

# Les Echos

## WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI



## SPÉCIAL ÉTÉ

### OCÉANS

Envahissantes méduses

### SAGA

L'empereur des piscines

### BOB MARLEY

L'héritage empoisonné

### VOYAGES

Et le van t'emportera

### PROVENCE

Marcel Pagnol à la trace

N° 224 - SUPPLÉMENT AU N° 23242 DU QUOTIDIEN « LES ÉCHOS » DES 17 ET 18 JUILLET 2020. NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT. 5,20 €



Code Etude ACPM



Le guide



LA LISTE  
the best restaurants in the world

Les meilleurs restaurants à moins de 50 euros

# MR MARVIS

AMSTERDAM



## LES SHORTS DE BAIN PARFAITS

  
FAITS MAIN AU  
PORTUGAL

  
DISPONIBLES EN  
25+ COULEURS

  
POCHE SUPPLÉMENTAIRE  
AVEC FERMETURE

  
LIVRAISON & RETOUR  
GRATUITS

COMMANDEZ VOS SHORTS MAINTENANT SUR [MRMARVIS.FR](https://mrmarvis.fr)

exclusivement en ligne

RETROUVEZ « LES ÉCHOS WEEK-END » LE 28 AOÛT

### 8 ESPRIT WEEK-END

#### 14 ESCALE À... ARLES

Sans ses célèbres Rencontres, l'été arlésien reste riche en événements culturels.

### BUSINESS STORY

#### 15 L'INVASION DES MÉDUSES

Certes, elle ne fait pas le bonheur des vacanciers. Mais la prolifération de ces animaux incroyablement résistants dans les océans et sur les plages est aussi une opportunité : les méduses seront peut-être les prochaines stars des biotechs marines.

#### 22 LA SECONDE VIE DES PHARES

Grâce à de nouvelles technologies, un nouvel avenir se dessine pour les feux de mer et leurs gardiens. Mission à Belle-Île.

#### 25 FLUIDRA, CHAMPION OLYMPIQUE DES PISCINES

Oublier le coronavirus en barbotant dans une piscine sûre, les confinés du printemps 2020 en rêvent. Une aubaine pour la société catalane.

#### 28 SIXIÈME SON, LES MUSIQUES POUR SE FAIRE UN NOM

Si le consommateur identifie en trois notes l'entreprise qui chuchote à son oreille, c'est grâce au branding sonore. Un métier dont le leader mondial est une PME parisienne.

### CULTURE & STYLE

#### 31 DANS LE VAN

Synonyme de liberté, de grands espaces et d'aventure, le van a le vent en poupe. Ultrapopulaire sur les réseaux sociaux, le phénomène n'a pas échappé aux professionnels du tourisme.



*Chrysaora chinensis* au médusarium de Paris.

#### 36 SUR LES TRACES DE MARCEL PAGNOL

Randonnée dans la garrigue provençale, entre le village de *La Gloire de mon père* et le château « de ma mère », guidés par Nicolas, le petit-fils de l'écrivain.

#### 40 LE PYLA, DE SABLE ET DE PIN

Le paradis centenaire de l'Atlantique est de retour au sommet de la hype.

#### 44 10 FILMS CARTES POSTALES

En manque d'inspiration pour des vacances en France ? Le cinéma va vous aider.

#### 46 L'HÉRITAGE EMPOISONNÉ DE BOB MARLEY

L'icône du reggae, qui aurait fêté cette année ses 75 ans, génère toujours un business pas vraiment « peace and love ».

#### 51 LE VERT A-T-IL UNE ODEUR ?

Pour les parfumeurs, la réponse est oui.

#### 52 MODE CHAPEAU BAS

Chapeau de paille Valensole, Jacquemus.

#### 53 LE GLAMOUR À L'ITALIENNE

Dolce & Gabbana a dévoilé en ligne sa haute couture et sa haute joaillerie.

#### 54 HEURES D'ÉTÉ

Trois montres femmes au look sport chic.

#### 55 FLEURON NUMÉRIQUE

L'EOS IDX Mark III de Canon.

#### 56 GOÛT

#### 58 RADICALEMENT ÉLECTRIQUE

La LiveWire de Harley-Davidson.

### ...ET MOI

#### 59 DORMIR À LA BELLE ÉTOILE

Passer la nuit dehors, une expérience totale où l'aventure est souvent au rendez-vous.

#### 64 BIEN-ÊTRE

Canicule : le chaud et le froid.



#### 66 CLAP DE FIN

La chronique de Marc Dugain.

### POUR ALLER PLUS LOIN SUR LESECHOS.FR/WEEKEND

- Notre podcast sur les méduses, ces drôles d'animaux qui viennent du fond des âges.
- Tour de France des lieux de vacances en 10 films cultes.
- Le Top 10 des plus beaux phares du monde.
- Sept spots à découvrir en van.



**RENAULT**  
La vie, avec passion

# Nouvelle Renault **TALISMAN** INITIALE PARIS

Maîtrisez votre trajectoire.



Élégante et spacieuse, Nouvelle Renault TALISMAN INITIALE PARIS se distingue par son dynamisme et sa modernité. Son design intérieur s'exprime au travers de matériaux nobles assemblés dans les moindres détails. Équipée du système 4CONTROL à 4 roues directrices couplé à l'amortissement piloté et des dernières innovations technologiques, cette berline haut de gamme fait corps avec la route et offre une expérience de conduite inédite.

Nouvelle Renault TALISMAN INITIALE PARIS avec le moteur Blue dCi 200 EDC : consommations mixtes min/max (l/100 km - procédure WLTP) : 5,7/6,0. Émissions de CO<sub>2</sub> min/max (g/km - procédure WLTP) : 150/157.

Renault recommande 

   [renault.fr](https://www.renault.fr)

# Les Echos

## WEEK-END

ÉDITO

17 JUILLET 2020



**Demandez le programme !  
Les méduses,  
comment les utiliser...  
L'empereur espagnol  
des piscines...  
L'héritage empoisonné  
de Bob Marley...  
Voyager en van...  
Dans les pas  
de Marcel Pagnol...**



Directeur de la publication,  
président de la SAS Les Echos:  
Pierre Louette  
Directeur des rédactions : Nicolas Barré

### RÉDACTION

Directeur : Henri Gibier (7249)  
Directeur de création :  
Fabien Laborde (7273)  
Assistante : Maria Lopez-Pissarra (7325)  
Rédacteurs en chef :  
Laura Berny (7166),  
Karl De Meyer (7219)  
Mariana Reali (7335)  
Rédacteur en chef adjoint :  
Claude Vincent (7361)  
Chef d'édition :  
Anne-Sophie Pellerin (7322)  
Directrice artistique :  
Cécile Texeraud (7354)  
Directrice artistique adjointe :  
Alice Lagarde (7276)  
Chef de service photo :  
Jany Bianco-Mula (7170)

Conseiller éditorial : Daniel Fortin (7240)  
Rédaction : Philippe Chevilly (7192),  
Thierry Gandillot (7246) (chefs  
de service), Florence Bauchard (7162),  
Isabelle Lesniak (7290), Stefano Lupieri  
(7295) (chefs de rubrique),  
Pierre de Gasquet (7215) (grand reporter)  
Editrice Web : Cécilia Delporte (7218)  
Edition : Véronique Broutard (7183),  
Emmanuelle Chabert (7187),  
Annette Lacour (7275)  
Maquette : Christine Liber (7291)  
Service photo : Clémentine Neupont  
(7317), Constance Paindavoin (7320)  
Infographies : service infographie  
des « Echos »

Documentation : Anne Flateau (7239)  
Ont collaboré à ce numéro :  
Neïla Beyler, Jérôme Berger, Aude  
Blanchard-Dignac (maquette), Béatrice  
Brasseur, Johanne Courbatère  
de Gaudric, Frank Declerck, Sabine  
Delanglade, Marc Dugain, Astrid Faguer,  
Romin Favre, Cédric Fréour, Adrien  
Gombeaud, Laurent Guez, Fanny  
Guyomard, Clara Le Fort, Jean-François  
Péresse, Gilbert Pytel, Cyrille Robin,  
Anna Rousseau, Raphaël Sachetat,  
Cécile Thibaud.

Pour obtenir votre correspondant,  
composez le 01 87 39 suivi des quatre  
chiffres entre parenthèses.  
Les adresses e-mail se construisent ainsi :  
initiale du prénomnom@lesechos.fr

Éditrice :  
Marie Van de Voorde-Leclercq  
Éditrice adjointe :  
Clémence Callies  
Directeur de la diffusion et du marketing  
clients : Etienne Porteaux  
Directeur Stratégie & Communication :  
Fabrice Février

### PUBLICITÉ

Les Echos Le Parisien Médias  
Tél. : 01 87 39 78 00  
Présidente : Corinne Mrejen  
Directeur général :  
Philippe Pignol (8311)  
Directrice adjointe du pôle Lifestyle :  
Sophie Chartier (7501)  
Directeur du pôle Réseaux, International  
et Régions : Nicolas Grivon (7526)  
Pour obtenir votre correspondant,  
composez le 01 87 39 suivi  
des quatre chiffres entre parenthèses.

### SERVICE ABONNEMENTS

4, rue de Mouchy, 60438 Noailles Cedex  
Du lundi au vendredi de 9 h à 17 h30  
au 01 70 37 61 36.  
serviceclients@lesechos.fr

### FABRICATION

Directeur : Jérôme Mancellon (7444)  
Responsable fabrication groupe :  
Sandrine Lebreton (7442),  
assistée de Jean-Claude Lainé (7129)  
Photogravure : Key Graphic  
Impression : Maury SA, Malesherbes

Origine du papier : Finlande.  
Taux de fibres recyclées : 0%. Le papier  
de ce magazine est issu de forêts gérées  
durablement. P<sub>tot</sub> 0,009kg/tonne

Ce numéro comprend un catalogue  
Google de 36 pages, 90 gr, jeté sur le  
magazine sur l'ensemble de la diffusion,  
ainsi qu'un supplément rédactionnel « La  
Liste » de 36 pages, 71 gr, jeté dans le  
magazine sur l'ensemble de la diffusion.

Les Echos Week-End est une publication  
hebdomadaire du Groupe Les Echos.  
ISSN 2430-7599. CPPAP 0421 C 83015.  
Dépôt légal : juillet 2020

### Groupe Les Echos

Principal associé : Ufipar (LVMH)  
Président-directeur général :  
Pierre Louette  
Directrice générale Pôle Les Echos :  
Béatrice Lajouanie  
Directeur délégué : Bernard Villeneuve



## BON ÉTÉ... QUAND MÊME

On nous dit qu'il faudra presque se réjouir si la récession due au Covid-19 reste contenue en France à moins de 10% cette année; le « gouvernement de combat » nommé par Emmanuel Macron sous la direction de Jean Castex nous annonce une rentrée redoutable pour les entreprises et pour l'emploi; les experts médicaux sont de plus en plus nombreux à redouter une deuxième vague de la pandémie tôt dans l'automne et, au-delà de nos frontières, le durcissement de l'autoritaire régime chinois inquiète; la dernière ligne droite de la campagne présidentielle aux États-Unis promet d'être particulièrement chaotique, tandis que, devant la hâte de Boris Johnson à boucler le dossier d'ici la fin de l'année, la probabilité d'un Brexit sans accord avec le reste de l'Europe n'a jamais paru aussi forte. Bref, on a connu de plus souriants départs en vacances estivales! Cette énumération pourrait rappeler aux plus anciens un sketch de l'excellent Jacques Dufilho, où le comédien se mettait dans la peau de Victorine faisant visiter le château de ses maîtres. Après avoir recensé toutes les destructions que l'édifice avait subies, du sol au plafond, elle concluait en se réjouissant qu'il soit « entièrement d'époque ». À l'image des visiteurs du château, cet été déconfiné sera sans doute la dernière occasion de faire « comme si » rien n'avait changé. Mais la pause des congés ne peut masquer le fait que cette crise sans précédent en temps de paix impose une rupture à plus long terme dans nos comportements d'acteurs économiques et sociaux. Pleine de dangers certes, la rentrée sera pour cette raison aussi riche en nouveaux possibles. Afin de s'en emparer, ceux qui œuvrent aux avant-postes de l'économie, comme nos lecteurs, devront avoir l'ouverture et le recul nécessaires. Ce magazine est là pour les leur apporter. Il s'y emploiera avec encore plus d'enthousiasme à partir du 28 août. **Henri Gibier**



www.ponant.com. Plus d'informations sur [www.ponant.com/naviguez-en-toute-serenite](http://www.ponant.com/naviguez-en-toute-serenite). Programme sous réserve des autorisations administratives définitives.  
(1) Tarif par personne sur base occupation double. Vois depuis/vers Paris, transferts, taxes portuaires et aériennes inclus.  
Droits réservés PONANT. Document non contractuel. © PONANT - Philip Plisson / © OT Islande. IM013120040

## REVENEZ AU MONDE



### L'ISLANDE SAUVAGE ET SECRÈTE 8 jours / 7 nuits à partir de 4 830 €<sup>(1)</sup>

Plages volcaniques, fjords escarpés, icebergs bleutés... L'Islande est à nouveau accessible aux croisières. Cet été, lors de la saison inaugurale du *Bellot*, découvrez les paysages grandioses de cette terre de feu et de glace.

Contactez votre agent de voyage ou appelez le **09 77 41 47 98**



# ESPRIT WEEK-END

17 JUILLET 2020

## L'AGENDA DES EXPOS



L'exposition « Pompéi » qui aurait dû ouvrir ses portes le 25 mars avait proposé une découverte virtuelle de la cité. Ici, la via della Fortuna.

### « CHRISTO ET JEANNE-CLAUDE, PARIS ! », CENTRE POMPIDOU

*La naissance de Christo*

Avec l'exposition consacrée à l'artiste décédé récemment, on découvre la mise au point (avec sa femme Jeanne-Claude) de son vocabulaire avant ses emballages monumentaux. Entre 1958 et 1964, Christo habite Paris, avant d'aller vivre pour le reste de son existence à New York. Le Centre Pompidou se penche sur cette période formatrice qui va décider du reste de sa création, puis fait un zoom en deux grandes salles sur le projet qui reste dans les mémoires : l'empaquetage du Pont-Neuf. En attendant celui

de l'Arc de Triomphe (en bas, collage présentant le projet) prévu en septembre 2021. Paris, jusqu'au 19 octobre. [www.centrepompidou.fr](http://www.centrepompidou.fr)

### « SOLEILS NOIRS », LOUVRE-LENS

*Sombre labyrinthe*

Vaste et captivant sujet que le noir dans l'histoire de l'art. Plusieurs chefs-d'œuvre – comme le *Portrait de jeune homme*, en veste sombre, peint par Botticelli ou son atelier – justifient une visite dans ce monde qui tutoie, la mort, la nuit, et l'élégance de cette teinte aux multiples usages. Le parcours de « Soleils noirs » est un labyrinthe vertigineux qui nous entraîne en 180 œuvres de l'Égypte ancienne à l'incontournable Soulages. Lens, jusqu'au 25 janvier. [www.louvre-lens.fr](http://www.louvre-lens.fr)

### « LA FORCE DU DESSIN », PETIT PALAIS

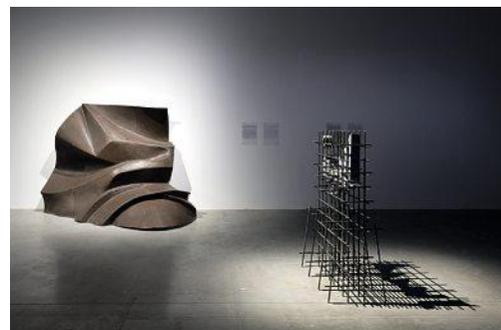
*L'œil de Prat*

Rendez-vous au Petit Palais pour découvrir la collection de chefs-d'œuvre de Louis-Antoine Prat. Soit 184 dessins couvrant trois siècles de création française, réunis en cinquante ans par cet expert de la discipline. Émotion garantie devant une telle délicatesse du trait. On s'émerveillera bien sûr des œuvres de Poussin ou de Watteau, mais là où « l'œil Prat » excelle surtout c'est dans le XIX<sup>e</sup> siècle. Mentions spéciales à la jeune femme au piano – bien mutine – dessinée par le grand Eugène Delacroix et à un extraordinaire collage de Rodin, assemblage de papiers teintés de blanc et de marron, exprimant le mouvement. Paris, jusqu'au 4 octobre. [www.petitpalais.fr](http://www.petitpalais.fr)

### « POMPÉI », GRAND PALAIS

*Une expérience numérique*

Depuis les premières fouilles du XVIII<sup>e</sup> siècle, Pompéi fait l'objet de toutes les attentions des archéologues du monde entier. Les 66 hectares sous lesquels se cache la cité antique ensevelie en l'an 79 – il en reste encore 22 à explorer – révèlent peu à peu l'incroyable richesse du site, soit des milliers d'objets, de fresques, de mosaïques... La réussite de l'exposition qui lui est consacrée au Grand Palais tient au travail de sélection de ces découvertes successives et surtout à son parcours innovant. Documentaires, projections, visites de maisons reconstituées en 3D, fonds sonores... L'immersion du public est totale. Paris, jusqu'au 27 septembre. [www.grandpalais.fr](http://www.grandpalais.fr)

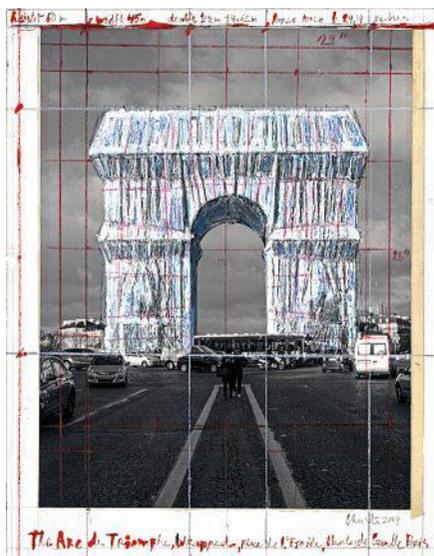


*We the People* (2011), sculpture de Danh Vo. *Liberté* (2020) de Mustapha Akrim (à droite).

### « NOTRE MONDE BRÛLE », PALAIS DE TOKYO

*Urgences climatiques*

Une trentaine d'artistes du monde arabe, d'Afrique du Nord et du Sud crient haut et fort l'intensité créative qui les accompagnent. La grande fresque vidéo du cinéaste anglais d'origine ghanéenne John Akomfrah alerte sur l'exploitation des ressources naturelles. Le Marocain Mustapha Akrim interroge le sens des mots « éducation » ou « liberté », contenus entre des grillages de béton. Quand l'Égyptien Wael Shawky nous invite à une grande traversée du désert, les pieds réellement dans le sable. Une ode à la complexité. Paris, jusqu'au 13 septembre. [www.palaisdetokyo.com](http://www.palaisdetokyo.com) Ph. C. et A.-S. P.



# LA FRANCE EST BELLE VUE DE LA MER



## LA CORSE SECRÈTE ET SAUVAGE

8 jours / 7 nuits **à partir de 2 710 €<sup>(1)</sup>**

Roccapina, cap Pertusato, îles Sanguinaires...  
Découvrez le patrimoine naturel et authentique de la Corse.

## L'AGENDA DES ÉCRIVAINS-VOYAGEURS

Blaise Cendrars, poète-bourlingueur, dans les années 1930.

### « DU MONDE ENTIER AU CŒUR DU MONDE. POÉSIES COMPLÈTES », DE BLAISE CENDRARS « Quand tu aimes il faut partir »

Les plus grands auteurs-voyageurs, on l'oublie souvent, sont des poètes. *Du monde entier au cœur du monde* regroupe les vers du bourlingueur Cendrars (1887-1961). On y découvre ses « Feuilles de route », impressions de Bilbao, Dakar et autres souvenirs de nulle part : « Je suis dans ma cabine enfermé comme dans du beurre fondu ». On y trouvera surtout « Tu es plus belle que le ciel et la mer », son appel du large : « Quand tu aimes il faut partir » et sa chute sublime : « Je descends juste de la bascule. Je pèse mes 80 kilos. Je t'aime. » Gallimard/Poésie, 432 p., 11,30 €.

### « KALA GHODA. POÈMES DE BOMBAY », D'ARUN KOLATKAR

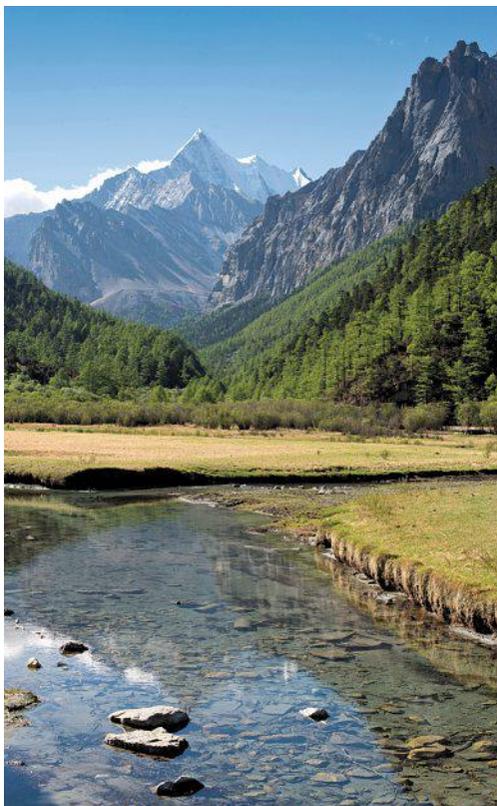
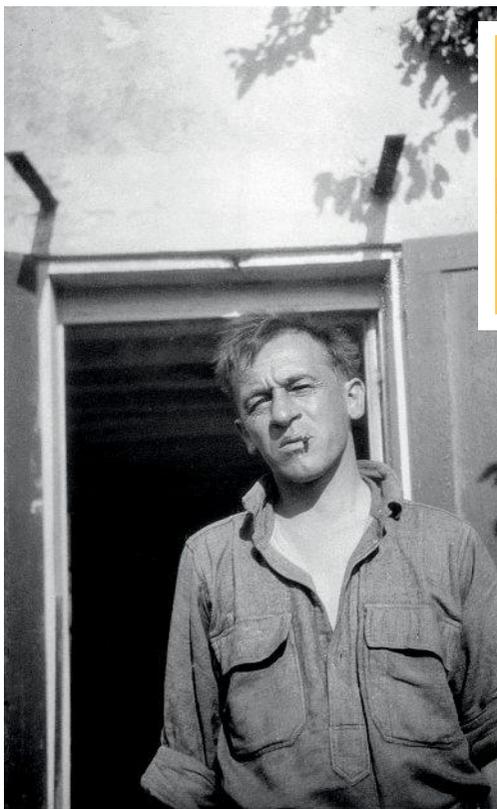
*L'odyssée du coin de la rue*

Arun Kolatkar (1932-2004) n'a pratiquement jamais quitté Bombay et il y a quelque ironie à le ranger parmi les voyageurs. Cependant, ses textes, rédigés en anglais, font de son quartier un monde extraordinaire. Il décrit le brouhaha des cafés, qui pour certains existent encore, la valse du trafic ou des corbeaux. À la misère ordinaire, Kolatkar arrache des clichés gracieux : « La tête pouilleuse de son chéri posée sur ses cuisses devient une harpe entre ses mains. » Peu d'écrivains nous font voyager aussi loin que ce grand sédentaire. Trad. Lætitia Zecchini et Pascal Aquien. Gallimard/Poésie, 352 p., 10,30 €.

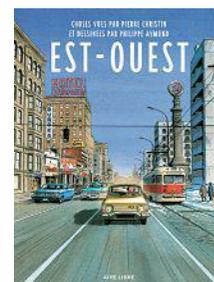
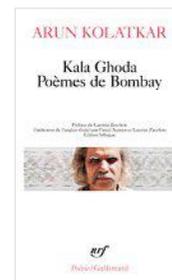
### « LONDRES, LA NUIT », DE CHARLES DICKENS

*Les errances d'un insomniaque*

Romancier, Charles Dickens (1812-1870) était aussi journaliste. Par ailleurs, pendant des années, le sommeil s'est refusé à lui. Il a donc consacré de longues nuits à errer dans Londres. Ses promenades sous les réverbères lui ont inspiré les articles réunis dans ce recueil. Dickens suit une patrouille de police sur la Tamise, s'égare dans la City, croise toutes sortes d'oiseaux de nuit plus ou moins paumés ou inquiétants. Ses descriptions hallucinées sont-elles toutes authentiques ? Rien n'est moins sûr, mais les insomniaques ont aussi le droit de rêver. Trad. André Topia. Rivages Poche. 224 p., 8,15 €.



Parmi les paysages que Xu Xiake parcourt à pied au XVII<sup>e</sup> siècle, le mont Jampelyang (5958 m d'altitude), au Sichuan.



### « EST-OUEST », DE PIERRE CHRISTIN ET PHILIPPE AYMOND

*À travers le rideau de fer*

Quand la BD s'empare du voyage, les planches deviennent aquarelles. Créateur de Valérian, scénariste de Bilal ou Tardi, Pierre Christin est un aventurier. Paru en 2018, sous-titré « Choses vues par Pierre Christin et dessinées par Philippe Aymond », *Est-Ouest* relate ses périples aux États-Unis et en Europe de l'Est au cours des années 1960. De clubs de jazz en barres HLM, des tours de Manhattan aux ponts de Budapest, l'album a le charme d'une collection de Polaroid passée à la gomme du temps. Il résonne aussi comme une ode aux vieilles bagnoles et aux vertus de la panne en rase campagne. Aire Libre, 136 p., 26 €.

### « RANDONNÉES AUX SITES SUBLIMES », DE XU XIAKE

*Un lettré vagabond*

Père des auteurs-voyageurs, Xu Xiake (1587-1641) a passé sa vie à sillonner à pied l'empire chinois. Au mépris des dangers et des malandrins, il a noté tout ce qu'il observait. Ses carnets appartiennent aux classiques de la prose chinoise et regorgent de remarques concrètes sur l'hydrographie, la géologie, l'architecture ou la vie quotidienne sous la dynastie Ming. Géographe rigoureux, Xu est aussi un grand écrivain qui, en quelques mots, fait jaillir des paysages de sa page, avec la simplicité du trait d'encre sur le papier de soie. Trad. Jacques Dars. Gallimard/Connaissance de l'Orient. 432 p., 30,20 €. A. G.



**Parce que nous mettons  
votre satisfaction  
au premier plan,  
nous serons toujours  
avec vous.**

Depuis toujours votre satisfaction est la priorité de chacun de nos collaborateurs. C'est sans doute pour cela que 84% de nos clients\* sont prêts à recommander leur conseiller à leurs proches.

[hsbc.fr/satisfaction](https://www.hsbc.fr/satisfaction)



Nourrir vos ambitions

\*Source CAPEX RM (question posée aux clients connaissant leur conseiller). Étude réalisée en 2019 sur un an - BVA MARITZ. © Crédit photo : Getty. HSBC France - Société Anonyme au capital de 491 155 980 euros - SIREN 775 670 284 RCS Paris - Siège social : 103, avenue des Champs-Élysées - 75008 Paris. Banque et intermédiaire en assurance immatriculé auprès de l'ORIAS (Organisme pour le Registre des Intermédiaires en Assurance - orias.fr) sous le n° 07 005 894

L'AGENDA TV ET RADIO

▶ « MULHOLLAND DRIVE »

**Silencio!**

Chef-d'œuvre de David Lynch, ce thriller sur Hollywood et ses illusions aura autant fait parler de lui à sa sortie, en 2001, pour sa maîtrise cinématographique – il reçut le Prix de la mise en scène à Cannes – que pour son scénario, intensément énigmatique. Qui est Rita, la brune magnétique victime d'un mystérieux accident de voiture (Laura Harring)? Qui est Betty, la blonde solaire, actrice débutante qui semble vivre un conte de fées (Naomi Watts)? Rêve, cauchemar ou réalité, l'histoire de ces deux femmes nous scotche pendant 2h 30, portée par la sublime musique d'Angelo Badalamenti. Un voyage lynchien de première classe.

Dimanche 19 juillet à 21 h sur Arte.



Laura Harring et Lori Heuring dans *Mulholland Drive*, énigme vénéneuse signée David Lynch.

« TEDDY »

**Ippon et harai-goshi**

Même si les Jeux Olympiques de Tokyo ont été reportés d'un an, un documentaire sur lui, Teddy Riner l'a bien mérité. Le double médaillé olympique et décuple (dix fois, oui!) champion du monde est certainement l'un des sportifs français les plus titrés. Pendant plus d'un an et demi (de fin novembre 2018 à juin 2020), une équipe de France Télévisions a suivi, en immersion, le judoka de 31 ans. Le Guadeloupéen s'est laissé filmer dans « ses moments intimes passés en famille en partageant sans tabou ses joies, ses doutes et ses failles », promet France 3. Dans la foulée du documentaire, la chaîne a aussi prévu un « débat » en présence de Teddy Riner.

Lundi 20 juillet à 20 h 55 sur France 3.

de Windsor, lieu légendaire s'il en est. C'est là que la famille royale se réfugia pendant les bombardements de la Seconde Guerre mondiale, que Meghan et Harry se sont mariés, c'est aussi là que la reine Elizabeth II a réconforté les Britanniques en pleine épidémie du coronavirus. Plus que Buckingham Palace, cette forteresse médiévale est le « vrai » berceau de la monarchie britannique. À l'aide de témoignages, d'images inédites des intérieurs et d'animations en 3D des bâtiments, ce documentaire nous transporte à travers les siècles dans les secrets du plus ancien palais royal habité sans interruption. Et la semaine suivante, Stéphane Bern nous ouvrira les portes du Kremlin...

Mardi 21 juillet à 21 h 05 sur France 2.

un voyage à la fois géographique et social, où se mêlent des interventions d'écrivains et d'anciens politiques, mineurs, prisonniers républicains irlandais et punks, ce long format radio de la journaliste et romancière Judith Perrignon offre un portrait, sans concession, de la Dame de fer autant que du thatchérisme, ce libéralisme très radical portant en germe le Brexit. « La Grande Traversée », du 27 au 31 juillet, de 9 h 07 à 11 heures sur France Culture.

▶ **VERBIER VIRTUEL**  
**Musiques des Alpes**

C'est un bol d'air musical venu des Alpes suisses que propose Medici.tv. La chaîne musicale en ligne s'est associée au Virtual Verbier Festival 2020 (l'édition « physique » a été annulée pour cause de Covid) et en propose une diffusion quotidienne de la mi-juillet jusqu'à début août. Chacune des dix-huit journées est dédiée à un artiste international. Après Valéry Gergiev, qui a ouvert le ban le 16 juillet, rendez-vous avec Evgeny Kissin (ce vendredi), Martha Argerich (le 19), Joshua Bell (le 20), Gautier (photo) et Renaud Capuçon (le 25), Mikhaïl Pletnev (le 27), etc. Chaque « journée » débute à 19 h par une heure de programme dédié à l'invité, avant de retrouver les moments forts des éditions précédentes du festival de Verbier, incluant des concerts jusque-là inédits sur la chaîne. *Virtual Verbier Festival*, du 16 juillet au 2 août, [www.medici.tv](http://www.medici.tv) L.B. et Ph. C.



▼ « SI LES MURS DE WINDSOR POUVAIENT PARLER »

**Petite souris chez les Royals**

Pour inaugurer sa nouvelle collection de l'été « Si les murs pouvaient parler », Stéphane Bern nous emmène dans les coulisses du château

**MARGARET THATCHER**

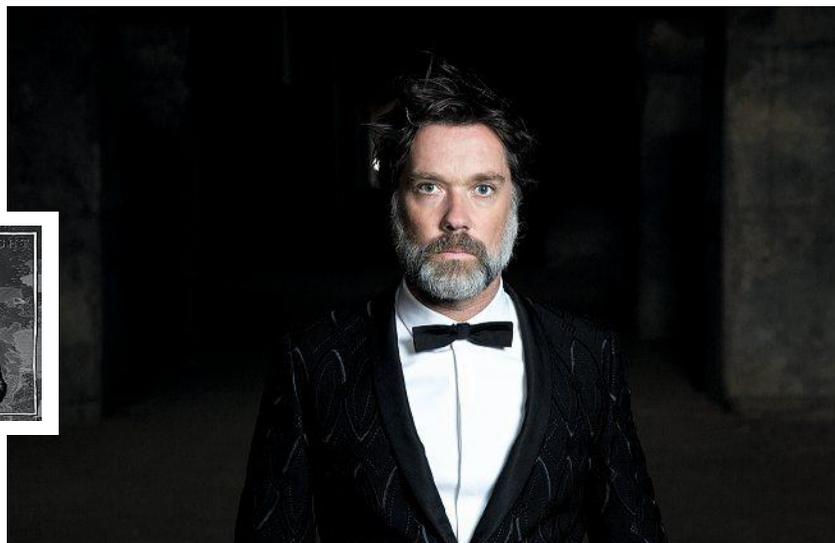
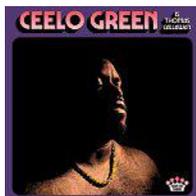
**Portrait sans concession**

« Vieille sorcière qui a liquidé l'industrie et le pays » ou « conservatrice de choc », l'ancienne Première ministre continue de diviser au Royaume-Uni trente ans après avoir quitté Downing Street. De Londres à Belfast, dans

La dynastie royale britannique continue d'habiter le château de Windsor, neuf cents ans après Henri 1<sup>er</sup>, premier monarque à y résider.



## L'AGENDA POP-ROCK



Le ténor pop canadien Rufus Wainwright revient avec un nouvel album emballant.

### CEE LO GREEN « IS THOMAS CALLAWAY » Compil soul imaginaire

L'Américain Cee Lo Green fut la moitié de Gnarls Barkley, ce duo qui sous l'égide du producteur Danger Mouse squatta les ondes avec le méga tube *Crazy* durant l'été 2006. En solo, il enregistra des disques de belle facture comme «The Lady Killer» en 2010. Il revient aujourd'hui en affichant son vrai nom (Thomas Callaway) avec un album de pure soul music produit par Dan Auerbach des Black Keys. Ses douze titres sont un véritable florilège de la musique noire des années 1950 à 1970. Sa voix est d'or, la musique est bonne... une vraie compil soul imaginaire. *BMG*.

### KHRUANGBIN, « MORDECHAI » Ovni pop

Ils ont un nom impossible et leur musique est impossible à définir. Trio texan à l'âme voyageuse, Khruangbin combine dans ce troisième album funk, disco, surf rock, pop psychédélique, le tout mâtiné d'influences pakistanaises, coréennes, africaines... Leurs morceaux addictifs s'articulent autour de longues plages instrumentales, ponctuées de chœurs languides et de la voix céleste de la bassiste Laura Lee Ochoa. On ne sait pas très bien où l'on est, mais on y est bien... Lovni pop de l'été. *Dead Ocean Records, PIAS*.

### RAY LAMONTAGNE, « MONOVISION » Folk majeur

Il est sans doute le meilleur représentant du folk moderne américain. Parce qu'il a une des plus belles voix du moment. Et parce que ses chansons sont dotées d'une grâce mélodique,

d'un feu intérieur qui vrillent le cœur. Avec «Monovision», le quadra originaire du New Hampshire sort l'air de rien son huitième album depuis 2004. Le plus abouti peut-être, le plus personnel aussi – il signe les musiques, les textes et la production... Alternant ballades élégiaques (le sublime *Summer Cloud*), gospel, country, rock ou blues, Ray LaMontagne nous offre un beau voyage dans les profondeurs de l'Americana. *RCA/Sony*.

### HAIM, « WOMEN IN MUSIC PT. III » Grand soleil

Le trio féminin californien Haim signe l'album le plus solaire de l'été, avec ce troisième enregistrement studio, le bien nommé «Women in Music, Pt. III». Celles qu'on compare à Fleetwood Mac offrent un bouquet de chansons soft rock, pas si soft que cela... Les guitares fusent, les rythmes s'emballent, flirtent avec le reggae ou le R&B, les mélodies sont imparables, les vocaux superbes... Moissons de tubes en perspective, avec une tendresse



Haim, un trio californien aux chansons soft rock pas si soft.

particulière pour *Los Angeles*, *Up From A Dream*, *Another Try* et *Summer Girl*. *BMG*.

### PAUL WELLER, « ON SUNSET » Roi d'Angleterre

Le nouvel album de Paul Weller a la beauté d'un soleil couchant, mais n'annonce en rien le crépuscule. Avec «On Sunset», le rescapé du punk, ex-leader de The Jam puis de The Style Council, offre un condensé vibrant de son art: mariage des styles (pop, rock, folk, soul, jazzy), mélodies enchanteresses, groove irrésistible... Dès le premier morceau, *Mirror Ball*, on est emporté par sa liberté de ton, de style, par sa joie de chanter... Les titres gentiment chaloupés comme *Old Father Tyme* sont aussi convaincants que les ballades mélancoliques (*Village, Rockets*) magnifiées par sa voix rauque. À 62 ans, Paul Weller confirme son statut de roi de la pop anglaise. *Universal*.

### RUFUS WAINWRIGHT, « UNFOLLOW THE RULES » Feu d'artifice

Le ténor pop canadien est de retour. Et il est en pleine forme. «Unfollow the Rules» est un feu d'artifice musical, où s'exerce son art de la mélodie et du chant. Rufus Wainwright sait plus que jamais conjuguer les contraires, une écriture lyrique sous traitement pop, avec un soupçon de cabaret et de comédie musicale. Pas une chanson à jeter! Après huit albums studio, des «live» épiques (dont le concert dédié à Judy Garland), deux opéras un brin pompiers, ce musicien hors pair n'a plus rien à prouver et mène sa barque avec un plaisir renouvelé, sans suivre les règles! *BMG*. *Ph. C.*

## ESCALE À ... ARLES

Les Rencontres internationales de la photographie ont beau avoir été annulées, Covid oblige, l'été arlésien sera riche en événements culturels.

### 1 LA GALERIE

#### Lhoste

Pour ses dix ans d'existence, la galerie Lhoste et s'agrandit et déménage près de la Fondation Luma. La relève de l'art contemporain – comme Iris Marchand, dont les personnages croqués à main levée se glissent en nombre sur les murs de la ville, la plasticienne Pauline Fargue ou encore le photographe Guillaume Chamahian – y expose peinture, installations, photographie, dessin, son, vidéo... Conçue comme un lieu de vie, la galerie multiplie les interactions avec les artistes, via performances et ateliers.

[www.lhoste-artcontemporain.com](http://www.lhoste-artcontemporain.com)

### 2 LA BALADE

#### «Les Images perdues»

Exposition à ciel ouvert conçue par Cellule Archives, cette initiative d'Olivier Saillard et Gaël Mamine permet de redécouvrir les murs de la ville habillés de tirages de grands noms de la photographie comme de jeunes talents: les affiches, de formats variés, sont signées Dominique Issermann, Kate Jebb, Peter Lindbergh, Jean-Baptiste Mondino, Sarah Moon, ou encore Paolo Roversi. Jusqu'au 31 août. [arles-contemporain.com/cellule-archives](http://arles-contemporain.com/cellule-archives)

### 3 THE PLACE TO BE

#### Croisière

Site pluriel fondé par Françoise Nyssen et Jean-Paul Capitani, les dirigeants d'Actes Sud, Croisière est un lieu ouvert. Dès l'entrée, un comptoir fait face à une plage de tables et de banquettes: imaginé par Caroline Pons, le pop-up de saison sert une sélection de street food concoctée par la cheffe Élisabeth Speno. Une



Croisière expose le projet «Of Soul and Joy», dédié à la photographie sud-africaine (ci-contre, œuvre de Lunathi Mngxuma).



Vue depuis le rooftop du Collatéral.

petite librairie et un vaste espace de projection complètent le rez-de-chaussée. L'étage accueille des expositions, dont une consacrée à Boris Vian. Jusqu'au 31 août. 65, boulevard Émile-Combes.

### 4 L'HÔTEL

#### «Le Collatéral»

Avec ses quatre chambres, *Le Collatéral* accueille, dans une ancienne église du XI<sup>e</sup> siècle, le projet de vie d'Anne-Laurence et Philippe Schiepan, elle publicitaire, lui designer et scénographe. Ici, un séjour est l'occasion de rencontres créatives autour de l'apéro sur le rooftop, de découvertes artistiques, de spectacles dans le Grand Salon et de détente au spa. On peut aussi s'inviter pour un petit-déjeuner ultrafrais et bio en réservant la veille. [www.lecollateral.com](http://www.lecollateral.com)

### 5 LA TABLE

#### «Chardon»

Aventure d'une équipe tombée amoureuse de la ville, *Chardon*, petite sœur de *La Mercerie* à Marseille, accueille des chefs en résidence. Et quel casting depuis l'ouverture! L'Australien Luke Burgess, Ruba Khoury, Palestinienne passée par *Septime*, *Yam'Tcha* et *Frenchie*, ou l'Argentin Tomas Scarpetti. Cet été, c'est le Français Valentin Raffali qui propose une cuisine méditerranéenne pimentée d'inspiration new-yorkaise. [www.hellochardon.com](http://www.hellochardon.com)  
**Clara Le Fort**



JUSQU'AU 27  
SEPTEMBRE

## LE PRÉTEXTE

### LES RENDEZ-VOUS DE L'ÉTÉ

L'association de galeries Arles Contemporain coordonne le programme de l'été 2020 à travers 60 lieux: galeries, institutions, ateliers d'artistes et autres sites mixtes, dont la fondation Manuel Rivera-Ortiz, qui propose l'exposition «Les Pionniers». Du 24 au 30 août, à l'initiative de la maison d'édition Actes Sud, le festival Agir pour le vivant rassemblera écrivains, scientifiques, philosophes et militants associatifs, pour imaginer un nouveau rapport à la nature. Le festival Été Indien(s), sur le thème «Manger», inaugurera ensuite plus de 200 manifestations, du 17 au 27 septembre. [arles-contemporain.com](http://arles-contemporain.com) [agirpourlevivant.fr](http://agirpourlevivant.fr), [eteindiens.com](http://eteindiens.com)



«Air local», exposition d'Hervé Hôte à la Chapelle de la Madeleine.



**Y ALLER** Depuis Paris par TGV direct, ou avec changement à Marseille, Nîmes ou Avignon, en environ quatre heures. [www.oui.sncf.fr](http://www.oui.sncf.fr)  
Renseignements sur [www.arlestourisme.com](http://www.arlestourisme.com)

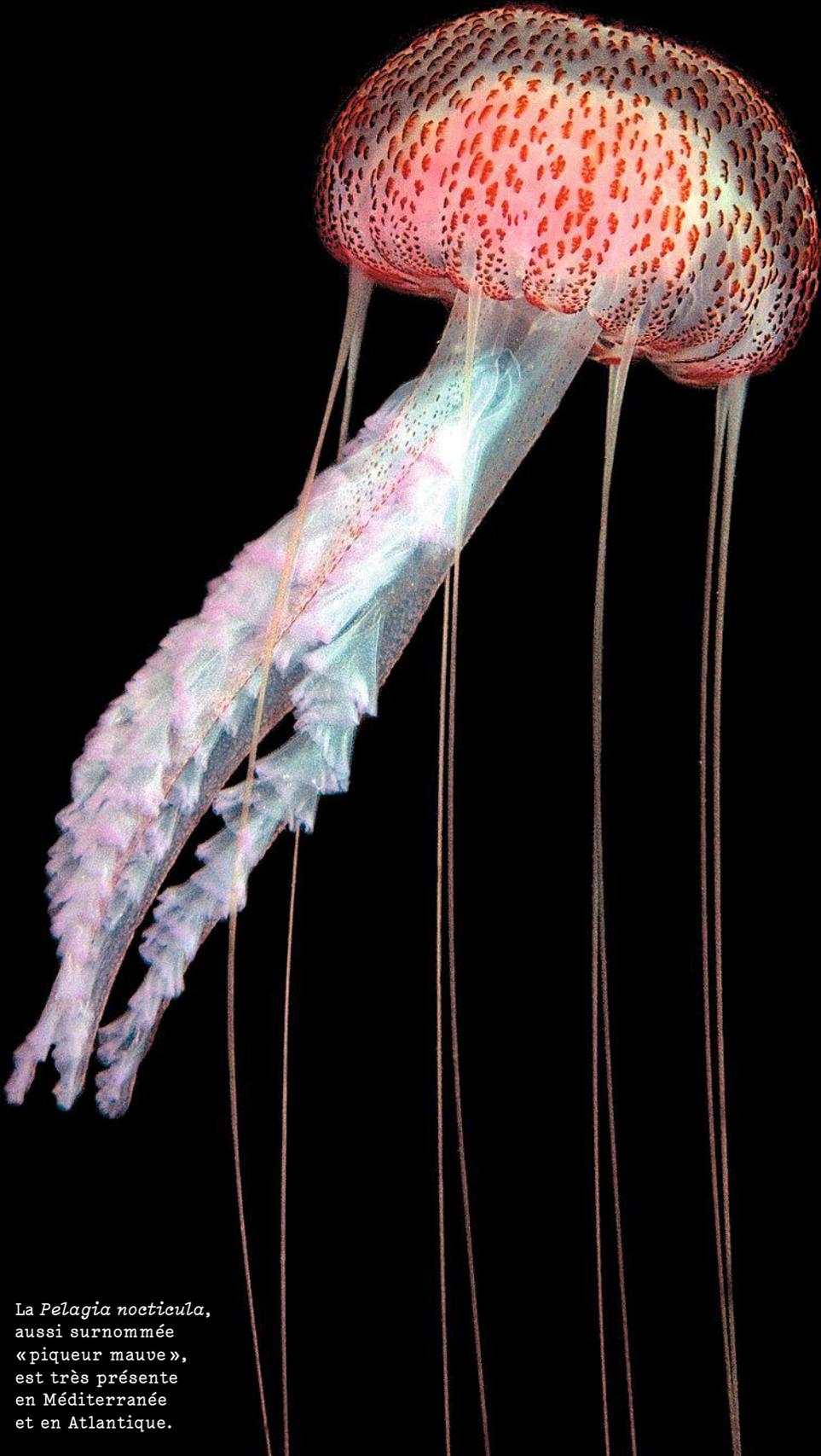
# BUSINESS STORY

17 JUILLET 2020

Spécimens  
de *Chrysaora*  
*quinquecirrha*  
dans un aquarium  
du zoo de Duisbourg  
en Allemagne.  
Il existe près  
de 3500 espèces de  
méduses répertoriées  
dans le monde.

## L'INVASION DES MÉDUSES

Par Stefano Lupieri 



La *Pelagia nocticula*, aussi surnommée « piqueur mauve », est très présente en Méditerranée et en Atlantique.

Venues du fond des âges, les méduses ont survécu à toutes les disparitions d'espèces et prolifèrent dans nos océans et sur nos plages. Une « gélification » qui inquiète et dérange. Mais qui peut aussi être vue comme une opportunité, du fait de leur teneur en collagène ou de leurs vertus nutritives. Les méduses pourraient être les futures stars des biotechs marines.

# D'

infimes petits points lumineux s'agitant dans un bocal ! Les bébés méduses *Clytia* nés dans la nuit à l'Institut de la mer de Villefranche, près de Nice, sont encore quasi imperceptibles. « Il y en a près de 2000, indique Alexandre Jan, en charge de l'élevage de ces organismes gélatineux. Mais seulement 30% atteindront l'âge adulte. » Barbotant dans d'autres petites vasques rangées en batterie sur des étagères, les précédentes « portées » sont conservées dans une nurserie attenante, à l'abri de la lumière du jour. Bien que n'excédant pas la taille de quelques millimètres, les spécimens nés il y a quinze jours sont déjà formés. On voit bien ressortir en fluorescence le bord de la petite ombrelle, les filaments, l'estomac et l'appareil reproducteur. « Elles ne vivent pas au-delà de deux mois, explique leur jeune soigneur en bermuda, manifestement passionné par sa tâche. D'où la nécessité de les reproduire en continu, pour que les chercheurs en aient toujours à leur disposition. »

Voilà près de quinze ans que cette station océanographique, parmi les plus anciennes de France, s'est initiée à l'art subtil de l'élevage de méduses en captivité. Inaugurée en 1882, elle occupe toujours les locaux de l'ancienne prison de galériens des ducs de Savoie édifée au XVIII<sup>e</sup> siècle au bord de la darse de Villefranche-sur-Mer. Sur le sol en pierre du grand hall d'entrée, on peut encore apercevoir la trace des anneaux qui servaient à enchaîner les prisonniers. Tandis que pendent du plafond des grands filets à plancton mis au rancart. Aujourd'hui, le site et ses extensions abritent deux grands laboratoires placés sous la tutelle de Sorbonne Université et du CNRS. L'un tourné vers la biologie cellulaire des organismes marins, l'autre vers l'océanologie pélagique. Avec une prédilection pour la grande famille du plancton gélatineux à laquelle appartiennent les méduses, dont l'étude figure parmi les domaines d'excellence de la station.

### PLUS ÂGÉES QUE LES DINOSAURES

« Nous avons été les premiers à publier le séquençage du génome d'une méduse, la "Clytia" », s'enorgueillit Evelyn Houliston, l'un des piliers de cette station marine où elle officie depuis vingt-cinq ans, aujourd'hui responsable de l'unité de recherche sur la biologie du développement de ces organismes. Cet institut travaille aussi sur une autre espèce, redoutée pour ses piqûres urticantes par les baigneurs des plages méditerranéennes qu'elle infeste de plus en plus souvent, la *Pelagia noctiluca*. Dans une autre partie de la nurserie, Alexandre Jan bichonne une cinquantaine de spécimens, prélevés au large de la rade. « Les mâles ont bien travaillé cette nuit », précise-t-il en remarquant l'eau trouble du bocal, signe qu'il y a eu émission de gamètes. Deux espèces étudiées donc, sur près de... 3500 répertoriées dans la nature. Autant dire qu'il reste encore bien des secrets à percer

EDUARDO DA FORNO



Cette ortie de mer indonésienne (*Chrysaora chinensis*), figure parmi les 52 espèces présentées par le médusarium de Paris.

DEUX PRIX NOBELS

C'est en travaillant sur la toxicité des piqûres de la méduse *Physalia physalis* que le médecin Charles Richet a découvert le principe de l'anaphylaxie, la réaction allergique provoquée par certains venins. Un travail qui lui a valu le prix Nobel de médecine en 1913. Près d'un siècle plus tard, en 2008, le chercheur japonais Osamu Shimomura, et ses collègues américains Martin Chalfie et Roger Tsien, se sont vu attribuer celui de chimie pour la découverte des propriétés d'une protéine fluorescente baptisée GFP, tirée de la méduse *Aequorea victoria*. Synthétisée depuis, cette molécule fait aujourd'hui partie de la trousse à outils du biologiste qui s'en sert comme un biomarqueur, notamment pour suivre et déchiffrer le comportement des cellules tumorales chez la souris.



Invité indésirable sur la plage de Torremolinos en Espagne, dans l'objectif du photographe anglais Martin Parr.

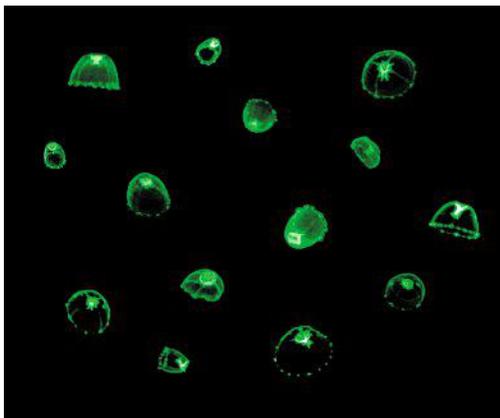
En bas : *Aequorea victoria*, qui a servi à identifier une protéine fluorescente utilisée depuis comme biomarqueur.

sur ces étonnants organismes marins. Peu de gens le savent, mais les méduses, qui appartiennent à la famille zoologique des cnidaires ou « orties de mer », sont des animaux préhistoriques. Elles peuplent nos océans depuis plus de 500 millions d'années. Elles sont donc beaucoup plus âgées que les... dinosaures. Et ont survécu à toutes les extinctions d'espèces. Venues du fond des âges, ces créatures sont loin de former une famille homogène. Les méduses d'une certaine taille, celles qui font peur aux baigneurs, se répartissent, en fait, en 200 espèces rangées dans le sous-groupe des scyphozoaires. À celles-ci, il faut ajouter 40 espèces de cuboméduses, reconnaissables à la forme cubique de leur ombrelle, dont les piqûres peuvent être mortelles et que l'on trouve essentiellement en Australie. Le reste, l'immense majorité, émerge à la famille des hydroméduses, qui ne mesurent pas plus de quelques millimètres et dont la plupart sont invisibles à l'œil nu. Ce qui ne les empêche pas d'être parfois urticantes.

On savait déjà que ces organismes primaires, dépourvus de système nerveux central, étaient présents dans toutes les mers du globe et à toutes les profondeurs. Mais depuis quelques années, certains scientifiques avancent qu'ils coloniseraient tout l'espace marin au détriment des poissons. Bref que les océans seraient en cours de « gélification ». L'hypothèse est controversée car, faute de relevés suffisants, on

ne peut la prouver. Pour autant, personne ne conteste la prolifération des méduses dans certaines mers comme celle de Chine ou du Japon, voire au large de la Namibie. Et l'homme a une grande part de responsabilité dans cette prolifération. Tout le monde reconnaît en effet que si les méduses prospèrent autant, c'est à cause de la surpêche. Avec moins de prédateurs et plus de plancton à leur disposition, elles ont un « acquaboulevard » devant elles pour coloniser les mers. En France, alors qu'il y a encore quelques décennies, on subissait l'arrivée sur les côtes méditerranéennes de ces animaux urticants en moyenne tous les douze ans, c'est quasiment chaque année qu'elles infestent désormais certaines plages, poussées par les vents.

Très invasives, elles peuvent profiter des changements de courants ou des interventions de l'homme sur la nature pour s'installer sur de nouveaux bassins. « La "*Ropilema nomadica*" a colonisé les eaux israéliennes à la faveur du percement du canal de Suez, devenant depuis un véritable fléau pour l'économie maritime locale », rappelle Stefano Piraino, enseignant chercheur à l'université italienne du Salento. Les élevages piscicoles sont aussi régulièrement décimés par ces prédateurs gélatineux, très voraces d'œufs de poissons et d'alevins. Bref, même partielle, cette gélification fait déjà subir un lourd impact à l'économie et aux écosystèmes. Et ce n'est sans doute pas terminé.



Car les méduses ne craignent pas le changement climatique. « Si le courant les y pousse, elles sont capables de vivre dans des eaux très polluées avec de faibles teneurs en oxygène, qui font fuir les poissons et provoquent la mort des organismes marins fixés au sol », précise Delphine Thibault, enseignante chercheuse à l'université d'Aix-Marseille, qui a pas mal bourlingué dans les eaux du globe pour observer ces orties de mer.

### DES BÉBÉS À VOLONTÉ

Magnifique paradoxe de la nature donc, qui voit proliférer ces fragiles organismes dépourvus de carapace, soumis, pour se déplacer, au bon vouloir des courants contre lesquels elles ne peuvent pas nager. Alors que des espèces placées tout en haut de la chaîne alimentaire, comme le féroce requin, périssent. Une version maritime du chêne et du roseau. Mais, à la fin, quel est le secret de leur longévité ? Avant tout, leur incroyable capacité à se reproduire, répondent en chœur tous les spécialistes. « La plupart des méduses ont un double cycle de vie, détaille Evelyn Houliston. L'un sous forme mobile et sexué, via l'organisme gélatineux que nous connaissons. L'autre sous forme fixe et asexuée, via un polype arrimé au sol. » Pour la majorité des espèces, la fécondation se fait classiquement par la rencontre des gamètes mâles et femelles libérés simultanément

### LE FLOP DE LA MÉTÉO À MÉDUSES

Chaque année, c'est la même panique sur les plages lorsque les méduses pointent le bout de leurs tentacules. Même si toutes ne sont pas urticantes pour l'homme. En 2012, la Côte d'Azur avait tenté de lancer la première météo mondiale censée prévoir l'arrivée des méduses. Pas assez fiable pour les uns, trop précise pour les autres, elle a vite perdu le soutien des communes car, dans certains cas, elle faisait fuir les touristes sans raison. Même scepticisme autour des coûteux filets sécurisant les aires de baignade. « Si elles sont projetées par la houle contre cet obstacle, les méduses lâchent tout de même leurs harpons urticants », indique la chercheuse Delphine Thibault. Une fois touchés, rappelons qu'il ne sert à rien de répandre de l'urine sur la blessure. Il faut rincer à l'eau salée, mettre une pommade à la cortisone.

dans la mer et qui vont former des œufs. Mais au lieu de produire une méduse, ces « planules » vont tomber au fond de l'eau et donner naissance à un polype. C'est lui qui, dans certaines conditions de stress comme un changement de température de l'eau, va se mettre à « bourgeonner » et à générer des petites méduses.

« Le polype a sa vie propre, indique Delphine Thibault. Il se comporte un peu comme une plante. » Chez les hydroméduses, il est même capable de former des rhizomes et coloniser ainsi les fonds marins à l'image du corail, qui appartient aussi, avec les anémones, à la famille des cnidaires. Une fois installé, il peut produire des bébés méduses à volonté. Mais surtout, contrairement à la créature mobile qui vit en moyenne un an, les polypes peuvent subsister quasi indéfiniment, pourvu qu'ils aient de la nourriture. On a même découvert qu'ils profitaient des macroplastiques flottant dans l'océan pour s'offrir un nouveau territoire d'implantation. Aucune crainte pour la survie de l'espèce donc. D'autant que les méduses disposent parallèlement d'une étonnante capacité à se régénérer, grâce à une formidable plasticité tissulaire. « Si on enlève l'estomac d'une "Clytia", elle cicatrise au bout d'une heure. Au bout d'un jour, il y a déjà un nouveau bourgeon d'organe et au bout de quatre, tout est reformé », s'émerveille Evelyn Houliston. De même, les méduses privées de nourriture sont capables de mettre en attente leur métabolisme. La *Pelagia noctiluca* peut survivre plus d'un mois sans manger. « Elle se rétracte en absorbant ses propres organes de reproduction, pointe la scientifique. Mais dès lors qu'elle peut à nouveau se nourrir, tout se reforme comme avant. »



Des centaines de méduses mortes sont ramassées sur une plage de Sumatra (Indonésie) en août dernier, au grand dam des pêcheurs et des professionnels du tourisme.

DES MÉDUSES CHEZ SOI

Le spectacle des méduses nageant dans les grands aquariums a suscité des vocations dans le grand public et les entreprises. Installée depuis 2015 à la Criée de Cherbourg, la jeune entreprise française Jellyfish Concept élève et vend des méduses avec leurs aquariums, un peu partout dans le monde. « Nous ne sommes encore qu'une poignée sur ce marché », explique son directeur Matthieu Boizumault, ancien technicien de la Cité de la mer voisine. « Au début, on visait surtout les particuliers », précise-t-il. Il faut compter au moins 700 euros pour un équipement de quelques dizaines de litres avec quatre ou cinq méduses. Les spécimens les plus chers, les *Chysaora fuscenscens*, coûtent la bagatelle de 130 euros pièce. Mais la start-up se tourne de plus en plus vers le marché haut de gamme. Sièges sociaux, grands hôtels, spas, restaurants... Il devient du dernier cri de posséder son aquarium à méduses.



De haut en bas ; détail de la sculpture *Persée et la tête de Méduse*, d'Antonio Canova (1804); *Méduse*, peinture sur bois du Caravage (1598).

Le mythe grec de la Gorgone, dont le regard pétrifiait les mortels, a beaucoup inspiré les artistes... tout comme le naturaliste

Une propriété encore plus extraordinaire a été mise en évidence chez une espèce de petites méduses baptisée *Turritopsis nutricula*. Arrivée en fin de vie, elle a la capacité, dans des conditions optimales, de se résorber en une goutte de gélatine qui tombe au fond de l'eau pour donner vie à un nouveau polype. « Un peu comme un papillon qui retournerait au stade de cocon », relève Stefano Piraino qui a réussi l'an dernier, avec son équipe de recherche, à identifier les gènes impliqués à chaque étape de cette « régression » de la cellule vers un stade indifférencié. Le secret de l'immortalité enfin percé ? On en est loin. Mais cette propriété fait indubitablement beaucoup fantasmer. Pas étonnant donc qu'avec tous ses atouts, les méduses soient en mesure de coloniser le domaine marin. L'inquiétude provoquée par ce phénomène a alimenté l'idée qu'il fallait les éradiquer. Un « robot tueur » a même été mis au point, il y a quelques années. Une aberration pour les chercheurs car, en réduisant ces organismes en charpie avec son hélice, il favorisait d'après eux la dispersion des gamètes et facilitait donc la reproduction.

UN ENGRAIS DÉJÀ UTILISÉ PAR LES PHÉNICIENS

Pour Delphine Thibault, il faut imaginer des stratégies plus responsables de l'environnement. « *Consommées par près de 150 espèces d'animaux marins ou d'oiseaux, les méduses ont un rôle à jouer dans les écosystèmes* », affirme-t-elle. Mieux, on les regarde depuis peu comme de prometteuses ressources. Le collagène qu'elles renferment intéresse l'industrie. « *Très bien toléré par l'organisme humain, il offre une excellente alternative à celui d'origine animale largement utilisé aujourd'hui* », assure Thomas-Paul Descamps, patron de Jellagen. Cette start-up franco-britannique installée au pays de Galles explore le marché de la culture de cellules souches, gros consommateur de collagène et celui, plus nouveau, de la réparation cellulaire. Des crèmes cosmétiques au collagène de méduse commencent à voir le jour. Sachant qu'il faut environ 1 kg de « matière première » pour fabriquer un gramme de cette substance.

Composées à 95% d'eau, les méduses sont aussi riches en éléments nutritifs (protéines, glucides, calcium, fer...), dont certains font le pari qu'ils pourraient servir d'engrais. Déjà, les Phéniciens plaçaient, semble-t-il, des méduses au pied des vignes pour hydrater et nourrir le sol. La difficulté ici, c'est d'arriver à extraire le sel

Carl von Linné qui, en 1746, assigne le nom générique de « méduse » aux cnidaires, dont les tentacules lui évoquent les serpents

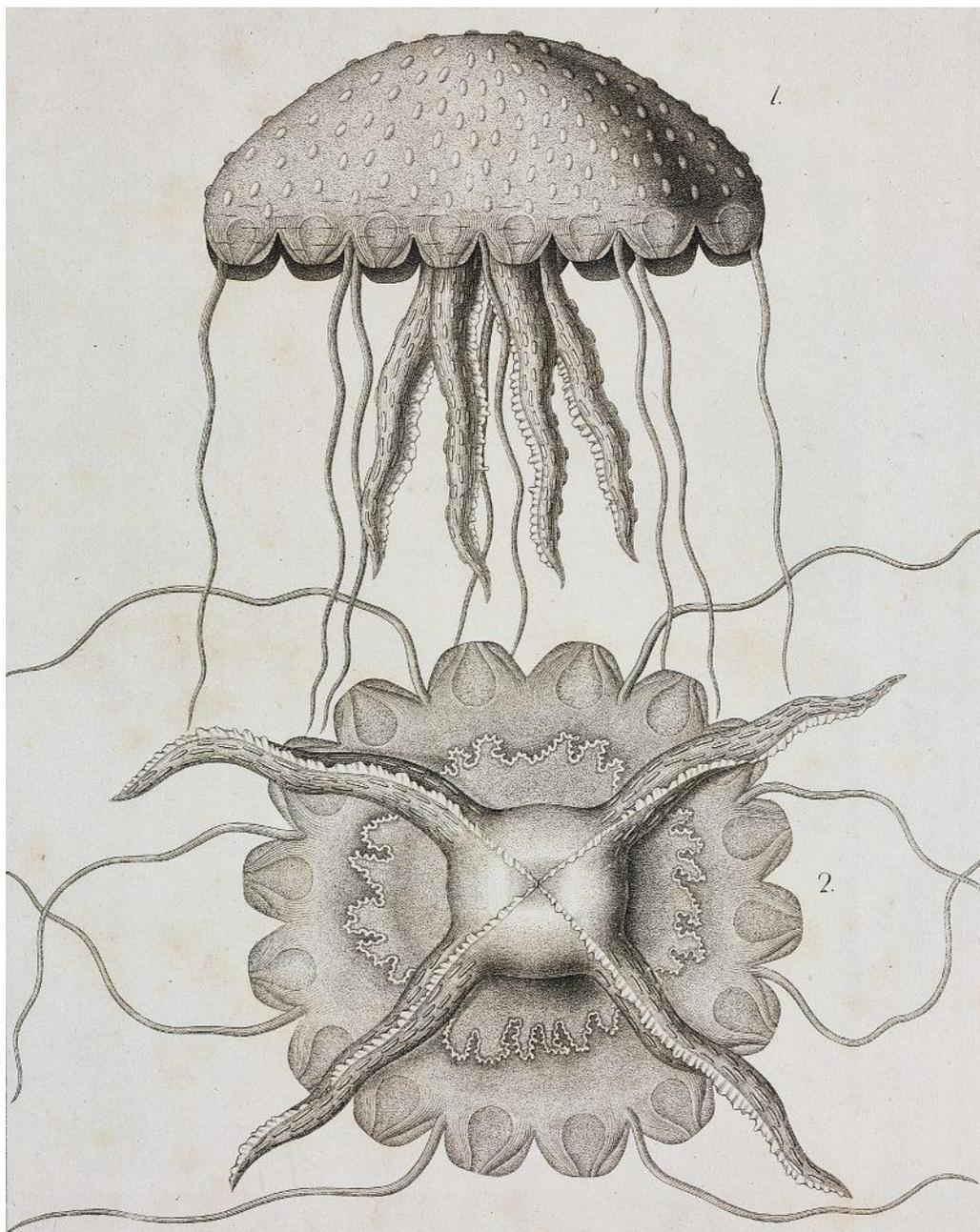
couvrant la tête de la Gorgone. Ci-contre : gravure du XIX<sup>e</sup> siècle représentant une *Pelagia noctiluca*.

de cette biomasse qui, pour le coup, ne fait pas bon ménage avec les cultures. L'université allemande de Kiel travaille avec un partenaire privé sur cette épineuse question. Ces recherches s'inscrivent dans un programme baptisé Go Jelly, financé par Bruxelles, qui vise précisément à trouver de nouveaux débouchés à l'exploitation des méduses. « Deux méthodes de désalinisation, l'une thermique et l'autre chimique, ont été expérimentées », indique Tanya Warnars de la Fondation européenne pour la science, l'une des coordinatrices du programme. Les poudres de méduses obtenues vont être testées cet été sur des cultures d'épinards.

### DES MÉDUSES À CROQUER

L'utilisation de ces animaux comme dépolluants est, pour l'instant, tout aussi expérimentale. Différentes équipes de recherche ont prouvé que le mucus de méduse – cette excrétion gélatineuse produite en cas de stress – était un excellent piège à microparticules de plastique. Toujours dans le cadre du programme Go Jelly, l'université israélienne de Haïfa est en train de breveter, avec un partenaire privé, un filtre imbibé de cette substance, destiné à être placé dans les usines de traitement des eaux usées.

Mais l'exploitation qui recèle sans doute le plus gros potentiel de développement, c'est la consommation par l'homme. Manger des méduses ? Lorsqu'on visualise ces masses gélatineuses peu « ragoûtantes » échouées sur les plages, on peut certes émettre quelques réserves. Pourtant, en Asie c'est un plat prisé, consommé depuis des siècles. « Elles ont une texture plutôt croquante et prennent le goût de la sauce avec laquelle on les mitonne », assure Delphine Thibault qui les prépare notamment en tempura. Plus d'un million de tonnes d'espèces comestibles – toutes ne le sont pas – sont pêchées ou élevées chaque année sur le continent asiatique à des fins alimentaires. Mais si le reste du monde s'y mettait, ce chiffre pourrait grimper en flèche. Pour Stefano Piraino, l'épuisement de la ressource halieutique, conjugué à l'explosion de la démographie mondiale, fait qu'on n'aura bientôt plus le choix. Avec son épouse Antonella Leone, chercheuse à l'Institut des sciences pour les productions alimentaires, ils ont mis au point une méthode de transformation/conservation fondée sur les principes de la stérilisation. Une étape importante pour faire avancer le dossier d'autorisation à Bruxelles. Car l'Europe ne reconnaît pas le process à base de sels d'alun, utilisé en Asie. Cette scientifique est également



en train de préparer un livre de recettes avec le chef italien Fabiano Viva.

Car le combat pour réhabiliter les méduses se joue aussi sur le front culturel. L'aquarium de Paris, qui a inauguré il y a deux ans le plus grand médusarium d'Europe, l'a bien compris. « Nous voulons sensibiliser le grand public aux conséquences du changement climatique sur l'océan, à travers la beauté de ces animaux marins qui en sont d'excellents marqueurs », souligne Mathilde Castres en charge des partenariats. Corentin Garde, le médiateur scientifique est intarissable sur le métabolisme et les habitudes de vie des méduses « lune », « poumon de mer », « œuf au plat » ou « boulet de canon », les désignations vernaculaires de quelques-unes des

52 espèces qui alternent dans les 24 bassins d'exposition. Et pendant que les visiteurs s'ébahissent devant leurs ballets hypnotiques, Anais Courtet veille à leur élevage en captivité dans les sous-sols du site d'exposition. « Nous avons bénéficié des compétences de notre partenaire, l'aquarium japonais de Kamo, qui possède un savoir-faire unique sur le sujet », confie cette biologiste. Pourtant les conditions de reproduction de certaines espèces lui échappent encore. Ces organismes préhistoriques, qui pourraient devenir les nouvelles stars des biotechs marines, tiennent manifestement à garder une part de leur mystère. ●

Plus d'infos sur [lesechos.fr/weekend](http://lesechos.fr/weekend)



## LA SECONDE VIE DES PHARES

De nouvelles technologies redéfinissent la fonction des feux en mer et de leurs gardiens, métiers aujourd'hui presque disparus. Les projets de reconversion abondent mais les obstacles restent nombreux. Une mission à Belle-Île.

*Par Fanny Guyomard – Photographie: Denis Bourges*

# A

près quarante ans de service, Yves Guého n'a plus le vertige. À 90 mètres au-dessus de la mer, il se sent comme un poisson dans l'eau, le gardien du phare de Belle-Île, ou plutôt son « technicien supérieur du développement durable ». « *Quand le vent dépasse 100 km/h, ça tangue un peu* », prévient l'homme à la salopette bleue, l'œil rieur et la barbe blanche. Mais la tour tient toujours bon – il faut préciser qu'on s'est servi de menhirs de Carnac pour en assurer les fondations... Deux techniciens la chouchoutent aujourd'hui

à temps plein, mais quand ils partiront à la retraite, dans deux ans, ils ne seront pas remplacés. Économies de personnel obligent, la grande majorité des phares sont de nos jours supervisés à distance et réparés par des techniciens mobiles. Sauf, encore, à Belle-Île, à Porquerolles et à Groix, homologues qu'on peut voir d'ici par temps clair.

Ici, c'est tout en haut du phare de Belle-Île, où se trouve son écriin : une ampoule de seulement 1000 watts qui propulse néanmoins la lumière jusqu'à 40 kilomètres, grâce à la

**Le grand phare de Belle-Île, construit entre 1826 et 1835, mesure 52,25 m de haut. À droite: Yves Guého, son gardien, fait régulièrement l'ascension des 247 marches pour inspecter le système optique.**



lentille de Fresnel, du nom du polytechnicien qui la conçut en 1823. Cette trouvaille équipera la plupart des phares du monde, triplant la portée des anciens feux. L'ampoule flotte sur du mercure, pour réaliser un tour complet selon un rythme précis qui fait l'identité de chaque phare. Quand tombe le crépuscule ou le brouillard, la chose s'éveille toute seule. Plus aucune sentinelle ne travaille la nuit à monter l'huile de colza. Désormais, c'est dans la salle du bas, toute en électronique, que l'on veille au grain : lunettes sur le nez pointé sur l'ordinateur, Yves Guého vérifie à distance si les feux des phares et balises de la Bretagne sud fonctionnent. « *Il y a de moins en moins de pannes* », observe celui qui les répare lui-même quand c'est sur son périmètre, allant de la pointe des Poulins (près duquel s'installe Sarah Bernhardt) à la maison-phare de Kerdonis, à l'autre bout de Belle-Île.

Les gardiens aux vies monacales tels qu'ils peuplent les romans du XIX<sup>e</sup> siècle n'existent plus. Il fallait, il est vrai, aimer

la solitude, ou plutôt la seule compagnie du collègue taiseux et des vagues qui fracassent les murs de leurs 10 tonnes au mètre carré. Certains s'y sont plu : des gardiens de la Vieille, dans le raz de Sein, ont même refusé de la quitter en 1995 lorsqu'on leur a demandé de laisser leur place. D'autres se sont moins épanouis : la maison-phare de Tévenec n'a plus trouvé de candidats après 1910. Sa réputation d'être hantée y est sûrement pour quelque chose. En trente-cinq ans, elle a ainsi usé 23 de ces marins immobiles, certains sombrant dans la folie... Les conditions de vie se sont certes améliorées au fil des décennies. Certains phares se sont équipés d'un four à pain, d'un pigeonnier, voire d'une vache. L'entretien du feu est devenu automatique : la seule mission restait d'entretenir le bâti. Mais comme il n'y avait nul besoin de s'en charger toute l'année, l'État a progressivement supprimé des postes, d'autant plus facilement que les candidatures étaient rares.

La gestion des phares et balises coûte chaque année 30 millions d'euros pour entretenir 600 agents, et 15 millions d'euros pour les 6100 feux. En cinq ans, quelque 200 ouvrages ont été enlevés ou éteints, comme le phare camarguais de Beauduc en 2018, victime de l'évolution du trait de côte : il n'était plus en pointe. D'autres sont devenus obsolètes à cause du GPS. Mais pas tous : « *Aujourd'hui, on ne jure que par l'électronique, mais la géolocalisation et la navigation par un système de satellites est encore fragile, car exposées aux perturbations magnétiques dues aux éruptions solaires, et aux cyberattaques qui parviennent à la rendre inopérante, voire à décaler la position du navire. Il y a des cas avérés en mer Noire* », explique Vincent Denamur, sous-directeur de la sécurité maritime au ministère de l'Environnement, des Transports et de la Mer. L'Union européenne a donc développé une technologie qui utilise les phares comme stations terrestres pour compléter et corriger



**LE BEAU PATRIMOINE FRANÇAIS**

- ▶ **220 phares** et maisons-phares en France.
- ▶ **95 monuments historiques.** 36 ouverts à la visite.
- ▶ Entre **600 000 et 1 million d'euros** : coût d'entretien et de rénovation annuels des **135 phares** pour la Sécurité maritime.
- ▶ **1,3 milliard d'euros** : estimation par la sécurité de la Manche du coût des naufrages évités grâce aux phares et balises.
- ▶ **82,5 mètres** : hauteur du phare de l'île Vierge, le plus haut de France et d'Europe.

le GPS, au mètre près. Ces phares français sont eux-mêmes surveillés... par celui de Belle-Île.

Ce qui contribue le plus à la sauvegarde, voire à la renaissance des phares depuis une dizaine d'années, c'est toutefois le tourisme. Là où il n'y a plus de gardien, le développement d'hôtels et de gîtes fait son chemin. Ainsi, la location de l'île Louët, avec son phare, dans le nord Finistère, est-elle complète pour 2020. Plus à l'ouest, les pouvoirs locaux de l'île Vierge transforment leur tour en gîte. Pour amortir les 3,7 millions d'euros de travaux, ils misent sur 700 euros la nuitée et le doublement du nombre de visiteurs sur l'île. Les deux autres phares où les particuliers peuvent dormir se trouvent à Kerbel, dans le Morbihan, et à Fatouville, en Normandie. Il y en a bien d'autres, mais réservés aux agents du ministère de l'Environnement, du moins pour l'instant : il est question de pouvoir les ouvrir à tous et au prix du marché, mais le sujet est polémique. Le phare des Baleines, sur l'île de Ré, a testé ce système où l'État demeure propriétaire du feu, tandis que le reste du bâti est géré par des collectivités, associations et commerces qui font fructifier musée, magasin et snacks.

Problème, relève Marc Pointud, président de la SNPPB, association qui milite pour la préservation du patrimoine des phares :

*« Ce sont surtout ceux à terre qui sont ouverts. Les phares en pleine mer ne peuvent se visiter que l'été, dans des conditions sportives. »* Seule la sécurité maritime vient entretenir, quelques heures par an, la lanterne et les fondations, en hélicoptère et tenue de plongée. La SNPPB réclame donc un organisme national dédié qui toucherait les recettes touristiques et les distribuerait aux phares en mer isolés. L'État a entendu l'appel : depuis quelques années, le Conservatoire du littoral a accepté de prendre sous son égide une soixantaine de ces bâtiments. Mais les moyens manquent encore. *« Des travaux pour Ar-Men ou la Jument, le Four ou les Pierres noires sont longs et chers. S'il faut quatre ans pour chacun de ces phares, on ne s'occupera pas de Tévennec avant seize ans »,* s'inquiète ainsi Marc Pointud. Le privé pourrait certes lancer une bouée, à travers la Fondation du patrimoine par exemple, mais Ar-Men attend encore ses bienfaiteurs... *« C'est le Notre-Dame des mers, assure le président de la SNPPB. Et quand Notre-Dame brûle, on la reconstruit et on y met les moyens ! »*

Et pourquoi ne pas transformer les phares en mer en hôtel insolite, comme le font nombre de pays ? *« Ça fait quinze ans qu'on le demande et plus on attend, plus les phares déperissent »,* s'exaspère Marc Pointud. L'idée a été mise sur la table pour les Roches-

Douvres, entre Bréhat et Guernesey, phare le plus éloigné du continent, à une trentaine de kilomètres de la côte. Le projet prévoyait une arrivée en hélicoptère, la nuit à 700 euros, sans compter le dîner aux chandelles au sommet, servi par cuisinier et majordome. Une soirée pas comme les autres, avec *« tout autour l'immense tourment des flots. La rafale, l'eau, la nuit, l'illimité, l'inhabité »,* comme l'écrivait Victor Hugo dans *Les Travailleurs de la mer*. *« Les conditions générales de vente préviendraient que la date de départ ou d'arrivée n'est pas assurée. Ça fait partie de l'expérience »,* propose l'entrepreneur Olivier Gourio, qui a porté ce dossier. Aujourd'hui en suspens, celui-ci se heurte à des questions politiques. L'État tient à garder les points les plus élevés, *« lieux précieux et stratégiques »,* qui servent de relais radio ou de systèmes de surveillance maritime.

La SNPPB a cependant reçu l'autorisation d'occuper la maison-phare de Tévennec pour la transformer en résidence d'artistes. *« Plus de gardiens, c'est triste. On perd la poésie »,* déplore pour sa part Dominique Abraham, peintre et petit frère d'un ancien habitant d'Ar-Men. Il ne voit les artistes comme nouveaux gardiens qu'à une condition : *« Qu'ils mettent la main à la pâte pour les entretenir. »* ●

Plus d'infos sur [lesechos.fr/weekend](http://lesechos.fr/weekend)

Les confinés du printemps 2020 rêvent d'un été en mode cocooning autour d'une piscine sûre.

La société catalane, devenue leader mondial depuis sa fusion avec Zodiac Pools en 2018, en profite très largement. Splash chloré à Sabadell, près de Barcelone.

# FLUIDRA, CHAMPION OLYMPIQUE DES PISCINES

Par Cécile Thibaud

**J**

mais l'envie de plonger dans une eau limpide sur fond turquoise, traitée et garantie sans virus, n'aura été aussi pressante. En réaction à un premier semestre angoissant de réclusion forcée et d'actualité crépusculaire, l'été 2020 s'annonce comme l'année des piscines, précieux sanctuaires aquatiques, pour ne pas dire amniotiques, de sérénité sécurisée. Depuis des mois, les particuliers, travaillent à l'installation de bassins sur leur propriété ou à l'amélioration de leurs équipements actuels.

«*Durant la période de confinement, en pleine incertitude, les gens ont commencé à imaginer la vie d'après. Ils avaient besoin de se faire plaisir en pensant soleil et piscine*», raconte le Catalan Eloi Planes, président du groupe Fluidra, en arpentant les locaux encore déserts de sa

compagnie, installée dans les hauteurs d'une tour de bureaux de Sabadell, dans la périphérie de Barcelone. «*L'impact était difficile à lire parce que dans bon nombre de pays, les entreprises étaient à l'arrêt, la logistique était bloquée et les commandes ne suivaient pas forcément. Mais quand les marchés ont rouvert, la demande était là. Avec des familles de produits en croissance très forte, tout spécialement pour les plus rapides à monter, les piscines hors-sol.*»

Fondée en 1969 sous le nom d'Astral par quatre familles catalanes, l'entreprise Fluidra s'est affirmée comme le leader mondial de l'équipement de piscines, depuis sa fusion en 2018 avec l'américain Zodiac Pools. Son catalogue s'étend depuis les systèmes de traitement de l'eau aux produits et



Après l'épreuve du confinement, la piscine permet de se réconcilier avec son corps grâce à l'expérience de l'apesanteur, les sensations de la mer, en toute quiétude.

**LA FRANCE, DEUXIÈME  
PARC MONDIAL**

C'est aux États-Unis qu'on compte le plus d'installations construites, avec 5,2 millions de piscines résidentielles, soit près d'un tiers du parc mondial (16,5 millions). La France arrive en deuxième place, avec 1,3 million de bassins privés, devant l'Espagne et l'Australie, ex aequo avec 1,1 million chacune, puis l'Afrique du Sud (800 000). Dans l'Hexagone, le marché est loin d'être saturé, même si le nombre total des piscines s'élève à 2,5 millions si on ajoute 1,2 million d'installations hors-sol, soit 500 000 de plus qu'en 2017. Les innovations technologiques et le développement de solutions simples ont débouché sur l'élargissement de la gamme de produits et de prix. Les nouvelles facilités d'entretien, de climatisation et de traitement de l'eau rendent de plus en plus attrayante l'installation de piscines individuelles, y compris dans des pays où le climat ne s'y prête pas forcément.

En garantissant la sécurité des nageurs et l'hygiène dans le bassin et ses alentours, Fluidra a fait du Club Natació Atlètic-Barceloneta une « piscine parfaite Covid-free ».

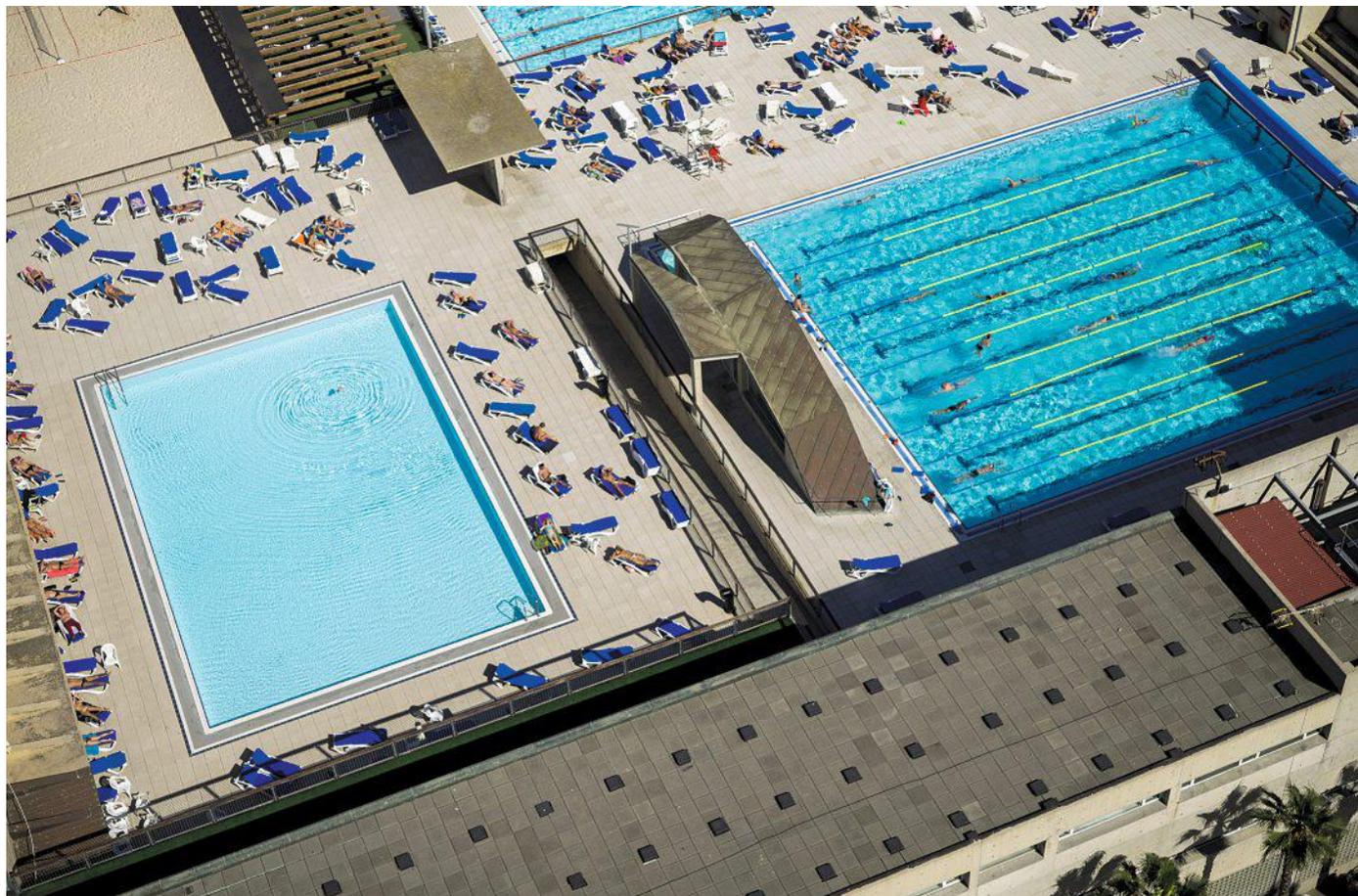
accessoires d'entretien, pour les piscines résidentielles ou publiques, des plus rudimentaires aux plus sophistiquées, comme les fantaisies aquatiques des hôtels de Dubaï. Elle couvre toutes les gammes de prix, à travers une série de marques commerciales allant de la très populaire Gre, piscines hors-sol, à Polaris, Astral Pools, Cepex, Laghetta ou Zodiac. Depuis le mois d'avril dernier, son carnet de commandes ne cesse de s'épaissir.

Cet engouement s'explique facilement, selon le sociologue spécialiste des vacances Jean-Didier Urbain, auteur de *Sur la plage* (Payot) : « *Le confinement a été une sorte de séquestration corporelle, avec une pénurie de sensations et de réduction de notre espace critique habituel. Elle a fait resurgir des envies, des besoins, comme l'émotion très simple de nager ou même simplement de flotter. Une piscine, si petite soit-elle, permet d'éprouver une expérience de liberté en apesanteur. Elle offre les sensations de la mer, la réconciliation avec le corps... mais en gommant tout ce qui pourrait sembler inquiétant. On voit le fond, l'eau est transparente, sans algues ni cailloux ni méduses ou fonds troubles, on peut avoir l'émotion sans la peur.* »

**PRÉSENT  
DANS  
45 PAYS  
ET SUR  
TOUS LES  
SEGMENTS  
DU MARCHÉ.**

Aux premiers jours de soleil – et il a fait très beau dans de nombreuses régions d'Europe en ce printemps 2020 –, tous ceux qui avaient une terrasse, un coin de gazon ou un patio se sont mis à rêver de monter au plus vite un bassin, fût-ce une simple pataugeoire où se tremper à défaut de pouvoir crawler. Chez Fluidra, on est tout simplement en rupture de stock de piscines démontables. Au point qu'à Barcelone, l'association professionnelle des ingénieurs de Catalogne a publié un avertissement pour freiner les enthousiasmes, rappelant que toute terrasse n'est pas forcément apte à supporter le poids en eau d'un bassin, même modeste, et qu'il convient de bien vérifier les structures avant de le remplir.

Effet cocooning, envie de mieux profiter d'une terrasse, d'agrémenter son jardin ou sa maison de campagne, le marché des piscines a connu un boom spectaculaire. Il est encore tôt pour donner des chiffres fiables, mais les investisseurs ont déjà repéré la tendance : l'action de Fluidra, qui avait plongé à pic à partir de la mi-février et perdu plus de 40% en trois semaines, est revenue quasiment à son niveau d'avant la pandémie. Valorisé à 2,5 milliards



Le luxe et la volupté :  
une terrasse avec  
son bassin hors-sol...

d'euros, le groupe est même désigné par les analystes comme un solide candidat à l'entrée dans l'Ibex35, l'indice phare de la Bourse de Madrid. «*Le Covid a été un accélérateur mais il s'agit d'un mouvement durable*», insiste Eloi Planes. Deux ou trois années successives d'étés longs et très chauds, particulièrement dans le nord de l'Europe qui n'était pas habitué à pareilles canicules, ont encouragé les septentrionaux à investir pour profiter plus longtemps de leur jardin. En France, marché déjà très équipé, la demande est surtout allée vers ce qu'on appelle l'after-market, à savoir le renouvellement de matériel et l'amélioration des installations existantes.

### DU PETIT ATELIER À UNE MYRIADE DE SOCIÉTÉS

Une aubaine pour Fluidra, présent dans 45 pays et sur tous les segments du marché. «*Nous sommes la quincaillerie de la piscine. On ne nous remarque pas mais tout le monde a recours à nous*», sourit Eloi Planes. Fils de l'un des quatre fondateurs, l'entrepreneur est tombé dans le business de la piscine quand il était petit. Né en 1969, l'année où les familles Corbera, Garrigós, Planes et Serra créent Astral, il a grandi en même temps que la maison, depuis l'ouverture du premier atelier de fabrication de pièces métalliques pour piscines dans le Poble Nou, quartier populaire de Barcelone. Avec les récits des premiers voyages de son père, Joan Planes, qui passait les Pyrénées pour vendre ses accessoires en France d'abord, à partir de 1974, puis en Italie à partir de 1976. «*Il fallait convaincre qu'un produit espagnol valait la peine, qu'il était solide*», explique-t-il en racontant les efforts de son père alors que le constructeur de Perpignan prétendait que «*ce truc, [était] de la merde!*» Pour le convaincre du contraire, Joan Planes avait sauté à pieds joints sur l'échelon métallique d'une échelle, brisant net la pièce sous le choc. Mais avait quand même remporté le contrat, séduisant son interlocuteur par tant de conviction.

En 2000, le fils de cet homme têtue a pris la relève à la direction générale du groupe, qui s'appelait encore Astral. Il s'était pourtant juré de ne jamais travailler avec son père. Diplôme d'ingénieur industriel en poche, il avait préféré monter une boîte d'informatique avec un copain. Mais l'expérience ne durera que quelques années, jusqu'à cet été où il a besoin d'argent pour acheter la Renault 4L rouge de ses rêves. Son père lui propose alors de passer au service innovation et développement pour un job temporaire qui sera son premier pas dans le groupe. Il n'en repartira plus. Au fil des décennies, le petit atelier du Poble Nou a bien changé. La mutation s'est faite progressivement, durant les années 1980 et 1990, à travers la création et l'acquisition d'une myriade de petites sociétés à travers le monde. «*Nous gagnions des*



*marchés en avançant peu à peu, en mode guérilla*, décrit David Tapias, aujourd'hui responsable du département innovation, qui se souvient de ses débuts dans la maison, au début des années 1990. *Nous étions comme la Polynésie, avec 150 sociétés qui fonctionnaient comme autant d'îlots souverains. L'indépendance de chaque entité était telle qu'on ne savait pas vraiment qui était d'Astral ou pas et les sociétés se trouvaient parfois en concurrence entre elles sans même le savoir.*»

### INNOVATIONS ET TECHNOLOGIES

Cette croissance désordonnée sera rationalisée dès 2002, avec l'entrée au capital de la banque Sabadell qui aide à reprendre en main l'actionnariat de toutes les composantes de l'empire de la piscine et prépare le chemin vers l'entrée en Bourse, effective en 2007. Le saut dans le grand bain est suivi de travaux d'approches avec Zodiac Pools, démarche qui aboutira à la fusion en 2018. L'opération ouvre les portes du marché américain à la nouvelle Fluidra et crée un leader mondial dans lequel les quatre familles fondatrices gardent les commandes avec 30% du capital, contre 37% au fonds Rhône Capital, et le reste en flottant. La compagnie a affiché l'an dernier un chiffre d'affaires de 1,4 milliard d'euros et un résultat d'exploitation de 244 millions, en hausse de 10%.

Personne ne se risque encore à faire des pronostics sur les chiffres de 2020, mais la présence commerciale dans les deux hémisphères (avec une bonne implantation

en Australie et en Afrique du Sud) permet désormais de mieux tirer parti de deux étés, dans un négoce aux fortes fluctuations saisonnières. «*Nous avons longtemps été très liés à l'évolution de l'immobilier et à la construction neuve, maintenant, nous travaillons aussi beaucoup sur le parc existant*», précise Eloi Planes. L'enrichissement de l'offre à la maintenance, l'amélioration d'installations, le développement de nouveaux produits de traitement de l'eau et de la connectivité, ouvrent de puissants relais de croissance. «*Une piscine, ce n'est pas juste un bassin, c'est aussi une conjonction d'innovations et de technologies pour l'équiper, faciliter son entretien et améliorer l'expérience de l'utilisateur, depuis la climatisation, l'éclairage nocturne, les pompes, les filtres ou le robot nettoyeur, jusqu'au système du flotteur Blue Connect qui veille sur la qualité de l'eau et facilite les dosages de produits*», indique David Tapias.

Si l'idée d'une trempette en bassin aseptisé pouvait agacer certains dans le monde «d'avant», elle est désormais plus appréciée, observe-t-il. «*Une piscine bien traitée est sûre*», qu'il s'agisse d'environnement résidentiel, d'hôtels, de piscines publiques ou autres parcs aquatiques. «*Avec le dosage habituel, supérieur à 0,5 mg/l, non seulement l'eau est désinfectée mais elle a un potentiel désinfectant pour éliminer tout virus ou germe qui pourrait entrer dans l'eau*», rassure-t-il. Il n'y a plus qu'à. ●

Plus d'infos sur [lesechos.fr/weekend](http://lesechos.fr/weekend)

# SIXIÈME SON LES MUSIQUES POUR SE FAIRE UN NOM

La PME parisienne, qui fêtera ses 25 ans à la fin de cette année, compose des chartes musicales sonores qui permettent aux entreprises de se différencier auprès du grand public. Nous sommes allés nous faire étalonner chez l'étonnant leader mondial du branding sonore.

Par Isabelle Lesniak  
Photographe: Iorgis Matyassy

# D

o-sol-la-mi. Ces quatre petites notes toutes simples qui signent l'identité musicale de la SNCF ont fait le tour du monde, relayées par quelque 400 reprises plus ou moins inspirées d'artistes français et internationaux, dont le célèbre *Rattle that lock* de David Gilmour (voir encadré p. 30). Le jingle, qui accompagne le réseau de chemins de fer depuis 2005, n'est pas seulement tombé dans l'oreille du guitariste et compositeur des Pink Floyd : 98% des personnes interrogées dans l'Hexagone l'attribuent spontanément à la SNCF. Un record !

Si tous les Français connaissent et reconnaissent ce thème musical, très peu savent qu'on le doit à une PME parisienne unique en son genre, Sixième Son, qui soufflera à la fin de l'année sa 25<sup>e</sup> bougie. Niché dans une arrière-cour tranquille de la charmante petite rue Scipion, dans le V<sup>e</sup> arrondissement, le leader mondial du branding sonore n'a rien d'une multinationale, même s'il a ouvert des bureaux à New York, Chicago, Toronto, Barcelone,



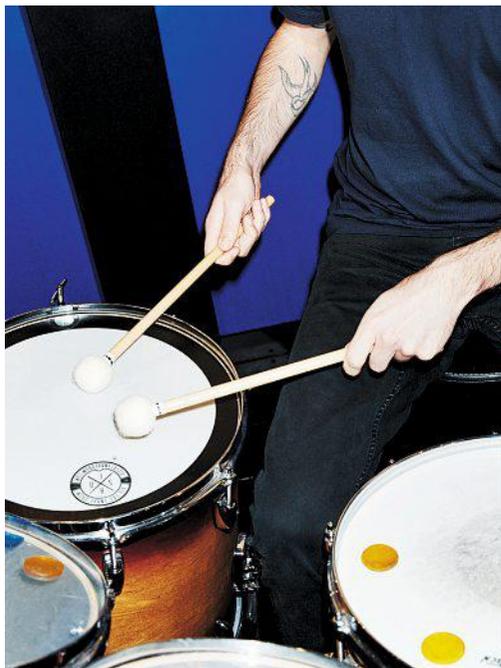
Laurent Cochini, directeur général de Sixième Son, au studio d'identités sonores.

Moscou – et depuis peu Melbourne et Sidney –, et réalise 40% de son chiffre d'affaires (5 millions d'euros) hors de nos frontières. Il y a trois ans, le président et fondateur, Michaël Boumendil, un compositeur et designer sonore diplômé de l'Edhec, s'est installé à New York pour mieux démarcher l'énorme marché nord-américain. Les Américains ont d'ailleurs pu entendre une création Sixième Son pour l'assureur State Farm durant les publicités du dernier Super Bowl.

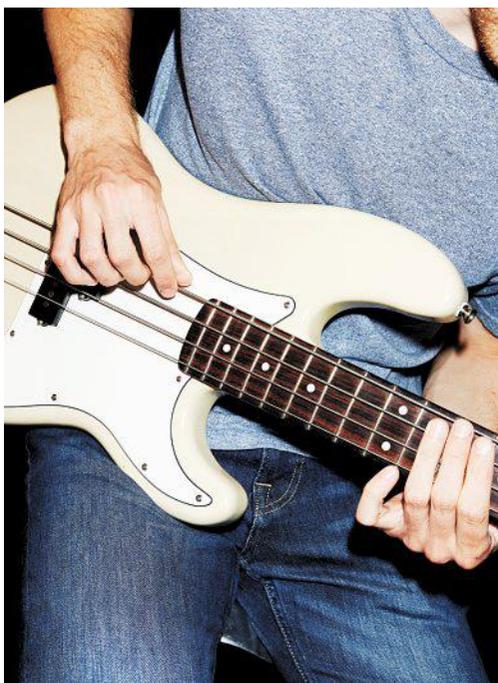
Sur la quarantaine de salariés que compte l'entreprise, une douzaine sont des créatifs,

musiciens français ou étrangers, basés au siège parisien. Ils s'occupent de créer une charte musicale globale pour les marques, bien au-delà d'un simple jingle. Concrètement, il s'agit d'inventer et de produire des signatures audios qui reflètent leurs valeurs, leurs points forts et leurs particularités, pour, in fine, « les incarner, les valoriser et les différencier » auprès du grand public, selon l'expression du directeur général Laurent Cochini.

L'agence compte à ce jour environ 400 clients : des start-up (des couches-culottes Joone au fournisseur collaboratif d'énergies vertes



Au siège parisien, une douzaine de créatifs s'occupent de créer une véritable charte musicale globale pour les marques.



Depuis la mi-mai, les musiciens ont repris le chemin du studio pour enregistrer les musiques et les voix off.

ekWateur) et surtout des grands noms (Renault, France Telecom, Michelin, EDF, Française des jeux, la Fnac, Axa, Aéroports de Paris en France et, à l'international, Samsung, Enel, Huggies ou Royal Air Maroc). Si certaines campagnes ont été décalées en raison du Covid, comme celle de l'opérateur des Émirats arabes unis, Etisalat – malencontreusement intitulée « Tous ensemble » –, Sixième Son s'en sort plutôt bien après une année 2019 « la meilleure de son histoire » et des mois de janvier et février 2020 fastes en nouveaux contrats.

Au rez-de-chaussée, et encore plus au sous-sol, une ribambelle d'équipements dernier cri permet de produire des sons originaux pour les clients. La plupart des musiques sont créées en interne, même si, à l'occasion, la société fait appel à des talents extérieurs (chants, orchestres...) pour des besoins particuliers d'interprétation, à la manière des agences de design qui passent commande à tel photographe ou réalisateur pour des projets spécifiques. Dans les studios, le bruit a repris depuis la mi-mai pour l'enregistrement des musiques et des voix off, notamment pour la radio, plus rapide à redémarrer que la télé. On peine à croire qu'on se trouve dans un environnement professionnel, tant le décor est festif, entre les guitares de tous types et de toutes couleurs posées sous les voûtes et les pochettes de vinyles qui ornent les murs. Chaque salarié

a le droit d'afficher deux albums qui l'ont particulièrement marqué. La diversité des références est criante, du *Requiem* de Gabriel Fauré à « Abbey Road » des Beatles.

#### DE STAGIAIRE À DIRECTEUR GÉNÉRAL

La trentaine chaleureuse et barbue, Laurent Cochini se dit « particulièrement retourné » par Radiohead, mais amateur de bien d'autres musiques. Il a été exposé très jeune à Nino Ferrer par sa mère, institutrice, et aux Beatles par son père, électricien, mais avoue ne pas savoir si « ces grands noms l'inspirent vraiment

au quotidien ». Fort d'un double cursus musical (le conservatoire Darius Milhaud d'Aix-en-Provence) et universitaire (un master en management des arts de l'École des hautes études en sciences sociales, qu'il a intégrée après son mémoire consacré à l'histoire de la musique pendant l'apartheid en Afrique du Sud), ce Marseillais est entré comme stagiaire chez Sixième Son en 2008 sur le conseil de sa copine de l'époque, diplômée des Beaux-Arts. Il cherchait alors vaguement sa voie dans les arts appliqués.

Le jeune homme s'est si bien intégré à la culture maison qu'il a, huit ans plus tard, pris la direction de l'entreprise. « Ado, déjà, j'étais fasciné par la musique des pubs "Ola" d'Itineris et la voix off qui était devenue une véritable signature pour les campagnes "Nous, c'est le goût" de Quick. Mais je n'aurais jamais imaginé en faire ma profession ! » avoue-t-il, conscient de sa chance. Ses camarades de l'EHESS ont souvent eu des parcours erratiques après leurs études. Certains se sont retrouvés employés dans les bibliothèques municipales, faute de débouchés en rapport avec leur cursus.

Lorsque le méridional a démarré chez Sixième Son en 2008, le contexte général était pourtant à la morosité, la crise financière poussant les sociétés à rationaliser leurs investissements en marketing et en communication. Paradoxalement, l'agence n'en a pas pâti grâce aux premiers succès

qu'elle a pu mettre en avant, dont celui de la SNCF. «*Les marques ont progressivement compris qu'avec nous, elles dépenseraient moins et mieux*», explique le directeur général.

D'une part, Sixième Son leur épargne les coûts récurrents liés aux droits des tubes internationaux qu'elles achetaient jusqu'alors pour communiquer sur leurs différents supports. De l'autre, la totalité du service – du consulting initial à la production du son – est fournie par un prestataire unique, ce qui évite de rémunérer différents intervenants. Autre avantage: alors qu'aucun artiste de renom n'acceptera de modifier son hit pour en faire un jingle commercial accrocheur à la télé, à la radio, sur une chaîne YouTube ou dans un podcast, les créations originales de Sixième Son s'adaptent à chaque usage.

### UN FORT IMPACT AUPRÈS DU PUBLIC

Plus de 40 millions de personnes en France et 1 milliard dans le monde entendraient au moins l'une d'elles chaque jour. Avec quel impact? «*Je ne peux pas dire à Renault combien de voitures il a vendu en plus grâce à nous, reconnaît Laurent Cochini. Mais je peux quantifier qu'un message Renault est quatre fois plus attribué qu'un message Peugeot.*» In fine, la marque reste propriétaire exclusif du son conçu pour elle et décide, ou pas, de laisser des tiers l'exploiter. C'est la SCNF qui a accepté que son jingle soit utilisé par David Gilmour ou dans la comédie *Un bonheur n'arrive jamais seul* de James Huth. Le héros du film, Sacha, gagne justement sa vie en mettant en musique des publicités la journée tout en jouant le soir dans un club de jazz!

La campagne conçue par les équipes de Laurent Cochini pour Roland-Garros illustre bien le type de prestation rendue par Sixième Son. Fan de foot, le directeur général est convaincu de l'intérêt pour les marques sportives d'investir dans une signature musicale spécifique capable de s'imposer sur la durée, comme le montrent de nombreux exemples extérieurs. Depuis 1992, les matches de la Ligue des champions ne sont-ils pas indissociables de l'hymne commandé par l'UEFA à Tony Britten, le compositeur anglais qui a adapté, pour l'occasion, *Zadok the Priest*



Enregistrement d'une partie piano (ci-contre). En bas: le vinyle de l'identité sonore de Marc Dorcel, le leader européen du «porno chic»,

déclinée sur tous les outils de communication de la société. Pochette réalisée par le studio de création parisien Thirty Dirty Fingers.

de Haendel? «*À Marseille, l'image de l'OM est intrinsèquement liée depuis 1986 au "Jump" de Van Halen, choisi à l'époque comme hymne par Bernard Tapie, expose aussi le directeur général. Personnellement, je trouve que ce titre ne reflète pas au mieux les valeurs de l'équipe mais il est tellement entré dans les mœurs qu'il serait impensable d'en changer.*»

En 2014, Laurent Cochini a donc contacté la Fédération française de tennis pour lui proposer une charte audio qui colle à l'identité de Roland-Garros: un son vaguement latino avec une touche de bandonéon pour refléter le caractère latin du tournoi parisien, jadis remporté par d'illustres joueurs sud-américains. «*Le grain de cette musique évoque aussi la terre battue, le point distinctif de Roland-Garros par rapport aux autres compétitions du Grand Chelem*», assure-t-il. Pas évident pour une oreille profane, mais la FFT s'est laissé séduire...

### L'IDENTITÉ LATINE DE ROLAND-GARROS

Cela fait six éditions que la Quinzaine résonne des notes de Sixième Son, de l'entrée des joueurs sur le terrain en deuxième semaine aux temps d'attente sur le court. On les entend même lors de la remise des trophées. Pour l'apogée du tournoi, l'entreprise a délibérément créé une musique longue afin d'inciter le gagnant habituel, Rafael Nadal, d'un naturel plutôt réservé, à s'attarder avec son trophée devant les photographes et le public. La FFT et les fans en ont été ravis! Fin septembre, Sixième Son accompagnera à nouveau le tournoi parisien, décalé en raison du Covid. Idem pour d'autres événements reportés ces derniers mois, comme le Tour de France qui débute le 29 août ou le festival télé de Monte-Carlo qui n'aura lieu qu'en juin 2021.

Désormais, la priorité de cette entreprise en pleine croissance est de mettre le paquet sur l'international où, assure Laurent Cochini, elle «*n'a pas encore réalisé la moitié de son potentiel*». La pandémie a rappelé l'intérêt d'une diversification géographique. L'activité a plus ralenti en France qu'à l'étranger, de nouveaux projets étant même signés en Allemagne et en Suisse allemande. Bien que le nom de la société soit imprononçable en dehors du français, son identité tricolore est un atout. Sixième Son n'est pas la dernière à exploiter la réputation flatteuse de la French Touch pour conquérir la planète. ●

Plus d'infos sur [lesechos.fr/weekend](http://lesechos.fr/weekend)

### DAVID GILMOUR ET LE «GROOVE» SNCF

Le directeur général de Sixième Son, Laurent Cochini, hésite d'autant moins à vanter les qualités du thème musical conçu pour la SNCF qu'il ne travaillait pas encore dans la société quand le contrat a été signé en 2005. «*Derrière le do-sol-la-mi, on entend*

*une sorte de son de cloche qui rappelle l'instrument utilisé à l'origine par les contrôleurs des chemins de fer. C'est très fort de renvoyer à un code de l'univers des transports de manière aussi subtile!*» David Gilmour a, pour sa part, surtout été

accroché par le «groove» du jingle qu'il avait entendu et enregistré sur son téléphone en gare d'Aix-en-Provence. Dûment autorisé à l'exploiter par la SNCF, le compositeur des Pink Floyd a enregistré la chanson *Rattle that lock*, qui en est inspirée,

dans son studio-péniche Astoria. Elle figure en deuxième place sur son album éponyme, sorti en septembre 2015. Michaël Boumendil, le fondateur de Sixième Son, est crédité comme coauteur du titre pour avoir collaboré à l'écriture du morceau.

# CULTURE & STYLE

17 JUILLET 2020

## DANS LE VAN

*Par Cécilia Delporte*



Portes grandes  
ouvertes  
sur les plages  
bretonnes, le plaisir  
de la «vanlife»  
photographié  
par Magali Selvi.

De nombreux vacanciers avides de liberté et d'aventure font chaque année le choix de voyager en van, le temps d'un week-end ou d'une escapade prolongée. Un phénomène très populaire sur les réseaux sociaux, qui n'a pas échappé au monde du tourisme.

C

omment ne pas rêver, après deux mois confinés, d'horizons à perte de vue et de grands espaces ? Las de l'hôtellerie classique, nombreux sont les Français à donner vie aux mots de Sylvain Tesson : *« L'imprévu ne venant jamais à soi, il faut le traquer partout. »* Et ce, en se laissant séduire par l'appel de la nature et des voyages nomades, à bord d'un van ou d'un fourgon aménagé. Le temps de simples vacances ou d'une escapade indéfiniment prolongée, cet art de vivre a d'autant plus le vent en poupe à l'heure de la distanciation sociale et du tourisme de proximité. Plus confortable que le voyage avec sac à dos, plus aventureux qu'une nuit à l'hôtel, l'odyssée en van se nourrit de tout un imaginaire, des écrits de Thoreau ou de Steinbeck, aux road-movies *Into the Wild* ou *Little Miss Sunshine*. Sur les réseaux sociaux, le hastag #vanlife a su rendre désirable un mode de vie longtemps jugé marginal. *« On peut penser que voyager en van est limitant en termes d'espace, alors que c'est une vie au-dehors, ouverte sur le monde. L'extérieur devient votre jardin »*, confie le Canadien Florent Conti, auteur d'une bible du genre, *Ma vie en van : Pour vivre heureux, vivons léger*. *« Il y a une décennie, le marché n'existait pas en France. Tout a réellement décollé il y a trois ans. Depuis, nous observons chaque année une augmentation d'environ 50% »*, explique Augustin Bouyer de l'agence WeVan, spécialisée dans la location de véhicules aménagés. Se ressourcer hors des sentiers battus, décider au jour le jour de son itinéraire et s'immerger véritablement dans la beauté des paysages, autant d'avantages à partir cet été sur les routes.



En haut : les bus scolaires aménagés de La Brigade du voyage, sur l'un des points de vue de la Highway 1 en Californie. En bas : l'agence WeVan propose des véhicules aménagés à la location.

*« Tout s'est accéléré avec Internet, qui a soulagé les voyageurs de leur peur de l'inconnu, analyse Rémy Oudghiri, sociologue et directeur général de Sociovision, la cellule prospective de l'Ifop. On reste connecté tout en étant sur la route, on garde un vrai lien avec l'extérieur. On est loin des années 1960 et du mouvement hippie,*

*où partir à l'aventure signifiait rompre avec la société de consommation. »* Ce nouveau mode de vie s'éloigne aussi de l'univers du camping-car, à l'image un peu vieillotte et populaire, faisant la part belle au confort. Plus spartiate, le van séduit une population jeune, à l'aise financièrement et active, en mal de nomadisme.

## GUIDE PRATIQUE

## • Les applis

**Park4night:** l'appli participative pour les amateurs de van et de fourgon.

Le « Airbnb du camping » indique où dormir et pique-niquer mais aussi les plus belles criques ou parcs des environs. Aux États-Unis, utilisez plutôt HipCamp ou iOverlander, les références en la matière.

**Packr:** le pense-bête idéal avant de partir en vacances. L'appli vous aide à organiser votre valise sans fausse note, des vêtements adaptés à votre voyage aux indispensables pour la vie sur la route (lampe torche, antimoustique...).

**Maps.me:** l'outil GPS indispensable pour

se repérer grâce à des cartes hors ligne gratuites, mises à jour par des millions de contributeurs.

## • Les guides

*Ma vie en van: Pour vivre heureux, vivons léger, de Florent Conti (City Éditions).*

*Vanlife en famille, osez la liberté, de Magali Selvi (Eyrolles).*

*Le manuel du fourgon aménagé, e-book de Lucile et Pierre-François (Le Van Migrateur).*

## • YouTube

**Gregsway:** le youtubeur belge Grégoire Kengen propose chaque semaine des vidéos instructives et des bons plans sur la vie en van.

embarrassons également plus de la météo, en sachant que l'on peut à tout moment rouler autre part. Nous avons notre maison avec nous et c'est l'idéal avec un enfant en bas âge. Cela offre une plus grande flexibilité et le goût de la liberté», confie-t-elle. De la Sardaigne en automne au Verdon au printemps, le couple et leur petit garçon Tao se plaisent à sillonner les routes de France et d'Europe, confirmant que «les voyages forgent la jeunesse». Un bémol toutefois: celui d'être paradoxalement moins immergé dans la culture du pays. Difficile de rencontrer des locaux ou de s'imprégner de la gastronomie régionale lorsque l'on vit dans un van, avec sa propre cuisine et souvent loin des centres-villes.

Par ailleurs, derrière l'image de carte postale, le voyage en van nécessite une bonne dose de débrouillardise. De quoi dissuader, au bout de quelques jours, les moins aventureux. «Le désir de retour à la campagne n'est pas nouveau: dans les années 1990, il y avait la vogue des chambres d'hôte: on quittait la grande ville pour partir en province. Beaucoup idéalisait ce projet de vie, mais cela n'a pas duré très longtemps, les contraintes étant trop nombreuses.



En haut: la photographe Magali Selvi est une adepte des voyages en famille depuis la naissance de son fils en 2012. En bas: l'aventurier Raf Cramatte au Maroc.

«La nouvelle génération est beaucoup moins statutaire qu'avant, explique le sociologue. Les 30-40 ans, en pleine phase d'ascension professionnelle, se différencient de leurs aînés par le mélange des genres. Aujourd'hui, on aime à la fois le luxe et l'aventure, les hôtels tout confort et les alternatives plus nature.»

Après un périple en camion aux quatre coins de l'Australie, la famille de Magali Selvi s'est prise de passion pour ces «hôtels roulants». Une façon de se libérer des mauvaises surprises liées aux vacances: celle d'une chambre pas à son goût ou de prestations décevantes, ainsi qu'un environnement trop bruyant. Nous ne nous

Le fourgon Volkswagen de Clémence et Thomas affiche plus de 10000 km d'aventures (ici dans le désert des Bardenas en Espagne). Photo de droite : le couple et leur chat Nel près de Hambourg.

On retrouve ici ce même phénomène», décrypte Rémy Oudghiri. Car à chaque jour en van, la même sempiternelle question : mais où dormir ce soir ? Et ces «explorateurs modernes» le savent : on ne pose pas ses quatre roues où l'on veut. À ceux qui rêveraient d'un coin de paradis dans les Landes ou d'une nuitée au bord de l'eau sur la Côte d'Azur, mieux vaut rebrousser chemin tant les places sont rares et les lieux pris d'assaut. Gare aussi à la Norvège au mois de juin ou à la Suisse, aux parkings hors de prix pour les nomades. Mieux vaut ainsi s'aventurer sur la route des vins en Alsace ou sillonner le Portugal et l'Espagne hors saison, du côté de l'Algarve ou des Asturies. Une manière idéale d'éviter la foule, tout en profitant de la douceur de l'hiver. «La France est l'un des pays les compliqués pour trouver des endroits accessibles, hors campings bien sûr. Et l'afflux de voyageurs nomades suscite l'agacement des riverains, de par la pollution sonore, visuelle et parfois environnementale générée», indique Magali.

### LE GOÛT DU MINIMALISME

Les «spots» à la mode ont d'autant plus le vent en poupe avec la multiplication des applications dédiées, telle Park4night, le TripAdvisor du van (voir encadré p. 33). Dans l'Hexagone, des vigneron, fermiers, agriculteurs, accueillent sur leurs terres des voyageurs des quatre coins du monde, tout en leur faisant découvrir leurs produits et leurs terroirs. «J'ai beaucoup voyagé à l'étranger avant de comprendre que je connaissais finalement très mal mon pays», témoigne Marion, jeune Parisienne en train de retaper son propre van. Une façon pour elle de découvrir les régions autrement, en allant à la rencontre d'initiatives novatrices, mêlant écologie et gastronomie locale. Car la «vanlife» s'inscrit dans plusieurs tendances lifestyle très fortes : celle de la slow life et du minimalisme. «Cela rejoint même le phénomène des Tiny Houses (micromaisons), à la fois économiques et propres, invitant à une plus grande simplicité dans sa façon de vivre», relève Magali. Parfois jusqu'à l'extrême : habitant à l'année dans son van, l'aventurier Raf Cramatte confie avoir dépensé toutes ses économies dans un véhicule flambant neuf, avant de le vendre quelques semaines plus tard. La raison ? «Trop confortable et superflu à son goût.» Celui pour qui «la ville est une jungle», se plaît autant à arpenter sa Suisse natale que les routes de l'ouest américain. Et à convaincre



## PREUVE DE CETTE NOUVELLE POPULARITÉ : AIRBNB RECENSE PRÈS DE 1 400 ANNONCES CATÉGORISÉES VANS ET CAMPING-CARS.

les néophytes de franchir le pas, au fil de vidéos pédagogiques mêlant expériences touristiques et conseils en aménagement.

Car façonner son véhicule à son goût n'est pas une sinécure : «Sans faire exprès, j'ai collé les portes arrière du van entre elles, s'amuse Marion. Je serais contente si j'arrive à installer mon lit!» Alors que les vidéos et sites Internet sur ce sujet se sont multipliés ces dernières années, une profession a également vu le jour : celle de décorateur d'intérieur de van. Lucile et Pierre-François en ont fait leur activité principale, proposant à la fois des e-books consacrés au

sujet ou des accompagnements personnalisés pour créer son «chez-soi roulant». Canapé qui devient lit, petites douchettes à eau froide ou solaires, table coulissante pour faire la cuisine et poser son ordinateur... les astuces sont nombreuses. «Nous mettons en avant des artisans qui proposent des styles très atypiques. Nous avons beaucoup de demandes, une dizaine par mois, chez les 30-40 ans, qui recherchent à la fois du fonctionnel, du confort et un certain esthétisme», détaille Pierre-François. La tendance actuelle ? Le van aux airs de «chalet montagnard», avec des matériaux comme du pin ou du sapin, créant une atmosphère réconfortante. Les clients du couple recherchent aussi de la luminosité, avec du plafond en lambris, des murs blancs ou tout bois et des poignées d'époque pour le côté décoratif. D'autres voyageurs font le choix de la location, se faisant livrer clé en main un véhicule tout confort. Et si la marque We-Van propose bien évidemment le célèbre California Volkswagen, elle note aussi «l'émergence de nouvelles marques de niche françaises, ayant développé un vrai savoir-faire dans le domaine, en passant du camping-car au van. Parmi elles Hanroad ou encore MyKitVan».

QUATRE SPOTS DE RÊVE  
À DÉCOUVRIR EN VAN

**Le désert des Bardenas, en Espagne**

Au nord de l'Espagne, dans la région de Navarre, se niche le deuxième désert européen, mêlant canyons, étendues

steppiques et formations rocheuses impressionnantes. S'étendant sur plus de 42 000 hectares, ce lieu au décor de western est très prisé des cinéastes.

**Big Sur en Californie, via la Highway 1**

Des falaises abruptes, des vagues agitées et des séquoias géants jalonnent cette route légendaire de la côte californienne,

fantasmée par la Beat Generation. Un passage presque obligé pour les amateurs de road-trip, permettant de rejoindre les villes de Carmel et de San Simeon.

**La vallée de la Soca, en Slovénie**

Une rivière émeraude, des cascades majestueuses et des gorges vertigineuses, tel est le somptueux paysage à découvrir au cœur de la vallée de la Soca, à l'ouest de la Slovénie. Parfait pour faire du kayak en eaux vives, avant de découvrir le parc naturel du Triglav.

**Les Dolomites, en Italie**

Nichés dans le Sud-Tyrol et classés au patrimoine mondial de l'Unesco, les Dolomites sont l'escapade idéale pour un week-end, séduisant par leurs lacs cristallins et leurs reliefs contrastés. À découvrir plutôt hors saison.



Les acteurs du tourisme ont fleuri eux aussi le bon filon. « *Contrairement aux Anglais ou aux Allemands, nous voyageons énormément dans notre pays. Il existe en France un vrai tourisme familial et national, renforcé par la volonté de plus en plus forte de limiter son impact écologique avec le mouvement du flight shaming par exemple, c'est-à-dire la honte de prendre l'avion. L'offre touristique a forcément suivi la tendance* », analyse Rémy Oudghiri. Aussi trouve-t-on de plus en plus de particuliers proposant sur Airbnb « des nuits insolites » à bord d'un van vintage, ou des locations de fourgons pour se balader du côté d'Annecy et de la Bretagne, des coins très prisés en ce moment. Preuve de cette popularité nouvelle : près de 1400 annonces sont catégorisées vans et camping-cars sur la plate-forme, soit une hausse de 18% par rapport à l'année dernière. Quant aux réservations, elles sont en croissance de 148% depuis mai dernier, un chiffre suffisamment significatif pour donner le ton de cet été 2020.

Outre-Atlantique, deux Français ont monté un projet audacieux : proposer des road-trips en petit groupe dans les grands parcs américains à bord de bus scolaires aménagés ou

de minibus. Après une expérience désastreuse en van en Nouvelle-Zélande, sans isolation ni draps, Paul Aubert s'est lancé avec un ami dans les véhicules récréatifs, tous affublés de drôles de surnoms, de Natasha à Léon. Un franc succès auprès des touristes de passage, désireux de tâter de l'expérience nomade. « *On voulait mettre tous les codes de l'hôtellerie et du haut de gamme dans nos véhicules, notamment avec une literie premium*, indique Paul Aubert. *Dans les pays occidentaux, les envies de voyage ont beaucoup évolué. On s'éloigne des formules all inclusive, où l'on consommait en abondance sans découvrir véritablement le pays.* »

Ne pouvant plus organiser ses road-trips depuis la pandémie, La Brigade du voyage propose désormais ses véhicules à la vente, pour des sommes jonglant entre 45 000 et 68 000 dollars. « *On s'est entouré d'architectes et de décorateurs pour proposer un vrai confort, allant de grandes banquettes intérieures au rangement pour vélos ou skis* », poursuit-il. Le luxe se décline jusque dans la salle de bains « skylight », avec une vue imprenable sur les étoiles. Prochainement, des « véhicules connectés » à un iPad pourraient permettre de contrôler le chauffage à distance. De quoi séduire de nouveaux adeptes.

Alors, prêt à prendre la route ? La clé de la réussite consiste à commencer prudemment, le temps d'un week-end, en louant un véhicule d'ores et déjà aménagé. L'occasion de prendre ses marques avant de se lancer dans l'aventure. Car partir en van, c'est aussi accepter une grande part d'inconnu, les déconvenues se transformant souvent en belles surprises. « *Nous étions en Toscane, embourbés au bord d'un champ, le soir du 31 décembre*, se souvient le couple de voyageurs français Clémence et Thomas. *Découragés, nous avons cherché de l'aide et nous nous étions retrouvés dans la petite ville de Piezza, celle du film "Gladiator", avec une magnifique colline fortifiée. Jamais nous n'aurions découvert ce site superbe en dormant à l'hôtel.* » Si le jeune homme reconnaît que sa taille – 2 mètres – l'empêche parfois d'évoluer aisément dans son véhicule, il en reste convaincu : essayer la « vanlife », c'est l'adopter. À l'image de Tao, le fils de Magali, désireux d'ôter « les murs de sa maison » dès qu'il retourne chez lui. Mieux qu'une chambre avec vue en somme. ●

Plus d'infos sur [lesechos.fr/weekend](http://lesechos.fr/weekend)

# SUR LES TRACES DE MARCEL PAGNOL

En quête d'un été  
« apprenant et culturel »,  
comme le suggérait en mai  
Emmanuel Macron ?

Parcourir la garrigue  
où Marcel Pagnol a situé  
ses plus fameux romans fait  
partie des itinéraires  
les plus recommandables.  
Nous avons emprunté les  
sentiers du massif de Garlaban  
avec son petit-fils Nicolas.

*Par Anna Rousseau*

*Photographe: Patrick Gherdoussi*

Le pic du Taomé  
domine les collines  
qu'arpentait  
le jeune Marcel,  
durant ses étés  
à La Treille  
(page de droite:  
vue sur le village).



La Bastide Neuve - « neuve depuis bien longtemps » - que louaient le père et l'oncle de Pagnol pour les vacances.



Marcel Pagnol (ici vers 1950) acheta à partir des années 1930 les collines de La Treille, préservées aujourd'hui par sa famille.



Depuis le Taomé, la vue à 360 degrés dévoile tout Marseille, la Bonne Mère, l'archipel du Frioul et le château d'If.

**L**e vent remplit le silence des collines. Dans le massif de Garlaban, c'est l'heure de la sieste : hommes et bêtes se reposent. Aucune bartavelle à l'horizon, personne n'en a vu ici depuis des années. Joseph Pagnol, père de Marcel qui réussit à en abattre deux d'un coup il y a plus d'un siècle, serait déçu. Il reste quand même des faucons pèlerins, des petits-ducs et des grands-ducs, des chouettes chevêches, des alouettes et des passereaux... mais tous sont protégés. C'est Lili des Bellons, chasseur passionné de petit gibier et copain de Marcel, qui serait chagriné. Parfois, les aigles qui vivent dans le massif de l'Étoile, tout proche, viennent faire une majestueuse virée au-dessus de la garrigue.

Nous sommes dans les collines de Marcel Pagnol. Elles s'étalent juste après La Treille, un village qui fait partie du XI<sup>e</sup> arrondissement de Marseille, tout en étant absolument étranger à la métropole phocéenne : le Vieux-Port est à 15 km à vol d'oiseau ! Dès que l'on commence à s'élever sur les chemins qui sillonnent la garrigue, on aperçoit tout proches, sous la fine couche beige de pollution qui recouvre la ville, la Bonne-Mère, bien droite et si frêle, et le Stade Vélodrome, énorme, aussi imposant que sa place dans le cœur des Marseillais. Un peu plus haut, au sommet du Taomé (667 m), le regard porte encore plus loin, à 360 degrés : la montagne Sainte-Victoire si l'on se tourne vers Aix, les îles du Frioul vers Marseille, l'étang de Berre vers Marnagnan. Entre le monde urbain pas si éloigné et le paysage rural, préservé, tout autour, le contraste est violent. Ici, la densité de population est à peu près nulle, si l'on excepte les lapins et les gerboises. Dans le centre-ville, on s'approche des 6 000 habitants/km<sup>2</sup>... Si ce désert de garrigue existe toujours, c'est en partie grâce à Pagnol lui-même, qui a racheté les collines derrière La Treille à partir des années 1930.

Aujourd'hui, ces 130 hectares appartiennent toujours à sa famille. Nicolas, son petit-fils, veille sur le patrimoine et la mémoire de son grand-père : il est président à la fois du fonds de dotation Marcel-Pagnol et de la Compagnie méditerranéenne de films-MPC, créée par Marcel en 1954. Les collines resteront vierges : « Nous avons toujours refusé toute promotion immobilière, et nous la refuserons toujours. Ces collines resteront en paix », explique le quadragénaire, qui n'a (presque) pas connu

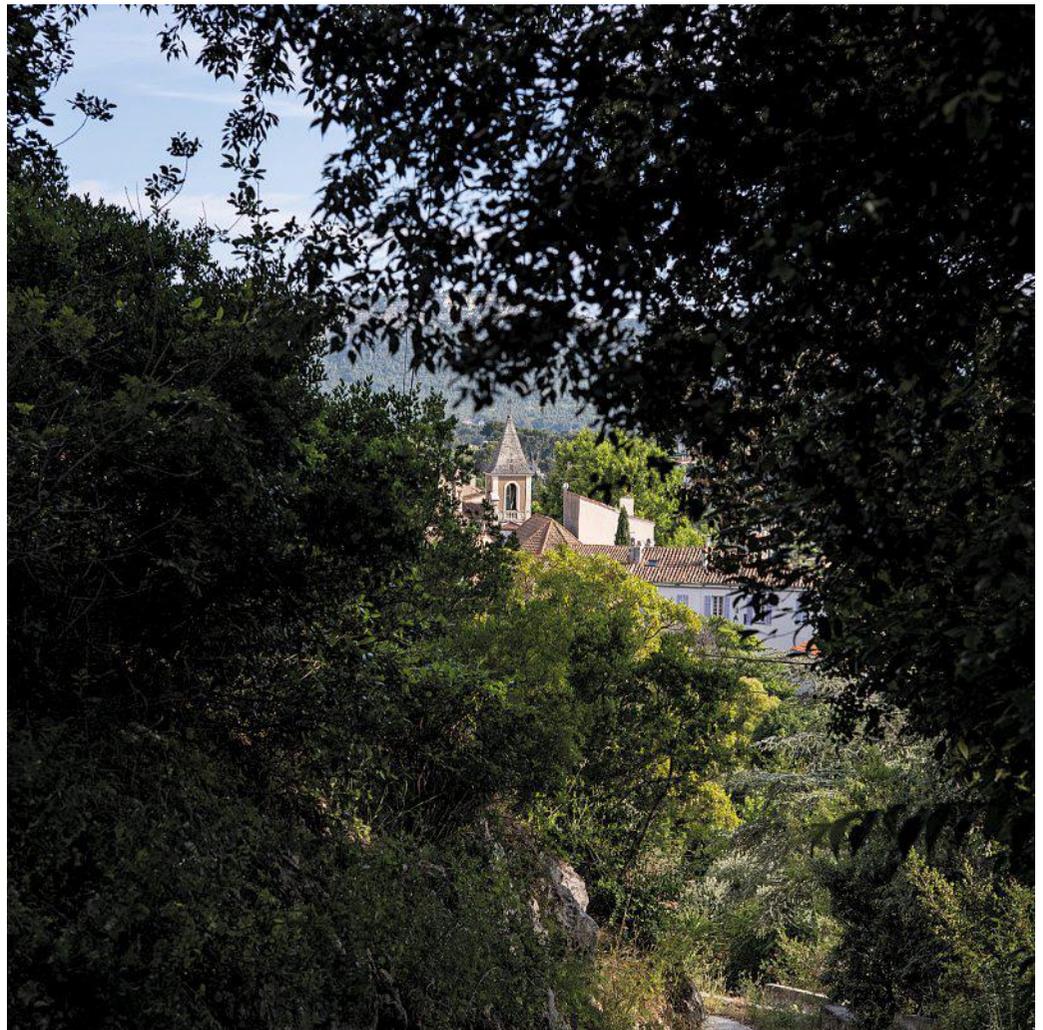
son grand-père, décédé en 1974, un an après sa naissance. Comme Marcel, Nicolas Pagnol a beau vivre à Paris, son cœur est dans le sud. Comme son grand-père, lui aussi a passé son enfance dans les collines, mais pas celles de La Treille. Il a été élevé à La Gaude, sur les hauteurs de Nice, au domaine de l'Étoile, propriété acquise par Marcel en 1942 pour tenter de s'y lancer dans la culture des œillets. Encore une fois, les collines provençales firent jaillir l'inspiration : pour son projet horticole, il chercha une source perdue dont on lui avait indiqué l'existence, et n'y parvint qu'au bout d'années d'efforts, se blessant d'ailleurs à la main en forant la roche à la dynamite. De cette histoire naquit *Manon des sources*. La fiction, chez Pagnol, n'est jamais très loin de la réalité. L'inverse est également vrai.

### SUR LA PLACETTE, LA FONTAINE DE MANON

Les collines du Garlaban ont beaucoup changé depuis l'enfance de Marcel : quelques gigantesques incendies ont ravagé la forêt de pins et de chênes qui les recouvrait avant 1918. Il reste quelques grands arbres, vers le vallon de Passe-Temps. Ailleurs, la garrigue a tout envahi. Le thym et le romarin, la sauge et la sarriette

embaument. Pour accéder à la garrigue, il faut traverser le village à pied : aujourd'hui encore, la route est bien trop étroite pour que deux voitures s'y croisent. La Treille a un petit côté bout du monde, un Finistère provençal. Immobile, le village est globalement resté tel que le décrivait Marcel : « Plus petite qu'une cour d'école, la placette était ombragée par un très vieux mûrier [...] Au milieu de la place, la fontaine parlait toute seule. C'était une conque de pierre vive, accrochée comme une bobèche, autour d'une stèle carrée, d'où sortait le tuyau de cuivre. » Tout, ici, semble familier au cinéophile. Normal : le village, c'est Les Bastides Blanches filmées dans le diptyque de « L'Eau des Collines » (*Jean de Florette*, *Manon des sources*). La fontaine est d'ailleurs désormais appelée « fontaine de Manon ». Le restaurant *Le Cigalon*, vu dans le film du même nom, est toujours ouvert. Au menu, gâteau de rascasse (14 euros), pieds paquets marseillais (22 euros) ou poire au safran (7,50 euros). Les cloches de l'église sonnent, et c'est encore Marcel qui se fait entendre : c'est lui qui les acheta...

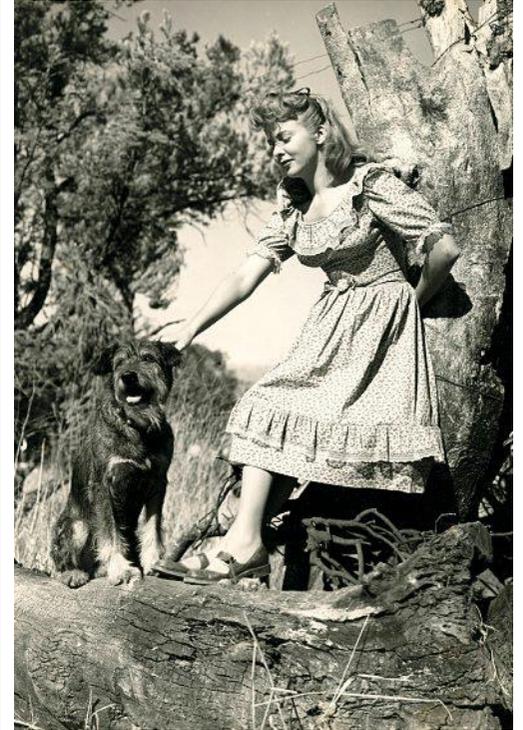
Ensuite, il n'y a plus qu'à grimper. Les villas sont cossues, bien protégées derrière des haies, des murets et des portails très hauts, ➤





Ci-contre: cachée dans la colline, la grotte de Manon, où Pagnol tourna *Manon des sources* en 1952, avec son épouse Jacqueline (ci-dessous) dans le rôle-titre.

Page de droite: le château de La Buzine est-il le «château de ma mère»? Pagnol, qui l'acheta en 1941, l'affirmait. À Marseille, certains en doutent...



derrière lesquels on entend le splash des plongeurs dans les piscines. Le déconfinement s'accélère, des ouvriers sont partout à l'œuvre pour poser des palissades ou tondre les pelouses, les propriétaires ne vont plus tarder. La bourgeoisie marseillaise est discrète, elle l'a toujours été. La Treille a, depuis sa création autour du XVII<sup>e</sup> siècle, attiré les citadins aisés qui venaient y passer l'été: la qualité de l'air, la fraîcheur des sources et des fontaines, la variété des vallons environnants en ont fait un lieu de villégiature apprécié. La Treille fut l'un des seuls quartiers de Marseille épargné par la grande peste de 1720: il y a des avantages à se poser au bout d'un chemin qui ne mène nulle part. Quelques minutes de marche, et voilà déjà la Bastide Neuve, «*mais elle était neuve depuis bien longtemps*» (*La Gloire de mon père*), que louaient le père et l'oncle de Marcel Pagnol pour y passer les vacances scolaires. La maison est si banale que l'on passerait devant sans la voir. Heureusement, un chien énervé aboie tant qu'il attire l'attention du promeneur sur le petit panneau de bois qui identifie l'endroit.

La bâtisse est désormais coupée en deux: une partie est à l'abandon, délabrée, volets

fermés. Elle appartient aux Pagnol. La famille projette de la réhabiliter: «*On voudrait surtout pouvoir montrer les pistachiers et les oliviers juste derrière, comment on les cultivait dans le temps, et utiliser la maison pour servir d'entrepôt*», explique Nicolas Pagnol. Y installer le musée Marcel Pagnol, un projet de très longue date, est exclu ici: «*Vous n'y pensez pas, ça fait 45 m<sup>2</sup>, c'est tout petit!*»

### LES VRAIES FAUSSES RUINES D'AUBIGNANE

L'autre partie de la maison est rénovée. Elle est cachée aux regards par un portail et protégée par son chien surexcité. Elle appartient à une famille qui y réside à l'année: «*Mon grand-père a voulu la racheter dans les années 1950 ou 1960, mais la propriétaire, une vieille dame, l'a pris pour un Américain, et a fixé un prix 20 ou 30 fois supérieur au marché. Marcel voulait bien qu'on profite un peu de sa richesse, mais il y avait des limites. Il a refusé. La dame a fini par vendre à des Belges.*» Le figuier géant sous lequel Marcel et sa famille dinaient a été abattu, mais il en reste un suffisamment grand pour cacher une partie du jardin des Belges, qui prennent le café en tournant ostensiblement le dos aux curieux.

En montant toujours, on entre dans les collines. Plus de chemin, une piste. Quelques cyprès, des amandiers, puis des vivaces, la végétation s'accroupit et rase le sol. Les sommets sont modestes, mais révèlent de somptueuses grottes à qui sait les trouver – or Marcel les connaissait toutes depuis l'enfance... Il y tourna plusieurs scènes de ses films, en particulier *Manon des sources*. Les vallons, justement, ruissellent de petites sources – il a plu récemment. Si on pousse plus loin, on retrouve encore les traces de Pagnol. Les chemins sont arides, caillouteux et malaisés, mais bien balisés. Le sentier Pierre Tchernia – l'animateur y souffrit mille morts – mène à un faux village de vraies ruines, Aubignane, que fit construire l'écrivain-cinéaste pour servir de décor à *Regain* (1937). À quelques dizaines de mètres de là, dans le vallon de Marcellin, sous les barres de Saint-Esprit, la ferme abandonnée d'*Angèle* (1934). Il n'en reste plus que quelques murs, mais le fonds de dotation Marcel Pagnol et la ville d'Aubagne ont joint leurs finances en début d'année pour la rebâtir bientôt.

L'important, pour Marcel Pagnol, était de raviver le souvenir du monde d'avant, avant

la fin de son enfance illuminée d'insouciance, brutalement close à 15 ans, à la mort de sa mère. Il invoquera toute sa vie ce monde disparu page après page, film après film. Tout à son entreprise de résurrection, il se moque bien de l'exactitude toponymique ou temporelle. Cela n'interdit évidemment pas aux amoureux de l'œuvre de s'attacher aux détails, et de réaliser à quel point la réalité se mêle tranquillement à la fiction. Impossible par exemple de situer à quel âge exactement Marcel découvrit les collines, peut-être 8 ans, peut-être 10 ans. Peut-être les premières vacances à la Bastide Neuve datent-elles de 1903, peut-être de 1905. Le tram décrit par Marcel, qui part de la gare de Noailles, au centre de Marseille, et va vers Aubagne, n'a été inauguré qu'en 1905. Mais la famille aurait pu prendre une autre ligne, en service, elle, en 1903. Qu'en savait encore Marcel lorsqu'il écrivit ses mémoires dans les années 1950 ?

### LE MYSTÈRE DU « CHÂTEAU DE MA MÈRE »

Les débats les plus vifs concernent encore aujourd'hui le « château de ma mère ». Pagnol le situe dans le quartier de la Valentine, où se trouve le château de la Buzine. En 1941, il avait acheté la propriété par téléphone, sans la visiter, pour en faire ses studios, son « Hollywood provençal » auquel il croyait beaucoup. En venant la visiter, il raconte découvrir la vérité : *« C'est quand je le vis à travers la haie, au-dessus des platanes lointains, que je reconnus l'affreux château, celui de la peur, de la peur de ma mère. »* L'histoire est très belle, la revanche magistrale, la chute splendide : *« Mais dans les bras d'un églantier, sous des grappes de roses blanches et de l'autre côté du temps, il y avait depuis des années une très jeune femme brune [...]. Blême, tremblante et pour jamais inconsolable, elle ne savait pas qu'elle était chez son fils. »* Pourtant, les Marseillais, qui connaissent bien l'endroit, sourient en haussant les épaules. Passer par la Buzine pour aller à La Treille ? Étrange. Serge Scotto, scénariste des BD de l'œuvre de Pagnol publiées ces dernières années par les éditions Bamboo, en rigole franchement : *« Pourquoi les Pagnol auraient-ils fait un détour de plusieurs kilomètres, dans un trajet à pied déjà très long, pour passer justement ici ? Bien sûr que ce n'est pas le "château de ma mère". Et alors ? Il fallait respecter une vérité de notaire ? Vous croyez que, cinquante ans après, il se souvenait vraiment des dialogues exacts entre son père et son oncle ? Et quelle probabilité y a-t-il pour qu'un gamin perdu dans les collines reçoive une bartavelle sur la tête, abattue par son père, qui, à son premier jour de chasse, réussit un doublé royal ? »*

Serge Scotto n'est pas une voix comme une autre : à Marseille, c'est une célébrité. Son chien Saucisse, qui apparaît dans ses romans policiers et ses anciennes chroniques dans le quotidien *Méto*, s'est présenté aux municipales de 2001 dans les 1<sup>er</sup> et VII<sup>e</sup> arrondissements de Marseille et a réussi à y doubler la liste du RPF, lancé à l'époque par Charles Pasqua et Philippe de Villiers. C'est dire si Scotto s'y connaît



en galéjade : *« L'important, c'est que Pagnol rend l'enfance universelle, parce qu'on se retrouve tous dans la liberté qu'il raconte, comme si on avait nous aussi couru dans les collines. »* Le reste relève du pinaillage de boutiquier. Le débat ne s'arrêtera pas, mais Nicolas Pagnol s'en est un peu lassé : *« J'ai vu le canal que longeaient mon grand-père et sa famille, il a été rebouché mais il passait bel et bien derrière le château de la Buzine et non devant, là où le cherchent tous les curieux. Et j'ai vu la porte cadénassée où le gardien a humilié et terrorisé la famille. Oui, le "château de ma mère", c'est la Buzine. »* Dans les années 1970, Marcel Pagnol a revendu le château à un promoteur, qui l'a ensuite cédé à la ville de Marseille. Aujourd'hui entièrement rénovée, la demeure est devenue la Maison des Cinématographies de la Méditerranée et accueillera en décembre prochain une exposition célébrant à la fois les 125 ans du cinéma et ceux de Pagnol, l'art et l'homme étant nés la même année, quasiment au même endroit – La Ciotat pour l'un, Aubagne pour l'autre.

Le cimetière de La Treille réunit de nos jours toute la famille Pagnol. On y trouve Augustine, la mère de Marcel, Joseph, son père, ses frères

René et Paul, le dernier chevrier du Garlaban, sa sœur Germaine. Avec lui reposent sa fille Estelle et Jacqueline, sa dernière épouse. On y trouve aussi Lili des Bellons, qui s'appelait en fait David Baptistin Magnan, et fut tué à 20 ans dans la Marne, pendant la Première Guerre mondiale. Sur la tombe de Marcel, une phrase en latin : *« Fontes amicos uxorem dilexit »* (il aime les fontaines, ses amis et sa femme). La plupart des commentateurs attribuent cette épithète à Virgile. En réalité... on ne trouve cette phrase nulle part dans Virgile, que Pagnol connaissait parfaitement pour avoir été à l'origine d'une des plus belles traductions des *Bucoliques*. La tombe du poète latin porte une épithète, construite sur le même rythme ternaire qui résonne à La Treille : *« Cecini pascua, rura, duces »* (J'ai chanté les pâturages, les campagnes, les héros). Pagnol a-t-il écrit sa propre épithète, et aurait-il malicieusement affirmé qu'elle était de Virgile ? Il lui ressemblerait bien d'avoir utilisé une dernière fois de son génie de conteur, fusionnant la fiction et la réalité pour célébrer son pays. ●

Plus d'infos sur [lesechos.fr/weekend](http://lesechos.fr/weekend)

## LE PYLA DE SABLE ET DE PIN

Il y a un siècle, deux visionnaires créaient un paradis sous les pins. Il y a dix ans, deux audacieux réveillaient la dune aux bois dormants.

Par Béatrice Brasseur



« À

*l'époque, on considérait ce merveilleux littoral des passes d'Arcachon comme le bout du monde. Pour s'y rendre, il fallait former des expéditions. Et pour y faire bâtir tout au bord des terres, sur la dune, il fallait être un original, un obsédé de la vague, un maniaque du coup de vent, un affamé de sel, un goinfre de sable. »* Alice Sapritch, qui n'a jamais eu peur de la démesure, écrit ces lignes dans son unique roman dont l'action se passe au Pyla (1). Aujourd'hui encore, la dune est une manière de bout du monde. Un

écrin d'air enivrant, parfumé d'embruns, d'immortelles et de résine, enflammé de couchers de soleil époustouflants. Un ruban blond ourlé de pins et d'eau turquoise. Pyla, c'est aussi, au pied de la dune, un entrelacs d'avenues calmes, un patchwork de splendides villas néobasques, dissimulées par leur voilage de pins. Il y a cent ans, il n'y avait là que sable, forêt et pistes muletiers. Un visionnaire appelé Louis Gaume y a bâti quelque 4 000 villas et des hôtels. Le Pyla porte son empreinte et une

La dune accueille 1 million de touristes chaque année.

En bas: l'hôtel  
La Co(o)rniche.  
Au bord de la piscine  
avec vue sur la mer.

avenue, son nom. «Révez, on s'occupe du reste!» promettent encore ses descendants et successeurs.

En 1912, le hasard amène ce couvreur-zingueur de l'Allier, compagnon du devoir et du Tour de France, à Arcachon. Émile et Isaac Pereire, richissimes banquiers du Second Empire originaires de Bordeaux, ont créé, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, la ligne de chemin de fer qui relie la capitale girondine à la nouvelle station où, comme eux, de riches Parisiens et Bordelais font édifier de fabuleuses villas dans le quartier de la Ville d'hiver. Royautés, industriels, artistes s'y croisent. Le hameau voisin, Le Moulleau, est nettement plus calme. Et plus loin, c'est un no man's land, un «pilat» (tas de sable en gascon) avec pins et plages à perte de vue. Mais aucune route ne dessert la Côte d'Argent qui file jusqu'au Pays basque à travers les Landes.

### PROMOTEUR, CONSTRUCTEUR ET FINANCIER

Pionnier, l'industriel bordelais Daniel Meller y lance, dès 1915, Pyla-sur-Mer sur 143 hectares, avec l'idée d'attirer une clientèle aisée dans ce paradis sauvage. En 1920, Louis Gaume crée son entreprise générale de bâtiment. C'est lui qui va construire, sur les terrains vendus par Meller, quelques-unes des plus belles villas du Moulleau et de Pyla-sur-Mer. Telles celles du duc Decazes (villa Casa Sylva) ou de Philippe de Rothschild (villa Don Cupi, cupidon en verlan rothschildien) qui le font connaître jusqu'à Paris. Ambitieux, Gaume lance son propre programme immobilier en 1928, sur 64 hectares de terrains qu'il achète en partie à Meller et qui s'étendent jusqu'au pied de la grande dune. Il le nomme «Pilat-Plage», avec un «i» et un «t», d'après l'orthographe historique, pour bien se différencier du «Pyla» de Meller, modernisé avec un «y». Désormais, il ne se contente plus de construire des maisons sur mesure, il vend aussi les terrains, une de ses multiples sociétés accordant des prêts hypothécaires aux futurs acquéreurs. Il ensemeince les sols pour les stabiliser et viabilise tout le quartier: route, canalisations, électricité...

Il façonne ainsi une nouvelle station balnéaire et pour attirer à Pilat-Plage la belle société, il construit des hôtels: l'immense et luxueux *Haïtza* au milieu des pins, *Ttiki Etchea* et *Eskualduna* pour loger les domestiques et les chauffeurs. Sur la dune, il bâtit *La Corniche*, doté d'un panorama sensationnel et, juste au-dessus, *Oyana*. La célèbre couturière Jeanne Lanvin s'offre plusieurs villas et l'actrice Annabella, la plus grande star du cinéma

français dans les années 1930, séjourne l'été dans la sienne avec ses époux successifs, Jean Murat et Tyrone Power. Tous apprécient la discrétion de l'endroit. À Pyla-sur-Mer comme à Pilat-Plage, les pins, chênes, chênes verts, arbousiers sont sacrés, on ne coupe pas, on construit autour et on se cache derrière. Écolo avant l'heure, Louis Gaume inscrit cette condition dans son cahier des charges dès l'origine. «Le principe demeure aujourd'hui, confirme son petit-fils et homonyme Louis, président du groupe familial. Dix pins par terrain. Il faut toujours expliquer aux nouveaux venus qui veulent tous de très grandes maisons, que le charme de Pyla, l'écrin des villas, c'est cette densité verte.»

Gaume s'est illustré dans le style néobasque, en réalité inspiré des maisons traditionnelles du Labourd, alors en vogue sur toute la côte landaise. Il a aussi construit des villas au style Art déco comme Thétys, Casa Sylva ou Don Cupi, sur les plans d'architectes renommés, Roger Expert ou Charles Siclis (l'architecte du théâtre Pigalle) à qui il demandera, pour parachever son rêve, les plans d'un hôtel-casino de 300 chambres qui ne verra jamais le jour.

À la mort du fondateur en 1962, ses fils prennent sa suite et deviennent les gardiens du temple. Pyla reste unique par sa beauté naturelle et sa cohérence architecturale, ➔

### 5 CHOSES QUE L'ON NE SAIT PAS DU PYLA

**01.** 11,5 millions d'euros, c'est le prix record d'une villa en première ligne à la vente l'an dernier. 60 millions de m<sup>3</sup> de sable, c'est le volume de la dune.

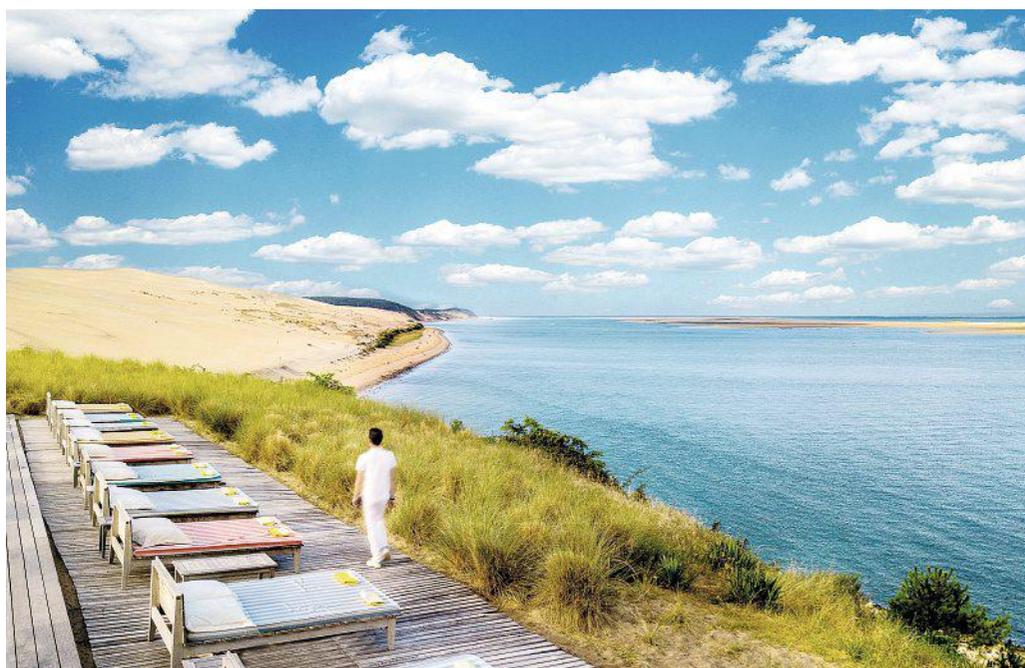
**02.** Le projet Chalandon d'aménagement de la côte prévoyait, dans les années 1970, la construction d'une Grande-Motte bis à Pyla-sur-Mer. Michel Jobert, ami des Gaume et épris du lieu, serait intervenu auprès du président Pompidou pour enterrer le projet.

**03.** La bande-son de l'hôtel *La Co(o)rniche*, *I wanna be with you again* est signée de The Two, le groupe formé par Ara Starck (la fille du designer) et David Jarre (le fils de Jean-Michel). Le DJ maison a aussi recensé toutes les versions du monde de *La Vie en rose*. À *Ha(a)ïtza*, c'est

Lulu Gainsbourg, le fils de Serge, qui joue au piano sa version de la chanson d'Édith Piaf.

**04.** Dans le polar *Un grain de sable dans la dune*, Dominique Dayau fait défilé sur un ton enlevé tout le Pyla des années 1930 à travers l'œil d'un chroniqueur mondain. (*Editions Cairn*, 2020, 328 p., 16 €)

**05.** Le Grand Site de la Dune du Pilat couvre 506 hectares. Le Conservatoire du littoral en a racheté 100 depuis 1998, et 60% de sa surface appartient à des propriétaires privés. Longue de 2,9 km, large de 616 mètres, haute de 110 mètres, elle se déplace de un à cinq mètres par an sous l'influence des vents et des marées et grignote peu à peu la forêt. La mer, elle, creuse chaque année le trait de côte.



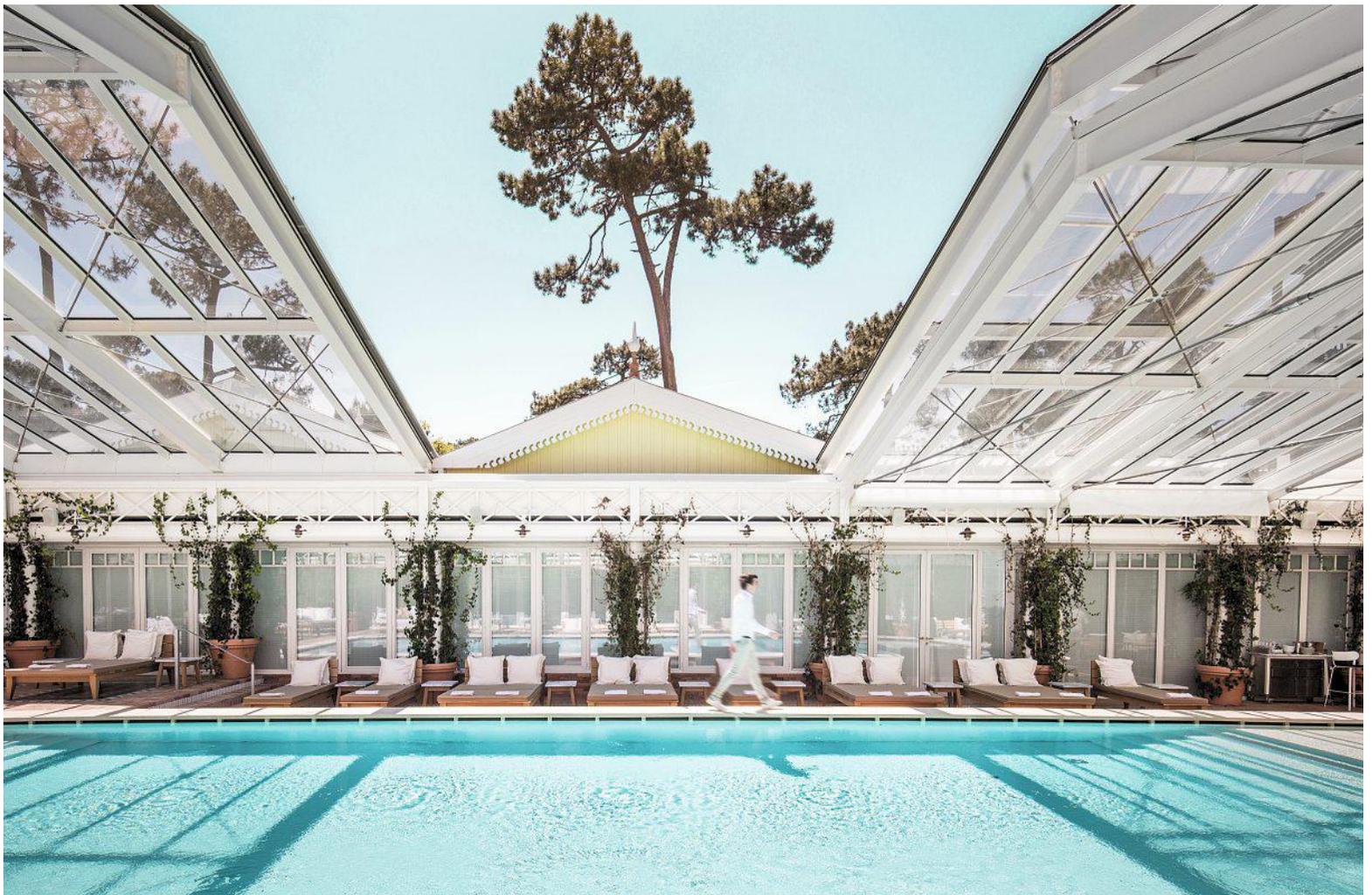
L'hôtel *Ha(a)ïtza*, repris et modernisé par Sophie et William Téchoueyres.

mais le village s'est endormi peu à peu. Il n'y a plus beaucoup de terrains à bâtir, les villas en première ligne, neuves ou rénovées, valent une fortune. Mais en 2010, le réveil est sonné en fanfare et en beauté depuis *La Corniche* par Philippe Starck et William Téchoueyres, ex-joueur de l'équipe de France de rugby. La star du design possède depuis trente ans une villa sur la rive d'en face, au Cap-Ferret, mais dit avoir découvert ce panorama fabuleux quand Téchoueyres, le nouveau gérant, lui demande sans trop y croire s'il veut bien y jeter un œil. Le designer craque illico pour ce lieu « *au plus fort, au plus beau, au plus poétique, au plus surréel, au plus puissant de la nature* ». Venu en repérage un soir, tout le projet de rénovation de l'hôtel et du restaurant est présenté dès le lendemain matin. Revampée et rebaptisée, *La Co(o)rniche* fait pousser des « oh » d'admiration aux locaux, aux Parisiens, à la presse internationale.

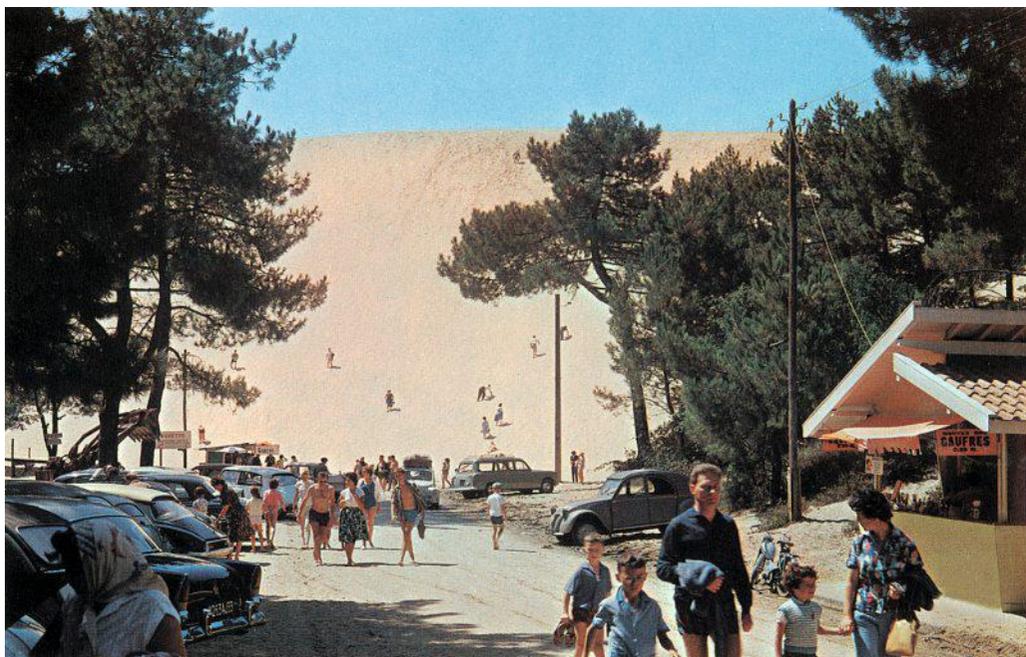
Le succès est fulgurant dès l'ouverture avec des services à 600 couverts, parfois plus de 1000 par jour. L'année suivante, le bar et la terrasse sont agrandis. En 2013, 18 nouvelles chambres sont créées, signées Starck bien sûr. « *Je n'avais pas réalisé l'attente des gens pour un hôtel aussi original à cet endroit* », avoue William Téchoueyres. Et on n'arrête pas un ailier en pleine course : il rachète *Haïtza*, situé en contrebas de *La Co(o)rniche* et fermé depuis des années. *Ha(a)ïtza* transformé par Starck ouvre ses portes en 2016. Si *La Co(o)rniche* est pensée pour vivre dehors, *Ha(a)ïtza* privilégie l'intimité cool chic d'un voyageur qui aurait accumulé là ses souvenirs.

Le duo a fait de ces deux hôtels cinq étoiles les nouveaux hot spots de la côte Atlantique. « *Je n'ai jamais acheté une affaire qui marchait, que des trucs cassés ou en déclin*, confie William Téchoueyres. *Je sais maintenant que je ne*

*partirai jamais d'ici.* » Stéphane Carrade, le chef du *Skiff*, la table gastronomique d'*Ha(a)ïtza*, a décroché cet hiver les deux étoiles. Un café bistrannique, une pâtisserie, un salon David Lucas, le coiffeur choucou des Parisiennes, ont ouvert à côté ou dans l'hôtel. « *Tout cela existait du temps de Gaume, nous n'avons rien inventé, nous l'avons recréé à notre manière* », explique Sophie Téchoueyres, l'épouse de William qui a grandi ici même. Ex-dentiste, elle s'est prise au jeu et gère l'hôtellerie et les deux mini concept-stores qui s'y trouvent. Le duo a remis des piles au Pyla qui, l'été, bouge un peu trop au goût de certains riverains : trop de touristes (1 million chaque année part à l'assaut de la dune), trop de voitures. Des people de passage, bien sûr, même s'ils achètent plutôt au Cap-Ferret, comme Guillaume Canet et Marion Cotillard. « *La mairie a refait la route entre les deux hôtels – je la*



De haut en bas :  
la dune dans les années  
1950 et l'hôtel *Haïtza*  
après-guerre.



voulais rouge, elle est noire –, et le prix des maisons ne cesse de grimper...», botte en touche William Téhoueyres. Des projets, drugstore à la place du minigolf, jetée, night-club? «*Nous ne sommes pas à Ibiza! Ni à Saint-Tropez! D'ailleurs on n'a pas de port pour amarrer les yachts et c'est bien comme ça*», tranche-t-il. Ce en quoi il rejoint les biographes de Louis Gaume (2): «*L'art de vivre pylatais, c'est juste le*

*frémissement qu'il faut pour qu'on vous y remarque et juste l'argente qu'il faut pour qu'on vous y laisse tranquille.*» Vrai hier comme aujourd'hui. ●

(1) et (2) In «*Louis Gaume, entrepreneur d'exception*», de Denis Blanchard-Dignac et Charles Daney (Éditions Loubatières, 2006).

Plus d'infos sur [lesechos.fr/weekend](http://lesechos.fr/weekend)

## CARNET PRATIQUE



### SE LOGER

#### Hôtel Ha(a)ïtza

30 chambres, 7 suites et un appartement. Ne pas manquer le brunch du dimanche matin ni les musts de *La Pâtisserie de Famille*, créés par Anthony Prunet: le babha(a)ïtza au rhum façon cannelé, le baba mojitos, le paris-pyla. 1, avenue Louis-Gaume, Pyla-sur-Mer. Tél.: 05 56 22 06 06. [www.haaitza.com](http://www.haaitza.com)

#### Hôtel La Co(o)rniche

10 chambres et 1 suite dans la maison principale plus 18 « cabanes » de deux chambres. Bar XXL et immense terrasse, magique à tout moment de la journée pour le point de vue sur le banc d'Arguin. 46, avenue Louis-Gaume, Pyla-sur-Mer. Tél.: 05 56 22 72 11. [www.lacoorniche-pyla.com](http://www.lacoorniche-pyla.com)



### SE RESTAURER

#### Le Skiff Club

Restaurant gastronomique 2 étoiles, 35 couverts et une carte resserrée (4 entrées, 4 plats, 4 desserts) dont un mimosa d'huîtres en tartelette aux notes de salicornes de cueillette. 1, avenue Louis-Gaume, Pyla-sur-Mer. Tél.: 05 56 22 06 06. [www.haaitza.com](http://www.haaitza.com)

#### Café Ha(a)ïtza

Cuisine simple et bien tournée (rôtisserie, grillade, plat cuisiné, poisson et desserts de la pâtisserie d'en face). Le bon plan: la terrasse intimiste à l'étage pour profiter au calme de la vue sur le bassin. 312, bd de l'Océan, 33115 La Teste-de-Buch. Tél. 05 56 54 02 22, [www.haaitza.com](http://www.haaitza.com)



### NAVIGUER

#### Pyla Yachting

Nouveau service de croisière pour 6 à 12 personnes à bord d'un Ecla Vip, nouveau type de bateau rapide en bois conçu pour le bassin d'Arcachon. Chef à bord ou pique-nique sur mesure. Tél.: 06 21 47 12 07. [www.pylayachting.com](http://www.pylayachting.com),

# 10 FILMS CARTES POSTALES

Pour beaucoup de Français, les vacances d'été se dérouleront cette année dans l'Hexagone. Nous avons sélectionné dix œuvres cinématographiques qui mettent particulièrement bien en valeur nos régions. Mer, océan, montagne, campagne, il y en a pour tous les goûts.

Par la rédaction des Échos Week-End

01

## « CONTE D'ÉTÉ » MARIVAUDAGE EN CÔTE D'Émeraude

Réalisateur : **Éric Rohmer**

Année : 1996

Région : Bretagne

Présenté à Cannes dans la section Un Certain Regard, ce volet estival des *Contes des quatre saisons* retrace les errances amoureuses du tout jeune Melvil Poupaud sur la Côte d'Émeraude, entre plages et bocage. Le cœur de Gaspard, étudiant rennais en vacances, balance entre trois prétendantes et trois lieux magiques : Margot et Dinard, Solène et Saint-Malo, Léna et Saint-Lunaire. Près d'un quart de siècle plus tard, on continue de prendre le bus de mer entre les deux premières villes, de se baigner plage de l'Écluse et de draguer en boîte à La Chaumière. Seules les tournures de phrase ont (joliment) vieilli !



2



8

4

05

## « PEINDRE OU FAIRE L'AMOUR » LE VERCORS EN MAJESTÉ

Réalisateurs : **Arnaud et Jean-Marie Larrieu**

Année : 2005

Région : Auvergne-Rhône-Alpes

Tous les sens sont en éveil dans ce film libre et délicat, qui décrit la renaissance du désir chez un couple de quinquas (Sabine Azéma et Daniel Auteuil), grâce à leurs voisins échangistes (Sergi Lopez et Amira Casar). Pourtant originaires des Pyrénées, les réalisateurs ont planté cette fois leur caméra dans le cadre naturel magnifique des Alpes et l'un des personnages, peintre à ses heures, son chevrolet devant une vieille maison perdue dans les collines du Vercors. Film sensuel et utopiste, *Peindre ou faire l'amour* esquisse la possibilité d'un bonheur et la fragilité de l'instant, en même temps qu'une nature à la beauté changeante comme le temps qui passe.

06

## « PEAU D'ÂNE » CHAMBORD DANS TOUTE SA SPLENDEUR

Réalisateur : **Jacques Demy**

Année : 1970

Région : Centre-Val de Loire

Amateur de décors naturels, Jacques Demy n'a eu que l'embarras du choix en pays de Loire pour sélectionner les châteaux idoines de sa version pop du conte de Perrault. Entouré de douves, le Plessis-Bourré renforçait le côté étouffant du huis clos entre Catherine Deneuve, alias Peau d'âne, et son père Jean Marais dans les premières scènes. Pour le happy end, rien de tel que l'arrivée en hélicoptère de Delphine Seyrig, la marraine, pour rendre hommage à la silhouette de Chambord, sans parler de son escalier à double hélice où se presse la file ininterrompue de prétendantes à l'anneau princier. Un patrimoine savamment entretenu depuis.

07

## « PIERROT LE FOU » GODARD À PORQUEROLLES

Réalisateur : **Jean-Luc Godard**

Année : 1965

Région : Provence-Alpes-Côte d'Azur

Jean-Luc Godard a le chic pour les couples cultes sur les îles fétiches. Deux ans après le tournage du *Mépris* à Capri avec le couple mythique Bardot-Piccoli, il s'installait sur le joyau des îles d'Hyères pour y tourner *Pierrot le Fou*, film totem de la nouvelle vague. Aujourd'hui encore, les fantômes de Jean-Paul Belmondo et d'une Anna Karina, martelant « *Qu'est-ce que je peux faire, j'sais pas quoi faire!* » hantent la plage Notre-Dame, la plus grande de l'île classée parc national sous l'impulsion de Georges Pompidou. Pour esquiver les foules estivales, on optera pour le *Mas du Langoustier*, véritable institution à la pointe ouest de l'île.

## 02

« MA LOUTE »  
ODE AU CIEL DU NORD

Réalisateur : Bruno Dumont

Année : 2016

Région : Hauts-de-France

Si certains Ch'tis reprochent à Bruno Dumont son regard souvent peu flatteur sur leur région, *Ma Loute*, une fable cannibale sélectionnée à Cannes en 2016, donne une image de carte postale de la Côte d'Opale, avec son ciel toujours bleu et les magnifiques dunes de la baie de la Slack. Pour leurs vacances, les Van Peteghem ont élu domicile au Typhonium, une drôle de construction égyptienne, utilisée pour les plans extérieurs, et au château d'Hardelot pour les scènes intérieures. *Tess* de Roman Polanski avait déjà été tourné dans cette bâtisse néo-Tudor qui abrita les amours de Dickens et d'Ellen Ternan.

## 03

« LA BONNE ÉPOUSE »  
PASSION VOSGIEENNE

Réalisateur : Martin Provost

Année : 2020

Région : Grand Est

Dans la France encore très tradi des années 1960, Paulette Van der Beck (Juliette Binoche) doit se rendre à l'évidence, à la mort de son mari : leur école ménagère croule sous les dettes. L'histoire de son sauvetage financier permet au réalisateur de très bien rendre les splendeurs des Vosges. Où l'on découvre que la nature verdoyante qui domine la plaine d'Alsace est propice aux ébats dans une auberge secrète. Le banquier de l'école (Édouard Baer) a le bon goût d'avoir son bureau à Strasbourg, la magnifique capitale régionale, dont la flèche de la cathédrale est une des plus belles de la chrétienté.

## 04

« CE QUI NOUS LIE »  
HOMMAGE À LA BOURGOGNE

Réalisateur : Cédric Klapisch

Année : 2017

Région : Bourgogne-Franche-Comté

À la mort de leur père viticulteur, ses trois enfants se retrouvent sur sa propriété en Bourgogne, le long de la côte de Beaune. Le film raconte les retrouvailles difficiles entre Jean (Pio Marmaï), parti plusieurs années à l'étranger, Juliette (Ana Girardot), le « nez » de la famille, et Jérémie (François Civil), désireux de reprendre l'exploitation. Au fil des saisons, Cédric Klapisch raconte avec délicatesse comment leurs liens vont se retisser et mûrir en même temps que le vin qu'ils fabriquent. C'est la passion de la vigne qui les unit. Un amour que le réalisateur partage lui aussi et qui lui a été transmis par son père...



## 08

« LES PETITS MOUCHOIRS »  
AU CŒUR DE L'ÉLÉGANCE GIRONDINE

Réalisateur : Guillaume Canet

Année : 2010

Région : Nouvelle Aquitaine

Il n'avait pas besoin de ça pour attirer les foules. Mais depuis la sortie des *Petits Mouchoirs*, l'image du Cap-Ferret a gagné en éclat, désormais irrémédiablement attachée aux vicissitudes de la bande de potes réunis par Guillaume Canet dans la superbe maison en bois de Max (François Cluzet). Sorties en bateau dans le Bassin d'Arcachon, balades sur la plage, repas chez Jean-Louis (Joël Dupuch), l'ostréiculteur-restaurateur qui joue son propre rôle. Tout y est pour tomber sous le charme. D'autant que l'an dernier, l'acteur-réalisateur a replanté son décor au même endroit pour la suite de ce film réflexion sur l'amitié : *Nous finirons ensemble*.

## 09

« ET DIEU... CRÉA LA FEMME »  
LA NAISSANCE DE « SAINT-TROP »

Réalisateur : Roger Vadim

Année : 1956

Région : Provence-Alpes-Côte d'Azur

Vadim était un formidable séducteur mais pas un très grand réalisateur. Avec *Et Dieu... créa la femme*, le premier décupla les talents du second : afin de célébrer l'extraordinaire beauté de sa jeune épouse, Brigitte Bardot, il écrit un scénario sulfureux pour l'époque, où l'héroïne se comporte en amour avec une liberté qui semblait réservée aux hommes. Tourné à Saint-Tropez, mais aussi à Gassin, La Croix-Valmer et Ramatuelle, le film fait naître deux mythes, celui de BB et celui de « Saint-Trop ». Ainsi qu'un nouveau couple : BB et Jean-Louis Trintignant, alors marié à Stéphane Audran. À la clé, un double divorce et l'achat de la Madrague par BB.

## 10

« LES MARIS, LES FEMMES, LES AMANTS »  
VÉLO CHORAL SUR L'ÎLE DE RÉ

Réalisateur : Pascal Thomas

Année : 1989

Région : Nouvelle Aquitaine

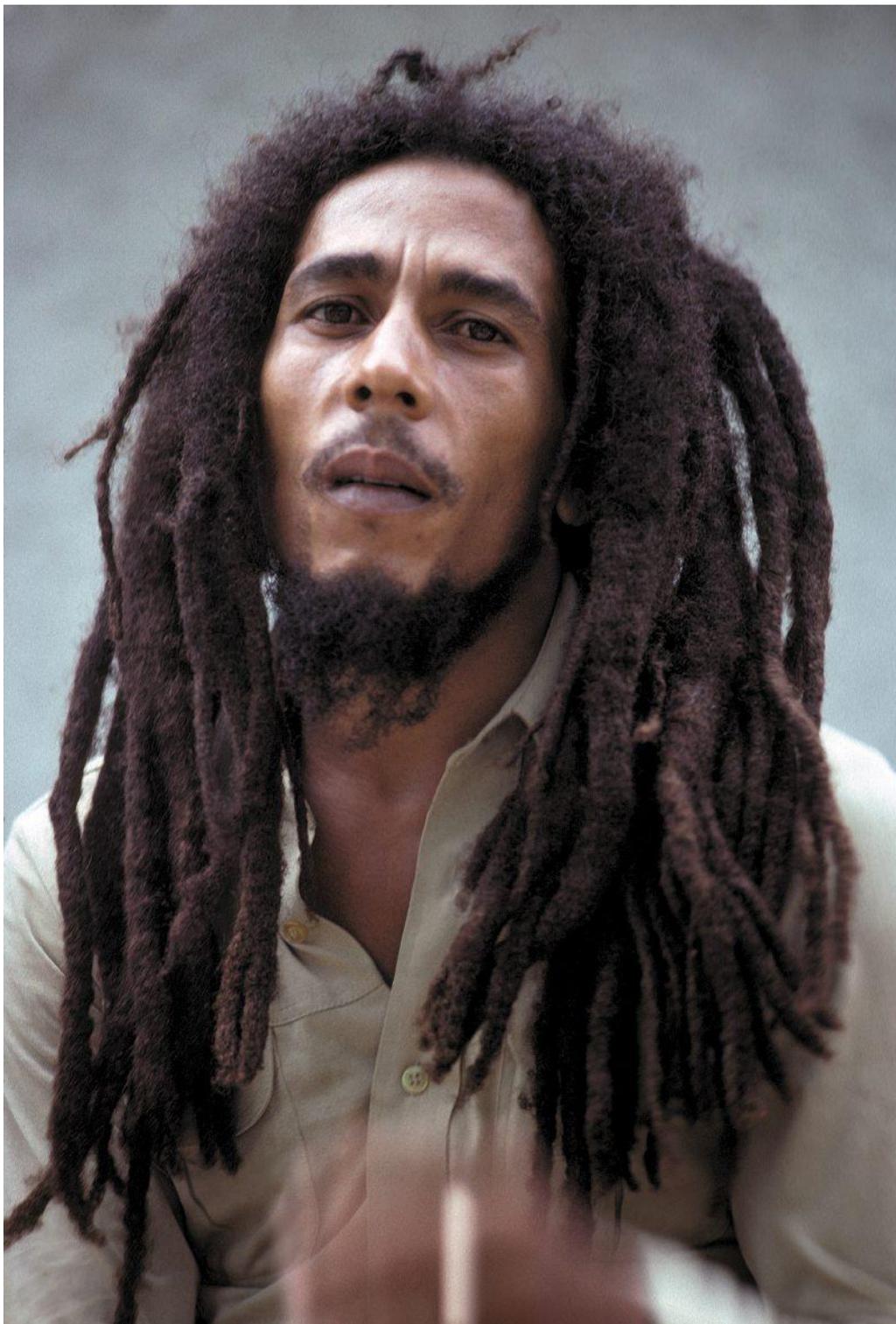
Le scénario est assez lâche, fidèle à la manière de Pascal Thomas : pendant l'été, les hommes sont partis en vacances avec les enfants et leurs épouses ou amantes sont restées à Paris. Des deux côtés, des drames amoureux surviennent, ou des prises de conscience s'accroissent. Les uns et les autres sillonnent à bicyclette les chemins de l'île, pas encore envahie par les touristes, sous une météo changeante, mangent et boivent beaucoup, le tout dans une bonne humeur parfois factice. Un petit air de comédie italienne sur les bords de l'Atlantique renforcé par la présence obsédante du *Via Con Me* de Paolo Conte, que le film transforme en tube hexagonal.

# L'HÉRITAGE EMPOISONNÉ DE BOB MARLEY

L'icône du reggae, avec ses 250 millions d'albums vendus à travers la planète, attise de nombreuses convoitises. Alors que l'on fête cette année le 75<sup>e</sup> anniversaire de sa naissance, retour sur un héritage et un business qui profitent essentiellement au clan Marley mais ne font pas honneur à ce grand artiste.

Par Gilbert Pytel

**A**u début du mois de mai 1981, Bob Marley comprend qu'il perd le combat contre le cancer qui le ronge depuis des mois. Le chanteur rédige alors un testament qui divise ses biens entre son groupe de toujours – The Wailers – et sa famille. C'est du moins ce que déclare Al Anderson, son guitariste, présent lors de ses derniers jours. Ce document n'a cependant jamais été retrouvé, Al allant jusqu'à affirmer qu'un des membres de la famille Marley l'aurait détruit. Aston Barrett, surnommé Family Man (car il serait le père de plus de 50 enfants!), le bassiste et leader du groupe, donne même des précisions sur son contenu: «*Ce testament stipulait que je devais être en charge de l'usine de pressage, des magasins de disques et du studio. 60% du total des avoirs devaient me revenir en tant qu'administrateur et les 40% restants devaient aller à la famille. Pas seulement à Rita Marley et à ses enfants mais également aux autres enfants de Bob [il en a eu onze au total, dont deux adoptifs, NDLR] et à leurs mères respectives*». Selon le même Aston Barrett, Rita et la mère de Bob auraient vu d'un très mauvais œil qu'il récupère tout cet argent. Elles se seraient donc arrangées pour que ce testament disparaisse. «*Je sais que jusqu'à la fin, Bob*



*a demandé à me voir, soutient ce compagnon de route. On m'a même dit qu'il a fondu en larmes à plusieurs reprises car il ne faisait plus confiance à son entourage.*» Quoi qu'il en soit, le 11 mai 1981, Bob Marley meurt à Miami, à l'âge de 36 ans, sans laisser aucune volonté testamentaire officielle. Le chanteur avait, il est vrai, toujours préféré régler ses affaires

d'une poignée de main plutôt qu'avec l'intervention de la «justice occidentale».

En Jamaïque, jusqu'à récemment, il n'existait aucune société de gestion des droits des auteurs. Les artistes étaient payés à chacun de leurs enregistrements ou rémunérés à la journée de travail. La plupart des musiciens ignoraient d'ailleurs totalement leurs droits.

À gauche :  
Bob Marley en 1979  
à Kingston.  
Le chanteur  
jamaïcain est mort  
d'un cancer en 1981,  
à l'âge de 36 ans.  
À droite :  
Bob Marley entouré  
de ses amis, en 1970,

sur le perron  
de sa maison,  
à Kingston.  
Le bâtiment,  
transformé  
en musée (photo  
du bas), est  
aujourd'hui le site  
touristique le plus  
visité de Jamaïque.

Aucun contrat n'était signé entre les différentes parties. Celui qui finançait les productions encaissait la majeure partie des bénéfices. Du vivant de Bob Marley, la répartition des droits des morceaux qu'il avait enregistrés avec The Wailers était toujours la même. Selon Aston Barrett, « *comme Bob écrivait tous les textes, il touchait la totalité des sommes pour les éditions et pour les droits d'enregistrement, et tout était divisé en deux, entre nous, les musiciens, et lui. On espérait que cela continuerait comme ça après sa mort, mais ça n'a malheureusement pas été le cas.* » Au décès du prince du reggae, Rita Marley devait obtenir 55% des quelque 30 millions de dollars que possédait son mari, le reste revenant à ses enfants, même ceux nés hors mariage. C'est Don Taylor, son manager, qui va s'occuper des différentes formalités. « *Je suis consterné par les affabulations sur cet héritage. Bob est mort en pleine possession de ses facultés mentales, s'il n'avait plus eu confiance en moi, il m'aurait renvoyé* », s'est-il toujours défendu.

### DES DROITS ÂPREMENT NÉGOCIÉS

Très vite, les dissensions entre les différents membres de la famille et les associés du chanteur s'enveniment, chacun cherchant à récupérer une part du magot. C'est Rita Marley qui ouvre le bal, se faisant nommer exécutrice testamentaire de son défunt mari. Elle contacte sa maison de disques, Island Records, pour monnayer les droits de tous les morceaux inédits alors même que le premier contrat spécifiait que l'association entre Island et Bob Marley expirerait à la mort de celui-ci. Elle récupère en échange une belle avance de 1 million de dollars. À la fin de l'année, elle réunit les différents membres des Wailers et leur fait signer un contrat leur accordant des royalties sur les différents enregistrements effectués avec Bob. Entre 1981 et 1986, Rita a ainsi versé aux musiciens l'équivalent de quelque 1,3 million d'euros. Mais en 1986, une banque jamaïcaine – la Mutual Security – reprend en main la gestion de l'héritage, et décide de ne plus rien leur payer. Rebondissement en 1992 : le génial père du « son » jamaïcain, Chris Blackwell, patron d'Island Record, négocie, contre la somme de 500 000 dollars, avec les Wailers afin



### 4 CHOSES QUE VOUS NE SAVEZ PAS SUR BOB MARLEY

**1.** La très officielle Église anglicane de Jamaïque a intégré parmi les hymnes joués dans ses offices un titre de Bob Marley (*One Love*) et un autre de Peter Tosh (*Psalms 27*).

**2.** En 2005, lors du 60<sup>e</sup> anniversaire de la

naissance du chanteur, Rita Marley a avancé l'idée d'exhumer le corps de son mari pour aller l'enterrer en Éthiopie. « *La vie de Bob est dédiée à l'Éthiopie, pas à la Jamaïque* », a-t-elle déclaré. Devant la levée de boucliers

générale, elle a abandonné son projet.

**3.** La maison de Bob Marley à Kingston, au 56, Hope Road, classée site national protégé par le gouvernement, a été transformée en musée en 1985. C'est le site touristique le plus

fréquenté de l'île avec plus de 20 000 visiteurs par an.

**4.** En Europe, c'est en France que les disques de Bob Marley sont les plus vendus. Une place à son nom a été inaugurée en 2008 à Montpellier.

Ci-dessous :  
Bob Marley et son  
groupe The Wailers,  
à Londres, en 1973.

Es bas : le studio  
d'enregistrement  
Tuff Gong, fondé  
par Bob Marley  
à Kingston en 1965.

qu'ils renoncent à leurs droits d'auteur sur les morceaux qu'ils avaient cosignés. Acculés, ils acceptent l'arrangement.

C'est à cette même époque que Rita commence à pousser ses rejets légitimes en studio. Ziggy, le fils aîné, forme avec Cedella et Sharon, ses sœurs, et l'un de ses frères, Stephen, le groupe The Melody Makers. En 1988, le troisième album signé Ziggy Marley & The Melody Makers, « Conscious Party », atteint le million d'albums vendus aux États-Unis, plébiscité par un public jeune qui souvent

ne connaît même pas l'œuvre de leur célèbre géniteur. Basé à Los Angeles, Ziggy aurait été écarté par certains membres de sa famille après avoir exprimé son désaccord au sujet de la gestion de la fortune de son père. Autre fils de Bob à souffrir de l'ostracisme de sa belle-famille, Ky-mani, né d'Anita Belnavis, une championne de tennis de table, a confié sa vie de « fils de » dans une autobiographie, *Dear Dad*. Il y raconte son enfance malheureuse vécue dans un véritable ghetto, à l'écart de ses demi-frères. Rita tentera de faire interdire son livre en vain. Hélas pour l'épouse légitime, le véritable diamant musical au sein de cette famille tentaculaire n'est pas son fils, mais celui d'une conquête de Bob, Cindy Breakspare, une ex-Miss Monde. Damian, alias Junior Gong, n'essaie pas d'imiter son père et ses intonations vocales, mais adopte un flow mi-chanté mi-rap, le « singjay » style. Il connaît aujourd'hui les faveurs d'un public qui dépasse celui du reggae ou du hip-hop, au point d'être devenu la nouvelle cash machine de la famille Marley. Il s'est lancé en 2016 dans le business florissant du cannabis en transformant une ancienne prison californienne en ferme à herbe et en ouvrant une boutique spécialisée.

#### UN PROCÈS AVEC UNIVERSAL

Le destin empoisonné de cet héritage ne s'arrête pas là. Au beau fixe au lendemain de la mort de Bob Marley, les relations entre Universal Records (propriétaire d'Island) et le clan familial tournent au vinaigre à l'orée du nouveau millénaire, lorsque Rita tente de récupérer les copyrights des cinq premiers opus de Bob Marley & The Wailers, enregistrés entre 1973 et 1977. Ses avocats accusent Universal d'avoir brisé un accord de 1995 qui donnait au clan Marley des droits sur ces albums. Les plaintes portent sur de grosses sommes, notamment liées à l'utilisation de différentes licences accordées par la maison de disques pour les téléchargements numériques, les sonneries téléphoniques et des partenariats avec des opérateurs de télécoms. En 2010, la justice donne raison à Universal, reconnaissant le label comme propriétaire légal des cinq albums. Island a continué à gérer l'œuvre de Marley en « bon père de famille ». Après la sortie du seul album posthume, « Confrontation », en 1983 – un mélange de nouvelles chansons et de titres plus anciens –, le label ressort chaque année les différents albums de la star en version Deluxe ou remixée (« Catch A Fire », « Burnin' », « Rastaman Vibration », « Exodus », « Survival », « Kaya » et « Uprising »). De gros succès commerciaux. Mais c'est la compilation « Legend », parue en 1984, qui bat les records : 25 millions d'exemplaires écoulés et une place dans le Top 50 des albums les plus vendus de tous les temps.

Même si, désormais, une grosse partie des premiers morceaux de Bob Marley sont tombés dans le domaine public (cinquante ans après leur enregistrement), ce n'est que dans les années à venir que les chansons





Ci-dessus: Bob et Rita Marley, et leurs enfants, en 1972. À droite: Damian Marley (en haut) et son demi-frère Ziggy Marley (en bas) ont suivi la voie de leur père.

des années 1970, les plus intéressantes, arriveront progressivement sur le marché. Gageons que Rita Marley, âgée maintenant de 73 ans, trouvera une nouvelle pirouette pour en récolter quelques fruits. Depuis quelques années, Alpharita Constantia Anderson, de son vrai nom, s'est installée au Ghana, où elle a créé en 2000 la fondation Marley, une organisation humanitaire qui finance des bourses scolaires, des écoles et un festival de musique annuel. En 2009, elle a ouvert un studio dernier cri à Aburi au Ghana, qui fut détruit l'été suivant par un incendie, dans lequel des masters originaux de Bob Marley auraient disparu.

### LA FOIRE AUX PRODUITS DÉRIVÉS

En 2019, le magazine *Forbes* a calculé que Bob Marley était la cinquième célébrité décédée qui rapportait le plus à ses héritiers, avec plus de 20 millions de dollars, derrière Michael Jackson ou Elvis Presley. Le clan Marley estime en outre que les ventes sans licence officielle de produits dérivés et de disques auraient généré plus d'un demi-milliard de dollars de manque à gagner par an! Car le nom de Marley est

### 3 ALBUMS INDISPENSABLES

#### ► « Exodus »

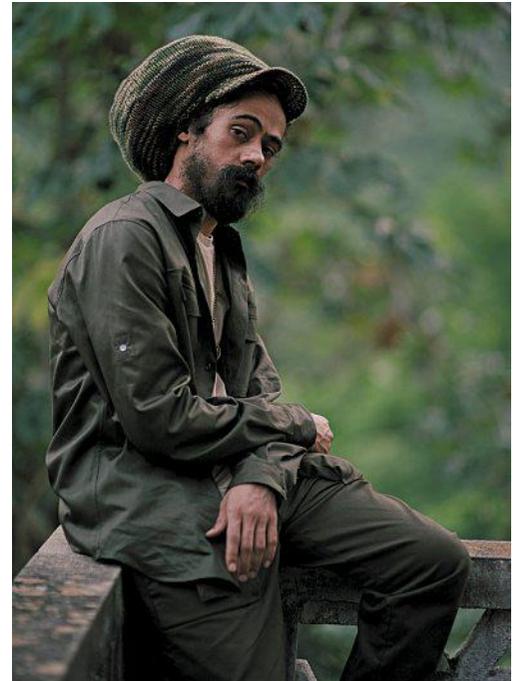
Avec cet opus qui a fêté ses 40 ans en 2017, la popularité de Bob Marley s'étend à l'échelle mondiale, dépassant le cercle des fans de reggae purs et durs. L'hebdomadaire américain *Time* ne s'y trompa pas et désigna « Exodus » meilleur album du xx<sup>e</sup> siècle.

#### ► « Kaya »

Sorti en mars 1978, « Kaya » est sans doute l'album le plus sous-estimé dans la carrière de Marley. La faute, sans doute, à des sonorités plus commerciales et à des textes moins militants que d'habitude.

#### ► « Uprising »

Paru en avril 1980, c'est le dernier album sorti du vivant du chanteur. En dix chansons, il fait le tour de la condition humaine avec ses combats, ses injustices mais aussi ses espoirs. On y retrouve son plus grand tube, *Could You Be Loved*, mais aussi *Redemption Song*, émouvant morceau testament où Bob chante seul avec sa guitare.



associé à de nombreuses affaires qui n'ont plus grand-chose à voir avec le reggae. Il suffit de s'entendre avec Rita Marley pour s'ouvrir toutes les portes. En 2009, la société Hilco Consumer Capital (HCC), spécialisée dans le développement de marque, a obtenu l'exclusivité de la commercialisation de produits dérivés. En contrepartie, Rita aurait obtenu une avance de 20 millions de dollars. Son combat permanent est de trouver une parade contre les nombreuses sociétés qui exploitent le nom de son mari sans autorisation. Cedella, la fille

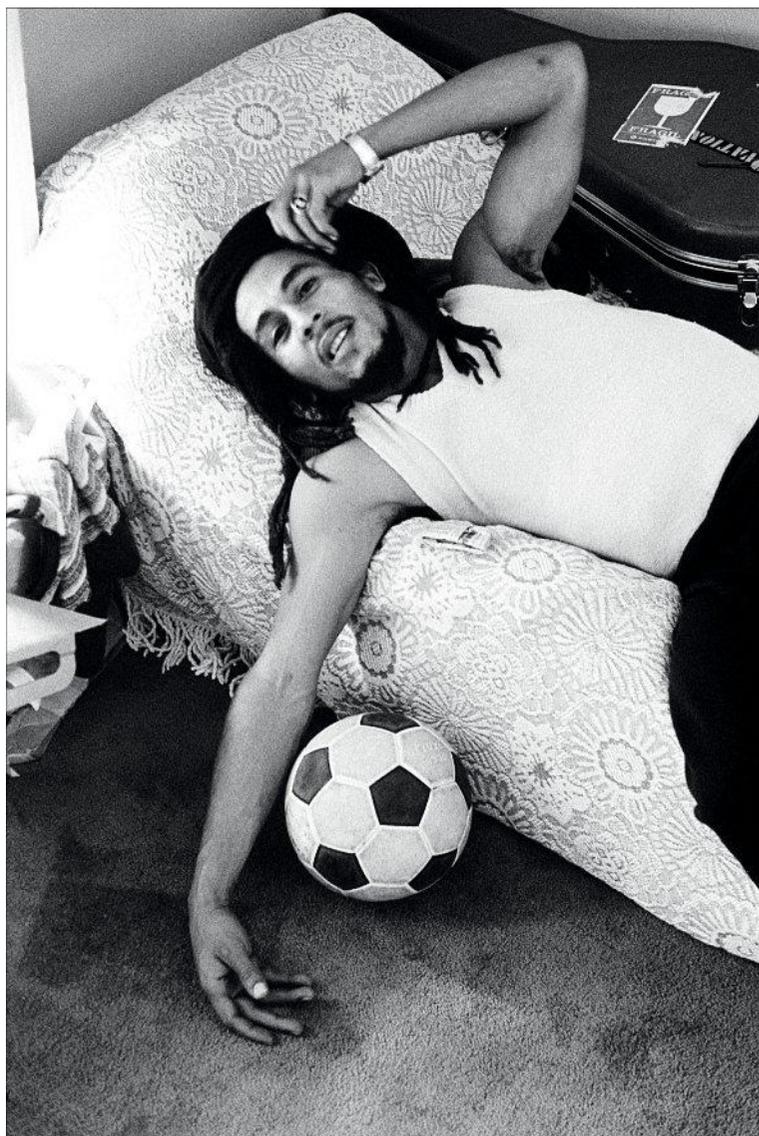
aînée de Bob et cogérante de l'héritage Marley, entend elle aussi « mettre en avant le patrimoine de [son] père, tout en respectant son intégrité artistique ». Elle a elle-même publié plusieurs livres sur le chanteur à destination des enfants, une collection de vêtements sous la marque *Three Little Birds* (référence au hit de son père). Il existerait même une bière Bob Marley... Qu'en aurait pensé ce consommateur invétéré d'herbe qui fumait, dit-on, 100 g de ganja par jour?

Les produits Bob Marley ont largement dépassé les frontières américaines. ➡

En France, on trouve des sodas relaxants baptisés « Marley's Mellow Mood », dont une partie des bénéfices est reversée à l'association caritative llove.com, pilotée par... la famille Marley. La liste de ces produits dérivés est interminable: instruments de musique, vêtements, chaussures labellisées « équitables », sacs, bagages, briquets, skateboards, baume pour les lèvres, étuis pour mobile, tapis de souris... Plus amusant, il existe un hôtel de luxe aux Bahamas, géré par Stephanie, l'une des filles adoptives du maître du reggae, estampillé *Marley Resort & Spa*. Chaque chambre porte le nom d'une de ses chansons, on peut y boire un verre au bar « Stir It Up » et s'y détendre au spa « Natural Mystic ». Rohan, un autre fils de Bob, marié à la chanteuse Lauryn Hill, a quant à lui commercialisé le café Marley, un café biologique récolté sur les terres de la maison familiale et dont chacun des crus est, bien entendu, baptisé d'après une chanson de son père. Comble de raffinement, Rita Marley a longtemps caressé l'idée de créer un hamburger à l'effigie de son époux. Les amateurs de jeux vidéo, eux, peuvent écouter certains des meilleurs titres de Bob Marley en jouant à GTA ou s'escrimer sur différents titres de l'album « Legend » grâce à Rock Band. Côté sportswear, Adidas a également surfé sur l'image de la star, grand fan de foot qui portait souvent des tee-shirts ou des maillots de la marque concurrente de Nike. Une collection complète de vêtements et de chaussures a été créée en 2017. À noter que le mannequin Selah Marley, l'une des petites-filles de Bob, a joué les égéries pour la marque aux trois bandes à l'été 2016.

### LE BIOPIC, PROJET MAUDIT

Si le roi du reggae est la poule aux œufs d'or du merchandising, il n'a pas eu le même succès au cinéma. On aurait pu penser que sa vie inspirerait de nombreux biopics. Pourtant, si plusieurs projets ont été mis en route, aucun n'a jamais abouti. L'acharnement de Rita Marley à bloquer toute initiative y est sans doute pour beaucoup. La première entreprise sérieuse débute en 1999 avec Taylor Hackford et son long-métrage où Rohan devait jouer le rôle de son père. Des problèmes liés aux droits à l'image ont fait rapidement capoter le projet. En 2004, on annonce la réalisation d'un film adapté de la biographie de Rita Marley, avec Lauryn Hill dans le rôle de l'épouse. La veuve refuse néanmoins aux producteurs, les frères Weinstein, le droit d'utiliser des morceaux de son défunt mari, stoppant net le tournage. La famille Marley avait signé parallèlement un accord avec Martin Scorsese *himself* pour un documentaire qui devait sortir en 2010. Le réalisateur aurait passé la main à Jonathan Demme, qui a rapidement claqué la porte après plusieurs discussions houleuses avec le producteur Steve Bing. La présence de Ziggy



Le réalisateur Kevin Macdonald a consacré en 2012 un documentaire, *Marley* (photo ci-dessus), au pape du reggae, grand fan de football.

Marley comme producteur exécutif n'est sans doute pas étrangère à ce nouvel échec. Le destin de Bob Marley inspire aussi en France, où le réalisateur Rachid Bouchareb a travaillé en 2006, sans plus de succès, sur un projet de biopic titré *I Shot The Sheriff*, avec Jamie Foxx dans le rôle du chanteur. En 2007, c'est l'idée d'une comédie musicale qui affole la presse spécialisée. Écrite par Kwame Kwei-Armah, elle devait même être produite par Chris Blackwell. Il faudra attendre 2012 pour que le documentaire sobrement intitulé *Marley* voie enfin le jour. Cette production américano-britannique très hagiographique réalisée par Kevin Macdonald (*Le Dernier Roi d'Écosse*, *Jeux de pouvoir*) dévoile de nombreuses archives privées inédites cédées par la famille Marley. Plus de soixante-quinze ans après sa naissance, Bob Marley continue d'aiguiser les passions et les vocations. Et les déchirements. ●

Plus d'infos sur [lesechos.fr/weekend](http://lesechos.fr/weekend)

### LA RELÈVE

Près de quarante ans après la disparition du pape du reggae, tout nouveau talent qui émerge dans ce style musical est présenté comme le « nouveau Bob Marley ». Voici les trois prétendants au titre les plus en vogue.

#### ► Vybz Kartel

La star du reggae dancehall en Jamaïque est un artiste aussi prolifique que controversé. Condamné en 2011 à la prison à vie pour meurtre, il continue à sortir régulièrement les nombreuses chansons enregistrées avant son arrestation. Ses textes révèlent son obsession pour l'argent, le sexe et le pouvoir. Loin du message de Marley...

#### ► Koffee

Âgée de 20 ans, Koffee est la jeune artiste qui monte en Jamaïque. Chanteuse et DJ, elle a réussi en très peu de titres à faire l'unanimité auprès des puristes comme du grand public (Omar Sy est un grand fan). Sa récente signature chez Columbia Records devrait lui permettre de faire connaître au monde son mélange de reggae traditionnel et de dancehall moderne.

#### ► Alborosie

Né en Sicile au sein d'une famille modeste, Alborosie s'est installé en Jamaïque en 2001. En une poignée d'albums et quelques tubes locaux, ce chanteur s'est imposé progressivement comme l'un des plus talentueux auteurs, compositeurs et interprètes de l'île.

## LA QUESTION

## LE VERT A-T-IL UNE ODEUR ?

Certains parfums évoquent un coin de verdure, via les senteurs qui portent bien leur nom : les notes vertes.



Chamade,  
Guerlain, 1969  
(jacinthe).



Eau de Campagne,  
Sisley, 1976  
(galbanum).



Paris-Deauville,  
Chanel, 2018  
(basilic).



Lucky,  
Dior, 2018  
(feuilles de muguet).



Aerin Éclat de vert,  
Lauder, 2018  
(galbanum).



George, Carine  
Roitfeld, 2019  
(feuilles de violette).

**PARFUM** Feuilles froissées, tiges coupées, gazon tondu... ces notes mettent la verdure en flacon. « Cette catégorie illustre bien les jeux de synesthésie que l'on peut faire entre couleurs et odeurs. Elle regroupe de nombreuses nuances olfactives tantôt fraîches ou herbacées tantôt résineuses ou florales », explique Olivier Polge, le parfumeur de Chanel. En 1970, la maison sortait le N° 19, puis Cristalle, en 1974. Le premier opposait des notes vives d'herbe coupée à la caresse poudrée de l'iris tandis que le second donnait le rôle-titre à un bouquet printanier de jacinthe et de chèvrefeuille. Il y avait Chamade de Guerlain, l'Eau de Campagne de Sisley, Eau d'Orange Verte d'Hermès... La période de l'après-guerre avait déjà offert de grands floraux verts comme

Vent Vert de Balmain ou de beaux chyprés à l'image de Miss Dior. Un ingrédient donnait souvent le ton : le galbanum, une résine aux accents terreux et verts de petits pois crus. « On utilise différemment les notes vertes aujourd'hui. Les accords se font plus éthérés et évoquent des impressions de tiges, de sèves ou de feuilles sur un ton plus figuratif », constate le parfumeur, citant Bel Respiro et Paris-Deauville, deux compositions privilégiant des notes herbacées et aromatiques. « Ces notes vertes "naturalisent" les accords, notamment les floraux. Les utiliser permet donc d'illustrer olfactivement le désir de nature, au cœur des parfums, précise François Demachy, le parfumeur de Dior. La palette s'est surtout étoffée avec les ingrédients de synthèse. Il y a l'hexenol qui sent l'herbe coupée,

l'aldéhyde phénylacétique à l'odeur de feuille verte légèrement miellée. » Pour Dior, il les a intégrés dans Lucky, un très joli muguet tout en délicatesse, et dans Rose Gypsy qui évoque la fleur fraîche à l'aube. Ces dernières années, plusieurs compositions vertes ont fleuri. Certains en ont fait un exercice de style. À ce titre, il faut sentir les merveilleux Vert Bohème et Vert d'Encens chez Tom Ford, Chlorophyll Gardenia et Celluloid Galbanum chez Comme des Garçons. D'autres ont revisité avec brio de grands fleuris verts comme Lauder, avec Aerin Éclat de Vert, Carine Roitfeld, avec George, ou Penhaligon's avec The Revenge of Lady Blanche. Contre le syndrome lié au « manque de nature », on connaît maintenant le remède : se rouler dans l'herbe. **Johanne Courbatère de Gaudric**

## LA THÉORIE DE L'ÉVOLUTION

Toujours de ton bronzage tu prendras soin.

## L'APAISANT

Jusqu'à la fin des années 1960, on pense surtout à rehausser le bronzage. Mais à partir des années 1970-80, les marques commencent à se préoccuper des dommages et lancent des produits qui calment les brûlures comme la Biafine ou les soins Clarins.



## LE RÉPARATEUR

À partir des années 1990, deux catégories produits dominent le secteur : ceux déclinés par les marques dermatologiques tels que les après-solaires de La Roche-Posay ou Avène et ceux des marques de parfumerie comme les Lancôme ou Sisley.



## LE SUBLIMATEUR

Aujourd'hui, les chercheurs font encore des découvertes sur la complexité des rayons solaires et leur délétère impact sur la peau. À l'image de Lancaster, les cosmétiques conjuguent plusieurs fonctions, réparatrices, protectrices et de mise en beauté.



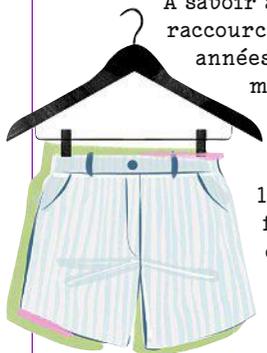
## LA CHRONIQUE DE SABINE DELANGLADE



Avec l'été le short, longtemps réservé aux garçonnets et aux sportifs, prend ses aises. Mais il y a short et short...

Les résultats des municipales ne sont pas seuls à avoir pâti du changement climatique. Celui-ci – c'est moins grave – touche aussi la longueur des pantalons. Plus il fait chaud, plus ils sont courts, c'est normal. Le short est donc de retour. Attention, la nuance est, comme souvent, nécessaire. Il y a short et short. Le « mini » ne doit pas être confondu avec le « maxi », qui se distingue du bermuda. La couture, c'est jamais flou.

À savoir aussi: bien qu'il ait raccourci ces dernières années, libération masculine oblige, le minishort homme est légèrement plus long que celui des femmes sachant que ce dernier ne peut dépasser 10 cm au-dessous des fesses. Les femmes ont tardé à conquérir



cette « culotte courte », au départ réservée aux garçonnets, aux sportifs et aux explorateurs. Il faudra attendre les années 2010 pour la voir régulièrement apparaître sur les podiums. Le short, on le sait, n'est jamais loin des Bourses. Lorsqu'un financier ne croit plus en une valeur, il la « shorte », c'est-à-dire qu'il la vend à découvert. C'est arrivé à Tesla. Pour montrer qu'il s'en fichait – il faut dire que son entreprise début juillet valait plus cher que Toyota – Elon Musk, son éruptif fondateur, s'est mis à vendre sur son site, à côté de ses voitures à plusieurs dizaines de milliers de dollars, des... shorts de satin rouge. À 69,42 dollars, fine allusion au caractère sexuel du chiffre 69 et au chiffre 420, référence du cannabis. Le short est décidément de saison.

## L'OBJET



## CHAPEAU BAS

Sensation mode de ces dernières années, Simon Porte Jacquemus, 30 ans, 2,3 millions d'abonnés sur Instagram. À la tête de sa propre marque, le designer autodidacte originaire du sud de la France s'est fait connaître avec Jacquemus – nom de sa mère disparue –, griffe de prêt-à-porter femme qu'il a lancée en 2009. Sa vision de la mode qui s'énonce entre formes géométriques, proportions hyperboliques et recours à ses racines provençales se décline à l'homme (son « gadjo ») depuis 2018. La marque désormais globale pose également ses ambitions entre shows délocalisés aux allures

de superproduction – comme le défilé « Coup de soleil » organisé l'an dernier à Valensole, dans un champ de lavande, pour célébrer les 10 ans de la maison – et accessoires qui sont autant de hits – du sac chiquito aux chapeaux de paille XXL faits à la main qui fleurissent bon le sud, tel ce modèle baptisé « Valensole ». La griffe est aujourd'hui en plein essor.

**COMBIEN ?** Chapeau de paille Valensole, Jacquemus, 200 euros.

**Texte :** Astrid Faguer  
**Photographe :** Cyrille Robin

L'INSPIRATION

# LE GLAMOUR À L'ITALIENNE

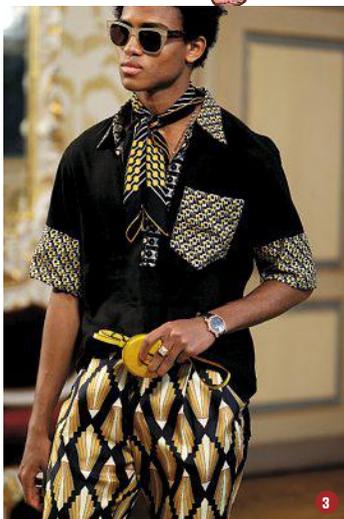


Dolce & Gabbana a dévoilé en ligne sa couture féminine et masculine ainsi que sa haute joaillerie. Trois présentations numériques flamboyantes à l'image de la maison italienne.

**L'**aventure de la haute couture commence en 2012 chez Dolce & Gabbana. D'abord avec la femme (Alta Moda), rejointe par la haute joaillerie (Alta Gioielleria) en 2013 et l'homme (Alta Sartoria) en 2015. En marge de la haute couture parisienne, l'ensemble constitue trois propositions distinctes habituellement présentées deux fois par an lors d'un long week-end de festivités dans des lieux italiens d'exception – de la Pinacothèque Ambrosienne de Milan au site antique de la Vallée des Temples d'Agrigente, en Sicile. Trois jours durant lesquels Domenico Dolce et Stefano Gabbana (créateurs, fondateurs et propriétaires de la maison) célèbrent la Botte en valorisant le savoir-faire des ateliers.

Cette saison, à situation exceptionnelle, réponse exceptionnelle. C'est donc sur la Toile que le célèbre duo révèle sa version tout italienne de la couture. Ces présentations digitales se sont étalées sur trois jours – le 2 juillet avec Alta Gioielleria, le 3 avec Alta Moda et le 4 avec Alta Sartoria – et ont pris vie sur 107 mannequins (47 femmes et 60 hommes) basés à Milan. Diffusées sur une plate-forme Web dédiée et privée, ces vidéos (trente minutes de film au total) ont été tournées sous les ors du Palazzo Labus sur le corso Venezia (le siège d'Alta Moda à Milan).

Pour Alta Moda, l'inspiration est à chercher du côté des vacances et de l'*italian way of life*. Ainsi s'enchaînent des foulards de soie colorés à l'esprit carte postale imprimés de monuments ou paysages emblématiques italiens – on reconnaît notamment Portofino et



la galerie Vittorio Emanuele II de Milan – jouant tantôt les robes fluides, les chemises nouées sensuelles ou les turbans estivaux sur les têtes, des kimonos fleuris (photo 2) offrant liberté de mouvement, des caftans (photo 1), certains parés de plumes d'autruches, des robes du soir en mousseline et dentelle ultrafine, d'autres à pois épousant les formes, des capelines XXL dans un genre très *dolce vita*. Le tout sublimé par des bagues, colliers, boucles d'oreilles aux allures de fraises (photo 4) ou de fleurs fraîches – trésors d'orfèvre.

Chez Alta Sartoria, les pièces se déclinent dans le même esprit, entre tuniques en lin rayé amples façon clin d'œil aux plages du Lido à Venise et à leurs parasols et cabines ornés de rayures, foulards en soie estivaux noués autour des cous (photo 3), chemises en soie fluides à motifs bateau (photo 5) et nœud marin, costume souple crème en lin très Riviera, modèle du soir lamé et rebrodé à la main et croix baroques en or qui s'accumulent sur les torsos bombés. Plus que jamais, voilà qui ne fait pas mentir l'adage du *Guépard* de Lampedusa: «*Il faut que tout change pour que rien ne change.*»  
**Astrid Faguer**

## LA BANDE-SON DU DÉFILÉ



Italianité toujours: la musique est signée Il Volo (photo), trio formé par deux ténors et un baryton de « pop opéra », qui reprend des titres nationaux célèbres comme la chanson napolitaine de 1902 *Torna a Surriento* – déjà interprétée par Caruso ou Pavarotti.

## CADRANS



## HEURES D'ÉTÉ

Vacances obligent, l'été, les montres féminines jouent la carte sport chic. Matières, couleurs, tailles, technicité... elles se jouent de toutes les situations, avec élégance et raffinement. Icône de Louis Vuitton, la Tambour se décline à l'infini, d'autant plus qu'elle bénéficie d'un système de bracelet interchangeable breveté. Parmi les nouvelles variations, cette Tambour Moon Dual Time en acier de 35 mm s'habille d'un rouge éclatant sur le cadran et le bracelet en cuir Épi. Étanche à 50 mètres, sa boîte à carrure galbée abrite un cadran concave muni d'une fine aiguille à pointe en fleur de Monogram qui indique un second fuseau sur la graduation 24 heures.

Pour le 20<sup>e</sup> anniversaire de son emblématique J12, Chanel a créé cette édition limitée de 33 mm de diamètre en céramique high-tech blanche qui arbore vingt symboles et références de la maison : sac 2.55, camélia, flacon de N° 5, veste en tweed... Étanche à 200 mètres, elle possède une lunette tournante unidirectionnelle et une couronne vissée comme la J12 classique. Autre star horlogère, la Royal Oak d'Audemars Piguet est proposée dans cette inédite version de 34 mm de diamètre en acier. Serti de diamants sur la lunette octogonale et doté d'un cadran bleu gris à motif « Grande Tapisserie », la montre est étanche à 50 mètres. Elle protège un calibre automatique à masse oscillante en or qui est visible au dos à travers un verre saphir.

**Frank Declerck**

**Photographe: Romin Favre**

Audemars Piguet, Royal Oak: sur demande.  
Chanel, J12·20 (2020 ex): 6 200 euros.  
Louis Vuitton, Tambour Moon Dual Time:  
3 310 euros.

## LE MOT

**CORINDON** S'il en existe des variétés rares et précieuses comme le rubis et les saphirs, le corindon est au contraire abondant sous sa forme commune blanche ou brune. Il est ainsi massivement employé dans l'industrie à l'état de poudre abrasive. Extrêmement dur, ce cristal atteint en effet 9 sur l'échelle de Mohs où le diamant occupe le plus haut niveau de classification avec 10.

Obtenu après traitement, le corindon monocristallin transparent entre dans la fabrication des glaces en verre saphir quasiment inrayable qui protègent le cadran des montres haut de gamme. Certaines manufactures, à l'image de Richard Mille, Girard-Perregaux, Hublot ou Chanel, réussissent même à usiner la matière de synthèse pour en faire des boîtiers, des platines, des ponts et même des bracelets.

## LA COTE

**6 500 FRANCS SUISSES**

Le 28 juin, Antiquorum organisait une vente à Genève lors de laquelle une Bvlgari Tubogas en or jaune (année 2000) a fait mieux que son estimation (4 000-6 000 francs suisses) avec une adjudication à 6 500 francs suisses (CHF), soit 6 110 euros.

**2 000 FRANCS SUISSES**

Toujours chez Antiquorum à Genève, une montre Piaget de forme octogonale (circa 1970) en or jaune, incrustée d'onyx et de corail, a été adjugée 2 000 francs CHF (1 880 euros) dans sa fourchette d'estimation (1 500-2 500 CHF).

**13 750 FRANCS SUISSES**

Phillips tenait aussi une vente à Genève le 28 juin. Le lot 167 était une Rolex OysterQuartz Day-Date en or jaune (1987), décor Pyramide et diamants. Adjugée 13 750 francs suisses (12 924 euros), elle était estimée entre 8 000 et 12 000 CHF.

# FLEURON NUMÉRIQUE

Canon a mis son nouveau reflex sur le marché. Un boîtier abouti pour amateurs avertis... et fortunés.

Par Raphaël Sachetat

**T**ous les quatre ans, c'est la même frénésie. Des semaines de rumeurs, des sites spécialisés qui en dévoilent des fonctionnalités au compte-gouttes. Tous les quatre ans, Canon sort un appareil reflex destiné à fleurir sa vitrine d'experts, même si ses fonctionnalités hors normes raviront aussi les amateurs. Bienvenue au EOS 1DX Mark III, donc. Seule une barre de plus en argent sur le boîtier le distingue de son prédécesseur, le II. Pour le reste, le design est en tout point similaire: c'est à l'intérieur de la bête que se trouvent les améliorations. À commencer par une mini-révolution dans la gestion de l'autofocus, avec un nouveau petit bouton tactile à portée de pouce et dissocié du bouton de prise de vue, qui permet de faire varier les zones de mise au point à volonté, comme sur un trackpad. De quoi assurer une grande précision dans les scènes à mettre au net, avec, en plus, une démultiplication du nombre de collimateurs (191 mini zones de mise au point au lieu des 61 auparavant). Le suivi se fait en continu, que cela soit en mode photo ou vidéo. Les rafales sont encore plus performantes – 16 images par seconde et même 20 en mode «live view», directement via l'écran. Autres évolutions majeures: la présence du Bluetooth et du wi-fi pour partager et envoyer ses images directement sur ou depuis son smartphone, l'apparition du HDR et un écran tactile – un must pour vérifier la netteté de la photo, effectuer des recadrages précis ou naviguer dans les menus. Ces derniers, au passage, n'ont guère évolué – les «canonistes» y retrouveront leurs habitudes. Tout comme la définition des images, toujours à 20 Mpx – une petite déception pour certains. En revanche, grâce notamment à un processeur capable de gros calculs, la qualité d'image s'est sensiblement améliorée notamment dans les basses lumières avec une excellente gestion du bruit. Du coup, le flash n'est plus indispensable et les clichés pris dans la pénombre sont précis et détaillés. ●

**COMBIEN :** 7299 € (boîtier nu).

## HDR : ENFIN !

Alors que les smartphones et les boîtiers de moyenne gamme le proposent depuis longtemps, le 1DX Mark III intègre enfin ce mode qui contrebalance les grosses différences d'intensités lumineuses, contre-jours par exemple.

## ÉCRAN FIXE

Comme souvent pour ces boîtiers haut de gamme, l'écran reste fixe, au dos. Avec les nouveaux avantages en mode «live view», un peu de souplesse eut été la bienvenue.

## VIDÉO AMÉLIORÉE

La qualité des vidéos est exceptionnelle, en 4K UHD à 25 images par seconde (avec AF) ou 50 i/s – voire 100 i/s si on revient en 1 080 pixels, avec un piqué digne du cinéma.

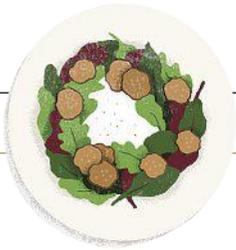


## PETITE CURE PRINTANIÈRE

90 grammes ! C'est ce que le boîtier a perdu en quatre ans. Relativement peu par rapport au 1,25 kg, mais c'est mieux que rien. La prise en main est excellente.

## NOUVELLES CARTES

Si les batteries, plus performantes, sont compatibles avec les anciens chargeurs, les nouvelles cartes de stockage, CF Express, elles, requièrent un nouveau lecteur, avec des vitesses de copie impressionnantes.



## LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

PAR LAURENT GUEZ

### RETOUR AUX RACINES DES PRÉS

Illustrations: Popy Matigot

Les Parisiens ne garderont peut-être qu'un seul bon souvenir de cet été 2020, celui des restaurants enfin rouverts et de leurs terrasses éphémères. Celle de *Racines des Prés*, face à l'église Saint-Thomas-d'Aquin, près de la rue du Bac, a un charme discret qui s'accorde avec la cuisine fraîche et franche d'Alexandre Navarro, formé par Christian Constant, Alain Ducasse, Frédéric Anton et Alain Pégouret. La maison appartient à David Lanher, également propriétaire du *Bon Saint-Pourçain*, qui compte parmi nos adresses préférées à Paris (*Les Échos Week-End* du 7 juin 2019). Lors de notre dernier passage, *Racines des Prés* venait à peine de reprendre son plein régime, au grand bonheur de l'équipe et des clients du quartier. En entrée, le jeune chef avait enveloppé des langoustines dans des feuilles de brick pour les transformer en rouleaux croustillants et délicats. Il avait aussi préparé un pâté en croûte au porc, veau, volaille et foie gras de canard, et une salade à la burrata coiffée de lamelles de truffe d'été. Cette dernière, quoique moins puissante que la divine *melanosporum*, ne fait pas de la figuration: elle rehausse avec élégance la crème dont est gorgée la mozzarella «beurrée». En plat, nous avons fondu sur une pastilla d'agneau fondante, et picoré dans l'assiette de la voisine un maigre de ligne plein de peps, accompagné d'une salade bicolore, haricots verts et haricots beurre. On ne louera jamais assez le maigre, pénalisé par son appellation – certains chefs le nomment «aigle-bar», ça fait plus chic. À noter enfin la belle sélection de vins, grands crus ou petits flacons de soif comme ce bourgogne Maison Dieu, un pinot noir sans prétention qui nous a mis en joie.

*Racines des Prés*: 1 rue de Gribeauval, 75007 Paris. Tél.: 0145 48 14 16.

Compter 50 € par personne.

- Correct, sans plus
- Bonne adresse de quartier
- Très belle table
- Cuisine, décor: tout y est
- Attention: table d'exception

## LE REPAIRE

### LA RÉSERVE À LA PLAGE, LE CHIC SANS CHICHI

**RAMATUELLE** Pour ceux qui d'ordinaire en été privilégient la Sardaigne, Formentera ou une île des Cyclades, à la recherche d'une eau turquoise, il est temps de se souvenir, en cette année où les voyages à l'étranger sont rendus plus compliqués par le contexte sanitaire, que nous avons aussi bien en France, et notamment... dans le golfe de Saint-Tropez. Rattachée à Ramatuelle, la plage de Pampelonne reste une des plus spectaculaires de la Côte d'Azur, et grâce aux aménagements décidés en 2018 par la commune, a retrouvé son état naturel, presque sauvage. Symboles d'une certaine dérive people et «nouveau riche» durant les années de la folie tropézienne, les plages privées ont été réattribuées, en privilégiant cette fois le chic, le bon goût et une offre plus gastronomique à des prix raisonnables. Une de ces nouvelles escales pratiquant le luxe décontracté s'appelle «La Réserve à la plage»: située à proximité du village, elle appartient au propriétaire de l'hôtel *La Réserve* de Ramatuelle, Michel Reybier. En collaboration avec Philippe Starck, il a créé un lieu qui conjugue raffinement et simplicité. Quelques céramiques, des luminaires cannelés et l'utilisation de matériaux naturels entretiennent l'esprit «cabane», le tout

s'ordonnant sur un parquet patiné autour d'un bar propice à quelques dégustations de tapas en tête-à-tête. Aux heures de grande chaleur, on trouvera sur la carte du restaurant imaginée par le chef du deux-étoiles de l'hôtel, Éric Canino, de quoi manger léger et très bien, en piochant dans les mets concoctés par Nicolas Cantrel, particulièrement inspiré par les plats crus: tartare de thon au maïs salé, au citron vert et piment yuzu kosho (26 euros), ou, pour le même prix, de délicieux ceviches (loup et crispy de poitrine de porc, daurade à la truffe noire sauce ponzu).

**Henri Gibier**

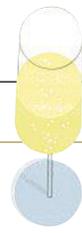
[www.lareserve-plage.com](http://www.lareserve-plage.com)

**POUR LES GOURMETS:** viandes et poissons issus de la pêche du jour sont tous grillés au barbecue à bois, et accompagnés, pour les premières de frites maison et de pousses d'épinards, pour les seconds de légumes grillés.

**POUR LA RELAXATION:** les jolis transats beiges et orangés très larges sont disponibles à la journée au même prix pour une ou deux personnes (50 €). Massages et soins du visage y sont dispensés au tarif de 195 € pour 50 minutes ou 285 € pour 80 minutes.



Sur la plage de Pampelonne, ceviche et poissons grillés...



# LA RÉDACTION DES « ÉCHOS » A TESTÉ

## ▶ À LA BAULE, MONICA, UNE PIZZA ET BASTA

Dans la famille « Le Clan des Mamma », je demande *Monica* ! Après Lyon, Nantes, Paris et Dijon, le dernier-né de ce groupement de restaurateurs a vu le jour à La Baule. La décoration, éclectique et chaleureuse, s'intègre parfaitement au paysage de la baie. Au bord de l'océan, les pieds quasiment dans le sable, il faut choisir parmi les recettes traditionnelles de la trattoria : antipasti, pasta, et bien sûr pizza (coup de cœur pour la *Monica*). La pâte est maturée au minimum 48 heures afin de faire ressortir toutes ses saveurs – à la mode napolitaine. Et avec un peu de chance, c'est Paolo, le folklorique pizaiolo, qui viendra s'enquérir de votre dégustation. **Neïla Beyler**

**COMBIEN :** entrées de 9 à 16 €, pizzas de 11 à 15 €. **C'EST OÙ :** 24, boulevard Hennecart, 44500 La Baule. Tél. : 02 28 54 22 41.

## À PARIS, LES CLIMATS, NÉOCLASSIQUE CRÉATIF

Arrivé d'*Épicure* en 2019, le jeune chef Emmanuel Kouri n'avait encore guère eu le loisir d'étaler tout son registre. Un pas est franchi avec la nouvelle carte d'été des *Climats*, créative mais sans clinquant, qui s'accorde bien au style Art nouveau d'un lieu réputé pour ses bourgognes. Sa touche tendance terre-mer apparaît dès les bouchées de sardines grillées à la flamme glissées avec les tomates anciennes confites pimpées au jus de feuille de capucine, avec les petites crevettes grises



aux condiments (salicornes et mertensia) qui coiffent les têtes d'asperges au sabayon de raifort frais ou encore les palourdes qui ornent un turbot aux épinards juste marqué à la braise. Pour finir, la tarte au citron revisitée emballée ! **Claude Vincent**

**COMBIEN :** beau menu déjeuner entrée-plat-dessert à 49 €. Plus cher à la carte. **C'EST OÙ :** 41, rue de Lille, 75007 Paris. Tél. : 01 58 62 10 08.

## TOP 5 LES MEILLEURES CHIPS

### 01 LES PLUS « CIRCUIT COURT »

À Thaas, dans la Marne, une famille de producteurs de pommes de terre élabore sur place ses propres chips nature (à partir de 1,70 € les 50 g), de ses champs en agriculture raisonnée aux sachets en passant par une cuisson basse température. Résultat ? Peu de matière grasse, du croquant et un vrai goût de pomme de terre. **Thaas Chips :** [www.thaaschips.com](http://www.thaaschips.com)

### 02 LES PLUS FINES

La lumière semble traverser ces Chips de l'Aveyron, cuites au chaudron, sans trop de sel (3 € les 121 g). Bref, une recette

tout comme il faut en bouche et ultra-aérienne en plus. **Chips de l'Aveyron au Printemps du Goût :** 59, rue Caumartin, 75009 Paris.

### 03 LES PLUS BIOS

La Bretagne aussi sait faire des chips ! En témoigne cette version bio et fine, de bon aloi, au sel de Guérande, élaborée par Bret's (3 € les 100 g). **Bret's à La Grande Epicerie de Paris :** [www.lagrandeepicerie.com](http://www.lagrandeepicerie.com)

### 04 LES PLUS NISSARDES

C'est de la socca, galette niçoise à base de farine de pois chiche et d'huile d'olive, qu'est

issue cette chips sèche, peu grasse, au goût incomparable et sans gluten, qui plus est (à partir de 2,50 € les 40 g). Gare à l'addiction ! **Socca Chips chez Bien Manger :** [www.bienmanger.com](http://www.bienmanger.com)

### 05 LES PLUS TRACÉES

Huile d'olive extra-vierge de la région de Cordoue et sel rose de l'Himalaya signent pour San Nicasio des chips espagnoles de première, plusieurs fois primées (4,50 € les 150 g). **San Nicasio aux Galeries Lafayette Gourmet :** 35, boulevard Haussmann, 75009 Paris. **Jérôme Berger**



## LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANÇOIS PÉCRESSE NOBLESSE CENTENAIRE

Sûrement, mais lentement, la Champagne se remet à pétiller. Oh, ce n'est pas la fête, mais cela frémit, au vent de quelques expéditions vers d'autres horizons. Longtemps que le plus français des vins n'avait pas traversé pareille épreuve. La dernière fois, c'était il y a presque trente ans, quand l'Occident partit en croisade dans le ciel d'Orient. Pour la maison AR Lenoble, créée en 1920 à Damery, ce n'est pas la crise de la centaine, juste une crise du centenaire. Dont elle se relèvera, comme elle se releva trois fois déjà. L'étiquette champenoise ne retient que les bonheurs et enfouit les malheurs. Mais l'histoire du champagne est bien le récit de victoires gagnées sur les vicissitudes. Lenoble eut pu finir au fond d'une cuve, celle où Armand-Raphaël Graser, « AR », le fondateur – un ancien courtier qui, deux ans après la fin de la Première Guerre, baptisa sa maison en hommage à la noblesse des vins de champagne –, se brisa le crâne, le 28 septembre 1947. Deux ans après la fin de la Seconde Guerre... Bien que diplômé en hautes études commerciales et formé par son père au métier de viculteur, son fils Joseph cultiva au long des Trente Glorieuses un goût de la fête plus développé que le sens des affaires. Lenoble fut bu, mais Lenoble trinqua. Et, en 1973, il ne se trouva qu'un neveu pour reprendre la maison, délestée de ses vignes d'origine, lestée de lourdes dettes. Médecin le matin, vigneron l'après-midi, Jean-Marie Malassagne reconstitua vignoble et compte en banque, pas assez cependant pour sortir indemne de la guerre du Golfe. Alors, c'est une femme qui força le destin. En 1993, pour éviter la vente de la maison familiale, la fille de Jean-Marie Malassagne, Anne, lâche à 28 ans une carrière chez L'Oréal pour relever le défi, rejointe trois ans plus tard par son frère Antoine. Mesure-t-on assez l'admirable parcours de ces deux-là qui n'y entendaient bulle et figurent aujourd'hui parmi les artisans les plus exigeants, les plus précis de champagnes de terroir ? Petit chef-d'œuvre de complexité et d'équilibre, la cuvée Les Aventures porte le nom d'une parcelle de Chouilly, mais ce pourrait être une dédicace au destin. Tant la noblesse du champagne ne s'hérite pas mais se conquiert.

Champagne AR Lenoble, cuvée Les Aventures. 99,95 € [www.plus-de-bulles.com](http://www.plus-de-bulles.com)

# RADICALEMENT ÉLECTRIQUE

Impensable pour Harley-Davidson d'aborder l'aventure électrique avec un engin fade: la LiveWire fait bien mieux que flatter votre fibre verte.

Par Marc Schlieklin

## FICHE TECHNIQUE

**Puissance:** 105 ch.  
**Couple maxi:** 116 Nm à 1 tr/mn.  
**Poids:** 249 kg (en ordre de marche).  
**Batterie:** (lithium-ion) 15,5 kWh.  
**Autonomie:** 150 km en usage vif.  
**De 0 à 100 km/h:** 3 s.  
**Vitesse maxi:** 180 km/h (autolimitée).  
**Prix:** 33 900 €.



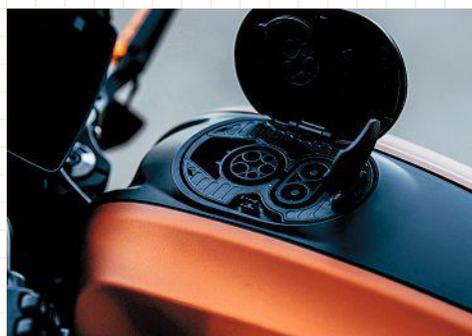
## SENSATIONS FORTES

En acquérant ce premier opus électrique Harley-Davidson, on renonce au bruit. Mais pas à la fureur. Car les sensations sont ici hors normes. La virulence de l'accélération rétrécit le champ de vision. En duo, le passager devra s'accrocher, sous peine de demeurer sur place, comme dans un « Laurel et Hardy ». Vos oreilles cherchent l'envolée sonore qui accompagne normalement pareil catapultage. Mais seul l'air siffle dans votre casque!



## LUXUEUSE

À quoi peut servir ce dragster? Pourvu que votre vie reste dans une boucle de 150 km, à un plaisir intense et quotidien. La LiveWire tient son rang d'objet de luxe, mêlant avec art surfaces mates et éclats brillants, métaux nobles et belles textures. Avec sa suspension ferme et d'excellents pneus accrocheurs, cette sportive n'est pas inconfortable. Et ses freins sont les plus mordants de Harley.



## FACILE

La recharge? Une heure sur une borne rapide - dotée de la bonne prise. À la maison ou au bureau, déroulez les 3 mètres de rallonge lovés sous la selle. Comptez 10 heures pour une pleine charge sur le 220 V. Le mode d'emploi est simplissime. Du fond de votre poche, la clé communique avec la moto. Une pression sur deux boutons voisins, et le tableau de bord s'éveille. Tournez la poignée (piano, au début) et c'est parti. Adieu embrayage et boîte de vitesses.



## HIGH-TECH

Le silence exige d'adapter la conduite: piétons, cyclistes et automobilistes distraits seront surpris de vous voir surgir tel un éclair sans tonnerre. La moto, dotée des assistances au pilotage les plus modernes, offre sept modes d'exploitation: sport, route, éco ou pluie (dosant le mix entre virulence disponible et recyclage de votre élan en électricité), et trois modes programmables. La LiveWire communique avec votre smartphone via une app dédiée.



# ET MOI...

17 JUILLET 2020



## DORMIR À LA BELLE ÉTOILE

Par Fanny Guyomard  
Illustrations:  
Kevin Lucbert

Une nuit à la belle étoile promet une **expérience totale** – visuelle, sonore, olfactive, physique et mentale – où **l'inattendu**, **l'incongru** et **l'aventure** sont souvent **au rendez-vous**. La nature est sans doute le plus bel hôtel cinq étoiles qui existe.



## LES RÈGLES DU CAMPING SAUVAGE

### IL EST INTERDIT DE CAMPER

- ▶ Dans les **sites naturels classés** ou en instance de classement.
- ▶ Aux abords des **monuments historiques**.
- ▶ Sur les **rivages de la mer** et à moins de **200 mètres des points d'eau utilisés** pour la consommation.
- ▶ **Tout endroit indiqué par arrêté municipal**, pour motifs environnementaux, commerciaux, esthétiques ou de sécurité et de salubrité publiques.

remarquent ainsi que chaque mois connaît son bal d'étoiles filantes. Celui des Perséides est déjà ouvert et dure jusqu'à fin août. Mais c'est dans la nuit du 12 au 13 que ce sera le plus rock'n'roll, avec une centaine de météores à l'heure.

C'est le jeu incontournable des veilleurs : compter les étoiles filantes. «*Et faire des vœux*», précise Marine, qui pria une nuit pour que son chat revienne – vœu exaucé. Autre surprise, se souvient Flavien : «*Je ne m'attendais pas à voir la Voie lactée, qui forme une traînée blanche bien visible à l'œil nu. Tu te retrouves avec un fond d'écran devant les yeux! Et comme le ciel occupe la totalité de ton champ de vision, tu as l'impression de décoller du sol.*» Pour voir notre galaxie, il faut attendre une bonne heure que l'œil s'adapte au noir. Mais ne pas attendre de trop vieillir : la pupille se dilate moins avec l'âge.

Regarder le ciel étoilé est une expérience temporelle qui sublime la patience : «*C'est un plaisir d'attendre; plus la nuit tombe, plus c'est beau. Tu ne te lasses pas de la beauté du ciel, qui est vivant. C'est un moment de poésie*», souffle Flavien, qui évoque aussi la sensation physique ressentie, lorsqu'au milieu de la nuit, sa perception a basculé : «*Au fil des heures, les constellations se déplacent, tu perçois bien la forme sphérique de la voûte céleste. Et là, tu ressens que ce n'est pas le ciel qui tourne, mais la Terre. C'est une sensation vertigineuse, qu'on a du mal à comprendre quand on ne l'a pas vécue.*» Marine avait 8 ans lors de cette expérience philosophique : «*C'est peut-être la première fois que j'ai compris que j'étais un peu une poussière dans l'histoire de l'univers.*»

Sur le pont d'un navire perdu dans l'océan, où on peut voir plus de 5 000 étoiles contre une petite cinquantaine dans une grande métropole, le spectacle laisse sans voix : «*Ah, c'est beau*, décrit simplement Caroline, le regard perdu

C'est une de ces douces soirées d'été, quand la brise parfumée d'herbe fauchée caresse la peau dorée par une journée de soleil, l'astre plongeant maintenant dans le sol gorgé de chaleur, quitte les sillons rosés du champ céleste sans nuages. Bientôt, on entend les crapauds s'animer et les enfants excités : «*On peut dormir à la belle étoile ?*»

Transat déplié, bonnet sur la tête et sac de couchage remonté sur les oreilles, c'est parti pour une nuit au milieu des éléments. «*Tu suis le cycle de la nature, de l'air qui s'humidifie jusqu'aux gouttes de rosée le matin*», observe Marine, qui a vécu sa première nuit sauvage en colonie de vacances. En guise de réveil : le soleil qui vient lécher la figure, apprécie Flavien. «*Avec ce moment magique où tu te demandes où tu es*», sourit le campeur de jardin. Des cernes noirs sous les yeux.

Car la nuit n'est pas de tout repos, quand les sens excités prêtent attention au monde parallèle qui se réveille. Lorsqu'elle a dormi sur le toit d'un village en ruine perché sur une colline tunisienne, Claire a été marquée par les cris des chacals, qui résonnaient dans l'immensité du désert. Dans un jardin français, chauves-souris et rapaces sont de sortie. Entre le bruissement des feuilles, grillons, chouettes et grives donnent de la voix. À la saison des amours, on peut même entendre le troglodyte mignon ou le rossignol faire leur parade nuptiale, ou la rousserolle, qui brouille les repères en imitant d'autres oiseaux... L'oreille qui tient jusqu'au petit matin peut aussi s'amuser à suivre l'ordre d'entrée de chaque chanteur. «*Quand on dort dans un bois, les oiseaux sont hyperactifs le matin, dès 4 ou 5 heures*», retient Olivier. Ce chœur de l'aube peut se manifester encore plus tôt, selon la luminosité et le bruit des activités humaines.

### EN HIVER, LE CIEL EST PLUS BEAU

Le campeur est donc prévenu : les nuits sont courtes. Surtout quand il n'est pas assez couvert, ce qui en a traumatisé plus d'un. Beaucoup attendent la période de canicule, quand l'étoile Sirius de la constellation Canicula, ou Grand Chien (*canis*, en latin), se lève en même temps que le Soleil. Mais une nuit fraîche, dégagée et sans Lune, précédée d'une averse, offre les meilleures conditions pour observer le ciel, car la chaleur n'est pas réverbérée sur le sol. «*L'hiver offre une meilleure visibilité que l'été*», renchérit Laetitia Ferreri, animatrice à la Cité des sciences et de l'industrie. Les moins frileux

dans ses souvenirs. *C'est une impression de bien-être. C'est unique d'être là, seule, dans le silence, au milieu de nulle part.*» Elle en a écrit «des odes à la nuit». Les littéraires pensent aussi au *Petit Prince* de Saint-Exupéry ou citent Victor Hugo qui versifie la Lune, ce «*croissant fin et clair parmi ces fleurs de l'ombre*». «*Quel dieu, quel moissonneur de l'éternel été, / Avait, en s'en allant, négligemment jeté / Cette faucille d'or dans le champ des étoiles...*»

Temps de réflexion existentiel, la nuit à la belle étoile est l'occasion de remuer ses méninges : «*Tu savais que la Lune s'éloigne de nous de presque quatre centimètres par an, donc qu'un jour (lointain), il n'y aura plus d'éclipse totale ? En attendant, elle se situe en moyenne à 380 000 km de la Terre, ce qui veut dire que sa lumière met un peu plus d'une seconde à nous parvenir. Cette lumière vient du Soleil, vieille de huit minutes. À toi de calculer à quelle distance il se trouve (1)*», lance le scientifique de la bande. Puis, on bascule dans la science-fiction : «*Ça donne envie d'explorer les étoiles, on choisit la constellation qu'on aimerait habiter. On refait le monde*», note Flavien, qui embraye sur un étrange phénomène observé une nuit d'été : «*Un moment, dans le coin supérieur droit de notre champ de vision, une lueur très vive a allumé le ciel et s'est évanouie derrière les arbres.*» Météoroïde ? Ovni ? «*En Bolivie, tous ceux avec qui j'ai abordé le sujet croient aux extraterrestres.*»

### «ELLE ÉTAIT ANGLAISE...»

Mais regarder le lointain ramène toujours vers l'homme : «*La nuit nous permet de voir les avions et les satellites, l'activité humaine. On pense au matériel qu'on laisse sur la Lune, aux débris qui traînent dans l'espace... On se demande si on ne devrait pas laisser l'espace vierge de l'homme, mais on se dit que c'est tellement grand qu'on pourrait bien aller vivre, un jour, sur une autre planète, en la respectant mieux que celle-ci. On pense aussi à la pollution lumineuse et atmosphérique qui déstabilise les êtres vivants*», médite Flavien, l'ingénieur, qui voit cette expérience de la nuit à la belle étoile comme un mélange entre introspection, débat avec ses compagnons de nuit... et confessions intimes.

Car la nuit à la belle étoile rime avec amour. Pierre, trente ans plus tard, se souvient de l'évasion du dortoir et du sable encore chaud d'une plage de Porquerolles. «*Elle était Anglaise. Je ne savais trop ce qui allait se passer... et puis... Ça s'est passé. Pas besoin de lui*»

## QUE VOIR DANS L'HÉMISPHERE NORD

### ► LES CONSTELLATIONS

**La Grande Ours**, la plus facile à repérer. Elle ressemble à une grande casserole, qui constitue le corps et la patte arrière d'un ours imaginaire. En reportant cinq fois le segment du bord extérieur de cette casserole vers le haut, on tombe sur l'étoile polaire, qui indique le Nord.

**Le triangle d'été**, visible...

seulement l'été.

**Cassiopée** en forme de «W», proche de l'étoile polaire.

**Orion**, qui enferme en son sein la nébuleuse du même nom, nuage diffus d'étoiles naissantes.

### ► LA VOIE LACTÉE

La Terre est en périphérie de son univers, donc on peut observer son centre lumineux.

### ► LES PLANÈTES

**Jupiter et Saturne** sont visibles au crépuscule. En milieu de nuit, arrivent Mars et Vénus, l'étoile du Berger, qui rythment la sortie ou la rentrée du bétail. Les planètes, contrairement aux étoiles, ne scintillent pas. C'est une façon de les identifier.

### ► LA PLUIE D'ÉTOILES FILANTES DES PERSÉIDES, nommée

ainsi car elle semble venir de la constellation de Persée. Une pluie de météores survient lorsque l'orbite de la Terre croise la trajectoire d'une comète, qui a laissé derrière elle des débris: des météores. En entrant dans l'atmosphère terrestre à pleine vitesse, ces météores chauffés à blanc se désintègrent en une fraction de seconde en laissant derrière eux une traînée lumineuse.

### ► LES SATELLITES

Plus de 2 000 satellites opérationnels et quelque 7 000 débris identifiés orbitent autour de la Terre. La compagnie privée SpaceX a aussi lancé son train de 25 satellites, Starlink. L'ISS, la station spatiale internationale postée à près de 400 kilomètres d'altitude et grande comme un terrain de football, file à 28 000 km/h pour faire 16 fois le tour de la Terre en une journée. Depuis le sol, on peut facilement suivre des yeux le petit point lumineux mobile. De nombreux sites Internet et applications donnent les positions en temps réel.

décrire la Voie lactée ou la Grande Ours», sourit-il. «Après», ce fut la baignade, le lever du soleil et les oursins au petit-déjeuner, avant le retour au réel...

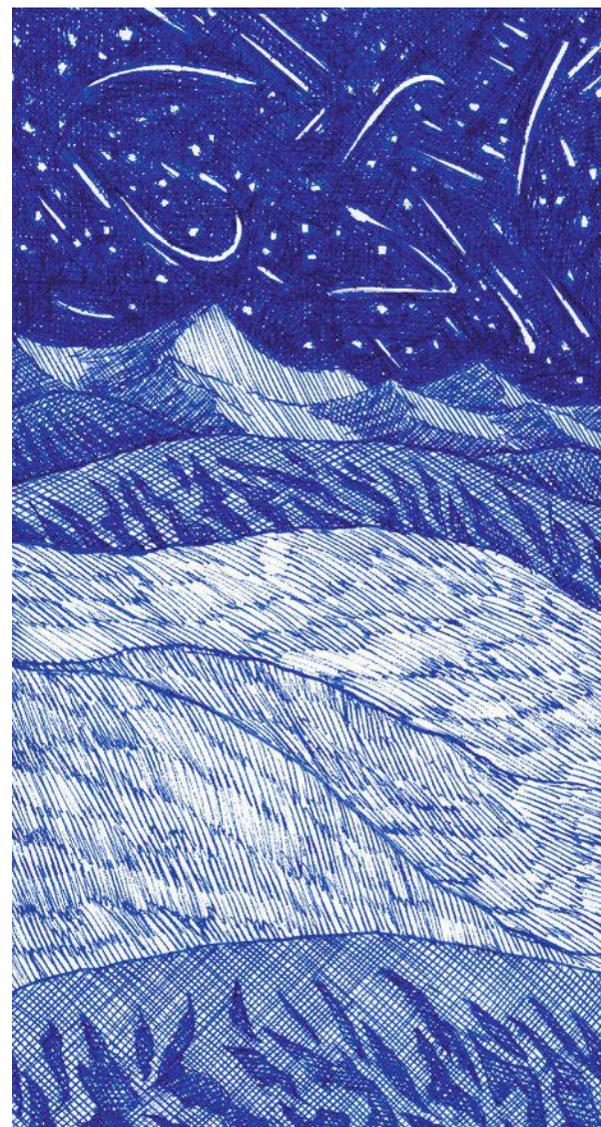
Pour séduire et impressionner sa moitié le moment venu, le planétarium de La Villette propose l'animation «Pécho sous les étoiles», qui permet de se familiariser avec le ciel: vous parlerez par exemple de votre signe du zodiaque, qui correspond à la constellation que le Soleil traversait au moment de votre naissance selon le schéma élaboré par les Babyloniens voilà plusieurs millénaires. «Tu savais – direz-vous – que l'inclinaison de 23° de la Terre fait que l'alignement Terre-Soleil-constellation d'aujourd'hui ne correspond plus à l'alignement Terre-Soleil-signe du zodiaque? Il a donc fallu en ajouter un treizième. Le signe astrologique du 17 juillet est le Cancer, mais le Soleil ne commencera à traverser cette constellation qu'à partir du 20 juillet, date placée sous le signe du Lion...» Vous bifurquez ensuite sur la scène romantique du Roi Lion en chantant *L'amour brille sous les étoiles*. Vous voilà parés.

### LES « CHARMES » DU CAMPING SAUVAGE

Encore faut-il choisir le bon endroit. Vincent se souvient d'une escapade de jeunesse, en Allemagne. Le soir, son frère et lui avaient trouvé un champ pour dormir à côté de la voiture. Mais une nuit, grosse frayeur: aboiements de chiens, lampes torches et policiers arme au poing! «On avait été signalés par des locaux, ils nous prenaient pour des terroristes. C'était en pleine période de la bande à Baader», éclaircit celui qui a pu s'expliquer, avant de déguerpir.

Christian, lui, avait décidé de rejoindre à vélo Poitiers et l'Espagne. Sans le sou, le jeune homme de 17 ans dormait dans un fossé, sac de couchage relié à son vélo par une ficelle, «au cas où quelqu'un y toucherait». Sur tout, il n'avait pas de lampe torche, ce qui présageait quelques surprises comme la fois où il a découvert l'endroit qu'il avait choisi pour dormir... Lui qui pensait être tranquille dans la forêt des Landes, fut réveillé en sursaut par des sirènes de pompiers. «Je me suis rendu compte que j'étais installé près d'une caserne!» Heureusement, le feu était plus loin.

Jouer le jeu de l'immersion dans la nature promet des moments... mémorables: «On a déjà expérimenté de dormir sous la grêle. Les nuits sont longues!» rigole Rémi Camus, qui anime des stages de survie où il n'est pas question de construire une cabane pour s'abriter: avec du bois mort, ce peut être dangereux; avec du bois vert, cela abîme la forêt. Les aventuriers doivent



donc faire des quarts pour entretenir le feu protecteur du froid et des bêtes sauvages. «La première chose à faire en Afrique quand le soir tombe, c'est d'allumer le feu pour éloigner les félins qui partent en chasse», signale le globe-trotteur. Et que faire face à un scorpion? «Le manger!» En France, le danger numéro 1, ce sont les tiques, qui peuvent véhiculer la maladie de Lyme: une inspection du corps s'impose à la fin du séjour. Dans la forêt canadienne, Alexandre a eu affaire à une plus grosse bête. Heureusement, il était dans sa tente lorsque l'ours – selon les habitants – est venu la gratter. Le campeur terrifié s'est alors surpris à pousser un cri «surhumain, qui venait des profondeurs du ventre», qui a éloigné l'autre animal. L'ours a tout de même éventré sa moto. Une autre nuit, Alexandre préfère installer sa tente sur un parking isolé. Mais là, il vit une scène de polar: «J'entends la marche arrière d'un camion, qui recule doucement dans ma direction. Je me dis, c'est un psychopathe, il veut



« LA PREMIÈRE CHOSE À FAIRE EN AFRIQUE QUAND LE SOIR TOMBE, C'EST D'ALLUMER LE FEU POUR ÉLOIGNER LES FÉLINS. » EN FRANCE, LE DANGER NUMÉRO 1, CE SONT LES TIQUES.

m'écraser», s'amuse-t-il après coup. «La nuit, tu es vulnérable, tout peut arriver. Et tu te fais des films», complète Solène. Son souvenir à elle de camping sauvage ? Dans les Alpes, au cours d'un périple de 650 kilomètres à pied : des chèvres qui grignotent la tente au petit matin.

La tente protège peut-être des intempéries, mais elle empêche de voir le danger. Danger, selon Rémi Camus, moins redoutable dans la nature que près des hommes. La fois où l'explorateur a eu peur, c'est quand il s'est résigné, pour fuir un orage, à installer sa tente dans une aire de repos australienne. «Vers 22 heures, j'entends des craquements à une quinzaine de mètres – la nuit, notre ouïe est facilement mise en alerte. Une personne tire sur une cigarette et tousse. Je demande gentiment qui est là, puis je l'entends bouger. Elle ne se manifeste pas. Je sors, je me vois encore le couteau à la main, crier "Venez me voir, je ne vous ferai pas de mal !" Mais c'est moi qui devais être effrayant !» commente le sportif.

#### PETIT GLOSSAIRE CÉLESTE

**Astéroïde.** Masse rocheuse et métallique dont la taille peut atteindre plusieurs kilomètres. La ceinture principale se situe entre Mars et Jupiter.  
**Bolide.** Météoroïde tellement dense qu'il peut être lumineux en plein jour. Phénomène rare. Quand les étoiles filantes se désagrègent entre 70 et 120 km d'altitude, les plus gros bolides peuvent être visibles

à une vingtaine de kilomètres seulement, pendant une bonne trentaine de secondes.  
**Comète.** Masse rocheuse et glacée qui dérive autour du Soleil.  
**Méteore.** Poussière de comète.  
**Météorite.** Météore suffisamment gros pour ne pas être totalement désintégré dans l'atmosphère.  
**Météoroïde.** Fragment d'astéroïde.

Malgré tous les déboires possibles, la nuit à la belle étoile reste un souvenir féerique. «Quand tu es dans le désert australien, pas un bruit, la chaleur de la journée encore présente ; tu as mangé quelques grillons, les braises du feu montent dans le ciel et ajoutent des crépitements dans la rivière d'étoiles. Je n'en ai jamais vu autant de ma vie, tu as des étoiles filantes monstrueuses, qui durent deux, trois secondes. Cette immensité te ramène à l'essentiel», médite-t-il. Et même si le matelas est sommaire, l'aventurier aime rappeler : la nuit en plein air, c'est l'hôtel le plus étoilé au monde ! ●

(1) La vitesse de la lumière est de 300 000 kilomètres par seconde. En une minute, elle parcourt donc 18 millions de kilomètres. En huit minutes, 144 millions. Le Soleil se situe donc à environ 150 millions de kilomètres de la Terre.

Plus d'infos sur [lesechos.fr/weekend](http://lesechos.fr/weekend)

## CANICULE : LE CHAUD ET LE FROID

Par Claude Vincent - Illustrations : Marie Doazan



**D**es canicules plus fréquentes et plus intenses : c'est ce que prédisent la plupart des modèles de réchauffement climatique. Peut-on alors éviter de recourir massivement à la climatisation, pour limiter la consommation d'énergie et les effets délétères sur la santé et le bien-être ? Difficile mais pas impossible, révèle une étude réalisée pour l'Île-de-France (*Environmental Research Letters*, juillet 2020). Selon les chercheurs, la végétalisation des villes, une meilleure isolation des bâtiments, la mise en place de toitures réfléchissantes et un « usage raisonné » de la clim' permettraient de réduire de moitié l'énergie nécessaire à efficacité égale. La climatisation est un enjeu socio-économique et de santé majeur (Voir *Les Échos Week-End*, 28 juin 2019). Une des façons pour en limiter l'impact sur le climat serait peut-être d'abord d'éviter de réfrigérer l'intégralité de l'espace intérieur où nous passons jusqu'à 90% de notre

temps selon l'OMS, mais jamais au même endroit au même moment. Et, en termes de santé et de bien-être, d'adopter également une démarche plus intégrative. La « surchauffe », qui joue aussi sur l'hygrométrie, potentialise également les effets des virus, des bactéries, des poussières, des allergènes et de tous les autres polluants qui règnent en maîtres dans les logements. C'est une approche que défend notamment la firme high-tech britannique Dyson, spécialiste de l'air ventilé avec ses appareils multifonctions personnels et mobiles comme le dernier né trois-en-un, le Pure Humidify + Cool. Conçu et testé avec l'aide de microbiologistes, il purifie (par UV-C), humidifie et rafraîchit l'air par ventilation (jusqu'à 290 litres d'air projetés par seconde). Le système détecte, mesure et élimine jusqu'à 99,95% des particules ultrafines, des bactéries et des COV (benzène, dioxyde d'azote...).

### L'AUTRE, AGENT DU CHANGEMENT

La période estivale, a fortiori après dix semaines de confinement, est propice à nouer de nouvelles relations. Mais de quelle nature – amoureuse d'un soir ou d'une vie, amicale d'un jour ou pour toujours, légères ou lourdes – et à quoi nous renvoient-elles ? « Toute rencontre, d'une manière ou d'une autre, parle de nous [...] Les rencontres sont de véritables agents de changement nous menant vers notre propre métamorphose », assure la psychopraticienne Géraldyne Prévot-Gigant, spécialiste de la question amoureuse et des troubles du lien (*La Force de la rencontre*, Odile Jacob, avril 2020). Premier contact, ingrédients de la rencontre et celles qui changent nos vies, les mentors, le coup de foudre et les illusions, Internet, les toxiques... C'est à une véritable exploration de tout ce qui se joue dans l'inconscient et le conscient que nous convie l'auteur. À lire, aussi, sur la plage.

### VACANCES SANS HANDICAP



Voici un site intéressant, dédié aux personnes en situation de handicap ou à mobilité réduite, permanente ou passagère. On en compte 12 millions en France. La plate-forme Mobe Travel leur permet en effet d'organiser leurs séjours de vacances quasiment sur mesure, depuis l'hébergement (gîtes, hôtels, campings, résidences, clubs...), jusqu'au transport (train, avion, taxi...), au matériel et au personnel médical ou paramédical. Créée par un jeune Lyonnais, Lucas Gebhardt, qui vient de lever 1,1 million d'euros auprès de business angels, elle compte à ce jour quelque 4 000 logements en France et un millier à l'étranger certifiés accessibles par des « ambassadeurs » eux-mêmes en situation de handicap. Le label maison, de une à quatre abeilles, permet de juger rapidement du niveau d'assistance qui peut être apporté, depuis un simple déambulateur pour une personne âgée jusqu'à la présence d'un infirmier, le recours à un kiné...

### BÉBÉ : HUG ME TENDER



« Love me tender, love me true », chantait Elvis Presley en 1956. En 2020, plus pragmatiques, des chercheurs japonais de l'université Toho sont partis à la recherche du câlin parfait qu'il faut faire à un bébé pour le calmer. Pour cela, ils ont bardé de capteurs de pression les bras des câlineurs et contrôlé le rythme cardiaque des bébés. Verdict : tenir simplement l'enfant dans les bras ou, à l'inverse, le serrer trop fort a beaucoup moins d'effet qu'une pression moyenne et pas trop longue : au-delà de 20 secondes, ça se gâte, assurent les auteurs de l'étude. Et le « hug » est plus efficace si c'est un des parents qui opère, en particulier dès que les nouveau-nés atteignent 4 mois, avaient déjà remarqué les chercheurs (*Cell*, avril 2020). Avantage collatéral : le bon câlin calme aussi les parents !



franceculture.fr/  
@Franceculture

# MARGARET THATCHER

---



© Margaret\_Thatcher\_(1983)-Rob Bogaerts

Un portrait  
en 5 épisodes  
par Judith Perrignon

DU 27 AU  
31 JUILLET  
9H05 – 11H

EN PODCAST ET SUR FRANCECULTURE.FR

MULTIDIFFUSION  
À 22H10



L'esprit  
d'ouver-  
ture.

En  
partenariat avec

**LesEchos**  
WEEK-END



## MARC DUGAIN

### LA SAISON DES ARTISTES

On va vivre des vacances particulières. On ne sait pas bien si elles ont démarré avant, si elles se sont interrompues, si elles ont vraiment eu lieu. Autant de cas que de personnes. Le mieux, quand on peut se le permettre, c'est de vivre sur son lieu de vacances et d'y travailler. Le problème, c'est évidemment ensuite de pouvoir distinguer ce qui est congé et ce qui ne l'est plus. La fusion des vacances et du travail est engagée sérieusement, la technologie le permet. Avec le télétravail on peut s'activer pour son gagne-pain une partie de la journée et se laisser couler à un autre moment. On peut aussi travailler certains jours et décompresser d'autres. Le danger c'est évidemment de travailler tout le temps, de ne connaître aucun répit ou dans le cas contraire d'oublier de travailler aspiré par son cadre de villégiature. On n'en est pas encore tout à fait là, mais on est sur le chemin de la déstructuration de ce cadre qui s'assouplit d'années en années. Le grand mythe de la présence s'efface au profit de l'efficacité. Qu'importe le temps de travail, l'assiduité dans des bureaux, bientôt seul le résultat comptera. On s'était dit, après les deux mois de confinement, que les gens

ne partiraient pas en vacances. Pourtant Paris s'est déjà vidé et on ne trouve plus une chambre d'hôtel en Bretagne. Il faut dire que cette destination peu touchée par la crise sanitaire a vraiment changé en quelques années sous l'effet du réchauffement climatique et attire de plus en plus de vacanciers inquiets des canicules du Sud. Dans certains coins comme le mien on est 2 000 en hiver et 30 000 en été. C'est ce qui rend la fin des vacances moins douloureuses quand on retrouve sa vie normale. Et comme l'affluence restreint les activités autant travailler pendant les congés. J'aime bien ce contre-pied.

**POUR LA RENTRÉE,  
ON VERRA BIEN,  
CHAQUE CHOSE EN SON  
TEMPS. IL FAUT PARTIR  
LE BAUME AU COEUR...**

On sent cette fois que les individus, les familles, ont besoin de se retrouver physiquement, de quitter le monde des relations virtuelles et de l'altérité menaçante. C'est fatigant à la fin ces sollicitations permanentes et impératives qui conduisent à faire que les vacances ne sont une réalité que lorsqu'on éteint son portable et que l'on renonce à regarder ses mails. C'est la condition pour être vraiment avec les autres. On peut même rester sans rien se dire, les silences consacrent les liens plus que les mots. Déjà on nous parle de la rentrée, mais il ne faut rien écouter, ne pas se laisser abuser par tous ceux qui entretiennent l'anxiété comme vecteur essentiel de leur business. On verra bien, chaque chose en son temps. Il faut partir le baume au cœur en se disant que le Covid ne reviendra pas, que la crise annoncée ne sera pas forcément terrible, que Trump ne sera pas réélu, etc. En lisant le très beau livre à paraître en septembre de Gwenaële Robert *Never Mind* sur l'attentat de la rue Saint-Nicaise contre Bonaparte, une phrase m'a interpellé: «*La politique est le tombeau de l'art.*» Ça tombe bien, les vacances c'est le moment d'oublier la politique. Et de se prendre pour des artistes. ●

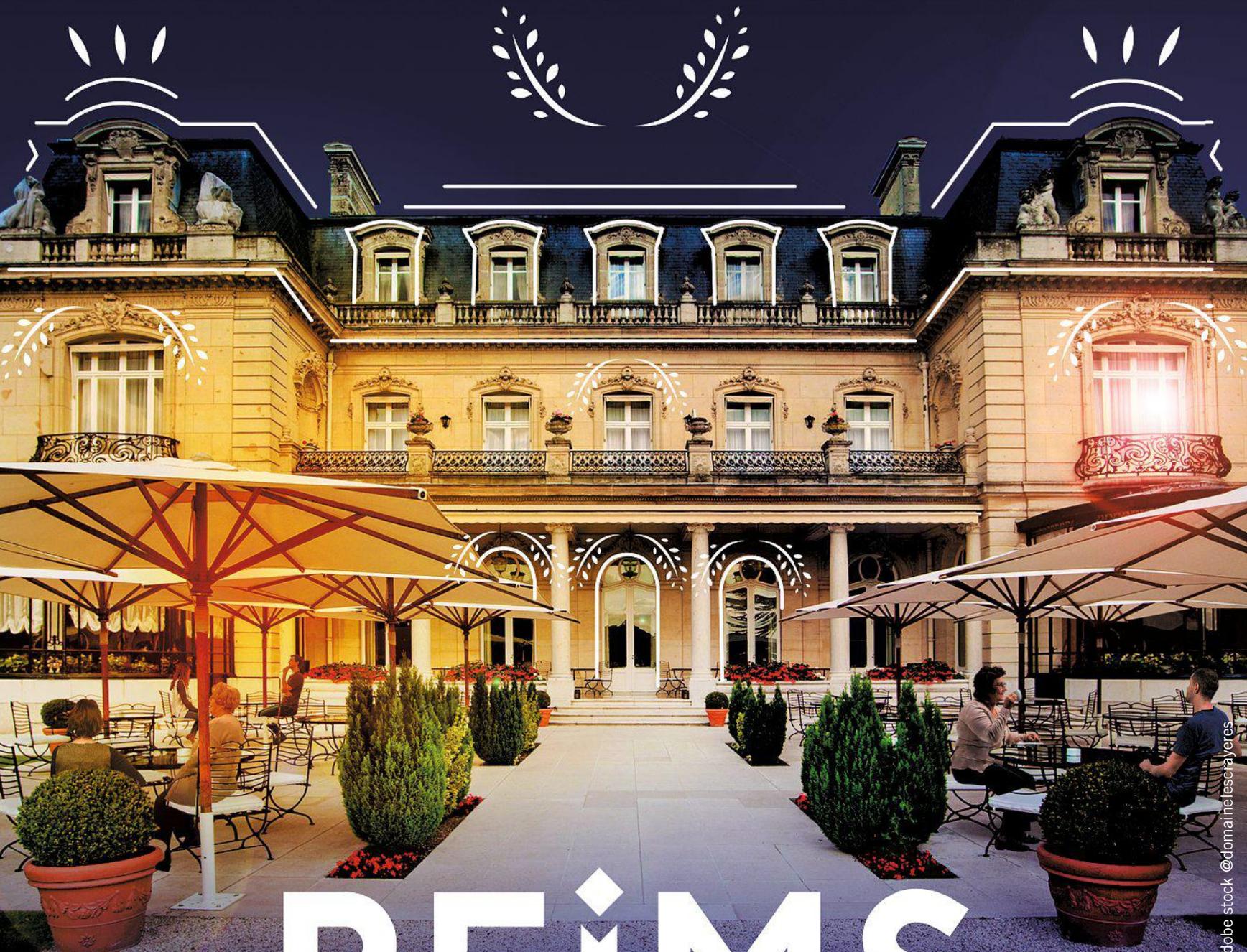
ILLUSTRATION PORTRAIT : KIM ROSELER

#### LE TRAIT



DuBousson

POUR UN WEEK-END  
OU POUR LA VIE



REIMS

*l'art de vivre*  
AU COEUR DE LA CHAMPAGNE

#Reims  
Tourisme



[www.reims-tourisme.com](http://www.reims-tourisme.com)

#CHILLINREIMS

BORN IN LE BRASSUS



AUDEMARS PIGUET  
*Le Brassus*

RAISED AROUND THE WORLD



NÉE AU BRASSUS, POUR VIVRE DANS LE MONDE

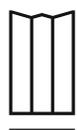
BOUTIQUE AUDEMARS PIGUET PARIS : RUE ROYALE

# Les Echos

---

**WEEK-END**

X



LA LISTE

the best restaurants in the world

---

## LES MEILLEURS RESTAURANTS DE L'ÉTÉ **À MOINS** **DE 50 EUROS**



► **NOS 450 ADRESSES  
DANS TOUTE LA FRANCE**



FONDÉ  EN 1743

**MOËT & CHANDON**

CHAMPAGNE

★

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

# ÉDITO



## LES MEILLEURS BISTROTS (OUVERTS) DE L'ÉTÉ

Pour mesurer son attachement aux bonheurs de la vie, on a parfois besoin d'en être privé. De ce point de vue, le confinement nous aura confirmé à quel point les restaurants font partie de l'art de vivre à la française ! Certains sont toujours fermés, en particulier les grandes tables dont l'activité dépend des touristes étrangers. D'autres, dans une proportion impossible à chiffrer, ne rouvriront jamais. Mais heureusement, dans toutes nos belles régions, les vacanciers vont pouvoir trouver – ou retrouver – cet été de formidables tables. Des bistrots gourmands, des brasseries traditionnelles, des bars à vin ou à tapas, des restos modernes, des auberges nichées dans des lieux historiques, des terrasses face à la mer... Le tout à moins de 50 euros. Pour vous présenter cette sélection exclusive, nous nous sommes associés à La Liste, une application célèbre pour son classement des meilleurs restaurants du monde, mais qui répertorie aussi ces bonnes adresses réconfortantes et sans chichi, à l'écart de la course aux étoiles.

La Liste a adopté une méthode originale : elle repose sur un algorithme qui intègre les avis de la presse, y compris régionale, les notes des guides gastronomiques crédibles, mais aussi la satisfaction des clients. De cette base de données vivante sont extraits les quelque 450 établissements présentés dans ce supplément. Tous nous ont confirmé avoir ouvert, ce qui n'était pas gagné. Alors, si comme beaucoup de Français, vous avez décidé de passer l'été sans quitter l'Hexagone, oubliez les pièges à touristes et privilégiez les restaurateurs passionnés, honnêtes dans leurs comportements et habiles aux fourneaux, qui se fournissent autant que possible auprès des petits producteurs de leur région. Ils ont besoin de soutien : non seulement ils ont perdu près de trois mois de chiffre d'affaires, mais en plus ils ont redémarré avec un nombre réduit de couverts. Redécouvrir la France, sortir, se ressourcer, partager de délicieux repas avec ses proches, boire de bons vins, n'est-ce pas, après un drôle de printemps, le plus beau des programmes pour cet été 2020 ?

**Laurent Guez**  
Directeur éditorial food

Directeur de la publication, président de la SAS Les Echos : Pierre Louette  
Directeur des rédactions : Nicolas Barré  
**RÉDACTION**  
Directeur de la rédaction : Henri Gibier  
Directeur éditorial food : Laurent Guez  
Directeur de création : Fabien Laborde  
Directrice artistique : Cécile Texeraud  
Maquette : Eléonore Nicolas  
Chef d'édition : Vincent Ejarque  
Éditrice : Marie Van de Voorde-Leclercq  
**LA LISTE**  
Rédaction en chef : Jörg Zipprick  
Rédaction : Jean-Claude Ribaut

**FABRICATION**  
Directeur : Jérôme Mancellon  
Responsable fabrication groupe : Sandrine Lebreton, assistée de Jean-Claude Lainé  
Impression : Aubin, Ligugé  
Origine du papier : Allemagne.  
Taux de fibres recyclées : 0 %.  
Le papier de ce supplément est issu de forêts gérées durablement. P<sub>tot</sub> 0,019kg/tonne  
Les Echos Week-End est une publication hebdomadaire du Groupe Les Echos.  
ISSN 2430-7599, CPPAP 0421 C 83015.  
Dépôt légal : juillet 2020

## Gruppe Les Echos

Principal associé : Ufipar (LVMH)  
Président-directeur général : Pierre Louette  
Directrice générale Pôle Les Echos : Bérénice Lajouanie  
Directeur délégué : Bernard Villeneuve





# LA LISTE.COM

the world's best restaurant selection

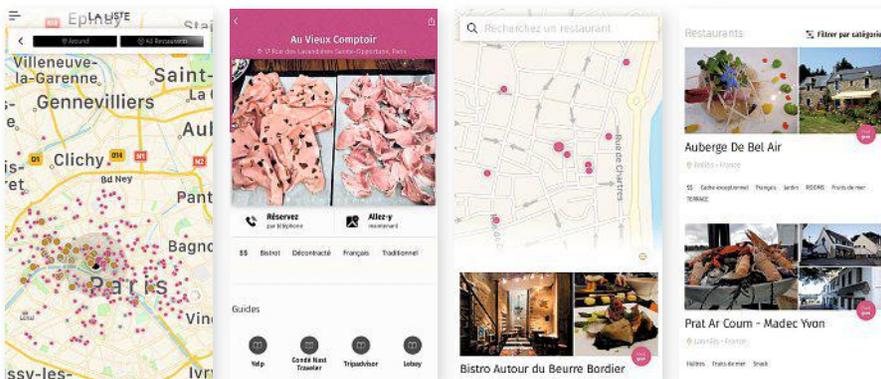
WWW.LALISTE.COM

## LA LISTE, Le goût des bonnes tables

Où que vous soyez, quelles que soient vos envies,  
LA LISTE vous guidera vers le bon choix.

Des milliers de recommandations pour la France,  
l'Europe et le monde entier.

Téléchargez l'application 'La Liste' &  
Bonnes vacances d'été avec LA LISTE !



25.000 RESTAURANTS 195 COUNTRIES 820 REFERENCES



Télécharger l'app La Liste

# ACCOMPAGNER LA REPRISE



En créant « La Liste », il y a près de six ans, nous espérions donner de la visibilité à différents styles de cuisine et célébrer l'excellence culinaire des restaurants qui privilégient le goût et l'authenticité des ingrédients, leur fraîcheur ainsi que la transparence de leur origine. Pour la première fois, les restaurants étaient évalués par un algorithme sophistiqué qui tient compte des critiques des guides, des magazines et des quotidiens ainsi que du retour des clients. Bien sûr, et en priorité, nous avons rendu hommage à des chefs attentifs à la santé et à la préservation de notre terre. Au fil des ans, La Liste est devenue le premier guide mondial avec près de 25.000 restaurants dans 195 pays. Même si notre classement couvre les 1000 premières tables de la planète, nous n'avons jamais cessé de nous intéresser aux endroits qui font notre bonheur au quotidien, aux bistrotts, aux auberges, aux brasseries, aux bars à huîtres et à la street food... Aujourd'hui, La Liste est heureuse

d'accompagner les restaurateurs vers la reprise après une période particulièrement difficile. Dans ce supplément, nous vous recommandons 450 tables abordables dans toute la France. Toutes les bonnes tables ne sont pas dans cet ouvrage, mais on peut les découvrir sur notre application gratuite\*. Et nous avons le plaisir d'annoncer que, dès aujourd'hui, l'intégralité des bonnes adresses de La Liste sera intégrée aux systèmes de navigation de nos partenaires automobiles Hyundai et Kia. Comme la restauration a été durement touchée par la situation actuelle, certains chefs ont changé leurs jours de fermeture et leurs prix pendant que d'autres ont changé leur offre. Nous vous conseillons donc fortement de vérifier avant d'effectuer votre réservation.

Bonnes vacances en France!

**Philippe Faure**  
Président de La Liste

\* Application disponible sur Google Play et Apple App Store

## SOMMAIRE

### NOS ADRESSES

- 6** Auvergne-Rhône-Alpes
- 8** Bourgogne Franche-Comté
- 10** Bretagne
- 13** Centre Val-de-Loire
- 15** Corse
- 17** Grand Est
- 19** Hauts-de-France

- 21** Ile-de-France
- 23** Normandie
- 25** Nouvelle-Aquitaine
- 27** Occitanie
- 30** Provence-Alpes-Côte d'Azur
- 33** Pays de la Loire

# AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

## DANIEL ET DENISE

156, rue de Créqui, 69000 Lyon

Tél. : 04 78 60 66 53

Fermé samedi et dimanche

Créé en 1968 par Daniel Leron (meilleur ouvrier de France, MOF), repris par Joseph Viola (MOF également) – deux grands accommodateurs de gras-double –, ce restaurant est le conservatoire des amateurs de pâté-croûte, quenelle de brochet sauce Nantua, omelette du curé aux écrevisses, tablier de sapeur sauce gribiche, tête de veau et volaille de Bresse... dans un décor de « bouchon » lyonnais traditionnel. Prix raisonnables. *Menu de saison 33 €.*

## LUDOVIC B.

90, rue Masséna, 69006 Lyon

Tél. : 04 37 24 19 28.

Fermé samedi et dimanche

Ludovic Boulgakoff a fréquenté de grandes brigades (Jamin, Guy Savoy). Il met sa passion au service de produits frais de la région et ne s'interdit pas de présenter des poissons rares (esturgeon, mostelle, brosmes) ou du bœuf de Galice au poivre concassé. A noter aussi un excellent baba au rhum et un coulant au chocolat Valrhona, glace caramel au beurre salé. Sa cave est axée sur la découverte de vins de propriété, adaptés à sa cuisine. Cadre moderne, épuré. Prix maîtrisés (identiques midi et soir). *Menus : 23 € - 32 €.*

## CAFÉ BRUNET

18, place Gabriel Fauré, 74340 Annecy

Tél. : 04 50 27 65 65

Fermé dimanche et lundi

L'ancienne buvette installée depuis 1875 dans une bâtisse du XIV<sup>e</sup> siècle, s'est muée, sous l'impulsion de Laurent Petit, en café culinaire attaché à préserver l'esprit de la ville, appelée parfois « Venise des Alpes. » Le chef Mathieu Fortin y défend les valeurs gourmandes



Chez Daniel et Denise, décor de bouchon et cuisine de MOF.

d'une cuisine canaille de haut goût : féra pommes à l'huile, joue de porc confite ou andouillette grillée, pain perdu...retrouvé. Plats mijotés de partage et, naturellement, large sélection de vins de Savoie. *Menu : 33 €.*

## CULINA HORTUS

38, rue de l'Arbre Sec, 69001 Lyon

Tél. : 04 69 84 71 08

Fermé dimanche et lundi

Sur sa carte, pas de trace d'un saucisson brioché, d'un tablier de sapeur ou d'une quenelle sauce Nantua. Chez Culina Hortus – cuisine du potager en latin –, Adrien Zedda célèbre les légumes dans tous leurs états. Ses grands plats : raviole farcie aux cardons, aux oignons confits et à la ricotta, bouillon infusé au cédrat, oignons frits, épinard, blette ; asperge verte, mousseline de brocolis, choux de Bruxelles. *Menus : de 22 € à 42 € (déjeuner), 58 € (dîner).*

## LA MEUNIÈRE

11, rue Neuve, 69001 Lyon

Tél. : 04 78 28 62 91

Ouvert du mardi au samedi au déjeuner et au dîner, fermé dimanche et lundi

C'est le moment de redécouvrir La Meunière avec le brillant duo Franck Delhoum et Olivier Canal. Le premier a appris son métier chez Paul Bocuse, et le second chez Guy Savoy et Mathieu Viannay. Ensemble, ils font dans le canaille dans cette institution lyonnaise qu'ils ont tenu à garder dans son jus. C'est du sérieux, du très sérieux même : pâté en croûte ; pressé de tête et pied de cochon pané, blettes ; sabodet au gène (marc de raisin), pommes vapeur ; andouillette à la fraise de veau ; ris de veau en persillade ; tarte aux pommes. *Menus : de 19 € à 21 € (déjeuner), 29 €, 36 €. Carte : de 20 € à 45 €.*

**ET AUSSI**

► **La Croix de Savoie**

768, route du Pernand  
74300 Arâches-la-Frasse  
Tél. : 04 50 90 00 26  
*Moderne, homard, viande*

► **Les Sarments**

Place Sarments, 69400 Arnas  
Tél. : 04 74 65 24 52  
*Traditionnel*

► **Auberge Bressane**

166, boulevard de Brou  
01000 Bourg-en-Bresse  
Tél. : 04 74 22 22 68  
*Traditionnel*

► **Le Panoramic**

Le Brévent  
74400 Chamonix-Mont-Blanc  
Tél. : 04 50 53 44 11  
*Situation exceptionnelle*

► **Auberge de Chassignolles**

Le Bourg, 43440 Chassignolles  
Tél. : 04 71 76 32 36  
*Jardin, bio*

► **Les Tontons**

21, rue des Vieillards  
63000 Clermont-Ferrand  
Tél. : 04 73 19 06 73  
*Bistrot*

► **L'Ecuveuil**

18, rue Saint-Adjutor  
63000 Clermont-Ferrand  
Tél. : 04 73 37 83 86  
*Traditionnel*

► **L'Alambic**

6, rue Sainte-Claire  
63000 Clermont-Ferrand  
Tél. : 04 73 36 17 45  
*Spécialités régionales*

► **L'Épicerie de Dienne**

6, route du Puy Mary  
15300 Dienne  
Tél. : 04 71 20 59 84  
*Traditionnel*



► **L'Embarcadère**

15, avenue de la Plage  
01480 Jassans-Riottier  
Tél. : 04 74 07 07 07  
*Traditionnel, terrasse*

► **Au Petit Bouchon Chez Georges**

8, rue du Garet, 69001 Lyon  
Tél. : 04 78 28 30 46  
*Bistrot*

► **Bouchon Comptoir Brunet**

23, rue Claudia, 69002 Lyon  
Tél. : 04 78 37 44 31  
*Cuisine lyonnaise*

► **La Mère Jean**

5, rue des Marronniers  
69002 Lyon  
Tél. : 04 78 37 81 27  
*Bistrot, cuisine lyonnaise*

► **Le Bouchon des filles**

20, rue Sergent Blandan  
Ancienne Voie du Rhin  
69001 Lyon  
Tél. : 04 78 30 40 44  
*Bistrot, cuisine lyonnaise*

► **Le Bistrot de Lyon**

64, rue Mercière, 69002 Lyon  
Tél. : 04 78 38 47 47  
*Cuisine lyonnaise*

► **Le Poêlon d'Or**

29, rue des Remparts d'Ainay  
69002 Lyon  
Tél. : 04 78 37 65 60  
*Bistrot, cuisine lyonnaise*

► **Le Splendid**

3, place Jules Ferry  
69006 Lyon  
Tél. : 04 37 24 85 85  
*Brasserie, terrasse*

► **Café Comptoir Abel**

25, rue Guynemer, 69002 Lyon  
Tél. : 04 78 37 46 18  
*Cuisine lyonnaise*

► **Le Refuge**

2615, route du Leutaz  
74120 Megève  
Tél. : 04 50 21 23 04  
*Classique, romantique*

► **L'Embarcadère**

13, avenue du Lac, 01130 Nantua  
Tél. : 04 74 75 22 88  
*Classique, jardin, vue*

▼ **La Belle Meunière**

25, avenue de la Vallée  
63130 Royat  
Tél. : 04 73 35 80 17  
*Classique, options végétariennes*

► **Auberge de la Mère Castel  
Castel Hôtel 1904**

17, rue du Castel  
63390 Saint-Gervais-d'Auvergne  
Tél. : 04 73 85 70 42  
*Traditionnel*

► **La Ferme de Cupelin**

198, route du Château  
74170 Saint-Gervais-les-Bains  
Tél. : 04 50 93 47 30  
*Moderne, vue panoramique*



# BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ



Table d'hôtes époustouflante à la Ruchotte, seulement sur réservation.

## LA RUCHOTTE

21360 Bligny-sur-Ouche

Tél. : 03 80 20 04 79

### Sur réservation

Frédéric Ménager, devenu aviculteur, n'a pas oublié quelques-uns des grands plats inspirés d'Alain Chapel et de Philippe Jousse, dont il fut le collaborateur. Une seule chambre rustique, une table d'hôtes époustouflante le samedi et le dimanche midi, et du mardi au vendredi, sur réservation, car il faut laisser à ce passionné le temps de soigner son important élevage de volailles rares ou disparues. **Repas : 35 €.**

## MA CUISINE

Passage Sainte-Hélène

21200 Beaune

Tél. : 03 80 22 30 22

### Ouvert 7/7

La cuisine de Stéphane Millet explore les richesses de la cuisine

au vin, la pochouse et la meurette; soit deux matelotes, l'une au vin blanc, l'autre au vin rouge. La première nappe les perches, tanches et anguilles; la seconde – issue de la réduction d'un rouge tannique et d'un bouillon de volaille très concentré – escorte les œufs pochés, la cervelle et autres délicatesses. Ma Cuisine, située dans un passage retiré, offre à la dégustation quelque 800 bouteilles de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits. **Menu : 28 €.**

## L'AGASTACHE

1, rue de Cave, 21190 Volnay

Tél. : 03 80 21 12 30

### Fermé dimanche et lundi

Au déjeuner, l'œuf à la crème de pomme de terre et thé fumé, le poulet de la ferme Lemoine aux herbes du jardin et la crème brûlée à la vanille emploient surtout des produits locaux. Pour le menu du soir, le chef accommode un

merlu de ligne breton au citron noir d'Iran qu'il accompagne d'une caponata d'aubergine, suivi d'une entrecôte de porc des Monts Lagast (Aveyron) qu'il accommode d'un jus à l'ail. Sa cuisine, élégante et équilibrée, privilégie les produits locaux, mais est ouverte à des saveurs dépaysantes. **Menus : 26 € (dej.) - 42 € (soir).**

## AUPRÈS DU CLOCHER

1, rue de Nackenheim

21630 Pommard

Tél. : 03 80 22 21 79

### Fermé mardi, mercredi

La salle à manger, au premier étage d'une ancienne maison vigneronne, offre une vue romantique sur le vignoble et le clocher de l'église, illuminé le soir. Les vins n'ont pas de secret pour le nouveau patron, ancien sommelier. Le chef s'ingénie à employer surtout des produits régionaux (légumes

bio, canette de la Dombes) pour adapter les recettes classiques aux goûts d'aujourd'hui. **Menu (dej.) 28 €.**

### LES JARDINS FLEURIS

**35, route Nationale  
39100 Parcey**

**Tél. : 03 84 71 04 84**

**Fermé dimanche soir, lundi et mardi**  
Parcey, petite bourgade d'un millier d'habitants, au sud de Dôle-du-Jura, possède une étape gourmande appréciée des familles de la région. Dans une maison de caractère en pierre de taille, avec terrasse ombragée, on déguste une cuisine de saison savoureuse (terrines de sanglier, galette de pommes de terre et saucisse de Morteau, cuisse de lapin farcie et morilles, soufflé au marc du Jura).

Le délicat cépage savagnin parfume à la fois la soupe de grenouilles et la gelée de griottes! C'est une adresse propice à la découverte de Dôle à huit kilomètres (Musée Pasteur), des vignobles d'Arbois et des Salines de Nicolas Ledoux (Arc et Senans). **Menus: 20 € - 51 €.**

#### ET AUSSI

##### ► Hôtel les Caudalies

20, avenue Pasteur, 39600 Arbois  
Tél. : 03 84 73 06 54

*Classique, élégant*

##### ► Le Pot au Feu

27 bis, Grande Rue, 90000 Belfort  
Tél. : 03 84 28 57 84

*Classique, plats végétariens, vin*



##### ► Le Manège

2, faubourg Rivotte, 25000 Besançon  
Tél. : 03 81 48 01 48

*Bistrot, traditionnel*

##### ► Bistrot des Grands Crus

10, rue Jules Rathier, 89800 Chablis  
Tél. : 03 86 42 19 41

*Bistrot, vin*

##### ► Pierre et Jean

2, rue de la Poste, 71150 Chagny  
Tél. : 03 85 87 08 67

*Traditionnel, terrasse*

##### ► Le Saint-Georges

32, avenue Jean Jaurès  
71100 Chalons-sur-Saône  
Tél. : 03 85 90 80 50

*Brasserie, vin*

##### ► Hostellerie Bressane

56, route de Tournus, 71290 Cuisery  
Tél. : 03 85 32 30 66

*Traditionnel, terrasse*

##### ► Rôtisserie le Central

3, place Grangier, 21000 Dijon  
Tél. : 03 80 30 44 00

*Brasserie, viande*

##### ► Iida-Ya

18, rue du Sergent Arney, 39100 Dole  
Tél. : 03 84 70 98 73

*Soupe, sushi, terrasse*

##### ▲ Château de la Dame Blanche

1, chemin de la Goulotte  
25870 Geneuille  
Tél. : 03 81 57 64 64

*Classique, situation exceptionnelle*

##### ► La Table d'Igé - Château d'Igé

252, rue du Château, 71960 Igé  
Tél. : 03 85 33 33 99

*Cadre exceptionnel*

##### ► Hôtel Auberge du Pot d'Etain

24, rue Bouchardat  
89440 L'Isle-sur-Serein  
Tél. : 03 86 33 88 10

*Cadre exceptionnel, vin*

##### ► La Table de Jérôme

26, rue de la République  
58170 Luzy

Tél. : 03 86 30 00 66

*Moderne, vin*

##### ► Ma Table en ville

50, rue de Strasbourg  
71000 Mâcon

Tél. : 03 85 30 99 91

*Traditionnel, plats végétariens*

##### ► Le Coq Hardi

42, avenue de la Tuilerie  
58150 Pouilly-sur-Loire

Tél. : 03 86 39 12 99

*Moderne, vue*

##### ► Auberge de l'Atré

Les Lavaults  
89630 Quarré-les-Tombes

Tél. : 03 86 32 20 79

*Traditionnel, vin, terrasse*

##### ► Rouge et Blanc

Route de Fleurie, 513 Les Bulands,  
71570 Romanèche-Thorins

Tél. : 03 85 35 51 70

*Traditionnel*

##### ► Loiseau des sens

4, avenue de la Gare, 21210 Saulieu  
Tél. : 03 45 44 70 00

*Moderne, plats végétariens*

##### ► Le Bouchon bourguignon

1, rue Albert Thibaudet  
71700 Tournus

Tél. : 03 85 51 13 52

*Bistrot*

# BRETAGNE

## BISTRO AUTOUR DU BEURRE

7, rue de l'Orme  
35288 Saint-Malo (Intra-Muros)  
Tél.: 02 23 18 25 81

Ouvert midi et soir du mardi  
au samedi

Le «Bistro autour du beurre» de Jean-Yves Bordier n'est pas seulement le show-room des fameux beurres Bordier (salé, au citron, au piment d'Espelette, à la vanille) mais une adresse gourmande grâce à Steve Delamaire, un chef aux références de premier ordre.

Il jongle avec les poissons et les langoustines, l'agneau de pré-salé et le pigeonneau. Et, désormais, les petits légumes de la «Ceinture dorée» car les Bretons hésitèrent longtemps à devenir paysans, tant ils avaient tissé de liens avec la mer. Décor de brocante de crèmerie, pierres apparentes, «beurrées» elles aussi. **Formule du midi (entrée, plat et dessert du jour): 23 € ou (entrée/plat ou plat/dessert): 20 €.** **A la carte, autour de 50 €.**

## CRÊPERIE DE SAINT MAURICE

Site Abbatial de Saint-Maurice  
79, route de Lorient  
29360 Clohars-Carnoët  
Tél.: 02 98 71 50 67

En juillet et août, ouverture 7/7  
de 12h à 21h. (derniers clients)  
hors saison: fermé le mardi.

Au sud de Quimperlé (Finistère) la bourgade n'est séparée du Morbihan, que par la rivière Laïta (site naturel spectaculaire). Sur la rive, les vestiges de l'abbaye cistercienne de Saint Maurice jouxtent l'ancienne maison du passeur (bac) aménagée en crêperie en 1926. Les galettes de sarrasin 100% blé noir (eau, sel, farine), donc sans lait et sans œufs (et sans gluten!) sont proposées avec des garnitures classiques (œuf, jambon, fromage, champignons à la crème, oignons cuisinés au cidre, épinards à la crème, andouille de Guémené, etc.) et encore à l'indienne (curry) ou à la canadienne (saumon fumé). Les crêpes de froment sont

préparées pour le plaisir des enfants, y compris les glaces! **Prix: 14 € environ. Vins au verre. Cidre.**

## DÉGUSTATION PRAT-AR-COUM

Lieu-dit Prat-Ar-Coum  
29870 Lannilis

Tél.: 02 98 04 00 12

Ouvert midi et soir, du lundi  
au samedi en juillet et en août

Les huîtres d'Yvon Madec, producteur de la fameuse «prat-ar-coum» depuis quatre générations dans l'aber Benoist, ont une saveur inimitable qui n'a pas besoin de citron, et moins encore de vinaigrette aux échalotes. L'ancienne maison du contremaître de l'entreprise a été aménagée sobrement: 24 places à l'intérieur et autant en terrasse (vue unique, au coucher de soleil, sur la corniche de granit sculptée par la mer). Au menu, huîtres creuses et plates de prat-ar-coum, palourdes et crustacés (homards, langoustes et langoustines, cuits au four à vapeur et facturés à la pesée). Choix éclairé de vins de Loire, Alsace, Bourgogne. **A partir de 35 €.**

## BISTROT DE L'ÉCAILLER

Port de Kerdruc  
29920 Nevez

Tél.: 02 98 06 78 60

Ouvert de juin à octobre

De Lorient à Concarneau, la côte de Cornouaille offre une variété de paysages maritimes échancrés par de petites rias où se jettent les rivières des monts d'Arrée. Au Bistrot de l'Ecailler, dirigé par Gwen Cadoret, on déguste sur la terrasse les meilleures huîtres du Bélon (Maison Cadoret) et le homard au kari Gosse, du nom du pharmacien inventeur, au XIX<sup>e</sup> siècle, de ce mélange d'épices (à base de gingembre, girofle et curcuma) dont la composition exacte reste un secret bien gardé. **Menu: 50 €.**



Au Bistro  
Autour  
du beurre,  
de la Maison  
Bordier,  
on jongle avec  
les poissons,  
l'agneau et  
les légumes  
bretons.



**LA CALYPSO**

158, rue du Pô, 56340 Carnac  
Tél. : 02 97 52 06 14

**Fermé dimanche soir et lundi**

Entre la grande cheminée de la maison bretonne traditionnelle et un étal de boucher, le grilladin s'ingénie à faire cuire sur des braises rougeoyantes les barbues, soles, rougets, darnes de lotte, saint jacques, dorades, et même l'entrecôte, unique pièce de viande. Avec les homards, c'est une autre affaire ; on songe au « homard rôti fumé dans l'âtre » de Michel Guérard ou bien à la cuisine d'Asador Etxebarri en Pays basque (les asadores sont des restaurants de grillades). Pour le patron, Alexandru Carausu, Carnac (ses mégalithes, sa thalasso) n'a pas de secret. Service féminin très affable. *Assiette de fruits de mer : 32 €. Homards (12 € les 100 gr.) Entrecôte : 26 €.*

**ET AUSSI**

▶ **L'Arlequin**

3, allée Denis Papin, 56610 Arradon  
Tél. : 02 97 40 41 41  
*Fruits de mer*

▶ **Le Grand Largue**

1, rue du Phare, 56640 Arzon  
Tél. : 02 97 53 71 58  
*Poisson, vue sur mer*

▶ **Crêperie La Goëlette**

6, place de Weilheim, 56870 Baden  
Tél. : 02 97 57 07 19  
*Terrasse*

▶ **Crêperie Chez Renée**

21, rue Sarah Bernhardt, 56360 Bangor  
Tél. : 02 97 31 52 87  
*Terrasse*

▼ **Auberge de Bel Air**

Moulin de Bel Air, 29810 Breles  
Tél. : 02 98 04 36 01  
*Authentique, famille*

▶ **Le Crabe Marteau**

8, quai de la Douane, 29200 Brest  
Tél. : 02 98 33 38 57  
*Fruits de mer, poisson*

▶ **Ripailles**

40, rue de Lyon, 29200 Brest  
Tél. : 02 98 00 75 18  
*Traditionnel*

▶ **La Table de Ty Pot**

5, place de la République  
29660 Carantec  
Tél. : 02 98 69 80 08  
*Terrasse*

▶ **Le Café du Port**

2, quai Jacques de Thézac  
29120 Combrit  
Tél. : 02 98 56 44 36  
*Fruits de mer, vue sur mer*

▶ **L'Amiral**

1, av. Pierre Gueguin, 29900 Concarneau  
Tél. : 02 98 60 55 23  
*Brasserie*

▶ **Woop Beach le Prieuré**

Quai du Prieuré, 35800 Dinard  
Tél. : 06 89 03 54 35  
*Burger, vue sur mer*



▶ **Au Bouchon Breton**

20, rue du Maréchal Leclerc  
35800 Dinard  
Tél. : 02 99 46 85 95  
*Décontracté*

▶ **Le Cinquante**

22, place de l'Église, 56590 Groix  
Tél. : 02 97 86 51 10  
*Fruits de mer*

▶ **Le Poisson d'avril**

19, rue de Men-Meur, 29730 Guilvinec  
Tél. : 02 98 58 23 83  
*Fruits de mer, vue sur mer*

▶ **Le Repaire des Corsaires**

Ile de Cezembre, 35400 Saint-Malo  
Tél. : 02 99 56 78 22  
*Fruits de mer, grill, vue sur mer*

▶ **Les Embruns**

Rue du Commerce  
56780 Île-aux-Moines  
Tél. : 02 97 26 30 86  
*Poisson, fruits de mer, terrasse*

▶ **Le Crech-Kerio**

Crech Kerio, 22870 Île-de-Bréhat  
Tél. : 02 96 20 00 95  
*Terrasse*

▶ **Bar à huîtres de Kermancy**

Pointe de Kermancy  
56470 La Trinité-sur-Mer  
Tél. : 6 09 44 28 92  
*Cadre exceptionnel*

▶ **Les Sardines à la plage**

36, rue de la Plage, 22770 Lancieux  
Tél. : 02 96 89 66 47  
*Moderne, vue sur mer*

▶ **Histoire de Crêpes**

4-5, place de l'Europe, 29870 Landéda  
Tél. : 02 98 04 84 29  
*Décontracté*

▶ **Auberge de Quilinen**

11, lieu-dit Quilinen, 29510 Landrévarzec  
Tél. : 02 98 57 93 63  
*Traditionnel*

# BRETAGNE

## ► Crêperie Des Grèves

23, rue des Grèves, 22360 Langueux  
Tél. : 02 96 72 56 96  
*Traditionnel*

## ► L'Annexe

3, quai de l'Acadie, 56360 Le Palais  
Tél. : 02 97 31 81 53  
*Terrasse, vue sur mer*

## ► Le Yachtman

14, rue Poissonnière, 56100 Lorient  
Tél. : 02 97 21 31 91  
*Fruits de mer*

## ► Le Tire-Bouchon

45, rue Jules le Grand, 56100 Lorient  
Tél. : 02 97 84 71 92  
*Traditionnel*

## ► Ar Men Du

Raguenez Plage, 47, rue des Îles  
29920 Névez  
Tél. : 02 98 06 84 22  
*Fruits de mer, cadre exceptionnel*

## ► Au Char à Bancs

Moulin de la Ville Geffroy, 22170 Plélo  
Tél. : 02 96 74 13 63  
*Ferme*

## ► Le Vivier

9, rue de Beg er Vir, 56270 Ploemeur  
Tél. : 02 97 82 99 60  
*Fruits de mer, vue sur mer, options végétariennes*

## ► Roc'h Ar Mor

Plage de Porsmeur, 18, rue ar Mor  
29430 Plouescat  
Tél. : 02 98 69 63 01  
*Poissons, fruits de mer, au bord de l'eau*

## ► La Maison de Kerdès

5, route de Perherel, 29630 Plougasnou  
Tél. : 02 98 72 40 66  
*Au bord de l'eau*

## ► Bar à huitres Legris

20, Kastell Ac'h, 29880 Plouguerneau  
Tél. : 02 29 00 34 13  
*Fruits de mer, au bord de l'eau*



## ► L'Esprit sarrasin

3, grand Rue, 29880 Plouguerneau  
Tél. : 02 98 04 72 19  
*Moderne, Bio*

## ▲ Le Comptoir de La Butte

10, rue de la Mer, 29260 Plouider  
Tél. : 02 98 25 40 54  
*Poisson, fruits de mer*

## ► Le Vivier

Route du Vivier, 56170 Quiberon  
Tél. : 02 97 50 12 60  
*Fruits de mer, cadre exceptionnel*

## ► Au Vieux Quimper

20, rue Verdelet, 29000 Quimper  
Tél. : 02 98 95 31 34  
*Crêpes, traditionnel*

## ► Un Midi dans les vignes

115, rue de Paris, 35000 Rennes  
Tél. : 02 99 36 95 45  
*Traditionnel, vins nature*

## ► Pénates

17, rue Paul Bert, 35000 Rennes  
Tél. : 02 99 36 97 55  
*Bar à vin, charcuterie*

## ► Huitrières du Château de Bélon

Belon, 29340 Riec-sur-Bélon  
Tél. : 02 98 06 90 58  
*Huitres, cadre exceptionnel*

## ► Chez Jacky

Rue du Port de Bélon  
29340 Riec-sur-Bélon  
Tél. : 02 98 06 90 32  
*Poisson, fruits de mer, au bord de l'eau*

## ► L'Arbalaise

12, rue Michelet  
22000 Saint-Brieuc  
Tél. : 02 96 33 02 30  
*Terrasse, traditionnel*

## ► Crêperie de L'Amirauté

1, boulevard du Décolle  
35800 Saint-Lunaire  
Tél. : 02 99 46 33 38  
*Cadre exceptionnel, vue sur mer*

## ► Le 5

12, place Chateaubriand  
35412 Saint-Malo  
Tél. : 02 99 56 66 52  
*Vue panoramique sur mer, romantique*

## ► Ô Tapas Breton

4, rue de l'Orme, 35400 Saint-Malo  
Tél. : 02 99 48 19 85  
*Fruits de mer, tapas*

## ▼ L'Auberge

56, rue de Vannes  
56400 Sainte-Anne-d'Auray  
Tél. : 02 97 57 61 55  
*Homard, fruits de mer*

## ► L'Annexe

18, rue Emile Burgault  
56000 Vannes  
Tél. : 02 97 42 58 85  
*Moderne, options végétariennes*



# CENTRE VAL-DE-LOIRE



Produits de la région au menu du Bon Laboureur.

## LE BISTROT DU BON LABOUREUR

6, rue du Dr Bretonneau

37150 Chenonceaux

Tél. : 02 47 23 90 02

Fermé mardi midi

Classicisme rassurant et confortable pour cette bonne auberge située auprès du château. Antoine Jeudi travaille volontiers les produits de la région, pochouse d'anguille de Loire, volaille fermière mais n'hésite pas, dans une formule (entrée – plat au déjeuner) à proposer le choix de plusieurs plats de la carte.

Par exemple, petits gris ail et persil ou blanc-manger de Brème que l'on peut faire suivre d'une volaille de la Mangrière, d'un saint-pierre sauvage aux épices ou d'une épaule d'agneau confite. La carte fera certes grimper l'addition, mais chacun sera traité de manière égale avec générosité et bienveillance.

**Menu du marché (déjeuner) : 32 €.**

**Menu : fruits & légumes 41 €.**

## AUBERGE DU PORT

83, grande rue du port

45110 Châteauneuf-sur-Loire

Tél. : 02 38 58 43 07

Fermé dimanche, lundi midi

et mercredi soir

Une auberge toute simple dans la ville de Maurice Genevoix, le fin conteur de la Loire, de ses recettes aussi, que l'on trouve dans son roman « Raboliot » : fritures, matelotes, gibiers ou simple fricassée de veau aux champignons des bois. De la terrasse, on découvre le fleuve et le pont suspendu et l'on déguste les poissons dont la pêche est autorisée. A défaut, c'est l'églefin accompagné d'une saint-jacques, le médaillon de lotte aux écrevisses ou bien la pièce de viande de cerf. En amont sur le fleuve, faire étape à Germigny-des-Prés et Saint-Benoit-sur-Loire (abbaye cistercienne). **Menus : 22 € - 34 €.**

## AUX RENDEZ-VOUS DES PÊCHEURS

27, rue du Foix, 41000 Blois

Tél. : 02 54 74 67 48

Fermé dimanche et lundi

A Blois, étape obligée de la « côte d'Azur des Valois », Christophe Cosme régale ses hôtes au pied de la Tour du Foix, à proximité du fleuve. Le décor est propice à la gourmandise. Ce cuisinier d'une grande régularité aime la sapidité d'un flan de cresson, la délicatesse d'un dos de sandre aux agrumes et parfois, réhabilite le brochet, petit requin des rivières. Le pigeonneau de Racan, c'est pour le grand ordinaire ! Au déjeuner, menu très attractif. **Menu : 27 €.**

## LA COUR DU GRAND MONARQUE

22, place des Épars, 28000 Chartres

Tél. : 02 37 18 15 15

La brasserie du grand hôtel du tout-Chartes joue une partition éclectique. Sous la verrière, on sert aussi bien une assiette d'huîtres de première fraîcheur qu'un entrecôte pour deux avec frites et béarnaise, un steak tartare ou un « spicy black burger » au « bun » (pain) tout noir. Un plat qui sonne comme de la street food, en réalité savant mélange de lamelles de porc braisé, de chorizo frit, de fromage basque, de tomate confite et de roquette (et accessoirement un des plats les plus chers de la carte). Benoit Cellot, le chef, prépare aussi un pâté de Chartres qu'il faut avoir goûté. Desserts classiques. **Menus 28 € - 34 € (déjeuners). Carte 30 à 45 €.**

### ET AUSSI

#### ► Le Manoir d'Anet

3, place du Château, 28260 Anet

Tél. : 03 2 37 41 91 05

Terrasse

#### ► Côté Loire - Auberge Ligérienne

2, place de la Grève, 41000 Blois

Tél. : 02 54 78 07 86

Traditionnel

# CENTRE VAL-DE-LOIRE



► **Le Rendez-vous des Gourmets**  
20, rue Roger Brun, 41250 Bracieux  
Tél. : 02 54 46 03 87  
*Traditionnel*

▲ **Auberge de la Caillère**  
36, route des Montils  
41120 Candé-sur-Beuvron  
Tél. : 02 54 44 03 08  
*Traditionnel*

► **Villa Toscane**  
15, rue de la Pie, 28000 Chartres  
Tél. : 02 37 36 14 97  
*Italien, traditionnel*

► **Le Tripot**  
11, place Jean Moulin, 28000 Chartres  
Tél. : 02 37 36 60 11  
*Classique*

► **Esprit Gourmand**  
6, rue du Cheval Blanc, 28000 Chartres  
Tél. : 02 37 36 97 84  
*Bistrot*

► **Le Cloître gourmand**  
21, cloître Notre-Dame, 28000 Chartres  
Tél. : 02 37 21 49 13  
*Moderne*

► **Le Saint-Hilaire**  
11, rue du Pont Saint-Hilaire  
28000 Chartres  
Tél. : 02 37 30 97 57  
*Bistrot moderne*

► **L'Amphitryon - Le Bœuf Couronné**  
15, place Châtelet, 28000 Chartres  
Tél. : 02 37 18 06 06  
*Élégant, traditionnel*

► **Le Vallon de Cherisy**  
12, route de Paris, 28500 Cherisy  
Tél. : 02 37 43 70 08  
*Classique, restaurant historique*

► **Le Saint-Pierre**  
19, rue de Senarmont, 28100 Dreux  
Tél. : 02 37 46 47 00  
*Moderne*

► **Hôtel la Diligence**  
13 rue du Bourg  
41220 La Ferté-Saint-Cyr  
Tél. : 02 54 87 90 14  
*Moderne, terrasse*

► **Logis Hôtel Tatin**  
5, av. de Vierzon, 41600 Lamotte-Beuvron  
Tél. : 02 54 88 00 03  
*Classique*

► **Côté Bistrot**  
25, rue de Chambord, 41350 Montlivault  
Tél. : 02 54 33 53 06  
*Traditionnel*

► **Auberge du Bon Terroir**  
20, rue du 8 Mai 1945  
41500 Muides-sur-Loire  
Tél. : 02 54 87 59 24  
*Classique*

► **La Dariole**  
25, rue Etienne Dolet, 45000 Orléans  
Tél. : 02 38 77 26 67  
*Bistrot*

► **Auberge des Maisons Rouges**  
19, route de Bourges  
18110 Saint-Éloy-de-Gy  
Tél. : 02 48 25 42 04  
*Traditionnel, Grill*

► **Au P'tit Gôûter**  
876-878, Chavignol, 18300 Sancerre  
Tél. : 02 48 54 01 66  
*Traditionnel*

► **La Pomme d'Or**  
1, rue de la Panneterie, 18300 Sancerre  
Tél. : 02 84 18 25 09  
*Traditionnel*

► **La Maison Tourangelle**  
9, route des Grottes Pétrifiantes  
37510 Savonnières  
Tél. : 02 47 50 30 05  
*Moderne, terrasse*

▼ **Le Clos des Sureaux**  
2, rue de Cellettes, 41120 Seur  
Tél. : 06 61 26 56 81  
*Design champêtre*

► **Le Chien Jaune**  
74, rue Bernard Palissy, 37000 Tours  
Tél. : 02 47 05 10 17  
*Traditionnel*

► **Bistrot de la Tranchée**  
103, avenue de la Tranchée  
37100 Tours  
Tél. : 02 47 41 09 08  
*International*

► **Casse-Cailloux**  
26, rue Jehan Fouquet, 37000 Tours  
Tél. : 02 47 61 60 64  
*Bistrot, créatif, vin*

► **Relais De La Mothe**  
1, place du 11-Novembre  
37290 Yzeures-sur-Creuse  
Tél. : 02 47 91 49 00  
*Classique*



# CORSE



Face à la Sardaigne, la terrasse d'U Cara Lunga.

## U CARA LUNGA

20169 Bonifacio. Tél. : 06 84 81 39 87  
Ouvert 7/7

En léger surplomb de la plage, cette paillote est aménagée sur des terrasses, face aux îles Lavezzi et à la Sardaigne, au lointain. On y accède par la route au sud-est de Bonifacio, et aussi par la mer, bleu turquoise naturellement ! Ce qui distingue cette adresse d'autres du même type, souvent banales, c'est l'emploi de produits frais de saison par une petite équipe de cuisine et un service attentifs au plaisir de leurs hôtes. La carte des vins du pays est courte, mais la sélection est juste. *Carte 30 € - 40 €.*

## A PINZUTELLA

Route de Bavella, RD 268  
20145 Solenzara. Tél. : 04 95 57 41 18  
Fermé le lundi

Au sud de Solenzara, sur la route des Aiguilles de Bavella, la salle à

manger est au cœur de la ferme, avec sa grande cheminée, entourée de son potager, et de sa bergerie. C'est une Corse authentique que l'on trouve aussi dans les assiettes, avec le feuilleté aux herbes, les gnocchis de brocciu, le cabri rôti, le porcelet, le veau et le fondant aux châtaignes. Le service sur la terrasse permet d'admirer un paysage grandiose, en dégustant les vins de la région, blanc (vermentinu), et rouge (niellucciu). *Menus : 24 € - 30 € ; carte : 40 €.*

## I FULETTI

5, allée des Mûriers-Platanes  
20213 Penta-Di-Casinca  
Tél. : 04 95 34 06 67. Ouvert 7/7 au déjeuner. Le soir, de jeudi à dimanche  
Le jeune chef Alessandro Capone, d'origine italienne, associe avec talent le savoir-faire de la Péninsule et les produits de l'île de Beauté que lui fournissent pêcheurs, éleveurs

et maraîchers. C'est une cuisine de goûts et de couleurs du soleil qu'apprécie la soixantaine de convives qui se pressent sur la terrasse ombragée. Carte changeante en fonction du marché (exemple : salade terre et mer, moules gratinées, linguine aux palourdes, tiramisu). Vins de Corse, jus pressés, cocktail détox maison ! Il est prudent de réserver.

*Carte : entrée, plat, dessert : 32 €.*

## AUBERGE U LICETTU

Plaine de Cuttoli, 20167 Cuttoli-Corticchiato. Tél. : 04 95 25 61 57  
Fermé lundi

Situé à 600 m d'altitude (avec une vue à couper le souffle !), c'est le plus haut village de la région, à 17 km d'Ajaccio. Nombreux artisans : charcuterie, confitures bio, coutellerie, poterie. Dans la bonne auberge rustique du village, les viandes de saison (porcelet, agneau, cabri) rôtissent sur les braises au feu de bois, comme autrefois. La charcuterie, affinée dans les caves – fromage de tête et terrines réalisés sur place – s'accorde avec les vins corses, aux sols multiples et aux arômes typés. *Menu dégustation (vin compris) : 43 €.*

## A FURANA

45, rue Borgo, 20137 Porto-Vecchio  
Tél. : 04 95 70 58 03. 7/7

Cette table, située sous les remparts dans l'un des rares vestiges de la République de Gênes à Porto-Vecchio, est tenue de main de maître par Sandrina Pautot et Jean-Noël Michelozzi. D'abord parce qu'ils sont « Maîtres Restaurateurs » depuis 2014 et par leur attention au plaisir de leur clientèle. La magnifique vue sur le golfe depuis la terrasse ne suffirait pas si l'assiette était quelconque. Or les charcuteries, le tianu de veau (ragoût), l'agneau à la stretta (sauce courte) et la polenta moelleuse, soutiennent la comparaison. *Carte : 38 €.*

# CORSE

## ET AUSSI

### ► Le 20123

2, rue du Roi de Rome, 20000 Ajaccio  
Tél. : 04 95 21 50 05  
*Spécialités régionales*

### ► A Nepita

4, rue San Lazaro, 20000 Ajaccio  
Tél. : 04 95 26 75 68  
*Fruits de mer, terrasse*

### ► Le Perchoir

8, rue Saint-Michel, 20200 Bastia  
Tél. : 06 14 64 03 95  
*Fruits de mer, terrasse, vue*

### ► La Vinoteca

8, rue Sebastiano d'Alzetto  
20200 Bastia  
Tél. : 04 95 46 27 81  
*Italien, terrasse, vin*

### ► U Paisanu

9, rue Monseigneur Rigo, 20200 Bastia  
Tél. : 07 84 11 03 32  
*Traditionnel*

### ► L'Ardoise

2, rue Pino, 20200 Bastia  
Tél. : 04 95 35 17 11  
*Fruits de mer, terrasse*

### ► Le Minotaure

6, rue Favalelli 2, 20200 Bastia  
Tél. : 06 23 16 41 25  
*Bières artisanales, viande, tapas*

### ► L'Archivolto

2, rue Archivolto, 20169 Bonifacio  
Tél. : 04 95 73 17 58  
*Spécialités régionales, terrasse*

### ► U Castellé

7, rue Simon Varsi, 20169 Bonifacio  
Tél. : 04 95 73 04 99  
*Fruits de mer, vue sur mer*

### ► La Table de Sabine

Quai Adolphe Landry, 20260 Calvi  
Tél. : 04 95 65 00 46  
*Fruits de mer, Méditerranée, moderne*

### ► Le Tire-Bouchon

15, rue Georges Clemenceau  
20260 Calvi  
Tél. : 04 95 65 25 41  
*Bistrot, terrasse, vin*

### ► Trois Fourchettes

Place de l'Eglise, 20221 Cervione  
Tél. : 04 95 38 14 86  
*Traditionnel, terrasse*

### ► Auberge du Col Saint Georges

San Giorgiu Vecchiu  
20128 Grosseto-Prugna  
Tél. : 04 95 25 70 06  
*Terrasse, traditionnel*

### ► Auberge A Pignata

Route du Pianu, 20170 Levie  
Tél. : 04 95 78 41 90  
*Ferme, spécialités régionales, vue*

### ► Chez Marie

Bravone, T10, 20230 Linguizzetta  
Tél. : 04 95 38 81 85  
*Local, bio*

### ► A Pasturella

Place du Village, 20220 Monticello  
Tél. : 04 95 60 05 65  
*Terrasse, vue*



### ► Ferme Campo di Monte

Campo Di Monte, 20239 Murato  
Tél. : 04 95 37 64 39  
*Authentique, cadre exceptionnel, terrasse*

### ► Sous la Tonnelle

13, rue Abbatucci  
20137 Porto-Vecchio  
Tél. : 04 95 72 09 96  
*Spécialités régionales, terrasse*

### ► La Table de Nathalie

4, rue Jean Jaurès, 20137 Porto-Vecchio  
Tél. : 04 95 71 65 25  
*Fruits de mer, terrasse*

### ► La Cantinetta

6, rue Sampiero Corsu  
20137 Porto-Vecchio  
Tél. : 04 95 52 11 09  
*Méditerranée, terrasse*

### ► Le Cabanon

26, avenue Napoléon III, 20110 Propriano  
Tél. : 04 95 76 07 76  
*Fruits de mer, vue sur mer*

### ► Le Rouf

Port de Pinarellu  
20144 Sainte Lucie  
Tél. : 04 95 71 50 48  
*Situation exceptionnelle, fruits de mer*

### ► Le Jardin de l'Echaugnette

Place de la Vardiola  
20100 Sartène  
Tél. : 06 20 40 71 49  
*Romantique, terrasse*

### ◀ La Table de la Plage - Domaine de Murtoli

Vallée de l'Ortolo, 20100 Sartène  
Tél. : 04 95 71 69 24  
*Plage, poisson, grill*

### ► Bergeries de Baseta

D428, 20132 Zicavo  
Tél. : 09 71 72 56 95  
*Terrasse, authentique, ferme*

# GRAND EST



Chez Aux Maisons,  
le chef  
Cédric Enfert,  
connaît ses  
classiques.

## AUX MAISONS

11, rue des A.F.N.

10210 Maisons-lès-Chaource

Tél. : 03 25 70 07 19

Depuis 1912, quatre générations de la famille Enfert tenaient cette auberge à Maisons-lès-Chaources. Apparemment, elle était reconnue comme bonne table dans toute la région. Aujourd'hui, c'est un hôtel avec chambres et grandes suites. En cuisine, Cédric Enfert, qui a appris son métier entre autres chez Meneau à Vézelay, connaît ses classiques et les unit à quelques idées nouvelles. Cela donne un joli menu terroir à moins de 50 euros avec foie gras et fine gelée de rhubarbe, lieu jaune à la vapeur, ragoût de fèves, asperges, tomates et moules au champagne, filet de bœuf snacké, gyoza aux champignons et chaource, réduction de pinot noir. On aurait tort de se priver des fromages des petits producteurs de la région tels que chaource, soumaintrain ou champ-sur-barse. **Menus : 26 - 44 €. Carte : 40 à 50 €.**

## LE BISTROT D'ANTOINE

3, rue de la Courtine, 67000 Strasbourg  
Tél. : 03 90 24 93 25

A deux pas de la place Saint-Etienne, au cœur de la cité, Antoine Kuster compose une carte saisonnière

attrayante où les cuisses de grenouilles voisinent avec un tartare de veau à la marjolaine, un carré de cochon cuit au sautoir avec des gnocchis aux herbes. Crème brûlée craquante, pavlova aux fruits de saison. Vins nature et biodynamie. Un Eden pour les gourmets. **Menu : 33 € - Carte : 45 €.**

## LA FABRIQUE

32, rue de la Gare, 67300 Schiltigheim

Tél. : 03 88 83 93 83

Fermé dimanche et lundi

Xavier Jarry, ancien collaborateur d'Anne-Sophie Pic, est de retour dans son Alsace de cœur, où il a débarqué à l'âge de 3 ans. Ses morceaux de bravoure ? Velouté de cresson, jaune d'œuf coulant, anguille fumée, chapelure de lard de Colonnata et aussi maquereau grillé. Carte plus courte depuis la réouverture. **Carte : de 24 € à 45 €.**

## BRASSERIE LE JARDIN

7, avenue du Général Giraud

51100 Reims. Tél. : 03 26 24 90 90

Ouvert 7/7

Le château des Crayères, achevé en 1904 en contrebas du Parc Pommery, avait laissé un vaste parc arboré qui ne demandait qu'à être bâti, ce que fit Xavier Gardinier, propriétaire des Crayères depuis 2001. Le Jardin est

une brasserie au service d'une règle non écrite : le champagne est consubstantiel à la cuisine française. Il est la métaphore de son destin : l'améliorer à l'infini, mais ne pas la changer. Voilà pourquoi, dans un épatant menu à 33 €, le velouté d'asperges vertes et œuf poché, l'agneau des Ardennes jus au cumin et abricot ou le crémeux au chocolat à la fève tonka s'inscrivent dans cette tradition de perfection d'aspect et de goût. **Menus : 33 € - 49 €.**

## LE COLBERT

127, route de Mittelhausbergen

67300 Schiltigheim. Tél. : 03 88 22 52 16

Fermé dimanche et lundi

Oubliez le décor avoisinant et dépêchez-vous plutôt de pousser la porte du Colbert. Romain Creutzmeyer, passé par le Buerehiesel d'Antoine Westermann, affole les fins palais dans son restaurant inauguré en mars 2014 : pâté en croûte de volaille de Bresse et foie gras, légumes en pickles ; grenouilles panées, rouleaux de spaghetti à la mousse de grenouille ; maigre rôti, coquillages (coques, moules, seiche, calamar), lentilles, jus au yuzu ; pomme de ris de veau en croûte de fruits secs. **Menus : 20 € - 25 € (déjeuner), 40 €, 53 €. Carte : 35 € - 72 €.**

# GRAND EST

## ET AUSSI

### ► La Grillade gourmande

16, rue de Reims, 51200 Épernay  
Tél. : 03 26 55 44 22  
*Authentique, plats végétariens*

### ► Restaurant de la Gare

2, rue de Soppe, 68116 Guewenheim  
Tél. : 03 89 82 51 29  
*Classique, vin*

### ► La Charrue

30, rue de la République, 67720 Hœrdt  
Tél. : 03 88 51 31 11  
*Alsacien, traditionnel*

### ► La Rochette

500, lieu-dit La Rochette  
68910 Labaroche. Tél. : 03 89 49 80 40  
*Alsacien, moderne*

### ► Aux Maisons

11, rue des AFN  
10210 Maisons-lès-Chaource  
Tél. : 03 25 70 07 19  
*Classique, plats végétariens*

### ► Le Local

26, rue Pasteur, 57000 Metz  
Tél. : 03 87 63 93 06  
*Intérieur contemporain*

### ► Le Tém

17, Grande Rue, 54000 Nancy  
Tél. : 03 83 32 52 62  
*Traditionnel*

### ▼ La Rosita - Le Beau Rivage

20, chemin de Villiers aux Choux  
10400 Nogent-sur-Seine  
Tél. : 03 25 39 84 22  
*Vue, terrasse*



### ► Winstub Le Freiberg

46, rue du Gén. Gouraud, 67210 Obernai  
Tél. : 03 88 95 53 77  
*Romantique, vin*

### ► L'Etable Gourmande

3, lieu-dit Stossberg  
57870 Plaine-de-Walsch  
Tél. : 01 56 61 34 88  
*Élégant, romantique*

### ► Café du Palais

14, place Myron Herrick, 51100 Reims  
Tél. : 03 26 47 52 54  
*Brasserie, champagne, historique*

### ► Brasserie du Boulingrin

31, rue de Mars, 51100 Reims  
Tél. : 03 26 40 96 22  
*Brasserie, champagne*

### ► Auberge Au Zahnacker

8, avenue du Général de Gaulle  
68150 Ribeauvillé  
Tél. : 03 89 73 60 77  
*Traditionnel*

### ► D'Brendelstub

48, rue du Général de Gaulle  
68340 Riquewihr  
Tél. : 03 89 86 54 54  
*Plats végétariens*

### ► Le Petit Thierry

135, rue de France, 57200 Sarreguemines  
Tél. : 03 87 98 22 59  
*Bistrot*

### ► La Garenne

88, rue du Haut-Barr, 67700 Saverne  
Tél. : 03 88 70 84 38  
*Flammekueche, vin, tapas*

### ► Auberge de la Hühnelmühle

Ferme Hühnelmühle, 67750 Scherwiller  
Tél. : 03 88 92 06 04  
*Bières artisanales, jardin*

### ► Au Bon Pichet

10, marché aux Choux, 67600 Sélestat  
Tél. : 03 88 82 96 65  
*Grill*



### ► Metzgerstua

69, rue du Maréchal de Lattre de  
Tassigny, 68360 Soultz-Haut-Rhin  
Tél. : 03 89 74 89 77  
*Alsacien, traditionnel*

### ► Alma Nikkei Food & Drinks

18, rue Hannong, 67000 Strasbourg  
Tél. : 03 88 22 08 48  
*Fusion, japonais, péruvien, cocktails*

### ► Au PiF - Bar à vin bistronomique

21, rue de l'Ail, 67000 Strasbourg  
Tél. : 06 13 57 99 03  
*Vin, moderne*

### ► Le Clou

3, rue du Chaudron, 67000 Strasbourg  
Tél. : 03 88 32 11 67  
*Alsacien, traditionnel*

### ► Paulus Bistrot

33, rue de Zurich, 67000 Strasbourg  
Tél. : 03 88 13 71 68  
*Bistrot, cuisine ouverte*

### ► Zum Loejelgücker

17, rue Principale, 67310 Traenheim  
Tél. : 03 88 50 38 19  
*Alsacien*

### ► Aux Crieurs de Vin

4, place Jean Jaurès, 10000 Troyes  
Tél. : 03 25 40 01 01  
*Bistrot, français, vin*

### ▲ Auberge du Cheval Blanc

20, rue de Rouffach, 68250 Westhalten  
Tél. : 03 89 47 01 16  
*Classique, élégant*

# HAUTS-DE-FRANCE



Pain maison, vins nature et belle cuisine à la Cour de Rémi.

## LA COUR DE RÉMI

1, rue Baillet, 62130 Bermicourt

Tél. : 03 21 03 33 33

Fermé samedi déjeuner, dimanche dîner, lundi

C'est une grande ferme normande, un peu au milieu de nulle part, transformée en hôtel et restaurant. Sébastien de la Borde, ancien informaticien, a hérité cette demeure de sa mère ; il y fait son pain et sert des vins nature. Dans le menu à 33 euros, il propose une crème de chou-fleur au lard paysan ou une planche de jambon de truie au beurre demi-sel, suivi par un poulet à la crème d'échalote, légumes de saison, de magnifiques plats de poissons ou une épaule d'agneau de sept heures, carottes

confites au gingembre. Pour quatre petits euros de plus, on a droit au rognon de veau cuisiné entier au beurre demi-sel. Belles et spacieuses chambres et suites à prix cléments. Desserts classiques. **Menu: 33 €.**

## FROGGY'S

51 bis, place du Général de Gaulle  
62170 Montreuil-sur-Mer.

Tél. : 03 21 86 72 32

Ouvert 7/7

Au temps de Roland Gauthier, le père, la Grenouillère était signalée par un panonceau « dernières grenouilles avant le tunnel sous la Manche ». Alexandre, son fils, s'est adapté à « l'après-Brexit » : pas de grenouilles chez Froggy's,

mais des escargots et un os à moelle... On vient ici pour les pièces de viande à la broche (épaule d'agneau, cailles de Licques, lapin). Riz au lait d'anthologie.

**Menus: 23 € - 30 €.**

## BLOEMEKE

19, rue Royale, 59800 Lille

Pas de téléphone, réservation sur internet ([bierbuik.fr](http://bierbuik.fr))

Fermé lundi et mardi

A l'étage de leur estaminet nouvelle génération Bierbuik, « ventre à bières » en flamand, Florent Ladeyn, Clément Dubrulle et Kevin Rolland ont fait pousser Bloemeke, « petite fleur ». Le trio sert au déjeuner et au dîner une formule à 25 euros comprenant entrée, plat, dessert et boisson. Au programme : salsifis rôtis, sauce à l'américaine, graines de tournesol torréfiées, feuilles de capucine ; côte d'agneau braisée au barbecue, betteraves jaunes fondantes, sauce au céleri fermenté, pickles de radis noir. **Menu: 25 €.**

## HISTOIRE ANCIENNE

20, rue Royale, 62100 Calais

Tél. : 03 21 34 11 20

Fermé dimanche et lundi

Depuis 24 ans, Patrick Comte cuisine dans ce véritable bistrot qui régale à prix tout doux avec une cuisine précise, plutôt traditionnelle : belles grillades comme fricassée de rognons de veau flambés au genièvre de Houles ou tournedos de cochon du pays au jambon fumé et champignons, sauce béarnaise. Au menu à 35 euros : asperges mi-cruces mi-cuites et foie gras comme un tartare ou douzaine d'escargots de Choquel au beurre d'ail, filet de bar grillé, jus de bouillabaisse ou encore faux-filet angus grillé, sauce béarnaise gratin de pommes de terre au maroilles. Une institution !

# HAUTS-DE-FRANCE

## ET AUSSI

### ► **Hostellerie Saint Louis**

47, rue de l'église, 59470 Bollezeele  
Tél. : 03 28 68 81 83  
*Traditionnel, plats végétariens*

### ► **L'Ilot Vert**

36, rue de Lille, 62200 Boulogne-sur-Mer  
Tél. : 03 21 92 01 62  
*Moderne*

### ► **L'Art de l'eau**

989, avenue du Général de Gaulle  
59123 Bray-Dunes. Tél. : 03 28 27 74 05  
*Poisson*

### ► **L'Auberge**

2590, route de Bailleul, 59190 Caëstre  
Tél. : 03 28 40 25 25  
*Traditionnel, terrasse*

### ► **Au Côte d'argent**

1, digue Gaston Berthe, 62100 Calais  
Tél. : 03 21 34 68 07  
*Fruits de mer, options végétariennes*

### ► **Le Soubise**

49, route de Bergues  
59210 Coudekerque-Branche  
Tél. : 03 28 64 66 00  
*Bistrot, traditionnel*

### ► **La Bonne Auberge**

63, route Nationale, 80480 Dury  
Tél. : 03 22 95 03 33  
*Moderne*

### ► **Aux Amis de Stef**

15, La Place, 62360 Echinghen  
Tél. : 03 21 91 08 56  
*Traditionnel, terrasse*



### ► **Aux Pêcheurs d'Étaples**

Quai de la Canche, bd. de l'Impératrice  
62630 Étaples. Tél. : 03 21 94 06 90  
*Fruits de mer*

### ► **Estaminet de la Maison Commune**

105, Grand-Place, 59190 Hondegheem  
Tél. : 03 28 41 39 59  
*Flamand*

### ► **Le Buffet**

Rue de la Gare, 62330 Isbergues  
Tél. : 03 21 25 82 40  
*Traditionnel*

### ► **Auberge du Vieux Logis**

7, route de Montreuil,  
62170 La Madelaine-sous-Montreuil  
Tél. : 03 21 06 10 92  
*Comme à la maison*

### ► **Côté Sud**

187, bd du Docteur Jules Pouget  
62520 Le Touquet-Paris-Plage  
Tél. : 03 21 05 41 24  
*International*

### ► **La Griotte**

14, av. du Peuple belge, 59000 Lille  
Tél. : 03 74 49 49 49  
*Brasserie, moderne*

### ► **L'Auberge de la Garenne**

17, chemin de Ghesles  
59700 Marcq-en-Barœul  
Tél. : 03 20 46 20 20  
*Traditionnel, terrasse, vue*

### ► **Le Bô Jardin**

Parc Barbieux, av. le Notre, 59100 Roubaix  
Tél. : 03 20 20 61 85  
*Brasserie, terrasse*

### ► **Auberge du Moulinel**

116, chaussée de l'Avant Pays  
62170 Saint-Josse. Tél. : 03 21 94 79 03  
*Traditionnel, terrasse*

### ► **La Grange de Saint Riquier**

1, rue Notre-Dame, 80135 Saint-Riquier  
Tél. : 03 22 28 93 00  
*Bistrot*



### ► **Le Saint-Sylvestre**

57, route Nationale  
59114 Saint-Sylvestre-Cappel  
Tél. : 03 28 42 82 13  
*Bière, bistrot, terrasse*

### ► **Le Steger**

27, route de Saint-Omer, 59380 Socx  
Tél. : 03 28 68 20 49  
*Brasserie*

### ► **Auberge du Noordmeulen**

Rue de Wormhout  
59114 Steenvoorde  
Tél. : 03 28 48 11 18  
*Comme à la maison, flamand*

### ► **Au Cœur du monde**

932, route d'Eecke, 59114 Terdeghem  
Tél. : 03 28 48 74 18  
*Flamand, terrasse*

### ► **La Baratte**

395, rue du Clinquet  
59200 Tourcoing  
Tél. : 03 20 94 45 63  
*Traditionnel*

### ► **Balsamique Restaurant Benjamin Bajew**

13, place du Général de Gaulle  
59118 Wambrechies  
Tél. : 03 20 93 68 55  
*Créatif, moderne*

### ► **Ferme du Vert**

555, rue du Vert  
62720 Wierre-Effroy  
Tél. : 03 21 87 67 00  
*Moderne*

# ILE-DE-FRANCE

## AU VIEUX COMPTOIR

17, rue des Lavandières Sainte-Opportune, 75001 Paris  
Tél.: 01 45 08 53 08

Atmosphère désuète, genre « La Traversée de Paris » d'illustre mémoire. Anne et Cyril ont décidé de faire du Vieux Comptoir une adresse chaleureuse et moderne. Cyril en cuisine est un fétichiste du produit. La charcuterie (Jura, pâté de l'Ardèche, du Pays basque) est soigneusement sélectionnée, comme les saint-jacques, le poisson, la tatin de boudin noir ou le rognon de veau de Corrèze. Les vins, c'est l'affaire d'Anne. Desserts régressifs: baba ivre de limoncello, chantilly maison. *Compter 40-50 € à la carte.*

## LE GRAND PAN

20, rue Rosenwald, 75015 Paris  
Tél.: 01 42 50 02 50

Fermé samedi et dimanche

Benoit Gauthier a su fidéliser une clientèle avec quelques entrées savoureuses, renouvelées souvent, et offrir le choix entre une selle d'agneau dorée au sautoir, une joue de cochon braisée au vin rouge... Le soir, potage d'office, et choix alternatif entre côte de porc (Ibaïona), côte de bœuf (blonde d'Aquitaine), côte de veau (de Mauléon) ou bien un homard breton. L'ambiance, le vin aidant, est détendue et assurée depuis une décennie le succès de l'établissement. *Compter 35 à 50 €.*

## BENOÏT

20, rue Saint Martin, 75004 Paris  
Tél.: 01 42 72 25 76. Ouvert 7/7

Créé en 1912, ce restaurant a été dirigé par trois générations de la famille Petit, avant d'entrer dans l'univers d'Alain Ducasse. Depuis que Fabienne Eymard est au « piano », on pourrait croire revenu le temps des mères lyonnaises, avec les gougères en amuse-gueule, le pâté en croûte, les escargots,



Charcuteries sélectionnées, rognons de veau, tarte au boudin... Tout est délectable au Vieux Comptoir.

la tête de veau sauce gribiche. On a pu dire que la cuisine bourgeoise, qui entendait concilier la dépense, le plaisir et la santé, était celle du juste milieu. Au déjeuner, un menu très abordable permet encore d'en apprécier les qualités. *Menu (déjeuner): 39 €.*

## L'AMARANTE

4, rue Biscornet, 75012 Paris  
Tél.: 07 67 33 21 25

Fermé mercredi et jeudi

Dans son bistrot typé (banquettes rouges, miroirs et lambris), le talentueux Christophe Philippe fait partager sa passion rabelaisienne pour les abats: cervelle, langue et fraise de veau, mais aussi andouillette, pied de cochon, et encore tripes aux olives. A la plancha, au grill ou en meunière, il fixe souverainement les arômes et les saveurs. Et encore, délicate pintade de Dordogne, canard de

Challans, aile de raie et accras de sole. Vins de propriété et vins nature. *Menu du travailleur (au déjeuner): 22 €; carte: 45 €.*

## CASIMIR

6, rue de Belzunce, 75010 Paris  
Tél.: 01 48 78 28 80. Ouvert 7/7

C'est le marché qui décide du menu, comme autrefois Chez Michel, du même Thierry Breton. Les habitués aiment cette cuisine ménagère spontanée, gourmande, sans artifice. Les terrines, les maquereaux au vin blanc, le filet mignon de porc et les salsifis au jus sont au menu de la meilleure adresse aux abords de la gare du Nord. On y ajoutera le clafoutis aux fruits de saison et le pain maison. Le week-end, c'est traou mad, buffet à volonté en guise de brunch continental. Vins nature. *Menus: 24 € - 28 € (dej.); 35 € (soir); brunch (WE): 30 €.*

# ILE-DE-FRANCE

## LE CADORET

1, rue Pradier, 75019 Paris

Tél.: 0153 2192 13

Fermé dimanche et lundi

Joie de vivre et bonne cuisine, c'est le credo de ce bon bistrot (tenu par la famille Fleuriot) qui régale des cohortes d'habités et la jeunesse du quartier. Recettes de cuisine ménagère exécutées avec de bons produits et un soin des détails. Ce qui change tout, aussi bien le poireau vinaigrette que la blanquette de veau ou le délicat ragoût de cocos aux moules. La crème caramel atteint la perfection. **Formule 21 € (déj. en semaine); 23 € le soir et samedi midi.**

## ET AUSSI

### ► Chez Michel

10, rue de Belzunce, 75010 Paris

Tél.: 0144 53 06 20

Bistrot

### ► Le Petit Verdor

75, rue du Cherche-Midi, 75006 Paris

Tél.: 0142 22 38 27

Vin

### ► Fief (Fait Ici En France)

44, rue de la Folie Méricourt

75011 Paris

Tél.: 0147 00 03 22

Moderne, cuisine ouverte

### ► Kitchen Ter(re)

26, bd Saint-Germain, 75005 Paris

Tél.: 0142 39 47 48

Fusion, nouilles, soupe

### ► Chez René

14, bd Saint-Germain, 75005 Paris

Tél.: 0143 54 30 23

Bistrot, traditionnel

### ► Supu Ramen

53, Quai des Grands Augustins

75006 Paris

Tél.: 0143 25 45 94

Japonais, soupe



### ▲ Le Récamier

4, rue Récamier, 75007 Paris

Tél.: 01 45 48 86 58

Traditionnel, terrasse

### ► L'Entredgeu

83, rue Laugier, 75017 Paris

Tél.: 0140 54 97 24

Bistrot, traditionnel

### ► Maison Plisson

93, bd Beaumarchais, 75003 Paris

Tél.: 0171 18 19 09

Petit-déjeuner, restaurant-traiteur

### ► Gare au Gorille

68, rue des Dames, 75017 Paris

Tél.: 0142 94 24 02

Eclectique, moderne

### ► Bistrot Paul Bert

22, rue Paul Bert, 75011 Paris

Tél.: 0143 72 24 01

Bistrot, vin

### ► Salsamentaria di Parma

40, rue Saint-Georges, 75009 Paris

Tél.: 0148 24 58 94

Italien

### ► Homer Lobster

21, rue Rambuteau, 75004 Paris

Mail: homerlobster@gmail.com

Homard, street food

### ► Afaria

15, rue Desnouettes, 75015 Paris

Tél.: 0148 42 95 90

Décontracté

### ► Astier

44, rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 Paris

Tél.: 0143 57 16 35

Bistrot, vin

### ► Pouliche

11, rue d'Enghien, 75010 Paris

Tél.: 0145 89 07 56

Eclectique, moderne

### ► Breizh Café

109, rue Vieille du Temple, 75003 Paris

Tél.: 0142 72 13 77

Crêpes

### ► L'Atlas

12, bd Saint-Germain, 75005 Paris

Tél.: 0146 33 86 98

Couscous

### ► Terra Nera

18, rue des Fossés Saint-Jacques

75005 Paris

Tél.: 0143 54 83 09

Méditerranée, traditionnel

### ► Bidoche

7, rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 Paris

Tél.: 09 81 12 59 81

Charcuterie, viande

### ► FTG

9, rue du Nil, 75002 Paris

Tél.: 0142 21 96 92

Petit déjeuner, Street food

### ► Marrow

128, rue du Faubourg Saint-Martin

75010 Paris

Tél.: 09 81 34 57 00

Décontracté, international

### ► La Marée

2, place des Pêcheurs, 94150 Rungis

Tél.: 0146 86 97 34

Poisson, fruits de mer

# NORMANDIE



La Normandie rêvée à La Table du Lion.

## LA TABLE DU LION

71, rue Saint-Jean, 14400 Bayeux  
Tél. : 02 31 92 06 90

**Fermé samedi midi et lundi midi**  
L'ancien relais de poste, transformé en hôtel en 1928, a accueilli Eisenhower, De Gaulle et la Reine d'Angleterre. Depuis sept ans, les nouveaux propriétaires, Aline et Alexandre Matyja, ont eu à cœur de relancer, en la modernisant, cette véritable institution qui s'est donné les moyens d'être aussi une table accueillante et raffinée. La cuisine, très actuelle, sans nostalgie, n'utilise que des produits frais, sans tomber dans une esthétique chichiteuse et inutile. Les croustilles d'escargot, le cochon rôti à la moutarde, le cabillaud aux petits pois à

la citronnelle figurent dans un menu à 39 €. La « pomme dorée croustillante, cannelle et calvados, sauce caramel safranée », c'est la Normandie rêvée dans son assiette!  
**Menu : 19 € (déjeuner) - 26 € - 39 €.**

## LES VAPEURS

160, boulevard Fernand Moureaux  
14360 Trouville-sur-Mer  
Tél. : 02 31 88 15 24

**Ouvert 7/7**

Les Vapeurs, inusable institution sur le port de Trouville depuis 1927. Le premier jeudi de chaque mois à 10 heures s'y déroule, à la demande, une amusante cérémonie inspirée du mâchon lyonnais. Au menu : huîtres, bulots, crevettes grises poêlées ; andouille de Vire et tripes à la mode de Caen arrosées de cidre bouché et camembert d'obligation. Le patron Jérôme Meslin et son maître d'hôtel Hervé Tranquille maintiennent avec discernement l'esprit de brasserie qui fait depuis un demi-siècle le succès de l'établissement. C'est toujours le paradis des amateurs



d'anchois frais pommes à l'huile, du merlan Colbert sauce tartare, des sardines grillées et de la sole meunière. Dessert d'obligation, la tarte aux pommes à la crème d'Isigny avec le cidre du Père Jules.  
**A la carte, compter 35-50 €.**

## LA MARMITE DIEPPOISE

8, rue Saint-Jean

76200 Dieppe

Tél. : 02 35 84 24 26

**Fermé lundi, mercredi soir et dimanche soir.**

Pocher simultanément dans un fumet les poissons nobles (turbot, barbue, sole, Saint-Jacques) avec des moules et des crevettes est une recette dieppoise des années 1950. Ne sont admis que les poissons de ligne ayant mordu à l'hameçon ; en aucun cas, les martyrs d'une raffe sous-marine momifiés dans la glace. C'est ce qui explique son succès durable entretenu, désormais, par Nicolas Quesnel. La carte rend hommage à d'autres recettes normandes, c'est-à-dire à la crème, au beurre et au cidre. Pour amateurs avertis. Service attentif et bon enfant.  
**Menus : 21 € - 33 € - 45 €.**

## ET AUSSI

► **Auberge de la Forêt**

15, route de Saint-Nicolas  
76880 Arques-la-Bataille  
Tél. : 02 35 85 53 06

*Traditionnel*

► **Manoir de la Drôme**

129, rue des Forges  
14490 Balleroy  
Tél. : 02 31 21 60 94

*Fruits de mer, élégant*

► **Le Volet Qui Penche**

3, impasse de l'Islet,  
14400 Bayeux  
Tél. : 02 31 21 98 54

*Bar, traditionnel, vin*

# NORMANDIE

► **L'Auberge du Cochon d'Or**

64, rue des Anciens d'Afrique du Nord  
27210 Beuzeville. Tél.: 02 32 57 70 46  
*Famille, terrasse*

► **L'Albatros**

1, imp. des Dunes, 50290 Bréville-sur-Mer  
Tél.: 02 33 59 35 58  
*Poisson*

► **Le Bouche-à-oreille**

10, av. des Dunettes, 14390 Cabourg  
Tél.: 02 31 91 26 80  
*Classique*

► **Le P'tit B**

15, rue du Vaugueux, 14000 Caen  
Tél.: 02 31 93 50 76  
*Famille, terrasse*

► **Le Bistrot Basque**

24, quai Vendeuvre, 14000 Caen  
Tél.: 02 31 38 21 26  
*Bistrot*

► **Au P'tit Normand**

Place de l'Église, 14340 Cambremer  
Tél.: 02 31 32 03 20  
*Traditionnel*

► **Auberge du Vieux Tour**

36 D677, 14800 Canapville  
Tél.: 02 31 65 21 80  
*Famille, plats végétariens*

► **Le Patio**

5, rue Christine  
50100 Cherbourg-en-Cotentin  
Tél.: 02 33 52 49 10  
*Cuisine ouverte*

► **Le Vauban**

22, quai Caligny  
50100 Cherbourg-en-Cotentin  
Tél.: 02 33 43 10 11  
*Moderne, fruits de mer*

► **Café de Paris**

40, quai Caligny  
50100 Cherbourg-en-Cotentin  
Tél.: 02 33 43 12 36  
*Bistrot, fruits de mer, terrasse*



► **Le Bistrot du Pollet**

23, rue Tête de Bœuf, 76200 Dieppe  
Tél.: 02 35 84 68 57  
*Fruits de mer*

► **Chez Le Bougnat**

27, rue Gaston Manneville  
14160 Dives-sur-Mer  
Tél.: 02 31 91 06 13  
*Bistrot, terrasse*

▲ **Auberge de la Sélune**

2, rue Saint-Germain  
50220 Ducey-les-Chéris  
Tél.: 02 33 48 53 62  
*Famille, plats végétariens, terrasse*

► **Le Mêle Anges**

7, rue de la Vicomte, 76400 Fécamp  
Tél.: 09 82 25 20 09  
*Traditionnel*

► **Auberge de l'île enchantée**

1, rue de Saint-André  
14123 Fleury-sur-Orne  
Tél.: 02 31 52 15 52  
*Moderne, plats végétariens*

► **La Pause Des Genêts**

11, rue de l'Entrepont  
50530 Genêts  
Tél.: 02 33 89 72 38  
*Pour la famille, français, traditionnel, décontracté*

► **La Marée**

5, quai Chéron  
14450 Grandcamp-Maisy  
Tél.: 02 31 21 41 00  
*Décontracté, français, international, fruits de mer*

► **La Citadelle**

34, rue du Port, 50400 Granville  
Tél.: 02 33 50 34 10  
*Décontracté, international, moderne, fruits de mer, terrasse*

► **L'Espérance**

512, rue Abbé Alix  
14200 Hérouville-Saint-Clair.  
Tél.: 02 31 44 97 10  
*Famille, terrasse*

► **L'Endroit**

3, rue Pierre et Charles Bréard  
14600 Honfleur. Tél.: 02 31 88 08 43  
*Moderne*

► **Tourbillon**

Place Sainte-Catherine, 14600 Honfleur  
Tél.: 02 31 14 49 40  
*Famille, terrasse*

► **Le Panoramique**

1, village de l'Église, 50630 La Pernelle  
Tél.: 02 33 54 13 79  
*Vue panoramique*

► **Le Lyonnais**

7, rue de Bretagne, 76600 Le Havre  
Tél.: 02 35 22 07 31  
*Bistrot*

► **La Tablée**

69, rue Guillemard, 76600 Le Havre  
Tél.: 02 76 25 86 66  
*Moderne*

▼ **Auberge des deux tonneaux**

Le Bourg, 14130 Pierrefitte-en-Auge  
Tél.: 02 31 64 09 31  
*Comme à la maison*



# NOUVELLE-AQUITAINE

## LE PAMPAILLET

5, rue de l'Eglise, 33490 Saint-Macaire  
Tél. : 05 56 62 33 75

Fermé dimanche et lundi

Au cœur du village médiéval de Saint-Macaire, le restaurant offre la possibilité de manger dans une cour intérieure, décorée avec goût. Le goût, c'est précisément ce à quoi s'attache le chef : filet de truite mariné à l'orange, bar cuit sur l'arête aux achards de légumes, ananas flambé au rhum (menu à 25 €). Inutile de dire que cette table, en raison de ses prix imbattables, est courue par les gourmands, d'autant que l'accueil y est chaleureux. Menu à prix réduit pour les enfants. Les chiens (bien élevés) sont acceptés. Précision : le pampaillet est le nom de l'ancien banquet des vignerons à la fin des vendanges. **Menu : 17 € (midi en semaine), le soir 25 €.**

## METS-MOTS

98, rue Fondaudège, 33000 Bordeaux  
Tél. : 05 57 83 38 24.

L'ancienne imprimerie a conservé quelques traces de son passé, mais la cuisine délicate et

savoureuse n'invite pas à la nostalgie. Le pâté en croûte, chou rouge acidulé, comme le pigeon au sang, fondue d'endives caramélisées ou la tarte au potimarron rappellent opportunément que le chef est un ancien de l'équipe de Pierre Gagnaire. **Menus : 22 € (dél.) - Soir 33 €.**

## LAUZA

5, rue du Hâ, 33000 Bordeaux  
Tél. : 05 56 52 76 59

Fermé samedi et dimanche

Le couple Romain Schlumberger (en cuisine) et Barbara Michelin (au service) se sont rencontrés au Chiberta de Guy Savoy à Paris. Ils ont créé un vivifiant néobistrot avec son sol en béton ciré foncé, ses murs beiges et en pierres apparentes, ses banquettes bleu azur et ses chaises en métal. Boudin noir, salade de céleri branche, clémentine et noix, pomme gaufrette, crème fouettée à la moutarde, crémeux de céleri ; filet de skrei, risotto, asperges de Cestas et leur crème, condiment datte... C'est déjà une réussite. **Menus : 18-23 € (déjeuner), 48-55 € (dîner). Carte : 28-47 €.**

## ELEMENTS

1247, avenue de Bayonne, 64210 Bidart  
Tél. : 09 86 38 08 51

Fermé samedi midi, dimanche et lundi

Vin naturel et cuisine éclectique dans cette adresse planquée quelque part sur la D810 à une enjambée de l'A63. Anthony Orjollot suit une démarche locavore, bien qu'il soit passé par l'Angleterre, l'Espagne, la Nouvelle-Zélande, Bali, la Norvège. Pas de sucre, sans gluten, sans lactose, sans concession. Au menu ? Chou kale, algues, aromates, fleurs, herbes ; ceviche de bonite, maïs grand roux ; seiche à la plancha, haricots mungo, moutarde ; mullet fumé au teppanyaki, carottes à la braise, piment fermenté, crème de noix de cajou ; côte de cochon Ibaïama à l'asado, condiments ; pomme, gingembre, sésame. Belle carte des vins.

## ET AUSSI

### ► Le Bistrone

57, rue Péristyle du Gravier, 47000 Agen  
Tél. : 05 53 67 84 70  
Bistrot

### ► Ostalapia

2621, chemin d'Ostalapia, 64210 Ahetze  
Tél. : 05 59 54 73 79  
Basque, moderne, terrasse

### ► Le Comptoir de Brice

50, rue de Genève, 16000 Angoulême  
Tél. : 06 61 82 91 61  
Eclectique

### ► Le Cabestan

6bis, avenue du Général de Gaulle  
33120 Arcachon  
Tél. : 05 56 83 18 62  
Fruits de mer, traditionnel

### ► Café du Port

13, quai de la Pré, 17590 Ars-en-Ré  
Tél. : 05 46 55 40 79  
Huîtres, au bord de l'eau



Au Pampaillet, culte du goût et prix imbattables.

# NOUVELLE-AQUITAINE

► **Cidrierie Txopinondo**

ZA Lanzelai, chemin de la Cidrierie  
64310 Ascain  
Tél.: 05 59 54 62 34  
*Basque*

► **Le Chistera**

42, rue Port-Neuf, 64100 Bayonne  
Tél.: 05 59 59 25 93  
*Basque*

► **L'Inattendu**

23, rue des Cordeliers, 64100 Bayonne  
Tél.: 05 59 59 83 44  
*Moderne*

► **Chéri Bibi**

50, rue d'Espagne, 64200 Biarritz  
Tél.: 05 59 41 24 75  
*Basque, vin bio*

► **Carøe**

51, rue Gambetta, 64200 Biarritz  
Tél.: 09 83 34 54 60  
*Scandinave, tapas, basque*

► **Txango**

5, avenue de la Gare, 64200 Biarritz  
Tél.: 05 59 51 24 98  
*Basque, terrasse*

► **Bo-tannique**

2, rue Tustal, Place Saint-Projet  
33000 Bordeaux  
Tél.: 05 56 81 34 92  
*Moderne, Vin bio, terrasse*

► **Hâ Restaurant**

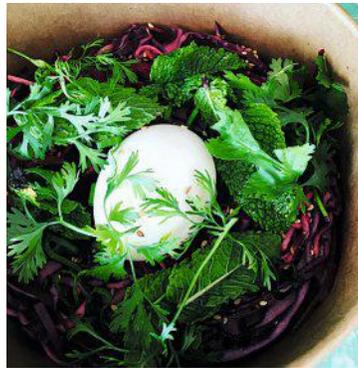
50, rue du Hâ, 33000 Bordeaux  
Tél.: 05 57 83 77 10  
*Créatif*

► **Bistrot Chambon**

8, rue des Echevins  
19100 Brive-la-Gaillarde  
Tél.: 05 55 22 36 83  
*Traditionnel*

► **Ma Cabane sur le Port**

3, rue des Pêcheurs, 40130 Capbreton  
Tél.: 05 58 72 13 42  
*Cuisine du Sud-Ouest*



► **La Cuisine**

26, rue du Général de Gaulle  
40130 Capbreton  
Tél.: 05 58 43 66 58  
*Moderne, terrasse*

► **Arrantzaleak**

18, avenue Jean Poulou, 64500 Ciboure  
Tél.: 05 59 47 10 75  
*Moderne, fruits de mer*

► **Chez Mattin**

63, rue Evariste Bagnol, 64500 Ciboure  
Tél.: 05 59 47 19 52  
*Basque, fruits de mer*

► **Le Bistrot des Vignes**

40, rue Neuve, 40100 Dax  
Tél.: 05 58 58 45 39  
*Brasserie*

► **La Table d'Escource**

Zone Artisanale Cap de Pin  
A63 Sortie 15, 40210 Escource  
Tél.: 05 58 04 31 15  
*Traditionnel, terrasse*

► **Pottoka**

5, place du Jeu de paume  
64250 Espelette  
Tél.: 05 59 93 90 92  
*Basque*

► **Haraneko Borda**

3, Gerastoko Bidea, 64250 Itxassou  
Tél.: 05 59 15 09 68  
*Basque, cadre exceptionnel, ferme*

► **La Yole de Chris**

5, allée du Mail, 17000 La Rochelle  
Tél.: 05 46 41 41 88  
*Fruits de mer, vue sur mer*

► **Cote Quillier, L'Auberge Coussau**

26, avenue de Marenne  
40140 Magescq  
Tél.: 05 58 47 79 50  
*Classique, vin, terrasse*

► **Le Bistrot de Malfourat**

D933, lieu-dit, 24240 Monbazillac  
Tél.: 05 53 58 30 10  
*Vue*

► **L'Ardoise**

3, rue Viard, 64000 Pau  
Tél.: 09 83 22 30 34  
*Moderne*

► **L'Atelier**

2, rue Voltaire, 24000 Périgueux  
Tél.: 05 53 04 56 71  
*Créatif*

► **La Ferme Bio de Pigerolles**

Rue de la Mareille, 23340 Pigerolles  
Tél.: 05 55 67 93 12  
*Ferme, viande, bio*

► **Hôtel de Bordeaux**

1, avenue Gambetta, 17800 Pons  
Tél.: 05 46 91 31 12  
*Traditionnel, terrasse*

► **Le Saint Vincent**

76, rue Laubaner, 40120 Roquefort  
Tél.: 05 58 45 75 36  
*Cuisine du Sud-Ouest, terrasse*

► **L'Auberge La Source de Peyssou**

24440 Saint-Avit-Sénieur  
Tél.: 05 53 61 64 19  
*Traditionnel, vue*

► **Txalupa**

Place Corsaires, rue du 8 Mai 1945  
64500 Saint-Jean-de-Luz  
Tél.: 05 59 51 23 34  
*Basque, fruits de mer*

# OCCITANIE

## L'ÉQUILIBRE

**10, place de la Libération**  
**31130 Balma (près de Toulouse)**  
**Tél. : 05 6145 70 43**

### Fermé dimanche et lundi

Au milieu des briques rouges de la place de la Libération à Balma, Jean-Baptiste Rivière n'a pas mis longtemps à faire sa place. Un loft version boudoir avec sa cuisine vitrée louchant sur la salle. L'élève de plusieurs chefs étoilés – Guy Lassausaie, Jean-Luc Rocha, Yannick Delpech – livre ses idées du moment : œuf parfait, chorizo, émulsion girolles, cèpes et pleurotes, sarrasin torréfié, mini-croûtons ; cabillaud, beurre blanc, brunoise de champignons et de crête-de-coq, mini-poireaux, chips de pommes de terre... **Menus : de 25 € à 45 € (déjeuner), de 32 € à 55 € (dîner).**

## LES VEDETTES

**15, promenade de la côte Vermeille**  
**66140 Canet-en-Roussillon**

**Tél. : 07 55 67 05 67. Tous les jours**  
 Voici un restaurant de plage animé par Valérie et Hervé qui sort de l'ordinaire ! Par sa décoration – si l'on peut dire – volontairement hors norme et atypique, par une cuisine des quatre vents (étonnante purée fumée au bois de hêtre) et des poissons, thon rouge à la crème de poivrons, rougets, maigre, selon la pêche locale. Et aussi des moules à la plancha, tout juste ouvertes, ajo blanco et brandade servie avec des croûtons. Tartelettes au citron vert et basilic. Service attentif et bienveillant. Vins régionaux. **Menu : 27 € - 33 €.**

## LECLERE

**41, rue de la Valfère, 34000 Montpellier**  
**Tél. : 04 67 56 90 23**

**Ouvert du jeudi au samedi au déjeuner et du mardi au samedi au dîner**

### Fermé dimanche et lundi

Guillaume Leclere ravit les papilles des convives qui prennent place dans son chic mouchoir de poche.

Depuis sa cuisine ouverte, ce chef change sa carte chaque semaine pour mettre en valeurs les trésors du moment : thon rouge de Méditerranée à cru, chips d'artichaut, siphon aneth ; dos de maigre cuit sur sa peau, chou-fleur, oignons, ciboulette ; cochon du Cantal, spaghettis de céleri rave, jus de maïs, noisettes et salsifis ; sablé breton pistache, crèmeux citron yuzu, siphon romarin. **Menus : 35 € (déjeuner), 45 € (dîner).**

## LES JARDINS DU CÈDRE

**29, route de Banyuls**  
**66660 Port-Vendres**

**Tél. : 04 68 82 01 05**

Une jolie maison entre Collioure et Banyuls-sur-Mer. Le chef Marc Faure y prépare un homard en risotto, une sole meunière, un filet de bœuf Rossini, pommes darphin. Le menu du terroir à 33 euros est une bonne affaire avec anchois frais marinés façon pissaladière et roquette ou soupe de poisson de roche, croûtons à l'ail et rouille à la sétoise, suivi par une queue de bœuf confite de douze heures, choux frisés,

consommé de bœuf, légumes d'antan ou encore galinette servie en filet façon suquet. Pour finir, cheesecake à la vanille, pomme caramélisée, caramel beurre salé ou fondant au chocolat cœur coulant, poire banyuls. Et pour 15 euros de plus, on sort le grand jeu avec foie gras, turbot et agneau – à déguster sous le cèdre, sur la terrasse avec vue imprenable sur la mer. **Menu : 33 €. Carte : 40 à 60 €.**

## LE SAINT BARTH

**Chemin des Domaines, lieu-dit Montpenède, 34340 Marseillan**  
**Tél. : 06 95 82 36 47**

### En été, fermé le lundi

Une cahute de pêcheur avec comptoir, flanquée d'un ponton, c'est au bord de l'Etang de Thau (curiosité géologique, qui reproduit en creux le massif de la Gardiole) l'un des plus agréables farnientes, loin des plages, que l'on puisse souhaiter dans la région. Ici, on déguste les huîtres de la famille Tarbouriech qui a mis au point une technique d'affinage singulière. Et aussi la bruscade, qui, en Languedoc-Roussillon,



Beau menu du terroir (33 euros) aux Jardins du Cèdre.

# OCCITANIE

désigne la cuisson au feu de bois de produits de la pêche, en particulier ici des moules assaisonnées d'une sauce aillée et pimentée. On ne rechignera pas à déguster un Noilly Prat, vermouth français produit à Marseillan. **Petit menu: 19 € - choix d'huîtres.**

## LA TABLE DE VALMY

**Chemin du Château Valmy**  
66700 Argelès-sur-mer  
Tél.: 04 68 95 95 25

**Ouvert 7/7 jusqu'au 15 septembre puis le week-end jusqu'au 31 octobre**  
Le château de Valmy édifié à la Belle Époque (1900) dans un style Art nouveau est le cadre flamboyant et kitsch du domaine viticole d'une trentaine d'hectares, face à la mer. Il produit des vins doux naturels, blancs, rouges et rosés que l'on peut déguster au sortir du caveau à un prix attractif. Trois menus, renouvelés chaque semaine, proposent des plats d'inspiration catalane (gaspacho de melon, dorade émulsion coco, fromages, entremets pralinés). Le service est avisé, la cuisine soignée. **Menus 26 € (déjeuner) - 38 € - 48 € (accord mets vins).**

## A.C.D.

**Plage de Villeroy, 42000 Sète**  
Tél.: 04 67 43 56 99

### Restaurant saisonnier

Une des bonnes adresses sétouises, inattendue, est une paillote de plage, éphémère, au sigle mystérieux A.C.D. (en clair «assis, couché, debout») avec service continu de midi à une heure du matin. Formule souple, à partir de 30 € pour quelques fruits de mer du bassin de Thau, les couteaux et les poissons du golfe. Il faut choisir la pêche du jour (sur l'ardoise) faire attention aux prix (indiqués aux 100 grammes) et parfois être patient. Mais le charme de cette table est d'abord sa situation à même la plage et le rosé que l'on sirote avec des tapas. **Compter 30 à 40 €.**



## ET AUSSI

### ► Le Bistro d'Hervé

47, rue Brescou, 34300 Agde  
Tél.: 04 67 62 30 69  
*Bistrot, traditionnel*

### ▲ Auberge Le Cabalirros

16, rue de l'Église, 65400 Arcizans-Avant  
Tél.: 05 62 97 04 31  
*Traditionnel, vue*

### ► Le Comptoir de Tistou

9, place de la République, 32000 Auch  
Tél.: 05 62 64 16 96  
*Cuisine du Sud-Ouest*

### ► Auberge des Aryelets

Place du Village, 65240 Aulon  
Tél.: 05 62 39 95 59  
*Traditionnel, terrasse*

### ► Lou Bourdie

Le Bourg, 46230 Bach  
Tél.: 05 65 31 77 46  
*Bistrot*

### ► La Maison de Petit Pierre

22, av. Pierre Verdier, 34500 Béziers  
Tél.: 04 67 30 91 85  
*Moderne*

### ► Les Demoiselles Dupuy

Ch. de la Catonnière, 34140 Bouzigues  
Tél.: 04 67 43 87 34  
*Fruits de mer, grill, au bord de l'eau*

### ► L'Ô à la Bouche

56, allées Fénelon, 46000 Cahors  
Tél.: 05 65 35 65 69  
*Moderne, truffes noires*

### ► Le Marché

27, place Jean Jacques Chapou,  
46000 Cahors  
Tél.: 05 65 35 27 27  
*Traditionnel, gibier en saison*

### ► Le Vinois

Mas de Lacroix, 46140 Caillac  
Tél.: 05 65 30 53 60  
*Cuisine du Sud-Ouest, moderne, bio*

### ► Auberge des Lices

3, rue Raymond Roger Trencavel  
11000 Carcassonne  
Tél.: 04 68 72 34 07  
*Cassoulet, options vegan/végétariennes*

### ► Hôtel du Centre et du Lauragais

31, cours de la République  
11400 Castelnaudary  
Tél.: 04 68 23 25 95  
*Cassoulet*

### ► La Part des anges

7, rue d'Empare, 81100 Castres  
Tél.: 05 63 51 65 25  
*Moderne*

### ► La Ferme basque

Route de Cambasque, 65110 Cauterets  
Tél.: 05 62 92 54 32  
*Basque, cadre exceptionnel*

### ► L'Atelier de Fred

12, rue Saint-Ferréol, 66400 Céret  
Tél.: 04 68 95 47 41  
*Méditerranée, spécialités régionales*

### ► Bernard Gisquet - Lou Cantoun

4, route d'Albi, 81150 Cestayrols  
Tél.: 05 63 53 28 39  
*Intérieur rustique, terrasse*

### ► La Cave d'Agnes

29, rue Gilbert Salamo, 11510 Fitou  
Tél.: 04 68 45 75 91  
*Traditionnel*

### ► Auberge du Pont-Pol

La Calquière, 12310 Gaillac-d'Aveyron  
Tél.: 05 65 47 78 41  
*Local, traditionnel*

► **La Cranquette**

13, rue de la République, 11430 Gruissan  
Tél.: 04 68 75 12 07  
*Local, bio, vins bio*

► **L'Estagnol**

12, avenue de Narbonne, 11430 Gruissan  
Tél.: 04 68 49 01 27  
*Fruits de mer, vue, au bord de l'eau*

► **L'Aragon**

2 ter, route de Lourdes, 65290 Juillan  
Tél.: 05 62 32 07 07  
*Traditionnel*

► **Le Comptoir Nature**

1, chemin de Halage, 11120 Le Somail  
Tél.: 04 68 46 01 61  
*Cadre exceptionnel, bio, options végétariennes*

► **Le Pic Saint Loup**

176, route Montpellier  
34270 Les Matelles  
Tél.: 04 67 84 35 18  
*Terrasse, vin*

► **Auberge Miniquette**

Lieu-dit Lesponne, 65710 Lesponne  
Tél.: 05 62 42 25 09  
*Cuisine du Sud-Ouest*

► **Aphyllanthe**

Chemin du Phare, 11370 Leucate  
Tél.: 04 68 58 75 59  
*Moderne, charcuterie, vue sur mer*

► **Tantine et Tonton**

**Hôtel Moderne et Pigeon**  
1, place du Gén Leclerc, 11300 Limoux  
Tél.: 04 68 31 21 95  
*Classique, élégant*

► **Le Parc**

16, avenue de la Gare, 65100 Lourdes  
Tél.: 05 62 94 73 48  
*Brasserie*

► **Ferme Carles**

12200 Monteils  
Tél.: 05 65 29 62 39  
*Authentique, ferme*

► **Le Cabaret**

Trompette Haute, 66740 Montesquieu-des-Albères. Tél. : 04 68 83 34 57  
*Catalan, moderne*

► **Terminal#1**

1408, av. de la Mer, 34000 Montpellier  
Tél.: 04 99 58 38 38  
*Bistrot, tapas*

► **Anga**

19, rue du Palais des Guilhem  
34000 Montpellier. Tél.: 04 67 60 61 65  
*Bistrot, cuisine ouverte, options végétariennes*

► **La Baraquette**

1348, avenue de la Mer-Raymond  
Dugrand, 34000 Montpellier  
Tél.: 06 17 06 31 18  
*Brunch, moderne*

► **Ferme Auberge du Mas Lluganas**

Mas Lluganas, 66500 Mosset  
Tél.: 04 68 05 00 37  
*Ferme, Méditerranée, plats végétariens*

► **La Table - Cuisinier Caviste**

4, place Lamourguier, 11100 Narbonne  
Tél.: 04 68 32 96 45  
*Méditerranée*

► **Le Petit Comptoir**

4, bd Maréchal Joffre, 11100 Narbonne  
Tél.: 04 68 42 30 35  
*Local, traditionnel, vin*

► **Aux Plaisirs des Halles**

4, rue Littré, 30000 Nîmes  
Tél.: 04 66 36 01 02  
*Brasserie, vin*

► **Bellavista - Hôtel Le Bellevue**

6, Carrer de la Porta de France  
66230 Prats-de-Mollo-la-Preste  
Tél.: 04 68 39 72 48  
*Classique, méditerranéen*

► **La Cuisine des sentiments**

9, av. Julien Panchoit  
66000 Perpignan. Tél.: 04 68 54 16 86  
*Poisson, traditionnel*

► **Catalogne Café**

56, boulevard Georges Clemenceau,  
66000 Perpignan  
Tél. : 04 99 58 38 38  
*Bistrot, tapas*

► **Paris Méditerranée**

47, rue Pierre Semard, 34200 Sète  
Tél.: 04 67 74 97 73  
*Moderne*

► **Quai 17**

17, quai du maréchal de Lattre  
de Tassigny, 34200 Sète  
Tél.: 04 67 74 71 91  
*Bouillabaisse, huîtres, au bord de l'eau*

► **La Senne**

4, quai Maximin Licciardi  
34200 Sète  
Tél.: 04 67 53 01 91  
*Poisson, fruits de mer, terrasse*

► **La Pente Douce**

6, rue de la Concorde, 31000 Toulouse  
Tél.: 05 61 46 16 91  
*Méditerranée*

► **Du plaisir à la toque**

9, rue des Blanchers, 31000 Toulouse  
Tél.: 05 61 21 88 94  
*Bistrot*

► **Les Copains d'abord**

38, rue du pont Guilhemery  
31000 Toulouse  
Tél.: 05 62 47 39 98  
*Cuisine du Sud-Ouest*



# PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

## RACINES BRUNO CIRINO

3, rue Clément Roassal, 06000 Nice  
Tél. : 04 93 76 86 17

Fermeture mercredi et jeudi

On pouvait penser que le chef Bruno Cirino avait exploré tous les arcanes de la cuisine du soleil. A tort, car il vient d'ouvrir (fin janvier 2020) une table légumière, en dehors de tout sectarisme végan, singulière et gourmande. A en juger par ses premiers plats (crème de petit pois au lait de bufflone, fèves à la sarriette, racines au bouillon de légumes, cœurs d'artichauts orange sanguine), c'est une gamme de saveurs authentiques, une nouvelle corde à son arc.  
**A la carte: 35 - 45 €.**

## LA MERENDA

4, rue Raoul Bosio, 06300 Nice  
Pas de téléphone, ni carte de crédit  
Ouvert du lundi au vendredi

La cuisine niçoise, c'est un mélange de couleurs assagies par l'huile d'olive, la cuisson lente, le mijoté; ce sont les soupes exquises, les daubes. Les blettes sont la garniture du barbajuan, gros ravioli que la friture métamorphose en petit chausson croustillant. Elles entrent dans la composition de la tourte (vert de blette haché, côtes en brunoise, oignon, ail, thym, mêlée aux jaunes d'œuf, lait, crème, parmesan et noix muscade). C'est la recette immuable du grand chef Dominique Le Stanc, véritable bienfaiteur de l'humanité!  
**Compter 35 à 40 €.**

## CAFÉ DE LA FONTAINE

4, avenue du Général de Gaulle  
06320 La Turbie  
Tél. : 04 93 28 52 79

Bruno Cirino, toujours lui, est un immense cuisinier dont le talent peut tout aussi bien être mis à l'épreuve du Café de la Fontaine qu'à l'Hostellerie Jérôme, la grande



Racines, la table légumière de Bruno Cirino.

table de l'arrière-pays. Selon la saison, le marché où la criée de Vintimille (Cirino y va tous les jours), la carte proposera une brandade de morue aux poivrons doux, des filets de rougets de Méditerranée au fenouil sauvage, ou bien une tarte aux figues blanches à l'anis. **Menu: 33 €.**

## LE GOÛT DES CHOSSES

4, place Notre-Dame-du-Mont  
13000 Marseille  
Tél. : 04 91 48 70 62

On dit que Marseille est la capitale d'un continent qui s'appellerait Méditerranée. Justement, Olivier Rathery a bourlingué avant de se fixer à Marseille, il y a une dizaine d'années, dans un cadre sobre et raffiné (avec terrasse). La mousse de morue légèrement anisée évoque-t-elle la Floride? La sauce chimichuri appliquée à un filet de bœuf simmental, c'est un souvenir d'Argentine. **Menus 24 € (déjeuner).**  
**A la carte: 30 - 40 €.**

## L'ARLATAN

20, rue du Sauvage  
13200 Arles  
Tél. : 04 65 88 20 20

Tous les jours

Armand Arnal, qui depuis une quinzaine d'années a fait de la Chassagnette et de son jardin bio (à 17 km d'Arles) un véritable lieu de vie en pleine Camargue, délivre désormais ses bienfaits (cuisine méditerranéenne, plats de terroir) dans une bâtisse rénovée, un bijou devenu le plus bel hôtel de charme de la ville (chambres, bar, brunch le dimanche).  
**Carte: 35 - 45 €.**

## LES VIEILLES CANAILLES

7, rue Isolette  
13100 Aix-en-Provence  
Tél. : 04 42 91 41 75

Ouvert du mardi au samedi au déjeuner et au dîner, fermé dimanche  
Perché depuis sa cuisine ouverte dominant son mouchoir de poche

de 17 couverts, Pierre Hochart fait dans la haute voltige bistrotière à prix donnés. Le chef, qui a aiguisé sa lame au Louis-XV d'Alain Ducasse sous Franck Cerutti à Monaco, pourrait aisément jouer un registre gastronomique. Qu'importe, l'homme préfère s'en donner à cœur joie au fil de ses morceaux de bravoure : fromage de tête persillé et cornichons en éventail, caillette façonnée de farce de porc hachée, de blettes émincées et de pignons de pin ; île flottante aux pralines roses, crème anglaise. Foncez sur la formidable carte des vins, peuplée de 200 références.  
**Menus : de 14 € à 23 € (déjeuner).**  
**Carte du soir : de 22 € à 42 €.**

**ET AUSSI**

► **Il était une fois**

4, rue Lieutaud, 13100 Aix-en-Provence  
Tél. : 04 42 58 78 56  
*Classique*

▼ **Good**

45, rue Fourmillière, 06600 Antibes  
Tél. : 09 52 00 69 67  
*Méditerranée, moderne*

► **Simone & Paulette**

21, rue du Pont, 13200 Arles  
Tél. : 09 83 36 15 14  
*Eclectique*



► **La Cuisine du Dimanche**

31, rue de la Bonneterie, 84000 Avignon  
Tél. : 04 90 82 99 10  
*Moderne, options végétariennes*

► **Cécibon**

3, rue de la Paroisse, 83150 Bandol  
Tél. : 09 62 51 18 87  
*Bistrot, Méditerranée*

► **Au Clair de la vigne**

25, rue du Docteur Louis Marçon  
83150 Bandol. Tél. : 04 94 32 28 58  
*Bistrot, Méditerranée*

► **La Table de la Réserve**

5, boulevard du Maréchal Leclerc  
06310 Beaulieu-sur-Mer  
Tél. : 04 93 01 00 01  
*Classique, pizza, terrasse*

► **Les Arcades**

16, place des Arcades, 06410 Biot  
Tél. : 04 93 65 01 04  
*Méditerranée*

► **La Rastègue**

48, boulevard du Levant  
83230 Bormes-les-Mimosas  
Tél. : 04 94 15 19 41  
*Fruits de mer*

► **CAP120**

Port de Bormes-les-Mimosas, Quai  
d'Honneur, 83230 Bormes-les-Mimosas  
Tél. : 04 94 92 73 56  
*Traditionnel, fruits de mer, vue sur mer*

► **Le Bouche à Oreille**

7, rue des Gabres, 06400 Cannes  
Tél. : 04 93 39 97 90  
*Bar, vin*

► **L'Affable**

5, rue la Fontaine, 06400 Cannes  
Tél. : 04 93 68 02 09  
*Traditionnel, Méditerranée*

► **La Table du Chef**

5, rue Jean Daumas 06400 Cannes  
Tél. : 04 93 68 27 40  
*Bistrot*

► **Au Goût du Jour**

14, avenue du Général de Gaulle  
04160 Château-Arnoux-Saint-Auban  
Tél. : 04 92 64 48 48  
*Bistrot, Méditerranée*

► **Grain de Sel**

6, rue du 11-Novembre, 83310 Cogolin  
Tél. : 04 94 54 46 86  
*Méditerranée*

► **L'Androuno**

11, rue des Endronnes, 83300 Draguignan  
Tél. : 09 82 28 83 10  
*Traditionnel, terrasse*

► **La Salle à Manger**

9, place de la République, 83780 Flayosc  
Tél. : 04 94 84 66 04  
*International*

► **L'Oustaou**

5, place Joseph Brémond, 83780 Flayosc  
Tél. : 04 94 70 42 69  
*Classique, terrasse*

► **Apopino**

Place des Pénitents, 83310 Grimaud  
Tél. : 04 94 43 25 26  
*Italien, terrasse*

► **Au Pied d'Poule**

46, avenue Gambetta, 83400 Hyères  
Tél. : 04 94 91 64 48  
*Charcuterie, salades*

► **Le Jardin du Quai**

91, avenue Julien Guigue  
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue  
Tél. : 04 90 20 14 98  
*Authentique*

► **Le Pied de Nez**

8, rue Montée Saint-Eloi  
83330 Le Castellet. Tél. : 04 94 29 72 26  
*Cadre exceptionnel, vin, terrasse*

► **L'Empreinte by Fabricio**

Avenue des 3 Dauphins  
83980 Le Lavandou  
Tél. : 04 94 05 76 98  
*Élégant*

# PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

## ► L'Estellan

1000, route de Saint Antonin  
83510 Lorgues. Tél.: 09 83 43 99 15  
*Moderne, terrasse*

## ► La Table de Pôl

18, Place Georges Clemenceau  
83510 Lorgues. Tél.: 04 94 47 08 41  
*Méditerranée, moderne*

## ► Le goût des choses

4, Place Notre Dame du Mont  
13006 Marseille. Tél.: 04 91 48 70 62  
*International*

## ► Sépia

2, rue Vauvenargues, 13007 Marseille  
Tél.: 09 83 82 67 27  
*Moderne*

## ► Le Capucin

48, La Canebière, 13001 Marseille  
Tél.: 04 65 58 56 93  
*Brasserie, cocktail, steak*

## ► Chez Etienne

43, rue Lorette, 13002 Marseille  
Tél.: 04 91 54 76 33  
*Pizza, traditionnel*

## ► La Boîte à Sardine

2, boulevard de la Libération  
13001 Marseille. Tél.: 04 91 50 95 95  
*Poisson, fruits de mer*

## ► Mon Petit Resto

1, rue du Château  
06370 Mouans-Sartoux  
Tél.: 04 93 06 00 43  
*Méditerranée, moderne*

## ► Le Relais de la Pinède

1300, route de la Roquette  
06370 Mouans-Sartoux  
Tél.: 04 93 75 28 29  
*Moderne, terrasse*

## ► La Treille Muscate

Rue de l'Église  
04360 Moustiers-Sainte-Marie  
Tél.: 04 92 74 64 31  
*Méditerranée, terrasse*

## ► Auberge du Clot

Ville-Haute, 05100 Névache  
Tél.: 04 92 21 18 12  
*Traditionnel*

## ► Le Bistrot du Port

28, quai Lunel, 06300 Nice  
Tél.: 04 93 55 21 70  
*Méditerranée, fruits de mer*

## ► Le Goupil

21, rue Barla, 06300 Nice  
Tél.: 06 09 14 06 37  
*Bistrot*

## ► Le Maquis

7, rue de l'Abbaye, 06300 Nice  
Tél.: 04 93 01 27 05  
*Corse, traditionnel*

## ► Le Bistrone

11, avenue du Ray, 06100 Nice  
Tél.: 09 81 48 32 85  
*Moderne, terrasse*

## ► La Mise au Verre

17, rue Pastorelli, 06000 Nice  
Tél.: 04 93 85 69 90  
*Bistrot, vin*

## ► Dante – Chez Gratta

5, rue Dante, 06000 Nice  
Tél.: 04 93 44 03 58  
*Bistrot, Méditerranée*

## ► Chabrol

12, rue Bavastro, 06300 Nice  
Tél.: 09 83 04 36 73  
*Bistrot, Méditerranée*

## ▼ Socca d'Or

45, rue Bonaparte, 06300 Nice  
Tél.: 04 93 56 52 93  
*Méditerranée, spécialité de socca*



## ► Les Agitateurs

24, rue Bonaparte, 06300 Nice  
Tél.: 09 87 33 02 03  
*Méditerranée, moderne*

## ► A Buteghinna

11, rue du Marché, 06300 Nice  
Tél.: 04 93 92 28 22  
*Méditerranée, traditionnel*

## ► Le Lavomatique

11, rue du Pont-Vieux, 06300 Nice  
Tél.: 04 93 55 54 18  
*Méditerranée, moderne*

## ► Le Bouchon

553, chemin des Canniers  
83190 Ollioules  
Tél.: 04 94 93 48 02  
*Méditerranée, carte des vins  
exceptionnelle*

## ▲ Auberge de la Madone

3, Place Auguste Arnulf, 06440 Peillon  
Tél.: 04 93 79 91 17  
*Méditerranée, terrasse, vue*

## ► Joaline Coquillages

8, avenue de la Première division  
Française Libre  
13230 Port-Saint-Louis-du-Rhône  
Tél.: 04 42 86 01 90  
*Poisson, fruits de mer, traditionnel*

## ► La Table des Baous

42, rue nationale  
06640 Saint-Jeannet  
Tél.: 04 93 24 90 63  
*Méditerranée, traditionnel*

# PAYS DE LA LOIRE

## LES TROIS LIEUX

10, port des Noues  
49130 Les Ponts-de-Cé  
Tél. : 02 14 03 03 53

Ouvert le midi du jeudi au dimanche,  
le soir du mardi au samedi

Les Trois Lieux occupent une maison bourgeoise du XIX<sup>e</sup> siècle et une ancienne friche artisanale au bord du fleuve dans une situation que bien des châteaux de la Loire, en amont, pourraient lui envier. Marie et Alain Sabatier ont confié au chef, natif de Saumur, le soin de donner une touche puissante à sa cuisine : poulpe, bar au beurre d'algues, bœuf maine-anjou et légumes bio d'Harald (maraîcher). Bouteilles servies au verre et nombreux vins ligériens.  
**Menus : 37 € - 48 €.**

## LES BOUTEILLES

11, rue de Bel Air, 44000 Nantes  
Tél. : 02 40 08 27 65

Fermé samedi midi, dimanche et lundi  
Mickael Ravier, autodidacte, épaulé de son épouse Judith cuisine avec audace pour faire de son troquet un des meilleurs bistrotts de Nantes. Ses spécialités ? Croustillant de pied de cochon désossé, anguille fumée au bois de whisky, pickles ; accras de poissons aux épices ; beignet de queue de lotte du Croisic en chapelure panko, légumes grillés façon ratatouille ; épaule d'agneau de l'Aveyron confite au citron de Nice, sarrasin grillé, légumes méditerranéens. La cave est riche de 600 références (chaque appellation en France, sans oublier l'Italie).

## PICKLES

2, rue du Marais, 44000 Nantes  
Tél. : 02 5184 1189.

Fermé dimanche et lundi, mardi soir,  
samedi midi

Dominic Quirke, qui fut consultant en informatique dans sa première vie, a bifurqué du côté des fourneaux pour sa deuxième.



Puissance et élégance aux Trois Lieux, au bord de la Loire.

L'autodidacte anglais a peaufiné son savoir chez Alain Senderens, quand même... Dans son minuscule restaurant avec tables en bois et agrémenté de quelques places au comptoir, Quirke joue une jolie partition fusion : dim sum de cochon, bouillon de pomme de terre, poireau, crème sésame-wasabi ; foie gras, algues, dashi de poulpe, daïkon ; daurade au barbecue, riz vénéré, moules, purée carotte-citron ; agneau bio, cocos, épinard, curry. **Menus : 18 à 40 € (déjeuner), de 45 à 50 € (dîner).**

## AUBERGE BIENVENUE

104, rue de Cholet  
49700 Doué-la-Fontaine  
Tél. : 02 4159 22 44

Fermé dimanche soir et lundi

Au cœur du vignoble, à proximité d'un parc zoologique réputé, d'une admirable roseraie, cette auberge-hôtel est fréquentée par de nombreux habitués. Il faut dire que l'accueil de Marie-Line et Michel Roche y est pour beaucoup. La cuisine, second atout, est authentique, gourmande, réalisée à partir de produits saisonniers, locaux de préférence.

Les goûts sont précis, les cuissons justes. Exemple de menu : tarte fine aux filets de maquereaux, suprême de pintade rôtis et jus truffé, parfait glacé au Cointreau. Cette région est non seulement « le jardin de la France » (Jules Vallès), mais le témoin de son art de vivre. **Menu : 19,50 € (déj. en semaine), 35 - 40 €.**

## LE SAINT-JACQUES

Place du Monument  
72160 Thorigné-sur-Dué  
Tél. : 02 43 89 95 50

Fermé le dimanche soir, lundi  
et mardi midi

Cet ancien relais de poste était un simple troquet avant que le chef Vincent Faucher l'embellisse : une salle blanche et rouge, avec des nappes impeccables. Une ardoise annonce les fournisseurs, une autre présente les plats du jour comme des huîtres au lard de Colonnata. La carte est éclectique avec accents classiques et méditerranéens. Parmi les plats phares : ris de veau et escargots du Maine en fricassée, joliment présenté avec une mousseline de légumes et une

# PAYS DE LA LOIRE

émulsion d'ail doux, et lotte au lard fumé en tournedos servi sur un lit de cocos de Paimpol – belle qualité de produit, superbes tranches de lotte toutes blanches. La carte de vins propose des crus sarthois.  
**Menu : 33 €.**

## ET AUSSI

### ► Autour d'un cep

9, rue Baudrière, 49100 Angers  
Tél. : 02 41 42 61 00  
*Classique*

### ► Restaurant du Pont

147, rue du Grignon  
44115 Basse-Goulaine  
Tél. : 02 40 03 58 62  
*Classique*

### ► Crêperie du Derwin

Allée du Dervin, 44740 Batz-sur-Mer  
Tél. : 02 40 23 90 06  
*Crêpes, poisson, au bord de l'eau*

### ► Ô Prestige

4, rue du Cygne, 49150 Baugé en Anjou  
Tél. : 02 41 89 82 12  
*Classique*

### ► L'Auberge des Etiers

Route de Fromentine  
85230 Beauvoir-sur-Mer  
Tél. : 02 51 68 75 41  
*Famille, traditionnel, plats végétariens*

### ► Domaine Le Martinet

Place du Général Charette, 85230 Bouin  
Tél. : 02 51 49 23 23  
*Famille, traditionnel*

### ► L'Écume gourmande

15, rue du Pays de Monts, 85230 Bouin  
Tél. : 02 51 68 64 65  
*Traditionnel, terrasse*

### ► L'Apert

38, route de Soullans, 85300 Challans  
Tél. : 02 51 68 00 66  
*Moderne*



### ► Le Gourmandin

41, rue Pierre-Gilles de Gennes  
85300 Challans. Tél. : 02 51 35 39 09  
*Bistrot, traditionnel*

### ► Le Vieux Pressoir

5, rue du Docteur René Laforge  
85200 Fontenay-le-Comte  
Tél. : 02 51 69 47 90  
*Traditionnel*

### ► La Causerie

16, rue des Prés Garniers  
44350 Guérande. Tél. : 02 40 42 33 10  
*International*

### ▲ 14 Avenue

14, avenue Pavie  
44500 La Baule-Escoublac  
Tél. : 02 40 60 09 21  
*Bistrot, fruits de mer, terrasse*

### ► La Table de Loïc

1, avenue du Marché  
44500 La Baule-Escoublac  
Tél. : 09 61 36 99 20  
*Eclectique, espagnol, Méditerranée*

### ► L'Atable

20 bis, rue Raymond Poincaré  
85000 La Roche-sur-Yon  
Tél. : 02 51 36 21 35  
*Bistrot, moderne*

### ► Le Ty Mad

3, quai de la Petite Chambre  
44490 Le Croisic. Tél. : 02 40 23 02 77  
*Bistrot, traditionnel*

### ► Le Poisson à Roulettes

81, rue Saint-Nicolas  
85100 Les Sables-d'Olonne  
Tél. : 06 16 64 68 29  
*Bar, fruits de mer*

### ► La Ferme de Villeneuve

28, rue du Pré Etienne  
le château d'Olonne  
85180 Les Sables-d'Olonne  
Tél. : 02 51 33 41 83  
*Moderne, terrasse*

### ► La Poissonnerie Et Pas Que

4, rue Léon Maître, 44000 Nantes  
Tél. : 02 40 47 79 50  
*Poisson, fruits de mer*

### ► Fleur de Sel

10, rue des Saulniers  
85330 Noirmoutier-en-l'Île  
Tél. : 02 51 39 09 07  
*Poisson, fruits de mer*

### ► Le Boisvinet

2, rue Louis Cristau  
85800 Saint-Gilles-Croix-de-Vie  
Tél. : 02 51 55 51 77  
*Moderne, plats végétariens*

### ▼ Le Casier

15, place du Vieux Port  
85800 Saint-Gilles-Croix-de-Vie  
Tél. : 02 51 55 01 08  
*Fruits de mer, terrasse*

### ► La Rose Trémière

4, rue de l'Eglise  
85580 Saint-Michel-en-l'Herm  
Tél. : 02 51 30 25 69  
*Traditionnel*



AVEC LES  
RESTAURATEURS,  
PARTAGEONS  
LA VALEUR  
DU BON



Credit Photos : Getty Images



**RUNGIS**  
MARCHÉ INTERNATIONAL

PHOTOGRAPHIÉE PAR JOAQUIN LAGUINGE



CHAMPAGNE

# LA GRANDE DAME

*Veuve Clicquot*

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