

Looking at photographs of past winters in the Moscow region, we wonder what the next winter will be like.



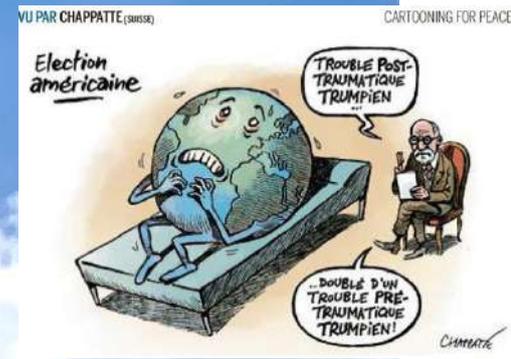




Biodiversité en danger | PAR SELÇUK







Le Monde
DIMANCHE 27 - LUNDI 28 OCTOBRE 2024

TÉLÉVISION | 23

Une histoire de la folie dans l'art à travers les âges

Un regard érudit sur les formes de représentation de la démence

ARTE
DIMANCHE 27 - 17 H 45
DOCUMENTAIRE

Passé par l'école du Fresnoy, qui forme des artistes contemporains à l'audiovisuel et à l'image numérique, Jacques Lœuille ne déteste pas animer les tableaux qu'il filme. Cela peut être agaçant, ou parlant, selon les points de vue. Mais, dans le cas de ce sujet tourné à l'occasion de la grande exposition que le Musée du Louvre consacre aux représentations de la folie dans l'art depuis le Moyen Âge, la chose est justifiée. *Le Temps des fous* est un documentaire érudit, mais pas très raisonnable, et c'est tant mieux. N'étaient-ils pas fous eux-mêmes ces charlatans qui trépanaient leurs patients pour extraire de leur crâne ce qu'ils pensaient être la « pierre de folie » ? Et que dire de ce boulangier qui décapitait les malades, estimant que cuire

leur tête dans son four allait améliorer leur état ? Fictions de peintres – le premier cas fut toutefois réellement pratiqué par des barbiers, semble-t-il – auxquelles le documentaire ajoute bien d'autres cas de démence, la première étant, au Moyen Âge, de ne pas croire en Dieu. Ou d'y croire trop, devenir « fou de Dieu » comme le fut saint François d'Assise. Ou encore de ne pas suivre le dogme catholique romain, comme le firent les hérétiques et les luthériens, fous notoires...

Magie de la caméra
On étudiera aussi le cas de l'amour fou, celui de Tristan et Iseult, drogués par un philtre, exemple à ne pas suivre si on veut se prémunir contre la passion et éviter de cocufier le roi Marc (de Cornouaille, époux d'Iseult), lequel n'apprécie guère, ou les portraits des fous de cour, le simple fait qu'ils aient été peints témoignant de l'importance qu'ils eurent :

voilà du côté des puissants. Pour le peuple, il y a la fête des fous, qui inverse les valeurs, ou le carnaval, qui précède le carême et, chez Bruegel notamment, le défie en tournant. Mais, là aussi, la morale de l'Eglise prévaut et, dans le calendrier, à la fête et aux bombances succède la repentance, aux saucisses et aux bonnes vinées le poisson maigre et les tristes brouets...

Les fous sont innombrables et surtout concentrés dans la vallée du Rhin, le « cluster de cette épidémie », dit le commentaire, qui en

désigne le vecteur : l'imprimerie, invention nouvelle échappée du laboratoire de Gutenberg. C'est grâce à elle que *La Nef des fous* (1494) de Sébastien Brant va devenir, au XVI^e siècle, le livre le plus lu après la Bible. Ou encore l'*Eloge de la folie* (1511), d'Erasmus, que le film montre – ce que le Louvre n'a pas pu faire – dans sa version illustrée par les frères Holbein.

Magie de la caméra également, que le musée ne peut réaliser, qui permet de réunir les fragments du polyptyque de *La Nef des fous*

(vers 1500), de Jérôme Bosch, où l'on constate que le tableau aujourd'hui découpé surplombait une allégorie de la débauche et du plaisir et que son volet opposé montrait les derniers instants de l'avare.

Mais tous ces fous, d'où viennent-ils ? Ils naissent dans des œufs, répond Jérôme Bosch. D'ailleurs ne dit-on pas qu'Erasmus a pondu les œufs de la Réforme et que Luther les a couvés ? On le devine : l'Eglise, longtemps favorable à cette soupe de

sûreté qu'étaient les carnavals et autres fêtes, se doit de reprendre la main. L'humour, l'ironie et la franchise du fou deviennent intolérables à la Contre-Réforme, et doivent être éradiqués. Lorsqu'il réapparaît dans l'art, ce n'est plus sous la forme du bouffon, mais sous celle de l'aliéné, promis à l'asile. Ou de l'artiste, mais c'est une autre histoire. ■

HARRY BELLET

Le Temps des fous, de Jacques Lœuille (Fr., 2024, 52 min).



« Le Jardin des délices » (détail, 1490-1500), de Jérôme Bosch. SHIRAZIAN IMAGES

Le Monde
JEUDI 3 OCTOBRE 2024

CULTURE | 25



Benjamin Bernheim, lors de la cérémonie de clôture des Jeux olympiques de Paris 2024, au Stade de France, à Paris, le 11 août. © JEROME STEINWES/GETTY IMAGES

ENTRETIEN
Benjamin Bernheim est devenu « le ténor des JO » depuis qu'il a participé à la cérémonie de clôture des Jeux olympiques du 11 août, qui le vit, accompagné par le pianiste volant et performeur suisse, Alain Roche, enfoncer en fanfare au Stade de France une mélodie française, *Hymne d'Apollon*, harmonisée par Gabriel Fauré en 1896 (à la requête de Pierre de Coubertin) d'après un chant antique retrouvé à Delphes.

Depuis les années 2010 le chanteur s'est notamment imposé sur les grandes scènes lyriques, de l'Opéra de Paris à la Scala de Milan, de Covent Garden au Festival de Salzbourg sans oublier le prestigieux Metropolitan Opera de New York, où il est actuellement programmé dans le rôle-titre des *Contes d'Hoffmann* d'Offenbach, dont la représentation du 5 octobre sera diffusée en direct et en HD par Pathé Live dans tous les cinémas affiliés. Nous avons rencontré l'artiste de 39 ans, qui vient de publier, chez Deutsche Grammophon, *Douce France*, un magnifique album exclusivement consacré à la mélodie française, avant de se produire en récital à l'Opéra de Paris, le 24 novembre.

Êtes-vous revenu de votre envolée nocturne dans le ciel du Stade de France, où vous avez justement interprété une mélodie française de Gabriel Fauré ?

Non sans difficulté je dois dire, tant ce moment hors du temps m'a profondément marqué. Mais il m'a fallu atterrir, très vite pour assurer quelques jours plus tard la première des *Contes d'Hoffmann* d'Offenbach, dont je chantais le rôle-titre au Festival de Salzbourg.

« Être chanteur d'opéra n'empêche pas d'aller très loin dans le travail intimiste de la voix »

« Il y a beaucoup de moi dans ce disque, de mes blessures »

A 39 ans, Benjamin Bernheim, celui que l'on appelle désormais « le ténor des JO », sort un superbe album consacré à la mélodie française

Après deux premiers disques consacrés à l'opéra, vous abordez avec « Douce France » le domaine particulier de la mélodie française. Pourquoi ?

Comme tous les chanteurs, j'ai étudié en parallèle l'opéra et le répertoire de la mélodie française et du lied allemand. Ce sont deux mondes distincts, mais il convient quand même de faire d'abord ses preuves à l'opéra. C'est ainsi que mon premier disque, un florilège d'airs français et italiens, était conçu comme une carte de visite afin d'entrer dans la discographie. Le deuxième, *Boulevard des Italiens* (2022), a résulté d'un travail historique et dramaturgique développé avec le Palazzetto Bru Zane autour du Paris lyrique du XIX^e siècle qui vit les compositeurs transalpins – Puccini, Donizetti, Verdi, Spontini, Cherubini, Mascagni – se risquer à composer en français. Ce troisième album est plus personnel. Il y a beaucoup de moi, de ma nostalgie, de mes lésures, de mes blessures.

Vous avez choisi d'interpréter les très connues « Nuits d'été », de Berlioz, et le plus confidentiel « Poème de l'amour et de la mer », d'Ernest Chausson. Quels ont été les critères de sélection ?

Ces deux cycles ont la particularité d'avoir été très peu enregistrés par des ténors. C'est pourtant la voix pour laquelle ils ont initialement été écrits, du moins en majeure partie, comme en témoigne le *Poème de l'amour et de la mer* créé le 21 février 1893 à Bruxelles par le ténor Désiré Demest et le compositeur Ernest Chausson au piano. Mais ce sont

les interprétations par des voix de femmes, dans leurs versions orchestrales, qui se sont imposées à nos oreilles.

Comment expliquez-vous cette désaffection des ténors pour la mélodie française comparativement aux barytons qui en ont fait un domaine de prédilection ?

Je ne sais pas à quoi cela tient, mais force est de constater le peu d'intérêt des ténors francophones, alors que les Britanniques et les Allemands pratiquent facilement leur propre répertoire national. Au point que je me suis longtemps dit que la mélodie française appartenait aux barytons comme Gérard Souzay, José Van Dam, ou, plus près de nous, Stéphane Degout. Pour ma part, j'essaie de montrer qu'être chanteur d'opéra n'empêche pas d'aller très loin dans le travail intimiste de la voix, dans la douceur et la subtilité.

Vous « opposez » en effet l'extraversion de l'opéra au caractère plus confidentiel de la mélodie, destinée par essence à servir la poésie. Comment gérer cet ambitus plus restreint de la voix ?

Certains passages, comme dans le *Poème de l'amour et de la mer*, appellent bien sûr à de grandes envolées lyriques. Mais j'ai décidé de ne pas faire d'opéra dans la mélodie et de travailler à la recherche d'une extrême subtilité dans les nuances. C'est une caractéristique que j'ai également développée à l'opéra, et qui m'a valu des reproches au début. Aujourd'hui, c'est précisément ce pour quoi on me loue. Cette capa-

« Cet album parle aussi de mon amour pour la langue ; j'essaie de repousser les limites du chant pour devenir un narrateur »

cité à prendre des risques en chantant sur le fil, à la limite du presque rien comme dans l'air de Des Grieux, *En fermant les yeux*, dans *Manon*, de Massenet.

Vous vous êtes effectivement distingué par un art de la demi-voix et l'usage de la « voix mixte », cette fusion entre voix de poitrine et voix de tête, que peu sont capables de déployer avec autant de finesse. Comment en expliquer les caractéristiques techniques ?

J'utilise volontiers une métaphore ferroviaire pour expliquer les changements de registre dans la voix. C'est comme changer de rails pour un train : on ne doit rien sentir ou entendre. Cela permet de naviguer sans heurts entre les différents ambitus et surtout d'explorer en équilibre la subtilité et la finesse. Il y a une science de cet art dans le répertoire français, mais toutes les voix ne peuvent pas l'utiliser. Certains rôles, d'ailleurs, ne le demandent pas. J'ai la chance, par la nature vocale claire et argentée de ma voix, d'avoir des facilités. Et des prédécesseurs talentueux :

je dois beaucoup à Roberto Alagna et à Nicolai Gedda. La première fois que j'ai essayé, c'était dans le rôle-titre du *Faust*, de Gounod, à l'Opéra de Chicago. J'avais très peur que le public croie que je tentais d'économiser ma voix.

Vous présentez cet album comme un autoportrait en creux. La mélodie est-elle plus propice que l'opéra à l'introspection ?

Je le crois. Ces textes me parlent. Ils sont nostalgiques, un peu tristes, parfois douloureux. C'est quelque chose que j'ai toujours su mieux raconter qu'autre chose. Ce qui ne m'empêche pas d'interpréter avec plaisir et succès des rôles comiques comme Piquillo, le chanteur de rue de *La Périchole*, d'Offenbach, ou Memorino, l'amoureux berné de *LElber d'amore*, de Donizetti, où beaucoup m'ont dit qu'ils ne m'attendaient pas. Reste que je suis plus touché par la nostalgie. Cet album parle aussi de mon amour pour la langue ; j'essaie de repousser les limites du chant pour devenir un narrateur.

Comme la mezzo-soprano Anne Sofie von Otter dans un double album paru en 2013 chez Naïve – déjà intitulé « Douce France » I –, vous avez ajouté au programme des chansons de Joseph Kosma, Charles Trenet, Jacques Brel...

Je n'ai eu connaissance de ce « doublon » que récemment ! Pour moi, ces chansons aussi sont emblématiques du patrimoine français. J'ai dû arrêter mon choix sur trois titres. *Douce France* s'imposait. C'est pour moi une made-

leine de Proust, un air que l'on chantait dans les repas de famille. Quand on m'a que *l'amour*, je l'avais déjà chanté à Verbier [Suisse] pour les 30 ans du festival, un gala en compagnie de Barbara Hendricks, Bryn Terfel et Thomas Hampson. Quant aux *Feuilles mortes*, elles tombaient si j'ose dire dans la thématique générale du disque. Le plus important pour moi a été de ne pas changer mon approche vocale, de ne pas verser dans le côté caricatural du chanteur d'opéra qui se la joue crooner.

Vous soulignez l'importance de votre relation avec la pianiste Carrie-Ann Matheson, qui a d'ailleurs réalisé ses propres transcriptions à partir des versions orchestrales de Berlioz et de Chausson. Comment définiriez-vous ce partenariat ?

Carrie-Ann et moi, cela fait neuf ans que l'on se connaît. Elle est arrivée à l'Opéra de Zurich alors que j'étais un jeune chanteur de la troupe, après avoir été coach vocale durant des années au Metropolitan Opera de New York. Nous avons eu très vite envie de faire ensemble des récitals. Une pratique bien différente de l'enregistrement, qui est par essence une frustration. Nous avons tellement travaillé sur le détail des pièces, à chercher couleurs et nuances, qu'on aurait voulu pouvoir en donner cinq ou six versions différentes. On a par exemple ressassé des années *Extase* d'Henri Duparc, sans être satisfaits. On n'y arrivait pas. Et puis, j'ai fini par imaginer un salon de fumeurs d'opium, des volutes de fumée au ralenti. Cette image nous a permis de trouver ce que nous cherchions. Ce type de collaboration ne s'invente pas. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR MARIE-AUDE ROUX

Retransmission des Contes d'Hoffmann d'Offenbach en direct du Metropolitan Opera de New York. Le 5 octobre à 18h55 dans les cinémas Pathé et affiliés.
PathéLive.fr Récital Chausson, Berlioz, Duparc avec Carrie-Ann Matheson (piano) au Palais Garnier, Paris 8^e. Le 24 novembre. Disque *Douce France* chez Deutsche Grammophon/Universal Music.

Tranche de vie à la Madeleine (1973)

Les repas du dimanche chez Fernand, dans son jardin et sa maison magique sous le pont du train des pignes.

Autour de Marie, Fernand, Dédé mon père et Jacqueline ma mère (qui travaillaient tous ensemble depuis des années à la Papeterie Principale sur Georges Clemenceau), nous passions la journée à jouer et à courir sous le pont à chaque fois qu'un train passait.

C'était l'époque de l'autre Madeleine, celle sous les serres d'œillets et les champs d'oliviers, celles des bassins pour la chasse aux grenouilles et celle où tout gamin nous pouvions faire du patin à roulette sur le bitume car il y avait moins de monde que sur les trottoirs.

Si vous ne l'avez pas déjà vu, je vous conseille fortement de regarder le film "Ma Madeleine de Nice", un film tourné par les habitants qui partagent les spécificités du quartier :

<https://www.youtube.com/watch?v=5w6CVT8OBo8>

Des soldats nord-coréens en Ukraine à la décripation Inde-Chine : vents contraires en Indo-Pacifique

Olivier Guillard



Kim Jong-un aurait envoyé plus de 8 000 soldats nord-coréens en Russie pour participer à la guerre de Vladimir Poutine en Ukraine. (Source : Guardian)

<Des soldats nord-coréens en Ukraine à la décripation Inde-Chine vents contraires en Indo-Pacifique - Asialyst.jpeg>

Si Pékin et New Delhi ont posé les armes à leur frontière, si l'Inde et le Pakistan ont cessé les invectives pour un instant diplomatique, une dynamique infiniment plus préoccupante, porteuse d'une infinité de craintes, est aussi à l'œuvre en Indo-Pacifique : de la mer de Chine du Sud à la péninsule coréenne, en passant par la Russie et l'Ukraine, et le détroit de Taïwan. Bien sûr, comme toujours, les images fortes. Poignées de mains scénarisées à défaut d'être chaleureuses. Sourires de circonstance figés devant une batterie de drapeaux soigneusement disposés. Belles déclarations et autres communiqués conjoints joliment tournés à l'issue de réunions bilatérales ou collégiales « *historiques* ». Effet garanti. Encore et toujours. En Asie-Pacifique pas moins qu'ailleurs en cet automne 2024 aux tonalités exceptionnellement dissonantes, pour le meilleur, espère-t-on naïvement, ou pour le pire – quand bien même ce dernier ne serait jamais certain, dit-on. Naturellement, il ne saurait être question de tourner le dos aux si rares bonnes nouvelles (parlons plus prudemment peut-être de développements positifs impromptus et bienvenus) émaillant le quotidien tortueux de cette région du monde davantage exposée aux tempêtes politiques, sécuritaires et diplomatiques, et autres maux encore, qu'aux plus apaisantes conditions anticycloniques.

QUAND LE DRAGON ET L'ÉLÉPHANT DESSERRENT QUELQUE PEU LES DENTS

**3379 km de frontière terrestre. **Dans la région du Ladakh (indien) et de l'Aksai Chin.*

Parmi les dernières surprises en date et non des moindres, les prémices d'une bien improbable détente sino-indienne. Confirmation *in vivo* le 23 octobre devant les flashes des photographes et autres caméras des médias : le président chinois Xi Jinping et le Premier ministre indien Narendra Modi prennent la pause protocolaire face aux objectifs en marge du sommet des BRICS organisé dans la ville russe de Kazan. Deux jours plus tôt, New Delhi et Pékin le faisaient savoir : d'un commun accord – une authentique rareté plaisante à signaler –, le principe d'une désescalade des tensions aux frontières a été décidé*, par le biais d'un retour sur le terrain à la situation avant les hostilités de 2020**, avec notamment une réduction parallèle des troupes respectives postées de part et d'autre de la frontière. Cette rare dynamique sino-indienne aux tonalités positives n'était pas même trop durement remise en cause du côté de Pékin par l'ouverture à Mumbai d'un nouveau bureau de représentation taiwanais, le 17 octobre.

Tắt lửa lòng (Eteindre les flammes du cœur) est un roman romantique de l'auteur Nguyễn Công Hoan (1903-1977), publié en 1933.

Le récit suit une romance tragique entre Điệp et Lan, dont les familles avaient arrangé leur mariage alors qu'ils étaient enfants. Cependant, Điệp est piégé dans un mariage avec Thúy Liễu, une jeune femme enceinte d'un autre homme. Le jour du mariage de Điệp, Lan se retire dans un monastère, portant en elle l'espoir silencieux que Điệp puisse trouver le bonheur au sein de sa nouvelle famille. À plusieurs reprises, lorsque Điệp tente de la retrouver, Lan refuse de le voir, emmurée dans son chagrin. Treize ans plus tard, devenu médecin, Điệp se retrouve face à une patiente mourante, qui n'est autre que Lan.

Cette œuvre a été adaptée au théâtre, films, et musique, touchant de nombreuses générations au Vietnam sous le nom de « L'histoire d'amour de Lan et Điệp ». Cependant, les adaptations choisissaient de simplifier l'histoire. Lan mourut quelques mois après le mariage de Điệp empli de regrets et de douleur inexprimable.

Le 9 mars 2025 offrira l'opportunité de découvrir la pièce dans son intégralité. La pièce sera interprétée en vietnamien avec des sous-titres en français. Avec la participation de musiciens venus directement du Vietnam et d'artistes vietnamiens basés en France.

9 MARS 2025 de 14h30-18h30

Au Théâtre

Jacques-Higelin (MPAA Saint-Germain)

4 rue Félibien Paris 6

[FUN FACT : SPECIAL HALLOWEEN] DEUX SŒURS : Jang-hwa and Hong-ryeon. 2003

En cette journée d'Halloween, je reviens sur un fait bien connu, abordé également dans mon ouvrage Hallyuwood – mais qui vous donnera peut-être envie de redécouvrir le chef-d'œuvre de Kim Jee-woon.

Deux Sœurs (2003) est l'un des films les plus emblématiques du renouveau du cinéma coréen de la fin des années 1990 / du début des années 2000. Si vous ne l'avez pas encore vu, ne manquez pas la superbe version remasterisée, également disponible en édition collector limitée, sortie en DVD et Blu-Ray chez The Jokers le 19 juin 2024.

Saviez-vous que Deux Sœurs est non seulement l'adaptation d'un conte folklorique coréen, mais également, en un sens, un remake officieux de The Story of Jang-hwa and Hong-ryeon (Kim Yeong-hwan, 1924) ? Ce dernier est considéré comme le tout premier film d'horreur de l'histoire du cinéma coréen. Et ce n'est pas la seule version cinématographique de cette histoire !

À l'origine, il y a le conte de Janghwa et Hongryeon (littéralement « Rose rouge et Lotus rouge »), une légende vieille de plus de 250 ans. Dans ce récit, deux sœurs tombent victimes de la cruauté de leur belle-mère, puis reviennent hanter leur ancienne demeure pour se venger des injustices qu'elles ont subies. Cette histoire de vengeance des sœurs jumelles a évolué selon les époques et les régions de Corée, mais la trame reste globalement la même.

Aux débuts du cinéma, les producteurs cherchaient surtout à adapter des récits déjà bien connus du public, offrant ainsi une « zone de confort » en transposant pour la première fois sur grand écran des histoires familiales. Ainsi, de nombreuses premières productions se sont inspirées de pansoris (récits chantés), de mélodrames shinpa issus du théâtre, ainsi que de contes traditionnels, dont celui de Janghwa et Hongryeon.

La première adaptation, *The Story of Jang-hwa and Hong-ryeon* de Kim Yeong-hwan (1924), a été suivie d'une longue série de remakes éponymes : en 1936 par Hong Gae-myeong, en 1956 et 1962 par Jeong Chang-hwa, et en 1972 par Lee Yu-seob. Le second long-métrage d'animation coréen réalisé avec des marionnettes, *Kong-ju and Pat-ju* (Gang Tae-ung, 1978), emprunte également de nombreux éléments de ce conte. *My Heart* (Bae Chang-do, 1999) met en scène un personnage principal qui relit le conte la nuit, cachée dans une grange. Dans les années 1970, les prénoms Jang-hwa et Hong-ryeon sont fréquemment attribués à des personnages féminins dans les films d'horreur coréens, notamment ceux mettant en scène des jeunes femmes revenantes en quête de vengeance.

Deux Sœurs (Kim Jee-woon, 2003) reste sans doute l'une des meilleures adaptations du conte, parmi celles que j'ai pu voir. Le réalisateur a d'ailleurs précisé qu'il ne s'était pas inspiré des versions antérieures, préférant partir du conte originel pour proposer une vision personnelle, imprégnée des influences du cinéma d'horreur mondial de l'époque. Le résultat est un film véritablement angoissant, mais aussi fascinant à analyser dans ses moindres détails, car il offre un riche portrait de la société coréenne.

À noter également *Les Intrus* (Charles & Thomas Guard, 2009), une adaptation américaine totalement ratée et dispensable. Cette version a tenté de réinterpréter le film de Kim Jee-woon sans aucunement s'appuyer sur l'aspect folklorique du récit original, aboutissant à un film d'horreur... dans le sens le plus littéral du terme !





Jang-hwa and Hong-ryeon (Jeong Chang-hwa, 1956) The Story of Jang-hwa and Hong-ryeon (Lee Yu-seob, 1972)



The Story of Jang-hwa and Hong-ryeon (Hong Gae-myeong, 1936)

1962 The Story of Jang-hwa and Hong-ryeon (Jeong Chang-hwa, 1962)



[ACTU
HALLYUWOOD]
HALLYUWOOD –
version internationale

Je vous en parle depuis un moment, mais la traduction anglaise de mon livre HALLYUWOOD – LE CINEMA COREEN est enfin prête pour une sortie internationale.

Le livre sera publié chez Black Dog & Leventhal, un éditeur affilié à Hachette aux États-Unis, avec un premier tirage de 12 000 exemplaires. La sortie est prévue pour le 14 janvier 2025, bien qu'elle puisse être avancée de quelques semaines.

La couverture (en hard cover, cette fois) a été complètement revue : elle se compose d'un montage de plusieurs images tirées de films, et le titre a été modifié en The Ultimate Guide to Korean Cinema. Une formule quelque peu exagérée, car j'ai de quoi écrire un second tome, et j'ai appris tellement de choses depuis la fin de la version française, qu'un troisième volume pourrait même être envisageable !

:P

Le contenu reste identique, si ce n'est l'élimination de quelques coquilles repérées dans l'édition française et l'ajout de paragraphes pour actualiser certains chapitres.

J'ai hâte de connaître les retours de certains spécialistes et, surtout, des professionnels coréens, qui avaient trouvé l'édition française réussie, mais ne pouvaient souvent pas saisir ce que j'y avais écrit ! :P

Nous finalisons encore le calendrier pour les communiqués officiels liés à la sortie.

Je reste profondément reconnaissant envers mon éditeur, les éditions E/P/A, qui est à l'origine du projet et continue de m'accompagner avec beaucoup de bienveillance dans cette aventure. J'ai vraiment beaucoup de chance.

Merci encore pour votre fidélité et tous vos commentaires. J'espère que vous apprécierez l'un ou l'autre de mes posts cette semaine. **Bastian Meiresonne**

CONCERT CHEZ MOI
MA SAÏSARA
Lecture musique



SAMEDI

9 NOV 2024 20H30

CHEZ MOI À NICE



ENTRÉE 12 € >>>

Tel: 06 11 30 51 16



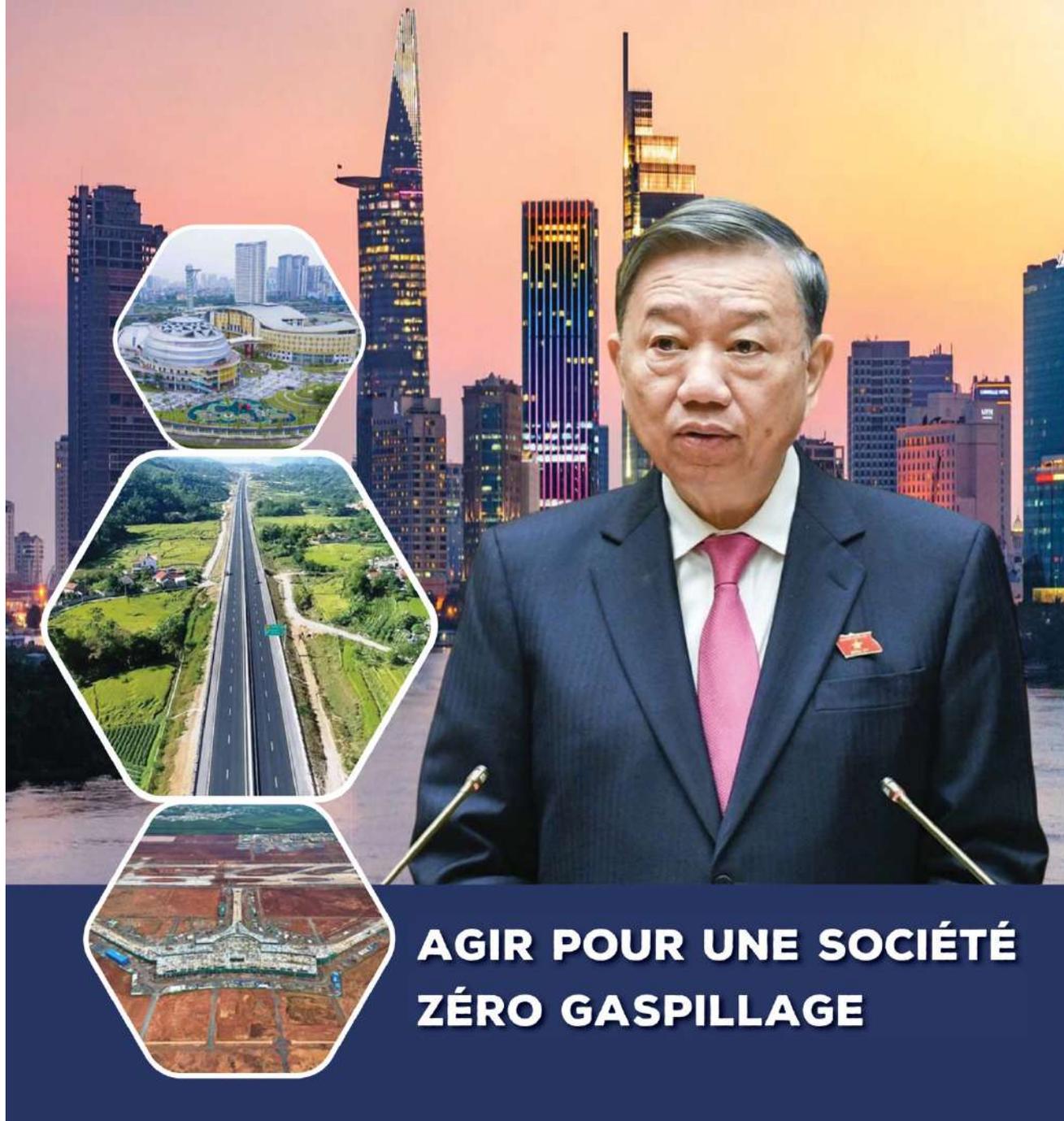
CHEZ MOI

LE COURRIER DU VIETNAM

Le Vietnam en français, la francophonie au Vietnam



N°46 (6186)
8-14/11/2024
15.000 VND



POLITIQUE

Un nouveau souffle 6
dans les relations Vietnam - Venezuela

DOSSIER

La lutte contre le gaspillage, 11
un combat de longue haleine

**ÉCONOMIE**

Le Vietnam cherche à se tailler 18
une part du marché halal

SOCIÉTÉ

Yok Dôn : un sanctuaire écologique 22
protégé par la communauté

**PHOTOREPORTAGE**

Son La : le district de Bac Yên à la saison du riz mûr 26

DÉCOUVERTE

28 Hai Son, une destination touristique
communautaire de Quang Ninh

CULTURE

30 Flânerie dans la ville créative de Đà Lạt

SPORTS

36 Une stratégie ambitieuse
pour le développement du sport

PORTRAIT

40 Tech : une jeune femme surmonte
les défis et brise les stéréotypes

DIASPORA

42 Ambassadrice du riz vietnamien à l'étranger

FRANCOPHONIE

44 La Francophonie mobilisée à la 29^e Conférence
des Nations unies sur le climat

INTERNATIONAL

46 "Mollusca" : l'univers fascinant des coquillages
de Pablo Neruda s'expose au Chili

CUISINE

58 Canard mijoté au gingembre

**PUBLIREPORTAGE**

60 Saigontourist au Salon international
du voyage d'Asie 2024

**LE COURRIER
DU VIETNAM**

Publié par l'Agence Vietnamienne
d'Information (AVI)

RÉDACTRICE EN CHEF : Nguyễn Hồng Nga

RÉDACTRICES EN CHEF ADJOINTES : Đoàn Thị Y Vy - Nguyễn Thị Kim Chung

Siège social > 79, rue Ly Thuong Kiet, arr. de Hoàn Kiếm, Hanoi - Tél.: (+84) 24 38 25 20 96

Abonnement et publicité : (+84) 24 39 33 45 87 - Télécopieur: (+84) 24 38 25 83 68 - Courriel : courrier@vnanet.vn

Bureau de représentation à Hồ Chí Minh-Ville> Responsable : Nguyễn Tân Đạt 116-118, rue Nguyễn Thị

Minh Khai, 3^e arr, Hồ Chí Minh-Ville - Tél.: Publicité : (+84) 28 39 30 32 33 - Abonnement : (+84) 28 39 30 45 81

Télécopieur : (+84) 28 39 30 47 23 - Courriel : courrierhcm@gmail.com

Photo de la Une : VNA/CVN - Impression : VINADATA

Maquette : Marc Provot et Dang Duc Tuê - Permis de publication : 25/GP-BTTTT

CUISINE

Canard mijoté au gingembre

Le canard mijoté au gingembre est un plat vietnamien savoureux où la viande de canard, marinée avec du gingembre, de l'ail et des épices, est mijotée dans une sauce à base de *nuoc mam*. La cuisson lente rend la viande tendre et l'imprègne de saveurs. Ce plat est généralement servi avec du riz blanc.

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Marinade : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

- 1/2 canard (800 gr)
- 1 morceau de gingembre 5x5cm
- 2 échalotes finement hachées
- 4 gousses d'ail finement haché
- 3 cuillères à soupe (c.à.s) de *nuoc mam* (sauce de poisson)
- 1 c.à.s de fond de volaille
- 2 c.à.s de sucre cassonade
- 2 tiges de ciboules chinoises finement coupées
- 1 cuillère à café (c.à.c) de poivre moulu
- 300 ml d'alcool blanc ou vinaigre
- 1 piment rouge finement coupé (facultatif)

Préparation

- Écraser la moitié du gingembre, le mélanger avec 300 ml d'alcool blanc (ou de vinaigre) et y plonger le canard. Tourner le canard dans ce mélange alcool-gingembre pour éliminer

toute odeur indésirable, laisser reposer au moins 5 minutes. Bien rincer ensuite, égoutter, puis couper en morceaux selon votre préférence.

- Trancher le reste du gingembre en fines lamelles.

- Dans un récipient, mettre les morceaux de canard, ajouter un tiers de l'échalote et de l'ail hachés, 3 c.à.s de *nuoc mam*, 1 c.à.s de poudre d'assaisonnement pour poulet, 1/2 c.à.c de poivre moulu et 1/2 c.à.s de sucre cassonade. Mélanger et laisser mariner au moins 30 minutes.

Cuisson

- Dans un wok sur feu vif, verser 1,5 c.à.s de sucre cassonade au centre. Dès que le sucre commence à bouillir, remuer jusqu'à ce qu'il devienne brun (sans noircir). Ajouter rapidement l'échalote, l'ail et le gingembre, puis faire sauter pendant 10-15 secondes pour libérer les arômes. Ajouter ensuite la marinade de canard et bien mélanger pendant 5 minutes. Lorsque les morceaux de canard sont bien enrobés de caramel et légèrement réduits, verser 300 ml d'eau et porter à ébullition, puis réduire le feu à moyen et couvrir.

- Laisser mijoter à feu doux avec le couvercle, en remuant bien toutes les 5 minutes. Quand la sauce devient plus épaisse, ajouter 1/2 c.à.c de poivre moulu. Ajuster l'assaisonnement en ajoutant du *nuoc mam* ou du sel. Parsemer de ciboules chinoises finement coupées et servir chaud avec du riz blanc.

Bon succès et bon appétit !

SOURCE : NGUYEN VAN THANG/CVN
AUTHENTIKVIETNAM.COM



Feuille de route 79 : « les dernières rizières d'Astérix » - Cambodge



Carte du Cambodge

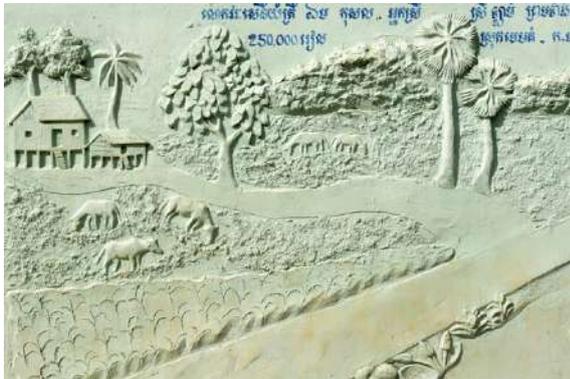
Les photos des diaporamas ont été prises près de Kompong Cham

À chaque pays, ses symboles. En ce qui concerne le Cambodge, ils ont pour nom Angkor, une histoire tourmentée (les Khmers Rouges) et ses paysages ruraux où alternent encore rizières et palmiers à sucre. Une vision de la campagne qui toutefois ne résiste pas à un examen attentif. Depuis une quinzaine d'années, le monde rural cambodgien s'est profondément modifié (1). Les exceptions, comme le recours à une coupe manuelle de la récolte de riz, interrogent alors l'observateur et l'amènent à s'interroger sur les raisons d'une apparente permanence de cette méthode culturelle.

**



Une vision trompeuse : des paysages (ici à Oudong) qui semblent figés dans l'éternité ...



et que confortent nombre de représentations artistiques

- **Une campagne qui bruit différemment**

Encore au début de ce siècle, lorsqu'arrivait le temps de la coupe du riz, c'est-à-dire à la fin de la saison des pluies, vers novembre-décembre, la campagne se peuplait d'équipes de coupeurs de riz. Un travail pénible, les pieds dans l'humidité, voire la boue et souvent proies des sangsues, l'échine courbée, le corps, malgré la chaleur, couvert pour être protégé des attaques incessantes de moustiques et autres insectes. Il arrivait aussi fréquemment que des reptiles rendaient ce travail dangereux.

Un spectacle qui se déroulait dans un silence seulement interrompu par les bavardages des équipes de coupeurs de riz

ou par le crissement des essieux des charrettes tirées par des bovins et les injonctions de leurs conducteurs envers leurs animaux. Et, lorsque, parfois, le vent du nord se levait, par le bruissement des feuilles de palmiers à sucre ou de pandanus qui s'entrechoquaient. Un espace de silence que venaient parfois interrompre les sonorités musicales et surtout vocales échappées de la fête d'un village voisin ou les litanies de moines accompagnant l'annonce d'une crémation.



Neak Loeng



Kompong Trach

Oudong





Kompong Chhnang

Aujourd'hui, la campagne bruit différemment. Les sons traditionnels -ceux du seul vent et des hommes- ont laissé la place à des sons mécaniques.

Ceux saccadés des motopompes qui, approvisionnant les rizières d'une eau précieuse, permettent maintenant des doubles, voire exceptionnellement des triples récoltes rizicoles

sur une année.

Ceux plus réguliers des motoculteurs qui parcourent de façon incessante la campagne au lieu et place des bovins tirant des charrettes à timon recourbé.

Ceux plus feutrés des moissonneuses-batteuses dont les pales remplacent maintenant le travail des coupeurs de riz.



depuis une quinzaine d'années, progressivement, les machines ont remplacé les traditionnelles méthodes culturales



Motoculteur transportant la récolte de riz



motopompe



Tracteur préparant la rizière



Moissonneuse-batteuse

- **Coupe manuelle et pluviométrie**

« Toutes les rizières du Cambodge ont vocation à être récoltées mécaniquement » répond l'agronome Guillaume Jumel (2) à ma question sur les évolutions des méthodes de coupe du riz « ce qui est déjà réalisé en quasi-totalité »

« Pourquoi pas en totalité ? »

« Parce qu'il subsiste des raisons conjoncturelles ou structurelles qui expliquent le recours à la coupe manuelle »

« C'est-à-dire ? »

« Pour les raisons conjoncturelles, en lien avec la pluviométrie. Ainsi, notamment, à la fin de l'automne 2022, lorsque les pluies de mousson abondantes et tardives ont maintenu un niveau d'eau élevé dans les rizières alors que le riz, arrivé à maturité, devait être récolté. Or, les moissonneuses-batteuses, bien qu'équipées de chenilles, risquaient alors l'embourbement. De plus, les pluies avaient « couché » les récoltes rendant d'autant plus difficile le travail des machines.

Conséquence : il a fallu parfois avoir recours à la traditionnelle méthode de coupe manuelle à la faucille. Recours toutefois limité, car la main d'œuvre à la campagne, du fait de la généralisation de la mécanisation en agriculture et de l'attrait des activités industrielles en plein développement, se fait de plus en plus rare. »



à Kompong Trach, coupe à la faucille en croissant dans des rizières impraticables pour les moissonneuses-batteuses suite à une pluviométrie excessive alors que le riz est arrivé à maturité

- **la dernière rizière d'Astérix ?**

Les dérèglements pluviométriques ne sont toutefois pas le seul cas de recours à la coupe manuelle. Il existe en effet un autre cas où, structurellement, la coupe ne peut être réalisée que manuellement. Cap sur la ville de Kompong Cham, cité qui s'étire le long du Mékong à un peu plus de 100 km. en amont de la capitale Phnom Penh.

Il y a environ une quinzaine d'années, j'avais découvert à Cheung Kok, un village situé à quelques kilomètres de Kompong Cham, les efforts d'une ONG (3) pour faire de ce « phum » (4), initialement à vocation agricole, une « vitrine » d'activités traditionnelles à vocation plutôt artisanales. Projet de diversification censé donner du travail aux villageois en attirant des touristes.



*Projets de diversification envisagés :
élevage, artisanat, sucre de palme,
kramas, soie et eau*

Comme dans de nombreux projets de « copié-collé » initiés par l'étranger, le départ de l'ONG s'est traduit par l'abandon progressif du projet initial, les habitants du

« phum » ne sachant pas faire vivre une filière, en l'espèce touristique, qui nécessite des compétences en matière de communication, d'accueil, de transport, de financements, d'investissements ou de techniques, le tout dans un esprit associatif.

Le village est donc progressivement revenu à sa vocation première : faire pousser du riz, ce qui est évidemment banal en Asie, tout en continuant à avoir recours, pour une partie des rizières du « phum », à la coupe manuelle.

Au départ, j'avais imputé cette situation à l'action de l'ONG qui aurait voulu

montrer aux visiteurs une coupe traditionnelle de riz à la faucille.

Plusieurs éléments toutefois me faisaient douter du bien-fondé de cette hypothèse.



D'abord la coupe intervenait plus tardivement -environ un mois- que dans les rizières des alentours. Mais, surtout, j'avais été intrigué par le recours, non à la traditionnelle faucille en croissant, mais à une faucille dite "faucille ailée javeleuse".

*paysan et paysanne à la faucille
ailée javeleuse*

- **Les explications de l'institutrice**

Pourquoi cette récolte tardive et surtout pourquoi le recours à une faucille ailée qui implique une technique de coupe plus sophistiquée que la coupe avec la traditionnelle faucille en croissant ? Pour quelle raison se compliquer la vie ?

Les explications de l'institutrice allaient éclairer ma lanterne.

« Une partie des terres du « phum » (4) est située dans une sorte de cuvette en contrebas du village. Lors des pluies de mousson, la hauteur des eaux y atteint donc environ deux mètres. Nous devons donc avoir recours à une variété spécifique de riz : le riz à tiges longues ou riz flottant. Un riz dont la tige s'allonge au fur et à mesure que le niveau de l'eau monte (5) »





Rizière de bas-fond qui commence à être récoltée avec une faucille ailée

« Ce qui implique une coupe manuelle ? »

« Oui, car lorsque, vers décembre, arrive la saison sèche et la baisse du niveau des eaux, forcément plus tardive que sur les autres terres, les tiges, longues de deux mètres, sont couchées et le riz ne peut pas être récolté mécaniquement. »

« Mais pourquoi avoir recours à une faucille à double crochets ? »

« Le coupeur, avec le crochet supérieur, va d'abord relever un faisceau de tiges, puis, après un rapide mouvement rotatif va, avec la lame, le sectionner, le crochet inférieur assurant la stabilité de l'opération. Une méthode de coupe plus adaptée à cette variété de riz qu'avec la faucille en croissant. Une méthode née autour du Tonlé Sap (6), où de nombreuses rizières sont submergées par les eaux sur une hauteur de plusieurs mètres."

« Pourquoi cette variété de riz semble être tombée en désuétude ? (7) »

« Parce qu'elle est considérée comme moins bien adaptée aux évolutions de l'agriculture d'aujourd'hui. Les rendements en riz flottant sont de l'ordre 1 tonne à 1,5 tonne à l'hectare alors que les variétés actuelles peuvent produire entre 4 à 6 tonnes à l'hectare. Toujours avec le riz flottant, le temps de croissance est de l'ordre de six mois et on ne peut faire qu'une seule récolte par an alors qu'avec l'irrigation, on fait deux, voire exceptionnellement, trois récoltes par an. Enfin et surtout, il est de plus en plus difficile de trouver de la main d'œuvre, certes pour l'ensemble des activités rizicoles ... et surtout une main d'œuvre qui sache manier la faucille à double crochets ! »

**

Autant de raisons de conserver, peut-être bientôt en photos d'archives, les témoignages d'une activité qui a permis au peuple cambodgien de traverser les siècles.

Jean-Michel GALLET

(1) voir feuille de route 47 : « Cambodge : une agriculture en mutation » (2014) et feuille de route 76 : « Cambodge : une agriculture mécanisée » (2023) ainsi que les diaporamas 83 et 84 : « traction animale : une page est tournée » qui accompagnent cette dernière feuille de route

(2) voire le site de l'association « vivre de sa terre » - Battambang

(3) AMICA – voir site web : <https://www.amica-web.org>

(4) au Cambodge, la campagne est maillée de "phum", terme que l'on traduit habituellement en français par "village". Mais un "phum-village" n'a pas d'entité juridique. C'est un rassemblement de familles dirigées par un "chef", sorte de conciliateur pour les conflits villageois intrafamiliaux. C'est le "khum", rassemblement de plusieurs "phum" qui dispose d'une autorité juridique.

(5) Les tiges du riz flottant peuvent s'allonger de 5 à 10 cm. par jour en fonction de la montée des eaux et peuvent atteindre jusqu'à 5 mètres, les feuilles et la panicule restant toujours en surface.

(6) le Tonlé Sap, le plus grand « lac » d'Asie du sud-est est aussi une rivière. Suivant les périodes, sa profondeur peut varier de 1 mètre (saison sèche) à 9 mètres (saison des pluies), variation qui le fait considérer comme le lieu de naissance du riz flottant

(7) selon Didier Pillot ("Jardins et rizières du Cambodge"), vers 1930, les surfaces consacrées au riz flottant représentaient 540 000 ha. En 2001 -dernière statistique connue-, cette surface était estimée à 80 000 ha. Les Khmers Rouges, jugeant sa productivité trop faible par rapport à leurs objectifs, avaient voulu interdire le recours au riz flottant.

Personnellement, j'ai constaté que les surfaces consacrées au riz flottant avaient, au cours la dernière décennie, quasiment disparu des campagnes cambodgiennes.

**La dernière rizière d'Astérix ?
Cheung Kok (Cambodge)**

Diaporama 92

De la récolte de riz flottant au paddy

Jean-Michel GALLET

Le battage

Il fut un temps, pas très lointain, où le battage du riz se réalisait manuellement en ayant recours à diverses techniques (ce qui pourra faire l'objet d'un diaporama ultérieur).

Dans ce diaporama, le battage des épis est mécanisé. Ce qui signifie qu'une « batteuse » mobile va effectuer le travail de séparation du grain, alors dénommé « paddy », et de l'épi.

C'est, encore à ce jour (2024), à Cheung Kok, pour le riz flottant, le seul élément de mécanisation dans tout le processus qui va de la coupe du riz à l'ensachage du paddy.

Une équipe amène les gerbes de riz ..



D'autres membres de l'équipe chargent la batteuse



Alors que le flanc droit de la machine crache des collines de paille, ..



.. de son flanc
gauche sort le
paddy





Une autre équipe récupère le paddy ..

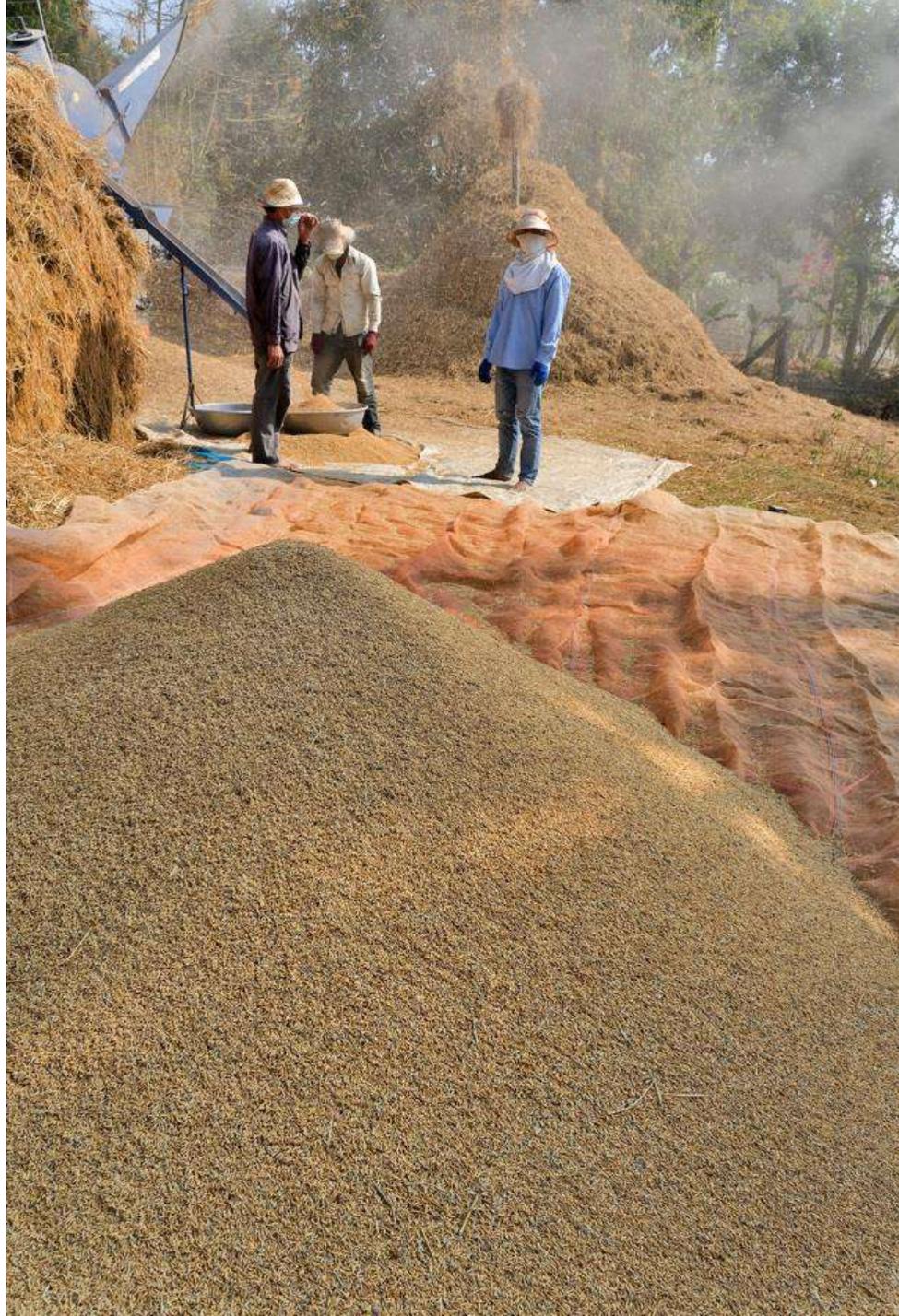


.. l'emmène ..



.. le déverse ..

.. pour former des
« collines » de paddy



Enfin, d'autres équipes vont vanner, sécher et
ensacher le paddy

Le vannage est l'opération qui consiste à enlever du paddy les balles de riz vides et autres impuretés.

Il existe deux techniques, et, conséquemment, deux temps, dans une opération de vannage manuel : le vannage en s'aidant du vent et le vannage avec un van.

Un van



Le vannage à l'aide du vent

Debout, l'opératrice déverse lentement le paddy dans un van, les impuretés les plus volatiles étant alors emportées par le vent.

Evidemment, l'opératrice ne doit pas se positionner face au vent.

A l'aide de ses doigts, elle dissémine le flux des grains se déversant afin de donner au vent son maximum d'efficacité.

Vannage à l'aide du vent ..



.. doigts écartés



Pour débarrasser le paddy des impuretés restantes, un double vannage va intervenir:

- un vannage par circonvolutions ou rotations du van
- un vannage par mouvements alternatifs de bas en haut du van

Double mouvement qui va séparer le paddy des impuretés restantes :

- soit en les rejetant vers l'extérieur du van
- soit en les amoncelant dans le van d'où l'opératrice les retirera manuellement

Vannage par circonvolutions ou rotations



Vannage par mouvements alternatifs ..



.. de haut en bas



In fine, enlever les dernières impuretés manuellement



Avant dernière opération : étaler le paddy pour le sécher

Déverser le paddy sur des bâches ..



.. et l'étaler soit manuellement ..



.. ou avec un râteau



Dernière étape : mettre le paddy en sacs

Séché, le paddy est remis dans des bassines ..



.. puis déversé dans des sacs ..



Fermeture des sacs



Le monde du riz flottant va alors retourner alors à son ancestral calme. Après toutefois que quelques glaneuses, et seulement pour quelques heures, ont récupéré les grains restants soit sur l'aire de battage soit dans les rizières.

Récupération de paddy sur les lieux de battage



Dans les rizières, on ne rencontre plus ..



.. que des dames âgées ..



.. glanant les rares épis non récoltés



La récolte de riz flottant est terminée .. Les rizières vont jusqu'à l'arrivée des pluies de mousson, dans 5 à 6 mois, servir de pâturage aux bovins avant que ne reprenne, ensuite le cycle millénaire du riz flottant, du repiquage à la coupe. Un cycle que l'évolution du monde bouscule de plus en plus.

Fin du diaporama 92

**La dernière rizière d'Astérix ?
Cheung Kok (Cambodge)**

De la récolte au paddy

Jean-Michel GALLET