

N°12

VOYAGE VOYAGE

Immersif - Expérimental - Les 91

Georgie
Arménie
Kirghizistan
Yunnan

SUR LES ROUTES
DE LA SOIE





LA VIE EN EVEROSE

Ceci est notre or Everose, un alliage d'or rose 18 ct exclusif, à la couleur unique. Lancé en 2005, il est d'un éclat et d'une résistance exceptionnels. Mis au point par nos experts, il contient au moins 75 % d'or et 20 % de cuivre, du palladium et de l'indium. Sa formule exacte demeure secrète mais sa qualité brille au grand jour : une teinte incomparable, qui dure dans le temps. C'est parce que nous sommes soucieux de maîtriser

intégralement la qualité de tels alliages que nous les coulons dans notre propre fonderie, à Genève. Là, nous forgeons une discipline : ne jamais se contenter de l'existant, mais toujours tenter de le dépasser. En apprivoisant certaines propriétés physiques et chimiques, nous avons réussi à façonner cet alliage selon nos exigences. Nous avons créé cette nuance profonde couleur d'aurore pour mieux la fixer à votre poignet.

*#Perpetual**



* Perpétuel

TRAVERSER L'ASIE, DU CAUCASE À LA CHINE

En octobre 2021, nous avons traversé l'Europe. Nous avons décidé de retracer la route mythique de l'Orient-Express en reprenant l'imaginaire de cette voie ferrée, entre Paris et Istanbul. Aujourd'hui, nous avons choisi de dépasser cet horizon avec, comme point de départ, cette frontière entre l'Europe et l'Asie : reprendre la légendaire Route de la soie et sillonner l'Asie, du Caucase à la Chine. Imaginer à nouveau une route historique, une route qui a tracé une voie : celle du commerce. Cet axe, de Constantinople à Xi'an, qui a débuté autour d'une étoffe précieuse – la soie –, puis qui s'est développé autour du thé, des chevaux, du vin et de produits locaux. Nous avons dans l'idée de mettre nos cinq sens en éveil et de reprendre ce chemin d'ouest en est. Partir à la rencontre des populations, des cultures, des religions et des paysages... Nous avons préféré vivre la Route de la soie comme un voyage au long cours. À cheval, en train, à pied, sur les traces des caravanes, nous avons usé de tous les moyens pour suivre les

chemins de traverse. Lors de nos pérégrinations, nous avons rencontré cinq alphabets différents : le mkhedruli en Géorgie, l'arménien, le cyrillique au Kirghizistan, l'alphasyllabaire tibétain et le mandarin en Chine. Nous avons pris le temps de nous imprégner des religions. En Géorgie, une majorité chrétienne orthodoxe, le christianisme en Arménie, l'islam au Kirghizistan, le bouddhisme tibétain au Yunnan. Le plus fort pour nous fut la rencontre des matières comme le feutre ou la soie ; d'odeurs comme celle de l'encens ou de la vinification des vins dans les chais ; de goûts autour des épices utilisées dans les diverses cuisines, et celui du thé, souvent consommé dans la plupart des pays traversés. Nous avons ressenti l'isolement d'un grand voyage en pleine nature, mais aussi la découverte de minorités meurtries. Nous avons découvert des paysages avec les faunes des steppes et des montagnes : les chevaux, les moutons, les yaks ou les vaches. Assister à un concert de chants arméniens dans le monastère de Geghard.

Déguster des vins nature en Géorgie, ce pays au passé viticole qui serait le berceau du vin. Se sentir nomade dans une steppe kirghize autour de montagnes à perte de vue et de yourtes aux alentours... et entrer dans l'intimité de moines tibétains pendant leur journée. Il était important de revivre cet imaginaire tout en y ajoutant un œil contemporain : la scène créative de Tbilissi en Géorgie, la jeunesse d'Erevan en Arménie, les nouveaux nomades des steppes kirghizes et la success-story de boutiques-hôtels au Yunnan qui font revivre des villages tout en gardant les traditions locales. À travers 5 200 kilomètres de grands espaces, nous vous livrons notre interprétation de nos routes de la soie où le partage et les cultures sont au centre de nos échanges. Parti de 500 m d'altitude, notre trajet s'est terminé aux portes du Tibet à 4 292 m dans les nuages. On retient notre souffle en espérant que ce numéro vous touche autant que nous.

Texte Fabien Guyon
& Evane Haziza-Bonnamour



Ruinart

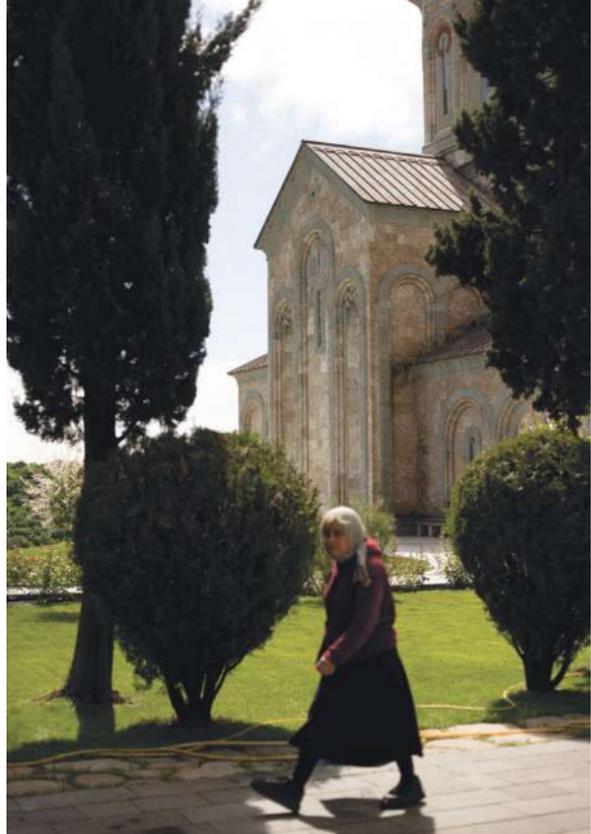
LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE



Cultiver l'harmonie

UN SAVOIR-FAIRE NÉ IL Y A PRÈS DE 300 ANS,
D'UNE RELATION UNIQUE AVEC LA NATURE ET
PERPÉTUÉ AU 4 RUE DES CRAYÈRES À REIMS

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



VOYAGEVOYAGE N°12 - ÉTÉ 2024

SOMMAIRE

PHOTO DE COUVERTURE /
CHARLOTTE LAPALUS

10 /
CONTRIBUTEURS

12 /
CARTE
SUR LES ROUTES
DE LA SOIE

14 /
EMBARQUEMENT
LA GÉORGIE,
POINT DE DÉPART

18 /
EMBARQUEMENT
ESCALE AU PAYS DU VIN

29 /
EMBARQUEMENT
SUR LES ROUTES
DU CAUCASE

32 /
PORTRAIT
ROOMS STUDIO

39 /
PLAYLIST
SILKY & SPICY

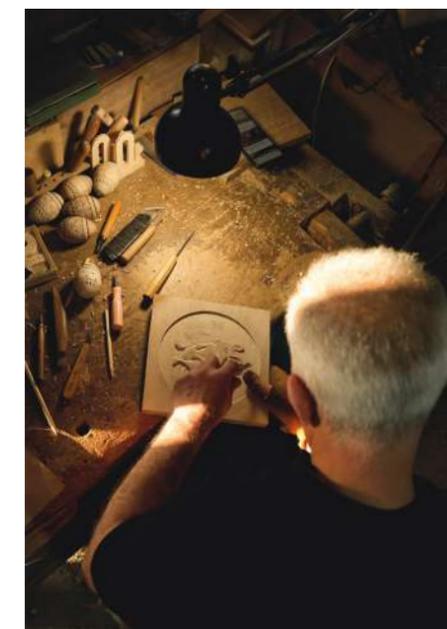
42 /
ESCALE
TRAVERSER L'ARMÉNIE

54 /
ESCALE
SUR LES BORDS DU
LAC SEVAN

58 /
ESCALE
VISAGES CONTEMPORAINS
D'EREVAN

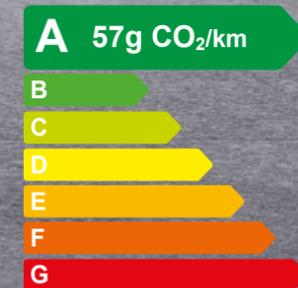
N°12

VOYAGE VOYAGE



5

DEFENDER



Modèle présenté : Defender P400e Hybride Electrique.
Consommation de carburant en cycle mixte l/100 km (WLTP) : 2,5 à 3,1.
Land Rover France, 509 016 804 RCS Nanterre.

Pensez à covoiturer. #SeDéplacerMoinsPolluer



DS AUTOMOBILES
Voyager est un Art

DS 4

COLLECTION *Antoine de Saint-Exupéry*



FAIRE DE CHAQUE VOYAGE UN RÊVE

DS 4 E-TENSE



DSautomobiles.fr

DS préfère TotalEnergies – CONSOMMATIONS MIXTES ET ÉMISSIONS DE CO₂ DE DS 4 : DE 1,4 À 6,2L/100 KM ET DE 32 À 140 G/KM. DS Automobiles RCS Paris 642 050 199. Antoine de Saint Exupéry® © Succession Saint Exupéry - d'Agay [2024]

Pensez à covoyer. #SeDéplacerMoinsPolluer



SOMMAIRE

66 /

LIBRAIRIE

LA SÉLECTION DE LIVRES
DU MAGAZINE

68 /

ITINÉRAIRE

SUR LES PAS DES NOMADES,
AU KIRGHIZISTAN

74 /

ITINÉRAIRE

AU BAZAR D'OSH

78 /

ITINÉRAIRE

DE NARYN À AT-BASHY

94 /

SHOPPING

NOTRE SÉLECTION AVANT
ET AU RETOUR DE NOTRE
ITINÉRAIRE

96 /

DÉCOUVERTE

DERNIÈRE ÉTAPE, LE YUNNAN

100 /

DÉCOUVERTE

RENCONTRE
AVEC LE PEUPLE NAXI

107 /

DÉCOUVERTE

SUR LA ROUTE DE TACHENG

111 /

DÉCOUVERTE

DANS L'INTIMITÉ DES
MOINES TIBÉTAINS

119 /

DÉCOUVERTE

UNE MATINÉE CHEZ
LES GELUGPA





Margault Antonini

@margaultantonini

Journaliste freelance, Margault est également rédactrice indépendante. Spécialisée dans les domaines du luxe et de l'art de vivre, elle collabore aussi bien avec des agences de communication que des marques de mode, de beauté et de design. Lorsqu'elle n'est pas en reportage aux quatre coins de la France, elle aime se retirer au calme, dans sa maison dans le Perche. Pour ce numéro, elle est partie sur les traces des vigneronnes en Géorgie et de la nouvelle scène design de Tbilissi.



Daniel Fernandez

@_phoungry

Originaire du Venezuela, Daniel s'est pris de passion pour la photographie dès son arrivée à Paris, en 2014. Ancien chef gastronomique dans des grands restaurants de la capitale, il a décidé d'écrire une nouvelle page de sa vie en se consacrant à corps perdu dans le 3^e art. Pour sa deuxième collaboration avec Voyage Voyage, il s'est introduit dans la gastronomie arménienne et ses paysages bruts.



Charlotte Lapalus

@charlotte_lapalus

Si elle a suivi des études de droit, Charlotte a troqué sa casquette de notaire pour la photographie il y a dix ans déjà. Cette Marseillaise au franc-parler retranscrit avec sensibilité ses émotions dans des images fortes et douces. Elle s'est embarquée à nos côtés en direction du Yunnan, sur les traces d'un passé tibétain, de la Route du thé et des chevaux.



Nolwenn Pernin

@nolwennpernin

Après avoir vécu à Copenhague, Milan, Chicago, Lyon et La Rochelle et avoir étudié le tourisme et la photographie, la Savoyarde et Bretonne Nolwenn Pernin s'est évidemment tournée vers la photographie de voyage. Aujourd'hui parisienne, elle travaille pour de nombreux restaurants et hôtels. Pour Voyage Voyage, elle a photographié les plus beaux paysages, chevauché les plus hautes montagnes et s'est introduite dans l'intimité des yourtes au Kirghizistan.

Clothilde Redon

@clothilderedon



Diplômée d'une école de mode, elle a débuté en tant qu'iconographe et photographe dans une rédaction. Sa pratique est guidée par une approche instinctive et intuitive. La lumière naturelle, les corps, les rapports au temps et la poésie de l'ordinaire du quotidien la fascinent. Sa passion pour la nature et l'océan la conduit à partager son temps entre la Vendée, la Bretagne et la région parisienne. Elle fait un écart pour ce numéro et se retrouve sur les traces de la Route de la soie en Géorgie.

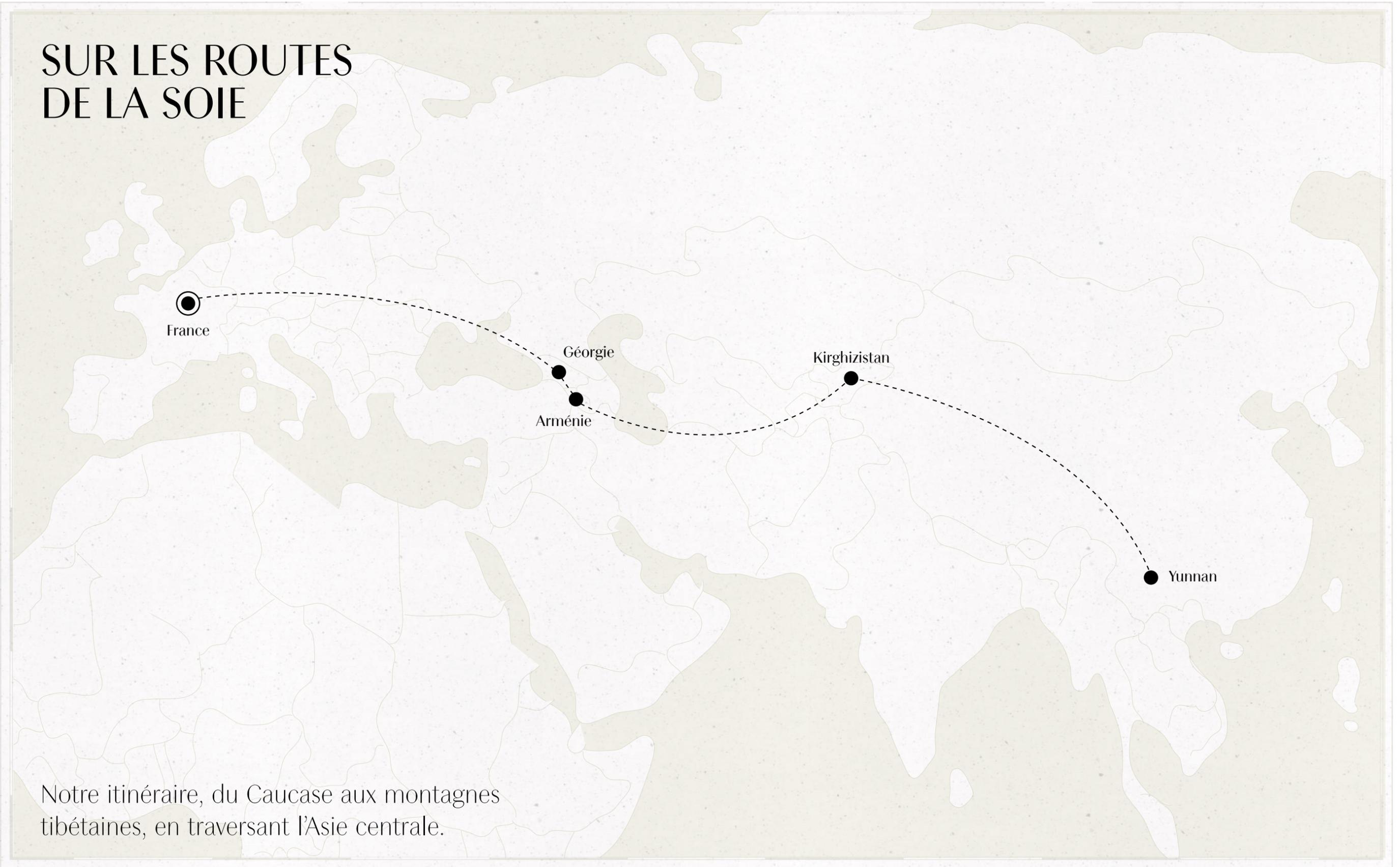


Fiona Le Brun

@fionalebrun

Traductrice et rédactrice, Fiona a vécu sur la côte ouest des États-Unis, puis à Barcelone et Mexico avant de s'installer à Paris. Aujourd'hui, elle écrit et traduit pour des marques et magazines. Depuis peu, elle a posé ses valises sur la Côte basque, où elle se découvre une passion pour la pluie, entre nouvelles habitudes et nouveaux outfits. On la retrouve en Arménie où elle nous livre les impressions de ce pays longtemps meurtri.

SUR LES ROUTES DE LA SOIE



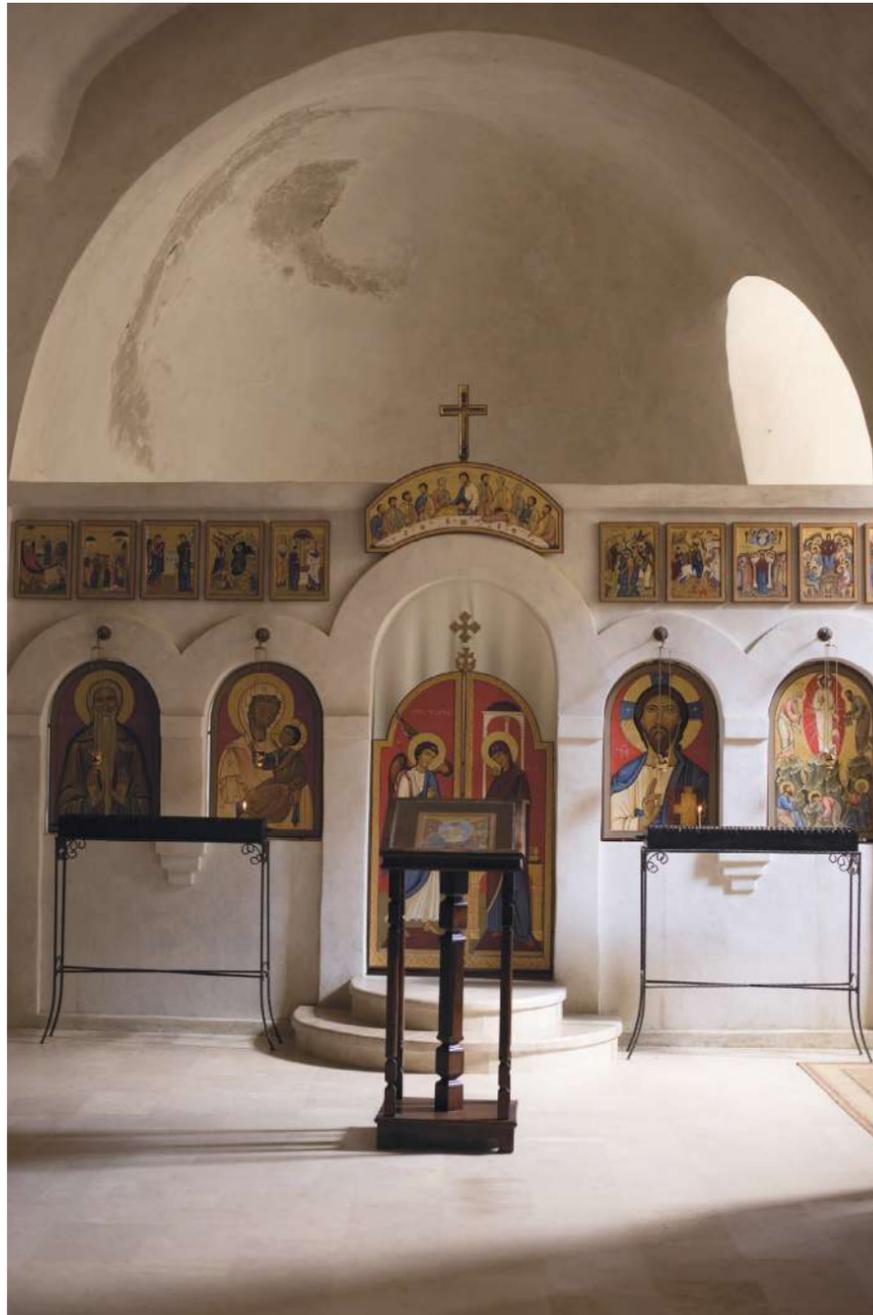
Notre itinéraire, du Caucase aux montagnes tibétaines, en traversant l'Asie centrale.

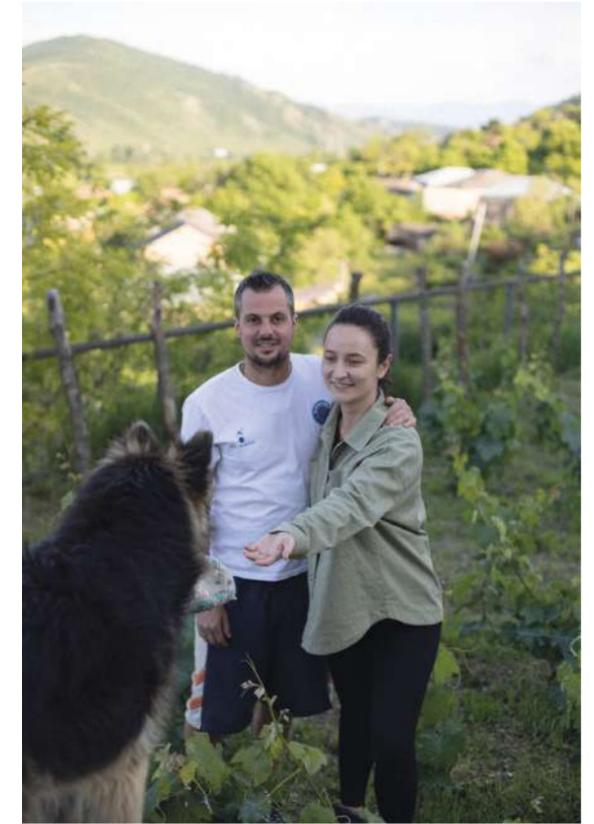


LA GÉORGIE, POINT DE DÉPART

Texte Margault Antonini + Photos Clothilde Redon

Au carrefour de l'Europe et de l'Asie, la Géorgie a longtemps été une étape incontournable de la Route de la soie. Bordée par la Russie, l'Azerbaïdjan, l'Arménie et la Turquie, elle attire aujourd'hui des voyageurs désireux de découvrir la richesse de ses paysages, de son architecture et de sa gastronomie. Un patrimoine culinaire guidé par un fil rouge, le vin, dont les premières traces de production remontent à 6 000 ans. Il paraît qu'en Géorgie, chaque habitant produit son propre vin : dans un coin du garage, dans la remise au fond du jardin, dans une cave... C'est dire s'il tient une place importante dans la vie des Géorgiens. Il est partout : embouteillé dans des flacons en plastique sur les étagères d'une petite échoppe de Tbilissi, parfois servi dès le matin dans un restaurant de routiers, dévoilant sa large palette de couleurs lors d'une dégustation avec vue sur la vallée d'Alazani... Il faut dire que ce petit pays, dont la superficie équivaut à celle de la région Auvergne-Rhône-Alpes, profite d'une variété de climats et de paysages propice à l'élaboration de vins. Plus de 500 cépages différents y prospèrent, dont certains ont été sauvés in extremis par des vigneron soucieux de sauvegarder cet héritage. De la même manière qu'ils perpétuent et se réapproprient les méthodes de production traditionnelles, de nombreux Géorgiens ont pris le parti de préserver leur patrimoine, tout en l'intégrant pleinement dans leur époque.





ESCALE AU PAYS DU VIN

C'est à une trentaine de kilomètres au nord de Tbilissi, dans un petit village faisant face à la montagne, que Iago Bitarishvili s'est installé pour produire ses vins. L'ensemble de bâtisses en briques rouges est recouvert de vigne, qui grimpe aussi bien sur les façades que sur des treillages. Silhouette frêle, yeux rieurs et bonne humeur contagieuse, il prend le temps de nous présenter la méthode traditionnelle qu'il applique à l'élaboration de ses cuvées. Elle consiste à placer les vendanges dans de grandes amphores en terre cuite (les qvevris), en y laissant

la peau et les tiges des raisins. Les levures indigènes naturellement présentes activent la fermentation, tandis que les parties solides des grappes se retrouvent au fond de l'amphore, par un phénomène de décantation. Les vins blancs poursuivent ensuite leur macération pour obtenir une belle couleur ambrée et des notes aromatiques profondes, ce qui leur donne le nom d'amber wine ou vins orange. Avec seulement deux hectares de vignes, Iago fait partie des vignerons qui prônent une production qualitative et à taille humaine. Une poignée d'autres

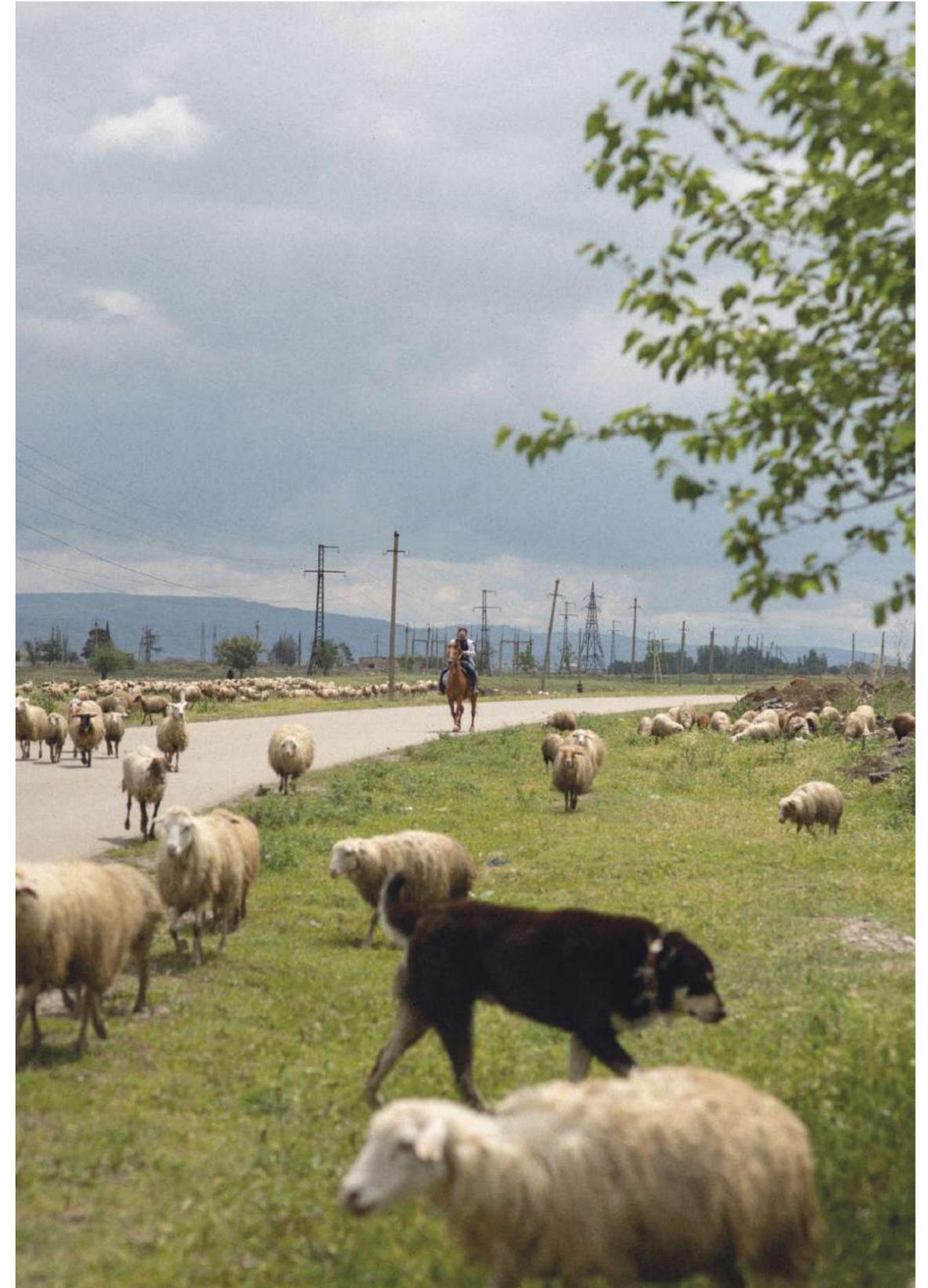
producteurs s'inscrivent dans une démarche similaire à l'échelle du pays. À quelques kilomètres de là, le Français Bastien Warskotte s'est installé avec sa compagne Nino Gvantseladze et leur mascotte, le berger allemand Aya. Nommé Ori Marani, qui signifie « deux vignobles » en géorgien, le domaine reflète la double influence des méthodes de fabrication de Bastien. D'un côté, celle de sa Champagne natale, qui consiste à faire vieillir ses vins dans des fûts de chêne français ; de l'autre, un petit nombre de cuvées qui reposent dans les qvevris géorgiens traditionnels.



Un peu plus à l'est, la région de la Kakhétie est le berceau des cépages emblématiques du vin géorgien. Pour s'y rendre, on peut emprunter la route principale ou celle du désert, qui se rapproche de la frontière de l'Azerbaïdjan et nécessite des formalités administratives. C'est cette dernière que notre guide a choisie pour nous y conduire. Plus ou moins dessiné selon les endroits, ce chemin de terre serpente entre les collines et laisse apparaître un paysage vallonné et verdoyant qui s'étend à perte de vue.

Loin du désert aride que l'on aurait pu imaginer, la terre est riche et fertile – au mois de mai, le bétail est d'ailleurs en transhumance vers les pâturages d'été, ce qui occasionne souvent des ralentissements sur la route. En Géorgie, la plupart des animaux évoluent librement : il n'est pas rare de croiser un petit troupeau de vaches gardé par un chien solitaire ou de tomber sur des chevaux broutant sur le bas-côté. Lorsqu'ils ne sont pas livrés à eux-mêmes, les ovins et les bovins évoluent sous l'œil de bergers à cheval

qui les guident avec plus ou moins d'aisance. Ces scènes de vie se révèlent être autant de distractions pour le voyageur. Les abords de la route deviennent ainsi de véritables paysages, que l'on prend plaisir à observer. Entre deux villages, on aperçoit des petites boutiques ou des stands qui proposent tour à tour des fruits frais, d'imposantes toques en fourrure, des plaids en tricot, des poteries artisanales ou des souvenirs bon marché fabriqués à l'autre bout du monde, que l'on n'aurait pas imaginé trouver ici.





Nous avons parcouru les derniers kilomètres nous menant au Lost Ridge Inn sur une route sinueuse et sous une pluie battante. À la fois hôtel, ranch et microbrasserie, cet établissement se situe au cœur de la Kakhétie, un peu à l'écart de la ville de Signaghi, et surplombe une vallée luxuriante.



Il a tout de l'auberge de campagne idéale, où l'on s'arrête aussi bien pour explorer la région que pour partir en randonnée à cheval, ou simplement profiter des repas préparés sur place par un groupe de cuisinières talentueuses. Servis dans une petite annexe entièrement vitrée, ils offrent une succession de tout ce qui se fait de mieux en Géorgie et illustrent la grande générosité des restaurants. Salade de tomates et de concombre assaisonnée de l'incantable huile de tournesol de la région, houmous maison et crackers, soupe au fromage frais, aubergines rôties agrémentées de sauce et de noix... Les plats s'accompagnent d'une bière fraîche brassée sur place ou du vin de l'Américain John Wurdeman, l'un des pionniers du vin nature en Géorgie,

installé dans la ville voisine. Il a établi son domaine, Pheasant's Tears, en 2007 avec Gela Patalishvili, un ami issu d'une famille de vigneron depuis huit générations. John ne se contente pas de produire quelques-unes des meilleures bouteilles que nous avons pu goûter en Géorgie. Fin gourmet, il est également le propriétaire de plusieurs restaurants, dont Poliphonia à Tbilissi et Pheasant's Tears à Signaghi. Majoritairement végétarienne, comme une grande partie de la gastronomie du pays, la carte de Pheasant's Tears propose une cuisine mémorable, avec de délicieux champignons grillés à l'estragon et au citron, des aubergines au yaourt, tomates et herbes fraîches, et des pommes de terre rôties accompagnées d'une savoureuse sauce à la prune.



Pour saisir l'essence de la Géorgie, il est essentiel de prendre le temps de découvrir ses montagnes septentrionales. Construite par les Russes et achevée au début du XIX^e siècle, la Route militaire géorgienne relie Tbilissi à la Russie. Elle traverse le Grand Caucase, pour finalement atteindre 2 379 m d'altitude à son point le plus haut. Réputé risqué, cet axe l'est moins par l'état de certains tronçons qu'en raison de la conduite souvent erratique de conducteurs pressés de dépasser les embouteillages de camions pour arriver rapidement à destination. Il est fréquent de voir des voitures doubler plusieurs poids lourds d'affilée sur des lacets. Bien que moins de 200 km les séparent, plus de trois heures de route sont nécessaires pour rejoindre le nord de la Géorgie depuis Tbilissi. Perché sur les hauteurs du Grand Caucase, le Rooms Hotel Kazbegi fait partie des établissements auxquels on doit le renouveau

hôtelier du pays, et qui ont pris le parti de proposer un nouveau cadre à l'hospitalité géorgienne. Situé à seulement quinze kilomètres de la frontière russe, il offre une vue majestueuse sur le mont Kazbek qui culmine à 5 047 m. L'établissement a été le premier hôtel design à ouvrir ses portes en Géorgie en 2012, suivi par de nouvelles adresses qui ont accéléré son ouverture au tourisme. Il se tient en lieu et place d'une ancienne base touristique soviétique des années 1980, dont seule la structure a été conservée. Les murs extérieurs ont été habillés d'un bardage en bois pour conférer un air de chalet contemporain à la bâtisse, mis en valeur par la présence de larges baies vitrées. À l'intérieur, les chambres spacieuses sont soulignées par un parquet en chêne et de subtiles touches de couleurs, avec des balcons qui permettent de profiter pleinement du spectacle de la perspective sur la montagne.







SUR LES ROUTES DU CAUCASE

Sur le versant qui fait face à l'hôtel, l'église de la Trinité de Guerguétie est perchée à flanc de falaise, à 2 170 m d'altitude. Cette construction, plusieurs fois centenaire, témoigne du passé chrétien de la Géorgie, où le christianisme a été officiellement adopté au IV^e siècle. L'itinéraire que nous avons emprunté nous a d'ailleurs permis

d'apercevoir des édifices plus ou moins imposants, au détour d'un village ou dressés sur des collines. C'est le cas du monastère David Gareja, un complexe semi-troglodytique du VI^e siècle, qui révèle un panorama exceptionnel sur la vallée et une architecture remarquable, avec une église voûtée taillée dans la roche. Près de Gori, à une

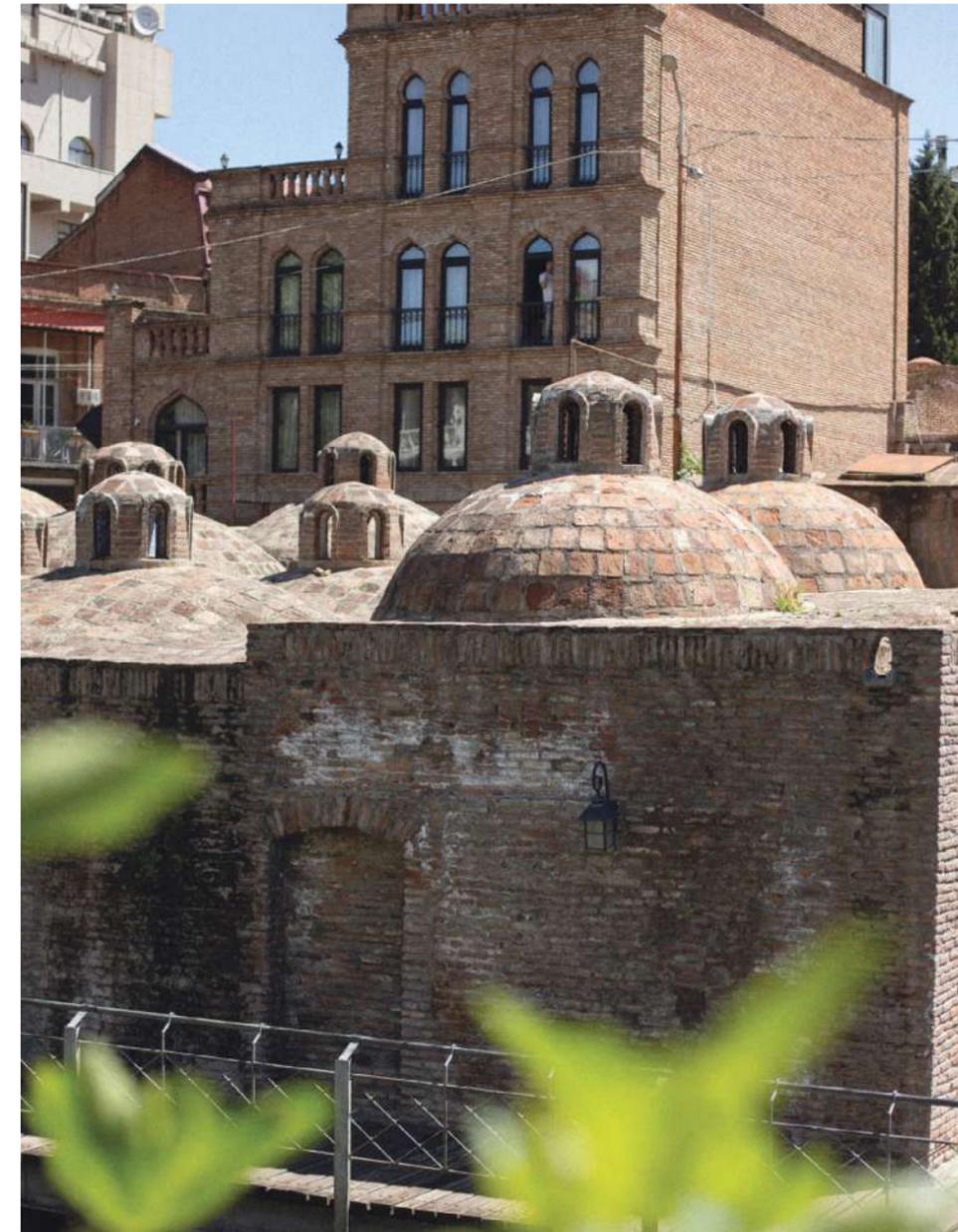
trentaine de kilomètres au nord-ouest de Tbilissi, Ouplistsikhé est l'une des plus anciennes villes troglodytes du Caucase. Formée de plusieurs structures datant de l'âge de fer jusqu'au Moyen Âge tardif, elle a été l'une des étapes stratégiques de la Route de la soie, du fait de sa localisation sur la route caravanière reliant l'Europe et l'Asie.

Tbilissi incarne, elle aussi, un condensé de l'histoire du pays et de sa diversité culturelle. En parcourant ses rues, on est marquées par le contraste entre les nombreux styles d'architecture.



Certains bâtiments sont hérités de la période soviétique, d'autres empruntent à des influences russes et perses ou se revendiquent d'un style ultra-contemporain. Avec un tiers des habitants de la Géorgie, la ville est particulièrement animée et la voiture reste le principal moyen de locomotion, malgré sa superficie raisonnable. Une bonne raison pour se promener dans les artères moins fréquentées et découvrir des endroits prisés des locaux, tels que le charmant café Mova Maisi, la pâtisserie Sugar Daddy ou le Craft Wine

Restaurant. Dans la vieille ville, les ruelles sont pavées, étroites et parfois escarpées. La plupart sont bordées de maisons traditionnelles. Hautes de deux étages, on les reconnaît grâce à leurs balcons filants qui s'ouvrent sur de charmantes cours privatives. Transformées en résidences ouvrières pendant la période communiste, elles font partie intégrante du patrimoine architectural, à tel point que la ville a entamé un projet de rachat et de rénovation pour les transformer en appartements à destination des habitants.





Un peu à l'écart du centre historique, dans le quartier de Vera, Rooms Studio a investi le rez-de-chaussée d'une bâtisse typique. L'espace minimaliste, dont les murs revendiquent un aspect brut, sert de lieu d'exposition aux objets de design et au mobilier imaginé par Nata Janberidze et Keti Toloraia. Ensemble, elles signent des créations inspirées par leur héritage culturel, en prenant

soin de traduire leurs inspirations avec un langage contemporain. Leur collection « Wild Minimalism » puise dans les formes ethniques et primitives, ainsi que dans l'architecture de l'ère soviétique. Entièrement sculptées à la main dans du bois de chêne, leurs chaises sculpturales évoquent les anciens trônes géorgiens, en convoquant l'esthétique la plus épurée et contemporaine qui soit. Ces pièces

incarnent par la même occasion un symbole du regain de la Géorgie, créant des ponts entre son riche héritage historique et une nouvelle ère de création contemporaine. En repartant à Paris, la valise chargée de bougies provenant d'un monastère, de quelques bouteilles de vin nature et d'une confiserie traditionnelle (tchourtchkhela), on se dit qu'on tient là un condensé de l'esprit de la Géorgie.





Stamba Hotel - Poliphonia



CARNET D'ADRESSES

COMMUNAL HOTEL, TELAVI

En Kakhétie, au nord-ouest de Tbilissi, le Communal Hotel de Telavi est un point de chute idéal pour découvrir la région. À la fois chaleureux et intimiste, l'établissement a été décoré avec goût et révèle des chambres colorées meublées de pièces vintage, parfois dotées d'une terrasse ou d'un balcon. Le patio, la piscine extérieure et le délicieux buffet de petit déjeuner sont autant de raisons supplémentaires d'y séjourner.

11 Cholokashvili St,
Telavi, Kakheti 2200
@communalhotels

POLIPHONIA, TBILISI

Ce restaurant est assurément l'une des meilleures adresses de la ville. Il propose des plats géorgiens revisités ou des assiettes contemporaines, préparés à partir de produits locaux et de saison. Ce soir-là, on s'est régalés d'un beurre fouetté au sel de Svanétie, un tempura de jonjoli et une tartelette aux pommes de terre nouvelles, à l'aneth et à la prune – le tout accompagné d'un verre de vin orange.

29 Chonkadze St, Tbilisi
@poliphonia.tbilisi

LITTERA, TBILISI

Situé au sein de la Maison des écrivains de Tbilissi, le restaurant Littera mérite une visite rien que pour son cadre, notamment son jardin qui offre une belle perspective sur la bâtisse Art déco. La cheffe Tekuna Gachechiladze signe des plats qui revisitent les classiques de la cuisine géorgienne et s'accompagnent d'une riche carte des vins. Tout aussi raffinés, ils ajoutent encore au charme du lieu.

13 Ivane Machabeli St,
Tbilisi 0105
@littera_restaurant

CHRELI ABANO, TBILISI

Les bains publics sont l'un des usages les plus anciens de Tbilissi. Près de la vieille ville, le quartier d'Abanotubani est construit sur un réseau de sources sulfureuses, réputées pour leurs nombreuses vertus. Chreli Abano propose de s'essayer à l'expérience du bain de soufre, au cours duquel une masseuse s'essaie à un gommage traditionnel, à la fois vivifiant et délassant.

2 Abano St, Tbilisi 0105
@chreli.abano

CLOUD 9, TBILISI

Le Cloud 9 est une adresse d'initiés. Ici, pas de devanture ni de plaque pour indiquer où l'on se trouve. Pour atteindre ce bar situé sur un toit-terrasse, il faut monter trois étages puis sonner à l'interphone. Une fois arrivé, on profite d'un pétillant naturel local, de petites assiettes et d'un beau coucher de soleil sur la ville.

9a Alexandre Chavchavadze,
Tbilisi
@cloud9_terrace

STAMBA HOTEL, TBILISI

Dressé sur l'une des grandes artères de Tbilissi, le Stamba a pris ses quartiers dans une ancienne imprimerie, datant de l'ère communiste, entièrement réhabilitée. Idéalement placé, il se distingue par des chambres spacieuses, lumineuses et joliment décorées, avec de grandes bibliothèques qui rappellent le passé du lieu. Mention spéciale pour le restaurant qui sert un petit déjeuner copieux et de bons cafés.

14 M. Kostava St, Tbilisi 0108
@stamba.hotel

OKRO'S WINE, SIGHNAGHI

À Sighnaghi, John Okruashvili a ouvert un lieu de dégustation pour faire découvrir ses vins aux voyageurs de passage. Au deuxième étage de la bâtisse, une petite terrasse dévoile un panorama sur la vallée d'Alazani. C'est ici que l'on goûte à sa production de vins naturels élaborés en qvevris, à partir des cépages rkatsiteli, tsitska ou saperavi, accompagnés d'un généreux plateau de fromages locaux.

7a Chavchavadze St,
Sighnaghi 4200

GUDA RESTAURANT, PASANAURI

Sur la route reliant Tbilissi à Kazbegi, ce charmant restaurant prépare des plats traditionnels géorgiens tels que des raviolis fourrés (khinkalis), une délicieuse soupe aux champignons et à la crème, un pain au fromage fondant (khatchapouri) ou encore un assortiment de pkhalis, des terrines végétales à base de légumes, de noix, de grenade et d'épices. À déguster avec un vin local ou une limonade à l'estragon (Lagidze).

96 Stalini St, Pasanauri 1814
@gudarestaurant



NoLwenn Perrin

S I L K Y

&

S P I C Y

N°12

VOYAGE
VOYAGE

À écouter en lisant le magazine.

- | | |
|--|---|
| 1. Aram Khachaturian, Orchestre philharmonique de Radio France – Khachaturian : Suite from Masquerade : 1. Waltz | 12. Anonymous, Sharakan Early Music Ensemble, Grigor Danielian – Our es mayr im |
| 2. Erkin Koray – Karli Dağlar | 13. Chinese Traditional Erhu Music – Chinese Wuhan Erhu |
| 3. Kiosk – Yarom Bia | 14. Ordo Sakhna – Sary-Oi |
| 4. Permsky Kray – Lennedichi | 15. Hamlet Gonashvili – Satrpialo |
| 5. Lily Chao – Tea-Plucking and Catching Butterflies | 16. Ensemble Tumen-Ech – Mongolie. Bogyno duu – Chant court |
| 6. Post Industrial Boys – Post Industrial Boys | 17. Yunnan Minority Orchestra – Ancient Music of the Naxi People |
| 7. Irakli Charkviani – Menatreba | 18. Ennio Morricone – Chi mai (from « Maddalena ») |
| 8. Soft Eject – Please Just Carry On | 19. Ensemble Tengir-Too – Küüdüm Chok |
| 9. Manuel Menenkichian – Yerevan | 20. Popol Vuh – Aguirre (L'Acryme Di Rei) |
| 10. TootArd – Disco Dal'ona | |
| 11. Lela Tataraidze – Iskhrajer chavshale | |

Macan

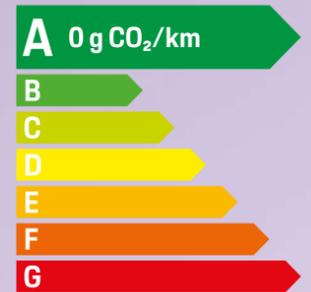
Porsche pur jus.

NOUVEAU MACAN 100% ÉLECTRIQUE.



PORSCHE

Macan 4 (28/05/2024) - Valeurs WLTP : Conso. électrique combinée : de 17,9 à 21,1 kWh/100km. Plus d'informations sur le site www.porsche.fr. Porsche France S.A.S. RCS Nanterre B348 567 504.

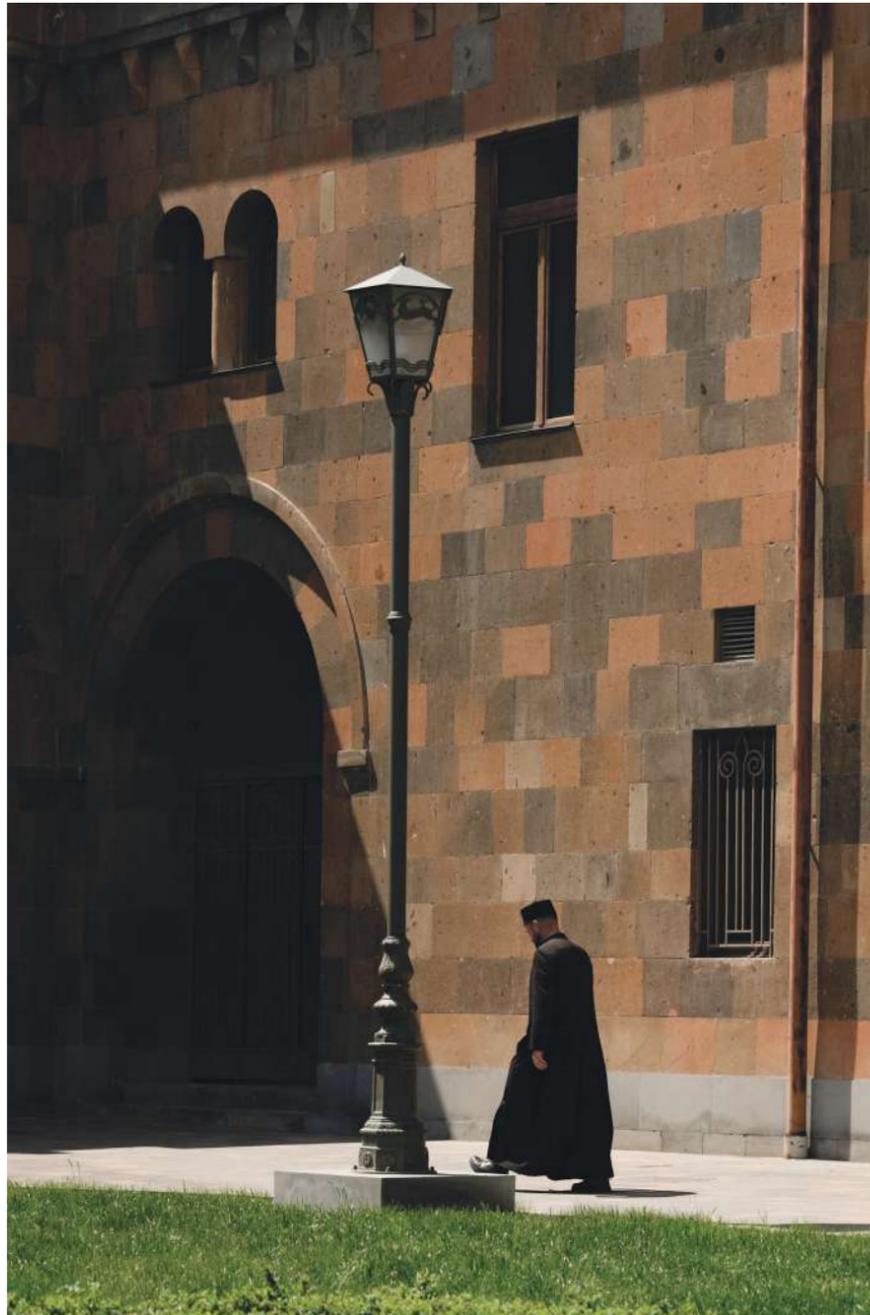


Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo #SeDéplacerMoinsPolluer

TRAVERSER L'ARMÉNIE

Texte Fiona Le Brun + Photos Daniel Fernandez

À peine descendus de l'avion, nous sommes conviés par notre guide à commencer la visite. Pendant le trajet de l'aéroport au centre-ville d'Erevan, je scrute l'horizon à la recherche du mont Ararat. « C'est cette montagne là-bas ? », je demande. Mihran répond par la négative. « Et celle-ci ? » D'un rapide signe de tête, il m'indique que non, toujours pas ; je sens que sa patience a des limites. Une fois arrivés au sommet de la Cascade, un monumental complexe construit dans les années 1970, il pointe vers le ciel : « Le mont Ararat ». Émergeant des nuages, il se dresse devant nous, démesuré, grandiose.





Il est 18h au sommet de la ville qui se déroule sous nos yeux curieux. Pas un nuage, il fait doux. Quand on m'a invitée à écrire sur l'Arménie quelques semaines plus tôt, je dois dire que j'avais peu d'images en tête. Les bribes d'informations sur la guerre du Haut-Karabakh se sont vite effacées de ma mémoire au profit des autres conflits du moment. Un coup d'œil (embarrassé) sur Google Maps

m'a permis de mieux situer cette petite nation enclavée du Caucase du Sud, au carrefour de l'Orient et de l'Occident. Des voisins souvent hostiles – Turquie, Géorgie, Iran, Azerbaïdjan –, pas d'accès à la mer, une montagne sacrée arrachée par un ennemi de toujours. L'Arménie offre peu de points de repère tangibles, si ce n'est un passé tumultueux, marqué par des drames successifs : le génocide,

inoubliable, l'ombre de l'Union soviétique et un tremblement de terre dévastateur. Aujourd'hui, il en reste un territoire grignoté, dont les frontières semblent encore malléables et soumises au bon vouloir de voisins plus puissants. Mais on y trouve surtout un élan de vie inextinguible et une jeunesse résiliente en quête de changement. C'est ce souffle de nouveau que nous sommes venus découvrir.



Ce soir de printemps, sur la place piétonne au pied de la Cascade, il fait bon vivre à Erevan. On a le souffle un peu court – la ville est perchée à 1 000 m d'altitude. Si l'influence de l'architecture soviétique est indéniable, plusieurs statues de Botero – issues de la collection du centre d'arts Cafesjian adjacent – donnent au quartier un faux air de Medellín. On perçoit également un

héritage méditerranéen suggéré par le parfum des baklavas qui s'échappe d'une boulangerie. Le mélange est déconcertant, intrigant et agréable. Dans la « ville rose », surnommée ainsi en raison de son architecture en tuf, l'air est pur et l'atmosphère sereine. Un passant nous demande d'où l'on vient, « France ? Good », pouce levé. Ici, le tourisme est encore timide et on est



accueillis avec bienveillance et curiosité. Pour comprendre l'Arménie moderne, il faut revisiter son passé tragique. Une visite du mémorial du génocide arménien, Tsitsernakaberd, est incontournable. Perché sur l'une des sept collines surplombant Erevan, l'imposant site commémore sobrement les événements tragiques qui ont coûté la vie à près de 1,5 million d'Arméniens.



Mais pour appréhender le pays, il faut aussi partir à la découverte de la campagne, de la forêt, de ses lacs et hauts plateaux enneigés. Quelques jours plus tard, lorsque l'on quitte l'hyper-modernité d'Erevan dans la direction de Haghpat, au nord-est du pays, tout change. La voix d'Aznavour grésille dans le van climatisé. Ici, des villages archaïques coupés du monde semblent figés dans le temps et des bergers guident encore leurs

troupeaux à cheval. Les paysages que l'on traverse sont d'une infinie poésie. En Arménie, où l'hospitalité est sacrée, chaque repas est une célébration. Les longues tables débordent de plats colorés et variés : dolmas, lahmajoun (sorte de pizza fine épicée), muhammara (dip aux noix, à la mélasse de grenade et aux poivrons rouges), légumes farcis et truite du lac Sevan grillée au feu de bois. Le fameux pain lavash, servi chaud avec un bouquet

d'herbes fraîches (menthe, estragon, basilic thaï, coriandre) est mon meilleur souvenir culinaire d'Arménie. J'imité Artak, notre infatigable chauffeur, que j'ai vu confectionner une sorte de taco avec un morceau de lavash, du fromage frais et des herbes – le meilleur snack du monde. Il faut aussi goûter les fromages locaux, les confitures de fruits, le yaourt maison, les fruits frais et les nectars et, pour finir, un petit verre de liqueur d'abricot ou de cerise.

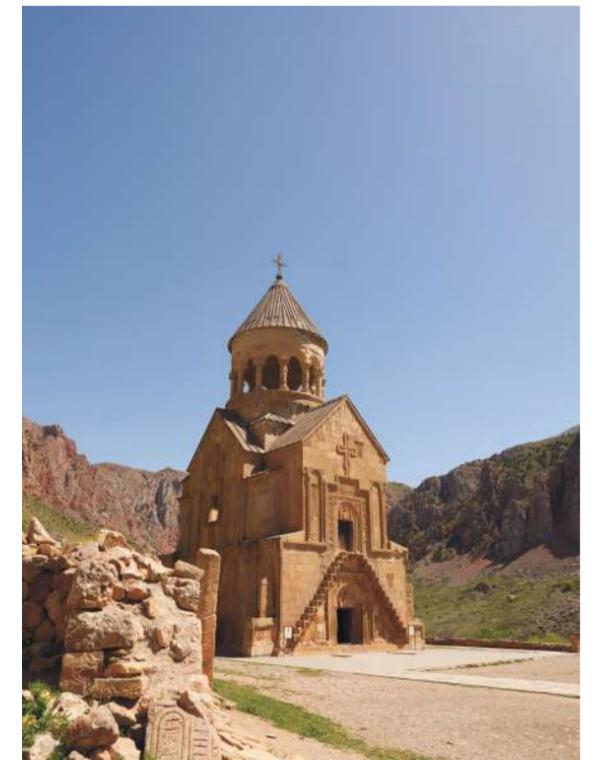
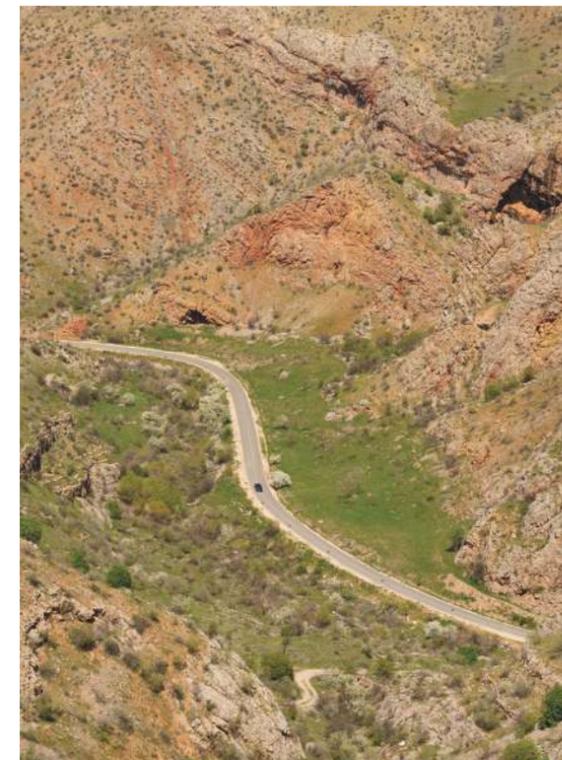


Notre première étape : le canyon du Debed, dans la région de Lori, pour visiter le centre bâti par le Fonds pour les enfants d'Arménie (COAF). Fondée par un philanthrope américain d'origine arménienne, cette ONG a pour but d'améliorer la qualité de vie dans les zones rurales d'Arménie. Son campus

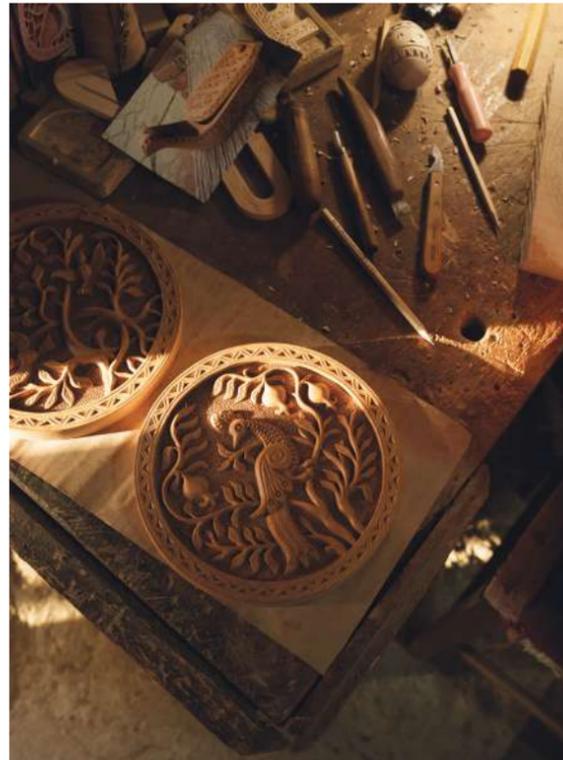
ultra-contemporain, une parenthèse quasi futuriste dans cette région rurale reculée, a été conçu de manière à se fondre harmonieusement dans la beauté naturelle du paysage. Faites une halte à l'élégant hôtel Concept, qui fait partie du campus, et dont chaque chambre offre une vue imprenable sur la vallée.

Cap au nord, nous continuons notre route vers le monastère de Haghpat, un chef-d'œuvre de l'architecture arménienne, situé aux portes de la Géorgie. Comme la plupart des monastères arméniens (ne manquez pas Noravank, Geghard et Khor Virap, avec une vue spectaculaire sur le mont Ararat), celui de Haghpat est classé au patrimoine mondial de

l'Unesco. Ces monastères sont les sites les plus sacrés d'Arménie, qui a été le premier pays à adopter le christianisme comme religion d'État en 301. Les petites églises médiévales arméniennes, pour certaines ornées de sculptures d'animaux évoquant des peintures rupestres, sont intimistes et baignées d'une mystérieuse lueur qui invite au recueillement.







La journée touche à sa fin, l'heure est venue de prendre la route du lac Sevan, l'un des plus grands lacs de montagne du monde.

Nous passons la nuit chez les Tatoyan qui tiennent un gîte à côté duquel se trouve un moulin à eau du XIX^e siècle. Arrivés à la tombée de la nuit, nous entrons timidement dans le salon familial où un festin est servi. Frustrés de ne pas avoir pu photographier le lac de jour, nous demandons à Medjlum, notre discret hôte, s'il peut nous emmener voir le lever du soleil au bord de l'eau

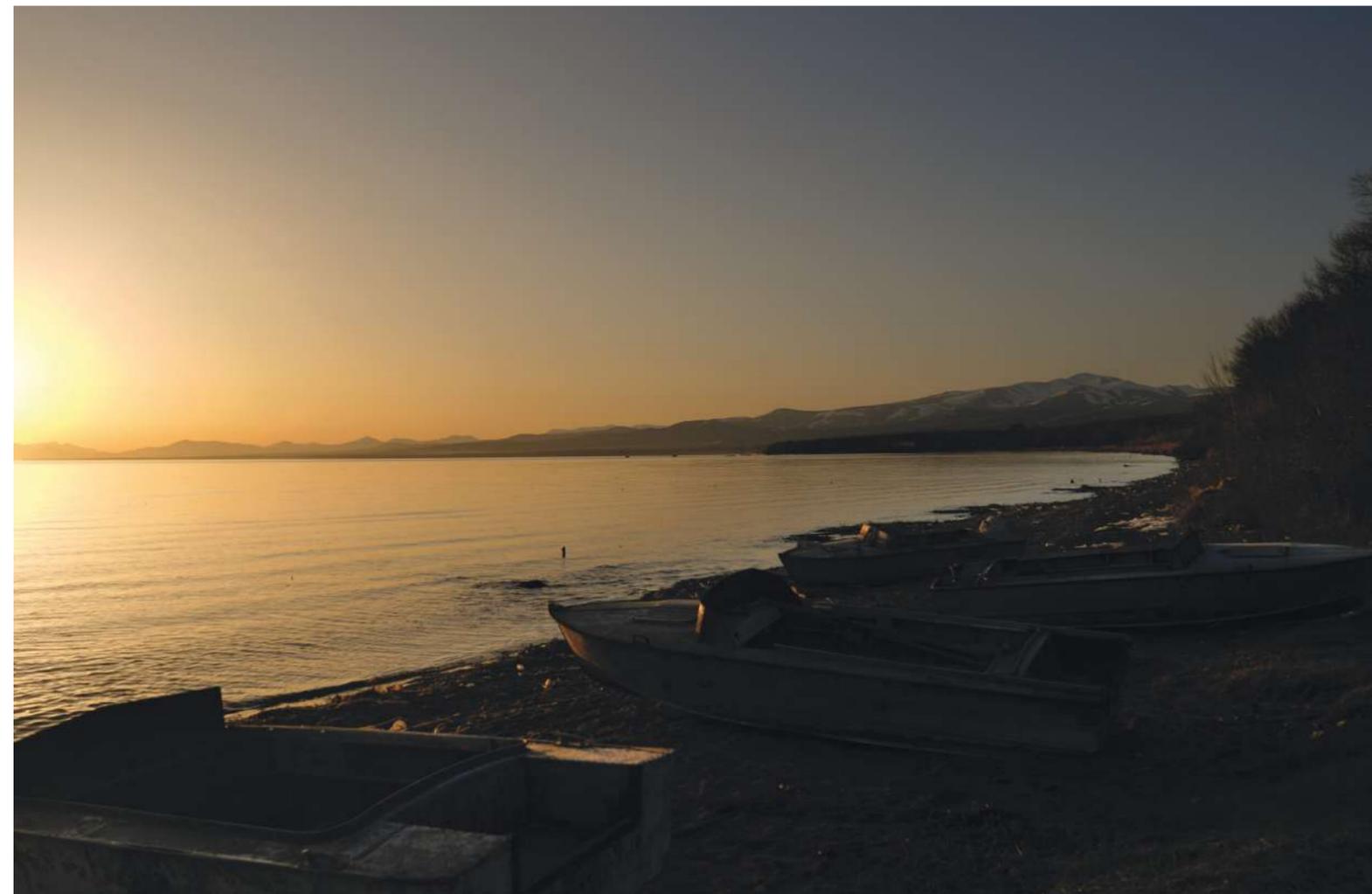
le lendemain. Il est d'accord et, après une brève nuit de sommeil, encore à moitié endormis et bien emmitouflés, nous montons dans sa voiture. Medjlum ne parle pas vraiment anglais, mais il est tôt et nous non plus ne nous sentons pas d'humeur bavarde. D'ailleurs, je commence à me demander si cela en valait la peine. Une vingtaine de minutes plus tard, après un trajet cahoteux dans

l'obscurité, sur une piste en terre, nous atteignons la rive du lac. De vieilles Lada immatriculées en Russie y sont garées, probablement appartenant à des pêcheurs encore endormis. Le soleil émerge lentement au-dessus des montagnes – nous sommes pile à l'heure. Une lumière dorée inonde le rivage tandis que des hérons prennent leur envol. Ce spectacle valait bien la courte nuit.

SUR LES BORDS DU LAC SEVAN

Nous nous dirigeons ensuite vers le sud-est pour explorer la ville de Dilijan. Après un long tunnel, le paysage se métamorphose complètement : des plaines arides laissent place à une région verdoyante et montagneuse, surnommée la Suisse arménienne, où des troupeaux de vaches errent

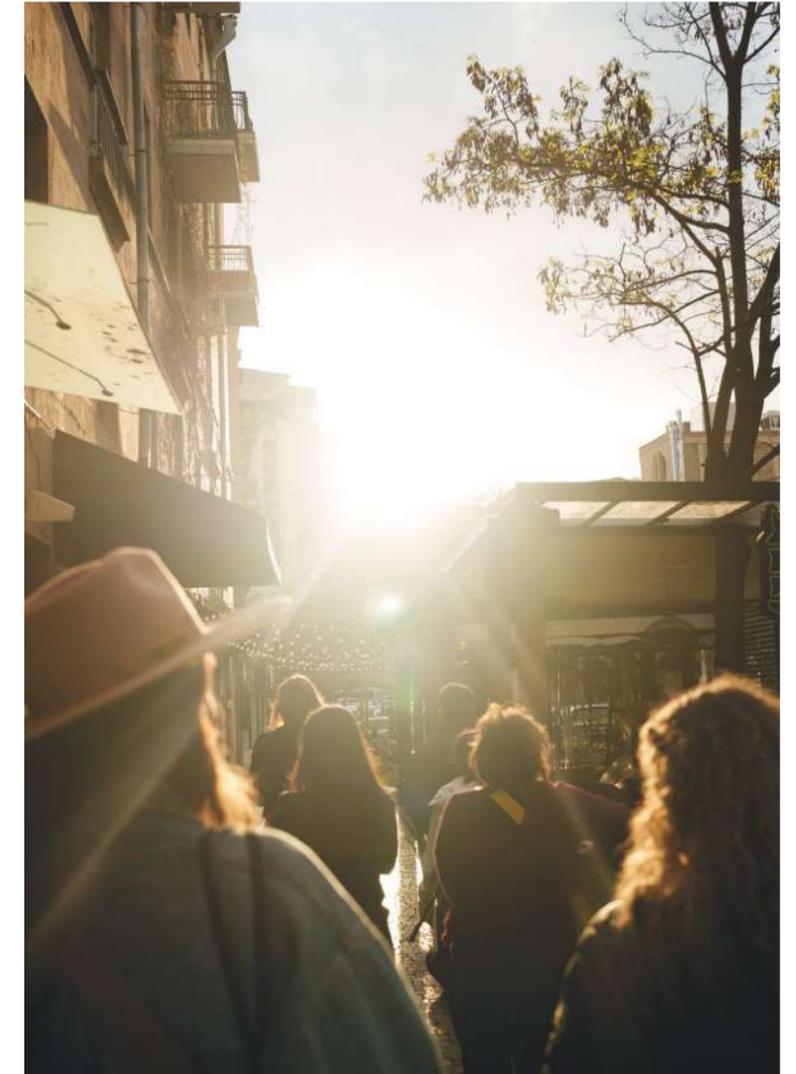
paisiblement. Prenez le temps de vous arrêter et d'explorer le quartier ancien de la ville, dont les rues pavées sont bordées d'élégants chalets aux façades et balcons en bois finement sculpté. Des boutiques d'artisanat local y proposent des tapis, de la céramique et des sculptures sur bois.





Sur le chemin du retour vers Erevan, le paysage continue sa métamorphose. Les routes de montagne vertigineuses serpentent entre les cols enneigés. Soudain, notre chauffeur s'exclame « Artchouk ! » (« ours » en arménien) en pointant la montagne, tandis qu'un spécimen galope au loin. Nous faisons halte au caravansérail de Sélim, où Armen et sa

femme vendent des liqueurs artisanales et du vin de grenade depuis le coffre de leur Lada bleue. Ils sont accompagnés de leur chien de berger, le bien nommé Artchouk (ours, vous suivez ?), dont l'imposante stature pourrait intimider, si ses oreilles et sa queue n'avaient pas été coupées – une pratique courante pour prévenir les attaques des loups contre les chiens.



Il est temps de reprendre la route vers la capitale, dont on retrouve l'effervescence en fin d'après-midi. On passe une tête dans la bibliothèque Mirzoyan qui abrite la plus grande collection de livres de photographies de tout le Caucase. Mais c'est bien plus qu'une bibliothèque : il s'agit aussi d'une galerie d'art, un café et, le soir, un club. L'immeuble datant du XIX^e siècle est organisé autour

d'une cour intérieure où des étudiants travaillent ou boivent un verre. Au premier étage, les visiteurs ont accès à une salle de lecture et peuvent suivre des cours de photo. Au second étage, on trouve une galerie d'art et un salon de thé. Des ateliers, des conférences et des événements culturels y sont régulièrement organisés. C'est l'endroit parfait pour se fondre dans la jeunesse locale.

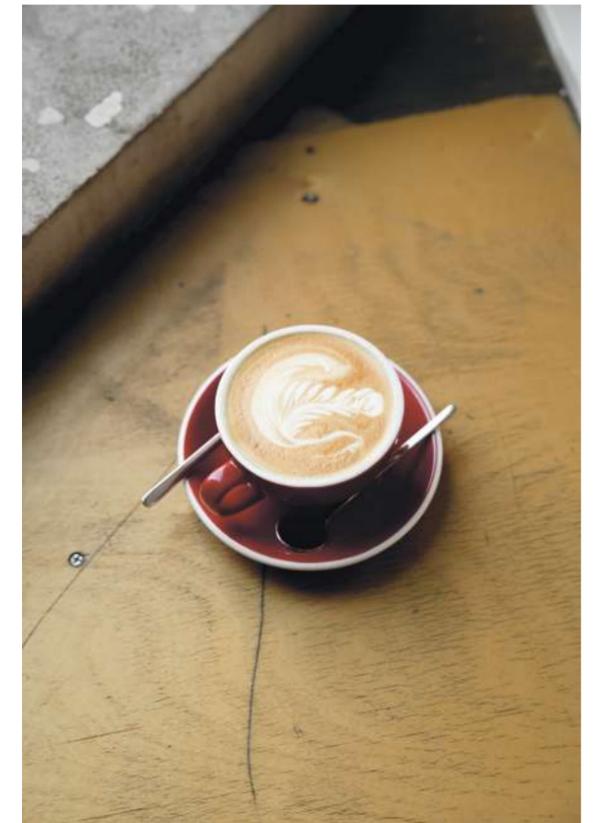


VISAGES CONTEMPORAINS D'EREVAN

Une fois la nuit tombée, on marche vers le nord de la ville, où un lieu en particulier bouillonne d'énergie : la rue Saryan. Cette longue artère qui délimite le cœur d'Erevan est devenue un aimant pour les amateurs de vin ces dernières années. Ce phénomène est en grande partie dû à l'ouverture d'In Vino fin 2012, une institution incontournable de la ville. Cette cave-épicerie attire une clientèle tant locale qu'étrangère. Allez-y un soir de semaine pour déguster une sélection de vins recommandée par un personnel expert, accompagnée d'une planche de fromages frais et de charcuterie à choisir au comptoir. Si l'Arménie dispute à la Géorgie le

titre de berceau de la viticulture depuis que la plus ancienne cave du monde (6 100 ans) a été découverte à Areni, l'essor du vin local et nature est relativement nouveau. « À nos débuts, nous proposons une sélection de 500 vins, dont seulement 10 provenaient d'Arménie », explique Mariam Saghatelyan, la fondatrice d'In Vino. « Aujourd'hui, notre cave compte environ 1 500 vins, dont 500 sont d'origine arménienne. Notre objectif était de créer un lieu où les amateurs de vin pourraient goûter du bon vin dans un verre adéquat, à la température idéale, tout en étant guidés dans leur choix. » La famille de Mariam est à la tête d'un vignoble et d'une cave à

Aghavnadzor, dans la région de Vayots Dzor, où ils produisent du vin depuis 2009. Leur approche a toujours été de respecter l'environnement naturel et de mettre en valeur l'héritage viticole du pays. Ils ont donc fait le nécessaire pour obtenir une reconnaissance internationale de leurs vignobles, devenant les premiers à recevoir la certification biologique dans le pays. « Nous nous sommes spécialisés dans la production de vins nature, élaborés dans des amphores en argile, sans ajout de levure ou de soufre ni de filtration. Nous avons mis en avant les cépages endémiques voskehat et areni bien avant que cette pratique ne devienne populaire. »





En même temps que l'essor du vin nature, il y a quelques années, Erevan a connu l'arrivée du café de spécialité. Le choix est vaste, mais notre endroit préféré, c'est Voch Luys Voch Mut. Niché dans un garage réaménagé d'une contre-allée de la rue Saryan, le minuscule café a ouvert ses portes en 2021. « À l'époque, il n'y avait que deux cafés de spécialité dans la ville. C'est le moment où la troisième vague du café est arrivée à Erevan », raconte Karlen, la propriétaire. On y boit un excellent filtre du Guatemala, dont les grains proviennent de Tasty Coffee

Roasters, un torréfacteur d'Izhevsk en Russie. Karlen nous explique que les mouvements de population en provenance de Russie – beaucoup de jeunes libéraux fuyant la politique de Poutine – ont entraîné de profonds changements dans les bars, les cafés et les restaurants. De nombreux établissements russes ont ouvert à Erevan, où sont organisés des expositions et des événements. Mariam confirme aussi que l'afflux de jeunes Russes a influencé la scène viticole et culturelle. Leurs goûts sont un peu différents et les jeunes locaux

et les Russes s'aident mutuellement à découvrir de nouvelles choses. « Pour moi, la jeunesse d'Erevan est encore en pleine transition », nous confie Karlen. Cette jeune génération cosmopolite et créative rêve d'un futur différent, loin du passé marqué par les guerres et les oligarques, et elle ouvre doucement la voie à une scène culturelle et culinaire innovante. Il faudra revenir. D'ailleurs, je repars en rêvant d'acheter une Lada (une vieille Niva Legend, blanche de préférence) et de retourner en Arménie, par la route cette fois.



MIRAVITA

Durant notre voyage en Arménie, nous avons été accompagnés par Miravita, une marque de Saberateurs, experte de l'Arménie depuis plus de 45 ans. Miravita dispose d'une équipe d'experts spécialisés dans la création de voyages mémorables et d'itinéraires bien pensés, offrant une expérience authentique et enrichissante. En tant que tour-opérateur responsable, Miravita s'engage à minimiser l'impact environnemental de ses voyages et à soutenir les communautés locales. Leurs itinéraires,

menés par des guides francophones expérimentés, intègrent des initiatives durables et des interactions authentiques avec les habitants.

Pour réserver :
01 40 54 50 05
contact@miravita.fr
www.miravita.fr





CARNET D'ADRESSES

REHAN GARDEN

Ce restaurant arméno-libanais propose plusieurs variétés de mezzés et plats : muhammara, lahmacun, manti et le dessert halawet el jeben.

Cascade Area, 46/1
Isahakyan St, Erevan
@rehan_restaurant

LUMEN

Un bon exemple de la tendance des cafés de la troisième vague. Lumen s'approvisionne auprès des meilleurs importateurs de spécialité et torréfie son propre café.

45 Mesrop Mashtots, Erevan
@lumen.coffee.1936

VOCH LUYS VOCH MUT

16 Martiros Saryan St, Erevan
@vochluis_vochmut

BAMBAK

16 Yeznik Koghbatsi St, Erevan
@bambak.gastrobar

OOPS! WINE BAR

Toujours pour les amateurs de vin, Oops! est situé au sud du centre-ville. On arrive un peu tard, vers 22h, et une foule branchée déborde sur le trottoir. L'atmosphère effervescente rappelle Paris, New York ou Copenhague. Service attentionné.

58 Hanrapetutyan St, Erevan
@oops.wine

IN VINO

6 Saryan St, Erevan
@invinoevn

MIRZOYAN LIBRARY

10 Mher Mkrtychyan St, Erevan

ROZA

Un bar à cocktails calme et feutré, fondé par les propriétaires de la bibliothèque Mirzoyan.

10 Pushkin St, Erevan
@roza.yerevan

CONCEPT HOTEL BY COAF

35, Debet 1st St, Debed
@conceptbycoaf
<https://concepthotel.am>

SERGEY'S PLACE

Un verger à Garni où déguster une truite du lac Sevan parfaitement grillée au feu de bois, dans un cadre luxuriant.

Aleqyan St, 2 Kotayk Regeon,
Garni
@sergeysplace

MOULIN TATOYAN

Dormez chez l'habitant au lac Sevan, pour une immersion totale à la rencontre des locaux.

Martunu shrjan gyux,
Nerkin Getashen
@moulintatoyan

Une sélection de livres
à emporter pour préparer
votre itinéraire sur la
Route de la soie, ou à lire
en immersion dans l'un
des pays que l'on a traversés.

VOYAGE
VOYAGE

ROUTE DE LA SOIE SUR LES TRACES
DES GRANDES CARAVANES
Xi'an à Kashgar, Éd. Guides Olizane
Ce guide met en lumière les sites
enfouis et présente les aventuriers et
érudits qui les ont explorés. Il évoque
de nombreuses légendes mais aussi
la vie quotidienne, si riche en traditions.

SKIN CONTACT
VOYAGE AUX ORIGINES DU VIN NU
Alice Feiring, Éd. Nouriturfu
La spécialiste mondiale du vin naturel,
Alice Feiring, traverse les terres
originelles du vin, la Géorgie, et nous
livre le récit édifiant de cette aventure
émouvante, humaine, culturelle et
gastronomique, au travers de ses
rencontres : depuis la sage éleveuse
de vers à soie jusqu'au dernier vigneron
de Staline, en passant par deux
chasseuses japonaises de vins
naturels, sans oublier bien sûr tous
ces vignerons géorgiens, hommes
et femmes qui ont de l'or liquide entre
les mains.

DANS MON CŒUR À JAMAIS
Narinai Abgaryan, Éd. Babelio
L'auteure narre, à travers de courtes
nouvelles, des scènes de son enfance
dans le Haut-Karabagh en Arménie.
Avec des saynètes fantastiques issues
de ses souvenirs, des moments partagés
entre jeunes et aînés et une vision
enfantine de la vie, elle dresse le portrait
de sa famille et de ses amis d'enfance
à travers ce pays qui lui est cher,
sa culture et sa langue.

DES MONTS CÉLESTES
AUX SABLES ROUGES
Ella Maillart,
Éd. Petite Bibliothèque Payot
En cette année 1932, Ella Maillart part
explorer l'Asie centrale. Elle va
à la rencontre des nomades, fascinée
par une vie instable qui ressemble
tant à la sienne. À cheval, elle sillonne
le pays des Kirghizes jusqu'aux monts
Célestes.

L'USAGE DU MONDE
Nicolas Bouvier, Éd. La Découverte
À l'été 1953, un jeune homme de
24 ans, fils de bonne famille calviniste,
quitte Genève et son université, où
il suit des cours de sanscrit, d'histoire
médiévale puis de droit, à bord
de sa Fiat Topolino. Nicolas Bouvier
a déjà effectué de courts voyages.
Cette fois, il vise plus loin : la Turquie,
l'Iran, Kaboul puis la frontière avec
l'Inde. Il est accompagné de son ami
Thierry Vernet qui documentera
l'expédition en dessins et croquis.

LA ROUTE DU THÉ :
DU YUNNAN ET DU SICHUAN
AUX CONFINS TIBÉTAINS
Philippe Devouassoux et Julie Klein,
Éd. Transboréal
Pendant plus de quinze siècles,
les feuilles de thé des provinces
du Yunnan et du Sichuan furent
échangées contre les chevaux
tibétains, nécessaires aux conqué-
rants de l'Empire céleste. Partis
du berceau historique du thé,
Philippe Devouassoux et Julie Klein
ont cheminé durant six mois,
parcourant 2 500 kilomètres
de rizières, de forêts luxuriantes
et de montagnes jusqu'au Toit
du monde.

TIBET, TIBET
Patrick French,
Éd. Latitudes Albin Michel
Une histoire personnelle d'un pays
perdu. Pays romantique et mystérieux,
royaume montagneux peuplé de
lamas réincarnés et de nomades, avec
ses monastères aux toits d'or et
ses vallées cachées qui abriteraient
le secret de l'éternelle jeunesse...
En 1950, son invasion par la Chine
de Mao plonge le pays dans le chaos.

SUR LES ROUTES DE LA SOIE
Susan Whitfield, Éd. Flammarion
La découverte des splendeurs des
routes de la soie avec les plus grands
spécialistes mondiaux : trésors
architecturaux, chefs-d'œuvre
artistiques et merveilles naturelles.

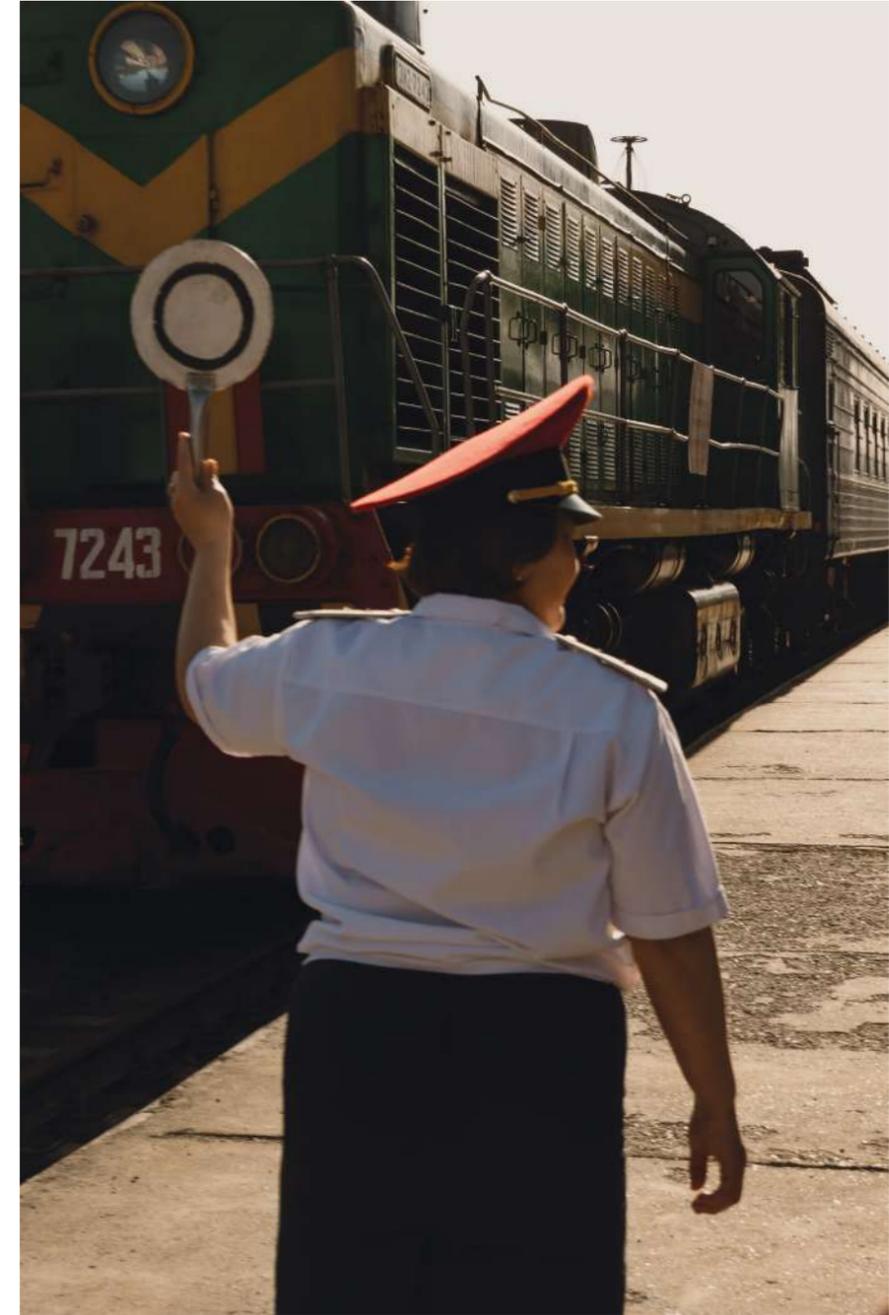
SILK ROAD
Mali Marciano et Mark Borthwick,
Éd. Le Kasha
Cette monographie retrace les étapes
de l'ancienne Route de la soie depuis
les étendues sauvages de Mongolie en
passant par les déserts d'Égypte
jusqu'aux canaux de Venise, en Italie.

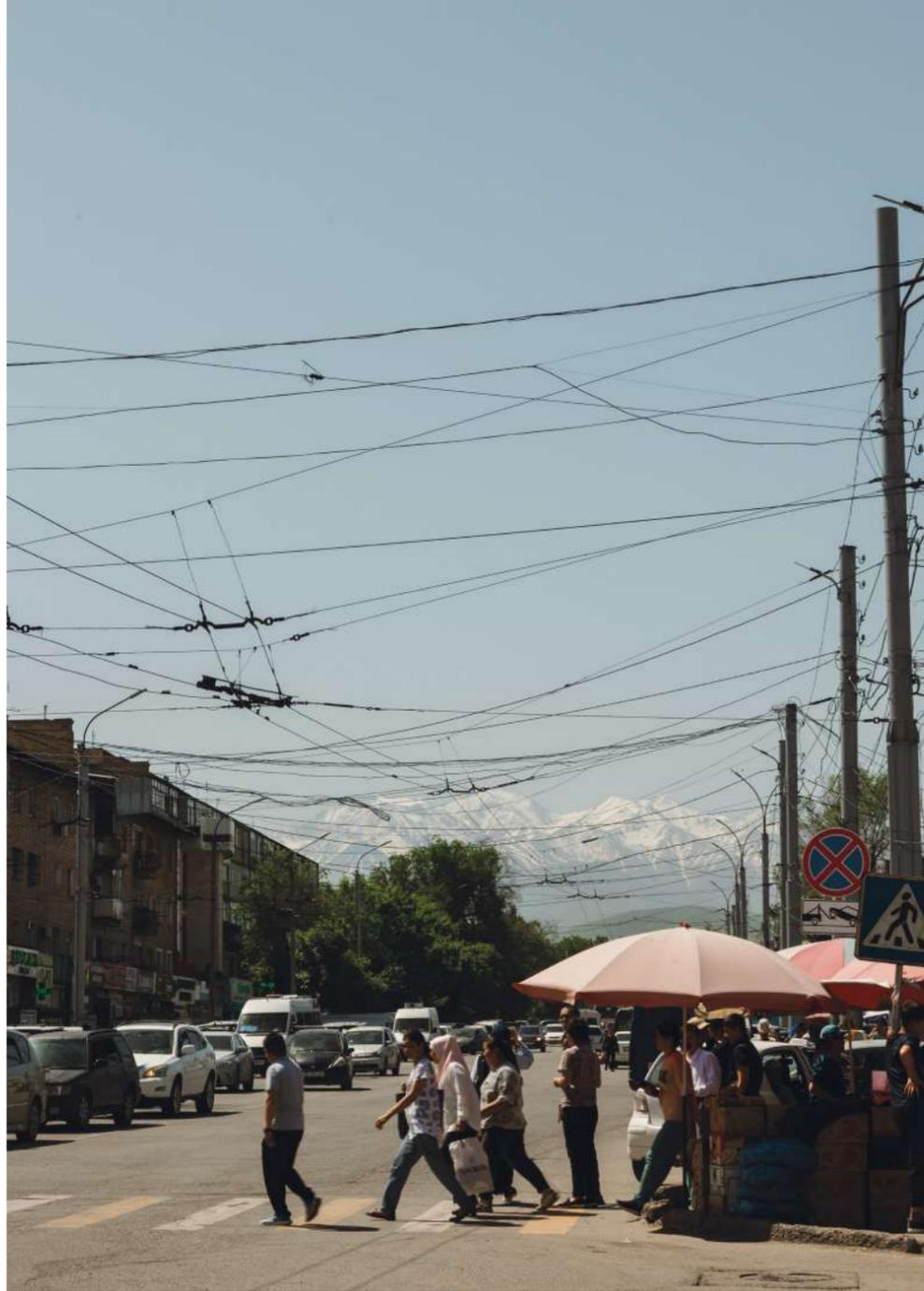


SUR LES PAS DES NOMADES, AU KIRGHIZISTAN

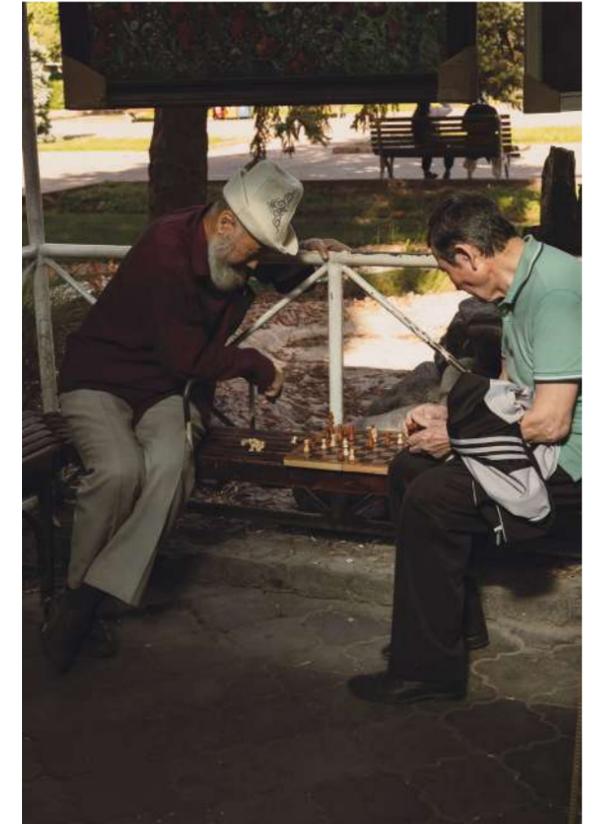
Texte Fabien Guyon + Photos Nolwenn Pernin

Ce matin, le distributeur d'eau de notre salle de bains en plein air a gelé. Il fait -1 degré au campement, dans la vallée de Kok Kiya. Les petits miroirs de fortune commencent à perdre leur face givrée. On peut se brosser les dents face à la montagne ; notre reflet prolonge cette vue à 360 degrés sur cette étendue où les chevaux paissent. Les toilettes sont à quelques enjambées du camp. Trois cabanes avec des lattes de bois au sol. Encore plus inhabituel que des toilettes turques. Le dépaysement est extrême. Nous sommes à 3 200 m d'altitude au Golden Moon Camp et à une vingtaine de kilomètres de la Chine. Notre aventure kirghize peut commencer.





Jibek joly signifie la Route de la soie en kirghize. C'est aussi le nom de la grande avenue traversant la ville de Bichkek, d'est en ouest, où commence notre voyage, sur les pas des caravanes.



Nous sommes au cœur de l'Asie centrale parmi une population de nomades, une plateforme du commerce entre l'Asie et l'Europe. L'aéroport de Manas se situe dans la région de Tchouï, à 30 km de Bichkek, la capitale du Kirghizistan. La frontière kazakhe est à 12 km derrière nous. Dès notre arrivée, on observe des datchas au bord de la route. Le kirghize s'écrit en alphabet cyrillique. Les nombreuses antennes de télévision sont une réminiscence de l'époque soviétique. Des bâtiments en béton brutalistes ont été construits à l'amitié russe et kirghize dans les années 70 et

80. Jusqu'en 1990, Le Kirghizistan faisait partie de l'URSS. Désormais, c'est un mélange de 81 ethnies comme les Kirghizes, les Ouzbeks, les Kazakhes, les Ouïghours, les Dounganes, les Russes ou les Caucasiens... Ici, 80 % de la population est musulmane et environ 20 % orthodoxe. Nous arrivons à Bichkek qui compte 1 250 000 d'habitants. Depuis quelques mois, la politique d'urbanisme a intégré les villages en périphérie et plus que doublé la taille de l'agglomération dans ce pays qui fait un tiers de la France. Un pays constitué à 92 % de montagnes.

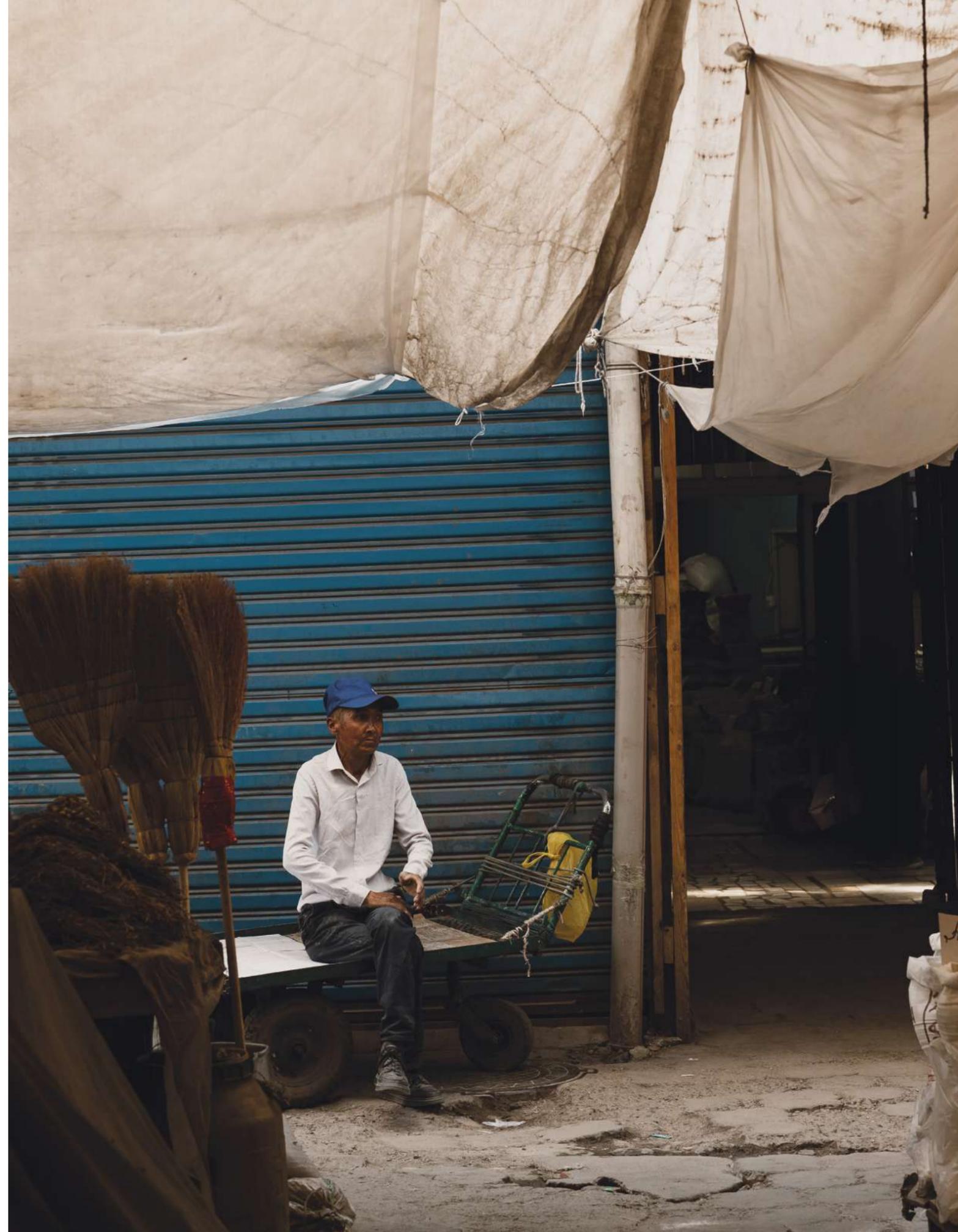


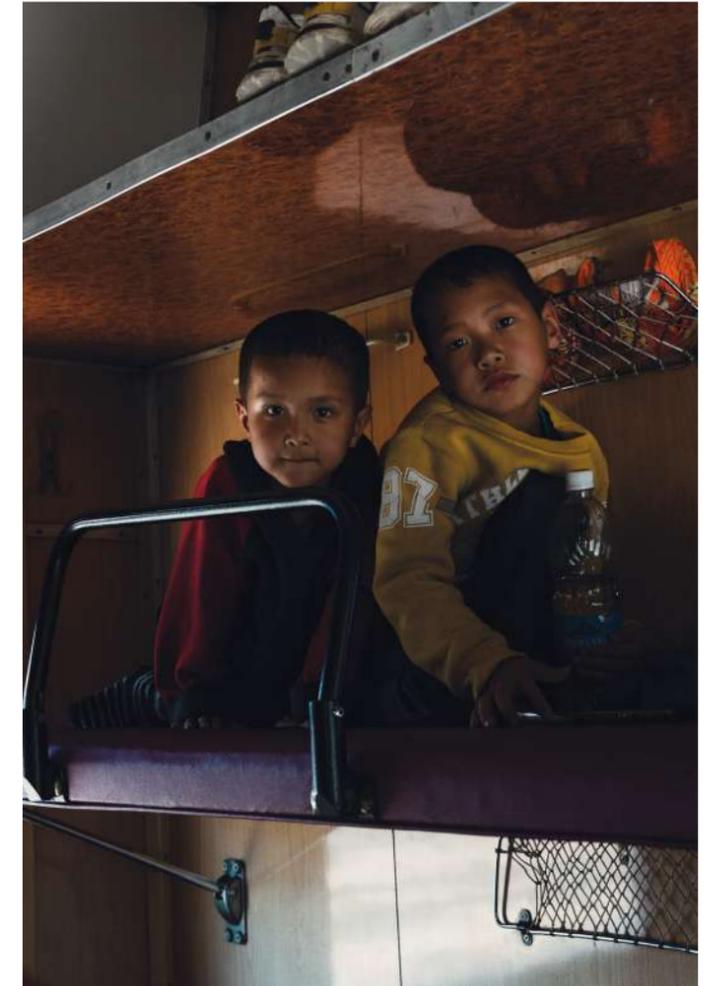
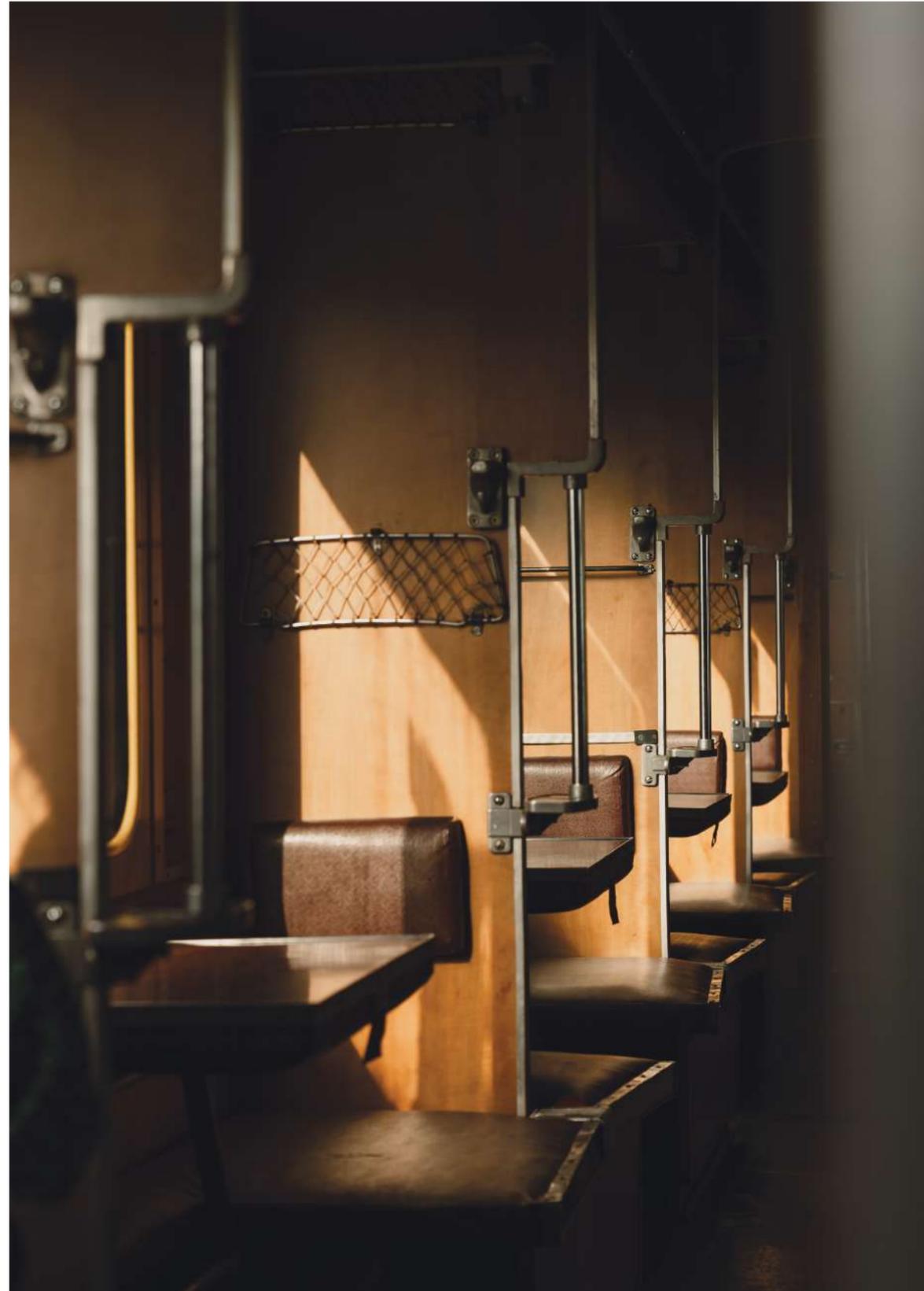
AU BAZAR D'OSH

Dans les allées de Bichkek, des stands de rue vendant du maksym. Cette boisson traditionnelle farineuse, aigre et légèrement acide, est confectionnée à partir d'orge fermentée. On vante ses vertus rafraichissantes et ses bienfaits pour le foie et l'estomac. On tente ce mélange surprenant pour notre petit déjeuner. La compétition entre les deux marques Tah artezian et Shoro rappelle celle de deux géants américains du soda. Le 14 juin 1983, notre guide kirghize, Sacha, est né à 400 m de notre point de rendez-vous. Ce même matin,

le bazar d'Osh était inauguré dans l'ouest de Bichkek. Ce quartier n'a aucun secret pour lui. Les étals s'enchaînent. Farida, issue de la communauté doun-gane, nous vend des épices pour la cuisine. Parmi les stands, on trouve de l'argile médicinale, du riz du sud du Kirghizistan avec lequel on confectionne le meilleur plov, une spécialité d'Asie centrale à base de riz et de viande. Les bouchers proposent du mouton, du bœuf, du cheval ou, plus surprenant, du yak : ce grand ruminant domestique à poils longs est réputé pour sa viande

qui contient très peu de cholestérol. Sur le stand d'Ulka, des fromages blancs et laits caillés au raisin, ainsi que de nombreuses billes de fromage sous plusieurs formes et coloris. Ce fromage de lait de vache séché s'appelle kurut. Il a un goût fumé et une texture plâtreuse. Quand Ulka apprend que je suis à moitié hongrois, elle me fixe en souriant et me dit : « Nous sommes de la même famille. » Les peuples nomades kirghizes ont en effet migré vers le bassin des Carpates et l'Europe centrale durant plusieurs siècles.





Ce qui surprend à Bichkek, ce sont ces gratte-ciels qui rivalisent avec Ala-Too, cette chaîne de montagnes visible en arrière-plan. On les observe du restaurant panoramique Oblako 53. Au bureau de change de l'avenue des Soviets, un trousseau de clés de voiture a été oublié. Je le tends au guichetier qui rigole en disant que son propriétaire va revenir les chercher très vite. Ici, chaque foyer possède 2 ou 3 voitures. La piste cyclable compte quelques vélos et trottinettes. De nombreux bus et trolleys circulent

mais les Bichkékiens sont encore très motorisés, malgré les efforts du gouvernement pour réduire la circulation. À la gare de Bichkek 2, la statue du militaire bolchévique Frunze trône sur la place. De 1926 à 1991, il a donné son nom à la capitale pendant l'ère soviétique. On traverse la voie ferrée pour accéder au quai numéro 2. Départ prévu à 15h35. Le train, en direction du lac Issyk Kul, est plaqué de panneaux de bois et de couchettes bordeaux qui semblent d'un autre temps. Cinq

hommes septuagénaires russes jouent aux cartes, agglutinés sur la tablette du wagon. Les paysages défilent avec les montagnes Ala-Too dans la lucarne. On longe la frontière avec le Kazakhstan. La contrôleur est peu souriante et austère. Tailleur et casquette marine, chemise bleu ciel et foulard imprimé au logo de la compagnie, elle nous demande nos tickets qu'elle déchire sèchement. Puis, elle nous engueule d'avoir pris des photos dans le wagon sans son autorisation.



DE NARYN À AT-BASHY

On arrive en gare d'Ivanovka pour reprendre la route en voiture en direction de Naryn. Il est tard et nous ne sommes qu'à 130 km de Bichkek. On s'arrête chez Apamdine Chayi, une cantine sans fioriture mais réputée pour sa cuisine familiale. On nous sert des raviolis au bœuf avec du kattama, un pain qui s'apparente à une crêpe feuilletée épaisse à l'oignon, que l'on déchire. En traversant le col de Dolon à 3 030 m de hauteur, on commence

notre redescente vers la ville de Naryn. La vallée de Naryn abrite sept bourgades de 45 000 habitants. Cette ville militaire, proche de la frontière chinoise, est une étape où beaucoup de biens transitent à partir de la Chine. Ici, la région est 100 % montagnaise et sa population est quasiment mono-ethnique kirghize. Le village frontalier d'At-Bashy était un point incontournable de la Route de la soie au XI^e siècle. Ce centre et cette capitale de la région sont reconnaissables

par ses montagnes d'argile rouge, contrastant avec la verdure environnante. La maison de la jeunesse communiste de Naryn s'est auréolée d'un minaret et d'une coupole dans les années 90 pour devenir une mosquée. Après l'indépendance, la population kirghize s'est recentrée vers la religion. Arrêt au marché de Naryn pour acheter du kattama et des fruits secs pour notre trajet ; puis un café au Nomad Coffee et notre voyage reprend.



En direction d'At-Bashy, un orage débute alors que le paysage devient spectaculaire. *Chi Mai*, le célèbre morceau d'Ennio Morricone, débute sur l'autoradio. Des chevaux apparaissent dans les collines parmi les yourtes isolées qui ponctuent ce spectacle. Au loin, on aperçoit les sommets enneigés d'At-Bashy. Un nuage de poussière laisse deviner une voiture à quelques kilomètres à l'horizon. Ici, pas de goudron. La route est caillouteuse

et accidentée pour accéder au Golden Moon Camp. Après Ak-Muz, on ne croquera plus de villages, mais seulement la barrière d'une zone frontalière. Cette zone constitue un sas de sécurité entre le Kirghizistan et la Chine. Un douanier vérifie nos permis frontaliers puis nous demande de sortir de la voiture. Il nous rend nos passeports, chacun notre tour, après nous avoir longuement dévisagés. Ici, pas le droit de prendre de photos.





Au Golden Moon Camp, seule la yourte centrale a été installée autour des maisons en préfabriqués – de type nordique – qui abritent les dortoirs. Les fortes précipitations des derniers jours ont empêché l'installation des yourtes individuelles à cause de l'humidité au sol. La roulotte verte de Tursunay et une longue corde à linge délimitent le campement. La salle de bains est installée à l'air libre sur un portique de bois avec des distributeurs d'eau à pression. Ici, on récupère l'eau de pluie.

Des petits miroirs permettent la toilette du matin. Tursunay sert le dîner à un groupe de randonneurs espagnols qui se remémore sa journée à dos de cheval autour du lac Kel-Suu. On prend place à l'intérieur de la yourte sur l'une des deux tablées, confinés à côté du poêle d'où s'échappe une cheminée de zinc. Une soupe s'apparente à une goulasch, servie avec du kourout fumé et de la charcuterie locale. Des plateaux de bois offrent des fruits secs pour agrémenter l'apéritif kirghize. Malgré la

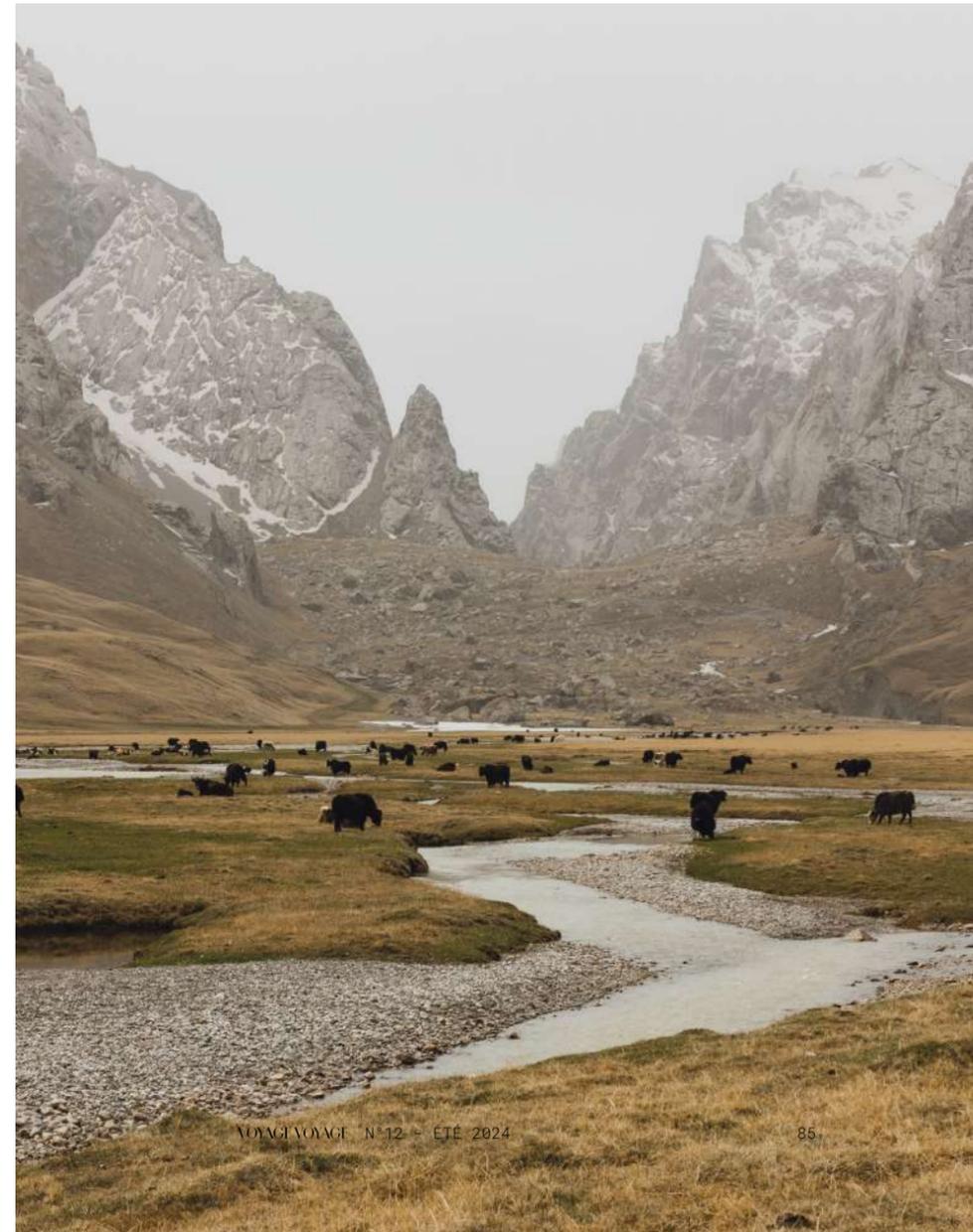
fatigue, on se force à tester le sauna. Il est 7h30 du matin au campement. Un groupe de Hollandais prépare du café avec un réchaud à gaz sur des chaises de camping. Un de nos colocataires espagnols a eu le malheur de faire tomber son téléphone portable de sa poche arrière en allant aux toilettes. Moment gênant qui nous fait beaucoup rire avec Nolwenn, la photographe. Sacha met une cuillère de confiture de framboises dans son thé ; des blinis, des tomates, du fromage et des fruits secs : ce sera notre petit déjeuner.



Du mois de mai au mois d'octobre, Tursunay s'occupe du Golden Moon Camp. Elle habite à Bichkek le reste de l'année : « Quand je suis à Bichkek, tout va très vite. La circulation, le bruit, la pollution. Ici, j'utilise mon téléphone uniquement comme lampe de poche. » Les réseaux cellulaires les plus proches, comme le wifi, sont à deux heures de route. Les réservations des clients du campement lui sont adressées par une lettre envoyée tous les cinq jours par voiture.

Départ à dos de cheval pour le lac Kel-Suu : une randonnée équestre pour atteindre ce lac de haute montagne à 3 513 m. Ce lac tout en longueur s'étire vers la frontière chinoise. Nos cinq chevaux avancent comme une caravane sur les traces d'Ella Maillart, cette exploratrice suisse qui a traversé le Kirghizistan

dans les années 30. En chemin, une tribu d'une centaine de yaks paît tranquillement. Les marmottes fuient à notre approche. Une ligne de crête infinie dessine l'horizon. Aleksandr, notre guide, a transporté un réchaud à gaz pour nous préparer du café, puis une salade de pommes de terre froides pour notre pique-nique.





Après plus de deux heures de route en quittant le Golden Moon Camp, on traverse notre premier village, celui d'Ozgorush, dans la région d'At-Bashy. Comme un rappel à la civilisation, nos téléphones portables se mettent à vibrer après nos 48h de déconnexion.

Les maisons sont souvent en argile. Des carrioles arpentent le village et nous plongent dans un autre temps. Quatre femmes âgées font leur marche matinale tout en pianotant sur leur smartphone. Un groupe d'hommes est accroupi en cercle, une position coutumière des us nomades. Ils discutent en fumant des cigarettes. L'ambiance est rurale et soviétique avec une influence chinoise.

Les paysages de montagnes d'argile ressemblent à des tas de sable géants. At-Bashy a accueilli le marché aux animaux comme tous les samedis matin. Dans cette ville à 2 200 m de hauteur, on aperçoit une forteresse en ruines dont on distingue les remparts d'argile qui dessinent la vieille cité de la fin du IX^e siècle. Ce lieu d'échanges et de commerce était une étape phare de la Route de la soie.



INVITATION DANS UNE YOURTE

On dit que les Kirghizes sont un peuple qui vit sur la ligne de la neige. Ils sont nomades pour accompagner le bétail et se déplacent en suivant les saisons. En s'arrêtant pour photographier un campement de deux yourtes au bord de la route, on rencontre Nouken et Nourjan, deux nomades qui reçoivent leur famille pour un déjeuner dominical. Malgré notre timidité, ils nous invitent à entrer. Leurs filles sont en train de découper du chou, des oignons et de la viande pour le repas. Les femmes sont du côté droit, avec le poêle qui fait office de cuisine, tandis que les hommes sont du côté

gauche. Sur la table basse centrale, ils nous servent des borsooks, des petits chaussons carrés frits, avec du koumys. Ce lait de jument fermenté est une boisson traditionnelle. Il a un goût fort, acide et fumé, et contient une légère dose d'alcool, d'où son nom de « vin de lait » dans des écrits du XIII^e siècle. On lève les yeux pour apercevoir le tündük, cette pièce sommitale ronde de la charpente de la yourte kirghize. Il maintient la structure et fait office de fondation. On le retrouve au centre du drapeau national, avec ses quarante rayons de soleil qui représentent les quarante tribus kirghizes.

La route qui longe le lac Issyk-Koul est en construction. On zigzague entre les routes de terre et le bitume flambant neuf. On traverse le canyon Ak-Say sur 14 km pour accéder à notre campement du soir. Les formations rocheuses en argile ocre, aux formes ciselées, ressemblent à des roses des sables. On remarque un nid d'aigle dans la roche du canyon. Puis on débouche sur Feel Nomad Yurt Camp, quelques yourtes les pieds dans le sable, au bord du lac. Ce sera notre campement pour la soirée. Le lac Issyk-Koul est le deuxième plus grand lac d'Asie centrale. On dit qu'il

recueille les énergies de la planète. 192 km de long, 61 km de large et 703 m de profondeur, le campement se situe sur la rive sud, plus sauvage et moins touristique. La région est aussi plus aride et plus sèche. On peut y visiter le canyon Skazka où se mélangent le granit, l'argile, le sable et le soufre. Une muraille naturelle s'est créée avec l'érosion. Un peu plus loin, on croise Manjly-Ata, une vallée où certaines sources curatives auraient des vertus thérapeutiques. Une légende dit que le corps d'Attila le Hun aurait été enterré quelque part dans ces montagnes.





DANS UN ATELIER DE FABRICATION DE FEUTRE

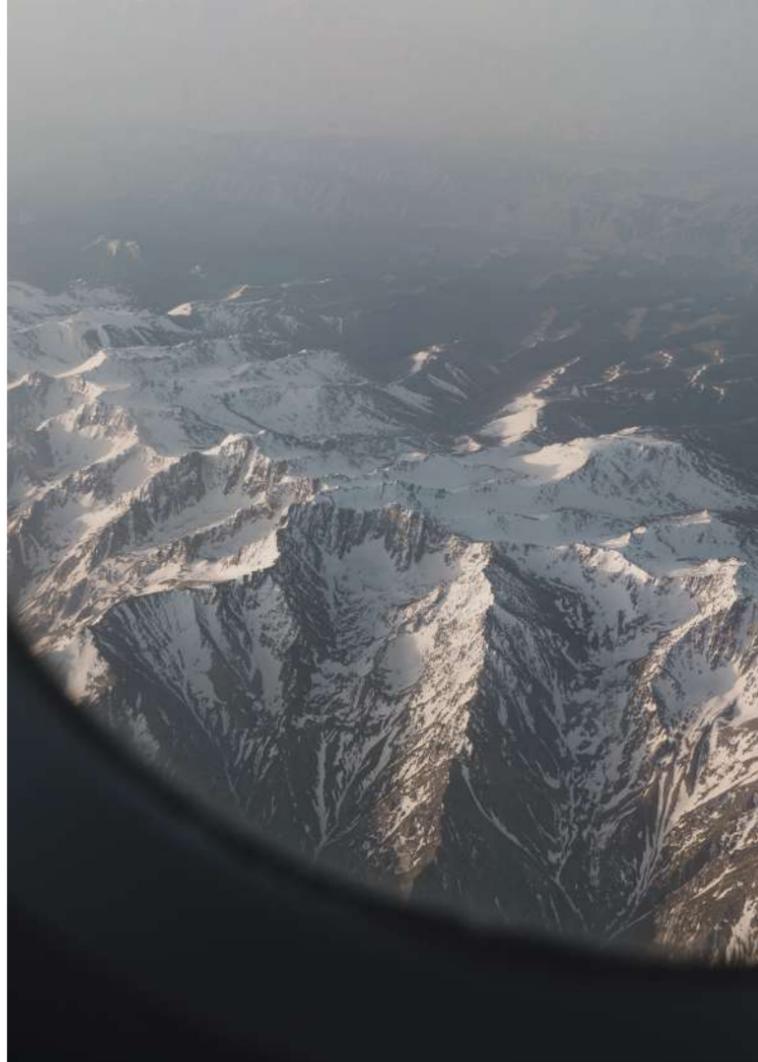
De la France, Janyl Ege nous raconte son voyage à Mâcon, en 2005, pour le festival de la Route de la soie. Elle manipule de la laine de mouton dans son atelier. La laine est récupérée, nettoyée et classifiée par couleur. Des colorants naturels sont utilisés pour les teindre. Puis, Janyl s'attelle à nous dessiner des motifs sur des planches de feutre prêtes à être découpées. Après la chute de l'Union soviétique, de nombreuses femmes de Bokonbaevo cherchaient du travail dans cette ville du sud du lac Issyk-Koul, qui est aussi le centre administratif de la région. Janyl a animé des cours pour transmettre ce

savoir-faire. L'atelier de confection de feutre Altyn Oimok a été créé en 1995 et s'occupe de la fabrication des shyrdaks, ces tapis en feutre aux motifs traditionnels en deux ou trois couleurs. D'abord installé sous l'appentis de la maison, l'atelier s'est agrandi pour laisser place à de nombreux espaces, à un musée dédié aux arts textiles kirghizes, et une chambre d'hôtes nommée Altyn Oimok House. Cette ONG fait aujourd'hui du conseil sur les savoir-faire traditionnels locaux. En 2014, elle reçoit le certificat de reconnaissance de l'Unesco. Les tapis d'Altyn Oimok sont aujourd'hui présentés partout dans le monde.



Après quatre heures de route, nous sommes de retour dans la soirée à Bichkek. Un dernier verre dans une microbrasserie artisanale branchée de la ville : Save the Ales. Les toilettes sont cette fois-ci confortables. Une reproduction grand format de la Joconde nous rappelle que notre voyage touche à sa fin et que notre retour à Paris approche. En gardant ce petit sourire d'initié, à la manière de Mona Lisa, on se dit que ce premier voyage au Kirghizistan et en Asie centrale ne sera pas notre dernier.

Osh Bazaar Feel Nomad Yurt Camp
 B i c h k e k €€, Ak-Say
 @ f e e l _ n o m a d _ y u r t c a m p
 Oblako 53
 €€, 19 Razzakov St, Bichkek
 @ o b l a k o _ 5 3 h o o k a h Altyn Oimok and Altyn Oimok House
 €€, Karymshakov, Bokonbaevo
 @altynOimok / @altyn.oimok_house
 Apamdine Chayi
 €, Cholok Save the Ales
 €€, 193 Tynystanova, Bichkek
 Nomad Coffee @ s a v e _ t h e _ a l e s
 €, 70 Lenine Kochosu, Naryn
 Golden Moon Camp
 €€, Kel-Suu
 @ z h a n y b e k 6 4 4 0



PEGASUS AIRLINES

Pegasus Airlines propose des vols quotidiens Paris-Bichkek, à partir de 199,99 € TTC l'aller simple. Pegasus propose un réseau de vols couvrant plus de 135 destinations dans 53 pays, sur l'une des flottes les plus modernes d'Europe. La compagnie fait aussi son maximum pour créer un futur harmonieux, plus propre, plus égalitaire, avec comme devise : « Vers un avenir

durable ». Pour plus d'informations sur les initiatives durables et la charte du respect de l'environnement de Pegasus, rendez-vous sur www.flypgs.com.

À réserver sur www.flypgs.com ou sur l'application mobile Pegasus

NOMADE AVENTURE

Pour notre voyage au Kirghizistan, nous avons choisi Nomade Aventure. Nomade Aventure est un créateur de voyages hors des sentiers battus depuis près de 50 ans, reconnu pour défendre et mettre en pratique une vision du voyage durable et engagé. Il propose des expériences en immersion à la rencontre des locaux, avec un guide francophone lors de treks ou en randonnée, à cheval, à

VTT, en train... Ils ont réalisé pour nous un itinéraire sur mesure, afin de vivre le pays dans toute son authenticité. Pour découvrir les différents voyages et les expériences au Kirghizistan, vous trouverez toutes les informations sur le site de Nomade Aventure.

<https://www.nomade-aventure.com/voyage-kirghizistan>

EMBARQUEMENT

Notre voyage débute à l'aéroport où nous emportons nos essentiels de voyage. Puis au fil de nos pérégrinations, nous rapportons quelques souvenirs de cette route mythique que nous vous livrons.



AU DÉPART À L'AÉROPORT

Lunettes Annette sarrasin,
Aude Herouard, @audeherouard / Livre
Funérailles célestes de Xinran,
Picquier poche / Rouge Hermès,
Rouge à lèvres mat, Édition limitée,
Orange Néon, @hermes / Eau de parfum
Tutty Twilly d'Hermès, @hermes /
Appareil photo Z fc, Nikon, @nikonfr

À NOTRE RETOUR

Valise cabine, modèle classique
en aluminium, Rimowa, @rimowa /
Café en grains du Guatemala, rapporté
de Voch Luys Voch Mut café à Erevan,
Arménie, @vochluy_vochmut /
Chaussons chinois trouvés sur le
marché de Lijiang, Yunnan / Ensemble
pyjama chinois trouvé sur
le marché de Lijiang, Yunnan / Carnet

et crayon du Stamba Hotel à Tbilissi
en Géorgie, @stamba.hotel / Bougies
de prière du monastère de Signaghi,
Géorgie / Chaussons en feutre
rapportés de l'atelier Altyn Oimok
House à Bokonbayevo, Kirghizistan
@altynoimok / Calendrier tibétain
ancien trouvé dans une boutique
de Dukezong à Shangri-La, Yunnan /

Peigne traditionnel en bois du
marché de Lijiang, Yunnan / Ensemble
pantalon et chemise bleu marine pour
homme en lin trouvé dans la boutique
JinMing Embroidery Shop de Lijiang /
Chapelet bouddhiste, mālā, utilisé
dans la pratique de la méditation
tibétaine, rapporté d'une boutique
de Dukezong à Shangri-La, Yunnan.



Photos Cécile Rosenstrauch



DERNIÈRE ÉTAPE, LE YUNNAN

Texte Evane Haziza - Bonnamour + Photos Charlotte Lapalus

Difficilement atteignable, la région située à l'extrême ouest de la Chine est un véritable petit joyau. Coincée au sud entre le Laos et la Birmanie et au nord par le Tibet, cette province a joué un rôle capital dans la Route de la soie. Des plantations de thé de Pu'er plus au sud jusqu'à la frontière tibétaine, la Route du thé et des chevaux était un haut lieu d'échanges marchands. Si la région fut à son apogée au VII^e siècle, elle fut peu à peu délaissée par l'expansion des religions musulmanes sur le territoire chinois au profit des routes maritimes. De cette traversée, il reste à ce jour les traces du passé, quelques villages préservés, des maisons ayant réussi à passer les siècles et, surtout, de nombreuses minorités. Dans ce numéro sur la Route de la soie, la fin du voyage se déroulera entre le Yunnan et les premiers plateaux tibétains, à la recherche de ces vestiges qui se mêlent à un monde contemporain à mille à l'heure, entre haute technologie et régime contrôlé.





RENCONTRE AVEC LE PEUPLE NAXI

L'avion touche le sol à Lijiang, 2 400 m d'altitude, les nuages accrochés aux montagnes. Nous roulons quarante minutes pour rejoindre le petit village de Ci Man, ses quelques ruelles parsemées de poteaux électriques et, au loin, le massif mont Jin Dragon encore enneigé. Notre Defender Range Rover s'arrête dans cette petite cour intérieure pavée de Songtsam Lijiang Lodge. Briques et tuiles noires, de grands arbres, ici les plafonds sont hauts et seul le chant

des oiseaux est perceptible. Il est pourtant 15h, mais rien ne semble troubler le calme de ce petit coin reculé. Un thé de Pu'er face au bassin de la cour intérieure avant d'entamer un rapide tour du propriétaire. Le mélange est troublant, un lieu d'une simplicité extrême où le bois règne en maître, des détails de menuiserie dans chaque recoin, de la lumière qui pénètre dans les couloirs et une végétation omniprésente. Nous reviendrons sur la fabuleuse histoire de Songtsam



un peu plus loin, nous avons décidé de faire cette route du Yunnan avec eux. À peine le temps de se reposer, 27 heures de voyage plus tard, un visa pour le Tibet jamais reçu à temps, il est maintenant nécessaire de percer les secrets de cette région. Un peu plus bas dans le village, nous croisons dehors un homme au visage marqué par le temps, la peau brûlée par le soleil et une peau de yak sur lui. Ring, notre guide, nous emmène dans cette maison en contrebas du village,

la seule ayant survécu aux différentes invasions. Cour intérieure, trois bâtisses sans étage tout en bois, des jarres kaki tout le long remplies d'alcool de fruits, et le reste de la famille qui vaque à ses occupations dans la cour. Cette famille Naxi, une des plus grandes minorités de la région, a gardé son savoir-faire et tente de le perpétuer de génération en génération : fabrication de papier à l'aide d'écorce d'arbres, calligraphie spécifique appelée Dongba et alcool

de fruits à 43 degrés. Après un rapide dîner, nous filons dans la vieille ville de Lijiang, Dayan. Le choc est total. Un Disneyland géant où les bars sont installés les uns derrière les autres, où la musique live résonne dans chacun d'eux, éclairé par des lumières roses et bleues. L'expérience fut courte, nous reviendrons demain de l'autre côté de ce petit Venise, où les canaux circulent entre chacune des rues, à la recherche de venelles, de points de vue et pour tester le marché local.

6h, le jour se lève, les premiers rayons du soleil percent dans la chambre. Le purificateur d'air laisse échapper une légère brume. Fenêtres ouvertes, le chant des oiseaux aux alentours et la vue sur ce jardin en contrebas nous laissent présager une bonne journée.



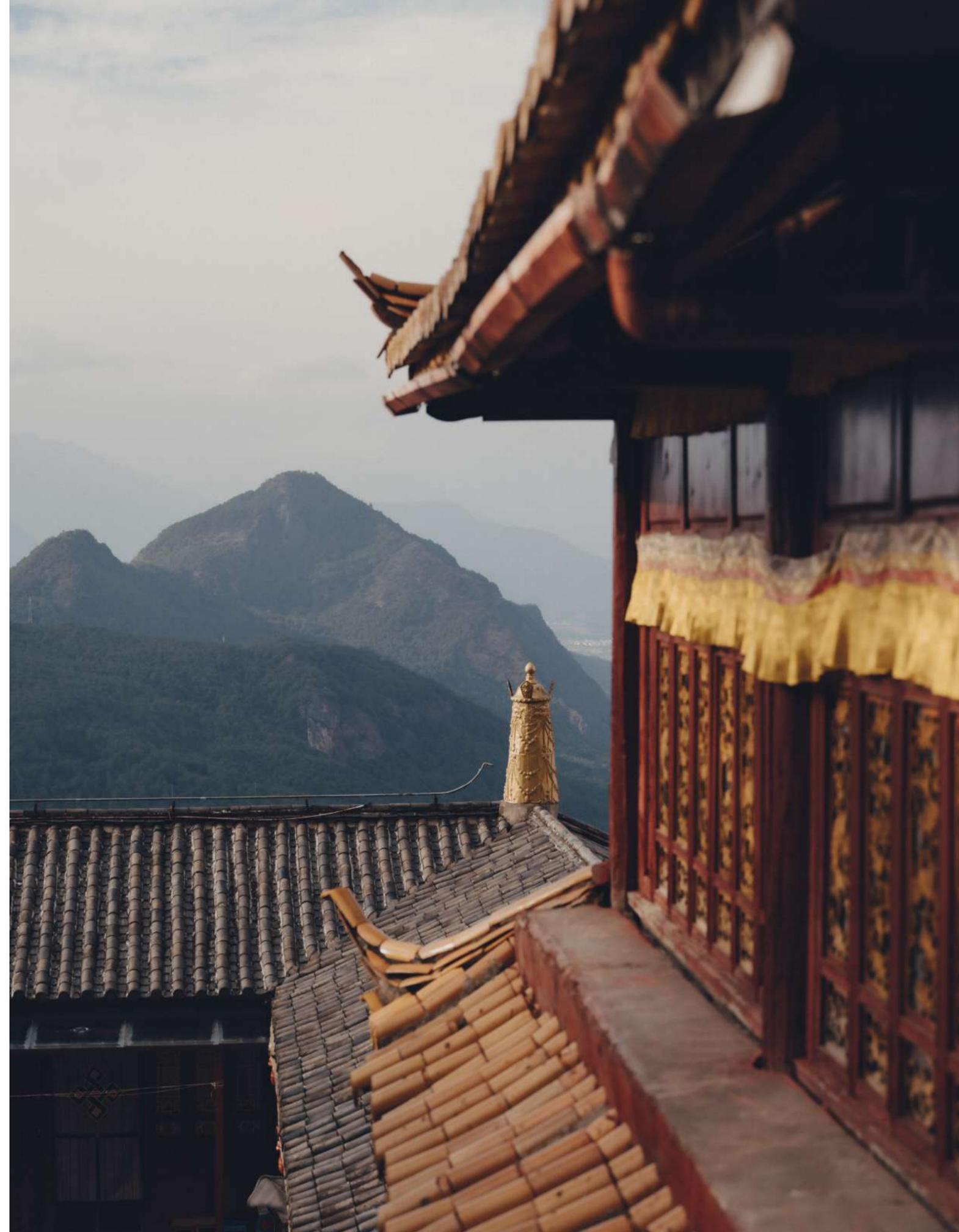
Si l'entrée en matière dans cette vieille ville nous a refroidies hier soir, notre surprise matinale nous redonne l'envie d'arpenter ces ruelles bordées de canaux, ancien lieu d'échanges majeur lors de la Route de la soie. Notre chauffeur tibétain, QiLing Pei Chu, nous dépose cette fois-ci de l'autre côté de la ville, les escaliers et les ruelles calmes du haut de Dayan sont plus appréciables. Des milliers de toits en tuiles noires où les arbres semblent se frayer un chemin entre cette densité, un labyrinthe aux lanternes rouges, des façades d'échoppes encore closes où les

portes en bois ferment par 6 ou 8 ; des chiffres porte-bonheur ici et là et des escaliers partout pour rejoindre d'autres rues et, enfin, le marché. Le musée de Peter Goullart, où l'on est plongé au rez-de-chaussée dans le récit de cet écrivain russe qui a exploré cette région dans les années 1941 et 1949, est à visiter pour mieux comprendre cette petite ville. Au premier étage, une ancienne maison reconstituée où aucun détail n'a été laissé au hasard : poterie, lampe à huile, chaise en marqueterie ou gramophone. Avec sa vue sur les toits de la vieille ville côté restaurant et sur le mont Jin

Dragon depuis la petite salle de thé de la plus jolie chambre de l'hôtel, l'hôtel Wenjinyuan est le parfait point de chute pour ceux qui préfèrent rester en ville. Dernier arrêt à Dayan, le marché de Zhongyi, les pommes de terre à même le sol, les montagnes de légumes verts sur les étals nous donnent envie de tout tester. Ring, notre guide, nous conduit dans un coin du marché pour déguster un plat de nouilles de riz avec piments, du tofu grillé relevé et quelques petites pommes de terre frites. De quoi nous remettre en jambe pour continuer notre périple.

Cet après-midi, nous arpentons Baisha dont la signification « sable blanc » est une référence au sable blanc et poudreux qui décore la campagne environnante. Situé à trente minutes de Lijiang, ce charmant village pittoresque – inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco et situé au pied de la montagne Yulong – regorge d'artisanat et de cafés. La minorité Naxi s'est établie dans cette région en 1271 et, aujourd'hui, les femmes vendent des légumes sur les marches usées de la ville tandis que les locaux font leurs courses dans le magasin du coin. Les échoppes se succèdent sur un sol pavé poussiéreux. C'est une ville encore préservée du tourisme de masse. L'école de broderie sur soie et sa cour intérieure laissent entrevoir tout un savoir-faire méticuleux. Les toiles finales sont si précises qu'elles laissent tromper le spectateur entre photographie et broderie. Un seul magasin vaut le détour pour des pièces traditionnelles, modernes et uniques,

brodées dans de belles matières : pas de nom mais facilement reconnaissable par son bassin central et ses deux étages remplis de très belles étoffes. Le long de la rue principale, les tables sont recouvertes d'un mélange d'objets produits en série et d'antiquités déterrées d'un jardin et qui semblent avoir survécu à la révolution culturelle. En reprenant la route pour atteindre les 3 000 m d'altitude, il est bientôt l'heure du coucher du soleil et le temple Wenfeng s'offre à nous. Fondé en 1733, il est l'un des cinq temples célèbres de Lijiang et l'un des plus hauts. Ce temple est à la jonction des cultures han et tibétaine, l'architecture et les peintures murales combinent des éléments de plusieurs minorités, Han, Naxi, confucianiste et bouddhiste. Une fois le temple visité, un chemin de pierre se dessine devant nous, nous conduisant à la grotte de méditation Vajravarahi située dans la montagne juste au-dessus.





SUR LA ROUTE DE TACHENG

À notre troisième jour, nous partons en direction du nord, pour Tacheng. Sur le chemin, on s'arrêtera sur la première boucle de la rivière Yangtze pour le déjeuner. Le petit village est resté intact, aucun touriste à l'horizon, nous déambulons dans la rue principale où les échoppes locales vendent du thé, des vêtements pour enfants ou encore des outils. Quatre femmes sont assises sur les marches, quatre femmes Naxi. Nous discutons un quart d'heure avec elles, leurs visages

imprégnés par la vie dans les champs. Elles sont amies depuis si longtemps, elles discutent tous les jours ici et observent leur petite bourgade changer, les nouvelles maisons propres et le marché en contrebas. Elles ont entre 85 et 93 ans, l'une d'entre elles a arrêté de compter, qu'importe, la vie continue d'avancer. De ses femmes fortes, nous retiendrons leur gentillesse, leur curiosité, leurs sourires si généreux et leur douceur de vivre. Plus haut, les maisons tiennent encore debout bien qu'elles

penchent à 30 degrés. La lumière traverse leur salon et l'on aperçoit la vallée au loin. En redescendant, nous croisons un artisan qui nous propose gentiment de nous faire une démonstration de calligraphie, encre de Chine, pinceau et feuille rouge. Il inscrit le symbole Fortune pour nous porter chance dans notre voyage. L'heure du déjeuner approche. Une soupe de poisson de la rivière en contrebas, accompagnée de tofu, riz, bok choy et gai lan – leur brocoli local – puis nous reprenons la route.

Nous atteignons Tacheng, ses champs, ses rizières où les agriculteurs s'affairent à ramasser le blé et le colza. La région est basse en altitude, ils auront donc deux récoltes, pas de temps à perdre.



Situé entre les fleuves Yangtze et Mékong, l'hôtel Songtsam est niché dans le village tranquille de Hada, habité par une communauté tibétaine. Les grands travaux dans le village laissent présager un nouveau lieu touristique dans quelques années et une transformation de cette vallée fertile. Le parc naturel protégé de Baima, qui héberge notamment le singe au nez retroussé ou doré, est malheureusement fermé dû à des accidents l'année passée. Mais ce trésor national aurait mérité une visite. Une famille propose des cours de cuisine, où l'on apprend à faire le tofu comme il était confectionné autrefois. Mouvements de bras solides

et rythmés, temps de repos et cuisson au feu, nous dégustons le lait de soja tout frais, encore chaud, avec quelques apéritifs au riz : un véritable délice. Si les galettes de riz sont croquantes et légères, les gâteaux de riz nous enivrent de douceur. De retour dans notre chambre, les grandes fenêtres ouvrent sur les champs plus bas et, au loin, j'aperçois le grand ginkgo millénaire. Cet arbre m'est très particulier, je porte sa fleur tous les jours depuis plus de quinze ans sur l'une de mes bagues. Cet arbre indigène des montagnes du sud de la Chine fut à son apogée au mésozoïque (- 252 à -66 millions d'années) avant de fortement

régresser. Il n'en subsiste aujourd'hui que mille espèces environ, surtout répandues dans les régions boréales et montagneuses. J'espère revenir pendant l'automne pour le voir se parer de ses feuilles en éventail dorées. Le dîner aura lieu tôt ce soir, nous avons décidé de partir au petit matin pour visiter le monastère perché sur la montagne. Une truite du fleuve voisin est cuisinée au gingembre et à l'oignon, des plus succulents, accompagnée de riz, de choy sum ; ce chou chinois – caractérisé par ses tiges fines et ses feuilles tendres et des fleurs de noyer – se cuisine divinement bien avec des petites carottes.



DANS L'INTIMITÉ DES MOINES TIBÉTAINS

Le réveil sonne à 5h30, le temps d'une douche rapide pour se réchauffer et se conditionner à un départ proche. 6h, déjà installées dans la voiture, il fait encore nuit noire. Si la route de montagne sinueuse commence doucement à se révéler, le jour se lève, pas de soleil, d'immenses nuages accrochés à la montagne. 6h35, au pied d'un monastère en construction. Ring, notre guide, nous montre le chemin de la porte d'entrée du petit monastère historique. La cour carrée s'ouvre à nous, trois bâtiments bas en bois et le monastère au toit doré et murs de terre rouge. Les moines s'affairent, c'est l'heure du petit déjeuner, la fumée du grand plat de tofu qui est en pleine cuisson s'envole dans le ciel. Dans l'une des pièces sombres à l'arrière, chauffe sur le feu le thé au beurre, aussi

nommé po cha. Traditionnellement servi dans un bol, le breuvage se prépare en ajoutant du beurre de dri – la femelle du yak – dans du thé noir fortement infusé. On y ajoute ensuite du lait ainsi que du sel. Les moines nous invitent à leur table pour ce moment matinal avant leur classe. À la lumière d'une ampoule forte et froide, nous nous installons avec trois des moines pour ce moment singulier. Ring nous aide à faire l'interprète. Thé au beurre, pain de riz, beurre de dri, tofu soyeux pimenté et poudre d'orge pour préparer la tsampa. La tsampa, spécialité à base d'orge, se prépare avec de l'eau ou du thé au beurre. On le complète parfois avec un peu de sucre ou du sel pour apporter du réconfort. Si le goût est fort et amer lorsqu'il est mélangé au thé au beurre, il est la base de toute

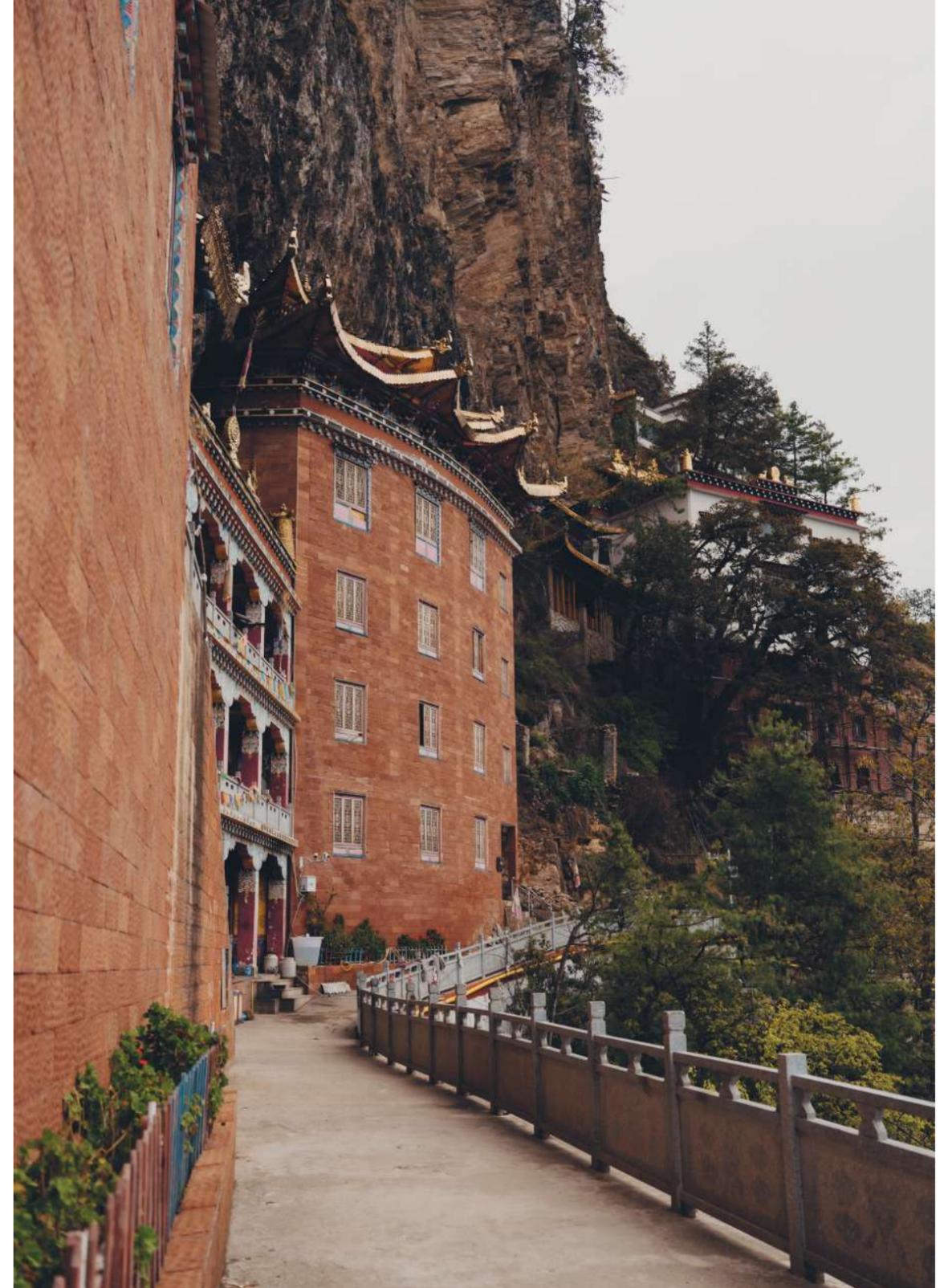
alimentation et boisson des Tibétains. Hormis cela, préparé dans des biscuits ou pains, il y exhale une délicate saveur de noisette. Mais ce matin, pour préparer la tsampa, on observe les moines. À l'aide d'une cuillère en bois, ils déposent dans le bol de la farine d'orge contenue dans le tsamgam, la boîte en bois dédiée. Ils mélangent avec le doigt, en cherchant la gestuelle la plus harmonieuse. À ce stade, les Tibétains y voient une forme de méditation, une danse éternelle qui n'a besoin d'aucun ustensile, juste de ses doigts. Tout l'art réside dans un bon dosage entre farine et liquide, pour que le mélange devienne une pâte homogène. Il est 7h, l'un des moines sonne le début des classes. Une dizaine s'affairent, rentrent dans la cour, nous scrutent des yeux avec un léger sourire et filent en classe.

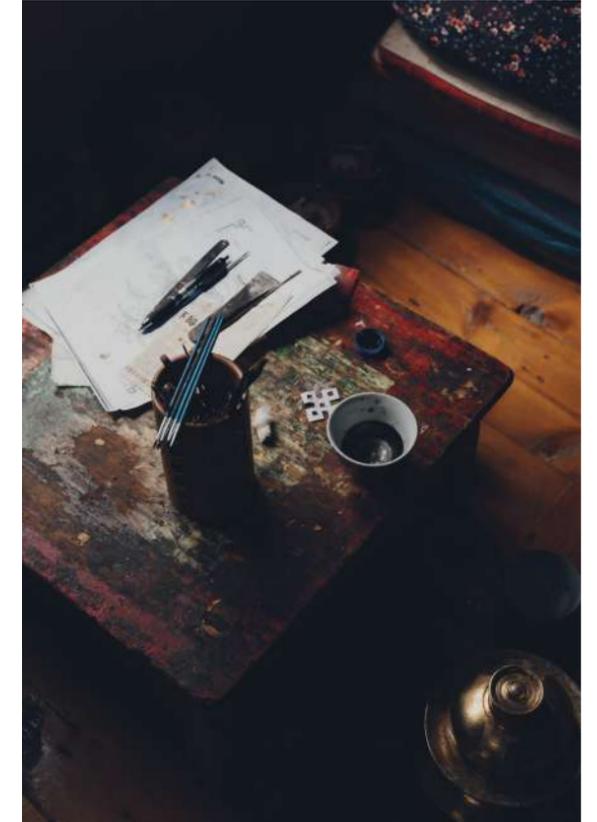


L'heure pour nous d'aller visiter plus loin la grotte de Damo. Nous avons oublié que le jour était là, la balade jusqu'à la grotte nous ouvre le panorama de paysages verdoyants sublimes. Elle est accrochée à plus de 3 000 m d'altitude, le temple voisin aux murs rouge rosé est à flanc de la montagne. Les couleurs vives extérieures sont en totale opposition avec l'ancien monastère. Fenêtre bardée d'ornements dorés, encadrements et façade rouge devenue rosée par le soleil et les

traces du temps. Il est l'heure de rentrer, nous informe notre guide tibétain. Mais de retour dans l'ancien monastère, nous lui demandons de s'arrêter un temps pour assister aux classes, seules, afin de mieux s'imprégner. Plus d'une heure à observer, écouter leurs prières, la minutie de leurs gestes, la répétition incessante de mots et de mouvements, un moment intime avec ces moines qui restent concentrés mais d'un coin de l'œil nous regardent les mirer. Il est 9h50, la fin de la classe

approche, on sort pour ne pas gêner et attendre dans cette cour carrée. Assises par terre avec l'un d'eux, on joue avec la seule fille du monastère Pimpi, la petite chienne à couettes qui cherche les câlins. La sortie des classes signe pour nous le départ de ce moment suspendu où l'on a pu partager avec les moines un moment si simple et à la fois si codifié. La larme à l'œil, on quitte la cour pour reprendre la voiture et descendre la route sinueuse afin de rejoindre le village.





En remontant la rivière Jinsha en direction de Benzilan, nous faisons une courte pause dans un village presque détruit par les tremblements de terre de 2014. Une maison a subsisté dans le village et une famille habite encore là. Les Tibétains ont une culture très importante du bol. Dans toutes les familles, chaque membre possède un bol en bois fermé qui sert au quotidien : une partie pour boire, l'autre pour la nourriture. Le pot pour Tsampa est également l'un des objets usuels

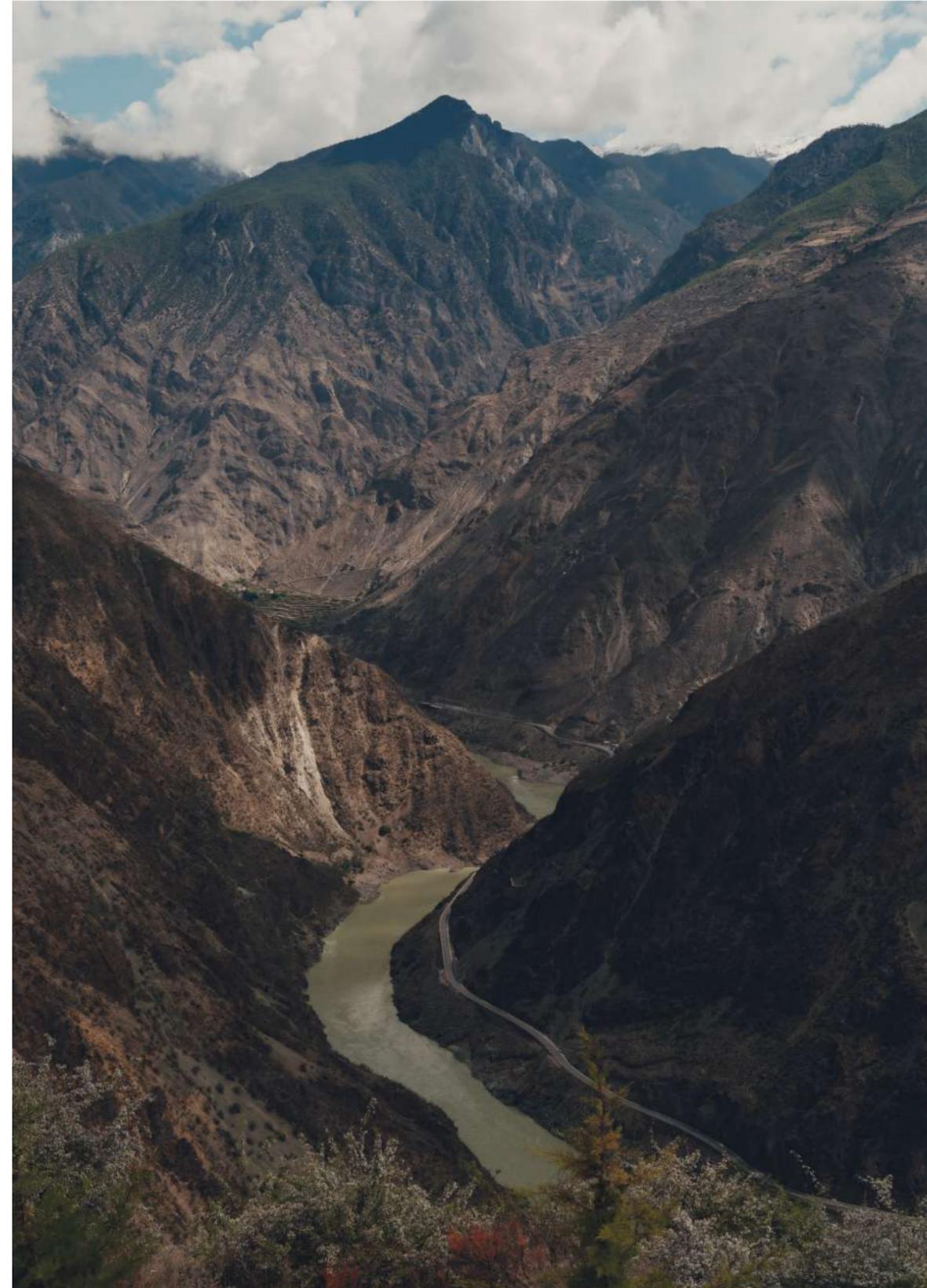
essentiels les plus réputés. Dans cette famille, la peinture traditionnelle sur bois est générationnelle. De père en fille, la calligraphie dorée se perpétue. Dans cette maison où la rivière passe en contrebas, on peut s'exercer à cet art ou simplement observer la maîtresse des lieux s'atteler à la tâche dans le clair-obscur de la pièce de vie. Au premier étage, deux salles de prière et une terrasse s'ouvrent sur le fleuve. Si le village a été déserté et peu reconstruit, certains villageois résistent. Ils travaillent

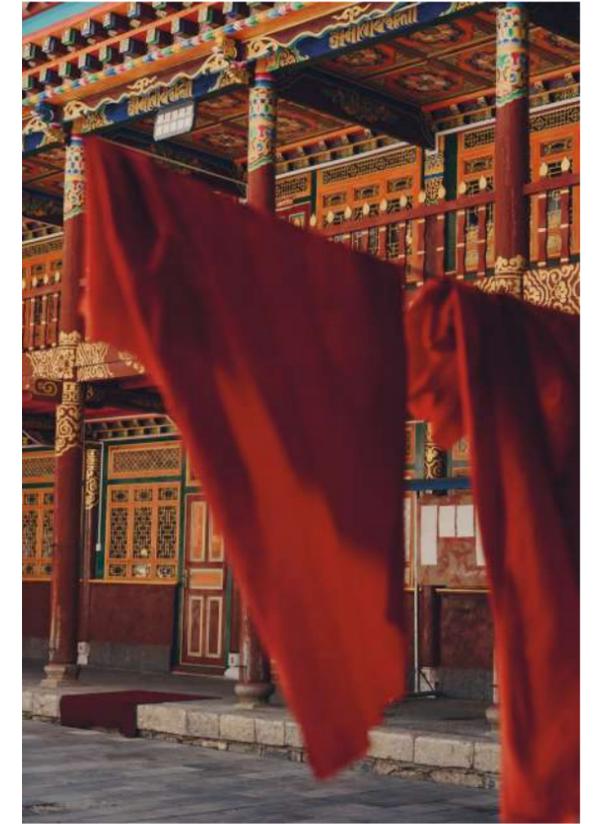
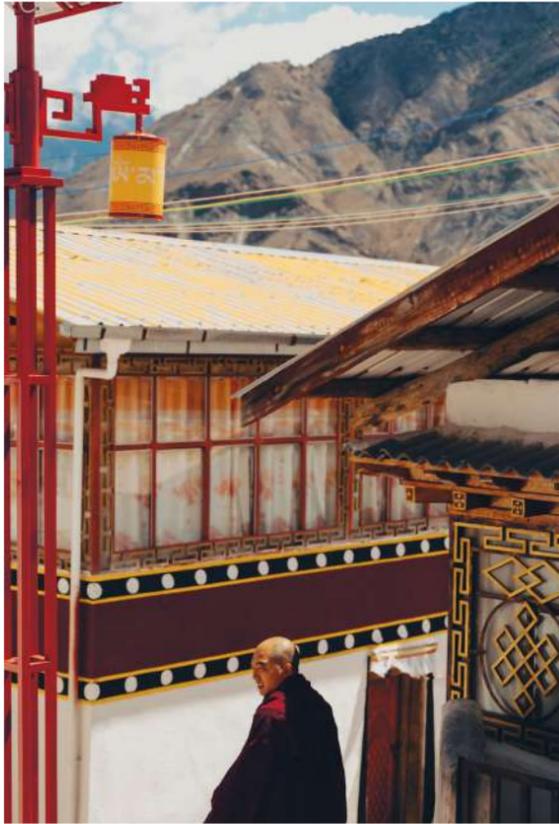
dans les champs plus bas et rénovent tant bien que mal leur patrimoine. La route reprend son cours le long de la rivière Jinsha, ondulant le long de la montagne, âme sensible s'abstenir, la voie est longue et tortueuse mais vaut le détour. Aux abords de Benzilan, les paysans s'activent dans les champs. Le temps semble figé ici, tout est fait à la main, avec une simple fourche, un panier accroché dans le dos et un escabeau pour stocker la récolte du jour dans la camionnette à trois roues.



Étape tibétaine idéale à 2 000 m d'altitude, au bord du Yangtsé, le petit village de soixante habitants regroupe peu de choses et une halte pourtant reposante. Dans ce petit hameau, la maison d'Estelle est une maison traditionnelle tibétaine rénovée avec goût, en terre et chaux, meublée avec de nombreuses pièces anciennes chinoises au fil des années. Elle se trouve juste en dessous du Songtsam Benzilan Lodge, au milieu des champs, au bord d'une petite rivière de montagne, dans une petite vallée verdoyante à l'écart de la nouvelle ville de Benzilan. Estelle vous reçoit dans son havre de paix, accompagnée de sa petite chienne tibétaine. Cette ancienne

architecte de formation – puis grande reporter – a découvert le Yunnan il y a plus de trente ans et est tombée d'amour pour cette région. Décidée à passer du temps ici, elle s'achète cette petite maison qu'elle rénove avec autant de bon goût que de traditions ancestrales locales. Les chambres sont spacieuses et lumineuses, confortables, aux sols et plafonds en bois traditionnels, une grande terrasse sur le toit et un joli jardin clos. Estelle est une mine d'informations de la région, d'histoires et, avec un regard européen, elle nous a permis de mieux comprendre les enjeux politiques de la région et le passé tibétain du Yunnan qui tente de subsister ici et là.



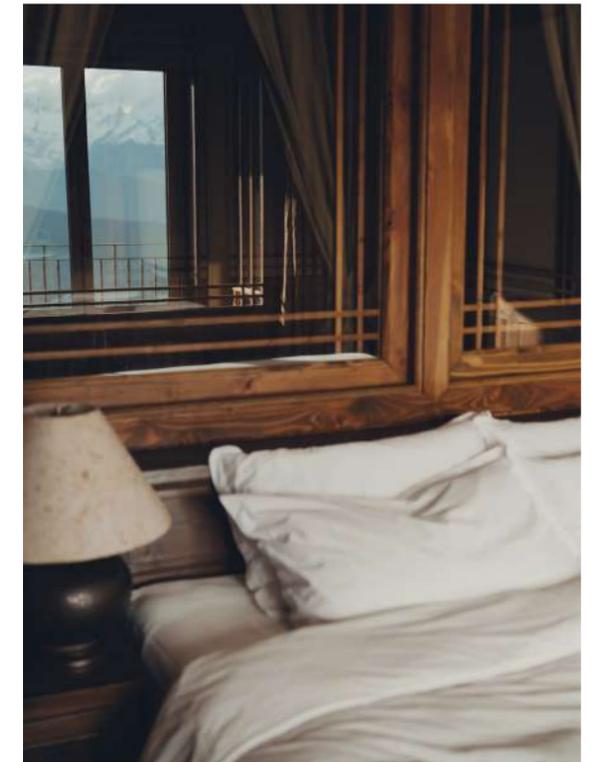


UNE MATINÉE CHEZ LES GELUGPA

Au petit matin, notre chemin sera rythmé par la visite du monastère tibétain de Dongzhulin. Dans la vallée de Benzilan, au fond de l'Himalaya, la grandeur des paysages improbables caractérise cette partie du monde reculée. Juché au bord du fleuve Yangtsé, dans une vallée ensoleillée, le petit village millénaire de Benzilan fut une étape importante sur la Route du thé et des chevaux. Les caravanes se préparaient ici à braver les premiers cols enneigés de leur périlleux voyage jusqu'à Lhassa.

Le monastère de Dongzhulin offre des artefacts incroyables de finesse. Il fut construit en 1667 et demeure encore très fréquenté par les pèlerins et locaux. Le hall est fait de 82 colonnes de bois sculpté dans un édifice réparti sur quatre étages. Les statues de Tsongkhapa, le fondateur de l'école des Bonnets jaunes du bouddhisme tibétain entouré de deux de ses disciples, sont l'une des principales richesses. Les premier et deuxième étages sont dédiés aux prières, chapelles et différents maîtres.

Chaque pièce est décorée de superbes tangkas, fresques et sculptures. De nombreux Tibétains y déposent ici leurs offrandes aux dieux. La pièce la plus imposante de ce monastère se trouve au troisième étage, où deux impressionnants bouddhas de Maitreya et de Sakyamuni – mesurant sept et dix mètres de haut – vous observent. À la sortie de leur classe, où un mandala était en cours de préparation, nous avons pu échanger avec les moines aux bonnets jaunes et partager quelques cerises.



L'heure de reprendre la route a sonné. Cette fois-ci, nous nous dirigeons pour Meili et ses 3 600 m d'altitude. La chaîne montagneuse de Meili, massive, sublime, se dresse devant nous, en partie découverte de ses neiges éternelles. On descend de la voiture, à travers les nuages, au-dessus de nous, des arcs-en-ciel. Phénomène particulier que nous expliquera le physicien Christophe Galfard par la suite, le halo de 22 degrés est un cercle autour du soleil composé de millions de petits cristaux de glace qui, à la réfraction de la lumière, réfléchit

cette brillance colorée selon votre angle sur la terre. Une arrivée spectaculaire pour une découverte des plus particulières. À l'horizon, un microvillage de quelques maisons, deux routes qui se séparent, l'une rejoint le Tibet, l'autre les hautes routes montagneuses de Meili. Dans un écrin des plus chics, l'hôtel Songtsam Meili sera notre préféré. Sa vue, son emplacement, ses chambres au bois marqueté, la vue du lit sur ces massifs et sa salle de restaurant aux teintes bleutées qui se fondent avec le ciel. 6h, le réveil sonne, nous avons eu

de la chance ce matin, la réflexion du lever de soleil pare les cimes de la chaîne Meili – qui s'élèvent à 6 740 m – de teintes jaunes. Un spectacle privilégié et rare à cette période de l'année. Quelques heures plus tard, les nuages viendront de nouveau cacher ces sommets. Nous reprenons l'ancienne route de montagne en direction de Shangri-La. Après un bref arrêt à 4 292 m d'altitude pour y accrocher les drapeaux de prière que nous avons confectionnés la veille dans l'une des familles du village, notre dernier stop et la fin du voyage approche.

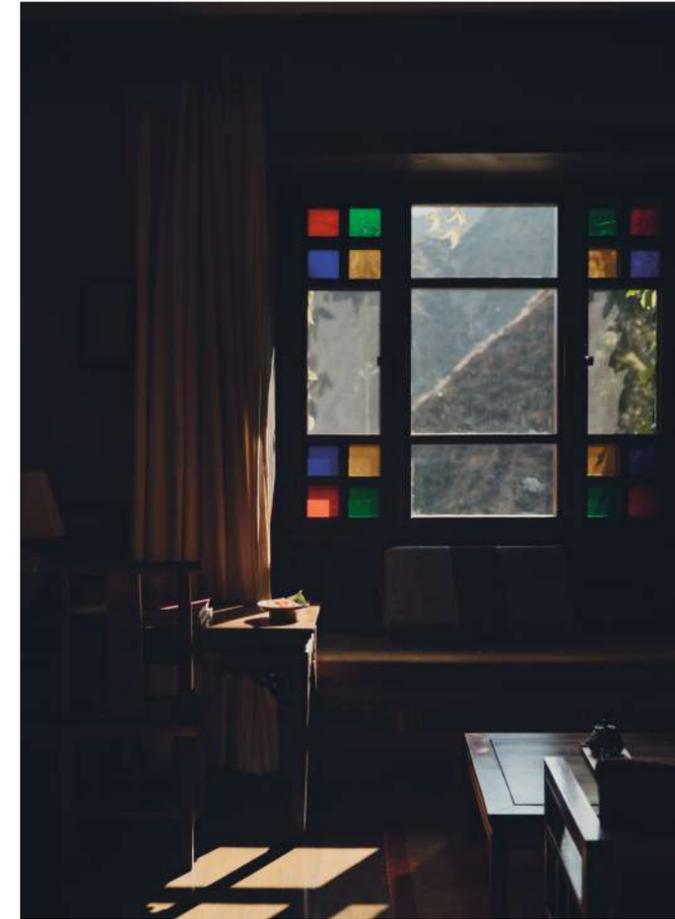
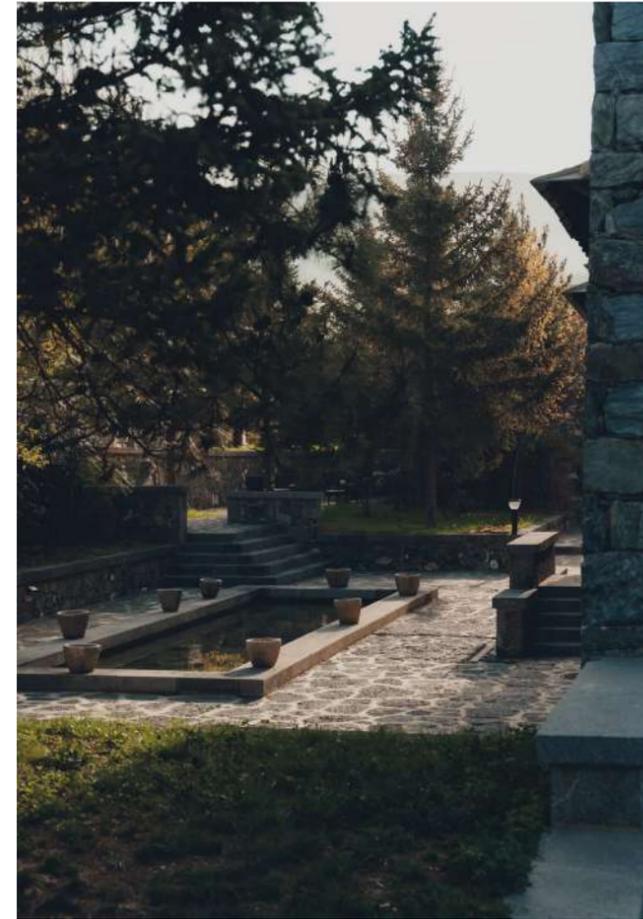




Shangri-La marque l'épilogue de notre périple. Ville remarquable pour sa culture tibétaine et ses paysages alpins, notamment des montagnes sacrées aux sommets enneigés, des lacs limpides et des villages bucoliques. Face à notre chambre se dresse le monastère de Songzanlin. Fondé en 1679 sous le règne du cinquième Dalai-Lama, connu aussi sous le nom de « Petit Potala », il est la plus

grande lamaserie toujours active de la secte des Bonnets jaunes dans la région. À son apogée, le monastère hébergeait 1 600 moines. Il en abrite aujourd'hui plus de 600 encore actifs. Le petit chemin privé de l'hôtel pour rejoindre le monastère au petit matin restera la meilleure alternative pour éviter les hordes de Chinois venus, déguisés, se prendre en photo tout le reste de la journée.





SONGTSAM, UNE HISTOIRE TIBÉTAINE AU YUNNAN

La fabuleuse histoire de Songtsam est à conter. Baima Duoji, le documentariste tibétain installé au Yunnan, a reçu dans les années 2000 une récompense pour ses œuvres visuelles. Il s'envole vers Paris pour recevoir son prix et découvre alors le boutique-hôtel. Il repart dans sa maison de Shangri-La et décide de la transformer en boutique-hôtel. Un hôtel à taille humaine, du jamais vu en Chine. C'est ainsi que l'histoire Songtsam débute. Depuis plus de vingt ans, cet esthète et collectionneur a su ouvrir de nouveaux hôtels dans le Yunnan à la recherche de l'essence de la culture tibétaine. Les maîtres-mots de

ses lieux sont les communautés locales, la conservation de l'environnement et la durabilité. Tournée vers la nature, chacune de ces adresses est en harmonie avec celle-ci, passant d'une cuisine locale à des expériences spirituelles. Le souhait de Baima est que les invités s'inspirent des groupes ethniques et des cultures de la région et, surtout, qu'ils comprennent comment la population locale recherche et comprend le bonheur. Songtsam n'est pas une chaîne d'hôtels de luxe, il est le reflet de son fondateur, un pont entre un lieu pensé comme une maison où les cadrages sont millimétrés sur des points de vue choisis

et où l'on peut partager un moment avec les Tibétains. De cette expérience, nous garderons des moments précieux : un lever de soleil doré sur des sommets culminant à plus de 6 000 m de notre lit ; un doux réveil au chant des oiseaux avec vue sur les rizières ou encore un dîner en quatre temps où chacune des saveurs que l'on a pu déguster nous a transportées ailleurs. Nous avons retracé une petite partie de cette Route du thé et des chevaux parmi les plus importantes de la Route de la soie et espérons un jour poursuivre le chemin au Tibet.

www.songtsam.com

OURS

Voyage Voyage n°12
Immersif . Expérimental . Local

Voyage Voyage éditions
1, cour des Petites Écuries
75010 Paris
contact@voyagevoyagemagazine.com

Direction de la rédaction
Rédactrice en chef
Evane Haziza-Bonnamour
Rédacteur en chef
Fabien Guyon

Photographes
Daniel Fernandez
@ _ p h o u n g r y
Charlotte Lapalus
@ c h a r l o t t e _ l a p a l u s
Nolwenn Pernin
@ n o l w e n n p e r n i n
Clothilde Redon
@ c l o t h i l d e r e d o n

Direction artistique
Anthracite studio
Design graphique
Manon Pigeon
m a n o n p i g e o n . f r
@ m a n o n _ _ p i g e o n

Secrétaire de rédaction
Ivan Caullychurn
ivancaullychurn@gmail.com

Rédaction magazine
Margault Antonini
@ m a r g a u l t a n t o n i n i
Fiona Le Brun
@ f i o n a l e b r u n

Régie publicitaire
LA MEDIA
amelie.fouache@lamedia.fr

Impressions
- ISA -
38, rue Gay-Lussac
77290 Mitry-Mory
i s a p r i n t . f r

Distribution
KD PRESSE
k d p r e s s e . c o m

Dépôt légal Avril 2019
36, rue Saint-Sébastien
75011 Paris

voyagevoyagemagazine.com
@voyagevoyagemagazine

ISBN n° 978-2-9571517

TITRE

VOYAGE VOYAGE



JOURNAL

Voyage Voyage,
c'est un journal avec du contenu média quotidien en ligne
sélectionné par nos spécialistes.

Percutant, innovant, à la pointe, à l'affût de nouvelles expériences,
de nouvelles adresses et de nouveaux concepts, Voyage Voyage
c'est aussi un Instagram piloté par nos équipes françaises
et internationales qui dénichent les meilleurs plans à Paris,
en province et tout autour du globe pour nous rapporter
le meilleur des villes et des campagnes.

Des exclusivités, des nouvelles adresses, des bons plans, c'est sur :

voyagevoyagemagazine.com



Venue pour déconnecter,
je me suis ressourcée.

LUXEMBOURG. VIVRE L'INSTANT.



© LFT - Alfonso Saizuelro

www.visitluxembourg.com

VISIT 
LUXEMBOURG