



# GEO

#EvadezvousavecGEO



**PAYS  
DE GALLES  
LE RÉVEIL DU  
DRAGON ROUGE**

N° 498. AOÛT 2020

www.geo.fr

BEL : 6,70 € - CH : 11 CHF - CAN : 11,50 CAD - D : 8 € - ESP : 6,90 € - GR : 6,90 € - ITA : 6,90 € - LUX : 6,70 € - PORT:CONT : 6,90 € - DOM : Avion : 6,50 € ;  
Surface : 6,50 € - Maroc : 70 DH - Tunisie : 13 TND Zone CFA Avion : 7 800 XAF ; Bateau : 500 XAF - Zone CFP Avion : 2 000 XPF ; Bateau : 1 000 XPF.

# VENISE

## retrouvée



**SANS LA FOULE,  
LA BEAUTÉ NUE**

**LES RAMEURS, VRAIS  
HÉROS DE LA LAGUNE**

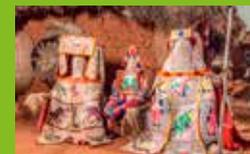
**NOS MEILLEURES ADRESSES  
POSTCONFINEMENT**

PRISMA MEDIA  
CPPAP

L 16987 - 498 - F : 6,50 € - RD



**PORTUGAL  
LE DÉFI  
DE  
L'ARRIÈRE-  
PAYS**



**Bénin  
LE MONDE SECRET  
DE L'ÉGOUN**

●●● La lagune se meurt, dit-on partout. L'érosion la grignote, la pollution l'asphyxie. Il est vrai que la zone sud, près du port industriel de Marghera, a vu disparaître la quasi-totalité de son patrimoine naturel. Mais plus au nord, par-delà Burano, tout n'est pas perdu. Entre 2013 et 2017, des fonds européens ont permis de restaurer quelques hectares de *barene*, ces prés salés à fleur d'eau qui constituent d'inégalables réservoirs de biodiversité. Et les derniers pêcheurs de Burano, une vingtaine, continuent de se battre pour maintenir à flot quelques coins de paradis ignorés des touristes. Massimo Tagliapietra, 55 ans, est l'un d'eux. Le regard fier, la crinière grisonnante flottant au vent, il veille sur un trésor caché dans l'île privée de Santa Cristina, propriété de la famille Swarovski, les empereurs du strass. Pour s'y rendre, il faut zigzaguer dans des méandres, longer des roselières caquetantes, passer du bon côté des *bricole*, ces piquets de bois délimitant les passages navigables, sous peine de s'enliser dans les *velme*, des étendues de vase noyées sous quelques centimètres d'eau où grouillent palourdes, crabes, crevettes et autres infatigables filtreurs d'eau... Un monde bien vivant. Les ultimes lambeaux de l'écosystème lagunaire tel que les Vénètes le découvrirent au VI<sup>e</sup> siècle lorsqu'ils s'installèrent dans les parages pour fuir l'avancée des Barbares. Debout à la barre de son hors-bord couleur camouflage, Massimo s'y sent comme un poisson dans l'eau. Après quinze minutes de navigation, l'île de Santa Cristina se dévoile enfin derrière les tamaris. Accostage sur un ponton de bois. Une belle maison patricienne ocre s'ouvre sur une oliveraie, un vignoble et «une vallée de pêche» : un immense damier de bassins, reliés à la lagune par un système de canaux et d'écluses. La concep-



## LA STAR DES «CICCHETTI»

C'est le plat de poisson le plus célèbre de Vénétie, servi en entrée ou à l'apéro : les sardes *in saor*, sardines aigres-douces, trouvent leur origine chez les marins du XIV<sup>e</sup> siècle. Une recette savoureuse (*in saor* signifie «avec goût») qui transforme un ingrédient pauvre en plat d'excellence.

### INGRÉDIENTS

(POUR 4 PERSONNES)

700 g de sardines fraîches ; 1,4 kg d'oignons blancs ; farine ; huile d'arachide ; huile d'olive extra-vierge ; sel ; poivre ; une cuillère à soupe de sucre ; un demi-verre de vin blanc ; un demi-verre de vinaigre blanc ; deux cuillères de raisins secs ; une cuillère à soupe de pignons de pin.

### MÉTHODE

→ Nettoyer les sardines, retirer la tête et gratter les écailles. Les rincer à l'eau froide, les sécher et les enfariner. Les faire frire dans l'huile d'arachide jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réserver sur du papier absorbant et saler.

→ Réhydrater les raisins dans de l'eau chaude.

→ Faire revenir les oignons émincés dans l'huile d'olive. Quand ils sont translucides, ajouter sel, poivre, raisins, vinaigre, vin blanc et feuilles de laurier. Laisser mijoter dix minutes.

→ Dans un plat, alterner couches de sardines et de marinade. Mettre au frigo douze heures.

→ Servir froid sur des rondelles de pain, après avoir ajouté des pignons.

tion de ces pêcheries remonterait aux Romains. «A chaque marée, l'eau s'y régénère, explique le pêcheur. Au printemps, les jeunes poissons, daurades, bars ou mulets de l'Adriatique, sont attirés vers ces bassins par l'abondance de nutriments puis restent jusqu'à l'hiver, moment qu'ils choisissent pour retourner à la mer. Au passage, nous capturons les plus gros spécimens.» Ce type d'espaces de pisciculture parfaitement écologiques occupent encore 6 000 hectares çà et là à travers la lagune.

A une trentaine de minutes de navigation, à Sant'Erasmus, un autre système ingénieux, d'irrigation celui-là, fait la fierté des 700 habitants. Depuis cinq siècles, un quadrillage d'étroits canaux se remplit avec les marées pour abreuver chaque parcelle. C'est le

secret de la fertilité de cette île-potager, où l'activité agricole reprend des couleurs... Teinte dominante ? Le violet, bien sûr, comme les sommités du *castraure*, petit artichaut très à la mode auquel la terre d'ici, bistre et salée, donne un parfum incomparable. Cette réputation s'étend maintenant à d'autres végétaux rares, tels les *bruscandoli*, des jeunes pousses de houblon qui se cuisinent comme des petites asperges vertes. Avides de circuits courts, les chefs en redemandent, les particuliers aussi. Et les jeunes producteurs sont au rendez-vous. A l'image de Carlo Finotello, la quarantaine : chaque mercredi et vendredi en fin d'après-midi, il délaisse ses champs pour sillonner les canaux de Venise afin de livrer ses paniers de légumes frais.

«Pour survivre sur ces îles, il faut miser sur la rareté et la qualité, ne faire que de l'exceptionnel, car la logistique y est toujours plus coûteuse que sur la terre ferme», analyse son voisin, le Français Michel Thoulouze, 75 ans. Ancien journaliste et producteur de télévision, l'homme connaît bien le sujet : il est cet hurluberlu qui a relancé la viticulture à Sant'Erasmus. En débouchant une bouteille de son dernier millésime, il raconte cette aventure folle à laquelle personne ne croyait : «Il y a vingt ans, j'achetais une maison en ruine. Peu après, un paysan du coin m'avertissait qu'elle se situait sur le meilleur terrain de la lagune. Et c'était vrai ! Des plans en faisaient déjà mention au XVI<sup>e</sup> siècle. J'ai donc décidé d'y replanter des cépages anciens.» Ainsi naquit l'orto-di-venezia, magnifique blanc minéral aux notes maritimes. Le mouvement était lancé. Depuis, sur l'île de Mazzorbo, autour du restaurant Venissa, la famille Bisol, productrice de prosecco en Vénétie, a par exemple replanté un cépage local, la dorona, dont on avait perdu trace lors des grandes inondations de 1966.

Sur San Michele, l'association Laguna nel bicchiere («lagune dans le verre») fête les vendanges. Son vin, blanc et rouge, n'est pas à vendre : le raisin vient de parcelles non officielles.



Et même sur ce vieux radeau de pierre qu'est la Venise historique, certains s'improvisent vignerons. Créée il y a dix ans, l'association Laguna nel bicchiere («lagune dans le verre») regroupe 200 membres et produit 1 700 bouteilles par an, en blanc et en rouge. D'où vient le raisin ? «C'est notre secret», sourit Renzo de Antonia, 70 ans, le président de cette étrange confrérie. Ici une tonnelle dans un cloître en ruine croulant sous les grappes, là dix cepes sauvés dans un jardin oublié, ailleurs des rangs de lambrusco bichonnés en catimini par les résidents d'une maison de retraite de la Giudecca... «On ramasse tout, puis on en tire un vin qui n'est pas aux normes européennes, qu'on ne peut pas commercialiser, mais qu'on boit entre nous avec une infinie délectation», avoue Renzo, qui y voit avant tout «un acte de résistance». Ce breuvage clandestin né de la macération de cépages

oubliés de la cité des doges symbolise selon lui «un besoin impérieux de retrouver des racines dans une ville que le tourisme de masse a confisquée à ses habitants». La vinification, bien sûr, se fait à l'ancienne, parfois même en écrasant les grains avec les pieds. Le tout dans des chais planqués sous les voûtes d'un couvent désaffecté sur l'île-cimetière de San Michele, au nord de la cité. Les quatre derniers moines en sont partis en 2008... Il n'y a donc plus que des tombes. Parfait pour œuvrer en paix ! Après d'âpres négociations, la porte de cet antre mystérieux s'ouvre enfin. Des cuves, des amphores, des barriques. Renzo débouche une bouteille. On trempe les lèvres, un peu inquiet, dans un liquide couleur carmin... C'est du costaud, mais pas un picrate. Décidément, quoi qu'on en dise, Venise a du retour. ■

SÉBASTIEN DESURMONT