



Du pneu colombien en bandoulière

Après les besaces en bâche de camion et celles en affiche publicitaire plastifiée, voici les sacs... en pneu recyclé ! C'est noir, donc de bon ton, étanche, donc bigrement pratique. Et la résistance du matériau – une chambre à air souple ayant sillonné les routes et chemins colombiens – vous promet de belles années d'usage. La société Cyclus emploie une quinzaine de couturiers permanents à Bogota pour donner une seconde vie aux chambres à air des bus et camions que l'on ne trouve plus guère que dans les pays émergents. Des designers colombiens ont travaillé cette matière insolite pour faire naître des besaces, sacs pour ordinateur et sacs à dos sanglés de couleur trendy. « Ce sont des produits uniques avec parfois des rustines et le tampon du fabricant de chambres à air », souligne Aude Helias, associée de Cyclus France. La société développe de petits ateliers dans les villages colombiens pour procurer des compléments de revenus aux femmes. Une collection « ethnique », moitié crochet, moitié chambre à air, a même vu le jour. Pour une besace, comptez entre 80 et 95 euros, un sac pour ordinateur environ 140 euros. Les produits sont vendus en ligne et dans une quinzaïne de villes en France. ■ LAURE BELOT (PHOTOS DR)

Cyclus.fr



Les artisans d'art livrent leurs secrets

Au Salon international du patrimoine culturel, doreurs, mosaïstes et plumassiers exposent leur savoir-faire

Artisanat

Imprimerie, édition, arts plastiques, dorure, design, céramique, gravure, broderie, verre... Autant de domaines où excellent les artisans d'art. Six d'entre eux recevront, le 23 novembre, des mains de Frédéric Mitterrand, ministre de la culture et de la communication, le prestigieux titre de « maître d'art », distinction décernée chaque année depuis 2001.

« Une formidable opportunité de rencontres et une reconnaissance dans la mesure où ce sont des professionnels qui, dans chacun des domaines, désignent les lauréats », souligne la feutrière textile Françoise Hoffmann, qui a reçu ce prix en 2008.

Ces professionnels d'exception, porteurs d'un savoir unique qu'ils s'engagent à transmettre à un élève durant une formation de trois ans, témoignent de la permanence du principe de compagnonnage dans les métiers d'art. Un terme qui regroupe une grande diversité de savoir-faire, comme en témoigne le Salon international du patrimoine culturel, qui se tient du 3 au 6 novembre au Carrousel du Louvre, à Paris. L'une des trois manifestations annuelles – avec le Salon des créateurs et des ateliers d'art et le Salon Hors-Série – qui réunit professionnels du secteur et grand public.

Quelque 250 exposants représentant institutions et entreprises, rassemblées sous l'égide des Ateliers d'art de France, participent à l'événement. Fondé en 1868, ce groupement profession-

nel des métiers d'art, créateur notamment du salon Maison & Objet, fédère aujourd'hui plus de 5000 artistes, artisans et manufactures d'art, dans un secteur qui compte plus de 38000 entreprises.

Pour cette 17^e édition, les artisans qui « font le patrimoine » en travaillant sur les constructions de

Ils travaillent le verre, le métal, le papier, le bois ou le tissu qu'ils ornent de perles, sequins, fils de soie et rubans

la rue – monuments historiques mais aussi aux fontaines, passages, façades d'immeubles, etc. – sont à l'honneur. A travers la taille de la pierre, du bois, du travail de dorure, de peinture, il s'agit de mettre en valeur la dimension patrimoniale et artistique de ces édifices tout en préservant les héritages culturels. Mais pas seulement. Au-delà de la restauration, les artisans d'art ont pour mission de les faire vivre dans l'air de notre temps, pour le touriste tout autant que pour l'habitant.

Les visiteurs découvriront ainsi qui a fait quoi et comment, à Paris, Lille, Lyon ou Cambrai... Ils se familiariseront avec les techniques, gestes et pratiques de certains des chantiers de restauration de l'Atelier de Ricou, parmi les quelque 300 qu'ils ont menés depuis 1989. Notamment la restauration des



Travail de dorure à la feuille d'or. PHOTOPROEVENT

peintures du passage Véro-Dodat, dans le 1^{er} arrondissement de Paris.

La société 3D Pierre, spécialisée dans la taille de pierres massives, qui associe techniques ancestrales et nouvelles technologies – on lui doit en particulier le nouveau Pont Neuf – lèvera le voile sur ses techni-

ques. Les amateurs de compositions en mosaïque pourront regarder travailler Stéphane Perez Spiro qui, au sein de son entreprise lyonnaise Label Entreprise, réalise des créations originales et de nombreuses restaurations, dont celle de l'église Saint-Augustin de Lyon. Des débats et conférences exploreront la

notion de patrimoine dans la ville.

Loin d'être simplement les gardiens d'un savoir-faire rare ou exceptionnel, tous ces maîtres et artisans d'art témoignent également d'une belle modernité. Ils s'efforcent de répondre aux aspirations de consommateurs gavés de production en série et en attente de

créations singulières, faites main, élaborées avec des matières premières dont ils apprécient la noblesse.

Deux beaux livres, richement illustrés et publiés récemment, mettent en lumière le travail de ces artistes. *Artisans, nouvelles tendances*, d'Olivier Dupon, (éd. de La Martinière, 319 p., 35 euros) dresse le portrait de 75 artisans européens, américains ou australiens. Ils travaillent le verre, le métal, le papier, le bois ou le tissu qu'ils ornent de perles, sequins, fils de soie et rubans.

Tel le brodeur Andréas Kanellopoulos qui joue dans les registres traditionnel et contemporain avec un crochet de Lunéville et une aiguille, sans le moindre patron. *Métiers d'art, l'excellence française* d'Hélène Farnault (éd. du Chêne, 280 p., 45 euros) nous entraîne dans les ateliers d'une trentaine d'artisans. Ecailliste, marqueteur de paille, facteur d'instruments de musique, plumassier, bottier ou orfèvre, ces femmes et hommes passionnés se livrent à nous – qui ne savons « rien faire de nos dix doigts », comme l'écrit l'académicien Erik Orsenna dans la préface – dans un véritable corps à corps avec la matière. ■

MÉLINA GAZSI

Salon international du patrimoine culturel. Carrousel du Louvre, 99, rue de Rivoli, Paris 1^{er}. Du 3 au 6 novembre. Entrée: de 5 à 11 euros, gratuit pour les moins de 12 ans. Patrimoineculturel.com Ateliers d'art de France: Ateliersdartdefrance.com

Voyager en n'écoutant que ses papilles

Des guides proposent une découverte culinaire du monde

Tourisme

Et si, pour une fois, vous délaissiez les monuments, les musées, les jolis points de vue pour vous offrir de petites ou grandes aventures culinaires à Londres, Singapour ou Rome? Bref, pour faire voyager vos papilles.

Si l'on en croit une étude réalisée en 2010 pour Atout France, l'agence chargée du développement touristique dans l'Hexagone, le vin et la gastronomie sont déterminants dans le choix de destination d'un touriste sur trois. « Ils viennent vivre une expérience, s'immerger dans un territoire », déclare son directeur général, Christian Manté. Goûter un cassoulet dans le sud-ouest de la France, un thali traditionnel à Bangalore, ou des dim sum (bouchées à la vapeur) à Hongkong sont d'autres façons de découvrir le monde, moins académiques, mais qui attirent de plus en plus de touristes.

« C'est ce qui fait le sel des voyages », écrit Keith Bellows, rédacteur

en chef du *National Geographic Traveler Magazine*, en avant-propos du livre *500 voyages de rêve, saveurs du monde*. « Les repas pris à l'étranger acquièrent la dimension d'un véritable exercice d'immersion culturelle. » Pour prolonger le voyage, l'auteur propose également quelques recettes du bout du monde.

Potage au renne fumé

La cuisine de rue, en Asie et en Amérique, justifie souvent à elle seule le voyage. Du jerk pork à Boston Bay, en Jamaïque, aux takoyaki (boulettes aux poulpes) à Osaka, au Japon, l'aventure commence souvent au coin d'une rue avec un fumet d'épices et des centaines de petits stands où l'on peut, pour quelques pièces, déguster des nouilles sautées, des brochettes ou des crêpes salées au curry.

Aucun poisson n'a meilleur goût que celui que l'on a pêché soi-même. Attraper un saumon en Gaspésie (Canada) ou un espadon au Sénégal et le faire cuire sur un feu

de bois improvisé relève tous les défis. Découvrir l'Italie à travers ses terroirs peut prendre toute une vie. Il suffit de se plonger dans *Food Italie*, publié par les éditions Geo, pour saliver devant les recettes de soupes toscanes et apprendre à faire des pâtes orechiette comme dans les Pouilles.

Voyage au pays du goût ou expériences insolites à travers le monde, les idées ne manquent pas. A Melbourne, le Titanic Theatre Restaurant reconstitue tous les samedis soir le dernier dîner servi à bord du paquebot, mise en scène du naufrage incluse! Original aussi pour qui supporte les -5°C: un potage au renne fumé au SnowCastle, hôtel de glace reconstruit chaque hiver à Kemi, en Laponie finlandaise. ■

MARTINE PICOÛËT

« 500 voyages de rêve, saveurs du monde », éd. National Geographic, 320 p., 300 photos, 2010, 25,90 euros. « Food Italie », éd. Geo, 464 p., 250 photos, 45 euros.

Evasion

Publicités

ANEK LINES www.aneke.gr
Italie
Grèce
DÉPARTS DE
VENISE ANCÔNE*
Rendez-vous avec l'Hospitalité Grecque!
10% de réduction pour les passagers de plus de 60 ans
CAMPING A BORD
*en collaboration avec SUPERFAST FERRIES.
ANEK SUPERFAST
Informations et réservations auprès de votre agence de voyages
EUROMER AGENCE MARITIME
Tel.: 04 67 65 67 30, 04 67 65 95 14
VIAMARE CAP MER Sarl.
Tel.: 01 42 80 94 87

LE VOYAGE INSOLITE PAR EXCELLENCE
Culture
Nature
Rencontres
depuis 1971
2012
Voyages Civilisations Voyages Randonnées
Expéditions et cultures en famille Découverte
pour demander notre nouveau catalogue
lemonde12@explorator.fr - www.explorator.fr
01 53 45 85 85