

ENCHÈRES

Les descendants de Louis XIII vendent des trésors

Comment partager entre dix héritiers 232 œuvres et meubles d'exception, vieux parfois de plus de cinq siècles ? Pour résoudre le problème, les Orléans, descendants du roi de France Louis XIII, ont décidé de vendre aux enchères les trésors de la famille chez Sotheby's, les 29 et 30 septembre à Paris. Certains objets remontent à Henri IV, qui régna sur la France de 1589 à 1610. Selon les estimations, la collection des Orléans pourrait atteindre 3 à 4 millions d'euros.

BILLET COMI

LA CHRONIQUE

DE BRUNO FRAPPAT

Revers allemands

Les colosses ont souvent les pieds fragiles. L'année 2015 restera sûrement, dans la mémoire allemande, l'une des plus noires de son histoire industrielle. Deux des fleurons de son savoir-faire et de son image de marque - alliant puissance et qualité -, la Lufthansa puis Volkswagen, ont au cours de la même année subi des catastrophes dues à des négligences humaines et sans doute aussi à l'excès d'orgueil de ceux qui les dirigent. Catastrophes à la fois matérielles et au lourd bilan humain, comme celle qui, en mars, a vu un avion de Germanwings, filiale de la compagnie Lufthansa, se précipiter, par la volonté de son co-pilote, sur une montagne de France, entraînant dans la mort cent cinquante personnes.

Un coût humain bien sûr, mais aussi une très mauvaise affaire sur le plan commercial. Sur ce dernier plan, celui du strict commerce et des intérêts financiers, le cataclysme qui vient de s'abattre sur Volkswagen est sans doute encore plus terrible. La fraude décelée pour déjouer les contrôles antipollution de ses véhicules diesel aux États-Unis (et peut-être ailleurs...) relève d'une imprudence qui confine à la sottise. Les conséquences de cette énorme bévue, vrai crime contre l'environnement, sont incalculables. La firme automobile, qui s'était installée en tête des constructeurs mondiaux d'automobiles (10 millions de véhicules vendus chaque année), mettra sans doute des années à retrouver le niveau de réputation et de prospérité d'avant la découverte de la supercherie programmée dans un logiciel « malin ».

Mévente probable durant un temps assez long, résultats commerciaux et financiers en berne, le plus gros exportateur de l'Allemagne flûte sur les marchés du monde entier et l'on devine les remarques sarcastiques des clients potentiels dans les succursales... L'Allemagne, sans cesse citée en exemple de modernité, de technicité, et de qualité, a montré en ces deux occasions que le « zéro » défaut n'existe dans aucune activité humaine. Que l'erreur est toujours tapageuse et des conséquences désastreuses. C'est une leçon pour le monde entier même si l'on veut croire que l'Allemagne saura redresser la barre de ses géants industriels et relever la tête, comme elle a toujours réussi à la faire.

le dauphiné.

PATRIMOINE | Un mausolée au Mali

Un islamiste jugé pour destruction



Capture d'une vidéo montrant la destruction d'un mausolée de Tombouctou en juillet 2012. (Café de l'AFP)

En 2012, Ahmad Al Faqi Al Mahdi avait organisé la destruction de neuf mausolées et d'une des plus anciennes mosquées de Tombouctou. Le dirigeant d'Ansar Dine, un groupe islamiste radical proche d'Al-Qaïda au Maghreb islamique, a été déferé hier à la Cour pénale internationale (CPI) de La Haye, aux Pays-Bas. Le Touareg malien a été renvoyé par les autorités du Niger. C'est la première fois que la CPI instruit une affaire de destruction d'édifices religieux et de monuments historiques, des actes considérés comme des crimes de guerre. Ahmad Al Faqi Al Mahdi est aussi le premier suspect arrêté dans l'enquête ouverte début 2013 sur les exactions commises au Mali par des groupes djihadistes.

En 2014, l'Unesco a lancé un vaste chantier de reconstruction des monuments de Tombouctou, défigurés par neuf mois d'occupation islamiste, avant que quelques djihadistes ne soient chassés par l'armée française en janvier 2013. Le projet de réhabilitation concerne aussi les manuscrits anciens de la ville, dont plus de 4 000 ont été perdus, brûlés ou volés.

« Un assassinat du passé »
Le maire de Tombouctou, une ville inscrite au patrimoine mondial de l'humanité, s'est réjoui de cette arrestation. « Al Faqi m'a convoqué plusieurs fois. C'est lui qui di-

LC. (AFP)

SPECTACLE

Gad Elmaleh, l'humour in english

Gad Elmaleh fait vendredi une première sortie réussie pour ses vains débuts en anglais dans une salle new-yorkaise. Très populaire en France, l'humoriste s'est déjà produit en anglais, notamment à New York, mais jamais sur une série de dates comme ce sera le cas cette fois: il se produira jusqu'au 7 octobre. La grande majorité du public, francophone, lui était acquise, mais l'artiste s'est attaché à ne pas céder à la facilité, refusant de faire un sketch en français.



RECORD

104 000 euros la bouteille

Une bouteille de champagne Krug de 1915 a été vendue aux enchères pour 104 000 euros vendredi à New York. Pour cette modeste somme, l'acquéreur, qui a souhaité rester anonyme, sera reçu par la maison Krug durant deux jours avec trois invités de son choix lors d'un séjour gastronomique en Champagne afin de déguster sur place ce millésime centenaire. Le précédent record était détenu par une bouteille de Yvécu-Clicquot 1841 qui avait été acquise en 2011 pour seulement 30 000 euros.

CONSUMMATION | La semaine de la gastronomie peut aussi être celle de l'environnement

Des plats de chefs « bons pour le climat »

Réduire notre empreinte carbone, ça se joue aussi au restaurant. François Pasteau, cuisinier à Paris, milite pour des recettes qui préservent la planète en limitant les émissions de gaz à effet de serre.



François Pasteau cuisine des assiettes respectueuses de l'environnement. (D. OVA COURTESY)

François Pasteau veut reconstruire la gastronomie et l'environnement. Président de l'Association « Bon pour le climat », ce chef milite pour que les cuisiniers mettent des recettes moins émettrices de gaz à effet de serre. Le restaurant, installé au cœur de Paris, a la fibre éco. Depuis vingt ans, dans son établissement, il trie les déchets, utilise des fontaines à eau plutôt que des bouteilles et ne cuisine que des poissons certifiés pêche durable. Il a franchi une étape supplémentaire quand il a pris conscience que l'alimentation pesait 30 % des émissions de gaz à effet de serre, soit presque autant que les transports ou le logement.

Moins de viande et de poisson
« Il fallait réfléchir à ce qu'on met dans nos assiettes trois fois par jour, en proposant des plats meilleurs pour le climat », raconte-t-il. Avec quelques principes simples : privilégier les produits locaux, de saison, et limiter les protéines animales pour leur préférer les végétales. « Il ne s'agit pas de devenir végétarien, mais d'être plus conscient de ce qu'on mange et de privilégier les légumes, la viande ou le poisson n'intervenant qu'ensuite dans l'élaboration de la recette ». Un choix jusque dans la communication sur la carte. « Dans les intitulés des plats sur la carte,

je mets toujours les légumes en premier. Cela surprend parfois les clients de lire « chutney de courgettes et tomates au gingembre, filet de lieu jaune en croûte de noisette » mais ça va », sourit-il. Il a d'ailleurs eu une bonne surprise. L'assiette végétarienne qu'il a inscrite à la carte a eu un franc succès. Elle représente aujourd'hui entre 3 et 5 % de ses ventes. Mais bon pour le climat ne doit pas rimer avec moins bon pour le palais. « Il faut que le consommateur garde le plaisir », ajoute le chef, « mais il est prêt à retrouver une satisfaction dans une frustration, à se dire profitez des tomates car c'est bientôt la fin de la saison et à anticiper le plaisir des cepes qui leur succéderont ».

Une association de cuisiniers
Sa conviction, François Pasteau essaie de la faire partager à ses confrères avec l'association « Bon pour le climat », créée à la fin de l'année dernière. « Nous avons une soixantaine d'adhérents dont plusieurs chefs étoilés comme Julien Dumas de chez Lucas



L'objectif ? Remplir son assiette avec des principes simples : « Privilégier les produits locaux, de saison, et limiter les protéines animales pour leur préférer les végétales. » (M. HENRI)

Carton à Paris ou Joël Césari de la Chaumière à Dole. Nous avons également le soutien de Relais et Châteaux et du Syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs », explique Jean-Luc Fessard, secrétaire général de l'association. « Bon pour le climat » espère créer un effet d'entraînement, et propose aux chefs un « éco-calculateur » en ligne, pour leur permettre de quantifier l'impact de leurs efforts en émissions de gaz à effet de serre. Jean-Luc Fessard y croit : « En faisant attention, on peut réduire de moitié le poids carbone d'une assiette ! »

Étude BÉCU

Une fête pour les gourmets

Jusqu'à ce soir, la gastronomie est à la fête dans toute la France. Pour sa cinquième édition, l'événement, organisé par le ministère de l'Économie, est placé sous le patronage de la chef Anne-Sophie Pic, patronne d'un restaurant trois étoiles à Valence (Drôme). La chef a d'ailleurs signé cinq recettes de « Tartines créatives et audacieuses », mises en ligne sur le site de la Fête de la gastronomie, et accompagnées de recettes de 32 autres femmes chefs.

Le but de ce rendez-vous culinaire : mettre en avant les différents acteurs du secteur de la gastronomie en valorisant l'excellence du savoir-faire français, de ses traditions et de sa richesse. Mais aussi faire se rencontrer l'ensemble des Français et les professionnels du secteur lors d'une « grande fête populaire ». Sur tout le territoire, ce sont plus de 9 500 événements, dont 55 banquets et pique-niques, qui sont organisés.

Plus d'informations sur fête-gastronomie.fr et sur l'application Fête de la gastronomie, (disponible sur l-iOS et Android).

QUESTIONS À

Yann Arthus-Bertrand

Photographe, réalisateur, président de la fondation GoodPlanet

« Agir en adaptant nos recettes »

→ Pourquoi avoir lancé l'opération **La solution est dans l'assiette, qui propose des plats pour manger en respectant mieux l'environnement** ?
On peut tous faire un effort pour lutter contre le changement climatique à travers la nourriture. L'agriculture est un secteur fortement émetteur de gaz à effet de serre. Nous pouvons tous agir pour limiter les émissions dans ce domaine, en adaptant nos recettes, en réfléchissant à ce que nous mettons dans nos assiettes.

→ On parle peu de l'impact de notre alimentation sur l'environnement, alors que, d'après votre fondation, elle représente 27 % de l'empreinte carbone des Français. Pourquoi ?
Il est plus facile de pointer du doigt les grands groupes pétroliers, ou les constructeurs de voitures... Alors qu'en matière d'alimentation, il y a tellement d'acteurs en jeu, comme les paysans, qu'on n'a pas envie d'attaquer parce qu'ils souffrent en ce moment... Et puis c'est compliqué de changer nos habitudes... On a un rapport très intime à ce qu'on mange.

→ Vous pensez qu'il faut consommer moins ?
Oui, je suis pour une décroissance. Nous vivons dans le sixième pays le plus riche du monde. Nous devons apprendre à consommer mieux et moins. Nous sommes submergés par ce que

nous achetons. Notre monde est orienté vers une surconsommation et nous sommes en train d'épuiser les ressources de la planète. L'agriculture a sa responsabilité : on consomme trop, produit trop, des produits de faible qualité à des prix ridiculement bas. Et ce système ne satisfait personne, ni les consommateurs ni les agriculteurs.

→ Pouvez-vous nous donner des exemples de solutions à appliquer dans la vie de tous les jours ?
Ça passe par des choses assez simples, comme consommer moins de viande, manger les poissons qui proviennent d'une pêche durable, consommer des légumes de saison, jeter moins, cuisiner les restes. Personnellement, j'ai fait le choix de ne plus manger de viande depuis quatre ans. Ce qui n'est d'ailleurs pas toujours bien compris autour de moi...

→ La gastronomie est-elle compatible avec l'écologie ?
Complètement ! La preuve : même les grands chefs se mettent à cuisiner en respectant plus l'environnement. Ils se mettent à servir plus de légumes, très peu de viande, très peu de poisson...

Propos recueillis par Florence TRICORE

EN CHIFFRES

55 KG DE VIANDE/AN

Un Français consomme en moyenne 55 kg de viande, 15 kg de poissons, d'œufs, et 250 œufs chaque année. Entre 1950 et 2009, notre consommation de protéines animales a augmenté de 88 %. Produire un kilo de bœuf nécessite 15 000 litres d'eau et émet autant de gaz à effet de serre que parcourir 150 kilomètres en voiture.

TROP DE KILOMÈTRES...

Environ 55 % des stocks de poissons sont exploités à leur maximum. En moyenne, nos aliments parcourent entre 2 500 et 5 000 km entre leur lieu de production et notre assiette. Un fruit importé hors saison par avion consomme pour son transport 10 à 20 fois plus de pétrole que le même fruit produit localement et acheté en saison.

... ET DE HORS SAISON

La tomate produite localement mais hors saison (sous serre), génère, en moyenne, 20 fois plus de gaz à effet de serre qu'une tomate locale produite au bon moment de l'année.

EAU EN BOUTEILLE

Boite 1,5 litre d'eau en bouteille par jour pendant une année équivaut à rouler 1 500 km en voiture contre 1,5 km en buvant la même quantité d'eau du robinet.

STOP AUX SACS !

En moyenne, 8 milliards de sacs en plastique sont jetés chaque année dans la nature européenne. Un carton réutilisable devient plus performant du point de vue des émissions de gaz à effet de serre qu'un sac en plastique à usage unique à partir de quatre utilisations.

Source des chiffres : Fondation GoodPlanet