

Bonjour à tous
en ce deuxième
mois de l'année
bissextile !

Meliha Serbes > P. 3

Il fait très froid à Paris, - 4° :
Madame Anne Hidalgo*,
s'il vous plaît... Dr Hüseyin Latif > P. 5



De quoi Gaza
est-il le nom ?

Nous publions ici l'article de Didier Billion,
Directeur adjoint de l'IRIS, écrit en exclusivité
pour notre journal et consacré à la situation
actuelle à Gaza.

Didier Billion > P. 4



Aujourd'hui la Turquie



227 F:9 €
N° ISSN : 1305-6476

Istanbul - Paris - Ankara - Genève - Izmir - Bruxelles - Bodrum - Montréal



Escapade
majestueuse au
d'Angleterre

Daniel Latif > P. 7



50 TL - 9 euros

www.aujourdhuiturquie.com

Le Journal francophone de la Turquie numéro 227, Février 2024



Dr Mireille Sadège

Docteur en histoire
des relations
internationales

Le conte de Kars

Le 23 décembre dernier, j'arrive à Kars accompagné de deux amies, Seval Erol et İnci Kimyonşen. Notre hôtel Büyük Kale est situé en plein centre historique. Nous partons à la découverte de la ville. Une longue avenue bordée de larges trottoirs, longeant des bâtiments historiques, nous mène à une grande place au pied de la citadelle de Kars qui surplombe la ville au sommet d'une colline rocheuse. Nous empruntons le chemin vers le sommet de la citadelle mais à mi-chemin, la neige commence à tomber et nous oblige à redescendre. Très vite, le pont en pierre, les monuments historiques de la place sont recouverts de neige. La nuit commence à tomber sur ce décor blanc, et les magnifiques bâtiments d'influence architecturale russe s'illuminent. Nous avons l'impression de nous trouver dans un univers de conte, que nous nommons le conte de Kars.

Réputée pour ses hivers rudes, ses chutes de neiges et ses températures glaciales, la ville de Kars est située aux frontières de l'Iran et de l'Arménie, à la jonction de nombreuses cultures : arménienne, caucasienne, russe et turque. La ville abrite donc un grand nombre de bâtiments historiques qui témoignent de ces influences. Ce patrimoine architectural est restauré et, magnifiquement illuminé, offre un paysage somptueux.



> P. 5

La plus jeune députée néo-zélandaise marque son entrée au parlement par un haka



Le haka ? Lorsque l'on entend ce terme, il est commun que la première chose qui vient à l'esprit soit la danse guerrière exécutée par l'équipe de rugby néo-zélandaise. En réalité, les All Blacks dansent le *Ka mate* !, ou *Te Rauparaha haka*. Le *Ka mate* raconte l'histoire du guerrier Te Rauparaha poursuivi par ses ennemis. Pratiqué en contexte sportif, il renvoie à la peur de la défaite et à la volonté de vaincre.

En fait, le haka n'est pas qu'une danse guerrière. En maori, *haka* est le terme générique pour la danse. Il y en a donc une infinie variété, pouvant exprimer la joie, la colère, le désir de vengeance. Le haka peut également avoir

des connotations sexuelles, ou encore souhaiter la bienvenue aux visiteurs... Ainsi, le haka a toujours fait partie de l'histoire des Néo-Zélandais. Vrai rituel maori, il occupe une place sacrée en Nouvelle-Zélande, jusqu'à être enseigné à l'école et concurrencer l'hymne national. Il exprime la passion, la force et l'identité d'un peuple. Il incarne par ailleurs la maorisation, dans une certaine mesure, de la société néo-zélandaise.

Ce poids de la culture maorie peut notamment s'expliquer par l'histoire particulière de l'archipel : contrairement aux aborigènes d'Australie, les Maoris ont toujours été redoutés par les colonisateurs, et leur résistance héroïque a empêché les Blancs de s'imposer et de devenir la « race dominante ».



> P. 12

Serhan Bali,
figure incontournable
de la musique classique
en Turquie



Hannah Berthomé > P. 10

Retour sur...

Arkestra et le Chef... Eren Paykal, p. 6

Imagination, Ali Türek, p. 6

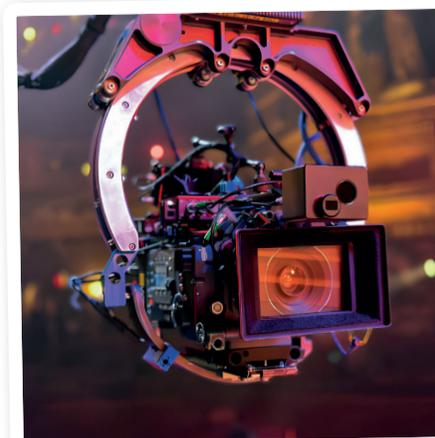
I Shop Therefore I... Sirma Parman, p. 12

Welthungerhilfe, cette
ONG allemande qui
opère en Turquie



> P. 8

Filtres jaunes



Dr Gözde Kurt Yılmaz > P. 2



Dr Olivier Buirette

Le 25 octobre 2023, Robert Fico, qui avait déjà été Premier ministre de la petite République slovaque, devait revenir aux affaires à la tête d'une coalition populiste. Au regard des victoires récentes tant en Europe centrale qu'en Europe occidentale de cette tendance populiste, on peut dans le cas slovaque se poser la question des conséquences de l'addition de ces États désormais dirigés par ce type de leader.

En effet, si les 10 ans cumulés de pouvoir du PIS en Pologne ont été relativisés par la victoire du centriste Donald Tusk, la Hongrie d'un Viktor Orban au pouvoir sans discontinuer depuis 2010 est à prendre en considération.

Certes, la faiblesse de l'Union européenne qui reste dépendante de l'OTAN en matière de défense, et le poids grandissant du conflit russo-ukrainien sont sans doute pour beaucoup dans ces évolutions dans la région.

La Slovaquie, pour sa part, fut dès 1918 intégrée dans l'aventure commune d'un État des Slaves de l'Europe centrale formé des vieilles provinces de Bohême-Moravie de l'ancien Empire Austro-Hongrois, plus celle de la Hongrie du Nord avec laquelle on va reformer une Slovaquie. Mais cela durera à peine deux décennies. En effet, le démembrement hitlérien provoqué par la crise des Sudètes et les accords de Munich en 1938 vont mener rapidement à la créa-

Les populismes en Europe centrale et leur influence : le cas du retour au pouvoir de Robert Fico en Slovaquie en octobre 2023

tion d'un État slovaque indépendant et satellite du Reich, et à l'installation du régime clérical-fasciste de Monseigneur Tiso à Bratislava.

Il ne pouvait donc pas en être autrement que de voir la formation d'une nouvelle Tchécoslovaquie communiste suite à sa libération par l'Armée rouge en 1945, et tout ce qui s'ensuivit en tant que pays pleinement intégré dans le bloc de l'Est. 1968 et le Printemps de Prague resteront bien sûr à marquer d'une pierre blanche durant cette période ; mais il faudra attendre 1985 et l'arrivée des réformes de Gorbatchev à Moscou pour voir reprendre une bonne partie de la réforme du socialisme à visage humain de Dubcek.

La nouvelle Tchécoslovaquie post guerre froide n'aura duré qu'un temps, puisqu'en 1993 celle-ci éclate à nouveau, mais démocratiquement cette fois. Les deux pays vivront alors leurs adhésions à l'OTAN et à l'Union européenne de manière successive ; sur le plan politique globalement, une tendance plus libérale restant à Prague, et une plus conservatrice à Bratislava.

Qui est donc Robert Fico ? Né en 1964, Fico a fondé son parti, le SMER (Socialna Demokracia), le 8 novembre 1999 pour le mener plusieurs fois au pouvoir : de 2006 à 2010 puis de 2012 à 2018, et donc à présent depuis octobre 2023, à la

tête cette fois-ci d'une coalition d'inspiration populiste qui le présente comme « pro-russe » et dont l'un des premiers signaux devait être l'arrêt des livraisons d'armes à l'Ukraine. En effet, la partie occidentale de celle-ci, plus connue sous le nom de Ruthénie subcarpathique, est frontalière de la Slovaquie de même que de la grande ville de l'Ouest de l'Ukraine : Lviv.



On précisera que quelque temps auparavant, la République tchèque se dotait comme président de Petr Pavel, un ancien général de l'OTAN à la tête d'un gouvernement quant à lui pro-occidental ; la différence entre les deux républiques qui ont succédé à la Tchécoslovaquie demeure donc.

Cette victoire de Robert Fico ne serait sans doute qu'un épisode de la vie politique slovaque s'il ne fallait pas la mettre

en perspective avec d'autres pays de la région où des leaders de la même aspiration politique sont au pouvoir. La Pologne, qui malgré la récente alternative politique que représente le retour au pouvoir du pro-européen Donald Tusk, a quand même vécu une longue période avec le PIS au pouvoir de 2005 à 2007 puis de 2015 à 2023 ? On précisera que Donald Tusk cohabite à Varsovie avec un président de la République de Pologne qui lui, est du PIS : Andrzej Duda. Ajoutons à cela l'emblématique Hongrie de Viktor Orban, au pouvoir sans interruption depuis 2010. Il en est de même, précisons-le, dans les petites républiques baltes du Nord.

Le reste de l'Europe n'est pas en reste, on l'a bien vu avec l'Italie ou encore tout récemment les Pays-Bas. Tout cela jouera un rôle, à n'en pas douter, lors des élections du renouvellement du Parlement européen en juin 2024. Et une fois encore la diversité des 27 pays membres devra trouver une nouvelle harmonie pour poursuivre, entre autres, la mise en œuvre de l'architecture de sécurité commune de l'UE avec un siècle qui approche déjà de son premier quart.

C'est ainsi que l'aventure européenne se poursuit depuis la signature du Traité de Rome le 25 mars 1957. Souhaitons-lui alors une bonne continuation dans la compréhension mutuelle...



Dr Gözde Kurt Yılmaz

Filtres jaunes

Les films et séries télévisées peuvent laisser différentes traces dans l'esprit du public grâce au « monde coloré » des coloristes. Les palettes de couleurs et les filtres permettent, lorsqu'ils sont combinés aux images et aux sons du contenu, de transmettre au public certaines significations ainsi que des valeurs esthétiques.

Alors que les couleurs chaudes nous rappellent des temps anciens, les tons froids sont associés à la fiction actuelle ou moderne. Si l'on pense par exemple à la palette de couleurs utilisée dans le film *Amélie*, certaines scènes et couleurs vous viennent à l'esprit. Comme le rouge et le vert... Alors que les tons bleus froids utilisés dans les films futuristes sur l'espace et les robots symbolisent l'avancée technologique et le progressisme, lorsqu'il s'agit d'utiliser des filtres jaune-orange sale à l'opposé du bleu, il faut ouvrir une parenthèse et examiner en détail le sens que l'on veut véhiculer.

Vous avez sans doute vu un jour les filtres jaune sale des scènes de films hollywoodiens se déroulant dans certains pays. Utilisé fréquemment dans de nombreux films et séries télévisées se déroulant au Mexique, ce filtre jaune a pris le nom de « filtre mexicain ». Bien entendu, ce filtre n'est pas utilisé exclusivement pour le Mexique. L'utilisation du filtre jaune dans les séries télévisées et les films se déroulant en Amérique latine, en Afrique, au Moyen-Orient, en Asie du Sud et même dans certains pays d'Europe, indique que ces pays sont présentés comme des « pays sous-développés, du tiers-monde ».

Cependant, le Mexique, qui a donné son nom au filtre, est un pays avec des plages et une gastronomie remarquables, et attire chaque année des milliers de visiteurs pour les qualités de ses habitants, de sa culture et de sa nature. De même, présenter au monde le Bosphore, où l'on peut voir toutes les nuances de bleu, avec un filtre jaune sale, et essayer d'évoquer Istanbul avec une musique traditionnelle, des scènes et des sons orientaux, conduit, avec ces couleurs et ces images, à une distorsion de bon nombre de réalités concernant la ville, le pays et son peuple. Le fait que le Bayern Munich, dans sa publication sur les réseaux sociaux précédant le match du mois dernier contre Galatasaray en Ligue des Champions, ait représenté Istanbul au moyen d'une affiche jaune-orange sale, est exactement un exemple de cette approche. Comme on le sait, l'orange est une couleur qui est exactement le contraire du bleu...

La présentation du Bosphore et de la

Les films et séries télévisées peuvent laisser différentes traces dans l'esprit du public grâce au « monde coloré » des coloristes.

Tour de Galata avec un filtre jaune-orange sale est un exemple de « marginalisation chromatique ». Les couleurs et les filtres des séries télévisées, des films et même des affiches déterminent où les pays seront positionnés par rapport à la frontière entre pays développés et sous-développés dans le monde réparti en

Ouest, Est, Sud et Nord, ainsi que les décisions préconçues quant à la valeur à accorder à leur population. Considérons par exemple un film de guerre filtré en jaune se déroulant en Irak ou en Afghanistan. Le filtre jaune évoque non seulement la chaleur et la sécheresse, mais met aussi en avant des notions de sous-développement,

pauvreté, anarchie, corruption, maladie, misère, banditisme et hostilité. Lorsque ce filtre est combiné avec l'histoire, les images et les sons ajoutés à la palette de couleurs, le récit change, les citoyens du pays en question sont dévalorisés, marginalisés, et la xénophobie peut être alimentée.



Ainsi, les habitants du pays en question prennent place dans l'esprit des spectateurs en fonction de ce qui est symbolisé par le filtre utilisé dans les films et les séries télévisées. Imaginons, par exemple, que dans diverses productions Paris soit constamment présenté au public avec un filtre jaune sale, et au moyen d'images et de sons, soit évoqué comme une ville dangereuse... C'est alors que nous pouvons comprendre que le jaune sale n'est pas seulement une couleur, mais que ce filtre jaune sale utilisé dans les séries télévisées et les films est doté d'un langage et d'une mémoire. Et pourtant, au-delà des filtres jaunes, le Mexique, Istanbul, Paris, l'Irak, l'Afghanistan et tous les autres pays sont beaux, uniques et réels, avec leurs textures, couleurs, sons et visages. Ne classer ces villes, ces pays, tous les peuples qui y vivent et leurs cultures qu'avec le filtre jaune, montre à quel point cette gestion de la perception est discriminatoire.



Meliha Serbes

MODE

Bonjour à tous en ce deuxième mois de l'année bissextile !

J'ai écrit ces derniers temps sur des sujets très spécifiques, et ce mois-ci, je voudrais jeter un regard plus général sur le monde de la mode. En général, j'écris principalement sur la mode féminine. Mais, cette fois, je vais vous parler de la Fashion Week masculine de Milan.



La marque qui y a fait le plus de bruit est Gucci. Marque restée longtemps silencieuse, Gucci s'est éloignée des créations marquantes et des tendances de la mode depuis peut-être dix ans. Elle suit son propre cours, loin de la popularité. C'est peut-être une position défendable, mais elle ne fait pas de publicité, on ne la voit ni sur les podiums, ni sur les tapis rouges. Une marque oubliée et non visible, en s'éloignant des réseaux sociaux et des écrans, se renferme sur elle-même. Les pièces emblématiques identifiées à Gucci ramènent les gens plusieurs années en arrière. Parce qu'il n'y aura bientôt plus de telles créations. C'est pourquoi je suis favorable au changement de directeurs créatifs. Sabata de Sarno a présenté sa collection, qui s'inspire un peu de Bottega, Prada et même de Jacquemus. J'ai vu un Gucci sur ce podium, qui correspond également à la tendance du luxe discret. Je ne peux pas dire qu'elle a créé une nouvelle tendance, mais elle est apparue sur le podium comme une marque qui suivait les tendances. En fait, j'ai récemment vu défiler la marque Ami Paris ; comme Ami Paris, Gucci a préparé son défilé sans logos et avec des tissus de haute qualité et bien cousus. Il existe même une collection qui comprend des produits semblables à la collection femme. Clairement, on constate que les créations homme et femme utilisent des pièces similaires.

Et qu'en est-il de l'obsession du ruban qui est devenue populaire récemment ? Les rubans et les nœuds attachés à chaque robe, sac, chaussure et accessoire, sont devenus ennuyeux. Je suis contre tout ce qui est exagéré. En fait, en les voyant constamment sur

les réseaux sociaux, nous nous sommes habitués à ces nœuds et certains d'entre nous ont déjà commencé à les utiliser. Parfois, ces rubans ne sont pas noués, ils restent flottants. Par temps venteux, on dirait qu'ils volent. Ce style, que l'on peut aussi appeler le look fluide, ne fera pas long feu selon moi. Continuons avec les dernières tendances, Pantone a annoncé une couleur pour 2024 : la couleur duvet de pêche. C'est une couleur très saisonnière que je peux décrire comme étant très légèrement rosée et saumonée, et elle ne conviendra pas à toutes les carnations. Les couleurs populaires des années précédentes, le vert, le bordeaux et le marron, convenaient à tout âge et à toute saison. Mais je ne pense pas que cette nouvelle couleur aura autant de succès. Associée aux paillettes, elle a déjà pris place sur les podiums. Ces tons convenaient à des noms comme Emma Stone et Florence Pough. Comme il y aura beaucoup de remises de prix et de cérémonies importantes jusqu'à fin janvier, février et surtout mars, nous aurons l'occasion de commenter de nombreuses tenues et de suivre les tendances de la mode.



PANTONE®
13-1023
Peach Fuzz

mode, mais pour de nombreux thèmes. Les posts tactiques, bien sûr, font plus de bruit. Et les gens ont commencé à en avoir assez de regarder la vie luxueuse des influenceurs. Un partage drôle et inhabituel va donc générer plus de clics. L'enquête a révélé que 65 % des utilisateurs font moins confiance aux influenceurs de mode que l'année dernière. En fait, il y a eu récemment des cas d'influenceurs criminels en Turquie, mais de telles situations se produisent non seulement en Turquie mais partout dans le monde, et cela a réduit la confiance en ces influenceurs. Par exemple, Chiara

Ferragni, que l'on peut qualifier comme la reine des influenceurs, a bouleversé la chronique avec ses problèmes judiciaires. Elle a dilapidé les dons qu'elle avait collectés pour les enfants atteints de cancer au lieu de les reverser à l'hôpital, et au terme de l'enquête ouverte par le gouvernement italien, s'est vue contrainte de payer une amende d'un million d'euros. Chiara a accumulé les protestations. Bien sûr, cette affaire sera un jour oubliée, mais je pense que ce ne sera pas facile pour elle de rega-



ner l'ancienne confiance. Même si elle a annoncé qu'elle ferait un don compensatoire à l'hôpital, cela n'a pas calmé le public. Chiara est restée silencieuse depuis un moment, elle n'a rien posté et a fermé son blog suite aux commentaires négatifs.



Si vous êtes intéressé par les médias sociaux et la mode, j'aimerais vous parler encore d'une chose. Le magazine *Business of Fashion* a publié un article selon lequel les publications sur Instagram des influenceurs web qui produisent du contenu sur des sujets tels que la mode, les vêtements et accessoires, et le design, ont diminué. Selon ce magazine, ces publications, qui interprètent le produit de manière plus créative, sont plus efficaces que les séances photo ou les défilés de mode. Mais le revers de la médaille est que les contenus critiques ou comiques génèrent plus de clics. Et cela est vrai non seulement pour la

YERİNDE DURMA

deep energy drink

deep energy drink

deep energy drink

1L

500ML

250ML

Uludağ İçecek Türk A.Ş. tescilli markasıdır.

De quoi Gaza est-il le nom ?

Nous publions ici l'article de Didier Billion, Directeur adjoint de l'IRIS, écrit en exclusivité pour notre journal et consacré à la situation actuelle à Gaza.

Depuis le 7 octobre 2023, la violence s'est aggravée dans des proportions inimaginables au Moyen-Orient. La question palestinienne, que beaucoup d'acteurs et d'observateurs considéraient désormais quasiment enterrée, a resurgi dans un terrible fracas politique et militaire et traverse une des pages les plus sombres de son histoire.

Les actes du Hamas commis le 7 octobre – que l'on peut qualifier de crimes de guerre, voire de crimes contre l'humanité puisque exercés notamment contre des civils – sont, comme l'a déclaré Monseigneur Vesco, l'évêque d'Alger, « sans excuse mais pas sans cause ». Les 2-3 millions de Gazaouis vivent en effet dans 360 km², emmurés de manière quasi hermétique à l'instigation de l'État d'Israël et dans une moindre mesure de l'Égypte, depuis 2006, lorsque le Hamas remporta les élections dans les Territoires palestiniens et s'imposa dans la bande de Gaza. Dans ce dernier territoire, 50 % des habitants ont moins de 20 ans, 75 % se trouvent au chômage, vivant avec l'équivalent de 1,5 dollar par jour et dépendant de l'aide humanitaire internationale. Le président de la commission des Affaires étrangères de l'Assemblée nationale française, Jean-Louis Boulanger, s'interroge à juste titre quand il déclare le 23 octobre devant la représentation nationale : « Une population sans avenir et donc sans espoir pouvait-elle être tentée par des partis modérés qui n'avaient rien à lui offrir ? »²

Les 1140 victimes israéliennes abattues froidement le 7 octobre ont déclenché en retour une réaction israélienne d'une brutalité inouïe. Le ministre de la Défense israélien, Yoav Galant, annonce l'ampleur de la riposte quand il explique, le 9 octobre, qu'il n'y aura aucune pitié envers les Gazaouis, qu'il compare à des « animaux humains », et précise qu'il a ordonné un siège complet de la bande de Gaza : « Pas d'électricité, pas de nourriture, pas de gaz. Tout est fermé. » Depuis lors, les bombardements aériens israéliens, puis l'opération terrestre à partir du 27 octobre n'ont cessé leur œuvre de mort à une cadence terrifiante, à l'exception de sept jours de trêve entre le 24 novembre et le 1^{er} décembre.

Au moment où ces lignes sont écrites, l'intensité des bombardements ne faiblit pas. Le bilan est un désastre : 23 000 morts³ – mais probablement beaucoup plus si l'on doit prendre en compte ceux qui sont sous les décombres – ; deux tiers des bâtiments détruits ; 80 % des habitants ayant dû quitter leur domicile, soit 1,8 million de personnes à reloger. Au vu de la structure démographique et de la densité de la bande de Gaza, les organisations humanitaires considèrent que l'on est en présence d'un charnier d'enfants jamais constaté dans d'autres guerres et que 70 % des victimes sont des femmes et des enfants.

Face à cette situation, les réactions de ladite communauté internationale sont pour le moins insuffisantes, en dépit des efforts du secrétaire général de l'Organisation des Nations unies (ONU). Si peu à peu les critiques s'accroissent et que l'exigence de cessez-le-feu se fait plus pressante, les États-Unis persistent à mettre leur veto lorsqu'un vote est organisé au Conseil de sécurité et apportent *de facto* un appui total à Israël en continuant à lui livrer massivement les armes qui sèment la mort sans interruption. Les condamnations des États restent dans l'ensemble lénifiantes, car jamais suivies de mesures concrètes. Il y a en la matière un aspect terrifiant, et les Gazaouis peuvent avoir à juste titre un sentiment d'exclusion d'appartenance à l'humanité. Il n'en est pas de même au niveau des opinions publiques, tant les manifestations de solidarité au peuple palestinien sont nombreuses et massives à travers le monde.

L'objectif des dirigeants israéliens apparaît assez clair. Il s'agit de rendre impossible la vie à Gaza et si possible d'en expulser le maximum d'habitants. Ces derniers ont pour leur part compris que s'ils partaient, ils ne pourront revenir. Ils ont en cela parfaitement intégré l'histoire de leurs familles, qui ont été contraintes à l'exode et quitté leurs terres et leurs maisons en 1948-1949 lors de la fondation de l'État d'Israël, et n'ont jamais pu y revenir. Dans le même temps, les exactions se multiplient aussi en Cisjordanie, où les colonies ne cessent de se multiplier et où les colons radicalisés, sous l'œil complice de l'armée, ne cessent d'attaquer et de spolier les Palestiniens. Depuis le 7 octobre, les violences se multiplient, ainsi que les arrestations – près de 5 000 – la plupart du temps de ma-

nière totalement arbitraire. C'est ainsi une stratégie de harcèlement, de création d'une insécurité permanente pour les Palestiniens qu'utilise le régime d'apartheid israélien. Entre le début de l'année 2023 et le 7 octobre, près de 250 d'entre eux avaient déjà été assassinés par des soldats et des colons en Cisjordanie.



À Gaza, comme en Cisjordanie ou à Jérusalem-Est, le projet des dirigeants israéliens semble donc le même : chasser le maximum de Palestiniens de leurs terres et rendre impossible la perspective de création d'un État palestinien, comme d'ailleurs Benjamin Netanyahu l'a explicitement déclaré. Il faut prendre en compte la signification de la composition du gouvernement Netanyahu en fonction depuis le début de l'année 2023, dont le centre de gravité est clairement situé à l'extrême droite. Des suprémacistes juifs et des ultra-orthodoxes y détiennent des postes ministériels de premier plan et n'hésitent pas à évoquer publiquement la nécessité de procéder à l'annexion pure et simple des Territoires palestiniens. On peut craindre de ce point de vue que la situation ouverte le 7 octobre ne concoure à l'accélération de ce projet, en totale opposition avec les résolutions votées par l'ONU depuis maintenant des décennies.

C'est bien la dégradation constante de la situation du peuple palestinien qui permet de comprendre l'engrenage actuel. Le manque total de perspective politique génère un désespoir qui mène à la radicalité et à des impasses. Que les crimes du Hamas relèvent du terrorisme compris comme méthode d'action ne signifie pas que ce dernier puisse être comparé à Al-Qaïda ou Daech. Créé en 1987, le Hamas est un mouvement islamo-nationaliste, branche palestinienne des Frères musulmans, dont nous savons qu'il a un moment bénéficié de l'œil bienveillant des autorités israéliennes pour affaiblir le Fatah et l'Organisation de Libération de la Palestine (OLP). Il a remporté les élections de 2006, ce qui indique un réel enracinement populaire. C'est pour ces raisons que l'objectif que se fixe B. Netanyahu de liquidation du Hamas n'a aucun sens. Des coups militaires peuvent lui être portés, comme c'est le cas actuellement, mais une organisation telle le Hamas ne peut en réalité être éradiquée. Les Palestiniens savent que pour ne pas disparaître de la carte du monde ils doivent s'accrocher à leurs terres, inlas-

sablement résister au déni de justice et s'inscrire dans la perspective d'une solution politique. Or l'Autorité palestinienne dirigée par Mahmoud Abbas est désormais totalement délégitimée. La jeunesse ne se reconnaît plus aucunement dans cette Autorité corrompue et qui lui apparaît comme une instance de collaboration avec l'armée d'occupation israélienne. Le Hamas a parfaitement intégré ce paramètre, et la mise en scène de ses actions a pour fonction de parler à l'ensemble de la population palestinienne à Gaza, en Cisjordanie, à Jérusalem-Est et en Israël même. En raison du vide politique actuel, le Hamas cherche ainsi à se présenter comme l'incarnation de la résistance et du mouvement national palestiniens. Le peuple palestinien est sous occupation depuis maintenant cinquante-six ans, il subit des attaques récurrentes depuis soixante-quinze ans. Ladite communauté internationale possède une responsabilité singulière en la matière pour une raison simple : la création de l'État d'Israël est le produit d'un vote à l'ONU et, depuis lors, de multiples résolutions ont été votées condamnant la spoliation des droits des Palestiniens. Il faut donc exiger l'application du droit international, rien que le droit international, mais tout le droit international.

Il ne pourra y avoir de paix véritable sans perspective politique juste. Il devient impératif qu'enfin une volonté politique s'exprime au sein de l'ONU pour faire cesser l'ininterrompu cortège de violences qui ne cesse d'endeuiller les populations civiles. La première étape est l'exigence d'un cessez-le-feu. Un cessez-le-feu qui ne signifie pas un retour au *statu quo ante*, mais qui ait le courage d'intégrer la nécessité de reprendre tous les paramètres contenus dans les résolutions de l'ONU pour les faire appliquer. Une négociation digne de ce nom sera alors possible. Il y a urgence, car comment imaginer un seul instant que la guerre totale menée à Gaza et l'accélération des violences et des expropriations en Cisjordanie puissent contribuer à assurer à terme la sécurité d'Israël ? Le déluge de bombes qui s'abat sur Gaza et son cortège de victimes risquent fort de préparer une génération de jeunes encore plus radicalisés, qui n'auront que l'idée de vengeance en tête. Terrible constat d'échec.

* **Didier Billion**⁴

Directeur adjoint de l'IRIS

Institut de relations internationales et stratégiques

1- Institut de relations internationales et stratégiques.

2- <https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/16/comptes-rendus/seance/session-ordinaire-de-2023-2024/seance-du-lundi-23-octobre-2023>

3- À la date du 7 janvier 2024, selon le ministère de la Santé de la bande de Gaza.

4- Didier Billion est directeur adjoint de l'IRIS. Docteur en Science politique et certifié d'Histoire et Géographie, Didier Billion est spécialiste de la Turquie et du Moyen-Orient. Il dirige le Programme Moyen-Orient/Afrique du Nord de l'IRIS. Auteur d'ouvrages et de nombreux articles sur les problématiques régionales, il a en outre rédigé de multiples études et notes de consultation pour des institutions françaises (ministère de la Défense, ministère des Affaires étrangères) ainsi que pour des entreprises françaises agissant au Moyen-Orient. Il a rejoint l'IRIS en 1991 et en est devenu un des directeurs adjoints, après avoir été directeur des études, puis directeur des publications et rédacteur en chef de *La Revue internationale et stratégique*. Il enseigne par ailleurs au sein d'IRIS SUP.

“ Yaşamın gölgesinden seyrettim kendimi bir gölge misali hiçbir şey gerçek değildi unuttum geçmişi geleceği. ”

Elmaz Kocadon



Sipariş için bizimavrupa@gmail.com



Dr Hüseyin Latif

Docteur en histoire des relations internationales

Tout à l'heure, alors que j'entraais dans la boulangerie de mon quartier, j'ai vu un homme d'environ 65 ans que je vois souvent ; il était proprement habillé, mais pas assez chaudement vêtu. « Pouvez-vous me donner un euro, ou m'acheter une demi-baguette ? » demandait-t-il d'une voix triste et résignée. J'ai fait la queue à la boulangerie, j'ai fait mes achats, et alors que j'allais franchir la porte de sortie, je me suis rendu compte que j'avais oublié quelque chose... et je suis rentré faire la file à nouveau. La boulangère regarda autour



Il fait très froid à Paris, - 4° : Madame Anne Hidalgo*, s'il vous plaît...

d'elle, se demandant sans doute si elle avait oublié quelque chose.

« Une demi-baguette », dis-je. La jeune vendeuse, qui savait ce que j'achète habituellement, a sans doute compris. Je suis sorti. « Monsieur, s'il vous plaît », dis-je en lui tendant la demi-baguette chaude. Il tenait déjà une demi-baguette bien chaude que la dame avant moi lui avait offerte. D'une voix tremblante, il me dit avec un petit sourire triste : « Cela me suffit. Maintenant, j'aurais juste besoin d'une chambre d'hôtel. »

J'ai eu honte, et j'ai lui donné les pièces de monnaie que la boulangère m'avait rendues.

(...)

Il faisait très froid, moins 4 degrés.

À 25-30 mètres de là, un autre sans-abri dormait, enveloppé dans un sac de couchage, comme un cadavre.

Il fait moins 4 degrés. Nous sommes à Paris, la capitale de la 7^e économie mondiale. Et c'est actuellement le forum de Davos !

...

Je retourne à ma lecture, c'est le dernier ouvrage d'Emmanuel Todd, *La Défaite de l'Occident*, Paris, Gallimard, janvier 2024.

*Anne Hidalgo, maire de Paris, née Ana María Hidalgo Aleu le 19 juin 1959 à San Fernando, est une femme politique

française possédant également la nationalité espagnole. Membre du Parti socialiste, elle est première adjointe au maire de Paris de 2001 à 2014 et conseillère régionale d'Île-de-France de 2004 à 2014. Elle a été élue la première femme maire de Paris en 2014. Elle est réélue aux élections municipales de 2020.

Candidate du PS à l'élection présidentielle de 2022, elle n'obtient que 1,74 % des suffrages, soit le score le plus bas obtenu lors d'un scrutin présidentiel par son parti depuis sa création.



Le conte de Kars (Suite de la page 1)

L'attrait touristique de la ville ne cesse de grandir et attire de très nombreux visiteurs, grâce aussi au fameux train Express de l'Est en hiver. À proximité de la ville de Kars, on peut aussi visiter les ruines d'Ani, le lac gelé de Çıldır sans oublier les pistes de ski de Sarıkamış... Côté gastronomie, la ville est connue pour son fromage de Kars, mais aussi son plat traditionnel : le plat de l'oie. En dégustant ce plat, j'ai eu l'occasion de faire la connaissance de la propriétaire de Kaz evi (la Maison de l'Oie), Nuran Özyılmaz. Originaire de Kars, elle nous a raconté son histoire : un autre conte, celui de sa vie de femme d'affaire.



« Quand j'ai obtenu mon diplôme en 1974 du lycée spécialisé en commerce, seules les familles fortunées de Kars envoyaient leurs filles à l'école. En 1976, j'ai épousé mon cousin par mariage arrangé, et j'ai eu mon premier enfant en 1977. Je suis mère de quatre filles. Mais ici, le fait de ne pas avoir de fils était problématique : mon mari nous a délaissées et ne s'est plus occupé de nous. J'enviais mes camarades de l'école qui travaillent, car je devais rester à la maison alors que mon mari dépensait librement son argent à l'extérieur pour ses plaisirs. J'ai été

exposée aux violences physiques, psychologiques et économiques. J'ai vécu la vie d'une prisonnière. En 1990, j'ai vendu mes bracelets en or et j'ai commencé la vente d'articles de mercerie, notamment de la dentelle qui était très à la mode. Mon commerce était bien sûr à mon domicile, je ne pouvais pas travailler ailleurs. Puis, j'ai embauché deux tricoteuses, car cette activité rapportait plus d'argent. Face à l'augmentation des commandes, j'ai économisé pour acheter d'abord une première machine à tricoter, puis une seconde. Mes filles allaient à l'école et m'aidaient également. Mon mari ne s'occupait de rien, toute la responsabilité des enfants m'incombait. Mais j'étais ravie et satisfaite car les affaires marchaient bien, alors j'ai loué un local près de la maison.

En gagnant de l'argent, j'ai pu subvenir à mes besoins, et j'ai pu ainsi acheter ma liberté. En 2006, j'ai compris que le métier était passé de mode, le tricot était devenu obsolète et coûteux. Alors mes filles m'ont suggéré d'ouvrir un café, ce que j'ai fait en y proposant aussi des plats faits maison. C'était une boutique à quatre tables et j'y travaillais dans des conditions très difficiles, mais l'affaire marchait bien. Et c'est là que je me suis rendu compte qu'il n'y n'avait pas à Kars de restaurant proposant des spécialités locales. Alors, j'ai loué un local plus grand et mieux équipé dans un immeuble rénové, et j'ai fermé la mercerie. J'ai décidé de consacrer ce restaurant au plat traditionnel local : le plat d'oie, et de l'appeler « la Maison de l'Oie ». Mais très vite, j'ai été confrontée à un problème d'approvisionnement en oies,

car ce plat tombait dans l'oubli et on ne pouvait plus se procurer d'oies dans le commerce. Alors, j'ai recherché des paysannes qui en possédaient encore. Les affaires marchant bien, un véritable enthousiasme pour l'élevage des oies est né chez ces fermières. J'ai ainsi pu contribuer à valoriser le travail des femmes dans l'économie locale. Nous avons fondé en 2007 la Maison de l'Oie, qui est vite devenue un lieu fréquenté par les professionnels du tourisme, les guides et les agences. En 2009, les Nations Unies m'ont invitée en Espagne. J'y suis allée et j'ai vu que le créneau y était davantage valorisé. Alors, je me suis fixé un objectif. En 2011, j'ai fait un projet pour les Nations Unies : celui de l'oie durable à Kars.



J'ai fondé l'association en 2010, et y ai bien sûr fait adhérer les éleveuses d'oies, auxquelles j'achète leurs produits. Ces éleveuses sont heureuses de travailler et de gagner de l'argent. Je considère mon entreprise comme une école : j'ai commencé sans rien, mais j'ai touché la vie de tant de gens... Ceux qui ont compris que l'oie rapportait de l'argent se sont tournés vers ce produit et ont commencé



à faire son élevage. À Kars, l'oie contribue donc au développement des zones rurales.

Ainsi, je suis une femme entrepreneuse qui a commercialisé un plat local et traditionnel qui contribue désormais au tourisme dans cette région. En 2014, le quartier au pied de la citadelle était délaissé, mal fréquenté, et les bâtiments en ruine. Je n'avais pas d'argent et les banques n'accordaient pas de prêts. Mais j'avais le projet touristique le plus réussi de la région. J'ai restauré un bâtiment historique sur le point de s'effondrer, et j'y présente des plats locaux. Après mon arrivée ici, les commerces ont été ouverts, et l'État a restauré les autres parties. Nous sommes donc devenus un modèle. En restaurant ce bâtiment et en m'installant ici, j'ai encore une fois innové, et cette fois tout le monde a commencé à visiter ces lieux et le commerce s'y est développé. De nos jours les réseaux sociaux deviennent très importants, mais pour moi, c'est la satisfaction du client qui reste primordiale, l'objectif premier de notre entreprise. En 2013, ma réussite a été publiée sur la page de l'UNESCO. Lors du concours des femmes entrepreneurs de Turquie en 2015, je suis devenue la femme entrepreneur faisant la différence dans la région. »

* Dr Mireille Sadège

Aujourd'hui
la Turquie



Édité et Distribué en France par Les Éditions CVMag sarl, 1-3 rue d'Enghien 75010 Paris - France, Tél : 06 80 32 45 17 • Directeur de la publication : Hugues Richard • Rédacteur : Daniel Latif • Commission paritaire : 0723 | 89645 • www.aujourdhuilaturquie.com • alaturquie@gmail.com • Editeur en Europe : Les Editions CVMag • No ISSN : 1305-6476 • Les opinions exprimées dans les articles de notre journal n'engagent que leurs auteurs. Edition Turquie : Bizimavrupa Yay. Hiz. Ltd. Kadıköy, Moda Cad. 59 İstanbul • Tél. 0 216 550 22 50 • Genel Yayın Yönetmeni: Hossein Latif Dizadji • Sorumlu Yazışmaları Müdürü : Ahmet Altunbaş • Comité de rédaction / Yayın Kurulu : Hüseyin Latif (Directeur), Mireille Sadège, Ali Türek, Aramis Kalay, Daniel Latif, Eren Paykal, Ersin Üçkardeş, Hugues Richard, Sırma Parman, Meliha Serbes • Secrétaire de rédaction : Annie Lahure • Comité de soutien : Nolwenn Allano, Kenan Avci, Nami Başer, Burcu Bayındır Dramalı, Kemal Belgin, Haydar Çakmak, Berk Mansur Delipinar, Bilge Demirkazan, Mehmet Erbak, Sinem Çakmak, Nedim Gürsel, Sühendan İlal, İnci Kara, Sati Karagöz, Zeynep Kürşat Alumur, Onursal Özatacan, Richard Özatacan, Selçuk Önder, Sırma Parman, Doğan Sumar, Hacer Tan, Selçuk Önder, Kasım Zoto • Publicité et la communication: Bizimavrupa / CVMag • Conception : Ersin Üçkardeş, Merve Şahin • Imprimé par Yıkılmazlar Basın Yayın Ltd. Şti. Evren Mah. Gülbahar Cad. No: 62/C Güneşli • Distribution : Par abonnement • Tous droits réservés. Aujourd'hui la Turquie est une marque déposée • ALT - Okur ve Yazar Temsilcileri Konseyi (CORELE): Kemal Belgin, Celal Bıyıklıoğlu (Président), Erkan Oyal, Merve Şahin.

Bulletin d'abonnement

12 numéros 85 €

altinfos@gmail.com



Eren M. Paykal

La période des fêtes de fin d'année approche et malgré tous les malheurs dont notre vieux monde souffre, la vie continue.

Les restaurants stambouliotes continuent de briller sur la scène internationale, et parmi eux *Arkestra*, qui vient cette année de remporter un grand succès avec sa première étoile Michelin. J'ai ainsi l'honneur d'accueillir M. Cenk Debensason, ancien de Saint-Joseph, chef brillant et fondateur d'*Arkestra*, cette enseigne qui a su se hisser parmi les grands de la gastronomie de la ville-Empire, Istanbul.



M. Cenk Debensason, je tiens tout d'abord à vous remercier pour votre disponibilité. Où se situe *Arkestra*, et pourquoi ce nom ?

Arkestra se trouve à Etiler, Beşiktaş. On a choisi ce nom parce qu'*Arkestra* veut dire orchestre en hindi, et dans les années 60-70, de nombreux groupes de jazz en Amérique ont utilisé le mot *Arkestra* pour leur nom de groupe. L'exemple le plus connu est celui de *Sun-Ra Arkestra*. Nous pensions aussi à *Archestratus*, qui a vécu en Sicile au IV^e siècle av. J.-C. et était l'un des premiers voyageurs gourmets. C'est important pour nous que la musique, l'ambiance et la nourriture se rejoignent et s'inspirent l'une l'autre. Juste comme un orchestre.

Quand a débuté votre carrière de chef et de restaurateur ?

Les Chefs de Saint-Joseph VI - *Arkestra* et le chef Cenk Debensason, étoilé Michelin

En 2008, je suis parti à Lyon pour faire des études en Art Culinaire et Management de la Restauration à l'Institut Paul Bocuse. Depuis ce jour-là, je travaille dans la restauration.

Parlez-nous de cette motivation qui vous a poussé à cette aventure ?

Juste avant la pandémie, ma femme, Debora, est venue de Londres. Nous avons ouvert et travaillé ensemble à *Ritmo Zeytino*, notre projet éphémère à Bodrum, puis nous avons eu l'inspiration d'ouvrir un restaurant permanent à Istanbul. Debora travaillait depuis longtemps dans l'industrie musicale et moi, dans l'industrie gastronomique. Nous voulions un espace pour nous, un restaurant où l'on peut écouter de la musique et aussi déguster des plats exceptionnels dans une atmosphère intime.

Votre choix pour les menus et vos préférences gastronomiques ?

Personnellement, je préfère les menus courts. Étant donné que le restaurant est grand, nous avons dû élaborer un menu plus étendu. En général, nous préférons les endroits plus décontractés plutôt que les restaurants fine-dining. Avant tout, je veux rester connecté à mes racines tout en étant ouvert au monde. *Arkestra* est ma façon de m'affranchir de la tradition sans compromettre le goût et la qualité.

Quels sont vos plats les plus réputés ?

Le Tuna Sashimi est certainement l'un de nos favoris. Nous servons des tranches fines de thon, accompagnées d'une glace au riz de sushi, le tout arrosé de notre sauce ponzu maison, inspirée de la cuisine japonaise. Nous offrons

une expérience sushi non traditionnelle. Le Katsu Sando d'*Arkestra* est également l'une des saveurs préférées de nos clients depuis le premier jour. Le Sando est une invention japonaise, et notre version à l'*Arkestra* est préparée avec du pain shokupan fait maison, de la viande de bœuf de la meilleure qualité et de notre sauce tonkatsu maison.

D'autres favoris incluent les Pesto Agnolotti, le Steak au poivre, et la Lotte bouillabaisse qui fait son retour dans notre menu saisonnier.

Nous avons entendu parler de votre *Listening Room*. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Au-dessus du restaurant se trouve le *Listening Room*, un bar-vinyle intime doté d'un système audio spectaculaire. On a une rotation d'événements hebdomadaires où des DJ locaux et des sélectionneurs sont invités à collaborer, et des DJ renommés viennent pour des sets uniques. Comme pour le menu, il n'y a pas de limites, avec des genres allant du funk, de la soul, du disco, au jazz, à la house, au hip-hop et à la musique latine.

Ma femme Debora fait les curations et les programmations. Parmi les noms récents à *Arkestra*, on peut citer Sadar Bahar, Coco Maria, Rahaan, Doug Shipton et Grup Ses, Barış K, Mos Def et Brother Ali.

Quelle est votre ambition pour le futur ?

Dans notre petite salle à manger, nous reprenons le service à partir de décembre. Nous offrirons un menu plus petit et dégustatif, conçu pour être partagé avec des amis. La création de ce

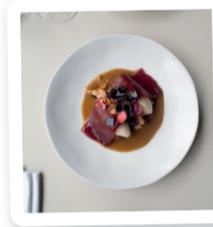


nouveau menu et de cette salle colorée a été un processus très énergisant pour nous. Je pense que nous avons créé un projet amusant et dynamique.

Cet été, dans le cadre de notre série d'événements « Summer Tasting Series », nous avons préparé des menus de dégustation exclusifs pour nos soirées. Ces menus mettaient en avant les produits les plus frais et de la meilleure qualité de la saison estivale, en dehors de notre menu à la carte habituel. De plus, nous avons organisé des événements « Guest Chef » en collaborant avec des chefs internationaux que nous apprécions. Pour la saison hivernale de l'*Arkestra*, nous prévoyons de continuer la série en invitant des amis chefs de Londres, Paris et Marseille. En même temps, dans diverses villes européennes, je participerai en tant que chef invité dans des restaurants de chefs.

Si vous deviez conclure... ?

À *Arkestra*, la nourriture, la musique et l'ambiance se rejoignent. Nous voulons vous donner l'impression d'être chez vous dès que vous entrez. De l'architecture à la curation musicale et à la manière dont nous traitons nos invités, nous cherchons à transmettre chaleur et convivialité. Faire ressentir ce sentiment à nos invités et faire notre mieux à tout moment, c'est notre objectif principal.



Ali Türek

Cela fait plus d'un mois que les journées se rallongent, mais les affaires ne s'arrangent pas. La ville est toujours grise, la ville est toujours sombre. La Seine coule toujours d'une couleur profondément triste et le jour, rien ne vous rappelle encore la lumière.

Le mois dernier, je pensais sincèrement qu'il nous manquait quelques rayons de soleil. Je pensais que cela nous suffirait. Mais encore une fois, je me trompais. Il y a bel et bien quelque chose qui nous manque et qui nous prive des mille et une joies de la lumière, mais ce n'est pas si évident, ce quelque chose se trouve clairement ailleurs.

Partout dans le monde, les sociétés sont traversées par de grands défis menaçant la paix, le progrès, voire l'avenir même de notre Terre. Mais partout dans le monde, on regarde ailleurs. Partout dans le monde, on tourne la tête, on ignore.

Imagination

On glisse, tout doucement et collectivement, dans une sorte de cauchemar. Sinon, comment expliquerait-on ces nuages d'idées omniprésents en ce milieu du mois de janvier ? Tenues uniques dans les écoles, hymnes à apprendre par cœur, travail et reproduction comme seuls horizons d'une vie épanouie... Tout ça alors qu'on passe sous silence les grands problèmes que posent le dérèglement climatique et les inégalités sociales en marche à nos sociétés.

Vous trouverez cela bien morose et bien triste, vous aurez raison. Or...

Imaginez un instant ce que deviendrait notre monde si un réseau clandestin de représentants de divers mouvements, de syndicats et de partis politiques hostiles au gouvernement de Vichy n'avait pas adopté en mars 1944 un « plan d'action immédiat » de résistance, mais aussi des « mesures à appliquer dès la libération du territoire », une liste de réformes sociales et économiques ?

Imaginez un instant ce que deviendrait notre monde si en été 1971, les membres du Conseil constitutionnel n'avaient pas fait un véritable travail d'interprétation juridique pour déterminer le caractère constitutionnel de la liberté d'association en s'appuyant sur le préambule de la Constitution affirmant « les principes fondamentaux reconnus par les lois de la République » ?

Imaginez un instant ce que deviendrait notre monde si en octobre 1981, on n'avait pas lancé l'idée d'une grande manifestation populaire qui réunisse toutes les musiques du monde dans l'espace public sans aucune distinction de genre ou d'origine ?

Imagineriez-vous une France sans sécurité sociale, une France sans véritables garanties constitutionnelles des droits fondamentaux et libertés politiques, ou encore une France sans Fête de la Musique ? La réponse est claire. Le monde politique, le monde social, le monde



juridique sont faits non pas de nuages d'idées rances mais d'imagination. Ils ne s'appuient pas sur elle, ils sont bâtis sur elle et par elle. Sans l'imagination et sans le courage et la détermination nécessaires à la soutenir, il n'existe point d'édifice social. Or, aujourd'hui, on a souvent l'impression que tout cela est absent et que rien de tout cela n'est au rendez-vous.

Les nuages sombres, nous saurons les chasser, la lumière, nous saurons la préserver. Il nous faut simplement de l'imagination. L'imagination...



Daniel Latif

Situé au cœur de Copenhague, sur la place Kongens Nytorv, au détour du palais Amalienborg, lieu de résidence de la famille royale, se trouve l'hôtel d'Angleterre. Cette institution porte le nom d'un établissement datant des années 1755 où se réunissait l'élite aristocratique danoise, française et anglaise dans un lieu de réunion et de vie au quotidien. Parmi un florilège de personnalités, ce lieu a accueilli notamment le poète Hans Christian Andersen qui y avait élu domicile en 1827. Parmi nos contemporains, le célèbre cinq étoiles a également reçu Madonna, Michael Jackson, Elton John et Bill Clinton, entre autres.

L'imposante façade allie l'architecture victorienne à la sobriété harmonieuse et non moins chic que l'on retrouve dans les constructions en Scandinavie. L'immeuble, inscrit au patrimoine danois, est, chaque année à l'occasion de Noël, particulièrement réputé pour y arborer d'élégantes décorations selon une thématique à couper le souffle.



Les différentes suites Luxe junior, D'Angleterre et Suite Royale sont des plus vastes et offrent une vue imprenable sur l'ambassade de France, sur Nyhavn, l'emblématique port de Copenhague, ainsi que sur l'imposant Théâtre royal. Chaque suite offre une décoration au raffinement singulier, harmonisant un jeu de couleurs entre le violet et le beige avec la literie et les rideaux, pour créer une ambiance continue entre l'hôtel et les chambres. Deux télévisions Bang & Olufsen, avec leur iconiques télécommandes gravées « d'Angleterre », des fauteuils originaux et confortables, des canapés à s'y lover ainsi que des fournitures originales que l'on peut retrouver dans la boutique *Création* qui offre la possibilité de chiner et d'y retrouver certains objets, décorations et autres produits issus de l'univers du d'Angleterre. Mais surtout, deux choix de climatisation possibles à travers toute la suite.

« Tout n'est que luxe, calme et volupté » Il suffit d'observer le ballet des touristes et des voitures dans ce décor à l'élégance danoise pour réellement se sentir dans un cocon où les synesthésies baudelairiennes prennent tout leur sens. Alors que les premiers flocons de neige effleurent les fenêtres typiques danoises, c'est le moment idéal pour poser son téléphone, éteindre l'ordinateur et pénétrer dans une bulle zen au spa de l'hôtel. Situé au sous-sol du palace, le spa comporte une immense piscine, avec sauna et hammam. Des massages vous apporteront déconnexion, détente et légèreté :

Escapade majestueuse au d'Angleterre

un moment hors du temps dans un décor reposant à la lumière tamisée. Le spa est ouvert de 7h jusqu'à 21h en semaine, une plage horaire remarquable qui permet d'en profiter encore plus même en fin de journée.

Le d'Angleterre est un véritable lieu de vie.

Difficile de vouloir quitter un lit *king size* dont la couette et les draps sont une caresse... sauf l'idée d'un petit déjeuner, et pas n'importe lequel puisque celui-ci se prend dans le restaurant de l'hôtel, Le Marchal.

L'omelette, savoureuse et à la cuisson parfaite, vous est servie en un temps record. Le personnel, des plus attentifs, vous proposera notamment des croissants à la pistache faits maison. Autre petite curiosité originale et de saison : des mini shots de gingembre, curcuma, tabasco fraîchement préparés.

L'on mesure la qualité d'un hôtel à la prestation de son petit déjeuner. Ici, il est à hauteur du restaurant, qui a une étoile au Guide Michelin.

À table avec Jakob Neergaard au Marchal

Une fois le petit déjeuner terminé, le Marchal se métamorphose pour devenir le théâtre d'une incroyable cuisine, avec à la tête d'un orchestre en cuisine, le chef Jakob de Neergaard. Véritable amoureux de la tradition culinaire, après un passage au Ritz et avoir travaillé avec Alain Ducasse entre autres, le chef danois met en scène au d'Angleterre une alliance parfaite de la cuisine française et du raffinement danois.

Le restaurant Marchal comporte plusieurs salles, dont la salle de la cave à vins, une salle privatisable et modulable qui offre une ambiance feutrée avec vue étonnante sur une bibliothèque de vins de prestige.



Lorsque vous continuez, vous arrivez sur une impressionnante table pour six convives, sous un lustre, ornée de deux chandeliers et de sièges impressionnants, dans une ambiance où le foyer est magnifié au centre, comme un salon. Située en diagonale, voici la table numéro 7 : « C'est la préférée des chefs, lance Jakob Neergaard, d'ici, ils ont un point de vue parfait sur les cuisines et ce qu'il s'y passe. » En effet, les cuisines, abritées derrière un bloc de marbre, sont ouvertes car le restaurant est fier de montrer ses artisans à l'œuvre. Mais l'endroit le plus prisé au Marchal, c'est la table numéro 2, le long des baies vitrées avec vue sur l'emblématique place Kongens Nytorv et le Théâtre royal danois.



En entrée, il y a les classiques incontournables, dont les fameuses gougères à la truffe noire ou blanche, en fonction de la saison. Sans oublier bien sûr le caviar, l'une des spécialités du Marchal. En effet, le restaurant étoilé du d'Angleterre sert un caviar Rossini et Gastronika dont le Marchal Gold, une sélection de caviar préparé avec du sel de Læso, une île danoise réputée pour sa production aux techniques ancestrales - ce qui le rend unique.

Le secret de Jakob de Neergaard, c'est sa bienveillance à l'égard de son équipe, et son souci de toujours se mettre à la place du client, de comprendre ses goûts et ses attentes en étant attentif en permanence à son avis de dégustation afin d'optimiser l'expérience de table.

Une minutie qui porte notamment sur l'interaction entre les vins et la sauce, dont l'épaisseur varie en fonction de la saison. Un délicat inframince des plus louables pour celui qui est honoré et fier d'être aux commandes d'une institution illustre et unique en Scandinavie : le restaurant existe depuis 1755. Jakob de Neergaard l'affirme : « Le Marchal est un restaurant historique, et c'est une responsabilité pour mon équipe et moi de devoir honorer ce patrimoine gastronomique unique afin d'offrir à notre clientèle la meilleure expérience. »

Ensuite arrive le *Caviar en surprise*. On croit qu'il n'y a que du caviar mais surprise, il y a du homard et de l'artichaut, cuit à la façon d'une panna cotta sans sucre. Un mariage rafraîchissant pour commencer le repas.

Autre surprise : les huîtres de la Maison Gillardeau. « J'ai gardé le goût de l'océan et j'y ai rajouté notre caviar avec du raifort et de la crème de ciboulette », explique Jakob de Neergaard. Ensuite la *Kys marin*, le baiser marin, avec du yuzu et au soja blanc un soupçon de citron vert et un soupçon de wasabi. Il faut



reconnaître qu'il a réussi à me les faire apprécier sans peine. Le résultat, tout simplement exquis, procure une sensation de voyage au long cours...

Quand on regarde la carte, on reste indécis. « Mon idée était que lorsque l'on regarde la carte, l'on ait juste envie de tout prendre », déclare le chef danois. Viande ou poisson, le choix est cornélien. Filet de cerf élaphe aux prunes, champignons, ail noir avec une sauce Albufera pour le côté crémeux. Sauf que le Danemark est réputé pour ses poissons. Et comme Jakob de Neergaard privilégie les ingrédients locaux, il propose à la carte un flétan avec une incroyable sauce beurre blanc Pol Roger au caviar avec des endives et de la ciboulette.



Mais la signature du restaurant Marchal reste le canard à la presse. Une spécialité culinaire de Rouen avec une sauce exquisite, une expérience d'où ressortent les saveurs et un fumet divin. Et c'est Jakob de Neergaard en personne qui le prépare, tout en interagissant avec ses convives, offrant à leurs yeux une performance théâtrale des plus envoûtantes - ce qui explique pourquoi ce plat est limité à quatre services par jour. Car le chef est soucieux du détail et attentif et soigneux dans tous les domaines du service : « La gastronomie est une histoire qui se raconte ; certains vont au cinéma et d'autres vont au Marchal pour une expérience théâtrale, un vrai spectacle pour les yeux mais également pour les papilles. »

Dernière note sur une barre d'or au chocolat ou des glaces intégralement faites maison. Le tout accompagné d'un thé White Temple de la maison danoise A.C Perch's, fournisseur de la Cour du Danemark, fondée en 1835. On est au septième ciel !

Welthungerhilfe, cette ONG allemande qui opère en Turquie

Le 6 février 2023, la Turquie fait face à deux tremblements de terre atteignant une magnitude de 7,9. L'épicentre se situe à seulement quelques dizaines de kilomètres à vol d'oiseau de la frontière syrienne, entre les villes de Gaziantep et Kahramanmaraş. Bien que les deux villes n'aient pas été complètement détruites, certains bâtiments historiques se sont effondrés, notamment le château se situant dans le centre-ville de Gaziantep. De nombreux habitants ont perdu leur habitation et sont aujourd'hui logés dans des camps constitués de préfabriqués octroyés par l'État turc. L'ONG allemande Welthungerhilfe fait partie de l'aide humanitaire très active qui s'occupe de ces camps. Son action en Turquie ne se résume cependant pas au séisme : cela fait maintenant des années qu'elle opère dans ce pays, notamment auprès des réfugiés syriens.

Organisation non gouvernementale allemande, laïque et politiquement indépendante, de coopération au développement et d'aide d'urgence, Welthungerhilfe travaille en Turquie depuis 2013. L'ONG a été fondée en 1962 et a mené plusieurs milliers de projets de soutien en Afrique, en Amérique Latine, ou encore en Asie. Sa mission se concentre surtout sur l'élimination de la faim et de la pauvreté dans le monde, tout en essayant de rendre les communautés concernées autonomes et auto-suffisantes. C'est selon cet objectif que Welthungerhilfe travaille en collaboration avec des organisations locales. Enfin, des projets sont réalisés en Allemagne pour renforcer la prise de conscience de ces problèmes par l'opinion publique et les gouvernements européens.

D'après un habitant de Gaziantep qui s'occupe des relations entre l'ONG et le gouvernement turc, Welthungerhilfe repose très peu sur des donations privées. Les principaux financements sont constitués de subventions de la part de l'État

allemand ou bien de l'Union européenne. C'est auprès des réfugiés syriens qui fuyaient la guerre que l'ONG a tout d'abord commencé son action en Turquie. En 2013, Welthungerhilfe s'attèle à leur fournir une assistance d'urgence qui constituait notamment à apporter du matériel pour affronter l'hiver : couvertures, vêtements, matelas, etc. Alors que la guerre n'en finissait pas et que les réfugiés syriens restaient en Turquie, l'ONG a changé son approche. Elle adopte à présent une vision de long terme en concentrant ses efforts sur la sécurité alimentaire, l'apport en eau et l'hygiène,



l'environnement, ou encore le développement économique. Les actions sanitaires sont tout aussi importantes que celles contre la faim. On observe notamment une recrudescence de cas de tuberculose en Turquie en raison de la non-vaccination des enfants syriens. Des centres médicaux spécialisés dans cette maladie ont d'ailleurs ouvert à Gaziantep et dans le nord de la Syrie avec le soutien de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) afin de pouvoir traiter au mieux la maladie. Welthungerhilfe aide également les réfugiés dans leurs démarches administratives (permis de résidence par exemple) et dans leur apprentissage de la langue turque.

À Gaziantep, on retrouve près de cinq camps abritant des réfugiés syriens, dont la plupart sont constitués de tentes et non de préfabriqués. Mais depuis le séisme de février, la ville a vu naître d'autres camps : ceux des familles turques qui ont perdu leur logement. Welthungerhilfe a donc diversifié son activité pour apporter



son aide à ces personnes dans le besoin. La présence de l'ONG dans cette région de la Turquie, proche de la Syrie, est donc majeure : la sécurité alimentaire et sanitaire de milliers de personnes en dépend. Ses actions en Turquie, en Syrie, ainsi qu'au Liban, sont coordonnées par un bureau situé à Gaziantep.

Dans son mode d'action, la mission de Welthungerhilfe prend en compte les enjeux contemporains, tel que le changement climatique. Leur objectif de « zéro faim » d'ici 2030 s'inscrit ainsi dans cet état d'esprit durable. Leur principe directeur repose d'ailleurs sur « aider les gens à s'aider eux-mêmes ». Les actions de l'ONG se veulent ainsi être une simple étape et aide dans le cheminement des personnes en difficulté à trouver des solutions économiques et sociales sur le long terme. Welthungerhilfe souhaite ainsi que ces personnes puissent un jour être en mesure de vivre correctement par elles-mêmes, sans ces aides humanitaires.

* Hannah Berthomé

Séismes en Turquie : début du premier grand procès lié à la construction des bâtiments

La Turquie, située entre les trois plaques tectoniques eurasiennne, africaine et arabique, est une zone sismique bien connue. Le pays est délimité à l'est par la faille principale est-anatolienne (EAF), et au nord par la faille principale nord-anatolienne (NAF), qui a rompu sur plus de 900 kilomètres par une série de séismes en cascade d'est en ouest entre 1939 et 1999. Le problème majeur lié à ces séismes est la qualité des bâtiments construits en Turquie. Ceux-ci s'effondrent à la moindre secousse violente, provoquant alors des milliers de victimes.

Le 3 janvier 2024 s'est ouvert le premier grand procès en Turquie lié à la construction des bâtiments qui se sont effondrés lors des séismes de février 2023 ayant causé plus de 50 000 morts. C'est l'hôtel Isias d'Adiyaman qui en est le principal objet. Ce bâtiment de dix étages s'est effondré lors du séisme, provoquant la mort de 72 personnes dont 24 adolescents chypriotes turcs.

Le procès se déroule dans un tribunal d'Adiyaman et, selon la presse turque, onze prévenus y comparaissent, parmi lesquels le propriétaire de l'hôtel. Ils sont accusés de « négligence consciente » lors de la supervision de la construction du bâtiment. Selon l'acte d'accusation, au



moins l'un des étages de l'hôtel aurait été ajouté illégalement ; en outre, le rapport d'expertise estime que les matériaux de construction utilisés étaient de très mauvaise qualité. Ce problème est récurrent en Turquie : malgré la connaissance des risques liés à l'activité sismique des plaques anatoliennes, des promoteurs immobiliers et des constructeurs continuent de faire preuve de négligence par appât du gain. Et au non-respect des normes s'ajoutent bien d'autres problèmes : mauvais contrôle des bâtiments, coût élevé des frais de rénovation (qui ne fait l'objet d'aucune aide publique), corruption ambiante parmi les inspecteurs. Alors que la ville d'Adiyaman a été dévastée par le tremblement de terre, l'effondrement de l'hôtel Isias avait suscité une vive émotion dans la République turque de Chypre du Nord, dont 39 des victimes étaient originaires. Il s'agissait d'adolescents et de leurs accompagnateurs venus participer à un tournoi de volleyball.

Dans les semaines suivant cette tragédie, plus de 260 personnes impliquées

dans la construction de bâtiments qui se sont écroulés ont été arrêtées. Certaines d'entre elles tentaient de fuir la Turquie. Le promoteur d'un immeuble de douze étages de la ville d'Antakya, baptisé « Résidence Rönesans », dont plusieurs centaines d'habitants ont péri sous les décombres, a d'ailleurs été interpellé à l'aéroport d'Istanbul alors qu'il tentait de se rendre au Monténégro. En ce qui concerne ceux qui comparaissent à présent devant le tribunal d'Adiyaman pour l'effondrement de l'hôtel Isias, ils risquent une peine de prison pouvant dépasser les vingt ans. Outre les proches des victimes, le Premier ministre de la République autoproclamée, Ünal Üstel, était présent à l'ouverture du procès.

À la suite des tremblements de terre, le président turc Recep Tayyip Erdoğan avait été vivement critiqué pour sa prise de parole tardive et son désintérêt face à l'ampleur de la problématique du mauvais état des bâtiments. Il est finalement sorti politiquement indemne de cette crise en se faisant réélire quelques mois



plus tard. Il a d'ailleurs imputé le grand nombre de morts aux promoteurs immobiliers corrompus qui auraient payé les inspecteurs locaux afin d'utiliser des matériaux de construction bon marché et d'ajouter illégalement des étages supplémentaires aux immeubles. Les détracteurs d'Erdoğan soulignent quant à eux que la plupart des principales sociétés de construction et d'immobilier de Turquie ont noué des relations étroites avec l'AKP, au cours des 21 années que le parti a passé au pouvoir. Le gérant et le propriétaire de l'hôtel Isias seraient d'ailleurs proches du pouvoir.

Ainsi, pour les familles chypriotes, ce procès doit être exemplaire : « C'est important pour nos enfants, disent-elles, mais aussi pour la Turquie. » Une condamnation sévère des responsables d'Adiyaman pourrait alors éviter d'autres drames similaires dans le futur.

* H. B.



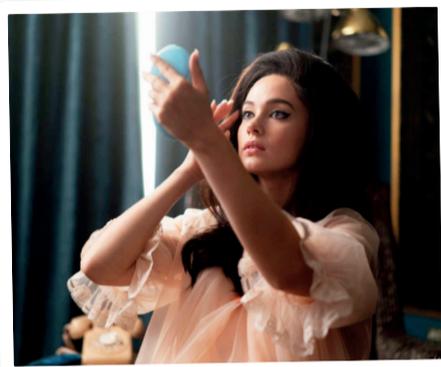
Simruğ Bahadır

Le film commence par la rencontre des deux protagonistes dans une ville de garnison en Allemagne, où le King accomplit son service militaire. Priscilla, 14 ans, mange dans un restaurant. Invitée par un des amis d'Elvis, elle se rend chez le King. Elvis est déjà célèbre et a 24 ans, et Priscilla dix ans de moins. Mais cette différence d'âge ne dérange pas Elvis, qui veut aller dans un « endroit calme » avec Priscilla, où il l'embrasse. En fait, le film montre que Priscilla est toujours consentante, que la relation reste chaste jusqu'au mariage, et le respect et l'amour qu'éprouve Elvis envers elle. Plus tard, Priscilla emménage chez Elvis à Graceland et y termine ses études secondaires. Mais Elvis, sans cesse en tournage, est généralement absent de la maison. Puis ils se marient, Priscilla donne naissance à sa fille, mais ce mariage se termine après une scène âpre entre Elvis et Priscilla. En bref, le film traite par petites touches de cet amour toxique qui a volé les plus belles années de la vie de Priscilla.

Le récit du film est clair. Nous comprenons comment Elvis a gardé Priscilla sous sa coupe pendant des années, tout en continuant à voir d'autres femmes. Comment Priscilla continue d'aimer Elvis malgré ses accès de violence. Nous assistons à une scène où il décide de la renvoyer chez sa famille, puis change d'avis. Nous voyons un Elvis indécis et

Priscilla, de Sophia Coppola : « Le King », du point de vue de son épouse

Le film Priscilla de Sofia Coppola, basé sur les mémoires de Priscilla Presley et adapté du livre Elvis et moi, raconte l'histoire méconnue de Priscilla Presley, qui pourrait surprendre les fans d'Elvis. Car l'amour que Priscilla éprouve pour Elvis n'était pas exactement le même que celui d'Elvis pour Priscilla. Nous voyons une jeune fille piégée par le King, devenue jouet entre ses mains. Ce n'est vraiment pas l'histoire d'amour à laquelle nous nous attendions, mais le film, captivant, pose un regard clair sur la vie amoureuse d'Elvis et Priscilla.



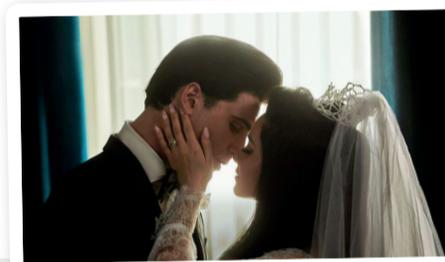
regrettant ses erreurs après les avoir commises. Cependant, cela ne suffit pas pour dédouaner Elvis, dont le portrait reste très peu flatteur...

Nous voyons souvent un mari qui ne donne pas assez d'importance à sa femme et la maltraite la plupart du temps. Cependant, Priscilla l'attend patiemment après chaque déplacement et chaque esclandre : nous voyons une gamine contrainte à grandir rapidement, qui aime profondément et inconditionnellement Elvis. Bref, elle lui a consacré sa vie.

Cependant, le film ne dit pas directement qu'Elvis aurait essayé de manipuler Priscilla ou qu'elle serait une victime. Coppola se concentre davantage sur la compréhension des aspects complexes de leur relation, plutôt que de dire qui a raison ou qui a tort. Pas de mises en accusations dramatiques ou de scènes choc : au lieu de cela, une approche intelligente et intuitive des équilibres de pouvoir autour d'Elvis, à la fois en tant qu'individu et en tant que figure célèbre. Sofia Coppola nous offre avec *Priscilla* un film passionnant et subtil. Les scènes sombres du film nous font plonger dans le récit, et le casting est bien choisi. La performance de Cailee Spaeny, qui joue Priscilla Presley, est sensible et polyvalente. Jacob Elordi, qui joue Elvis, est également un excellent choix. Dans certaines scènes, il incarne vraiment Elvis, par sa ressemblance physique et ses expressions. Il parvient à dépeindre Elvis comme un homme complexe, capable de moments de tendresse mais aussi de cruauté.

Pour la musique du film, Sofia Coppola a préféré utiliser, plutôt que les chansons d'Elvis, la chanson *Baby I Love You* des Ramones ou la chanson *I Will Always Love You* de Dolly Parton dans la dernière scène.

En somme, *Priscilla* est un film captivant qui offre un regard clair sur la vie amoureuse d'Elvis et Priscilla, narré du point de vue de Priscilla. C'est le combat d'une jeune femme qui grandit dans l'environnement le plus étrange. Son Elvis est très différent de la star du rock adulée par le monde entier. Vous êtes un fan inconditionnel d'Elvis ? Je vous recommande vivement d'aller voir ce film, pour voir cette fois le King du point de vue de son épouse.



İrem Sera Böke

Wonka : succomberez-vous à la tentation ?

Le très attendu Wonka est enfin sorti. Réalisé par Paul King, le film s'inspire du livre de Roald Dahl datant de 1964, Charlie et la Chocolaterie. Cette production du genre fantastique musical, qui compte parmi ses acteurs des noms tels que Timothée Chalamet, Hugh Grant, Olivia Colman et Rowan Atkinson, conduit le public dans une aventure enchantée en racontant les premiers pas de Willy Wonka dans le monde de la chocolaterie.

Le film raconte l'histoire de la jeunesse de Willy Wonka, que nous avons rencontré dans les films *Charlie et la Chocolaterie* de 1971 et 2005 : comment il est devenu chocolatier, ses efforts pour ouvrir une boutique à Londres. Arrivé en ville avec la petite somme d'argent qu'il a économisée, Wonka, confronté au coût élevé de la ville, prévoit de passer la nuit à l'extérieur. Cependant, il est invité à la pension de Mme Scrubbit par M. Bleacher, qu'il a rencontré et naïvement considéré comme étant digne de confiance. Ils concluent un accord stipulant qu'il paiera le prix de sa nuitée le lendemain. Cependant, le lendemain, lorsqu'il se rend à la Galerie Gourmet pour exposer ses chocolats, les trois cartels du chocolat, jaloux du succès de Wonka, demandent l'intervention de la police. De retour à la pension, Wonka réalise qu'il a été piégé et qu'il doit travailler pendant des années dans la buanderie de l'hôtel pour rembourser sa dette. Dans cette buanderie, il fait la connaissance de cinq personnes, toutes trompées ou emprisonnées comme lui : Noodle, Piper, Abacus, Lottie et Larry. Wonka élabore un plan pour sauver à la fois ses amis et ouvrir sa propre bou-

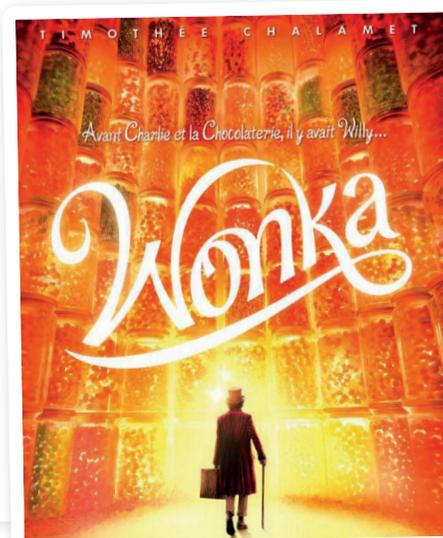
tique de chocolat. Il se bat simultanément contre le chef de la police, corrompu en chocolat par les cartels de la ville, et contre le Oompa Loompa qui vole les chocolats qu'il fabrique.

Dans ce film, Willy Wonka a donc un passé différent par rapport à la version de 2005. Alors que dans le film de 2005, le père de Wonka était un dentiste colérique sans cœur et qu'il n'y avait pas de figure maternelle, dans la nouvelle version, point de figure paternelle, mais une mère bienveillante, profondément attachée à son fils.

Les versions de 2005 et 2023 sont également très différentes sous d'autres aspects. Comparé à la version de Tim Burton en 2005, *Wonka* dirigé par Paul King présente une atmosphère optimiste et joyeuse. La performance de Chalamet met l'accent sur le côté calme et bienveillant du personnage, offrant ainsi au public une expérience Wonka différente. Il faut donc considérer le film de Paul King comme une œuvre indépendante des versions antérieures. Bien que le film soit très réussi avec l'interprétation originale de Chalamet, la musique de Neil Hannon, le design des costumes de Linda Hemming et son atmosphère colo-

rée, il ne peut rivaliser avec la performance emblématique de Johnny Depp et le monde sombre mais captivant créé par Tim Burton.

Par ailleurs, le fait que Wonka soit l'un des rares personnages à avoir un accent américain, et que lui et sa mère s'expriment avec des accents complètement différents, crée une dissonance qui désarçonne quelque peu le public. Si Chalamet avait parlé avec un accent britannique, son interprétation et le personnage de Wonka auraient peut-être paru plus profonds et plus frappants.



Mais l'intérêt majeur du film est que l'histoire de *Wonka* est traitée sous l'angle de la critique du capitalisme et de la corruption. La collaboration entre les cartels du chocolat de la ville, les chefs de police et les prêtres de l'Église en est la plus grande preuve. L'Église protège les secrets des cartels du chocolat. Le chef de la police, quant à lui, grossit de jour en jour à cause des chocolats versés par les cartels, au point que vers la fin du film, il devient incapable de sortir de la voiture. Nous comprendrons de cette métaphore comique la gangrène et l'addiction que représente la corruption, et son effet dévastateur à travers la dégradation de la santé physique de ce chef de police. Wonka, idéaliste, rêveur et optimiste, gagne la guerre contre les grands du système avec le soutien de ses amis. Ainsi, ce film ne propose pas seulement une aventure centrée sur le chocolat, mais transmet également des messages d'amitié et de solidarité.

En conclusion, *Wonka* offre une expérience visuelle spectaculaire. Grâce à la performance réussie de Chalamet et aux capacités de réalisation de King, le film parvient à transposer avec succès une histoire classique dans une perspective moderne.

Serhan Bali, figure incontournable de la musique classique en Turquie

Serhan Bali naît en 1973 à Ankara. Sa famille s'installe ensuite à Istanbul, où il choisit d'étudier les sciences politiques et les relations internationales. Une fois diplômé, sa famille l'incite à travailler pour l'entreprise familiale. Mais durant son adolescence, une passion était née : celle de la musique classique. Conscient de ses capacités, il se lance en créant le seul magazine turc consacré à la musique classique : *Andante*. Il s'investit corps et âme et multiplie alors les projets, tous liés à la musique. Pour Aujourd'hui La Turquie, il revient sur son inspirant parcours et ses diverses activités.

Pouvez-vous tout d'abord revenir sur votre parcours de vie et expliquer comment vous êtes tombé dans la musique ?

Je suis né à Ankara en 1973, et ma famille et moi avons déménagé à Istanbul lorsque j'avais 11 ans. J'ai donc passé presque toute ma vie là-bas. J'ai étudié les sciences politiques et les relations internationales à l'université d'Istanbul. Après mon diplôme, je n'ai pas pu résister à la pression familiale, et j'ai dû travailler pendant sept ans pour notre entreprise de meubles et de construction. Pendant que j'y travaillais, j'ai découvert peu à peu le monde de la musique classique. Depuis l'âge de mes seize ans environ, j'avais un intérêt pour la musique, mais un intérêt très diversifié : cela allait du métal à Tina Turner. Petit à petit, notamment à partir de ma première année d'études, je me suis de plus en plus tourné vers la musique classique.

Ma passion pour la musique n'a fait que s'intensifier : je récupérais par exemple des magazines de musique de seconde main en anglais dans les librairies pour les lire. En 2001, j'ai décidé de commencer une émission radio pour Açık Radyo. Cela

a ouvert un nouveau chapitre dans ma vie : je me suis fait de nouveaux amis, j'ai rencontré des personnes du monde de la musique. J'ai alors compris que je ne devais pas rester à travailler seulement dans l'entreprise de ma famille. J'ai donc décidé de créer un magazine : *Andante*.

À l'époque où vous avez découvert le monde de la musique, jouiez-vous d'un instrument ?

J'ai joué du violon pendant environ un an et demi, et c'était bien assez ! Dans ma famille, personne ne côtoyait la musique classique de manière professionnelle. Et personne ne m'a emmené non plus à des

concerts ou opéras. Ils n'auraient jamais pensé m'inscrire au conservatoire, tout simplement car l'entreprise familiale était pour eux primordiale.

Comment avez-vous eu l'idée de créer un magazine de musique ?

J'avais un très grand intérêt pour le milieu de la presse, particulièrement la presse musicale. Dès qu'une de mes connaissances partait à l'étranger, je lui demandais par exemple de me ramener un magazine de musique. J'avais ainsi remarqué qu'il y avait un manque, un vrai vide en Turquie dans ce domaine.

Je n'avais pas beaucoup de connexions à l'origine dans le milieu de la musique classique, mais une fois que le magazine a été lancé, mon milieu s'est élargi. J'ai beaucoup travaillé pendant quinze ans pour développer *Andante*. J'ai aussi eu de très bons amis sur qui j'ai pu compter.

Une fois l'entreprise familiale quittée, aviez-vous un autre travail à côté du magazine ?

Non, mon seul travail était *Andante*. Et c'est incroyable pour la Turquie, vu le peu d'ampleur de l'industrie de la musique classique. Bien sûr, il y a des

conservatoires, des compagnies d'opéra, mais il n'y avait jusqu'alors aucune demande de presse écrite sur la musique. C'était quelque chose de complètement nouveau. J'ai créé ce besoin, notamment parmi les jeunes. J'ai travaillé dur pour susciter de l'intérêt pour la lecture. Par ailleurs, les musiciens étaient heureux lorsque des critiques positives étaient publiées.

Pendant quinze ans, j'ai donc consacré ma vie à ce magazine. En 2016, je suis ensuite entré au conservatoire pour trois ans. J'y ai obtenu un master en chant. Mon intention était d'apprendre à chan-

ter, je savais que j'avais des aptitudes qu'il fallait développer.

Quelles ambitions aviez-vous par rapport au chant, et comment avez-vous développé vos activités parallèles ?

Mon ambition n'était pas du tout de devenir professionnel. Je souhaitais apprendre l'art de chanter : savoir utiliser mes muscles vocaux, respirer correctement. J'ai travaillé dur pendant trois ans, d'autant que j'étais déjà âgé.

J'ai donc à présent deux Ensembles pour lesquels je chante et j'organise des concerts : j'ai fondé Istanbul Opera Ensemble, ainsi que Istanbul Orient-Occident Ensemble, avec qui nous avons donné treize concerts l'année dernière.

J'ai également pu faire des concerts en solo dans plusieurs villes de Turquie. Lors de mes

concerts, je commence la plupart du temps avec un discours introductif pour donner des informations au public. Je multiplie donc à présent les casquettes : le magazine, la radio, le chant. En plus de cela, je produis une émission de télévision : *Batıya Yolculuk*. Dans chaque épisode, nous nous concentrons sur un compositeur occidental. Enfin, j'organise des voyages culturels et touristiques autour de la musique, depuis maintenant dix ans. Nous sommes par exemple allés au Metropolitan Opera de New-York. Tout est donc finalement lié à la musique classique !

Vous avez participé au projet de création de la playlist d'Atatürk avec l'intelligence artificielle. Quel a été votre rôle ?

J'étais l'un des conseillers dans ce projet qui a été rendu possible grâce à l'entreprise Şişecam, qui m'a proposé de travailler avec eux. Avec l'aide de l'intelligence artificielle, nous avons tenté de deviner quelles musiques Atatürk aimerait s'il était encore en vie. Ce projet est devenu populaire. Concrètement, j'ai essayé de les orienter et d'informer sur les goûts musicaux d'Atatürk. Nous avons voulu suivre les pas d'Atatürk au travers de la musique. La playlist était au final très diversifiée, il y avait même de la pop !

Quel est votre lien avec le concours de piano international Istanbul Orchestra'Sion ?

En tant que rédacteur et écrivain pour un magazine de musique, je me dois de les soutenir. *Andante* et le concours doivent coopérer davantage. J'espère que je pourrai être présent lors du concours, *Andante* fera dans tous les cas de son mieux pour couvrir l'événement. J'essaierai entre autres de consacrer une couverture au vainqueur.



À quel point ce concours est-il important pour la musique en Turquie ?

Ce concours est très important, car il n'y en a pas beaucoup en Turquie qui s'inscrivent dans la durée. Il y a quelques concours locaux intéressants, mais on fait face à un sérieux problème de maintien des concours sur le long terme. Un tel concours représente un travail massif, c'est pour cela que le projet de Notre-Dame de Sion est très important. Je trouve l'investissement du lycée vrai-

ment remarquable, notamment dans la durée. J'apprécie beaucoup leur dynamisme et leurs ambitions, et je suis très heureux d'en voir les résultats.

En effet, dans un pays comme la Turquie, la durabilité constitue souvent le problème majeur. De nombreux projets culturels sont malheureusement assez éphémères. Le lycée Notre-Dame de Sion est un vrai modèle

dans l'organisation de ce type d'événements.

Vous avez eu l'opportunité de voyager et de côtoyer le monde de la musique dans plusieurs pays. Quelles spécificités pouvez-vous relever dans l'industrie musicale en Turquie ?

Malgré le chemin que la Turquie a à parcourir, nous avons un avantage : nous possédons une audience très jeune. En Europe, le public qui fréquente les concerts de musique classique ou bien l'opéra est nettement plus âgé ; par ailleurs, les prix sont chers, et la musique classique n'est pas très populaire parmi les jeunes qui ont peur de s'ennuyer. En Turquie, il y a une soif de musique parmi les jeunes générations. Les jeunes s'y intéressent mais rencontrent des difficultés à s'informer, que ce soit chez eux ou à l'école. Ils considèrent par ailleurs les concerts comme des lieux de socialisation. Cependant, nous faisons face à un manque de soutien de la part de l'État. Quelques municipalités mettent en place certaines aides, mais nous avons besoin de plus. En tant qu'éditeur, je peux également constater un manque d'intérêt de la part des Turcs pour la lecture. Par contre, les réseaux sociaux constituent un vrai terrain d'avenir. YouTube, notamment, m'intéresse particulièrement. En 2024, je vais essayer d'avoir davantage de présence sur ce réseau.

Propos recueillis par Hannah Berthomé

J'ai beaucoup travaillé pendant quinze ans pour développer *Andante*.

La doit être un phénix femelle qui combat un homme-serpent pour montrer que les femmes sont souvent plus fortes.



AH MAIS NON ! C'EST JUSTE UN AIGLE QUI MANGE UN SERPENT PARCE QU'IL CRÈVE DE FAIM. ET SA MÈRE NE LUI A PAS ACHETÉ UNE GRACE.



La saga de Nera, l'aigle-phénix et le serpent

ariki.com



Gisèle Durero-Köseoğlu

Quand on prononce le nom d'Hannibal Barca, celui que Napoléon considérait comme l'un des plus grands stratèges de tous les temps, s'imposent tout de suite à l'esprit des représentations épiques comme, « celui auquel son père, Hamilcar, avait fait jurer de haïr Rome », « celui qui traversa les Alpes avec des éléphants de combat dont beaucoup périrent dans la neige », « celui qui vainquit les Romains au Tessin, à la Trébie, au lac Trasimène puis anéantit leur armée à Cannes (Bartolotta), en Italie, en 216 av. J.-C... » Toutefois, la défaite de Zama, contre Scipion l'Africain, sonna le glas de la puissance du Carthaginois, qui fut contraint de partir en exil. Arrivé à la cinquantaine, épuisé par ses années de guerre, borgne, Hannibal, d'abord réfugié chez d'autres souverains, fut ensuite accueilli par Prusias II, le roi de Bithynie, région de l'Asie mineure située autour de l'actuelle ville turque de Bursa, dont le mythe lui prête d'ailleurs la fondation. Mais après une ambassade romaine, Prusias trahit son invité, qui résidait à Libyssa, aujourd'hui Gebze, sur les rives de la Marmara. Lorsqu'Hannibal réalisa que tous les souterrains qu'il avait creusés sous son fortin pour s'échapper venaient d'être bouchés et que Prusias allait le livrer aux Romains, il choisit de s'empoisonner, en prononçant cette fameuse

Savez-vous où se trouve le tombeau d'Hannibal ?

phrase : « Délivrons le peuple romain de ses longues inquiétudes, puisqu'il n'a pas la patience d'attendre la mort d'un vieillard ! » Comprit-il à cet instant qu'il avait mal interprété l'ancienne prophétie, « Le pays de Libye cachera le cadavre d'Hannibal » et que c'était en réalité à Libyssa que l'attendait le destin ? Nul ne le saura jamais...

De nombreux historiens de l'Antiquité, comme Polybe, Cornélius Népos, Tite-Live, Strabon, Pline l'Ancien ou Plutarque, consacrèrent des pages mémorables au récit du suicide d'Hannibal. C'est pourquoi, dès le XVI^e siècle, des voyageurs en Orient se mirent en quête de sa sépulture dans la région de Gebze, d'autant plus que le géographe Pausanias avait écrit qu'il existait un sarcophage marqué de l'inscription latine « Hannibal repose ici » et que le Byzantin Jean Tzétzès affirmait que Septime Sévère y avait fait bâtir, à son époque, un monument de marbre. En 1800,



l'archéologue Jean-Baptiste Le Chevalier publia même dans son *Voyage de la Propontide et du Pont Euxin*, une gravure censée représenter la tombe mais en réalité, la localisation exacte ne fut jamais établie. Cependant, au XX^e siècle, c'est Atatürk, admirateur du général carthaginois, dont la tactique utilisée à Cannes lui avait, dit-on, inspiré celle de la bataille de Dumlupınar - victoire de 1922 marquant la fin de la Guerre d'Indépendance turque-, qui ordonna de rechercher l'emplacement du tombeau. La Direction Générale des Antiquités et des Musées du Ministère de l'Histoire Nationale se mit à l'œuvre mais la mort du fondateur de la République turque, en 1938, mit momentanément fin au projet. Il fallut attendre 1968 pour que l'historien turc Arif Müfid Mansel, qui avait retrouvé l'endroit dessiné par Le Chevalier, comportant une dalle de pierre et des colonnes, publie dans la revue *Belleten* un article érudit sur le sujet, analysant toutes les pistes historiques mais établissant néanmoins en conclusion qu'il était difficile d'aboutir à des certitudes, vu que l'endroit avait été transformé, au cours des siècles, en cimetière musulman. Finalement, ce fut en 1981, pour commémorer le centenaire de la naissance d'Atatürk, que fut exaucé son souhait, le Mémorial d'Hannibal, sur un lieu nommé par la langue populaire « la Colline d'Hannibal ». Où se trouve-t-il ?



À Gebze, dans le jardin de Tübitak, le Conseil turc de la recherche scientifique et technique. Il s'agit d'un énorme rocher de vingt-cinq tonnes sur lequel le sculpteur Nejat Özatay, du Musée archéologique, a ciselé le visage du chef carthaginois. Cinq plaques de marbre en turc, français, italien, anglais et allemand racontent la vie du légendaire guerrier, en commençant et finissant par les phrases suivantes : « Ce monument a été édifié en mémoire d'Hannibal à l'occasion du centenaire d'Atatürk, comme expression de l'estime de celui-ci pour ce grand chef d'armée... L'érection d'un monument en ce lieu a été demandée pour la première fois par Atatürk en 1934. »

Si quelqu'un avait prédit à Hannibal que, plus de deux mille ans après sa disparition, un autre grand stratège déciderait d'élever un mémorial en son honneur à l'emplacement supposé de sa tombe, aurait-il pu le croire ? Telles sont les surprises de l'Histoire...

La COP 28, conférence de l'hypocrisie ?

La 28^e Conférence des Parties (COP) s'est réunie à Dubaï, aux Émirats arabes unis, du 30 novembre au 12 décembre 2023. La COP réunit les représentants des pays signataires de la convention-cadre des Nations unies sur les changements climatiques (CCNUCC). En tant que forums de construction de règles communes, les COP permettent de maintenir une certaine pression sur les États dans leur lutte contre le changement climatique et pour la préservation de la biodiversité. Cependant, se tenant au royaume des pétrodollars, la COP 28 a soulevé bien des interrogations.

La COP 28 au paradis du pétrole

Une conférence internationale organisée dans un pays qui semble a priori ne pas sentir concerné par les défis climatiques auxquels la planète fait face, semble relever de l'ironie. C'est en effet le discours tenu par les ONG environnementales : « Cette COP est une mascarade, elle pourrait nous enfermer à jamais dans les énergies fossiles ! », s'indignait Yamina Saheb, docteure en énergétique et auteure au Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC). En effet, Dubaï enchaîne les fautes environnementales : la mégalopole a été désignée il y a une dizaine d'années comme la ville ayant la pire empreinte carbone du monde : trois millions d'habitants vivent en plein désert grâce à la clim, des projets urbains fous ne cessent d'être inventés (plus haute tour du monde, plus grands centres commerciaux du monde, piste de ski couverte, projet d'une rue où il pleut toute l'année...).

Par ailleurs, c'est le sultan Al-Jaber qui a été choisi pour présider cette COP. Il est à la fois PDG d'une compagnie pétrolière (l'ADNOC, la principale compagnie du pays disposant de la quatrième réserve de pétrole du monde), et ministre de l'Industrie des Émirats. C'est ainsi

l'un des hommes les plus influents dans l'industrie pétrolière qui allait présider les débats sur la protection de l'environnement, et il était certain que l'avenir des industries fossiles allait occuper une grande place dans les discussions. Le conflit d'intérêts était dès lors évident. La BBC a par ailleurs publié 150 pages de documents pour révéler que Al-Jaber profiterait de cette mission pour promouvoir les intérêts pétroliers des Émirats arabes unis.



Un pays qui se projette dans l'après-pétrole

Le sultan Al-Jaber défend son rôle de président de la COP à travers une autre casquette qu'il porte : il est également le président de Masdar, une société natio-

nale émiratie ayant de grands projets écologiques. L'entreprise a notamment pour objectif de construire Masdar City, une ville entièrement verte qui devrait accueillir 50 000 habitants et 1 500 entreprises sans émettre de gaz à effet de serre. La ville fonctionnera à l'énergie solaire, avec une stratégie zéro déchet, ou encore des transports bas carbone. Les Émirats prévoient par ailleurs d'investir 50 milliards de dollars dans les énergies renouvelables. C'est ainsi que malgré son industrie pétrolière, le pays a défendu sa position de terrain d'accueil de la COP avec sa projection dans l'après-pétrole et son investissement massif dans des projets futuristes « verts ».

Une COP marquée par un renoncement à écarter définitivement les énergies fossiles

Malgré les débats autour de l'organisation de cette COP, l'événement a accueilli plusieurs figures importantes, dont le secrétaire général des Nations unies, Antonio Guterres. Des personnalités religieuses ont également participé au débat : le grand imam Ahmed Al Tayeb, ou encore le rabbin écologiste David Rosen. Bien évidemment, le président français Emmanuel Macron s'est aussi rendu aux Émirats lors du premier week-end afin de ré-



affirmer l'engagement de la France pour tenir les objectifs de l'Accord de Paris.

Ce que l'on peut retenir de cette COP : tout d'abord, l'idée d'un fonds destiné à compenser les « pertes et dommages » des pays vulnérables face aux conséquences climatiques, a été entérinée. Par ailleurs, les pays continuent d'appeler à la réduction de la consommation et de la production des énergies fossiles, mais ne comptent pas en sortir de sitôt. En effet, l'objectif est davantage de trouver des compromis face aux blocages des pays producteurs et exportateurs de pétrole. Dans le projet de texte définitif, les solutions technologiques sont également mises en avant par la présidence émiratie. De nombreux pays du sud, ainsi que l'Union européenne, ont peiné à valider les conclusions du document final qui semblait être l'œuvre de l'OPEP (Organisation des Pays Exportateurs de Pétrole) seulement. Cependant, le 13 décembre donc avec 24 heures de retard, les près de 200 pays du monde réunis à Dubaï pour la COP28 ont finalement adopté un accord-compromis, dont le point le plus remarquable restera sans doute la mention explicite sur une sortie progressive des énergies fossiles.



Sirma Parman

L'amour est extraordinaire ! L'amour est peut-être la seule chose à laquelle je crois vraiment dans ce monde car, pour moi, il est authentique et réel. Mais bien sûr, dans notre société moderne, nous trouvons le moyen de transformer l'amour en objet de consommation. Et malheureusement, la Saint-Valentin est l'une de ces façons de « consommer » l'amour. Mais ce n'est certainement pas la seule.

Je rencontre tellement de contenus intéressants sur ce sujet... Par exemple, dans les interviews sur « le secret des longs mariages », il y a une phrase qui a attiré mon attention ces dernières années : veillez à continuer à avoir des *dates* avec votre partenaire. En d'autres termes, à ces *dates*, allez ensemble dans un restaurant luxueux ou faites ce que vous voulez... Vous comprenez le concept de « *date* », mais je pense qu'il implique une connotation de consommation. Le message « montrez la valeur que vous donnez à votre conjoint en dépensant de l'argent » revient ainsi très souvent.



I Shop Therefore I Love You

Il en va de même pour les amoureux. Discussions sur la question de savoir qui doit payer l'addition lors du premier rendez-vous, discussions sur les relations où la femme gagne plus que l'homme, bagues de fiançailles « convenables »... Dans un tel contexte, il n'est donc pas surprenant qu'un cadeau acheté par un amoureux fasse plaisir. D'ailleurs, la plupart d'entre nous le prennent pour acquis et le trouvent tout à fait normal -et c'est là l'une des plus grandes forces du système capitaliste, il sait faire du bon marketing ! J'ai donc l'impression que les valeurs personnelles sont influencées, voire éclipsées par la culture de consommation. C'est un sujet que les artistes contemporains aiment également traiter. Ils critiquent ou explorent la façon dont l'amour a été commercialisé dans la société moderne - parfois délibérément, parfois non.

L'une des premières œuvres d'art qui me vient à l'esprit est *LOVE* de Robert Indiana. Cette sculpture pop art emblématique, souvent présentée sous la forme d'une sculpture en aluminium peinte en couleur, écrit le mot « love » en gras et en majuscules. Bien qu'il ne s'agisse pas à l'origine d'une critique, sa reproduction et sa commercialisation à

grande échelle sur différents supports, des timbres à la décoration d'intérieur, reflètent involontairement la façon dont un message d'amour simple mais puissant a été transformé en marchandise dans la culture moderne.

Bien qu'elle ne traite pas directement de l'amour, l'œuvre *I Shop Therefore I Am* de Barbara Kruger critique la culture de la consommation et ses implications sur l'identité et les valeurs personnelles, remettant indirectement en question la façon dont des émotions telles que l'amour sont de plus en plus imbriquées dans les attitudes consuméristes. Le style visuel affirmé de Barbara Kruger imite l'approche directe de la publicité, ce qui permet d'établir immédiatement un parallèle entre son œuvre et les messages consuméristes qu'elle critique. J'apprécie également la façon dont le travail de Kruger suggère que le consumérisme est devenu tellement ancré dans la société que l'identité des gens est désormais, dans une large mesure, façonnée par ce qu'ils achètent.

Il est donc facile de voir comment l'amour, expérience intrinsèquement personnelle et émotionnelle, est influencé et façonné par la nature commerciale et axé sur la consommation de la société moderne. Mais il n'est pas si facile de ne pas être affecté par ces influences !

La plus jeune députée néo-zélandaise marque son entrée au parlement par un haka

(Suite de la page 1)

C'est ainsi que la jeune députée maorie Hana-Rawhiti Maipi-Clarke, fraîchement élue, a marqué son entrée au parlement par un haka réalisé en pleine séance. À seulement 21 ans, elle devient la plus jeune députée néo-zélandaise. En combinant son premier discours avec ce haka mémorable, elle a sidéré l'entière du parlement, tous partis confondus. Alors que son peuple indigène dénonce la politique raciste du nouveau gouvernement conservateur, Hana-Rawhiti Maipi-Clarke a appelé les Maoris à tenir tête au Premier ministre Christopher Luxon. Elle a ainsi lancé : « Ce gouvernement a attaqué mon monde de tous les côtés : notre santé, notre environnement, notre eau, notre terre, nos ressources naturelles, nos quartiers maoris, notre langue, nos enfants et mon droit, ainsi que le vôtre, d'être dans ce pays, selon notre constitution (...) Je suis à votre service, à l'intérieur et à l'extérieur de ce parlement. Je mourrai pour vous dans cette Chambre, et je vivrai pour vous à l'extérieur de ces murs. »



Michael Emami

À mon sens, la ligne est mince entre l'art et l'architecture. Il n'est donc pas étonnant que vous trouviez un artiste en chaque architecte et un architecte en chaque artiste. Cela s'observe très clairement lorsqu'en Italie, à l'époque de la Renaissance, les esprits et les artistes de Florence se sont réunis pour pratiquer et perfectionner leur talent, et apprendre des maîtres de l'art et de l'architecture de l'époque. L'un d'eux était un homme de génie nommé Filippo Brunelleschi. Brunelleschi est né à une époque de grande imagination et d'innovation : en 1377, lors de la pré-renaissance à Florence. Génie insaisissable et énigmatique, homme méfiant et secret, il a laissé très peu d'artefacts de son travail ou de ses dessins. Et pourtant, il a pu concevoir l'une des prouesses architecturales les plus inouïes de tous les temps.

Filippo Brunelleschi est un véritable génie de l'architecture et un artiste exceptionnel au talent inégalé, emblématique de la Renaissance. Diplômé de l'académie platonicienne de Florence créée par l'illustre famille des Médicis, mais simple orfèvre sans formation formelle en architecture, il était cependant doté d'un talent incroyable et d'une richesse de création et d'intelligence architecturales. Défiant tous les critiques de son temps et tous les pronostics, il a conçu et construit le chef-d'œuvre majeur de l'architecture de la Renaissance qu'est le dôme de la cathédrale Santa Maria Del Fiore, au cœur de Florence.

L'architecture de génie que l'humanité ne peut se permettre d'oublier

Brunelleschi est le génie de la perspective linéaire, qui régit la représentation picturale de l'espace. Bien que sculpteur par nature et par trait, il abandonna rapidement la sculpture pour poursuivre sa passion de toujours pour l'architecture en 1416. Superstar de l'architecture de la Renaissance, il a déterrés les principes de l'antiquité de l'architecture romaine pour les comprendre et les perfectionner. Notamment, il voulait comprendre par lui-même les proportions et les méthodes de taille de pierre, convaincu que les sens sont à même de fournir des informations fiables.



Le vif intérêt de Brunelleschi pour l'architecture romaine classique est décelable dans des éléments caractéristiques de ses œuvres : notamment l'éclairage, la minimisation des éléments architecturaux distincts dans un bâtiment et l'équilibre de ces éléments pour homogénéiser l'espace. Bien que les gloires de la Rome antique aient fait l'objet d'un discours populaire à l'époque, très rares étaient ceux qui avaient étudié en détail le tissu physique de ses ruines jusqu'à Brunelleschi et Donatello.

Brunelleschi oeuvra alors à amplifier la sophistication de l'architecture romaine et à l'amener à un autre niveau avec une touche de simplicité classique, déclenchant ainsi une révolution architecturale en Europe. L'une de ses réalisations architecturales les plus célèbres, le dôme de la cathédrale Santa Maria Del Fiore à Florence, est une prouesse dans l'art et la science de la conception du dôme. L'idée du dôme avait bien été lancée au XIV^e siècle, mais personne n'avait jamais réussi à construire un dôme d'une telle dimension jusqu'à Brunelleschi en 1418. Cette incroyable prouesse d'ingénierie n'était rien de moins que spectaculaire par sa taille et sa beauté. Ce dôme non supporté et apparemment autoportant était dépourvu des arcs-boutants conventionnels. Les dimensions et la hauteur à l'endroit où le dôme devait être érigé étaient extrêmement difficiles à gérer, le rendant presque impossible à construire avec les outils d'ingénierie et la technologie dont disposait à l'époque le maître d'œuvre, Brunelleschi.

Brunelleschi meurt en 1446. Au moment de sa mort, personne n'imaginait que ce génie capricieux allait engendrer une ère d'ingéniosité et de créativité, et marquerait l'aube de la Renaissance architecturale en Europe. Aujourd'hui, je vois en ce génial maître d'œuvre l'homme qui a prouvé qu'en combinant pensée et persévérance, il peut créer à lui seul un tissu intellectuel et artistique qui, défiant tous les principes établis, sera moteur de renouveau.

Depuis le mois de novembre dernier, la Nouvelle-Zélande est en effet gouvernée par une coalition tripartite dirigée par le conservateur Christopher Luxon, chef du Parti national et ancien PDG d'Air New Zealand, allié avec la droite libérale d'ACT et les populistes de New Zealand First. Le nouveau gouvernement avait alors affiché comme priorités des allègements fiscaux, la lutte contre la criminalité, la modernisation des transports publics et la réalisation de nombreux projets routiers.

Mais cette coalition de droite est pointée du doigt par la population autochtone maorie qui l'accuse de mener des politiques racistes, et notamment de menacer un traité qui protège les droits des peuples autochtones. Début décembre, des milliers de manifestants sont ainsi descendus dans les rues de Nouvelle-Zélande pour protester contre les politiques du nouveau gouvernement à l'égard de la population maorie. Ils s'opposent notamment au projet de renommer en anglais certains départements au nom maori, ainsi qu'au projet de fermeture de l'autorité sanitaire maorie, Te Aka Whai Ora. Le parti maori a obtenu seulement six sièges à l'issue des élections législatives néo-zélandaises de 2023, alors que la Chambre des Représentants en compte 123, dont 49 acquis par le Parti national : ce qui a permis à Christopher Luxon, chef de cette formation conservatrice, de devenir Premier ministre après six années de pouvoir du Parti travailliste.

* Hannah Berthomé