

Les Echos week-end



Vive le moderne !
Quand le design aime les 60's

//DESIGN PAGE 05

WEEK

Guariche-chauffeuse. Photo DR

Kennedy: un mythe lifestyle



50 ans après Dallas, l'héritage de JFK ne serait-il pas simplement un art de vivre ?

//ÉVÉNEMENT
PAGES 02 ET 03

Les Kennedy à Hyannis Port. Photo Cecil Stoughton / John F. Kennedy Presidential Library



Raymond Depardon
s'expose en couleurs et en douceur

//RENCONTRE PAGE 09

Benjamin Chelly pour « Les Echos Week-end »

36 heures de plus à Sao Paulo
Sur la trace du paradis perdu

//VOYAGE PAGE 07



Photo Bertrand Garidel / Hemis.fr

ULTIME DISCRÉTION



PIAGET

piaget.fr

PIAGET ALTIPLANO
La montre automatique la plus plate du monde
Le mouvement automatique le plus plat du monde
Service client 01 58 18 14 15

VOYAGE



La fazenda Catuçaba, au plus pur style colonial, accueille les visiteurs dans une ambiance « rustique chic ». Ci-dessous, la verte vallée du Paraíba se découvre à cheval, par des chemins de terre. Photos DR

36 HEURES DE PLUS À SAO PAULO

Paradis perdus

A quelques centaines de kilomètres de Sao Paulo, Catuçaba et Picinguaba, deux villages reculés, rechignent à tourner la page de la modernité. Par **Mariana Reali**

Que s'est-il passé à Catuçaba qui mérite d'être raconté ? » « Rien », répond net un vieillard édenté sous un chapeau de paille rabougri. Dona Maria, elle, préfère laisser planer un silence qui en dit long. Cette scène issue du court métrage « Catuçaba », du réalisateur Bruno Jorge, résume à elle seule l'esprit de cette petite bourgade de 400 âmes accolée à une ancienne ferme de café. Il ne se passerait donc rien à Catuçaba... Et pourtant. C'est ici, entre Rio et Sao Paulo, dans la vallée du Paraíba, que s'est jouée la plus importante période du développement brésilien avec les cycles successifs de l'or et du café. Catuçaba a longtemps été une étape pour les bandeirantes, ces pionniers qui acheminaient les pépites de l'Etat voisin de Minas Gerais jusqu'à la mer. C'était avant l'explosion du cours du café.

Fazenda d'antan...

La fazenda Catuçaba, comme bien d'autres dans la région, est un témoignage de l'activité économique du Brésil du XIX^e siècle, alors responsable pour 90 % de la production mondiale. C'est aussi dans ces fazendas que s'est formée l'aristocratie brésilienne, avec à son sommet les grands seigneurs du café. Aujourd'hui, s'il subsiste encore quelques plants, ils sont principalement destinés à la consommation de la ferme. Dona Maria a longtemps participé à la cueillette : « J'en récoltais jusqu'à 80 sacs », précise-t-elle avec son accent caipira, caractéristique des campagnes de Sao Paulo. Même si la cueillette n'est plus qu'un lointain souvenir, elle continue de travailler à la ferme et, comme elle, Bento, Tadeu et Monsieur Luis, l'arrière-petit-fils du tout premier propriétaire.

Construite en 1840 dans le plus pur style colonial, la fazenda Catuçaba se dresse au milieu de 450 hectares d'un paysage vallonné, serpenté par des chemins de terre. Pour le reste : le vert des collines, le ruissellement des rivières, la fraîcheur des cascades, la placidité des lacs... Maciel, le palefrenier, fait tous les jours une heure de cheval pour rejoindre la ferme. Il habite de l'autre côté de



la colline, dans la vallée de Santa Cruz, près d'une forêt qu'on dit enchantée. Lui-même n'a jamais osé s'y aventurer... Si aujourd'hui les pâturages ont remplacé les plantations, peu de choses ont changé dans la vallée. Les chevaux continuent d'y user leurs sabots et les habitants d'y célébrer les saints. Pas moins de trois cents fêtes par an. Et pas question d'en rater une seule, quitte à chevaucher cinq heures dans l'obscurité.

Depuis 2011, la fazenda est entrée dans une nouvelle ère avec son rachat par un Lyonnais reconverti Brésilien, Emmanuel Rengarde, dit « Manou ». Manou a voulu recréer le lifestyle des fazendas d'antan. La décoration joue la carte du rustique chic. On est loin du chichiteux, mais la porcelaine est de Limoges, les couverts sont en argent et les menus concoctés avec les produits bio maison. Pas de télévision, pas d'Internet, juste un faible signal en guise de réseau téléphonique. L'essentiel des activités tourne autour de la nature et, bien entendu, du cheval. L'authenticité de cette vallée d'un autre âge n'a pas échappé à quelques-uns des créateurs brésiliens les plus en vue. Au sommet d'une colline, les frères Campana ont construit – ou devrait-on dire planté – les fondations de ce qui deviendra une cathédrale de bambou. Même si, pour l'instant, elle ne dépasse pas le mètre de hauteur, dans quelques mois, lorsque le bambou aura grimpé, elle se transformera en un lieu de méditation 100 % végétal. Plus loin, disséminées sur les coteaux,

l'architecte star Marcio Kogan a conçu un projet d'éco-villas autosuffisantes, dotées chacune de sa propre éolienne (« Encore une folie de Manou ! » aiment à dire les habitants de Catuçaba).

... et plages immaculées

Il suffit de quitter Catuçaba en direction de Rio pour plonger dans la brume épaisse du parc national de la Serra do Mar, une forêt vierge atlantique qui tapisse 315.000 hectares le long du littoral de la Costa Verde. A peine en est-on sorti que les vallons cèdent leur place à une enfilade de plages désertes et de petites îles aux noms imprononçables. Deux cents kilomètres séparent les collines de Catuçaba du petit village de pêcheurs de Picinguaba, à une vingtaine de kilomètres de Paraty. Les paysages ont beau s'opposer, l'esprit des lieux demeure identique. Comme Catuçaba, Picinguaba se résume à 400 habitants, son hôtel-pousada, une épicerie-quincaillerie-tabac-pharmacie (aux heures d'ouverture aléatoires), une église et quelques troquets.

Au comptoir du Picinguabar, les conversations tournent autour de la pêche, du prix de la coquille saint-jacques à Paraty et de la vente inespérée du vieux rafiot de Pedro. Edival, l'artiste du village, habite sur les hauteurs. 690 marches sont nécessaires pour accéder à sa maison. Quand il a débarqué il y a plus de vingt ans, il n'avait pas de ligne téléphonique ; alors au village, on étendait une serviette rouge sur la plage quand on souhaitait lui parler. L'an dernier, une touriste américaine l'a supplié de prendre soin d'un chien abandonné. Depuis, elle lui envoie régulièrement des dollars. Edival s'amuse de ce bâtard qui gagne plus que lui !

Plus bas, sur la petite plage du village, les hommes étendent les filets, réparent les moteurs ou conduisent les quelques touristes de la pousada sur les îles voisines ou jusqu'à la cascade d'Ubatumirim. Mais une fois les activités terminées, on n'entend plus que le bruissement des palmiers et le battement des ailes des colibris. Parfois aussi, un téléviseur laisse échapper les dialogues d'une mauvaise telenovela. Catuçaba et Picinguaba : deux trous paumés. A moins que ce ne soient deux paradis perdus. ■

CARNET DE ROUTE



Picinguaba pousada

Y ALLER

Voyageurs au Brésil propose un forfait de 10 jours/7 nuits à 4.800 euros par personne comprenant le transport aérien, 3 nuits à la fazenda Catuçaba, 4 nuits à la pousada Picinguaba en demi-pension, une balade à cheval à Catuçaba, une balade en kayak à Picinguaba ainsi que la visite de Paraty. www.voyageursdumonde.fr

SE LOGER

A Catuçaba
A la **Fazenda Catuçaba**, une ancienne ferme de café. Style colonial, ambiance chic et familiale. **La bonne chambre** : la 2. www.catucaba.com

A Picinguaba

A la **pousada Picinguaba**, le seul hôtel du village, loti en pleine forêt atlantique avec vue sur la baie. **La bonne chambre** : la 7. www.picinguaba.com

VISITER

Sao Luiz do Paraitinga
A quelques kilomètres de Catuçaba, Sao Luiz do Paraitinga est une petite ville, peu connue des touristes étrangers mais riche en folklore local.

Paraty

On ne présente plus cette ville coloniale, important port d'exportation de l'or au XVIII^e siècle, à vingt kilomètres de Picinguaba. De nombreux bars, magasins, galeries d'art et d'artisanat.

LA GRANDE CUVÉE

“ **Dourthe est une maison à la signature sûre** ”

Guide Bettane & Desseauze 2013



DOURTHE
BORDEAUX

RÉINVENTER LA RÉFÉRENCE

www.dourthe.com



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