

OUTDOORG.O! #16

Photo de couverture :
© Westend 61 / Hemis

3 Editorial

6 Grand Air

12 Outdoor Express

12 People

13 Business

14 Nature

15 Sélection

16 Agenda

18 SKYLINE Quiz

DESTINATIONS

20 Aventures blanches

22 > Suède : la Voie royale

26 > Jura : la GTJ en raquettes

30 > Norvège : ski-rando à Senja

34 > Road-trip dans les Dolomites

SANTÉ & FORME

39 Les bienfaits du yoga

42 Vive la betterave !

45 Que faire... face à un ours

46 VUE DU CIEL Quiz

DOSSIER

48 Nouveaux Treks

50 > Transcaucasian Trail

53 > Interview V. Delabrosse

54 > Sentier d'Abraham

57 > Interview A. de Baecque

58 > 6 sentiers tout neufs

60 > La Routo, futur GR69

63 > 6 sentiers en chantier

64 EN CHIFFRES
L'antilope Saïga



© OUTDOORG.O! / MAISON DE LA TRANSHUMANCE / ALEXANDRE MOREAU / SHUTTERSTOCK / TRANSCAUCASIAN TRAIL



© JOAN MARTEL / CAROLINE THIRION / EN-ECHAPPEE.FR / DR / VPA



MATÉRIEL & MARQUES

67 Valises & sacs de voyage

72 Sélection frontales

74 Saga Crosscall

HISTOIRES & PORTRAITS

76 Notre été aux Balkans

82 Éco-trip dans les Écrins

86 Portrait : Anne Laudisoit

90 Bibliothèque idéale #16

91 OUTDOOR Quiz

DOSSARD

92 La Jean Racine

96 Marathon Gorges de l'Ardèche

100 5 ultra-trails mythiques

105 S'ABONNER

106 Portfolio : concours-photo

114 Ma nuit... au refuge Torino

OUTDOOR GO!
Edité par OutdoorGo!
N° Siret 851 379 966 00019
4, rue Edith Piaf - 44800 Saint-Herblain
www.outdoorgo.com
redaction@outdoorgo.com - 02 85 52 84 26
Directeur de la publication Christophe Delaporte
Responsable éditorial Pierre Sahun
Conception, maquette Marine Lenain
Cartographie Avec Carto'Cité
Impression Imaye Graphic, Laval
Distribution MLP
Diffusion kiosque Destination Media
ABONNEMENTS abo@outdoorgo.com
www.outdoorgo.com/abonnement/
PUBLICITÉ
Directrice commerciale Sidonie Delaporte
marques@outdoorgo.com
Régie hors-captif KETIL MEDIA
Véronique Le Gall - vlegall@ketilmedia.com
01 78 90 11 74
76, bd de la République
92100 Boulogne-Billancourt
Dépôt légal Fév. 2020 - N° ISSN 2552-7630
Commission paritaire 0420K93343
Copyright OutdoorGo! - Toute reproduction
même partielle, d'articles ou de photos
publiés est interdite, sauf autorisation
écrite de la rédaction.





CANON 6D MARK II, 16MM, F10, 1/400S, ISO 100, FILTRE NISI POLARISANT

Sous les nuages, une ville

Fin de journée d’hiver. Après deux petites heures de marche dans le brouillard, Yannick et Jocelyn sortent des nuages : spectacle grandiose depuis le sommet de Chamechaude, en Chartreuse, avec une vue à 360° sur les massifs alpins émergeant des nuages qui cachent Grenoble. Voyez-vous le mont Aiguille ? Leur ration de saucisson leur permet d’offrir l’apéro aux autres randonneurs en attendant l’arrivée des étoiles et une redescente à la frontale.

LE PHOTOGRAPHE

Yannick Bégué, 35 ans, vit en Savoie où il est photographe et responsable de développement produits dans l’outdoor. Pratiquant la randonnée, le trail, le ski et le canyoning, c’est aussi le calme qu’il recherche en montagne.

yannickbegue-photographe.com

LAUREAT CONCOURS PHOTOS 

© YANNICK BÉGUÉ

ALIMENTATION

Les bienfaits de la betterave

La mal-aimée des cantines d'antan cache bien son jeu : aimable au goût, c'est aussi une petite bombe nutritionnelle qui se prête à toutes les fantaisies.

Avec son teint rouge tirant sur le bordeaux, elle a une couleur unique au rayon des légumes. On la connaît d'ailleurs surtout sous sa forme déjà cuite, vendue sous vide dans les rayons proches de ceux proposant des légumes frais. Mais la betterave est bien plus que cela : on en trouve des variétés orange, rayées blanc et rose et même blanches qui peuvent être plus allongées que notre betterave ronde commune. Une palette à découvrir pour son goût doux et sucré mais aussi pour se faire du bien. Car oui, la betterave est un de nos alliés santé. En salade ou en plat chaud, elle se consomme toute l'année pour notre plus grand plaisir. Et notre plus grand bien.

Pourquoi consommer des betteraves ?

Quand on parle betterave et santé, deux composés de cette racine sont concernés : le nitrate qu'elle contient et ses pigments rouge appelés bétalaïnes. Si les études scientifiques n'ont pas encore étudié d'assez vastes populations sur des durées suffisamment longues pour transformer la betterave en plante médicinale, elles sont de plus en plus nombreuses à aller dans le même sens. Le nitrate de la betterave permet d'**assouplir la paroi des artères** et donc d'élargir les vaisseaux sanguins ce qui diminue la pression sanguine et aide donc à **lutter contre l'hypertension**. D'autres études ont montré qu'avec deux verres par jour, le jus de betterave permet de **stimuler son endurance** que ce soit pour marcher, courir ou pédaler plus longtemps. Lors des Jeux Olympiques de Londres en 2012, le jus de betterave était d'ailleurs une des boissons les plus répandues parmi les athlètes. L'autre atout santé de la betterave est sa couleur rouge et donc ses nombreux pigments aux **propriétés antioxydantes**. Les antioxydants sont des molécules qui font partie de la composition de certains aliments comme les minéraux ou les vitamines. Assimilées par le corps, ces molécules permettent

de **lutter contre le vieillissement naturel des cellules** à l'origine de nombreuses maladies. Les betteraves permettraient donc de réduire les inflammations et de renforcer nos mécanismes de défense. Enfin, autres atouts de la betterave : elle est riche en fibres, en potassium, en magnésium mais aussi en vitamines A et B9. Une petite bombe nutritionnelle donc, très économique et si facile à trouver.

Quelle betterave acheter ?

Si la force de la betterave réside dans ses pigments rouges, il faut logiquement préférer les plus foncées d'entre elles. Ne laissez pas pour autant tomber les autres espèces de betteraves qui permettront de varier vos assiettes. Une fois la couleur choisie, il faut trancher entre sa version crue ou sa version cuite, la plus répandue. Là encore des études peuvent éclairer votre choix : c'est l'option la plus simple - la cuite - qui serait la meilleure pour notre corps. La version cuite, vendue sous vide, serait plus riche en nutriments que la version crue et même que celle cuite à la maison. Alors pourquoi se compliquer la vie ? Pour une fois qu'un légume se conserve longtemps et peut servir de « fond de placard »... Mais l'option de la betterave crue n'est pas à exclure car elle permet de ramener chez soi des feuilles de betterave à ne surtout pas jeter ! En plus d'être comestibles et délicieuses, elles sont un concentré d'antioxydants, de vitamines et de magnésium. Les feuilles se dégustent en poêlée, en soupe et même en salade. Encore un moyen de décliner la betterave.

Comment cuisiner la betterave ?

La betterave se consomme crue ou cuite mais attention si vous la consommez crue. En 2016, plusieurs cas d'intoxications alimentaires ont été recensés : les pouvoirs publics ont alors préféré interdire sa consumma-

tion crue en restauration collective. Depuis, aucun autre cas n'a été relayé par la presse mais la prudence reste de mise... Pour la consommer froide et éviter tout risque, mieux vaut la cuire et la laisser refroidir. Cuite, elle ne présente aucun risque mais il faut s'armer de patience si vous voulez la cuire vous-même : 30 minutes à la vapeur ; une bonne heure au four (180°) ou sous des cendres ; plus de deux heures dans une eau bouillante, salée et vinaigrée. Dès que vous arrivez à détacher sa peau sans problème, elle est cuite. Mais surtout, n'y plantez pas votre couteau. Elle perdrait alors tout son jus. En plat chaud, une betterave cuite est délicieuse revenue avec des oignons et des épices pour accompagner un poisson ou une volaille, ou en soupe avec des pommes de terre, des pommes et un peu de citron. En salade, cuite toujours, elle est excellente avec une simple vinaigrette mais elle s'associe aussi à du fromage frais, des endives, de la mâche, des œufs durs, du hareng... Dernière option : la boire. Si les jus sont pointés du doigt car ils font disparaître les fibres, cela vaut surtout pour les fruits car, sans fibres, leur sucre passe trop vite dans le sang. Moins sucré, un jus de légumes donne un coup de boost bienvenu en cas de baisse d'énergie. La version *smoothie* propose une option plus consistante qui donnera de l'énergie plus longtemps et évitera des envies de grignotage. En boisson, elle se consomme aussi bien seule qu'avec des carottes, des fruits rouges, des pommes ou du gingembre. Laissez parler votre créativité. ■

Sidonie Delaporte



◀ **BETTERAVE CRUE**
Un petit bout de betterave ajouté dans l'eau de cuisson de riz ou de pâtes leur fera voir la vie en rose.

LA RECETTE

VELOUTÉ DE BETTERAVE AU POTIMARRON

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

■ 1 très grosse betterave crue ou 2 moyennes ■ 1 petit potimarron ou la moitié d'un gros ■ 1 oignon ■ 1 c. à s. d'huile d'olive ■ 200 ml de crème liquide de soja

Préparation

■ Éplucher la betterave et la couper en morceaux.
■ Couper le potimarron en quatre et ôter les graines et la partie fibreuse. Si la peau est tendre, on peut la laisser, sinon on l'enlève à l'épluche-légumes. Couper en gros morceaux.
■ Peler et émincer l'oignon et le faire revenir dans l'huile jusqu'à coloration légère.

■ Ajouter les légumes et couvrir d'eau à hauteur. Laisser cuire à frémissement pendant 20 à 25 minutes. Passer au blender avec la crème.
■ Goûter, saler si nécessaire et servir bien chaud.

En topping Des tranches de betterave et de potimarron huilées et grillées au four et un nuage de crème liquide.



DES SOUPES QUI NOUS FONT DU BIEN
Clea et Clémence Catz
Éd. La Plage, 2016,
150 recettes, 25 €

▼ SUR LE PARCOURS
DU JORDAN TRAIL EN JORDANIE
Paysages neufs, rencontres spontanées
mais itinéraires souvent en rodage.

DOSSIER

NOUVEAUX TREKS

Quoi de plus éternel qu'un chemin? Et pourtant, il s'en crée régulièrement de nouveaux, souvent grâce à une poignée de passionnés. OutdoorGo! est parti sur la piste de ces itinéraires, à découvrir dès demain. Ou dans quelques années.



■ Transcaucasian Trail p. 50

«Les clients ont le goût
de la nouveauté»
Vidian Delabrosse
(Allibert Trekking) p. 53



■ Le sentier d'Abraham p. 54



«Marcher, c'est retourner
aux origines du monde»
Antoine de Baecque p. 57

■ 6 sentiers flambant neufs p. 58

■ La Routo, futur GR 69 ? p. 60

■ 6 projets en chantier p. 63

TRANSCAUCASIAN TRAIL - GÉORGIE / ARMÉNIE

Marcher au cœur du Caucase, entre *koshis* et sommets enneigés

Un long chemin s’esquisse entre mer Noire et mer Caspienne, plein de surprises et de séductions. 500 kilomètres sont ouverts : il y flotte comme un parfum d’aventure.

Limite poreuse entre une grande Asie et une Europe élargie, la Transcaucasie est un magnifique entre-deux. Coincé entre la mer Noire et la mer Caspienne, ce carrefour montagneux donne accès à la Russie, à la Turquie et à l’Iran. Derrière ce nom - on dit également Caucase du Sud -, se cachent trois pays aux identités bien distinctes : Géorgie, Arménie et Azerbaïdjan. Encastrés dans la chaîne du Caucase, ils portent encore les traces d’une longue histoire d’invasions et d’occupations successives depuis l’Antiquité : Perses, Arabes, Romains, Byzantins, Tatars, Ottomans ou encore Russes sont passés par là. Une histoire riche et une grande diversité culturelle que les marcheurs pourront découvrir au fil des kilomètres du *Transcaucasian Trail*. Cela fait des années que des trekkers de tous horizons rêvent d’un chemin qui permettrait de traverser la région de bout en bout, d’une mer à l’autre. La richesse des paysages du Caucase en justifie largement l’exploration. Paysages de haute montagne en Géorgie, forêts et volcans éteints en Arménie ravissent les amateurs de nature et les randonneurs de tous niveaux. Bon nombre de sentiers existent déjà pour relier vallées et villages de montagne mais, mal entretenus et encore méconnus des marcheurs, ils restent peu empruntés. C’est la rencontre de deux aventuriers, l’Américain Paul Stephens et le Britannique Tom Allen, qui donnera vie en 2015 à cet ambitieux projet et justifiera son vocabulaire anglo-saxon. Tom Allen, qui s’investissait alors sur la création d’un trek longue distance en Arménie, découvre l’existence d’un projet similaire en Géorgie, mené par Paul Stephens. Leur vision commune les amène rapidement à unir leurs forces. Ils imaginent un projet de 3 000 kilo-

mètres : le *Transcaucasian Trail* (TCT) reliera le Grand Caucase, frontière naturelle au Nord de la Géorgie, et le Petit Caucase, chaîne qui traverse l’Arménie, par deux grands axes de 1 500 kilomètres chacun. Actuellement en cours d’aménagement, le chemin attire déjà des marcheurs aventureux, conquis par le projet... Louis est toujours à l’affût de ces nouveaux sentiers. Ce qu’il aime : découvrir une région grâce à des randonnées... longues de préférence. Louis a grandi sur les chemins de Compostelle et cela fait maintenant dix-sept ans qu’il part tous les ans randonner aux quatre coins du monde. *Pacific Crest Trail*, traversées des Alpes et des Pyrénées, il se met régulièrement en quête d’itinéraires longue distance avec un penchant pour les sentiers inexplorés. Après un passage au Moyen-Orient en 2019, il se retrouve en plein cœur du Caucase. Au programme : huit jours dans la région du Syunik, au Sud de l’Arménie, six jours dans les montagnes au Nord du pays puis cinq jours dans le Svaneti en Géorgie. Un itinéraire mêlant des sentiers réaménagés pour le TCT et des anciens chemins de bergers, approximativement cartographiés. Encore en construction, le TCT se déguste pour l’instant par morceaux. Seuls 500 des 3 000 kilomètres du projet final ont été réhabilités et balisés par les ONG en charge du projet. « J’ai l’habitude des nouveaux sentiers qui n’ont jamais été pratiqués, avec des cailloux mal placés, raconte Louis. Le soir, on rentre souvent avec les pieds douloureux. Mais sur le TCT, on marche sur des sentiers qui ont été bien réhabilités ou des pistes de 4x4. C’est beaucoup plus agréable ». Tous les étés, des bénévoles œuvrent à l’avancée du chantier. Cette année, la

portion du South Syunik ouvre officiellement : elle conduit les randonneurs à travers les canyons et les régions enclavées du Sud de l’Arménie à la découverte du monastère orthodoxe perché de Tatev par exemple. Beaucoup de portions passent près de ces églises, témoins de la forte

tradition chrétienne du pays. Un bon moyen de se plonger dans le bouillon de la culture locale. Lorsque Louis entame sa randonnée, le mois d’avril touche à sa fin mais le TCT est loin d’être une randonnée printanière. A cette période, le Caucase est souvent difficile d’accès à cause de son climat montagneux et capricieux. Ce n’est qu’à partir du début de l’été que les randonneurs peuvent y marcher en toute sécurité. La neige habille encore les sommets mais ne dérange pas les marcheurs. Fin avril, Louis doit redoubler de prudence : des névés ralentissent sa progression et la fonte des glaces gonfle les eaux des torrents. Au début de son périple, un épisode neigeux dans le Grand Caucase l’amène à changer ses plans et à commencer sa découverte de la région par l’Arménie et son Petit Caucase dont les reliefs sont plus modérés. « Sur les sentiers du TCT en Arménie, on est constamment

entre 1 000 et 2 000 mètres d’altitude. Dans le Grand Caucase en Géorgie, tu vois des sommets à 4 000 voire 5 000 mètres autour de toi, c’est plus impressionnant. C’est de la haute montagne mais sans difficulté technique particulière si on a l’habitude de randonner dans les Alpes ». Ainsi, en fonction de la portion choisie, le dénivelé varie et le décor change. En Géorgie, la province du Svaneti dévoile des paysages bruts et escarpés de haute altitude : pour Louis, elle remporte la palme de l’environnement le plus spectaculaire. Dans les vallées, il traverse de curieux villages médiévaux et leurs fermes fortifiées. Elles sont parsemées de *koshis*, des tours de pierres défensives caractéristiques de la région, posées au pied des sommets enneigés. En cette fin de saison printanière, les animaux sortent peu mais quelques traces d’ours dans la neige attestent du réveil progressif de la faune. Ici, l’hébergement

« Dès qu’il faut rendre service, les Arméniens vont au bout. Ici, personne ne te laissera tomber. »

chez l’habitant est monnaie courante. Le charme de l’architecture locale convainc. Les prix, alignés sur les standards touristiques, un peu moins. « Le trekking est plus développé dans ce pays bien que le projet du TCT soit officiellement plus avancé en Arménie ». Dans le Grand Caucase, les trois mois d’été voient défiler des milliers de randonneurs. Les locaux ont donc pris le pli et développé une

▼ DESCENTE SUR ADISHI, DANS LE SVANETI GÉORGIEN Des villages situés à plus de 2 000 mètres d’altitude.



EN CHIFFRES

Le saïga

700 €

Les cornes de saïga – uniquement portées par le mâle – se vendent plusieurs centaines d'euros sur les marchés de Chine ou de Singapour où elles sont recherchées pour leurs supposées vertus médicinales. Le braconnage au Kazakhstan, en Ouzbékistan et en Russie s'est fortement développé au cours des années 90 à la suite de la chute de l'URSS. L'espèce est estimée « en danger critique » et figure sur la liste rouge de l'UICN.

2

Chaque année, le saïga enfle deux fourrures : celle d'hiver est longue et blanche, celle d'été est rase et blonde, tirant sur le roux. L'antilope mue au printemps, sa fourrure prenant alors un vilain air délabré. Sa capacité à supporter à la fois l'extrême froid et l'extrême chaud des steppes de l'Asie centrale (entre -30°C en janvier et +40°C en juillet-août), est une des caractéristiques essentielles du saïga.

1

On ne peut pas le rater : ce museau surdimensionné qui descend sur la bouche et fait ressembler le saïga aux eopies de la saga *Star Wars* qui peuplent la planète Tatooine. Ce museau lui permet, l'été, de filtrer l'air chargé des poussières de la steppe et, l'hiver, de réchauffer l'air gelé qu'il respire.

100

Le saïga, sous ses airs placides, est une des antilopes les plus rapides de sa catégorie : elle affiche des pointes à 100 km/h et peut courir sur plusieurs kilomètres à une moyenne de 40 km/h. Inversement, c'est un piètre sauteur qui fuit les régions escarpées et est handicapé par les obstacles mis sur sa route par l'homme (routes, chemins de fer, oléoducs, barbelés...).

15 000

Il y a 15 000 ans, à l'époque magdalénienne, le saïga peuplait largement les vallées du Sud-Ouest de la France, en Gironde, Charente et Dordogne. On a notamment retrouvé des restes sur les communes de Domme (24), de Vouthon (16) ou de Saint-Quentin-de-Baron (33).

90%

Sur les dix dernières années, 90 % des saïgas ont disparu à la suite notamment de deux épidémies majeures, en 2015 et 2017. Ils ne seraient plus aujourd'hui que 120 000. Si la maladie (pasteurellose et peste des petits ruminants) est la responsable de disparitions massives et brutales, d'autres dangers menacent l'espèce de manière permanente : la sécheresse, l'activité humaine et le braconnage.

50

Avec ses 50 kilos pour les individus les plus grands, le saïga est une antilope de format intermédiaire, loin du grand koudou (270 kilos) mais très au-dessus du minuscule dik dik (5 kilos). Autres mensurations : une hauteur au garrot entre 60 et 80 cm, un corps qui mesure entre 1,50 et 1,70 mètre et des cornes de 30 cm de long à l'âge adulte.

30

L'été, les saïgas forment des troupes d'une trentaine d'individus sous la domination d'un mâle. Quand l'hiver arrive, ils se rassemblent par milliers pour migrer quelques centaines de kilomètres au Sud de leur zone d'estive. Quand les individus se comptaient encore par millions, il s'agissait des migrations les plus spectaculaires que l'on pouvait voir sur Terre.

► LE SAÏGA (ANTILOPE EN RUSSE)
est une des espèces les plus
adaptatives qui soient.



BIO EXPRESS

- 1979** Naissance à Jolimont (Belgique)
- 1996** Championne d'escalade junior de Belgique
- 1999** Vice-championne senior
- 2004** Premier voyage en RDC
- 2006** Vice-championne de bloc
- 2009** Thèse sur la peste dans les montagnes Usambara (Tanzanie)
- 2017** Quatrième mission d'étude des chimpanzés en RDC
- 2018** Sortie du film *MBudha*

Plus tard, après un master en biologie, elle prend un an pour voyager autour du monde, notamment en Amérique du Sud. Au Pérou, elle constate de ses yeux les manifestations de maladies parasitaires sur les populations : « J'aime les gens. J'aime être dehors... Je me suis rendu compte qu'étudier la parasitologie était vraiment ce qu'il me fallait. Et puis ce processus où des organismes minuscules manipulent des êtres beaucoup plus grands qu'eux, ça me fascine... »

Son parcours n'avait cependant rien de calculé. Elle le doit en partie au hasard. Après la reprise de ses études, un chercheur congolais en visite dans son laboratoire lui suggère un sujet de recherche pour son travail de fin d'étude : « Il m'a

dit "Ah, mais si tu veux, il y a plein de rats à Kinshasa. Tu pourrais venir les étudier, eux et leurs parasites". J'ai trouvé ça génial! C'est comme ça que je me suis retrouvé à capturer des rongeurs dans les rues de Kinshasa ». Plus tard en constituant sa bibliographie sur ces animaux, elle s'aperçoit que la peste existe toujours et c'est grâce à une nouvelle rencontre qu'elle décroche une bourse pour partir faire une thèse en Tanzanie sur cette maladie : « Je n'avais jamais voulu faire de doctorat, mais c'était la solution pour aller là-bas, dans les montagnes ».

Car Anne est une chercheuse singulière. Elle dit d'elle-même qu'elle n'est pas dans la mouvance *publish or perish*, en référence au principe d'évaluation par les pairs qui est la règle dans le monde scientifique, et qui implique qu'un chercheur vise à être le plus souvent possible publié dans des revues scientifiques réputées pour ●●●

« Ces chimpanzés vivent-ils isolés ici depuis mille ou deux mille ans? On ne sait pas. »

nous avons rencontrée sur place, était seule et s'en excusait presque : « On était au Kazakhstan la semaine dernière. Elle est repartie à New York où elle est salariée pour une ONG ». Nous voilà avertis : les frontières ne comptent pas pour l'éco-épidémiologiste Laudisoit. « Il y a beaucoup de termes qui la qualifient mais je crois que c'est celui qu'elle préfère », précise Caroline. Ni frontière géographique, ni frontière scientifique donc, car si la zoologie est sa formation, Anne s'est ensuite spécialisée en parasitologie avant de se passionner pour la primatologie, suite à sa découverte, aussi inattendue qu'exceptionnelle, des chimpanzés congolais.

« Je suis passionnée, j'aime découvrir, je suis curieuse » : au téléphone depuis la Belgique où elle est de passage pour quelques jours, c'est ainsi que Anne Laudisoit se décrit. Elle a grandi dans la province du Hainaut. Parmi les premiers films dont elle se souvient, il y a *Les Dieux sont tombés sur la tête* de Jamie Uys. Dans cet Ovn filmographique des années 80, une bouteille de Coca-Cola jetée du haut d'un avion semait le trouble au sein d'une tribu du désert du Kalahari. À tel point qu'elle était confiée à un guerrier afin qu'il la rende aux Dieux : « Je me souviens que je voulais être le chercheur qui étudiait les cacas d'éléphants, pas la blonde qui l'accompagne, rigole Anne. Bien entendu, je n'imaginais pas que quelques années plus tard, j'étudierai effectivement des cacas. Mais de chimpanzés cette fois ».

Sportive, c'est d'abord en escalade qu'elle se distingue : « J'ai été championne de Belgique junior et deuxième senior. J'ai beaucoup fait de bloc, notamment lorsque je suis partie vivre un an en Angleterre, à 17 ans. J'étais partie essentiellement pour grimper mais j'y ai fait ma terminale et ça m'a permis d'apprendre l'anglais ». Grâce au sport, elle voyage beaucoup : « Très jeune, je suis sortie de Belgique, et je me suis rendu dans des coins perdus d'Espagne ou de France pour grimper. Forcément, ça aide à avoir confiance en soi ». Aujourd'hui elle grimpe encore et toujours : « Je suis quelqu'un de solitaire et je voyage beaucoup seule, donc je fais plutôt du bloc, c'est plus facile, on a juste besoin de ses chaussures et de son sac à magnésie ». Son entraînement lui permet aussi de grimper aux arbres en toute aisance, un talent utile lorsqu'on étudie les traces laissées par les chimpanzés dans la canopée.

naturel de l'espèce. Contre toute attente, il semble que les singes aient trouvé refuge dans des fragments de forêts primaires qui ont échappé à la déforestation. Ce film, que l'on doit à la journaliste et photographe belge Caroline Thirion, est porté par son personnage principal, Anne Laudisoit, une chercheuse au parcours singulier, à la passion dévorante et aux engagements assumés. Bien loin des forêts tropicales, c'est à La Rochelle qu'on a d'abord trouvé sa trace, au Festival du film d'aventure où était projeté son film. Caroline Thirion, que

jours précédents. L'euphorie enfantine qui saisit Anne et ses collègues correspond aux apparitions de ceux qu'ils cherchent avidement à repérer depuis des jours et des jours : des chimpanzés.

Cette scène émouvante est tirée du film *MBudha*, un formidable récit, fait de sciences et d'aventure. Celui de la recherche, au Nord-Est de la République démocratique du Congo (RDC), d'une troupe de chimpanzés. Son existence, jusque-là insoupçonnée, était totalement inattendue dans cette région largement déboisée alors que les arbres sont l'habitat

La jungle, la nuit. Cerné par l'obscurité, un petit groupe est massé autour d'un ordinateur, éclairé seulement par la lumière de l'écran. Autour, on devine la végétation dense. Des cris d'animaux se font entendre dans le lointain. Rien d'effrayant pourtant : à intervalles réguliers, la petite troupe s'esclaffe, s'émerveille, s'enthousiasme. Délire au bivouac. Au centre, son éternel chapeau de paille vissé sur la tête, c'est Anne Laudisoit, chercheuse belge, qui fait défiler les images. Il s'agit de clichés capturés par les pièges photo posés par l'équipe les

PORTRAIT | ANNE LAUDISOIT

À la source des singes

▲ TRAVERSÉE DE LA RIVIÈRE KODA La chercheuse Anne Laudisoit scrute les hauteurs en quête de traces des chimpanzés.

Il n'y a pas si loin d'un hameau du Hainaut aux forêts tropicales de la République démocratique du Congo. C'est en tous cas le chemin parcouru par Anne, chercheuse généreuse, intrépide et inlassable. Rencontre.