



Étendue sauvage et rocailleuse, le désert du Néguev couvre 62 % du territoire israélien.



Israël
**LA PROMESSE
DE L'AUBE**

*Sur cette terre du Proche-Orient où les civilisations s'enchevêtrent
et se bousculent, une jeune génération ne cesse d'innover.
Impertinente, créative et optimiste, elle écrit le nouveau chapitre de son histoire.*

Par Marine Sanclemente (texte) et Laurent Fabre pour Le Figaro Magazine (photos)



Au Six Senses Shaharut, les suites et villas se fondent dans leur environnement.



Structures en pierres taillées à la main par des artisans locaux.



Un bouquetin de Nubie.

CE “PAYS SEC”, TRADUCTION LITTÉRALE DE NÉGUEV EN HÉBREU, CACHE DES RESSOURCES INESPÉRÉES

Shaharut ». Rugueux et dissonant, le mot traduit la douceur du temps précédant l'aube. La fugacité de l'instant capturée chaque jour dans le désert du Néguev, triangle biblique couvrant la moitié sud du territoire israélien. Une étendue sauvage faite de rocaïlle et de tourbillons qui entraînent le sable dans cette folle ascension, à en confondre parfois la terre et le ciel. Depuis six mois, ce terme fait aussi rayonner une nouvelle adresse : le Six Senses Shaharut, éden confidentiel de 60 suites et villas, sur la même latitude que le Sahara. Il aura fallu dix ans pour que le complexe 5 étoiles sorte des pentes ocre et chamois du désert. Il est composé de structures discrètes en paille, en silex et en pierre calcaire extraite du site, réminiscence de l'habitat ancestral du peuple nabatéen qui commerçait dans la région il y a plus de deux mille ans. Une esthétique minimaliste prolongée dans les chambres, avec des murs en plâtre réalisés selon la technique marocaine traditionnelle du tadelakt et des textiles immaculés, écho aux routes commerciales entre l'Asie et la mer Méditerranée. Le panorama sur cette nature nue laisse bouche bée. Au loin se détachent les silhouettes des pitons de la Jordanie voisine. On surprend parfois une gazelle en fuite ou un bouquetin de Nubie perché sur son rocher. Au Six Senses, le visiteur, à peine arrivé, est invité à méditer devant un arbre de vie ou à prendre part à une cérémonie de bols chantants tibétains pour se libérer des pollutions quotidiennes. Réunissant des experts en ostéopathie et en guérison énergétique, l'hôtel demeure fidèle à ses valeurs : le corps trouve ici le repos et l'âme, la béatitude.

LES “ANGES” DU CHEMIN

Le programme de déconnexion se prolonge hors les murs, sur l'itinéraire du Israel National Trail, traversant le pays du nord au sud sur 1 100 kilomètres. L'idée folle du journaliste israélien Avraham Tamir, inspiré par les Appalaches qu'il parcourut dans les années 1970. Sur ces chemins où les cratères arides rencontrent des collines érodées et des plateaux poussiéreux, taillés par les oueds et les canyons, l'eau est rare, les points d'électricité inexistant. Là réside la particularité du sentier. Suivant un système de solidarité bien rodé, les habitants accueillent les marcheurs dans leurs foyers et les fournissent en commodités. Hen, la cinquantaine flamboyante, est l'un de ceux que l'on appelle communément les « anges » du chemin. Lui préfère être caractérisé de « sabra », terme qualifiant les Juifs nés sur le territoire d'Israël. Le mot peut aussi être traduit par « figue de Barbarie », un fruit piquant à l'extérieur et doux à l'intérieur. Faut-il y voir un lien ? Tour à tour guitariste de flamenco, professeur de photographie et fermier dans la cam-

pagne barcelonaise, Hen est désormais responsable des expériences proposées par le Six Senses Shaharut. Guide précis et exigeant, il accompagne les voyageurs sur l'une des 48 sections du chemin des anges (deux mois sont nécessaires pour le parcourir en intégralité), propose des balades en jeep, à vélo et même à dos de chameau pour s'enfoncer dans les dunes. Mais ne vous fiez pas aux apparences. Ce « pays sec », traduction littérale de Néguev en hébreu, cache des ressources inespérées. Les 15 % de la population établis sur ce territoire sont parvenus à conférer à certains endroits l'allure d'un jardin d'abondance. Avec ses verts pâturages et ses potagers en permaculture, le Kibbutz Lotan a tout de l'idéal socialiste du fondateur de l'État d'Israël : David Ben Gourion avait imploré son peuple « *de partir vers le sud et de faire fleurir le désert* ». Mark, arrivé d'Australie en 1989, nous y accueille avec une allure de cow-boy de l'outback. « *Imaginez qu'il n'y avait rien dans le Néguev il y a à peine soixante ans. Tout s'est construit sur une utopie* », répète-t-il, comme pour parvenir à y croire.

L'ESPRIT IDÉALISTE DES PIONNIERS

Le modèle communautaire a évolué depuis la première génération de kibboutzim. Les enfants ne sont plus élevés sous un même toit, des nouvelles économies ont pris le pas sur l'agriculture et les membres ne mettent plus en commun l'ensemble de leurs biens et héritages. Aujourd'hui, on peut acheter une parcelle, construire sa maison, travailler à l'extérieur et avoir un salaire, en versant simplement une taxe à la communauté. Mais l'esprit idéaliste des pionniers demeure ancré, et prend ici des airs de laboratoire de la Silicon Valley. Construction de bâtiments en matériaux alternatifs (foin, sable et argile), utilisation de méthodes de micro-irrigation, transformation de l'énergie solaire : les 60 membres du Kibbutz Lotan expérimentent sans cesse pour produire de manière plus raisonnée dans cet écosystème fragile où les précipitations ne dépassent pas 80 millimètres de moyenne par an (contre 1 000 en France). « *Le mot déchet est une invention humaine. Les épluchures de légumes, par exemple, rejettent du méthane quand elles sont immergées dans l'eau. Nous le récupérons et l'utilisons comme biogaz en cuisine. Dans la nature, tout est une ressource* », martèle Mark, qui transmet son savoir lors de cours et ateliers.

Grâce à ces initiatives, le Néguev n'est plus cette terre inhospitalière que parcouraient les caravaniers. Il est même devenu le théâtre d'un rassemblement musical et artistique de grande ampleur, le Midburn, inspiré du Burning Man américain. Le principe : pendant une semaine, une ville utopique centrée sur la vie en communauté et l'expression de soi se crée dans le désert. Les participants (12 000 lors de la dernière édition) apportent sur place ce dont ils ont besoin : eau, nourriture, générateurs, carburant, et ne laissent aucune trace. Sans surprise, c'est à Tel-Aviv, berceau des forces vives d'Israël avec une moyenne d'âge de 29 ans, que se trouvent les origines de cet événement. Sur le boulevard Rothschild, l'artère principale, le bruit des marteaux piqueurs marque le pas des flâneurs. L'une des facettes de cette cité en explosion démographique, qui se prépare à accueillir 4 millions d'habitants en 2025, contre 435 000 aujourd'hui. Blocs modernistes aux courbes blanches sur ciel bleu sans nuages, drapeaux arc-en-ciel LGBT suspendus entre les balcons, œuvres d'art et bougainvilliers vermillon : une courte déambulation vers le marché du

TEL-AVIV-JÉRUSALEM, SEULEMENT 32 MINUTES DE TRAIN POUR RALLIER DEUX MONDES SI ÉLOIGNÉS

Carmel suffit à prendre le pouls de la deuxième métropole du pays et de son exceptionnelle collection de 6 000 bâtiments Bauhaus. Devant l'entrée de ce labyrinthe, Alex nous attend. Née en Floride d'une mère cubaine et d'un père ukrainien, l'énergique jeune femme organise des visites du marché avec la start-up Delicious Israel. À l'écart de la musique pop et de la foule des grandes allées, elle s'engouffre dans les chemins de traverse. « *Le Carmel a ses piliers, je vais vous les faire rencontrer* », s'enthousiasme-t-elle. Le premier se prénomme Uzi-Ali, « l'homme à l'etrog », spécialiste des jus extraits de ce cédrat aux mille vertus, utilisé par les Juifs lors des fêtes religieuses. Une entreprise florissante dans une ville où une personne sur quatre est végan. Vient ensuite Elad, guitariste à ses heures perdues et star du houmous qu'il sublime à toutes les sauces, façon mexicaine avec du piment jalapeño ou indienne avec un dhal de lentilles. Avec son allure nonchalante et sa casquette sur le côté, il pérennise l'entreprise familiale implantée depuis quatre générations. C'est aussi une histoire de filiation qui a conduit Irit en Israël. Petite femme gouailleuse, chignon blanc droit sur la tête, elle est la reine du lahoh, une crêpe spongieuse originaire du Yémen. « *Ma fille a fini l'armée hier, c'est encore la fête ce midi* », lâche-t-elle en chaloupant, bouteille d'arak à la main. Une galerie de portraits comme dans les romans de Zeruya Shalev, témoin d'une ville portant en elle les influences des migrations successives.

DES PRIÈRES ET DES RÊVES POUR L'HUMANITÉ

Avec son front de mer, ses joggers et ses buildings, Tel-Aviv prend des airs de Miami. Ses tours de verre et d'acier qui s'élancent vers le ciel font d'elle une New-Yorkaise. Quant au quartier bobo de Neve Tzedek, ses ruelles pavées et ses maisons du début du XX^e siècle lui ont valu le surnom de « petit Paris ». Dès 1887, les pionniers juifs s'y sont installés, bien décidés à s'affranchir de la Jaffa ottomane, majoritairement peuplée d'Arabes. Les rails d'un chemin de fer marquent encore les échanges commerciaux vers Jérusalem, la capitale spirituelle. Aujourd'hui, trente-deux minutes de train suffisent pour rallier les deux cités. Temps record pour traverser deux mondes si éloignés. Nous sommes vendredi, et c'est l'effervescence aux abords de la vieille ville. Un flot pressé, bouillonnant et criard vaque aux achats de shabbat. Là, Juifs pieux en lévite, papillotes et chapeau de fourrure coudoient prêtres coptes, Turcs et Arabes. Un peuple mosaïque pour les uns, une mayonnaise qui a du mal à prendre pour les autres. Une chose est certaine : elle manque un peu de liant. Ironie du destin, Jérusalem signifie « ville de paix ». Centre du monde pour les fidèles des trois grandes religions monothéistes, elle n'a cessé d'être détruite et reconstruite avec ses propres pierres. Entre les murailles marquées des balles de la guerre des Six-Jours, on perçoit le poids des siècles. On croise l'Orient dans sa splendeur et sa misère. Car de Perse et du Maroc, de Syrie et des Indes, des âmes en peine sont —>

Sur les rives de la mer Morte, point le plus bas de la planète.



Coucher de soleil face au désert au restaurant Midian.



Les habitations du Kibbutz Lotan, pionnier de l'agriculture raisonnée.

Chaque vendredi,
les fidèles se rassemblent
devant le Western Wall,
à Jérusalem.



Sortie des classes
dans la vieille ville
de Jérusalem.



Sur le front de mer,
Tel-Aviv prend
des airs de Miami.



Œuvre de l'artiste
peintre Solomon Souza,
à Jérusalem.



Dans les cuisines
du restaurant
Mona, à Jérusalem.



Randonnée entre
les roches de grès
du Red Canyon.

UNE ÉTENDUE SAUVAGE OÙ LA TERRE ET LE CIEL SE CONFONDENT DANS DES TOURBILLONS DE SABLE

venues ici prier et mourir. Le plus profond enchantement a lieu à la nuit tombée, face au Western Wall, qu'il convient de ne plus appeler le mur des Lamentations car on ne s'y lamente plus. Séparés par une barrière en fer, hommes et femmes glissent entre les pierres des prières et des rêves pour l'humanité, tiennent leurs yeux fermés, caressent le mur du bout des doigts. « *Je n'avais jamais vu un peuple danser ainsi. Pourtant, que de fois, à travers le monde, ne m'étais-je pas mêlé aux foules en liesse qui libéraient le plus profond, le plus vrai d'elles-mêmes, à ces communions tribales où, par des mouvements répétés, depuis des générations sans nombre, s'exprimaient le climat, le sol, le sang et l'histoire* », décrit Joseph Kessel dans *Terre d'amour et de feu. Israël, 1926-1961*. À l'ouest de la ville se joue une autre chorégraphie. Au restaurant Mona, des mouvements impromptus éclatent lorsque les cuisiniers tambourinent sur les casseroles au rythme du funk arabe. « *Quand le chef étoilé Assaf Granit a ouvert Machneyuda il y a douze ans, les gens ont pensé qu'il était fou. Mais son établissement gastronomique a été le début d'une révolution et a inspiré la jeune génération* », observe Tali Friedman, présidente du marché traditionnel de Mahane Yehuda, épice de la Jérusalem contemporaine. À la table de ces chefs, on mange du porc, des crustacés et on mélange

sciemment la viande et le lait, tout ce que ne permet pas la cacherout. Leur clientèle jeune, souvent tatouée, se retrouve ensuite dans les bars du marché. Sur les volets métalliques des échoppes fermées, l'artiste anglo-israélien Solomon Souza a trouvé son terrain de jeu. Depuis 2018, il peint les portraits de centaines de figures contemporaines et historiques, de Golda Meir à Menahem Begin en passant par une cohorte de Palestiniens et d'Arabes. « *J'ai tenté de changer, à mon échelle, le visage de ce lieu centenaire en l'intégrant dans son environnement régional conflictuel* », confesse-t-il. « *Celui qui ne croit pas au miracle n'est pas réaliste* », affirmait David Ben Gourion.

CULOT ET IMPERTINENCE

L'optimisme serait-il la clé de la réussite de ce « nouveau pays ancien » ? « *Pas sans la chutzpah* », ajoute Joe Yudin, guide doctorant en histoire israéliite. Ce mot souvent associé au culot et à l'impertinence aurait un sens bien plus grand pour son peuple. « *Lorsque Theodor Herzl s'est levé au 1^{er} congrès sioniste de Bâle, en 1897 et a déclaré que dans cinquante ans il y aurait un État juif en Palestine, c'était la chutzpah. Quand David Ben Gourion a déclaré l'indépendance le 14 mai 1948, alors que les armées arabes du monde entier étaient massées à nos frontières, c'était encore la chutzpah. Cette attitude est notre façon de clamer haut et fort : cette terre est notre maison, et nous y resterons.* » Découvrir Israël, c'est accepter tout ça. Consentir aux interrogatoires aux frontières, aux barbelés des bases militaires. Admettre de rentrer chez soi avec plus encore de questions que de réponses. Et de faire un vrai voyage, celui qui bouscule les certitudes et oblige à garder l'esprit ouvert. ■

Marine Sanclemente



Le chemin menant à la forteresse de Massada.



CÉLÉBRATIONS DU BIEN-ÊTRE ET DU “SLOW LIVING”

UTILE

Office national israélien de tourisme (01.42.61.85.88 ; Info.goisrael.com/fr).

CONDITIONS D'ENTRÉE

Tous les voyageurs, vaccinés ou non, sont admis en Israël, sur présentation d'un test PCR réalisé moins de 72 heures avant l'embarquement. Les visiteurs doivent aussi être munis d'une assurance Covid, remplir un formulaire d'entrée dans les 48 heures précédant le départ, effectuer un test PCR à l'arrivée (28 €) et s'isoler en attendant les résultats (maximum 24 heures).

Y ALLER

Air France (36.54 ; Airfrance.fr) opère quatre vols par jour entre Paris et Tel-Aviv, dont trois par sa filiale Transavia. À partir de 129 € l'aller-retour.

ORGANISER SON VOYAGE

Exclusif Voyages (01.42.96.00.76 ; Exclusifvoyages.com) propose une découverte du pays en 8 jours, à partir de 7 270 € par personne, vols internationaux, transferts et déplacements en véhicule privé, hébergement avec petit déjeuner (2 nuits au Norman Tel-Aviv, 2 nuits au Mamilla Jérusalem et 3 nuits en suite au Six Senses Shoharut) et visites avec guide privé francophone inclus. Possibilité de construire un programme sur mesure.

SE DÉPLACER

Depuis l'inauguration d'une nouvelle ligne de train en 2020, seules 32 minutes

suffisent pour relier Tel-Aviv et Jérusalem (Rail.co.il/en ; 6 €), du dimanche au jeudi, de 6 h 20 à 21 h 30. En voiture, comptez 1 h 15 de trajet. Sur place, téléchargez l'application **Gett**, le Uber local.

NOTRE SÉLECTION D'HÉBERGEMENTS

Six Senses Shoharut ① ②

(00.972.8.615.0050 ; Sixsenses.com). Pour cette nouvelle adresse du groupe hôtelier haut de gamme, les architectes du cabinet Plesner avaient pour mission de fondre l'hôtel dans son environnement. Objectif accompli grâce à des structures érigées à partir des pierres de la région et taillées à la main par des artisans locaux. Les villas avec piscine privée offrent des vues imprenables sur la vallée de l'Arava et les montagnes d'Édom. Côté expériences, le Six Senses reste fidèle à ses valeurs liées au bien-être et à la célébration du « slow living ». À partir de 900 € la suite avec petit déjeuner.

The Norman ③ ④ (00.972.3.543.5555 ; Thenorman.com). Fusion de l'élégance intemporelle des années 1920 et du confort contemporain, ce 5 étoiles au cœur de Tel-Aviv ne manque pas d'allure. Ses deux bâtiments historiques sont reliés par un jardin d'agrumes : une oasis de verdure dans le chaos de la cité. Décorées dans un camaïeu de beige, de taupe et de terracotta, les 50 chambres prolongent la sensation d'apaisement avec leurs grandes

fenêtres laissant entrer la lumière. À partir de 757 € la chambre double avec petit déjeuner.

David Citadel (00.972.2.621.2121 ; Thedavidcitadel.com). Hôtel classique et confortable, il est une adresse idéale pour découvrir Jérusalem avec son emplacement le long de l'avenue Mamilla. Son atout majeur : des chambres avec vue sur les remparts de la vieille ville, accessible en cinq minutes à pied. Les week-ends, les familles s'y pressent en masse. Pour éviter le bruit, on prend refuge au **Mamilla** voisin (00.972.2.548.2200 ; Mamillahotel.com/fr), adresse design appartenant au même groupe hôtelier. À partir de 473 € la nuit.

NOS BONNES TABLES

Dans le Néguev
Midian (08.615.0050 ; Sixsenses.com), l'une des trois options de restauration du Six Senses Shoharut, est une table de choix pour s'imprégner de la cuisine du chef David Bitton, combinant le meilleur des influences régionales en respectant la saisonnalité des produits, récoltés dans les kibboutz voisins ou dans le potager de l'hôtel. Spécialités à base de poisson cru et pain maison incontournables, à accompagner d'un vin du Néguev. Environ 35 € par personne.
À Tel Aviv
Romano (077.275.9605 ; Ontopo.co.il/romano). Au 2^e étage d'un ancien immeuble de grossistes en vêtements, le restaurant d'Eyal Shani (Port Saïd,



RÉMINISCENCES DU CHIC INTÉMPIRE DES ANNÉES 1920

Miznon...) rassemble une jeunesse protéiforme autour d'une carte principalement végétale. Au rez-de-chaussée, sous des guirlandes lumineuses, concerts et performances d'artistes sont programmés tous les week-ends. Environ 40 € par personne.

À Jérusalem
Mona (054.989.5943 ; Monarest.co.il). Dans un bel immeuble bâti en 1890, cette table bistro non casher sert une cuisine méditerranéenne enlevée, avec des associations de saveurs audacieuses et maîtrisées. Personnel très agréable et excellent sommelier pour s'initier aux cépages locaux et aux eaux-de-vie de la région. Environ 50 € par personne, hors alcool.

Machneyuda (02.533.3442 ; Machneyuda.co.il). Un dîner dans cette adresse incontournable garantit son lot de surprises. À commencer par le cadre, mi-cantine, mi-entrepôt avec chaises de bistrot, assiettes dépareillées et bar auquel on peut s'attabler. De la cuisine ouverte sur la salle sortent des plats typiques modernisés, préparés avec les produits du marché attendant. On réserve une table après 21 heures pour profiter de l'ambiance festive du lieu. Menu dégustation à 74 € par personne.

BOIRE UN VERRE

À Tel-Aviv
The Library Bar (03.543.5555 ; Thenorman.com). Élégant et raffiné, ce

bar niché à l'entrée de l'hôtel Norman propose une sélection pointue de champagnes et des cocktails étonnants, à base d'herbes et de sirops maison. Tout aussi agréable l'après-midi, où l'on prend le thé dans la pure tradition anglaise.

À Jérusalem
Gatsby (Ontopo.co.il/gatsby). Derrière une porte discrète, une bibliothèque sert d'antichambre à ce speakeasy où règne une ambiance des années 1920. Sur la carte, pas moins de 50 cocktails ayant chacun une carte d'identité décalée. Possibilité de demander un alliage personnalisé. Environ 14 € le cocktail.

ACTIVITÉS

Se baigner dans la mer Morte.
 À 400 m au-dessous du niveau de la mer, c'est le point le plus bas de la planète. Sur ses rivages, les amas de sels esquissent d'étranges formes à la blancheur immaculée. L'expérience est unique : on a la sensation étrange de flotter dans un bain d'huile. Des hôtels (Isrotel Dead Sea, Crowne Plaza Jordan...) proposent des accès à la demi-journée avec douches, bains de boue et soins au spa (environ 50 €).

Visiter la forteresse de Massada.
 Perchée au sommet d'une montagne du désert de Judée, l'ancienne résidence d'Hérode, classée à l'Unesco, a été le site d'un dernier combat des Juifs assiégés par l'armée romaine, qui aurait abouti à un suicide de masse, préféré à

la capitulation. Située à 1 h 30 de route de Jérusalem, la forteresse domine le bassin de la mer Morte.

Randonner dans le Red Canyon. Une boucle d'environ 1 h de marche, balisée et accessible à tous, offre la possibilité de s'enfoncer dans les impressionnantes roches de grès rouge ondulées qui forment le canyon. Il est recommandé de s'y rendre aux aurores pour éviter la foule et les groupes scolaires. Depuis le Six Senses Shaharut, comptez 45 minutes de route.

S'initier à la cuisine locale. À Tel-Aviv, **Delicious Israel** (052.569.9499 ; Deliciousisrael.com) propose un fabuleux food tour dans le marché du Carmel (2 h 30, 90 €) et une découverte culinaire dans les différents quartiers de la ville (4 heures 30, 215 €). À Jérusalem, **Tali Friedman** (02.537.0666 ; Haateliie.com) invite les voyageurs gourmets à cuisiner des plats traditionnels dans son atelier du marché de **Mahané Yehuda** (5 h, 140 €), avant de les déguster sur un charmant rooftop arboré.

À LIRE

Terre d'amour et de feu. Israël, 1926-1961, de Joseph Kessel, Texto, 10 €. *Le Chemin des anges*, de Linda Bortoletto, Payot, 8,70 €. *Les Israéliens hypercréatifs !*, de Jacques Bendelac et Mati Ben-Avraham, Ateliers Henry Dougier, 12 €.

M. S.