

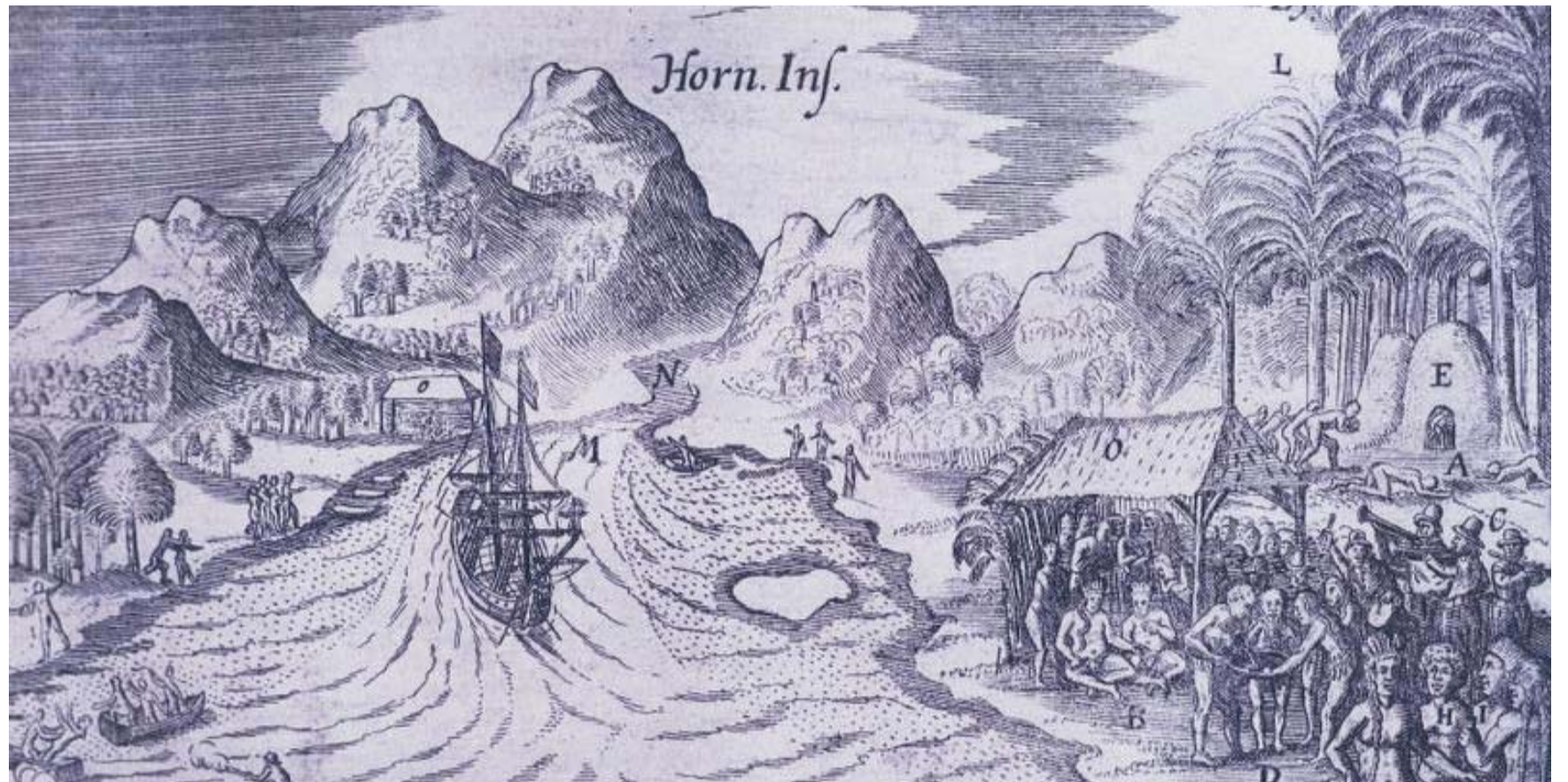
Les explorateurs belges à la découverte du monde

Au gré des siècles, ils ont joué un rôle majeur dans l'exploration de notre planète. Un livre les fait sortir de l'oubli et expose leur destin hors norme

P

Pour les amateurs d'histoire et de grandes destinées, il y a là de quoi se régaler. *Les explorateurs belges* nous plonge dans les aventures méconnues de 36 de ces hommes du plat pays. De Guillaume de Rubrouck, missionnaire en Mongolie au XIII^e siècle, à Adrien de Gerlache, dont l'hivernage sur la banquise antarctique avec le bateau Belgica en 1898-1899 fut pionnier des explorations polaires, en passant par Albert d'Orville, premier Européen à visiter Lhassa et Katmandou, les explorateurs sont mis en lumière. L'auteur de ce livre, le philosophe Alban van der Straten, a exploré les archives pour raconter de sa fine plume le rôle important qu'a joué la Belgique dans la découverte du monde.

LÆTITIA THEUNIS



Les explorateurs partagent une profonde curiosité, tant pour la géographie que pour la diversité humaine. Découvrir leurs aventures est un ravissement.

© DEA / M SEEMULLER.



Les explorateurs belges, ALBAN VAN DER STRATEN, éd. Mardaga, 400 pp., 2016, 35 euros.

LE NAVIGATEUR

Jacob le Maire découvre le Cap Horn

Grand commerçant, Isaac le Maire (1559-1624), issu d'une famille de la petite noblesse tournaisienne, est l'un des fondateurs de la célèbre Compagnie maritime des Indes Orientales (VOC) avant d'en être destitué suite à une nébuleuse affaire de fraude. Pour se venger, ayant compilé cartes et récits de voyage, il met sur pied une expédition audacieuse à la quête d'un passage alternatif vers les Indes. Non plus par le détroit de Magellan mais plus au sud. Parmi sa progéniture pléthorique de 14 enfants, c'est son fils Jacob (1585-1616), marin expérimenté, qui prend le commandement de l'expédition de 87 hommes. Avec l'aide de notables de la ville néerlandaise de Hoorn, deux navires sont affrétés : le Hoorn (110 tonnes), qui prendra feu à mi-voiture, alors qu'il était échoué sur une plage argentine pour être caréné et le Eendracht (220 tonnes). C'est à son bord que, début janvier 1616, Jacob le Maire dépasse l'entrée du détroit de Magellan. Longeant la Terre de Feu vers le sud, il pénètre dans une zone inexploree, absente des cartes. Les éléments se déchainent et la tension est à son comble : « Le courant venait avec une telle force que l'eau bouillonnait (...) et submergeait la proue du navire. Nous vîmes beaucoup d'algues, de pingouins, de phoques et une grande quantité de baleines, (...) ce qui nous émerveillait. Vers la nuit, le vent se fit contraire et la houle créa de grands creux. Nous étions entrés dans la mer du Sud (océan Pacifique, NDLR) et avions passé ce détroit jusqu'à lors inconnu des hommes. » Le Cap Horn, ainsi que le Maire le dénomma, devint un point de passage crucial des routes commerciales entre l'Europe et l'Asie. Il est toujours redouté.

L.T.H.



LE COLONISATEUR

Camille Coquilhat chez les cannibales

Jeune officier d'origine liégeoise, Camille Coquilhat (1853-1891) arrive au Congo en 1882. Suite à différents succès où il démontre l'étendue de son adaptabilité et de sa diplomatie, il est envoyé construire une station chez les Bangalas, peuple parmi les plus puissants du Haut-Congo et anthropophages. Grâce à un air d'accordéon, qui provoque l'hilarité de ses hôtes, Coquilhat obtient un petit terrain et s'y installe. Seul blanc, il note dans son journal ses confrontations avec le cannibalisme, effectué sur des hommes achetés « pour de la belle étoffe ». « 20 octobre. Monganga a exposé toute la nuit sa victime, encore vivante, à tremper dans le fleuve, la tête seule sortant de l'eau. Le but était de rendre l'épiderme noir plus facile à enlever. Cette opération s'est faite au lever du jour, après la décapitation. La tête a été bouillie dans un pot séparé. Quant au corps, on l'a dépecé et mis dans la marmite avec des quartiers de chèvre, de l'huile de palme et du sel. » Selon les observations de Coquilhat, le cannibalisme des Bangalas n'est ni rituel ni purement alimentaire - les amateurs de chair humaine ne s'en régalaient pas plus de 20 fois par an -, mais procède d'un violent désir de cette viande. Alors qu'il en discute avec les Bangalas, ouverts au débat, « c'est horrible », leur dit-il dans leur langue. « Au contraire, c'est délicieux, avec du sel », répliquent-ils. Le 9 août 1885, après 15 mois passés chez les Bangalas, Coquilhat est relevé. Leur bonne entente lui permet d'engager de jeunes Congolais dans un noyau d'armée. C'est ainsi que le lingala, langue des Bangalas, devint la langue véhiculaire de l'armée et du Congo occidental.

L.T.H.



LE SINOPHILE

Paul Spilingaerd, le mandarin

Il est des gens qui savent saisir les opportunités pour faire de leur vie un rêve. Paul Spilingaerd (1842-1906) est de ceux-là. Tout avait pourtant mal commencé. Abandonné à sa naissance, le Bruxellois, garçon de ferme, est quasiment analphabète quand il rencontre l'aumônier Théophile Verbist lors de son service militaire. Séduit par son intelligence et son attitude respectueuse, Verbist l'engage comme assistant dans un voyage missionnaire en Mongolie. Spilingaerd profite de leur installation dans la petite communauté chrétienne chinoise de Xiwanzi pour apprendre à parler et à penser comme un Chinois. Son destin est en marche. Il ne quittera plus la Chine, la parcourant en tous sens au gré de ses aventures. Sa maîtrise du chinois lui permet d'être le guide et l'interprète du géologue et explorateur allemand Ferdinand von Richthofen. Lors de leurs voyages, Spilingaerd rencontre le vice-roi Li Hongzhang, l'homme le plus puissant de Chine. Conquis, ce dernier lui offre rien de moins que le poste de mandarin dans la ville de Suzhou, grosse station caravanière aux confins de l'Empire. Durant 14 ans, Spilingaerd remplit les fonctions de juge, de chef des douanes prélevant la taxe sur les biens russes qui transitent par les provinces du nord-ouest et même de médecin-chirurgien. Il vit alors dans un palais de mandarin, avec ses 12 enfants et son épouse chrétienne chinoise. Il œuvre ardemment à constituer une passerelle entre l'Europe et la Chine. Après son rôle clé dans l'obtention d'un gros contrat en Chine par la Belgique (ligne Pékin-Hankou), il est fait chevalier de l'Ordre de la Couronne et mandarin de première classe.

L.T.H.



entremets Le chocolat est un plaisir et doit le rester

Entre la Journée mondiale du Nutella le 5 février dernier (eh oui, ça existe !), le Salon du chocolat de Bruxelles qui ouvre ses portes ce week-end, en passant par la Saint-Valentin que les commerçants nous imposent une fois de plus mardi prochain, difficile de passer à côté d'un sujet « cacao » cette semaine. Cependant, ce qu'il y a de bien avec le chocolat, c'est qu'il ne faut pas chercher longtemps pour trouver une nouvelle étude qui vous décupabilisera d'en manger.

Ainsi suis-je tombé récemment sur un article d'un journal britannique cherchant

à nous convaincre du fait que le chocolat serait plus efficace que la codéine pour calmer la toux. Selon des chercheurs de l'Imperial College de Londres (qui sont des gens sérieux, n'en doutons pas), c'est la théobromine, un alcaloïde contenu dans le cacao, qui aurait cet effet antitussif.

Personnellement, je doute que quiconque sur cette planète soit capable d'avaler une cuillère de cacao en poudre sans être au contraire pris d'une insurmontable quinte de toux. Un tel exercice a d'ailleurs toutes les caractéristiques d'un de ces défis débiles qu'on lance sur les réseaux sociaux

(n'essayez pas !).

Mais qu'à cela ne tienne, ne serait-ce que parce qu'elle nous donne bonne conscience à l'heure d'ouvrir l'armoire à friandises, ajoutons cette vertu à la longue liste de celles attribuées au fil des siècles au chocolat : déstressant, antifatigue, bon pour le cœur, etc. Dans la plupart des cas, ce sont les flavonoïdes (qui sont une forme de polyphénols) du cacao qui sont à créditer de ces bienfaits, en raison de leurs propriétés antioxydantes.

On notera toutefois que la science n'a jamais réussi à prouver un autre avantage souvent prêté au chocolat, à savoir son pouvoir aphrodisiaque. Il semble en fait que, des peuples précolombiens au Ver-

sailles de Louis XV, celui-ci ait davantage à voir avec les épices qu'on lui associait qu'au cacao lui-même.

Il n'en reste pas moins que, même si ce n'est pas prouvé scientifiquement, l'expérience nous apprend que pour séduire les femmes, le chocolat reste une arme redoutable. Ce 14 février par exemple, Messieurs, préparez à l'élue de votre cœur cette toute simple « mousse au chocolat et au praliné » (1) et je vous garantis qu'elle fondra dans vos bras : hachez grossièrement 100 g de chocolat noir 70 % de cacao ; faites-le fondre au bain-marie et incorporez-y 100 g de pâte de praliné noisette ; montez 6 blancs d'œufs en neige ferme en incorporant 1 càc de sucre im-

palpable à mi-parcours ; incorporez un tiers des blancs dans la préparation chocolat-praliné pour la détendre ; puis incorporez le reste délicatement en soulevant du bas vers le haut ; remplissez 4 ramequins (m'est avis que vous pourriez avoir envie d'en reprendre une deuxième portion après avoir fait ce que vous ne manquerez pas de faire pour éliminer les calories de la première...) et réservez-les au frais pendant au moins 2 h ; avant de servir, parsemez d'éclats de noisettes caramélisées. Ça a des bons côtés, finalement, la Saint-Valentin... ■

BERNARD PADOAN

(1) De la fève au chocolat, Benoît Nihant, Racine.