

lefigaro.fr

LE FIGARO

« Sans la liberté de blâmer, il n'est point d'éloge flatteur » Beaumarchais

L'ÉTÉ
DU FIGARO



**LES GRANDS ARCHÉOLOGUES
AU MOYEN-ORIENT**
JOHANN LUDWIG BURCKHARDT,
DECouvREUR DE PETRA
PAGE 16

CINÉMA
BRAD PITT IRRÉSISTIBLE
DANS « BULLET TRAIN »
PAGE 11



L'ÉTÉ DANS
L'ASSIETTE

LA
TROPÉZIENNE,
TARTE
À HISTOIRES
PAGE 12

LES VISAGES
DE MARILYN MONROE
TANT
D'HOMMES
PRÉFÈRENT
MARILYN
PAGE 18

COMMENT NOURRIR
10 MILLIARDS
D'HUMAINS EN 2050 ?
LES
AVENTURIERS
DE LA VIANDE
CELLULAIRE
PAGE 25

JEUX D'ÉTÉ PAGE 14

TAÏWAN

Nancy Pelosi ignore
les avertissements
chinois PAGE 6

JUSTICE

Un Français risque
116 ans de prison
aux États-Unis PAGE 7

SOCIAL

Comment la France
va payer le coût
du vieillissement
PAGE 20

CHAMPS
LIBRES

- Un entretien
avec Jean-Michel
Quatrepoint
- La tribune de
Guillaume Klossa
PAGE 17

FIGARO OUI
FIGARO NON

Réponses à la question
de mardi :
Economies d'énergie :
approuvez-vous
l'obligation faite aux
commerces d'éteindre
leurs enseignes la nuit ?

OUI 90% NON 10%

TOTAL DE VOTANTS : 149 463

Votez aujourd'hui
sur lefigaro.fr

La chef des députés
américains, Nancy Pelosi,
a-t-elle eu raison
de se rendre à Taïwan
malgré les mises
en garde de la Chine ?

RAPP HALOUR / ALAMY VIA REUTERS ;
SONY PICTURES; IDRIS BIGOU-
GILLES/HANS LUCAS VIA AFP

L'Amérique solde les comptes du 11 Septembre avec al-Qaida



Onze ans après Oussama Ben Laden, son successeur à la tête de l'organisation terroriste, Ayman al-Zawahiri, a été éliminé, dimanche, par une frappe de drone américain à Kaboul. PAGES 2 À 4 ET L'ÉDITORIAL

Les profits des majors du pétrole s'envolent avec la guerre en Ukraine

L'explosion des prix du pétrole, et plus encore du gaz au printemps, a permis aux cinq géants occidentaux du pétrole de dégager plus de 60 milliards de dollars de bénéfices au deuxième trimestre. Ces performances passent assez mal un peu partout sur la planète, alors que les prix à la pompe flambent et que les factures de gaz s'envolent. PAGE 23



Les refuges débordés par les abandons d'animaux domestiques

Chaque été, 60 000 bêtes sont délaissées par leurs propriétaires, et confiées le plus souvent à des refuges. Ces structures, plus saturées que jamais cette année, redoutent que la situation ne s'aggrave encore dans les jours à venir. Pour offrir un meilleur cadre à ces animaux, des familles les accueillent en attendant une adoption définitive. PAGE 8

ÉDITORIAL par Philippe Gélie pgelie@lefigaro.fr

La vengeance de l'Oncle Sam

Depuis le sinistre docteur Mengele, aucun médecin n'a eu autant de morts sur la conscience qu'« Ayman al-Zawahiri, chirurgien égyptien mué en meurtrier de masse internationale. À ses cibles américaines – dont les 2977 victimes des avions lancés sur les tours jumelles de New York et le Pentagone, le 11 septembre 2001 – s'ajoutent des dizaines de milliers de musulmans qu'il prétendait soumettre à son totalitarisme islamique. Personne, hormis quelques fanatiques déçrébrés, ne versera une larme sur l'élimination du successeur d'Oussama Ben Laden à la tête d'al-Qaida, onze ans après ce dernier, par un missile américain de haute précision alors qu'il prenait le frais sur son balcon à Kaboul, dimanche matin.

Ideologue arrogant et rigide d'un djihad impitoyable, al-Zawahiri prêchait le « devoir individuel de chaque musulman de tuer » des Occidentaux, dogme nourri par sa détestation des Juifs, des chrétiens, de la démocratie et de la France presque autant que des États-Unis, en raison des débats sur le port du voile et des caricatures du prophète Mahomet. Sa tête avait beau être mise à prix par Washington pour 25 millions de dollars, il aura fallu plus

de deux décennies pour le débusquer, protégé par ses semblables. Dire, comme Joe Biden, que « la justice est passée » constitue peut-être un abus de langage, mais la vengeance de l'Oncle Sam, qui n'oublie rien, est accomplie. Malgré le coup de maître de ses services de renseignement et la précision de sa guerre téléguisée, le chef de la Maison-Blanche a bien du mal à projeter l'image d'une Amérique forte et respectée. La présence d'al-Zawahiri au cœur de Kaboul, sous la protection dévouée des talibans, constitue la conséquence directe de la débâcle déclenchée par Biden il y a presque un an. Si le vieux président avait alors promis de poursuivre la lutte antiterroriste « au-delà de l'horizon », il a de facto permis la restauration d'un havre islamiste en Afghanistan.

L'élimination d'un méchant septuagénaire, à la tête d'une organisation criminelle affaiblie, fera peut-être remonter ses sondages de quelques points, mais elle lui promet à nouveau des temps difficiles avec l'irréductible abcès de Kaboul. ■

BDL Capital Management, société de gestion française et indépendante

Inflation, hausse des taux d'intérêt, tensions géopolitiques

QUELLE SOLUTION POUR VOS PLACEMENTS ?

BDL REMPART

Depuis 2005

Éligible Assurance-vie & Épargne salariale
PARLEZ-EN À VOTRE CONSEILLER FINANCIER

BDL
CAPITAL MANAGEMENT
Investir & S'investir www.bdlcm.com

Ceci est une COMMUNICATION PUBLICITAIRE. Risques des fonds : risque actions, liquidité, crédit, contrepartie, de change et de perte en capital. Veuillez vous référer au prospectus de BDL Rempart et au document d'informations clés pour l'investisseur disponible sur www.bdlcm.com/rempart avant de prendre toute décision finale d'investissement. L'investissement promu concerne l'acquisition de parts ou d'actions d'un fonds, et non d'un actif sous-jacent donné, tel que les actions d'une société, étant donné que ceux-ci sont uniquement des actifs sous-jacents détenus par le fonds. La décision d'investir dans BDL Rempart doit tenir compte de toutes les caractéristiques et de tous les objectifs du fonds promu, tels que décrits dans son prospectus ou dans les informations à communiquer aux investisseurs conformément à l'article 23 de la directive 2016/90/UE, à l'article 13 du règlement (UE) n°549/2013 et à l'article 14 du règlement (UE) n°346/2013, le cas échéant. BDL Capital Management : 24, rue du Rocher 75008 Paris - Numéro de Siret : 4810944800029 / N° d'agrément AMF : GP-05000003

SÉRIE D'ÉTÉ

L'ÉTÉ DANS L'ASSIETTE

Chaque jour, un grand chef partage sa recette et ses astuces pour cuisiner un plat phare des tables estivales.

3/6

ACCORD MAJEUR

En belle complicité de terroir, Cyril Lignac invite un AOP Côte de Provence du domaine Cagnoli situé à Ramatuelle. En famille, Marc, Caroline et leur fils Diego cultivent en bio sur ces quelques hectares de vigne hérités « de leurs anciens », comme ils aiment à le rappeler. Leur rosé installe une jolie présence. Sa robe est tendre, le nez en fruit d'été et la bouche suffisamment minérale pour soutenir la tropézienne sans s'effacer ni l'écraser. Une rencontre comme un parfait flirt d'été.



La tropézienne, tarte à histoires

GASTRONOMIE Cyril Lignac, qui vient d'ouvrir une pâtisserie à Saint-Tropez, partage sa recette de la brioche à la crème popularisée par Brigitte Bardot.

La tropézienne naît en 1955, dans la pâtisserie d'Alexandre Micka. YANN DERET

EMMANUEL RUBIN

Ce n'est pas un village, c'est une machine à fantômes, une fabrique à histoires. Comme un bouillon lâchant les bulles du plaisir, il n'est qu'à dire Saint-Tropez pour faire sauter les petites légendes qui rendent la vie insouciant et soudain, plus riieuse. Une tendre ivresse où la culture se plaît à faire pop. Ainsi, tour à tour, des gendarmes, des gendarmettes, des Sagan, un Barclay, des yachts, des milliardaires, des stars, des Caves du Roy, un Byblon, un Sénéquier et, bien sûr, une BB. Et encore, une tarte! Quelle tarte!

Tellement célèbre, tellement célébrée qu'on l'imagine volontiers profondément ancrée au roman gastronomique provençal. Quelque part entre les santons et le Félibrige, il y aurait là une recette bien lointaine, très régionale, sauf que pas du tout. Son récit est d'une autre trompte. Épatant d'ailleurs à épouser l'irrésistible ascension de cet ancien devenu icône jet-set. Peut-être même cette tarte a-t-elle participé à faire d'un confetti de géographie une de ces mythologies contemporaines que n'aurait pas reniées Barthes. Celle-là est bien fille de Saint-Trop. Jusqu'au dernier grain de sucre. Surgie du côté de 1955, dans la drôle de vie d'un certain Alexandre Micka ouvrant sa pâtisserie place de la Mairie. Lui, frais émigré, habile et touchant à partager un des gâteaux appris de sa grand-mère et de cette Pologne qui a déjà offert à la France un glorieux baba. Sa tarte relève, en fait, de la

brioche tranchée dans la longueur et l'épaisseur pour accueillir une crème aussi secrète que sujette à conjecture. Les uns l'affirment composée de deux crèmes savamment dosées (l'une au beurre, l'autre pâtissière). Les autres en convoquent carrément trois. Une incertitude culinaire qui trouve son délicieux contrepoint dans les insouciantes et bien réelles circonstances des jolis mois de mai, juin, juillet 1956. Cet été-là, paraît-il, Dieu créa la femme. Du moins, le jeune Roger Vadim posa-t-il ses caméras à la Ponche pour un film qui lâchera bientôt la bombe anatomique BB. Saint-Tropez crée aussi Brigitte Bardot, qui le lui rend vite et bien. En commençant par fréquenter régulièrement la boutique de Micka. La suite avec les mots de la future star : « Saint-Tropez était encore le petit village de pêcheurs plein de charme qui ne vivait que de son artisanat. (...) Dans une boulangerie-pâtisserie, je dégustai une tarte unique, délicieuse, légère sous ses airs d'étouffé-chrétien, que je fis goûter à toute l'équipe du tournage. Ce fut une ruée vers la boulangerie. Tout le monde voulait la tarte de Brigitte qui n'avait pas encore été baptisée "tarte tropézienne". Cette fameuse année Dieu créa aussi cette tarte dont je suis bien évidemment l'heureuse marraine! »

Et la reconnaissance de faire spirale aussi bien que le tour du monde. Véritable success-story du food -vit-, la recette est d'abord cadennaise en un dépôt de brevet, en 1972, avant qu'Alexandre Micka ne s'associe, en 1985, à Albert Dufrene pour la faire prospérer aujourd'hui à travers une vingtaine

d'adresses, du sud de la France jusqu'à Dallas, Texas. La tropézienne, fidèle à elle-même et à l'inattendu. Jusqu'à la retrouver ainsi, à Singapour, le 12 juin 2018, servie lors du déjeuner historique réunissant Donald Trump, alors président américain, et le dirigeant suprême nord-coréen, Kim Jong-un.

« Copiée, imitée, mais jamais égalée »

Si le propre des stars est parfois de ne plus s'appartenir, celle que l'on avoue volontiers « copiée, imitée, mais jamais égalée » n'en affole pas moins les bouches comme les variations. Entrez-la dans un moteur de recherche et les résultats lâcheront nombre de préparations. Les amateurs s'y collent, les pros s'y pressent. Les inconnus, les grands chefs et Cyril Lignac, parmi eux. Première rencontre entre ces deux-là du côté de l'enfance : « J'étais avec mes parents dans la région et nous sommes venus à Saint-Tropez pour découvrir le village, sa petite folie et sa fabuleuse brioche. On dit de la tropézienne qu'elle a le goût des vacances et c'est sûrement parce qu'elle se dévoile souvent aux beaux jours, en famille, dans ces instants heureux. » Le très cathodique pâtissier de poursuivre en plaçant la « magie » de cette création. « Les choses les plus simples sont les plus difficiles à faire. Sous son apparence simpliste, elle est bien plus complexe qu'il n'y paraît. La brioche doit être moelleuse, fraîche, généreuse, délicatement imbibée : la crème doit être légère, aérienne mais gourmande, subtilement parfumée, ni

trop ni pas assez à la fleur d'oranger. L'harmonie tient dans l'association des textures, notamment au génie de ces sucres grains sur le dessus qui apportent croquant et contraste avec le crémeux. Ma version ne cherche pas à revisiter ce qui est déjà parfait, juste à retravailler cette crème pour qu'elle soit la plus délicate possible. Tout est affaire d'harmonie. Il faut prendre le temps pour réussir une belle pâte à brioche alvéolée et légère. Ce temps de pousse est vraiment très important. Ne pas manquer ensuite de la tremper pour en garder le moelleux et enfin veiller à équilibrer la crème qui impose l'épanoui et le soyeux. » Lignac qui joignait, au printemps dernier, l'acte à ses belles paroles, en inaugurant une première pâtisserie hors la capitale, en plein cœur de Saint-Tropez. « J'ai eu la révélation en hiver, à contre-temps de l'effervescence estivale, Saint-Tropez, comme démaquillée. J'ai adoré ses ruelles, son vieux port, sa vérité simple de village azuréen. L'occasion d'ouvrir boutique s'est présentée et nous n'avons pas résisté à la tentation. » La tentation ? Le propre des grands desserts. ■

RETROUVEZ DEMAIN : La piperade par Cédric Béchade

Bio EXPRESS

- 1977** Naissance à Rodez.
- 2002** Sous-chef pâtissier à La Grande Cascade (Paris 16^e), alors dirigée par Alain Ducasse.
- 2005** Révélation cathodique avec « Qui chef ! » sur M6. Suivront « Top Chef » (2010-2014), « Le Meilleur Pâtissier » (depuis 2012) et « Tous en cuisine » (depuis 2020).
- 2008** Reprise du bistrot Le Chardenoux (Paris 11^e).
- 2012** Première étoile au Michelin pour Le Quinzème (Paris 15^e), aujourd'hui remplacé par Ischia.
- 2020** Histoire de goûts, autobiographie (Éditions Robert Laffont).
- 2021** Première table à l'International, le Bar des Prés à Mayfair (Londres).
- 2022** Ouverture de sa première pâtisserie hors de Paris, au 66, route des Plages, à Saint-Tropez.



Enfant, Cyril Lignac est venu avec ses parents à Saint-Tropez « pour découvrir le village, sa petite folie et sa fabuleuse brioche ». YANN DERET

LA RECETTE DE CYRIL LIGNAC

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 1 h 30 la veille ; 1 h le jour même. Cuisson : 25 min.

INGRÉDIENTS

- Pâte à brioche :**
 - 280 g de farine T45
 - 30 g de sucre semoule
 - 6 g de sel fin
 - 12 g de levure boulangère
 - 186 g d'œufs (soit 3 œufs moyens)
 - 225 g de beurre doux
- Dorure :**
 - 1 œuf + 1 jaune
 - 1 c. à s. d'eau
- Crème pâtissière vanille :**
 - 440 g de lait
 - 2 gousses de vanille
 - 80 g de sucre semoule
 - 80 g de jaunes d'œuf (soit 4 gros œufs)
 - 40 g de poudre à crème
 - 2 feuilles de gélatine
 - 150 g de crème liquide
 - 30 g de beurre doux
- Assemblage :**
 - 100 g de sucre en grains
 - Sucre glace

DÉROULÉ

Pâte à brioche (à préparer la veille) : dans la cuve du batteur muni du crochet, mélanger en première vitesse la farine, le sucre, le sel, puis la levure. Ajouter les œufs petit à petit et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Pétrir ensuite en deuxième vitesse jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve. Pétrir alors en première vitesse en ajoutant le beurre coupé en dés, jusqu'à intégration complète, puis repasser en deuxième vitesse jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve. Réserver 1 heure à température ambiante. Étaler ensuite à 1,5 cm d'épaisseur, puis détailler un cercle de 20 cm de diamètre. Laisser reposer 12 heures au réfrigérateur.

Dorure : mélanger tous les ingrédients dans un bol. Réserver au réfrigérateur.

Crème pâtissière vanille : mettre les feuilles de gélatine à tremper

dans un bol d'eau froide pendant 20 min. Dans une casserole, faire chauffer le lait à frémissement. Incorporer les gousses de vanille fendues et grattées et laisser infuser 20 min. Dans un autre récipient, mélanger le sucre, les jaunes d'œuf et la poudre à crème. Chinoiser l'infusion vanille, puis ajouter au précédent mélange. Remettre le tout à cuire à ébullition pendant 3 min. Hors du feu, incorporer le beurre et la gélatine bien essorée et réserver au réfrigérateur 45 min. Monter la crème liquide. Détendre la crème pâtissière, puis ajouter la crème montée. Conserver au réfrigérateur.

Assemblage : le jour de la réalisation, préchauffer le four à 30 °C (th. 1). Lorsque la température est atteinte, éteindre le four et attendre 5 min. Mettre alors à pousser le disque de brioche sur une plaque recouverte de papier cuisson dans le four, 30 min. Sortir la brioche et remonter la température du four à 165 °C

(th. 5/6). À l'aide d'un pinceau, dorer la brioche et parsemer de gros grains de sucre. Enfourner à nouveau pour 25 min. Laisser refroidir. Couper horizontalement la brioche en deux et pocher des boules de crème pâtissière vanille sur la base. Poser le chapeau de la brioche et saupoudrer de sucre glace.

CONSEILS DU CHEF

Vous pouvez réaliser un sirop, avec ou sans fleur d'oranger, pour imbibier la brioche. Vous pouvez incorporer des pralines roses ou des éclats de noisettes dans votre brioche. N'hésitez pas à cuire votre brioche le jour même pour conserver le moelleux. Agrémenter votre crème avec des zestes d'orange confite apportera de nouvelles saveurs estivales.