

JEUX VIDÉO

Pour inaugurer cette nouvelle chronique des « Echos week-end » voici une petite remise à niveau pour ceux qui ignoreraient encore l'univers de « Grand Theft Auto » dont le quatrième avatar vient de sortir.

« GTA » surfe sur les interdits

« Grand Theft Auto IV », édité par Take 2 Interactive. 70 euros. Sur PS3 et Xbox 360. Jouable aussi sur Internet moyennant abonnement.

Il y a la vraie vie, un brin routinière et de plus en plus aseptisée. Et puis il y a la vie virtuelle. C'est celle de la littérature et du cinéma. Celle, aussi, des jeux vidéo, univers porté aux nues par les uns et raillé par les autres, qui y voient un danger pour la société tout entière, une drogue aussi néfaste pour le cerveau de leurs enfants que le crack ou la cocaïne. Ici, aucune limite à l'imagination. Pas de principe de précaution. Et surtout, pas de politiquement correct. Tout y est permis ou presque et c'est ce qui explique, avec l'interactivité, une large part du succès des jeux vidéo.

Dans ce monde-là, un jeu règne en maître, que ses millions de fans désignent par ses initiales : « GTA », pour « Grand Theft Auto ». Une série à la réputation sulfureuse, née il y a plus de dix ans, devenue mythique en 2001 et qui atteint son apogée avec son dernier opus, le quatrième du nom, sorti sur les consoles nouvelle génération. Assurément l'un des jeux de l'année, tous supports confondus.

Devenez braqueur

Vous y incarnez Niko Bellic, un immigré des Balkans qui débarque à Liberty City (une représentation de New York) pour y vivre le fameux « american dream ». En fait de rêve, cet anti-héros est très vite contraint, parce que la société le corrompt (version Jean-Jacques Rousseau) et parce que l'attrait du côté obscur est fort (version Dark Vador), d'enchaîner vols de voiture, bra-



« Grand Theft Auto » fait la part belle à la violence, au sexe et à l'argent.

quages et autres expéditions punitives pour se frayer un chemin dans ce monde de brutes. Tout l'intérêt de « GTA » est que chacun peut y vivre l'histoire à sa façon, tant la ville est grande et les possibilités nombreuses. Le diable, dit-on, est dans les détails et Dieu sait si ce jeu en fourmille. Rien ne vous empêche de prendre un taxi et de profiter tranquillement du voyage à travers la vitre. Ou de voler le véhicule après vous être débarrassé de son propriétaire. Pourquoi, d'ailleurs, ne pas prendre le métro ou même un hélicoptère ? Une partie de bowling, de billard ou un spectacle de cabaret vous tente ? Invitez-y votre nouvelle amie. Ou optez pour le bar, au risque de ne plus y voir clair pour la raccompagner. Plus moderne, une virée au cybercafé est possible. Vous détestez les pigeons ? Creusez-vous les méninges pour débusquer les

200 « rats volants » disséminés dans l'agglomération.

Amoral, dites-vous ?

Plus amoral, offrez-vous une prostituée. A Liberty City, la violence, le sexe et l'argent prédominent. Tout y est question de rapport de force. Autrement dit, mieux vaut être du bon côté du canon du revolver. Avec un portefeuille bien garni. Un scandale ? Ce jeu, théoriquement interdit en France aux moins de 18 ans, n'est assurément pas à mettre entre toutes les mains. La tendresse n'est pas de ce monde, limitée à ce genre de réplique : « Arrête de tirer sur les gens ! Ma femme n'aime pas que les gens gueulent. » Il n'empêche. « Grand Theft Auto » ne se contente pas de surfer sur la saveur des interdits. Il offre une expérience ludique inégalée, transcendée par la qualité de ses graphismes et de ses dialo-

gues et il n'est pas interdit d'y voir, en creux, la critique acerbe de cette Amérique puritaine et bien pensante qui voue un culte aux armes à feu, comme d'une société de consommation dans laquelle les biens valent souvent plus que les vies. Nombre de titres ont tenté de surfer sur la vague « GTA » et de reprendre les mêmes recettes : un même immense espace de jeu, une même liberté d'action, une même possibilité d'emprunter des véhicules et de tirer sur tout ce qui bouge. Aucun d'entre eux n'est pourtant jusqu'ici parvenu à détrôner le caïd du genre. Ni même à atteindre son niveau d'excellence, en dépit des qualités d'un « Mafia » (sur PC) et d'un « Saint Row » (sur Xbox 360). Des suites de ces deux titres sont d'ailleurs en préparation. La guerre des gangs ne fait que commencer.

PIERRE-ALAIN FURBURY

MODE

Fibroscope

Oubliez le coton, le lin, le chanvre. L'heure est aux tissus d'invention, avec gros impact éco-bio aux entournures. Ceux et celles qui sont restés dégoûtés à jamais de la polaire, cette ignominie synthétique obtenue à base de bouteilles d'eau recyclées, peuvent souffler : la tendance débute et repasse par le métier-à-tisser médiéval-pénélopesque avec argument zen au maillage. Ainsi en a décidé Tommaso Aquilano pour le printemps-été Malo qui troque ainsi son cashmere 58 fils contre la soie (une fibre animale supranaturelle) « finississima » pour une collection de choses tricôtées, à manches courtes, tout de même, sur des machines florentines remontant au XV^e siècle. En attendant l'automne qui s'annonce chargé en maille de cuir (Gimo's), en cashmere parfumé à la fibre ceint désormais l'hypertendus (Vintage 55), le goût du jour est à la fibre de lait. Non pas que la vache Milka ait subitement changé de registre, mais l'actualité est pasteurisée par la nouvelle marque Milky Wear tricôtée sans pis-aller par Daniele Fiesoli et Paolo Gennari, à la tête de la firme toscane Wool Group. Vendue compressée dans une bouteille de lait, chaque pièce procède d'un traitement de bio-ingénierie du lait entier, transmis en fibre textile garantie hydrophobe et naturellement fraîche sur la peau. Au premier espresso renversé sur le tee-shirt, on se retrouvera déguisé en cappuccino. Rayon ersatz, on se souvient que Versace et le chemisier milanais Bagutta usèrent voilà quelques années de la fibre de sucre polymérisée pour obtenir un tissu novateur. Aujourd'hui, c'est le maïs qui fait son intéressant. Et aussi, on ne rit pas, le guano. Pour des jeans. Armani ne serait pas contre. Chez Adidas, on foule la tendance à pleines semelles avec les premiers sneakers Grün (verts) biodégradables



à 100 % (photo). On finit la saison pieds nus. Chez les maroquiniers, on se précipite sur les cuirs végétaux. Comprendre des peaussières tannées avec des plantes et non une quelconque écorce de bouleau bouillie et moulée à même le corps. Succès fou. Le label Asap, As Sustainable As Possible, héraut du recycled-wear, en est le plus fervent défenseur avec aussi une branche textile qui tresse notamment des couvre-lits et plaids réalisés en patchworks de vieux pulls et sweat-shirts qui feraient passer les frifes de chez Emmaüs pour une vente de Hermès vintage. Passer maintenant sur les robes et les bijoux en pâtes alimentaires, très fête-des-mères à la maternelle et se concentrer sur le bambou, dont la fibre ceint désormais l'intimité des anatomies masculines chez Dim, avec ces tissus d'été fabuleusement légers à grosse trame dont le célèbre tailleur napolitain Rubinacci façonne des vestes zéphyriennes. Mais pas de pantalons : le bambou, ça poche rapido.

Entre écologie raisonnée, recherche et expérimentation, certains arriveront toujours à sauter dans le train de la tendance sans trop se mouiller : pour sa première collection de relaxwear, la marque de linge de maison Descamps se drape dans le champ déjà bien labouré du naturel avec des accroches trompeuses. Air ou quinoa. Air ou millet. Gris ou nougat - hmmm, des caleçons de Montélimar. Tout faux : il n'y a pas plus de céréales dans les top zip à manches courtes que d'os dans les bananes, mais de la bonne vieille microfibre stretch suspecte de filer un mauvais coton énergétique. Une autre solution : le pagne en raphia pour Ibiza ou la liseuse en croûte de sel pour l'île de Ré. C'est comme ça, on va déguster. PIERRE LÉONFORTÉ

GASTRONOMIE

Soupes diverses, poitrine d'oie, saucisses de veau, champignons, harengs marinés, pierogi, veau farci... Une escapade gastronomique appétissante dans la plus touristique des villes polonaises.

Bon appétit à Cracovie

L'ancienne capitale des rois de Pologne est désormais une destination courue. On assiste donc à un boom de la restauration, mais le service gentil et souriant ne suit pas toujours...

Sur la grand-place du Marché (Rynek), trois restaurants expriment à leur manière la diversité de la cuisine locale et régionale. Le très confortable et prestigieux Wierzynek, avec un menu traditionnel adroit et bien balancé, et une carte d'où l'on extraira les délicieuses soupes aux écrevisses, ou morilles et pigeon, tout en finesse. A suivre, la savoureuse poitrine d'oie, chou rouge, et gnocchis aux pruneaux et pommes. Chez Hawelka, l'on se régale en terrasse d'une soupe de Cracovie (zurek), faite de seigle, saucisse de veau, lard fumé et œuf, et d'une autre dite « Antoni Hawelka », soupe aux bolets servie dans un grand pain brioché (que l'on peut manger ensuite). Les gourmands tenteront le dessert favori du pape Jean-Paul II, une sorte de millefeuille très crémeux appelé « Kremoka Papiaska ».

Plus loin, au Pod Krzyzykiem (décor moderne insolite inspiré de Gaudi), il faut s'offrir un tartare. Le chef arrive avec un chariot où reposent filet de bœuf et divers condiments et entame son travail devant vous. Après avoir coupé la viande en petits cubes, il la hache et la mélange aux divers condiments avant de servir. Le spectacle et le tartare sont savoureux.



Simple mais délicieux, les pierogi sont farcis au fromage, à la viande ou aux légumes.

Toujours en centre-ville, Ancora met en avant une cuisine évolutive, et sert d'excellents « polish delicatessen » : harengs crus marinés aux bolets servis avec une crêpe de seigle et salade de pommes fruit, consommé de champignons de la forêt et petits raviolis, etc. Cave d'importance avec une riche sélection italienne. Au Cul de Sac (sic), Rafal Targosz, qui a travaillé chez Georges Blanc, mijote une cuisine créative, les produits sont bien mis en assiette, mais les sauces sont un peu trop semblables. Le canard aux pommes grillées sauce à la rose est original.

Pour déjeuner simplement sans perdre une miette de la ville, rien ne vaut un « bar à lait », sorte de petite « canteche » populaire où l'on mange pour trois francs six sous. A deux pas de l'église

Saint-Pierre-et-Saint-Paul, au Krak-Rest, ouvert de 10 heures à 20 heures (Ul. Grodzka, 43), pierogi (raviolis) fromage ou viande, nalezniki (crêpe) au fromage, sauce myrtilles, placki ziemniaczne (galette de pomme de terre et champignons), arrosée d'un Kompott (sorte de tisane aux fruits)... rassasiant.

Mélange sucré-salé

Dans l'ex-quartier juif de Kazimierz devenu « trendy », on dîne polono-yiddish ambiancé par un trio de musique Klezmer dans les restaurants de la jolie rue Szeroka. Notre préféré, Ester, aussi bien pour son décor éloigné des clichés que sa cuisine fine et expressive. Le bortsch traditionnel est une merveille d'équilibre, de même que le veau farci raisin et cannelle crêpe panée et légumes (un plat yiddish), à la saveur su-

Les adresses

- Wierzynek**, Rynek Główny, 15. Tél. : 12.424.9600. Ouvert tjl. Menu 55 euros, carte environ 60 euros.
- Hawelka**, Rynek Główny, 34. Tél. : 12.422.0631. Ouvert tjl. Environ 20 euros.
- Pod Krzyzykiem**, Rynek Główny, 39. Tél. : 12.433.7010. Ouvert tjl. Environ 20-25 euros.
- Ancora**, Ul. Dominikanska, 3. Tél. : 12.357.3355. Ouvert tjl. Menu déjeuner 15 euros, carte environ 25-30 euros.
- Cul de Sac**, hôtel Grodek, Ul. Na Grodku, 4. Tél. : 12.431.2041. Environ 30 euros.
- Ester**, Ul. Szeroka, 20. Tél. : 12.433.7450. Ouvert tjl. Environ 20 euros.
- Bella Vita**, 32-420, Gdow-Wola Zreczycka. Tél. : 12.288.9490. Ouvert tjl. Environ 25 euros.

www.tourisme.pologne.net et www.transavia.com

créé-salée (une association très présente dans la cuisine polonaise).

Enfin, après une visite à l'extraordinaire mine de sel de Wieliczka (15 km de Cracovie), faites halte pour dîner (et dormir) à Bella Vita (7 km de la mine par la 966 en direction de Gdow), sorte de datcha nichée au milieu de la forêt, où la chaleureuse propriétaire met en avant des produits frais et fermiers, et confectionne de délicieux desserts. Un autre monde.

JEAN-LOUIS GALESNE

LE VIN

La couleur du temps

La revoilà, avec le ciel bleu, cette douce saison des rosés, ces vins qui ont la couleur de l'instant, ces bonbons en flacons que l'on saisit au vol, par tentation plutôt que par passion, pour céder à un instinct plutôt qu'à un grand dessein. Le rose est de saison, le rose est de raison, il ne se cache plus comme auparavant, sous l'aube, lorsque les vrais amateurs le regardaient de haut, ce vin de tonnelle pas même passé en tonneau. Ils ont suivi le mouvement du progrès vinicole, la marche en avant de l'humanité viticultrice. Toutefois, trop souvent encore, certains déçoivent autant qu'ils attirent. C'est le problème avec les paysages de carte postale. Ils reflètent un rêve plus qu'ils ne renvoient la réalité. Une carte postale, c'est une preuve de présence du paradis sur terre. Les vraies preuves sont rares, mais il en existe. Celle-ci par exemple : sur la photo, la Grande Bleue partage tout l'arrière-plan avec un ciel azur. A gauche, avance une presqu'île, au pied de laquelle l'on distingue quelques maisons, lovées autour d'une baie, celle de La Madrague de Saint-Cyr-sur-Mer dans le Var. Au premier plan, plantée au sommet d'un haut coteau, comme un balcon sur la mer, de 400 mètres d'altitude, une jeune vigne, gagnée sur la garrigue, et à laquelle l'on donnerait deux ans pas plus, pousse sous le chaud soleil, s'accrochant à des piquets de bois irrégulièrement alignés comme des petits soldats d'opérette. Depuis douze ans, Guillaume Tari, héritier de la famille propriétaire du prestigieux château Giscours à Margaux, vit une passion vinicole et méridionale à La Bégude, vaste domaine de vignes et d'oliviers, l'un des plus élevés de l'appellation Bandol. Le village le plus proche s'appelle La Cadière d'Azur, cela ne s'invente pas. Car, ici, le bleu est partout. Pas le bleu seulement, c'est une palette de couleurs, le vert des feuilles, l'ocre des pierres, le rouge de



Domaine de La Bégude Bandol rosé 2007

14 euros la bouteille (départ). Domaine de La Bégude, La Cadière d'Azur, 83330 Le Camp du Castellet. Tél. : 04.42.08.92.34, domaines.tari@wanadoo.fr

la terre et le noir des raisins, celui du mourvèdre surtout, qui règne ici en maître. C'est avec ce beau mais exigeant cépage, dont il faut attendre que passe l'austérité de ses jeunes années, et sur ses plus vieilles parcelles, que Guillaume Tari construit son rosé. « Construit » n'est pas un vain mot, car il le pense, le façonne, le peaufine. Voilà un bandol rosé qui ressemble à tout sauf à un bandol de carte postale. Dernier-né, le 2007 est à l'image des précédents, entre rosé charnu et rouge clair, aux arômes intenses de fraise et de framboise, avec de la myrtille qui pointe son nez et une finale dont l'on pressent, déjà, qu'elle ira sur le caramel et le café. Car la moindre qualité des rosés de La Bégude n'est pas leur aptitude au vieillissement, c'est cela aussi la couleur du temps. Aujourd'hui, encore, le 1999 est somptueux, avec sa robe tuilée et ses parfums empyreumatiques. Guillaume Tari en a encore quelques bouteilles. Chut, c'est un secret tombé du ciel, porté par le mistral. JEAN-FRANÇOIS PÉCRESSE