

Trajet 2007

FRANCE - 42 jours - 2 161,500 km
ESPAGNE - 84 jours - 3 487,300 km
PORTUGAL - 60 jours - 1 879,300 km
MAROC - 45 jours - 2 195,200 km
Total année 2007 : 9 723,300 km



- à vélo
- - - en bus, voiture ou train
- en bateau
- en avion
- à pied

Certains parmi vous, peu habitués à la randonnée, n'imaginent pas comment nous pouvons vivre en autonomie dans la nature. Voici quelques photos et quelques commentaires sur le matériel que nous avons utilisé, et notamment ce que nous avons changé par rapport à 2006.



1 - notre nouvelle tente de camping

Une nouvelle tente de camping (photo 1)

Avantages par rapport à la précédente : quatre arceaux croisés supportent la tente intérieure, par conséquent autoportante, ce qui nous permet de la monter sur un sol dur, par exemple à l'intérieur d'un garage ou sous un préau, ou encore sur un sol si dur qu'il est impossible d'enfoncer les fiches (comme en Corse). Une plus grande surface intérieure et surtout plus de hauteur nous autorisent à nous asseoir confortablement sans avoir la tête rentrée dans les épaules.



2 - la chambre à coucher

Inconvénients par rapport à la précédente : plus lourde, voire trop lourde. L'avancée pour ranger les sacoches ou cuisiner est plus petite. La surface au sol est trop importante, l'emplacement bien plat pour planter la tente sera plus difficile à trouver. Les parties claires sur le double toit sont trop visibles pour rester discret. Nous l'avons fait modifier en y ajoutant des fenêtres à l'avant et à l'arrière pour pouvoir surveiller nos vélos de l'intérieur, ou

encore contempler le coucher ou le lever de soleil, ainsi que l'ours ou le lion qui viendront tourner autour.

Dans la chambre à coucher (photo 2), nous sommes restés fidèles au matelas auto gonflant de marque Thermarest, certainement encore aujourd'hui le plus fiable sur le marché (garantie à vie). Ces matelas bien isolants sont toutefois bien moins confortables que notre lit.



3 - nouvelle frontale à manivelle

Nos duvets, âgés d'une quinzaine d'années, avaient perdu une grande partie de leur efficacité. Aussi, nous les avons remplacés par des "Vallandré 600", plus chauds mais aussi plus lourds. Cachés sur la photo, des oreillers gonflables pour le confort de la tête.

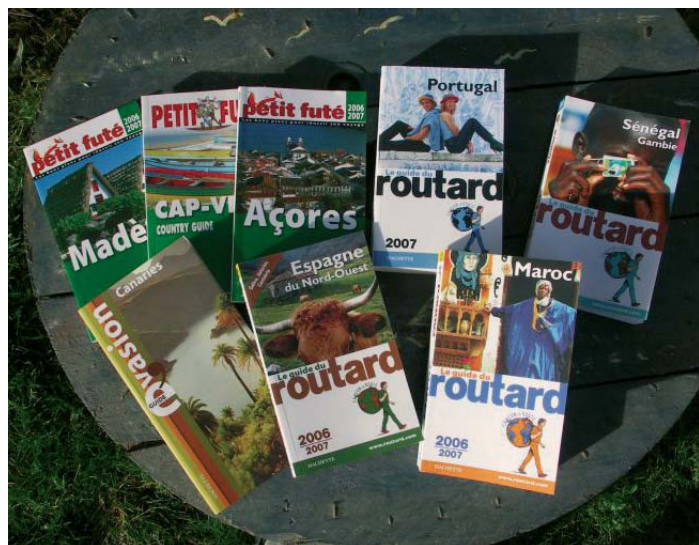
Nouvelles lampes frontales (photo 3) qui permettent d'éclairer sans l'avoir en main. Celles-ci n'utilisent pas de piles (qu'il faut changer ou recharger régulièrement). Il suffit de tourner la manivelle une minute pour obtenir trente minutes d'éclairage avec les trois leds, ou une heure avec une seule led. La manivelle se désolidarise de la lampe ce qui permet de n'emporter qu'une manivelle pour deux lampes (produit disponible chez Nature et Découvertes).



4 - réchaud multi-cartouches

Le réchaud de marque MSR (photo 4) n'est pas nouveau. Nous l'avons acheté l'année dernière. Notre choix s'est porté sur ce réchaud qui accepte toutes les cartouches de gaz à valve, aussi bien les cartouches Colman, Primus, MSR... que les Camping Gaz qui ont une valve différente. Nous avons toujours une cartouche de gaz d'avance, ce qui nous laisse environ trois semaines d'autonomie pour en acheter une autre.

Ce n'est pas ce qu'il y a de plus léger (photo 5), mais ces guides de voyage en français sont introuvables une fois passée la frontière. Notre anglais n'étant toujours pas parfait, nous préférons nous charger pour les mois à venir, plutôt que de les acheter en anglais plus tard. On peut se faire une idée avec cette photo de l'itinéraire envisagé qui ne sera pas forcément l'itinéraire réalisé.



5 - un peu de poids dans les sacs



6 - la trousse informatique

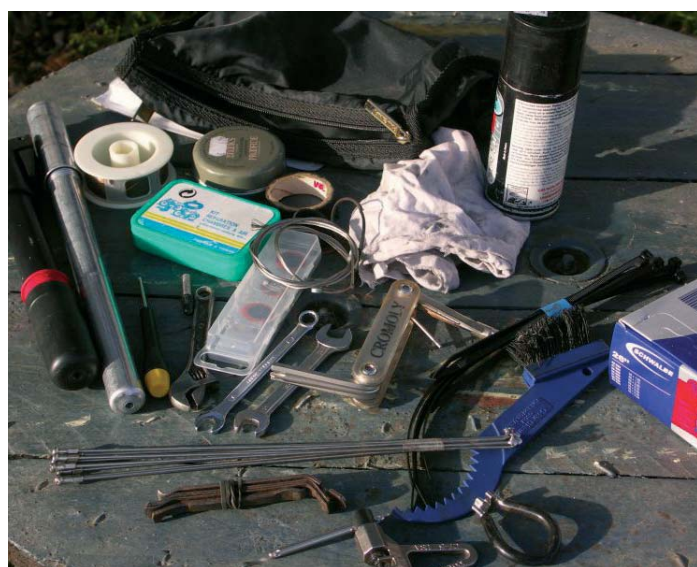


7 - pour boire l'eau de la mare sans crainte

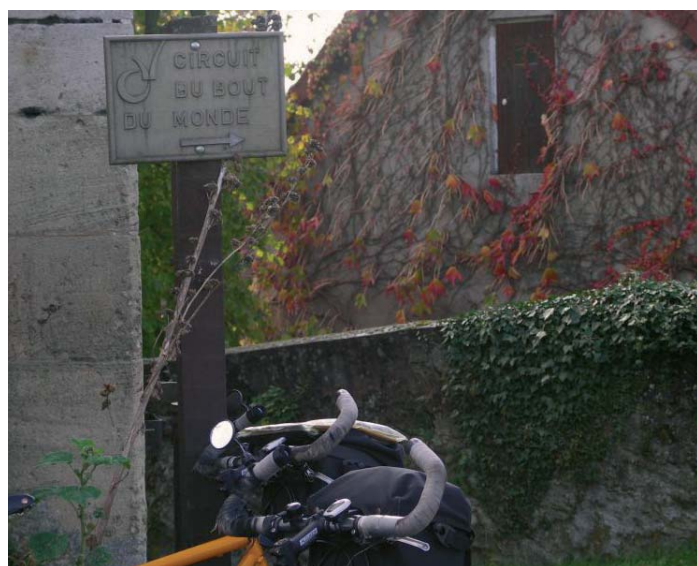
Dans cette sacoche (photo 6), le nécessaire pour recharger les batteries ! Chargeur pour la batterie de l'appareil photo (en premier plan), pour le disque dur Epson, pour le rasoir, ainsi qu'un adaptateur pour différents pays (l'appareil blanc) et une trousse (bleue) pour ranger CD et DVD.

Nous avons acheté ce petit filtre (photo 7) pour pouvoir prendre de l'eau presque n'importe où, et pouvoir nous désaltérer après l'avoir filtrée, plutôt que de sécher, déshydratés au cœur du désert. Nous allons en effet nous diriger vers des contrées où la chaleur va devenir notre principal ennemi.

La trousse à outils (photo 8) contient le minimum indispensable : quelques clés et tournevis, deux pompes à vélo, des rustines, de la graisse pour la selle, du fil à pêche, deux câbles de freins, une bombe de lubrifiant pour la chaîne, une chambre à air (il y en a d'autres dans les sacs), une brosse pour nettoyer la chaîne, quelques rayons, des démonte pneus et deux petits outils en premier plan dont je ne sais pas me servir, mais qui devraient être utiles en cas de casse de la chaîne, ainsi qu'un chiffon pour essayer de ne pas trop se salir les mains lorsqu'il faut réparer un pneu au bord de la route.

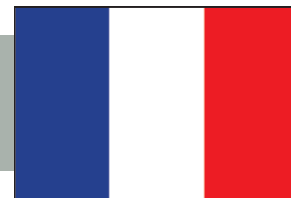


8 - le minimum indispensable



9 - on y sera prochainement ...

Nous sommes prêts pour le départ (photo 9).



Mercredi 7 mars 2007
Info N° 2



1 - groupe d'amis au départ de Bailleul

C'est à plusieurs cyclistes que nous partons de Bailleul ce 20 février 2007 (photo 1). Certains nous accompagnent quelques kilomètres, d'autres jusqu'à Dreux, et Jacques, le coiffeur, jusqu'à Chartres.



2 - Florence nous offre le café

Nous rencontrons Florence sur le marché de Villiers le Morhier, dans la vallée de l'Eure (photo 2), qui nous offre un café aromatisé et devient partenaire de notre aventure.

Bien avant d'arriver à Chartres, on découvre sa cathédrale (photo 3) qui semble construite au plein milieu de la Beauce. Pourrait-on s'imaginer, vu d'ici, qu'elle domine une ville de 42 000 habitants, 88 000 avec son agglomération. Cette ville est bâtie au cœur de la Beauce, aujourd'hui grande région agricole, mais autrefois recouverte d'une forêt immense : la forêt des Carnutes, qui, selon Jules César, abritait le plus grand sanctuaire de toute la Gaule, sanctuaire où les druides venaient célébrer une fois l'an de très secrètes liturgies. Bon nombre de rues à Chartres, autour de la cathédrale, sont encore bordées de maisons anciennes dont certaines ont été restaurées dans la meilleure tradition. La ville haute est reliée à la ville basse, sur les rives de l'Eure, par des escaliers appelés "tertre" et par des rues étroites et sinueuses.



3 - cathédrale de Chartres, au beau milieu de la Beauce

La cathédrale, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, est incontestablement l'un des plus beaux sanctuaires de la chrétienté. Édifiée et ornée entre 1134 et 1260, elle est la plus complète et la mieux conservée des cathédrales gothiques. Trente années seulement suffirent à la reconstruire après l'incendie de 1194 qui ravagea l'édifice antérieur, ne laissant intact que la crypte. La façade principale de la cathédrale (photo 4) a conservé du XII^{ème} siècle le



4 - façade de la cathédrale

portail royal et le clocher sud (à droite), ainsi que les parties basses de la tour nord. La rosace date du XIII^{ème} siècle, tandis que la flèche du clocher neuf (à gauche), de style flamboyant, fut édifée au XVI^{ème} siècle. Les trois portails de la cathédrale (ouest, nord et sud) permettent de mesurer la précision et la finesse du travail des sculpteurs de Chartres. Les proportions intérieures sont parmi les plus impressionnantes des cathédrales de France : plus de 130 m de long, une nef large de plus de 16 m et haute de 37,50 m. Quant aux vitraux, ils sont 172 couvrant 2 600 m². Ils constituent la plus riche collection d'Europe par leur ancienneté et leur beauté. Les plus anciens, célèbres pour leur bleu singulier, datent du XII^{ème} siècle. En effet, à Chartres, la couleur bleue est dominante, mais c'est surtout le bleu du vitrail de Notre-Dame de la Belle Verrière qui attire les visiteurs du monde entier. Ce bleu

lumineux était obtenu en colorant la pâte de verre avec de l'oxyde de cobalt.

Les alentours de la cathédrale constituent le quartier des chanoines, connu sous le nom de cloître Notre-Dame. Il s'agit d'un vaste ensemble autrefois fermé par neuf portes dont deux subsistent. Ce quartier est riche de vieilles demeures.



5 - devant chez VELAND, à Chartres

Nous sommes entrés par curiosité dans ce magasin de vélos électriques (photo 5). Nous y avons été formidablement accueillis, avons essayé les vélos VELAND que ce magasin distribue, et avons trouvé un sponsor contre quelques autocollants apposés sur nos vélos. Quant aux vélos électriques, c'est surprenant de facilité à utiliser, et en quelques coups de pédales, on se trouve propulsé entre 25 et 35 km/h. Un bon moyen de rejoindre le bureau sans transpirer, sans polluer et sans dépenser une partie de son salaire dans le carburant. Si vous passez par Chartres, n'hésitez pas à aller les essayer !

Petite étape à Longny au Perche, entre Chartres et Le Mans, pour recommencer à entraîner nos mollets sur les ondulations des collines du Perche, avant de transpirer dans les côtes des Alpes Mancelles.



6 - musée de l'automobile du Mans

Au Mans, Claude nous emmena visiter le musée de l'automobile (photo 6), l'abbaye de l'Epau, ainsi que la vieille ville (photo 7) durant une journée pluvieuse et venteuse.

Ces panneaux de direction (photo 8) sont encore implantés aux intersections des petites routes de l'Orne et de la Sarthe.



7 - sculpture sur la maison dite "d'Adam et Ève" dans le vieux Mans.



8 - vieux, vieux les panneaux !

En Bretagne, bien sûr, nous avons dégusté des galettes. On peut les acheter dans des magasins ou sur les marchés (photo 9) et chacun les garnit à son gré. Le magasin où nous nous sommes arrêtés, à Baud, en vend 150 douzaines, en moyenne, par jour. Les bretons mangent-ils plus de galettes que les belges de frites ?



9 - manège à galettes, fréquent en Bretagne

Tandis que primevères, jonquilles et ajoncs illuminent déjà les fossés de leurs jaunes éclatants, les aubépines blanchissent les haies et les forsythias, camélias et magnolias colorent les jardins (photo 10). Si la floraison précoce fait penser au printemps, la couleur du ciel et la pluie qui nous accompagne depuis que nous sommes partis font plutôt penser à l'automne.



10 - les camélias colorent les jardins

Nous essayons, comme à notre habitude, d'emprunter les plus petites routes sans circulation et quand c'est possible, les chemins ou chemins de halage comme ici le long du Blavet (photo 11), près de Lorient.



11 - le long du Blavet, près de Lorient

Nos rencontres extraordinaires :

Nous avons rencontré par hasard Monsieur et Madame Cherau (photo 12) à quelques kilomètres au nord du Mans, entre les villages de La Chapelle St Aubin et La Milesse, collectionneurs de verres à bière et autres objets s'y rattachant. Ils ont ouvert un musée "gratuit" qui contient aujourd'hui 9 000 verres différents.



12 - musée de la bière

Une fois l'an, c'est le grand nettoyage, qui leur prendra un mois à tous les deux à les nettoyer. Ils organisent une bourse de vente et échange avec un repas de choucroute le 2 juin 2007.

Mardi 26 mars 2007

Info N° 3

Temps perturbé. La météo nous a valu bien des surprises depuis notre deuxième départ le 20 février dernier. Nous avions bien prévu quelques averses de crachin, comme à l'habitude, en Bretagne. Que nenni ! La Bretagne nous a accueilli avec les honneurs de fortes pluies, des heures durant, parfois toute la journée, avec en prime un fort vent de face. Consolation : les paysages marins n'en sont que plus spectaculaires (photo 1). Le très mauvais temps nous accompagne jusqu'à Nantes. La cape nous sera d'un grand secours (photo 2).



1 - la mer déchaînée au nord de Lorient



2 - la cape nous est très utile

Conséquences de ces intempéries : les gués à traverser (photo 3), à plusieurs reprises, nous rappellent notre virée islandaise de l'an passé. Il nous faut parfois rebrousser chemin, notamment au sud de Saintes, le long de la Charente (photo 4).



3 - un gué près de Nantes

Après cet épisode pluvieux, plus proche d'un temps d'automne que d'hiver, les températures restant douces malgré la pluie, l'été est arrivé sans prévenir (photo 5). Les coups de soleil menaçaient, le soleil nous réchauffait et le ciel bleu nous laissait penser que l'été était définitivement installé.



4 - la Charente nous coupe la route



5 - soleil revenu devant le château de Surgères, Charente-Maritime

Le bonheur dura à peine plus d'une semaine. Nous pédalions droit vers le sud mais certainement pas assez vite, l'hiver nous rattrapa. Pluie, grêle, vent glacial et ceci jusqu'à Toulouse (photo 6).



6 - Toulouse : le pont neuf

Il est assez surprenant, après cet hiver si doux, de subir ce froid fin mars au sud de la France. Nous allons bientôt entrer en Espagne et espérons des températures plus clémentes.

LA VIGNE EN FRANCE

La France n'est pas le seul pays à produire des vins, mais elle détient sans conteste la première place au monde pour leur qualité et leur variété. Dans l'hexagone se trouve miraculeusement concentré le joyau de nos provinces viticoles, dont les noms célèbres sont bien connus de tous. Une gamme diversifiée qui n'a son égal nul part ailleurs !



7 - travail de la vigne en Pays de Loire

La production viticole française s'étend des vins de table de consommation quotidienne aux crus les plus prestigieux, et ceci aussi bien en vin rouge, rosé ou blanc qu'en vin sec, moelleux, liquoreux, en vin pétillant ou mousseux qu'en vin de liqueur ou en vin doux naturel. A sillonner les petites routes de France, on circule souvent à travers des paysages de vignes. A l'ouest : des pays de Loire (photo 7) au bordelais, du Cognac aux vins de Bergerac (photo 8), ou encore des vins du Béarn aux vins du Languedoc, en passant par l'Armagnac.



8 - les coteaux de Bergerac

A l'est : de la Champagne à la Provence en passant par l'Alsace, la Bourgogne, les vins du Jura ou de Savoie et les Côtes du Rhône. Notre route nous a également conduit à travers des vignobles moins connus comme le Duras ou le Buzet (photo 9).



9 - domaine de Buzet

Nos adresses extraordinaires :

Renée et Richard nous ont emmenés à la ferme-auberge de la Feuillade, située dans la vallée du Lot, entre Castelmoron et Ste Livrade, 10 km à l'ouest de Villeneuve sur Lot, au plein milieu des pruniers dont les fruits prendront l'appellation "pruneaux d'Agen". On y déguste une cuisine traditionnelle réalisée à base de produits de la ferme, volailles et produits du potager. C'est bien présenté, original, copieux et délicieux ! Une adresse qui mérite le détour (sur réservation) :

Ferme-Auberge de la Feuillade
Route de Fongrave
47380 St Etienne de Fougères
Tél. : 05 53 01 09 84
www.auberge-de-feuillade.com



10 - une flambée à la paille

Martine et Éric nous ont emmenés au "Cochon fidèle", un bar à bières qui propose plus de 280 bières différentes parmi les meilleures du monde, dont la spéciale du bar "la cochon", ainsi que la flambée qui se déguste à la paille (photo 10). On peut aussi manger une pitance monacale (photo 11) à 5,50 €. Pas d'hésitation, si vous êtes à moins de 500 km, faites le détour !



11 - la pitance monacale

Au Cochon fidèle
Croix de la Chardière
87160 St Georges des Landes
Tél. : 05 55 76 74 97

Sur réservation pour le restaurant, fermé mardi et mercredi.
Autoroute A20 Paris-Limoges, sortie 21 ou 22, à 50 km au nord de Limoges.

Dimanche 1^{er} avril 2007

Info N° 4

ROUTES DE FRANCE

Cerbère, dans les Pyrénées-Orientales, en bord de Méditerranée, dernière ville avant le poste frontière espagnol.

Le compteur affiche 2 164 kilomètres depuis que nous sommes repartis le 20 février dernier.



1 - village du Bono, au sud de Lorient

Nous avons emprunté le chemin des écoliers depuis la Normandie. Face au vent, nous avons rejoint la Bretagne (photo 1), puis les Pays de Loire (photo 2), la Vendée, le Poitou, le Périgord ... et maintenant le pays catalan, avant de nous diriger vers Barcelone les jours prochains.

Nous avons longé ou traversé rivières et fleuves parmi les plus majestueux de France. De la Loire à la Charente (photo 3), de la Vienne (photo 4) au Lot (photo 5), de la Garonne (photo 6) au Canal du Midi (photos 7, 8 et 9). Nous nous sommes baladés dans de pittoresques villages à l'intérieur des terres, loin des fou-

les bruyantes des bords de mer, à l'exemple d'Auvillar dans le Tarn et Garonne, faisant partie des plus beaux villages de France, sur le chemin de St Jacques de Compostelle (photo 10).



2 - passage Pommeraye, à Nantes



3 - les bords de la Charente



4 - la Vienne à Confolens



5 - vallée du Lot du point de vue du village de Laparade



6 - la Garonne, depuis Auvillar



7 - sur le Canal du Midi



8 - la piste le long du canal est goudronnée sur seulement 40 km au sud de Toulouse



9 - le Canal du Midi bordé de platanes



10 - halles d'Auvillar

Nous avons fait un petit crochet par La Rochelle et en avons profité pour visiter le très bel aquarium (photo 11).



11 - aquarium de la Rochelle



12 - les fleurs des pruniers s'épanouissent petit à petit

Certaines régions sont riches en plantations fruitières. C'est notamment le cas de la région d'Agen où le prunier domine (photo 12). Son fruit sera transformé en délicieux pruneau d'Agen. Pommiers, kiwis, cerisiers et pêchers (photo 13) sont également très présents dans cette région. Toutefois, pour la dégustation des fruits, c'est un peu tôt !

Nous remercions tous ceux qui nous ont admirablement reçus lors de cette longue traversée de la France. Que ce soient nos amis de randonnée ou de la Fédération des GoldWing Club de France, que nous connaissons depuis des années, ou encore les

membres de Cyclo Camping International ou des clubs GoldWing que nous ne connaissions pas, dont nous avons trouvé les coordonnées dans les annuaires des clubs.



13 - le rose des pêchers illumine la région

Nous avons également été reçus par Gold Rider, devenu le spécialiste de la personnalisation des motos GoldWing (photo 14). Il vend et installe un choix impressionnant d'accessoires chromés, pour la plupart en provenance directe des USA, pour ces motos. Ses compétences et sa gentillesse sont telles que des wingers de l'autre bout de la France viennent chez lui pour personnaliser leur moto.



14 - nos vélos côtoient les plus belles machines équipées par Gold Rider

Gold Rider "les granges"
24400 St Front de Pradoux 05 53 80 28 16
www.gold-rider.fr

Recette du jour

Crumble choco-poire (dégustée à la Casa du Midi de Perpignan)

Pour 6 personnes :
6 poires - Nutella - 150 g farine - 70 g poudre
amande ou amandes hachées - 100 g sucre poudre -
100 g beurre

Four 210 ° (th 7) • éplucher les poires et les couper en lamelles • beurrer six ramequins • mettre les lamelles de poires dans les ramequins • recouvrir les poires de Nutella • dans un saladier, mélanger farine, sucre, amandes. Ajouter le beurre. Malaxer avec les doigts jusqu'à obtention d'une préparation sableuse • disposer le mélange sur les poires • enfourner environ 30 minutes

Bon appétit !



Jeudi 19 avril 2007
Info N° 5

LA COSTA BRAVA



1 - le col sans nom

Nous sommes arrivés en Espagne par le col sans nom (photo 1), entre Cerbère et Port-Bou en Catalogne, et plus précisément le long de la Costa Brava (photo 2).



2 - les plages de la Costa Brava



3 - la mer entre soleil et brouillard



4 - Cadaques, sur la Costa Brava

Région montagneuse, les Pyrénées se jettent dans la mer Méditerranée. Cette montagne au profil tourmenté est érodée par la force des vagues et la tramontane. La route côtière, magnifique, est un régal pour les motards (pour les cyclistes, seulement dans les descentes) et notamment les 40 km entre St Feliu et Lloret de Mar. Entre deux lacets, cette route dégage des vues spectaculaires sur la Méditerranée, quand le brouillard ne joue pas à cache-cache avec le soleil (photo 3). Cette côte permet de découvrir, au fil des kilomètres, de petits villages tout de blanc vêtus (photo 4), entourés de sable doré. D'autres villages, à quelques kilomètres dans les terres, étagés à flanc de montagne, sont tout aussi intéressants (photo 5).



5- Villasar, dans les terres

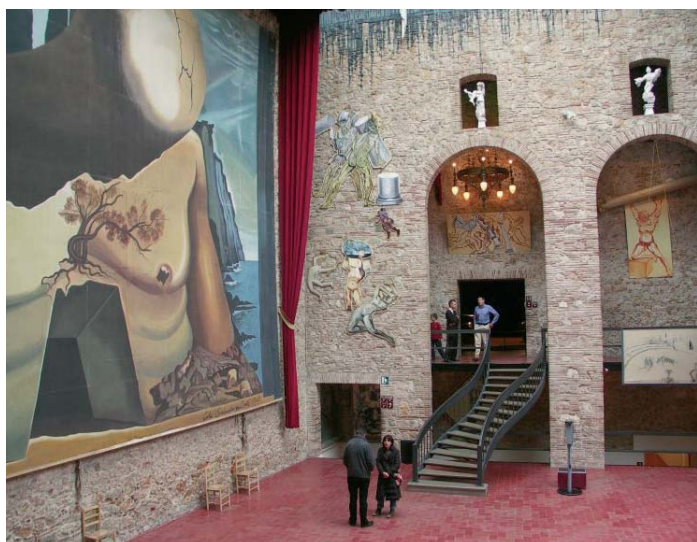
MUSEE DALI (photos 6 et 7)

La ville de Figueras ne présente pas un intérêt particulier, si ce n'est pour son musée consacré à Dali. Le théâtre musée Dali, inauguré en 1974, construit sur les restes de l'ancien théâtre de Figueras, offre un large éventail d'œuvres qui décrivent la trajectoire artistique de Salvador Dali (1904-1989), depuis ses premières expériences artistiques et ses créations, qui s'inscrivent dans le surréalisme, jusqu'aux œuvres des dernières années de sa vie. Le musée Dali doit être perçu comme un tout, comme une grande œuvre où tout a été dessiné par l'artiste suivant ses propres para-

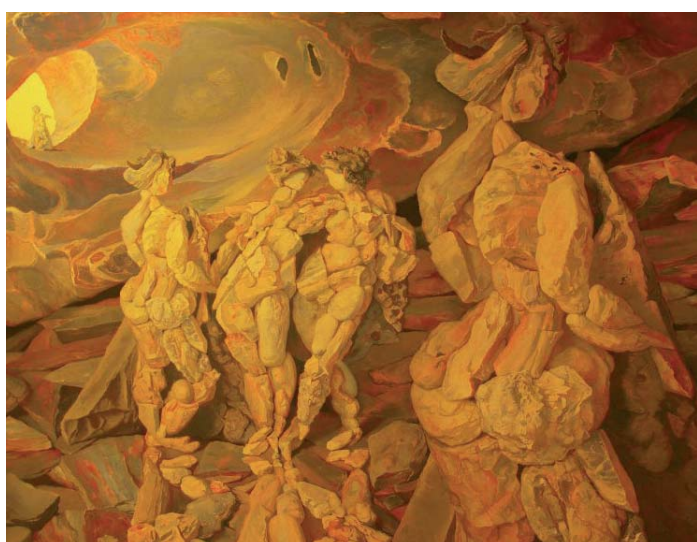
mètres esthétiques. Bien que l'ensemble des œuvres exposées soient de Dali (peintures, dessins, sculptures, montages...), on trouve aussi quelques œuvres d'autres artistes (photo 8).



6 - Musée Dali (extérieur)



7 - Musée Dali (intérieur)

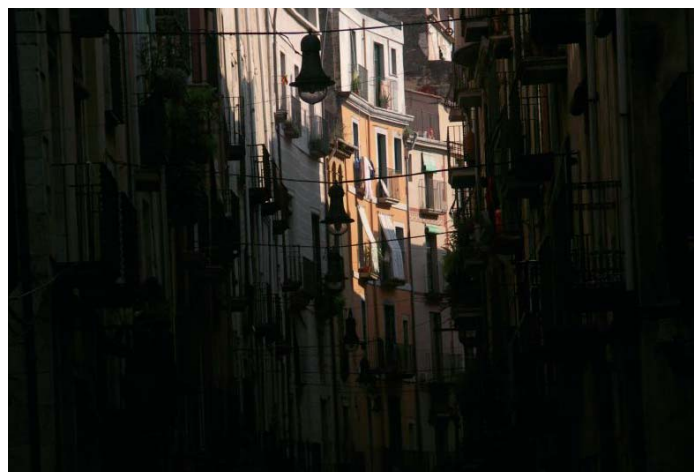


8 - œuvre de Pitxot

GIRONA

Nous avons pénétré un peu plus profondément dans les terres jusqu'à Girona, avant de revenir sur la côte pour nous diriger vers Barcelone. Girona est une vieille ville médiévale construite sur les bords de l'Onyar. Ses ruelles étroites, où le soleil pénètre dif-

ficilement (photo 9), le quartier juif, les vieux quartiers autour de la cathédrale (photo 10), le monastère, les bains arabes mériteraient d'y rester au moins deux jours pour prendre le temps de l'apprécier.



9 - Le soleil pénètre difficilement dans ces petites rues de Girona



10 - Girona, autour de la cathédrale

LE LUNDI DE PAQUES

La tradition de « la Mona », fortement implantée en Catalogne, consiste en ce que le lundi de Pâques, le parrain offre à son (ou sa) filleul(e) un gâteau recouvert des célèbres œufs de Pâques. Cette tradition se maintient de nos jours, et elle est toujours aussi populaire, d'où ces véritables œuvres d'art (photo 11) présentées par les pâtisseries dans leurs boutiques, vendues un prix exorbitant (30 à 90 euros selon la taille ou la difficulté du modèle réalisé).



11 - les œuvres d'art du lundi de Pâques

LE JEUDI SAINT À VERGES



l'affiche de la danse de la mort

La Catalogne offre un magnifique éventail de fêtes populaires. Fêtes de l'agriculture et foires aux bestiaux, fêtes des pêcheurs et des marins, fêtes patronales, marchés, foires... La plupart de ces fêtes ont des origines ancestrales, issues du calendrier romain et des solstices, ou reposent sur le calendrier hébraïque, notamment les fêtes de Pâques. Mais c'est la liturgie chrétienne qui a récupéré nombre de ces traditions.



la foule s'entasse dans les rues de Verges

Au printemps, la date la plus importante est celle de la Pasqua (Pâques), la grande fête d'origine juive qui commémore la résurrection du Christ. Elle est célébrée le dimanche qui suit la première pleine lune du printemps et elle conditionne les dates des autres fêtes : carnaval, le Carême, la Semaine Sainte, la Pentecôte et l'Ascension.

La semaine sainte commence le Diuenge de Rams (dimanche des Rameaux) par la bénédiction des rameaux et des palmes dans les églises, en souvenir de l'entrée de Jésus à Jérusalem. Les processions (processions) en sont les cérémonies liturgiques les plus impressionnantes : elles passent solennellement dans les rues et dans les églises, surtout le Dijous Sant (Jeudi Saint) et le Divendres Sant (Vendredi Saint). Une "dansa de la mort" (danse de la mort) est toujours effectuée à Verges le jeudi Saint : nous y étions.



la procession commence



tous les balcons sont occupés



défilé dans les rues de Verges



spectacle de la représentation du mystère

La procession de Verges est la représentation annuelle d'un mystère traditionnel qui prend ses racines à l'origine du théâtre catalan en pleine époque médiévale. Pour maintenir la tradition, tous les Jueus Saints, les habitants de Verges se convertissent en acteur d'un jour, et représentent la procession pour les visiteurs qui affluent vers ce petit village.



les pénitents, tout de blanc vêtus

Aujourd'hui, la procession de Verges est structurée en 3 parties : de 17h à 19h, c'est dans les rues de la ville que commence le spectacle par le défilé des soldats romains, qui vont chercher aux quatre coins de la ville des chars portant des statues qui figurent des scènes de la Passion pour les amener à l'église.



la danse de la mort

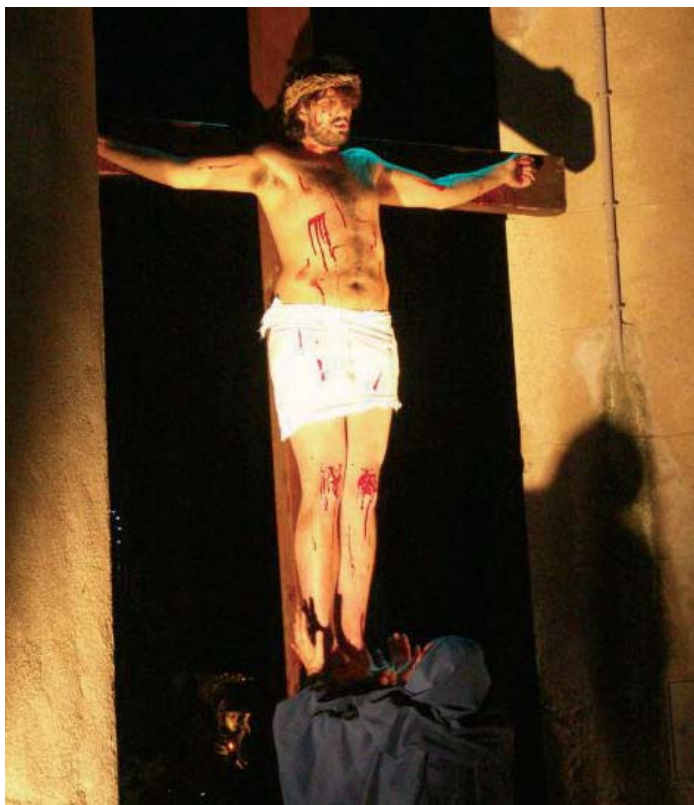
A 22h, c'est sur la place du village que commence pour deux heures de spectacle, la représentation du mystère de la grande tragédie de la Passion de la mort de Jésus Christ. Scènes de théâtre sur les trois ans de la vie publique de Jésus jusqu'à sa détention, et sentence de mort.

A minuit commence la procession dans les rues de la ville, qui se terminera à 3h du matin devant l'église pour la crucifixion. La procession est composée des soldats romains de différentes confréries et des dix membres qui jouent la danse de la mort. Verges est l'unique ville qui a maintenu vivante une danse de la mort, bien que ce genre de danse ait été répandu dans toute l'Europe occidentale depuis l'époque médiévale jusqu'au commencement du siècle dernier. L'ensemble de la danse de la mort de Verges est formé par dix membres de deux groupes de cinq. Le premier groupe exécute la chorégraphie et l'autre crée l'ambiance. Les cinq interprètes qui dansent, deux adultes et trois

enfants vêtus de maillots avec des squelettes peints, portent des instruments symboliques pour inciter le peuple à se préparer pour la bonne mort. Le reste des membres est habillé avec des tuniques noires et avancent en rythme, sans danser.



ceux-ci sont vêtus de rouge



crucifixion vivante

Vendredi 11 mai 2007

Info N° 7

De Barcelone à Bilbao, nous avons traversé la Catalogne, l'Aragon (photo 1), la Province de Navarre et le Pays Basque espagnol. Nous sommes passés par Montserrat, Balaguer, Barbastro, Jaca au pied des Pyrénées (photo 2), Pamplona, Vitoria-Gasteiz (capitale du pays basque) puis Bilbao, plus grande ville du Pays basque.

Nous avons bien entendu traversé de nombreux villages, le plus souvent perchés sur une colline ou un éperon rocheux. Paysages de montagne, la plupart du temps où les côtes furent bien plus difficiles à monter qu'à descendre.



1 - maison traditionnelle en Aragon



2 - les Pyrénées dominant Jaca



3 - les oliviers

Amandiers et oliviers (photo 3) dominent les plantations, mais la vigne est aussi très présente et nous avons pu, à plusieurs reprises, goûter aux vins locaux.

Le mauvais temps ne nous a pas épargnés (photo 4), seulement huit jours de très beau temps en Aragon. Navarre et Pays basque ont été traversés sous le ciel gris ou la pluie. Les fêtes du 28 avril au 1er mai furent en partie gâchées (photo 5).



4 - Ne nous cherchez pas, on est déjà passés ! En effet, il fallait pédaler très vite pour ne pas que l'orage nous rattrape. Le combat fut inégal !



5 - la fête du village gâchée par la pluie



6 - intéressante photo de fleur grâce à la pluie

La pluie permet néanmoins de faire d'intéressantes photos de fleurs (photo 6).

TEMPLE DE LA SAGRADA FAMILIA

Gaudi, célèbre architecte à Barcelone, où l'on peut visiter sa maison et l'immense parc qui l'entoure, orné de sculptures plus délirantes les unes que les autres, a été désigné comme directeur du

projet de la construction de la Sagrada Familia en 1883, commencée un an plus tôt. Il y a travaillé pendant plus de quarante ans, jusqu'à sa mort en 1926.

Aujourd'hui, ce temple n'est toujours pas terminé. Il devrait l'être vers 2025 ! La visite du chantier est toutefois passionnante (photo 7).



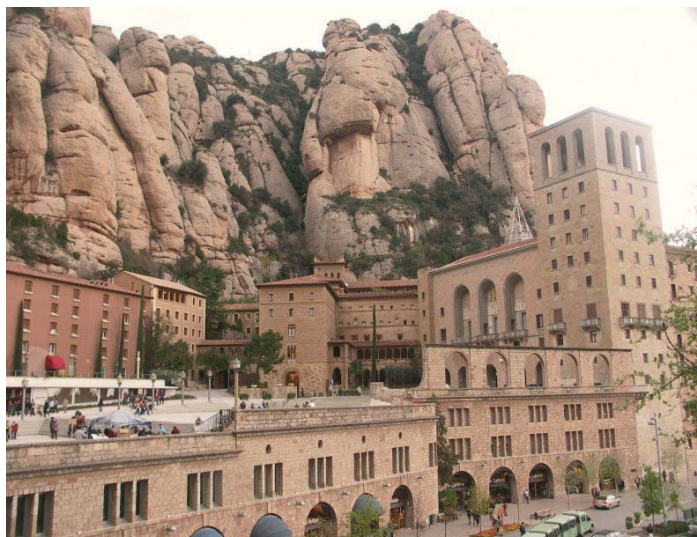
7 - la Sagrada Familia, toujours en construction

Huit des douze clochers des façades, hauts de plus de 100 m et dédiés aux apôtres, ont été construits. Il reste à construire les quatre tours de la façade de la gloire, la tour lanterne centrale de 170 m en l'honneur de Jésus-Christ, la tour de Notre-Dame (125 m) et celles des quatre évangélistes. Les voûtes de la nef principale sont terminées et maintenant on travaille principalement dans la zone de la croisée, transepts et abside.

Ce temple fut financé dès le commencement, exclusivement par les aumônes des particuliers, et il en est encore ainsi, grâce aux dons reçus des fidèles et admirateurs de l'œuvre (l'entrée du chantier est payante et il y a foule tous les jours).

L'entrée au temple de la Sagrada Familia permet de visiter, hormis le chantier en construction, le musée où l'on peut observer le passé, le présent et le futur du temple à travers des maquettes, photographies, plans et objets décoratifs. On peut aussi parcourir la vie de Gaudi et les œuvres qu'il a réalisées, ainsi que voir travailler les modélistes qui reproduisent, d'après les plans de Gaudi, les maquettes à différentes échelles pour assurer la fidélité du projet.

MONTSERRAT (photo 8)



8 - Montserrat, adossé à la montagne

Lieu unique, accessible après une forte montée de 10 km, le monastère de Montserrat est situé en plein cœur de la Catalogne, à environ 60 km au nord-ouest de Barcelone.

Il est construit au centre d'une chaîne montagneuse au relief très particulier, déclarée depuis peu parc naturel, qui a toujours attiré randonneurs et mordus d'escalade.



9 - devant le monastère de Montserrat

Mais Montserrat, c'est aussi un monastère bénédictin (photo 9), fondé en 1024 par Monseigneur Oliba, Abbé de Ripoll et Evêque de Vic. Montserrat, c'est encore un sanctuaire connu dans le monde entier, et qui attire des pèlerins depuis le Moyen-Age. La statue romane de la Vierge qui y trône est en effet vénérée par des fidèles de tous les continents. Cette Vierge, appelée la "Morenata" (la petite Vierge brune) par les catalans, est depuis 125 ans la patronne de la Catalogne, une nomination qui n'a fait qu'officialiser une dévotion qui s'est perpétuée et s'est accrue au cours des siècles. Doté du double caractère de monastère et de sanctuaire, Montserrat est donc tout à la fois un haut lieu de spiritualité et un foyer de culture. Cela s'est traduit par des manifestations concrètes à toutes les époques, et notamment pendant les longues années de dictature franquiste, au cours desquelles le monastère fut un sanctuaire dans tous les sens du terme pour les catalans.

LES TORRONS (photo 10)



10 - les torrons

Les torrons ou pâte de nougat d'Agramunt sont originaires et produits dans la commune d'Agramunt. La pâte de nougat se

fabrique avec un mélange de noisettes et d'amandes, du sucre, du miel et du blanc d'œuf. Le pourcentage d'amandes et de noisettes varie de 46 à 60%.

Sa fabrication paraît simple : il suffit de griller les noisettes puis de les éplucher après qu'elles aient refroidi, d'éplucher les amandes et de les griller ensuite, de cuire le miel avec le sucre et le blanc d'œuf et de mélanger le tout.

Le produit fini est présenté de différentes manières, avec des ajouts divers pour satisfaire au goût des consommateurs et clients ! Mais les véritables torrons sont ceux décrits ci-dessus. Voilà une idée de souvenirs à rapporter à vos proches si vous passez près d'Agramunt.

Agramunt se situe à 14 km au nord de Tarrega. Tarrega se situe sur la route Barcelone-Lleida.

Voici deux adresses de fabriques (parmi les six existantes dans le village) qui proposent une grande variété de torrons où vous serez admirablement reçus :

- Fabrique ROIG, sortie Agramunt, direction Puigverd d'Agramunt sur la L303

- Fabrique VICENS, à l'intersection de la C14 (Tarriga-Artesa) et de la L303 en direction de Balaguer - www.vicens.com

LES CYPRES

Il se dit en Catalogne que le cyprès est un signe d'hospitalité. Quand on en trouve un attenant à une maison, on est le bienvenu. Quand il y en a deux, on peut rester à manger. S'il y en a trois, on peut rester dormir. S'il y en a quatre, on peut rester plusieurs jours à travailler. Quand il y en a plus, on y est pour très longtemps !

N.B. : on trouve plus souvent les cyprès dans les cimetières (photo 11) que près des maisons



11 - le cimetière traditionnellement planté de cyprès

Nos rencontres extraordinaires

Nous avons été admirablement accueillis à Balaguer par Jordi (photo 12). Jordi est inscrit sur plusieurs listes proposant des adresses d'hébergement. Il est entre autre sur la liste de l'association Cyclo Camping International, alors qu'il ne pratique pas le cyclotourisme : juste pour le plaisir de recevoir.

Quand nous sommes arrivés chez lui, un jeune couple d'américains venait de s'y installer pour deux semaines : ils devront travailler avec Jordi environ trois heures par jour en échange du gîte et du couvert (www.woof.org - www.helpexchange.net).

Jordi reçoit plus de cent personnes par an du monde entier : c'est sa façon à lui de voyager. Il parle le catalan, l'espagnol, le français, l'anglais, un peu de polonais et l'espéranto. Il possède un

immense jardin fruitier et potager, et récupère des matériaux qu'il recycle, donne ou échange. Il fabrique son pain, son miel, son huile d'olive... et utilise quand le soleil brille un four solaire. www.terra.org - www.ecoterra.org



12 - chez Jordi (en bout de table)

Si vous passez à Balaguer, n'hésitez pas à vous poser quelques jours chez Jordi, il se fera un plaisir de vous recevoir et vous pourrez travailler avec lui dans son potager d'un hectare ou dans ses cinq hectares d'oliviers et d'amandiers, pour l'entretien et la cueillette.

Pour joindre un espagnol au téléphone, c'est plus facile à l'heure du dîner : c'est-à-dire entre 22 et 23 h.

Jordi Pedros CORTASA - tél. (0034) 973446072 - jpedros1@xtec.cat

NOS BONNES ADRESSES :

Deux adresses de campings sympas, en pleine nature :

- Camping d'Alquezar (à 20 km au nord de Barbastro ou 45 km environ à l'est de Huesca, env. 80 km de la frontière française) Sierra de Guara

Ctra: Barbastro, s/n . Alquézar . Huesca (ESPAGNE)

Tél. (0034) 974 31 83 00 - Fax : (0034) 974 31 84 34

e-mail : info@alquezar.com

www.alquezar.com



13 - village médiéval d'Alquézar

Les patrons parlent français, le camping est situé dans un cadre agréable sous les oliviers à 1 km du superbe village médiéval d'Alquézar (photo 13). Sur place, vous pourrez pratiquer la randonnée en montagne, rafting, canyoning... Vous pourrez vous

faire masser au retour !

- Camping Castillo de Loarre

(Sur la route menant au château de Loarre (photo 14), à environ 20 km au nord-ouest de Huesca, 60 km au sud de Jaca)

Carretera Castillo-Loarre (Huesca)

Tél. (0034) 974 382 722 - 974 382 723 - 609 661 058

www.campingloarre.com



14 - château de Loarre

Jeudi 24 mai 2007

Info N° 8

EL CAMINO DE SANTIAGO

(LE CHEMIN DE SAINT-JACQUES-DE-COMPOSTELLE)



le chemin est très bien balisé : ici, au sol



balisage sur la route avec ces panneaux ...

Saint-Jacques, l'un des apôtres du Christ, aurait, d'après la tradition chrétienne, prêché en Hispanie avant de mourir décapité, à Jérusalem, en 44 après Jésus-Christ.

Selon la légende, son corps fut transporté en bateau jusqu'aux confins du monde occidental, en Galice, pour y être enterré.

Huit siècles plus tard, vers 812, un ermite guidé par des lumières miraculeuses découvre un cimetière et le tombeau de l'apôtre à l'endroit où sera bâti la ville de Santiago de Compostela. Le roi des Asturies, Alphonse II, quitte Oviedo pour visiter ce tombeau : les pèlerinages à Saint-Jacques de Compostelle sont lancés et vont déterminer l'orientation économique, religieuse, politique et sociale des royaumes hispaniques.



... ou en bordure des chemins avec ces bornes.

Le roi pamplonais Sanche III donne un grand élan au chemin vers l'an 1000, lorsqu'il sécurise une voie depuis Pamplona vers Saint-Jacques pour les pèlerins, et construit ponts et hôpitaux pour l'hébergement. Les pèlerins se multiplient, et, aux alentours du XVIII^e siècle, le chemin connaît son âge d'or. Au cours des siècles suivants, le pèlerinage décline progressivement, à cause, entre autres, des pestes et de la division religieuse. C'est dans les années 1980 que le chemin retrouve sa vigueur.

Au Moyen-Age, le chemin de Compostelle commençait chez soi, le pèlerin quittait son village pour faire l'aller-retour à Compostelle à pied. Or, souvent, il ne revenait jamais, soit parce qu'il changeait de vie, soit, assez fréquemment parce qu'il mourait en chemin.



nous voici arrivés à l'albergue por peregrinos.

Aujourd'hui, le chemin est différent. Les sentiers sont balisés, équipés d'un réseau d'hébergements de qualité. Rare est le pèlerin qui part de chez lui, encore plus celui qui revient à pied. Il arrive toutefois de rencontrer de temps en temps, un marcheur en chemin depuis la Bretagne, la Hollande ou encore la Pologne. Il

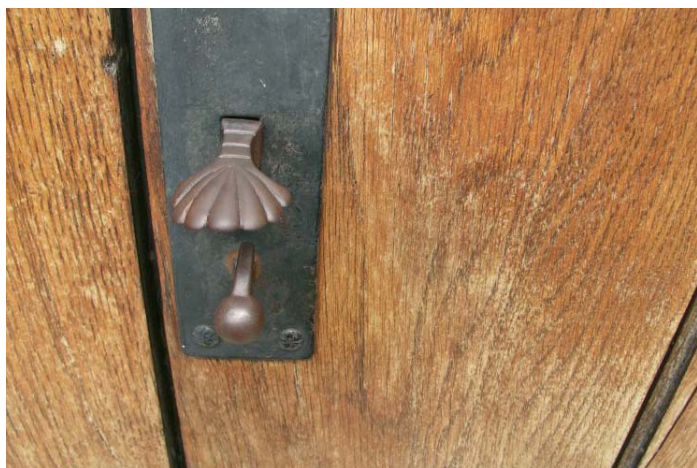
vient des pèlerins du monde entier, la plupart partent des frontières espagnoles (Saint Jean Pied de Port ou du col du Somport). En France, trois grands itinéraires rejoignent l'Espagne : du Puy en Velay, de Vézelay ou d'Arles. Un autre chemin, plus à l'ouest et moins emprunté, part de Paris via Tours, Poitiers et Bordeaux.



on reconnaît le pèlerin à la coquille Saint Jacques et à son bâton.

En Espagne, de nombreux itinéraires convergent vers Santiago de Compostela. Le plus emprunté étant le Camino Francés (chemin français) où se rejoignent les chemins d'Arles et de Saint Jean Pied de Port, à Puente la Reina. Le Camino del Norte (chemin du nord) longe la côte nord de l'Espagne. Une variante, au-delà de Santander, emprunte le Camino Primitivo (chemin primitif), puis traverse les montagnes du nord et notamment les contreforts des Picos de Europa.

D'autres chemins traversent l'Espagne. La via de la Plata vient de Séville, le chemin de Levante d'Alicante, la voie jacquaire de l'Ebre vient de Barcelone et rejoint le Camino Francés à Logrono. Il existe bien d'autres chemins sillonnant l'Espagne de part en part, ainsi que des chemins en provenance du Portugal.



on retrouve la coquille partout : ici, une clenche d'une porte de monastère.

Plus de 100 000 marcheurs arrivent tous les ans à Santiago de Compostela. Sachant que nombreux sont ceux qui ne font que des tronçons du parcours, on peut penser qu'il y a trois à quatre fois plus de monde sur les chemins. 85% marchent sur le Camino Francés.

Pour notre part, nous avons emprunté différents chemins, ou plutôt différentes routes, menant à Santiago : tout d'abord la voie jacquaire de L'Ebre, au départ de Barcelone. Nous avons rejoint

le chemin qui vient d'Arles et du col du Somport, puis ensuite le Camino Francés à Puente la Reina. Nous avons vite abandonné l'idée de suivre l'itinéraire balisé, après avoir poussé nos vélos chargés à de multiples reprises sur des sentiers boueux dûs aux fortes pluies régulières. Nous avons essayé de le suivre au plus près sur de petites routes. A Estrella, nous avons abandonné le Camino Francés pour rejoindre Bilbao et le Camino del Norte, puis, peu après Santander, nous avons emprunté le Camino Primitivo qui s'enfonce dans la montagne. C'est à notre avis le plus intéressant, et surtout bien moins fréquenté que le Camino Francés. En effet, fin avril à Estrella, l'auberge de plus de cent places était déjà complète en début d'après-midi. Conséquences : les randonneurs partent très tôt le matin, n'ont pas le temps de prendre le temps, de discuter avec la population, d'accepter un verre de vin... Ils doivent arriver très tôt à l'étape (le plus souvent avant midi) pour être certains d'avoir une place à l'auberge. Ces dernières sont espacées de vingt à trente kilomètres. Il y en a parfois en intermédiaire, pour pouvoir accueillir les moins rapides qui n'ont pas de place à l'étape.

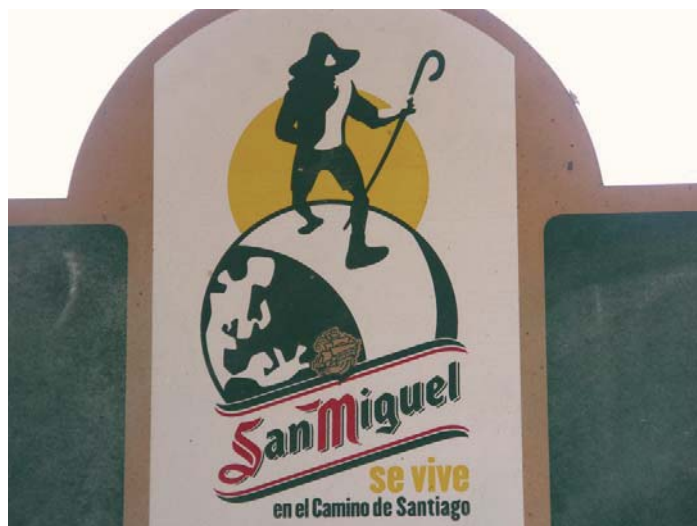


le bénitier en forme de coquille ...

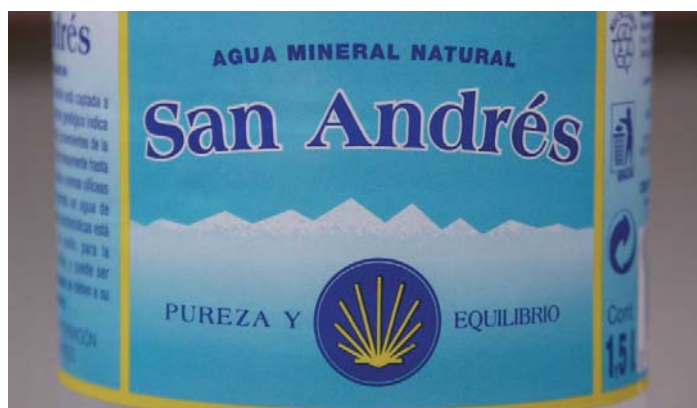


... la fontaine aussi.

La plupart des pèlerins ou randonneurs n'ont pas de tente de camping, pas plus que de matelas. Ils sont totalement tributaires des hébergements. Beaucoup n'ont même pas de quoi cuisiner, ils prennent leur repas dans les auberges (albergue por peregrinos), quand c'est possible, ou au restaurant du village.



la bière s'est emparée de l'engouement pour ce chemin pour augmenter ses ventes.



la bouteille d'eau fait de même.



les nombreux bars dans les villages servent d'abris quand les éléments se déchainent.



nos bicyclettes sont restées à l'extérieur sous le déluge.

Nous avons utilisé ces auberges pour pèlerins sur les chemins du nord, jamais surchargées. L'accueil y était souvent chaleureux et les prix très raisonnables : au plus 3 €/pers. ou "donativo" (on donne ce que l'on veut ou ce que l'on peut) et le plus souvent complètement gratuit. Pour avoir accès aux auberges réservées aux pèlerins, il faut posséder un credencial (passeport du pèlerin) que l'on fait tamponner à chaque hébergement. Seuls les marcheurs, cavaliers ou cyclistes peuvent l'obtenir.



aboutissement : l'énorme cathédrale de Saint Jacques de Compostelle.

Samedi 2 juin 2007
Info N° 9

LE NORD DE L'ESPAGNE.



1 - los Picos de Europa

On pourrait penser que les Pyrénées séparent la France de l'Espagne. C'est un peu plus subtil. Par le jeu des poussées des plaques et des mouvements tectoniques, les Pyrénées s'incurvent vers le sud-ouest et la ligne de crête sépare la Navarre du Pays Basque puis la Cantabrie de la Castille. Elles s'offrent un dernier renflement, à savoir los Picos de Europa (photo 1) qui culmine à plus de 2600 m avant de s'orienter plein sud. Le massif de Trevinca (2053 m) se dresse à la limite de la Galice et du Portugal. Cette ligne de crête a son importance, car elle est aussi une ligne de partage des eaux. Les eaux du versant sud coulent vers la Castille et la Méditerranée, alors que les eaux du versant nord se ruent vers l'Atlantique. D'un côté, les longs fleuves, de

l'autre, les torrents tumultueux qui creusent de profondes gorges et vallées.



2 - scène rurale dans los Picos de Europa

Cette histoire géologique a donné naissance à une incroyable variété de paysages, souvent époustouflants. La vie rurale, quant à elle, est restée à des années lumières de la mécanisation moderne (photo 2).

DE BILBAO À LA FRONTIÈRE PORTUGAISE.



3 - musée Guggenheim

A Bilbao, capitale du Pays Basque espagnol, nous avons visité le musée Guggenheim (photo 3). Ce musée extraordinaire possède des collections permanentes et temporaires sur l'art moderne et contemporain dans un bâtiment à l'architecture surprenante.



4 - jeux de plage à Santander

Entre mer et montagne, nous avons traversé la Cantabrie, les Asturies et la Galice, très loin des clichés que l'on peut se faire de l'Espagne. Ici, pas d'arènes ni de corridas, encore moins de flamenco, pas d'oliviers dans les champs mais de vertes vallées et de vertes montagnes, des côtes échancrées et des falaises dominant une mer parfois turquoise, parfois grise suivant la météo, de grandes plages (photo 4) bondées en été mais très peu fréquentées en ce mois de mai, des petites criques difficiles d'accès. De la côte, on aperçoit los Picos de Europa enneigés (photo 5) une grande partie de l'année.



5 - los Picos de Europa vus de la mer

Une architecture où granit et ardoises se mêlent, de nombreuses maisons à colonnades et à gros balcons (photo 6), surtout en Galice. On pourrait se croire en Irlande ou en Bretagne, surtout quand l'odeur du cidre (spécialité des Asturies), moins sucré que le cidre normand, accompagne le chant des cornemuses.



6 - les balcons typiques de la Galice

CABO FINISTERRA (CAP FINISTERRE)

De La Corogne au cap Finisterre, la côte superbement découpée offre de très beaux panoramas, surnommée "côte de la mort" certainement à cause des très nombreux naufrages dûs aux tempêtes et récifs rocheux.

Suite à une erreur d'un géographe, le cap Finisterre a été déclaré le cap le plus à l'ouest de l'Europe continentale. C'est ici que l'on trouve la balise 0 km du chemin de Saint Jacques de Compostelle (photo7).



7 - phare du cap Finistère et balise 0 km du chemin de Saint-Jacques



8 - cap Touriñan

C'est en réalité le cap Touriñan (photo 8), un peu plus au nord, qui est le véritable point le plus occidental de l'Europe continentale. Il nous a été impossible, ce jour-là, d'aller à la pointe du cap, même à pied à cause de la tempête de vent.



9 - devant le phare de Muxia

Vingt kilomètres plus au nord, le phare de Muxia (photo 9) n'a pas eu la publicité du cap Finistère, et est, de fait, bien moins pris d'assaut par les cars de touristes. Il côtoie le superbe sanctuaire de Notre-Dame de la Barca sur un beau promontoire de blocs de granit façonné par l'océan.

LES HORRÉOS



10 - horréo en Asturies



11 - horréo en Galice

Ce sont des greniers à grains, généralement en pierres posées sur des piliers, en pierre également. Leur toit est orné de croix ou de petits obélisques. Au sommet des piliers, des pierres plus larges empêchent les rats de grimper.

Le matériau (bois ou pierre) et la taille des horréos affirmaient la puissance des propriétaires. Les horréos sont une particularité que les Asturies partagent avec la Galice (photos 10 et 11).

CHRISTOPHE COLOMB



12 - La Pinta

Le 3 août 1492, trois navires de l'expédition conduite par Christophe Colomb quittent le port de Palos de Maguer en Andalousie, avec pour objectif de gagner les Indes par l'ouest. Des trois caravelles, la "Santa Maria" coula subitement dans la nuit de Noël 1492.

Christophe Colomb commandait la "Niña" qui, retardée par des tempêtes sur l'Atlantique, arriva en Espagne après la "Pinta" (photo 12), commandée par Martin Pinzón. Ce fut donc Martin Pinzón qui revint le premier, le 4 mars 1493, à Baiona en Galice et non à Palos comme prévu. Il eut la primeur d'annoncer la découverte des Indes. En fait, il ne le savait pas encore, mais il venait de découvrir un nouveau continent : l'Amérique. Dans ce bateau, de faible dimension, vécurent vingt six hommes d'équipages pendant huit mois.



13 - les indiens ramenés pour preuve

Les cales étaient bourrées de denrées non périssables : morue séchée, jambon, figues, biscuits... Dans un coin, des indiens captifs, arrachés à leur terre afin d'être exhibés comme des preuves vivantes (photo 13).

Mardi 12 juin 2007

Info N° 10

CYCLISTES NOMADES EN ESPAGNE

Comment avons-nous vécu en Espagne? Nos préoccupations, comme partout ailleurs, consistent à rouler, manger et dormir.



1 - bords de routes praticables à bicyclette

Rouler : ça c'est plutôt bien passé. Les routes sont belles et le goudron bien roulant. Nos genoux ont moins apprécié ! Jamais de plat, des côtes parfois fortes, surtout en bord de mer. Le nord de l'Espagne est très vallonné. Les routes sont presque toutes bordées de larges bandes goudronnées qui font le bonheur des cyclistes (photo 1). On se sent plus en sécurité, légèrement à l'écart du flux automobile.



2 - la voie verte traverse sur une passerelle

Les pistes cyclables sont rares, quelques anciennes voies de chemin de fer sont transformées en voies vertes. En général, de très belles réalisations loin des routes, avec des aménagements de sécurité forts bien faits (photo 2).



3 - le pèlerin demande sa pitance

Manger (photo 3) : nous n'avons pas pu profiter des produits périmés pour nous nourrir à moindre coût. Les épiceries et supérettes n'ont pas de "périmés". Nous avons pris l'habitude de nous arrêter dans les bars, cafétérias et restaurants qui nous ont le plus souvent offert des sandwiches, plus rarement le menu du jour. Les boulangeries nous ont offert pains et gâteaux, et les marchands de fruits et légumes, bananes, pommes et oranges.



4 - chez l'habitant à Barbastro

Dormir : Nous pensions continuer, comme nous l'avions fait dans les pays nordiques, de demander aux habitants pour dormir dans leur jardin ou leur garage. Que nenni ! Ici, on ne dort pas chez l'habitant, pas même dans le jardin. Nous avons néanmoins dormi de rares fois, soit chez des connaissances, soit chez des membres d'associations (Cyclo Camping International ou Hospitality Club) (photo 4). Nous avons beaucoup profité des auberges pour pèlerins lorsque nous étions sur le chemin de Saint Jacques et quelques salles nous ont été prêtées par les municipalités ou curés quand il faisait mauvais temps (photo 5). Nous avons planté la tente à de nombreuses reprises dans la nature (photo 6), malgré l'interdiction officielle et la difficulté à trouver des terrains plats et herbeux. Nous avons testé la nuit clochard à Bilbao sur le trottoir devant la mairie (photo 7). La météo ne nous a pas été très favorable durant cette traversée de l'Espagne. Les jours de pluie furent plus nombreux que les journées ensoleillées.



5 - nuit sous le préau d'une école



6 - camping dans la nature



7 - devant la mairie de Bilbao

L'ESPAGNE À LA VERTICALE

L'Espagne est en train de se construire à la verticale ! Dans le moindre village, aussi petit soit-il, les grues sont à l'œuvre pour bâtir des immeubles d'habitation. Frénésie de l'immobilier ! Comment vont-ils faire pour remplir tous ces appartements ? L'offre va certainement dépasser la demande. Ceci dit, à superposer les logements, les villages s'étalent moins et empiètent moins sur la nature environnante.



8 - tombes sur le parvis de l'église



9 - gain de place : on superpose les morts

C'en est de même pour les cimetières. Après avoir creusé les tombes sur le parvis de l'église (photo 8), les cimetières ont été créés avec une superficie limitée. Alors, on ne repousse pas les murs, on superpose les morts (photo 9). Avantage : les cimetières se trouvant le plus souvent à l'extérieur des villages, il n'est pas besoin d'agrandir démesurément. La forêt alentours reste forêt. Un autre avantage, les cases vides peuvent servir d'abri aux routards lors des intempéries ! (photo 10).



10 - des abris de secours pour la nuit

L'ÉDUCATION EN ESPAGNE (photo 11)



11 - une classe espagnole

Tous les enfants espagnols ne sont pas logés à la même enseigne, notamment pour l'apprentissage des langues. En effet, l'Espagne possède quatre langues officielles : le castillan (espagnol), le catalan (parlé en Catalogne), le basque (parlé au Pays Basque) et le galicien (en Galice). Les heures de cours diffèrent également d'une région à l'autre. Chaque région ayant une totale autonomie pour définir les horaires de cours. En général ceux-ci sont donnés dans la langue de la région. En Catalogne, par exemple, les cours sont donnés en Catalan et l'espagnol est la première langue "étrangère" enseignée en parallèle avec l'anglais, à partir de six ans, et à raison de 2h/semaine. Cela pose de réels problèmes au petit espagnol de Madrid ou d'ailleurs venant s'installer en Catalogne. Les cours lui seront donnés en Catalan alors que sa langue maternelle est le castillan.

Les années scolaires se décomposent comme suit :

- de 3 à 6 ans : école maternelle facultative mais gratuite
- de 6 à 12 ans : école primaire - une année de redoublement possible
- de 12 à 18 ans : secondaire au lycée, jusqu'au BAC - une année de redoublement possible.

- après le BAC : université ou études supérieures

A 14 ans, l'élève choisit son lycée : artistique, scientifique, littéraire ou technique. Les heures de cours en Catalogne sont les suivantes :

- de 9h à 13h et de 15h à 17h, du lundi au vendredi pour les primaires
- de 9h à 14h et de 15h à 17h pour les lycées qui n'ont pas cours le mercredi et le vendredi après-midi.

Dans tous les cas et dans toutes les régions, il n'y pas classe le samedi. Majorité, droit de vote et permis de conduire à dix-huit ans. Pas de conduite accompagnée. Possibilité de conduire un scooter ou une mobylette portée à seize ans en raison des nombreux accidents de la route (auparavant quatorze ans).

NOS RENCONTRES EXTRAORDINAIRES



12 - Antonio, toujours sur les routes

Nous avons rencontré à Padrón, Antonio, 71 ans, portugais vivant à Rome. Sur son vélo attelé à une lourde remorque, il parcourt l'Europe entre Rome, Fatima (au Portugal), Saint Jacques de Compostelle et Lourdes, dans un sens puis dans l'autre, et ceci depuis sept ans (photo 12).

L'ESPAGNE (photo 13)



13 - notre itinéraire en Espagne

L'Espagne couvre une superficie de 504 782 km² (551 500 pour la France) pour une population d'un peu plus de 43 millions d'habitants (+ de 62 millions pour la France), soit une densité de population de 86 habitants au km² (113 pour la France) à comparer avec l'Islande et ses 3 habitants au km².

L'Espagne est un royaume monarchique. Le roi Juan Carlos I^{er} de Bourbon est chef d'état depuis 1975. José Luis Rodriguez Zapatero (gauche socialiste) est chef du gouvernement depuis mars 2004.

Nous avons traversé l'Espagne du nord-est (mer méditerranée) au nord-ouest (océan Atlantique) à travers la Catalogne, l'Aragon, le Pays Basque, la Cantabrie, les Asturies et la Galice.

Recette du jour

EMPANADA GALLEGA

Pour 6 personnes :

-Pâte : 150 g eau, 150 g huile, 350 g farine.

-Garniture : 2 oignons, 2 poivrons rouges, 70 g tomate fraîche, 50 g d'huile, sel, sucre, 2 œufs, 2 petites boîtes de thon.

Cuisson : 30 mn à 200 degrés

Préparer la pâte. Puis hacher les oignons, les poivrons, tomate, et cuire tous les ingrédients dans 50 g d'huile. Étaler la pâte. Sur la moitié, disposer les ingrédients et recouvrir avec le reste de la pâte pour former comme un chausson. Mettre au four à 200 degrés pendant 30mn.

Bon appétit !

Portugal



Samedi 30 juin 2007

Info N° 11

LE PORTUGAL (photo 1)



1 - nous voici au Portugal. On va pouvoir rouler à 120 km/h !

Petit pays de 88 944 km², soit environ 1/5^e de la France ou de son voisin, l'Espagne ; 10 500 000 habitants, une densité de population de 118 habitants/km², plus forte qu'en France (113 h/km²). Les deux plus grandes villes : Lisbonne, la capitale, et Porto, sont situées sur la côte Atlantique.

On y parle le portugais, mais il est particulièrement facile de trouver des portugais parlant français, pour la plupart ayant vécu en France, Belgique, Luxembourg ou Suisse.

Anibal Cavaco Silva a été élu chef de l'Etat en janvier 2006. José Socrates est Premier Ministre depuis février 2005. Le Portugal compte dix-huit districts, équivalents des départements français.

LE SANCTUAIRE DU BOM JESUS DO MONTE



2 - l'escalier monumental qui monte à Bom Jesus

Un escalier monumental (photo 2), accordéon de granit gigantesque qui constitue "le grimpe vers Dieu" le plus exubérant du Portugal. Plus de six cent marches, de nombreuses fontaines (photo 3) pour désaltérer le pèlerin méritant, représentent les cinq

sens : la vue, l'ouïe, l'odorat, le toucher et le goût. D'autres fontaines représentent les vertus : la foi, l'espérance, la charité... Autant de chapelles que de fontaines sur le côté de l'escalier évoquant chacune une scène de la Passion du Christ.



3 - une des nombreuses fontaines



4 - l'intérieur du Temple



5 - vue sur Braga après l'effort

Cet escalier en plusieurs parties, construit à partir de 1723 et terminé quatre-vingt huit ans plus tard, qui "élève" le promeneur jusqu'à l'église (photo 4), est l'œuvre de Carlos Amarante. Tout autour de l'église et dans les bois environnants : nombreuses fontaines, grottes, statues couvertes de mousse, chapelles, ancien casino et aussi l'esplanade devant l'église qui offre un panorama sur la ville de Braga (photo 5).

LE PORTO



6 - le Douro et les vignes

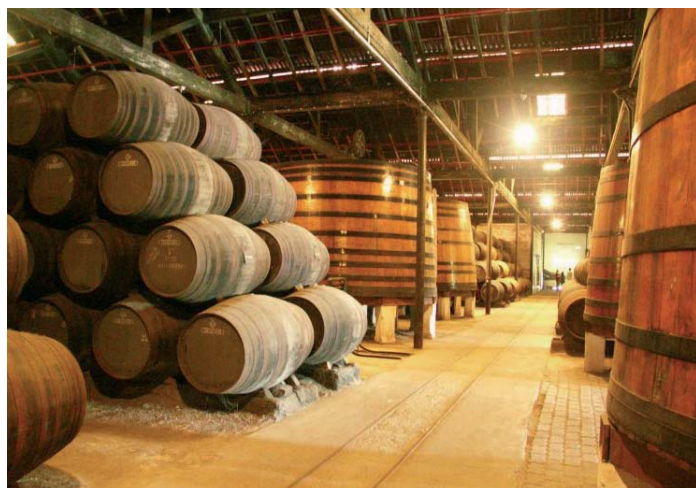
Le porto, issu de raisins cultivés sur les versants rocheux de la vallée du haut Douro, vieillit dans les caves de Vila Nova de Gaia, face à la ville de Porto, à l'embouchure du fleuve Douro. La vallée du Douro (photo 6), située entre cent et deux cent kilomètres à l'est de Porto, est entièrement façonnée en terrasses par la main de l'homme. Elle est séparée de l'océan Atlantique par la chaîne de montagnes du Marao, qui stoppe les vents froids et les précipitations venues de l'océan. Le climat du haut Douro se caractérise par des hivers très froids et des étés torrides (plus de 40°C). Les raisins commencent à se développer tard en saison et mûrissent très vite en été avec la chaleur, ce qui développe des raisins petits et très sucrés. La haute vallée du Douro est classée au patrimoine mondial de l'UNESCO.



7 - le foulage aux pieds

Septembre est la saison des vendanges. Une petite partie des raisins est encore foulée aux pieds (photo 7) selon la méthode traditionnelle, alors que la plus grosse partie est traitée mécaniquement. Quant à peu près la moitié des sucres de raisin est transformée en alcool par des levures, le foulage cesse et le mutage est alors effectué par ajout de liqueur de raisin. Au printemps qui suit

la vendange, le vin muté sera transporté jusqu'à Vila Nova de Gaia (photo 8), face à Porto, au bord de l'Atlantique. Cette ville bénéficie d'un climat plus tempéré et permet de maintenir les caves à une température constante de 17°C pour une meilleure conservation des vins.



8 - visite des caves à Vila Nova de Gaia



9 - aujourd'hui, le transport se fait par la route

Le vin, aujourd'hui transporté par camions citernes (photo 9), était transporté par le passé par les barques "rabelos" (photo 10) sur le fleuve Douro. Ces barques étaient ensuite remontées le long du fleuve tirées par des bœufs. Les visites des caves, très intéressantes, quelques-unes gratuites, commentées par des guides parlant français, se terminent par une dégustation de deux ou trois verres de portos différents (photo 11). Il est préférable d'éta-ler les visites sur plusieurs jours !



10 - les rabelos qui transportaient le porto par le passé

Au Portugal, seul le porto blanc se boit avant le repas, soit en apéritif, soit pour accompagner les fruits de mer ou le foie gras. Les portos rouges se dégustent en fin de repas, ou encore pour accompagner les fromages ou le chocolat noir. Une bouteille de porto se conserve deux ans après sa mise en bouteille et seulement deux mois après l'ouverture de la bouteille. Un cas à part : le porto "vintage". C'est le plus rare et le plus cher des portos. C'est le seul qui se bonifie aux fils des ans. Ces vins, issus de récoltes exceptionnelles (trois années seulement au cours des quatre dernières décennies, pour le porto Taylor's, par exemple) sont vieillis en fûts deux ou trois ans. Il n'y est pas ajouté d'eau de vie pour qu'ils puissent continuer à se bonifier en bouteilles durant quinze à quarante ans. La plupart des grands portos déclarés "vintage" seront vendus aux enchères dès la mise en bouteilles (une fortune). Ils devront rester en cave très longtemps et ne se conserveront pas plus de vingt-quatre heures, une fois la bouteille ouverte ! Ne pas confondre le porto "vintage" avec le porto portant une étiquette "late bottled vintage" qui, lui, ne se bonifie pas en bouteilles et ne se conserve que deux ans après la mise en bouteilles.



11 - dégustation de trois portos différents

Mercredi 25 juillet 2007
Info N° 12

DE LA FRONTIÈRE ESPAGNOLE À LISBONNE

Notre route continue vers le sud, non sans, de temps en temps, se diriger plein est pour revenir plein ouest sur les bords de l'Atlantique ! Nos étapes varient de cinquante à cent dix kilomètres par jour. La météo influe considérablement sur la distance parcourue. Bien entendu, un vent défavorable nous freine pas mal, ainsi que la pluie et la chaleur. Nous essayons autant que possible de nous abriter lorsque survient une averse (nombreuses cette année, même au Portugal), de préférence dans un bar pour y faire des rencontres en attendant l'accalmie. Dans le nord du Portugal, les villages se suivent les uns derrière les autres ; les bars de même ! A de nombreuses reprises, on nous offre un mini café ou une bière. Nous avons également eu quelques jours de fortes chaleurs du côté de Porto. Là, le pique-nique s'éternise un peu, et très rapidement, l'après-midi, à l'approche d'un coin de nature ou d'une plage, l'envie de s'arrêter prend à nouveau le dessus. L'arrêt envisagé d'une trentaine de minutes se prolonge parfois plusieurs heures. Il est vrai qu'il est plus facile de monter les côtes en fin d'après-midi quand le soleil décline. Nous faisons également régulièrement des arrêts dans les cybercafés ou les bibliothèques pour la rédaction des infos, consultation de nos messages ou des actualités (photo 1). Nous mangeons souvent au restaurant à midi. Les restaurants proposent un menu du jour à

petit prix. Ils en préparent un certain nombre à l'avance pour qu'ils soient servis rapidement. Il s'agit alors de s'arrêter après tout le monde pour se faire offrir les menus invendus. La plupart du temps, nous sommes les derniers dans la salle, ce qui nous permet de discuter avec le patron enfin disponible. Nous rencontrons là aussi des gens formidables à l'image de Antonio Fernando, patron de ce restaurant de Mindelo (photo 2) qui nous a servi un plat typique du Portugal (carne de porco de Alentejano) à base de morceaux de filet de porc cuits avec de l'ail, du saindoux et des palourdes, accompagné de frites, riz et carottes. Antonio a ouvert ce restaurant après avoir étudié et travaillé plusieurs années en France. Il est responsable pour le Portugal d'une association d'arts martiaux et a, de ce fait, des connaissances dans le monde entier. Il est maintenant partenaire de notre aventure et pourrait nous rendre service en nous recommandant à l'un de ses amis quelque part dans le monde.



1 - lors de notre voyage : de nombreux arrêts internet



2 - à Mindelo, dans le restaurant d'Antonio



3 - l'auberge pour pèlerin de Rates

Il est facile au Portugal de trouver un abri au sec pour la nuit. Nous avons jusqu'ici monté une seule fois la tente de camping, en compagnie des scouts ; une autre fois uniquement la toile intérieure, à l'abri sous un toit de la maison de repos de Penacova. Nous avons encore, à deux reprises, profité des très belles auberges pour pèlerin sur le chemin de Saint Jacques de Compostelle portugais (photo 3). Elles sont récentes, propres, bien équipées et gratuites, mais présentes uniquement dans l'extrême nord du Portugal. Nous continuons à utiliser le réseau Hospitality exclusivement pour trouver un hébergement dans les grandes villes. Ce fut le cas à Porto chez José puis chez Valter. Ce dernier nous enverra chez Ana, une de ses amies, à cent kilomètres à l'est, dans la vallée du Douro. C'est avec Ana que nous fêtons les cinquante ans de Bruno.



4 - chez les bombeiros

Les autres nuits, nous avons été hébergés par le curé, la municipalité, la Croix Rouge (Cruz Vermelha) mais, le plus souvent, par les pompiers (bombeiros). Ces derniers ont toujours une place pour les routards de passage : la salle de sport, une habitation, un coin dans les vestiaires (photo 4)... La plupart du temps, nous bénéficions de matelas, de douche et parfois d'internet. Un peu de confort ne fait pas de mal ! Les casernes de pompiers sont nombreuses au Portugal, en raison d'un grand nombre de feux, en été, consécutifs à la sécheresse et aux grosses chaleurs mais aussi parce que le réseau d'ambulances est géré par les pompiers.

PORTO



5 - arrivée sur Porto

Porto paraît bien triste ville, en arrivant le long de la côte nord par Matosinhos (photo 5). C'est pourtant une très belle ville, deuxième ville du Portugal, qui s'étage de façon pittoresque sur les bords du Douro (photo 6).



6 - Porto s'étage sur les bords du Douro

Les romains fondèrent deux cités : Portus et Cale sur les rives du Douro. Plus tard, elle fusionnèrent pour former le comté de Portucalios. Le petit royaume qui allait en naître s'appellera Portugal. Nous y sommes restés trois jours (un record !) pour se balader dans la ville haute, la ville basse et les bords du Douro. De nombreux monuments sont dignes d'intérêts, à commencer par la gare de Sao Bento où l'on peut admirer, dans la salle des pas perdus, des chefs d'œuvres d'azulejos (photo 7) racontant des scènes de la vie populaire ou les grandes périodes de l'histoire portugaise. Ces azulejos sont surmontés de frises racontant l'évolution des moyens de transports dans le pays.



7 - la gare de Porto



8 - point de vue sur la cathédrale

Il faut se perdre dans l'entrelacs des ruelles de la ville haute pour découvrir de magnifiques points de vue (photo 8) comme ce coup d'œil sur la Sée (cathédrale). Non loin, nous avons visité le musée de la photographie installé dans une ancienne prison qui, outre des expositions temporaires, présente une incroyable collection d'appareils photos de toutes époques (le plus petit mesure moins de cinq centimètres). A travers le dédale des ruelles, en flânant de-ci de-là, nous sommes tombés sur cet étonnant constructeur de bateaux miniatures qui travaille sur commande pour le monde entier (photo 9).



9 - artisan ou artiste ?



10 - le pont D. Luis



11 - de l'autre côté du Douro

Plusieurs ponts permettent de passer d'une rive à l'autre du Douro. Le plus célèbre : le pont métallique D. Luis (photo 10) a été réalisé par un ingénieur belge, ancien collaborateur d'Eiffel. Le métro et les piétons empruntent la partie haute, les voitures, la partie basse. Un autre pont, construit par Gustave Eiffel, avant la construction de la tour Eiffel, se trouve plus en amont, ressemble beaucoup au pont D. Luis et n'accueille que la voie ferrée. De l'autre côté du fleuve, nous sommes face à Porto, à Vilanova de Gaia (photo 11). Cette rive permet d'admirer Porto, sous un autre angle, et de visiter les fameuses caves (voir Info 11).

De Porto, nous avons longé le Douro vers l'est, sur plus de cent kilomètres, avant de revenir sur la côte à Aveiro. Nous sommes vite retournés dans les terres en direction de Coimbra, en passant par la station thermale de Luzo (l'eau la plus vendue au Portugal). Nous sommes alors restés dans les terres pour descendre jusqu'à Lisbonne. Trop de vent, trop de monde et trop de béton sur la côte ! Nous préférons les villages tranquilles de l'intérieur, rarement traversés par les touristes.

Nos vélos et nos bagages sont restés chez Marie-José et Rui à Montijo (photo 12), face à Lisbonne, de l'autre côté du fleuve Tejo.



12 - Marie-José et Rui

Cette adresse de gens charmants nous avait été communiquée par Filo et Jean-Luc (des voisins de France) qui se rendent au Portugal le 28 juillet, et avec qui nous allons repartir après avoir passé quelques semaines avec notre fille.

Dès notre arrivée à Lisbonne, nous repartirons aux Açores pour un peu de randonnées pédestres. Ce n'est qu'après le 10 août que nous tournerons à nouveau les pédales de nos vélos.

Lundi 13 août 2007

Info N° 13

ARCHIPEL DES AÇORES

A peine arrivés sur le sol açorien que l'appareil photo décide de jouer les troubles fêtes ! Cadrage décalé, mise au point aléatoire, image tremblotante lors de la mise sous tension. Il est maintenant reparti au SAV en France. Dans de telles conditions, les prises de vues aux Açores n'ont pas été des plus faciles.

L'archipel des Açores, propriété du Portugal, constitué de neuf îles habitées, situé au plein milieu de l'Atlantique entre Lisbonne et New York, fait partie de la Macaronésie, ensemble d'îles comprenant les Açores, Madère, les Canaries et les îles du Cap Vert. Nous avons atterri à Ponta Delgada, sur l'île de São Miguel, la

plus grande et la plus peuplée des îles açoriennes, et y sommes restés dix jours, avant de revenir à Lisbonne. L'île de São Miguel se situe à 1 450 km de Lisbonne.

Nous aurions aimé nous rendre sur le groupe d'îles centrales : Faial, São Jorge et Pico, notamment pour faire l'ascension du Pico Alto (2 351 m), plus haut sommet du Portugal. Seulement, en plein mois d'août, le prix des vols était trop élevé pour notre budget, et la traversée par mer, onéreuse, elle aussi, demande deux jours à l'aller et autant au retour. Ce sera l'occasion d'y revenir pour nos vieux jours.



1 - piscine naturelle



2 - caldeira et son lac en apparence paisible



3 - fumerolles de Furnas

Les Açores sont d'origine volcanique : l'île de São Miguel en est une illustration parfaite. Elle est composée de sept complexes volcaniques différents, le plus vieux ayant entre un million et

4,2 millions d'années ; les plus récents, ayant entre 50 000 et 200 000 ans, sont toujours actifs. Il y a des volcans de type effusif, projetant des coulées de lave noire qui descendent à la mer et forment par endroits des piscines naturelles (photo 1), et des volcans de type explosif qui ont formé d'immenses caldeiras (photo 2). Le volcan s'est effondré sur lui-même, formant un immense cratère évasé où reposent, aujourd'hui, des lacs en apparence paisible. L'activité sismique est encore bien visible à plusieurs endroits de l'île, et notamment à Furnas, où les fumerolles nées des eaux bouillonnantes, rappellent les paysages d'Islande (photo 3). Dans le parc Terra Nostra, planté de fleurs exotiques et d'arbres centenaires, principalement en provenance d'Amérique du nord, une piscine aux eaux sulfureuses et boues thérapeutiques permet de passer un moment bien agréable aux heures les plus chaudes (photo 4).



4 - piscine d'eau sulfureuse et boueuse



5 - végétation tropicale

La météo est plutôt capricieuse, le fameux anticyclone des Açores ne reste pas bien longtemps sur place. Il voyage régulièrement dans le reste de l'Europe. Aussi, il peut y avoir un magnifique ciel bleu sur la côte sud, et pleuvoir à quelques kilomètres sur les montagnes de l'intérieur ou sur la côte nord. Une heure après, ce peut être l'inverse. La plupart du temps, les sommets de l'intérieur de l'île sont sous les nuages. Les températures sont idéales : jamais trop chaud, jamais très froid. Les températures hivernales descendent rarement sous les 14°C et il fait en moyenne 20 à 25°C l'été. Nous avons eu un peu plus de 30°C une journée, mais cela reste très exceptionnel. Le taux d'humidité, très important, autour de 80%, génère une végétation de type tro-

pical et une floraison exceptionnelle (photo 5). On pourrait sur-nommer l'île de São Miguel, l'île aux hortensias (photo 6). Ils sont présents partout. Leurs massifs de fleurs, d'un bleu éclatant, bordent les chemins et les routes, et délimitent les parcelles de terrain (photo 7).



6 - les hortensias bordent routes et chemins ...



7 - ... ou délimitent les parcelles

L'importation de multiples espèces végétales, à la base pour agrémenter le paysage, pose aujourd'hui problème. C'est le cas de la "coniteira", dont les bouquets éclatants de fleurs jaunes, importée pour embellir les chemins, s'est révélée par la suite une véritable plaie, s'introduisant partout en indésirable. Les rhizomes forment une masse compacte sur le sol et empêchent les autres plantes de pousser. Cousine du gingembre, originaire de l'Himalaya, cette plante atteint deux mètres de hauteur et dégage un parfum très fort et très plaisant. Son nom français : jambose jaune ou sainfoin d'Espagne (photos 8 et 9).



8 - les jamboses jaunes...



9 - ... envahissent les Açores

LE THÉ

La culture du thé est une des particularités de l'île de São Miguel. Cultivé ici depuis 1880, le thé (chá, en portugais) n'est pas exporté. C'est certainement le seul endroit en Europe où est cultivé cette plante. Les arbustes, d'un vert dense et brillant, minutieusement taillés et serrés en rangs étroits, descendent en pente douce vers la mer qu'ils surplombent (photo 10).



10 - culture de thé en rangs serrés

L'ANANAS

Les premières plantes furent importées d'Amérique du sud en guise d'ornement. La culture des ananas débuta à la fin du XIX^e siècle quand le commerce des oranges déclina. Il ne fait pas assez chaud aux Açores pour que les ananas poussent à l'air libre. C'est pourquoi on les cultive dans les serres. Un fruit met deux ans à atteindre sa maturité, ce qui pose un problème économique de compétitivité. Le kilo d'ananas des Açores coûte environ 2 €/kg de plus que ce qu'il peut être vendu pour rester compétitif face aux ananas importés. Cette différence est subventionnée par l'Union Européenne.

NOTRE QUOTIDIEN

Nous avons alterné auto-stop, sur de petites routes sinueuses à flanc de montagne avec superbes vues sur la mer, randonnées et visites durant les dix jours passés sur l'île de São Miguel. De Ponta Delgada, la capitale, où nous avons passé la nuit chez les pompiers, nous sommes partis vers l'est, à Sete Cidades, où nous avons fait une grande randonnée sur les crêtes de la caldeira. Nous avons ensuite longé la côte nord jusqu'à Ribeira Grande, deuxième ville de l'île (15 000 habitants). Un village, sur cette côte, nous a particulièrement interpellé : Rabo de Paixe (photo 11), village de pêcheur où l'argent ne coule pas à flot !



11 - Rabo de Paixe

Certainement la localité la plus pauvre de l'île et aussi la plus densément peuplée. Les maisons, au contraire des autres villages, sont très colorées. Nous avons continué notre tour de l'île par le nord jusqu'à Nordeste, puis sur des routes de toute beauté vers l'ouest et le sud. Nous sommes passés à Furnas pour y découvrir l'activité sismique et son lac aux couleurs étonnantes (photo 12). Nous avons, pour ce voyage, repris nos gros sacs à dos et la petite tente de randonnée qui a servi à plusieurs reprises. Outre sous la tente de camping et chez les pompiers, nous avons également passé quelques nuits chez l'habitant. Les nuits sous la tente, en bord de mer, nous ont permis d'entendre le "cagarro", un puffin cendré, parent de l'albatros, de près de deux mètres d'envergure qui, dès la nuit tombée, pousse des cris terrifiants évoquant tantôt une voix humaine, tantôt un canard, tantôt... Étonnant !



12 - lac de Furnas

Ces dix jours passés sur l'île de São Miguel nous ont donné envie de découvrir les huit autres îles de l'archipel, toutes différentes, mais toutes fortement volcaniques. Voici une occasion de plus pour commencer à rêver de l'après tour du monde à vélo !

RETOUR SUR LE CONTINENT (PORTUGAL)

Vendredi 24 août 2007
Info N° 14

LES FÊTES

L'été est l'occasion de nombreuses fêtes au Portugal. Nous sommes arrivés dans des villages en fête par hasard. Ce fut le cas à Vialonga, petit village au nord de Lisbonne, où s'y déroulait une

fête paroissiale. Il y en a dans presque tous les villages chaque année, voire plusieurs quand il y a plusieurs paroisses dans un même village. C'est l'occasion d'une fête foraine, stands en tout genre, concerts le soir, feu d'artifice et procession de la paroisse ; l'occasion également, lors de cette procession, de faire prendre l'air aux saints de la paroisse que l'on va promener à travers la ville (photo 1). C'est un long cortège, composé de tous les saints de l'église, de très nombreux fidèles, et du curé qui ferme la marche, entouré de ses disciples qui le protègent du soleil sous son abri de toile (photo 2).



1 - on sort les Saints de l'église



2 - le curé à l'abri

Le cortège sillonnera les rues du village pendant plusieurs heures. La procession se poursuit par les ripailles, danses et feu d'artifice.



3 - fête du taureau à Alcochete

De l'autre côté du Tage, au sud de Lisbonne, chaque village organise sa fête du taureau (ou fête de la sardine). C'est au village qui organisera la plus grande, la plus belle ou celle qui réunira le plus de monde. Et du monde, il y en a... dans les rues d'Alcochete (photo 3), où la foule se déplace d'un endroit à l'autre de la ville, accompagnée d'un groupe de musique ou d'une fanfare et ce jusqu'à 4h du matin, moment d'une nouvelle course de taureaux à travers les rues de la ville, recouvertes de sable pour l'occasion. Ce sera l'occasion, pour certains, de franchir les barricades et défier les taureaux ; pour quelques-uns, d'être expédiés par le taureau vers l'hôpital. Les courses de taureaux et corridas ont lieu également en journée, lors de ces fêtes qui durent en moyenne une semaine. A la nuit tombée, il est mis à la disposition de la foule des barbecues, sardines, pain et vin. Tout cela est gratuit, chacun fait griller ses sardines, puis les déguste en famille ou entre amis. Des caisses et des caisses de sardines vont être grillées et avalées en un seul soir (photo 4) : c'est impressionnant ! La bière n'est pas gratuite mais va être consommée, elle aussi, en quantité déraisonnable !



4 - sardines grillées

LISBONNE

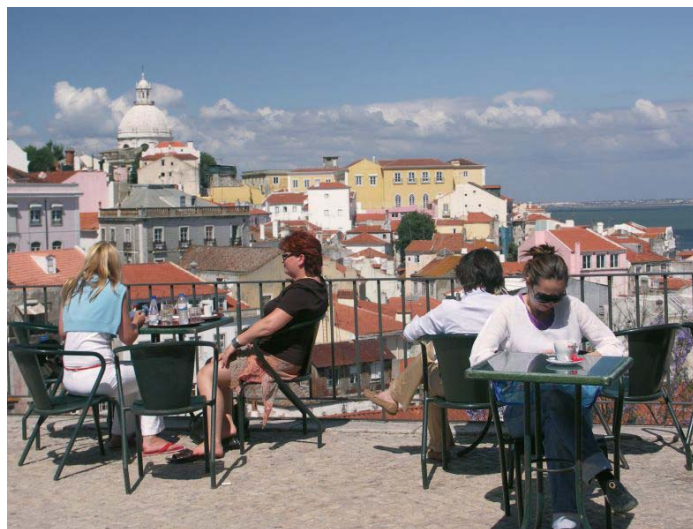


5 - Lisbonne, construite sur sept collines

Campée sur la rive droite de l'estuaire du Tage, construite sur sept collines (photo 5), Lisbonne est d'une incroyable diversité ; que de dénivelés ! Flâner dans les différents quartiers est un régal : le Bairro Alto expose le linge qui sèche aux balcons ; l'Alfama, où les tramways escaladent vaillamment au ras des façades (photo 6), les rues tortueuses qui débouchent sur les "miradouros", belvédères d'où l'on peut admirer la colline d'en face et plus loin, l'estuaire du Tage (photo 7).



6 - tramway et taxis de Lisbonne



7 - Lisbonne au bord du Tage

Les vieux quartiers se prolongent à l'est par le Parc des Nations, entièrement reconstruit pour accueillir l'Exposition Universelle de 1998. C'est peut-être le concept de la ville du futur, entièrement piéton, équipé de nombreuses animations sur ses cinq kilomètres de rives le long du Tage, et d'un complexe commercial ultra moderne.



8 - nous voici devant la tour de Belém

A l'opposé, à l'ouest de la ville, au plus près de la mer, le quartier de Belém où sont regroupés de nombreux édifices parmi les plus beaux de Lisbonne, comme le monastère de Jérónimos (classé par l'UNESCO) et les nombreux musées alentours : l'immense musée de la marine, l'étonnant musée d'art contemporain... Il faut franchir la voie ferrée pour accéder à la tour de Belém (photo 8), l'un des monuments emblématiques du patri-

moine portugais. Elle aussi, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, fut bâtie en 1515 par le roi Manuel, dans une période féconde en découvertes maritimes, au beau milieu du fleuve. Depuis le séisme de 1755, elle a bougé dans le lit du fleuve, sans jamais être détruite, pour se retrouver sur les berges du Tage aujourd'hui.

SINTRA

En général, quand on vient de France par la route, on passe par Sintra avant de se rendre à Lisbonne. Sintra se situe au nord de la capitale portugaise. Pour notre part, nous sommes arrivés à Montijo, au sud de Lisbonne, par le nord-est du pays. Nous avons donc décidé, en reprenant nos vélos, de faire une boucle au nord de Lisbonne, pour nous rendre à Sintra, avant de descendre plein sud. Accrochées à sa montagne, entourées de forêts profondes, les villas pleines de charmes de Sintra rivalisent avec les palais les plus fous (photo 9).



9 - Sintra : palais de Régaleira

Nous sommes montés à pied jusqu'au parc de Pena (nos vélos restés à l'abri chez les pompiers), et à l'intérieur du parc jusqu'au calvaire de la "Cruz Alta", au point le plus haut de la "Serra", à 529m, d'où l'on jouit d'une vue splendide à 360° ; d'un côté : la mer, de l'autre : le palais de Pena (photo 10).



10 - le château de Pena domine Sintra

De fausses murailles jaunes, des tours gothiques rouges, un pont-levis qui n'a jamais fonctionné, quelques minarets, des dômes mauresques, un donjon... Tout cela rappelle fortement les châteaux de contes de fées de Louis II de Bavière. On doit d'ailleurs la construction de ce palais, à partir de 1840, à Fernando II, cousin de Louis II de Bavière, devenu roi par son mariage avec la reine Maria II (photos 11 et 12).



11 et 12 - les ocres et les rouges du château de Pena

Recette du jour

Escargots à la portugaise (Caracóis)

Les portugais consomment beaucoup de ces petits escargots que l'on peut acheter dans le commerce. En France, ces escargots ne sont pas vendus dans le commerce, il vous faudra d'abord aller les ramasser.

- Les laver dans une bassine, à grande eau
- Les laisser tremper dans l'eau au moins 15 mn jusqu'à ce qu'ils sortent la tête de la coquille.
- Les mettre dans une casserole, ajouter de l'eau jusqu'à ce qu'ils trempent, mais pas plus.
- Faire frémir très doucement
- Ajouter une gousse d'ail. Écraser les gousses sans les éplucher.
- Ajouter un bouillon Knorr et du sel
- Laisser cuire 10 à 15 mn
- Goûter. Si bien cuits, ajouter de l'origan
- Cuire à nouveau 3 mn.
- Égoutter et servir.



Bon appétit !

Saisissant contraste entre le nord et le sud du Portugal. Alors qu'au nord, les villages se suivent les uns après les autres, se touchent, se rejoignent, alors que les maisons sont de pierre ou de granit, celles du sud sont chaulées de blanc, et pas seulement dans l'Alentejo, mais aussi dans l'Estramadura, comme ce joli village accroché à son rocher (photo 1). L'Alentejo, la plus grande province du Portugal, recouvre 1/3 du pays pour seulement 6% de la population. C'est un gigantesque océan de plaines et de collines brûlées par la canicule de l'été.



1 - Azenhas do Mar



2 - beaucoup de soleil, peu d'ombre

Notre progression y a été des plus lentes, notamment à cause de la chaleur, du peu d'ombre (photo 2) et des dénivelés. Nous étions obligés de nous arrêter dans les villages espacés d'environ quinze kilomètres, pour remplir nos gourdes, mais aussi pour nous reposer un peu à l'ombre ou dans un bar climatisé.



3 - Isabelle repère de loin les figuiers

Au plus chaud de la journée, entre 14 et 16 h, il nous arrivait de chercher un pin ou un chêne-liège pour faire une petite sieste. Nous sommes aussi à la saison où nombre de fruits mûrissent sur les arbres : figues, figues de barbarie, amandes, raisin... Isabelle les repère de loin et ne manque pas de s'y arrêter (photo 3). C'est aussi la période des melons (photo 4) : les jaunes, les verts, les ronds, les longs, ceux en forme de ballon de rugby. On nous en donne quelquefois, ils ont tous un goût différent.



4 - c'est l'époque des melons

Pour nous nourrir, on continue de profiter de la nourriture périmée ou non que nous offrent les pastelarias (pâtisseries portugaises), épiceries ou restaurants, et également ce que l'on trouve sur les bords des routes : tomates, carottes ou encore pastèques tombées des chargements des camions (photo 5).



5 - on déguste la pastèque trouvée au bord de la route



6 - les rizières

Inattendu, voire surprenant, nous avons longé sur des dizaines de kilomètres, des rizières (photo 6) ! Nous ne savions pas que l'on cultivait du riz au Portugal.

En traversant l'Alentejo, nous nous sommes arrêtés à Gasparões, chez Coralia et João, les parents de Marie-José et Rui (souvenez-vous, ceux qui nous ont hébergés et gardé nos vélos à Montijo).

Les enfants de Marie-José et Rui, Andreia et Rafael, étaient en vacances chez leurs grands-parents, et c'est avec toute la famille que nous nous retrouvons autour de la table (photo 7).



7 - repas chez Coralia et João

Ce samedi 25 août, nous aurions dû quitter Gasparões dans la matinée. L'orage en a décidé autrement. Nous ne partirons que dans l'après-midi, une fois le soleil revenu et la chaleur avec. Sans cet orage, nous n'aurions pas pu déguster ces succulents plats préparés par Coralia (photos 8 et 9).



8 et 9 - le déjeuner du 25 août mijoté par Coralia

Le vendredi 24 août, nous sommes restés ce jour à Gasparões pour un peu d'entretien sur les bicyclettes et un peu de repos. Nous avons fait un aller-retour à Ferreira, distante de 10 km, pour une petite visite, ainsi qu'une pause à la piscine. Avant de partir pour Ferreira, nous saluons Francisco, ancien émigré, qui parle le français :

– *il faut venir boire un coup à la maison*

– *nous viendrons ce soir, en revenant de Ferreira.*

Vers 17 h, João, comme chaque soir, prend la direction du bar du village pour retrouver ses amis. Il se propose de nous emmener dans sa voiture. Le bar n'est pas loin, certainement moins de 500 m, mais ici, pas question de marcher à pied, il fait trop chaud ! Notre homme, Francisco, s'y trouve déjà. Il nous emmène tout de suite chez lui, nous présente sa femme, son fils, nous fait visiter la maison et nous montre, tous les objets en bois et en corne, minutieusement fabriqués de ses mains. Il nous offre une bière avec des petits gâteaux. Il nous raccompagne ensuite au bar et nous offre à nouveau une bière. Notre verre n'est pas encore vide qu'une troisième mini Sagres arrive sur la table (photo 10). La bière Sagres est la bière la plus répandue au Portugal. Les portugais consomment beaucoup de mini Sagres : une contenance de 20 cl seulement, celle-ci permet de se désaltérer sans consommer trop d'alcool. Mais comme elle est vite bue, on n'en boit rarement qu'une ! Isabelle commençant à avoir les jambes un peu lourdes, on prétexte devoir aller dîner pour s'éclipser. Nous rejoignons João au bar d'en face, qui va nous ramener après avoir offert à Bruno une dernière mini Sagres !



10 - encore une mini Sagres !

Dimanche 26 août : il fait très chaud, il n'est pas tard mais nous décidons, en arrivant dans le petit village d'Alcaria Ruiva, de chercher un coin pour la nuit. Direction le bar du village, tenu par des patrons charmants, revenus sur leur terre après avoir travaillé trente ans en France. Très rapidement, ils nous proposent une salle à l'autre bout du village, qui leur sert d'entrepôt. Ils veulent néanmoins la ranger et nous proposent de revenir un peu plus tard. En attendant, ils nous conseillent d'aller voir Ana et Pierre, qui tiennent une maison d'hôtes à l'entrée du village. Ils parlent français et adorent rencontrer et discuter. De ce pas, nous y allons. On sonne : on explique qui nous sommes et ce que nous faisons.

– *Nous venons vous rencontrer pour discuter un moment avec vous, mais nous ne pouvons pas rester dormir pour cause de budget serré.*

– *Entrez, venez vous rafraîchir dans la piscine (photo 11), cela va vous faire du bien. Venez, je vais vous montrer les chambres. Elle vous plaît celle-ci ? Je vous l'offre, vous allez passer une bonne nuit.*

Ana ne prépare pas de repas, à l'exception de l'excellent petit déjeuner composé de fruits, charcuterie, fromage, confiture et gâteaux maison (photo 12).



11 - Ana nous reçoit dans sa maison d'hôte



12 - le petit déjeuner chez Ana

Nous repartons d'ici avec sandwiches et quelques fruits.

Si un jour vous circulez à l'extrême sud-est du Portugal, pour quelques jours de repos, c'est l'idéal. C'est calme, confortable, joliment décoré, il y a la piscine, le petit déjeuner copieux et Ana qui vous apprendra plein de choses sur la région.

Casa dos Loendros
Ana et Pierre B. Sachetti
Caixa Postal n° 7894
7750-013 Alcaria Ruiva (Mertola) Portugal
Tel/Fax (00351) 286 998 187 - Mobile 91 713 2097
www.casadosloendros.com

Lundi 10 septembre 2007

Info N° 16

LE COQ DE BARCELOS

Considéré au Portugal comme le symbole du pays, le fameux coq de Barcelos est plutôt le succès commercial d'une légende. D'après cette légende, un jour, un crime fut commis dans ce village. Or on ne retrouva pas le coupable et les habitants de Barcelos furent intrigués par cela. Un jour apparut, dans la ville, un homme de Galice sur qui se portèrent, on ne sait pour quelles raisons, immédiatement les soupçons. Les autorités l'arrêtèrent sans preuve. L'homme eut beau protester et clamer son innocence, rien n'y fit. Personne ne voulut croire que cet homme se rendait à Saint Jacques de Compostelle pour accomplir un vœu (car il était un fervent adorateur du Saint que l'on vénérât à Compostelle, ainsi que de Saint Paul et de Notre Dame). L'homme fut condamné à être pendu. L'accusé demanda, au moment où on le conduisait à la potence, à être remis en présence du juge qui l'avait condamné. L'autorisation lui fut concédée et on l'emmena devant le magistrat qui était en plein banquet avec ses amis dans sa résidence. L'accusé affirma de nouveau son innocence et, devant l'incrédulité des assistants, montra le coq rôti qui était sur la table et s'exclama : " il est aussi sûr que je suis innocent qu'il est sûr que ce coq chantera au moment où l'on me pendra".

Cette déclaration ne fit que provoquer des éclats de rire de toute l'assistance, mais personne ne voulut manger le coq qui resta sur la table. On entraîna donc l'homme vers la potence.

Et ce qui semblait impossible, arriva ! Au moment où le pèlerin allait être pendu, le coq rôti se dressa sur la table et chanta. Le juge et ses invités restèrent ébahis. Le juge courut à la potence et quelle ne fut pas sa stupéfaction quand il vit le pauvre homme la corde au cou, mais le nœud refusant absolument de se serrer. On le délivra immédiatement et on le renvoya en paix.

Quelques années plus tard, il revint à Barcelos où il fit ériger un monument en hommage à la Vierge et à Saint Jacques.

Le Portugal adopta le coq de Barcelos comme symbole, sans doute parce que ce dernier symbolisait une histoire morale, optimiste et juste.

Recette du jour

Morue (bacalhau) de Marie-José

Pour 6 personnes :
morue (env. 1 kg) en lamelles, 1 gros oignon, ail, laurier, huile d'olive, 1 paquet de chips-frites (frites ou pommes de terre cuites à l'eau coupées en fines lamelles), 6 œufs, sel, poivre, persil

- Faire dessaler la morue toute la nuit dans l'eau
- Faire cuire préalablement la morue à l'eau
- Enlever les arêtes
- Faire revenir l'oignon, l'ail, le laurier, avec de l'huile d'olive dans une cocotte, en laissant blondir le tout. Ajouter les morceaux de morue, puis les chips-frites. Laisser cuire en remuant (pour éviter que cela colle).
- Battre en omelette les œufs. Ajouter sel, poivre et persil haché. Mettre cette préparation dans la cocotte en remuant jusqu'à ce que le mélange d'œufs soit bien cuit.

Pour la décoration, vous pouvez ajouter quelques olives noires et quelques brins de persil.



la morue séchée, telle qu'on la trouve dans les boutiques

Bon appétit !



1 - le fameux coq portugais

On trouve aujourd'hui le gallinacé noir, rouge et jaune dans toutes les boutiques de souvenirs et dans toutes les tailles (photo 1). Il arrive qu'on le rencontre également au coin d'une rue (photo 2).



2 - on le rencontre au hasard des rues

LES AZULEJOS

Le véritable symbole du pays, la star incontestée, propre au Portugal qui recouvre ce pays de la tête au pied : les Azulejos. Ils font partie du paysage portugais, pas seulement un art décoratif : du grand art, support indémodable de l'imaginaire de tout un peuple. On les découvre à chaque angle de rues, dans les jardins publics, les gares, les églises ou sur les façades des maisons particulières (photos 3, 4 et 5). Ils reflètent la lumière et donnent une impression de fraîcheur.



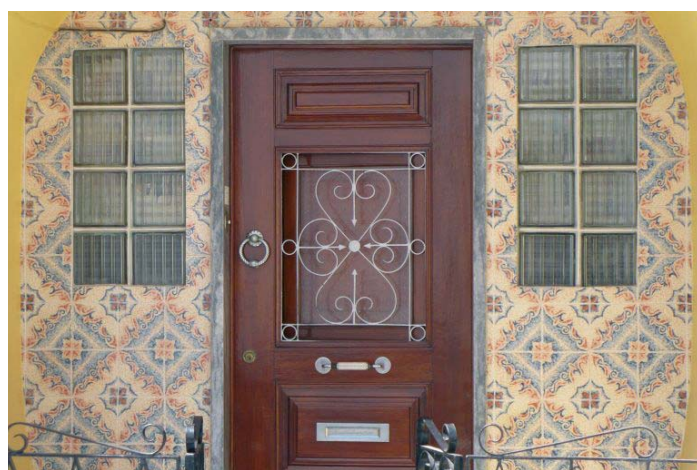
3 - devant la gare d'Aveiro

Ces carreaux de faïence vernissés sont introduits au Portugal après la prise de Ceuta, au Maroc, en 1415. Jusqu'à la fin du XVI^e siècle, les Azulejos sont d'abord arabes, puis andalous. Leur nom vient de l'arabe "Al Zulaicha" qui signifie petite pierre

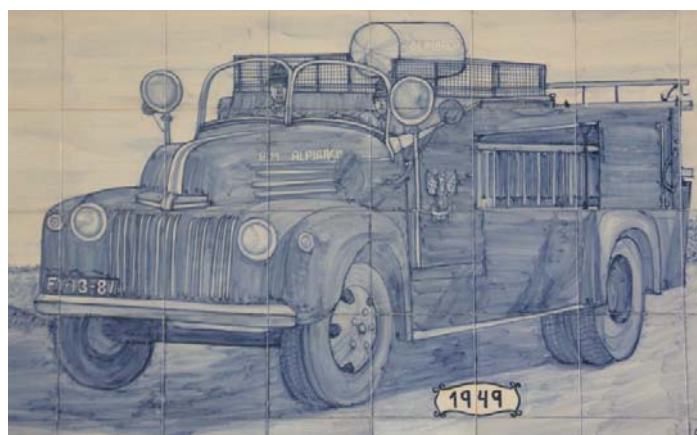
polie. Les premiers azulejos portugais datent de 1584 et sont bleus (azul) (photo 6).



4 - l'intérieur de la gare de Porto



5 - sur les façades des maisons particulières



6 - les pompiers en bleu et blanc

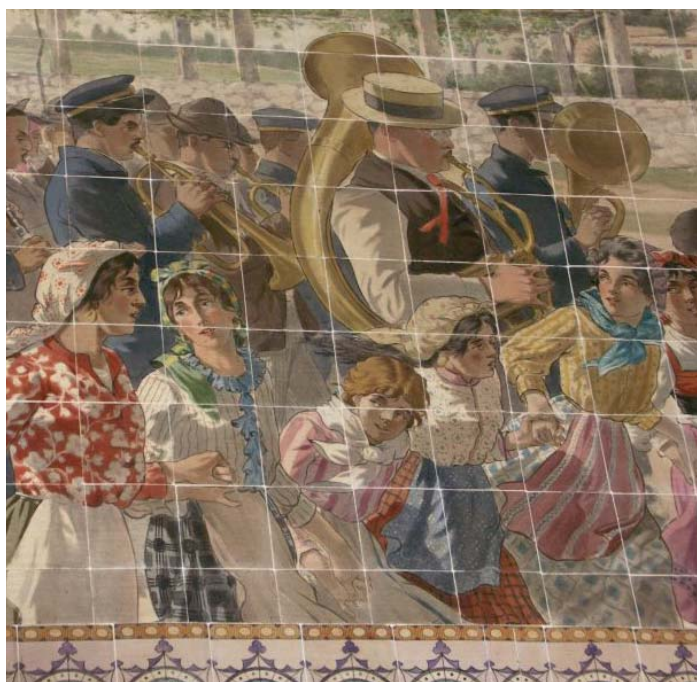
Très vite, la mode de l'azulejo se répand. Ce ne sont pas seulement les palais ou les chapelles qui s'ornent d'azulejos, mais aussi les fontaines (photo 7), les bancs, les bassins... La polychromie fait son apparition et, pour satisfaire la demande croissante, on fait appel aux hollandais qui imposent momentanément leur technique : carreaux à dessins bleus sur fond blanc. La décoration s'anime, les édifices se couvrent de scènes champêtres. Au XVIII^e siècle, Oliveira Bernardes crée une école qui rivalise avec les Hollandais. Après le tremblement de terre de 1755, l'azulejo est judicieusement utilisé pour cacher les fissures et restaurer les bâtiments endommagés (photos 8 et 9).



7 - azulejos sur une fontaine



8 - dans un restaurant à Lisbonne



9 - détail

Cet art est toujours très vivant, comme l'attestent les récentes réalisations dans les stations de métro de Lisbonne, ou encore son utilisation pour réaliser des formes graphiques sur les bâtiments récents (photo 10).

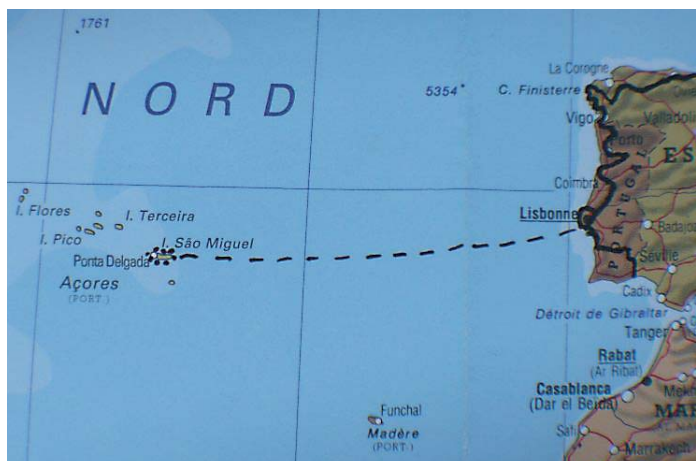


10 - graphisme sur maisons neuves

Les vrais azulejos, fabriqués main, ne se trouvent pas dans les magasins pour touristes. Il faut dénicher dans les ruelles pentues de Lisbonne ou d'ailleurs, la fabrique traditionnelle qui travaille toujours avec les mêmes outils et les mêmes colorants qu'au XVIII^e siècle (photo 11). On peut y commander un motif personnalisé pour décorer sa façade de maison. Il faut, dans ce cas, alimenter copieusement son compte en banque.



11 - les ingrédients pour les fabriquer



notre chemin au Portugal



Dimanche 23 septembre 2007

Info N° 17

L'OUEST DE L'ANDALOUSIE

Si l'Andalousie possède une haute chaîne de montagne, la Sierra Nevada, dont le mont Mulhacén culmine à 3 481m, la partie ouest de la frontière avec le Portugal jusqu'à Séville, puis Cadix plus au sud, est d'une monotonie affligeante ! De vastes plaines dont on ne voit pas la fin, des routes droites et désertes ; une couleur dominante : le jaune des étendues de blé ou autres céréales déjà moissonnées dont il ne reste que des bouts de tiges brûlés par le soleil. Nous ne sommes pas dans le désert, mais ça y ressemble déjà beaucoup. De place en place, une touche de couleur : un peu de vert des figuiers de barbarie auxquels on ne touche plus faute d'avoir les gants adaptés pour les manipuler. La fleur est jolie, le fruit délicieux et les épines si fines qu'elles pénètrent sournoisement dans la peau puis sur la langue (vécu !) (photos 1 et 2)



1 - attention, ça pique !



2 - la fleur donnera un fruit délicieux

Quelques petites fleurs, dont le nom nous est inconnu, de-ci de-là défilent au soleil et s'accrochent à la vie sur cette terre sans eau (photo 3). Entre Séville et Cadix, les terres sont majoritairement utilisées pour la culture du coton (photo 4).

Sur ces routes désertes, sous la chaleur difficilement supportable, coups de pédales après coups de pédales, nous progressons doucement. De temps en temps, une voiture ou encore un taureau rompent la monotonie du jaune et nous stoppent le temps d'une photo (photo 5). Les pauses sont rares sur ces routes sans ombre,

un arrêt s'impose néanmoins tous les quinze kilomètres environ, lors de la traversée d'un village désert pour remplir nos gourdes d'eau fraîche. Nous avons pris l'habitude, quand c'est possible, de faire remplir nos gourdes dans les bars et restaurants. On y trouve en général de l'eau très fraîche, voire glacée, issue des fontaines à eau jumelées avec les fontaines de bière à la pression.



3 - flore rare sur ces terres arides



4 - la culture du coton domine entre Séville et Cadix



5 - un taureau noir sur un paysage monochrome

Les animaux ne sont pas gâtés dans cet univers hostile : peu de faune, si ce n'est quelques perdrix ou quelques serpents écrasés sur la route. Ces derniers nous rappellent qu'il faut être vigilants lorsque nous allons piétiner les bas côtés avec nos sandales pour cueillir une figue, par exemple !

Et puis il y a eu cette rencontre surprenante avec ce gros oiseau (photo 6), ce très gros oiseau, cet énorme oiseau qui vient se poser là, près de nous, dans ce champ vide de tout. D'où vient-il ?

Certainement de la Sierra Nevada, pas très loin. Qui est-il ? On pense à un vautour, mais les gens d'ici nous disent que c'est un aigle !



6 - la belle et la bête



7 - agréable piste cyclable

Ce fut rare, mais quand ce fut, ce fut un régal de rouler sur ces très belles pistes cyclables (photo 7), souvent loin des routes et des bruits. On a remarqué, à ce sujet, que depuis que les télévisions du monde entier parlent de nous, les autorités de tous les pays se sont empressées de modifier les panneaux "cyclistes", et de faire mettre dorénavant deux cyclistes sur chaque panneau (photo 8).



8 - dorénavant, il y aura deux vélos sur les panneaux de signalisation

Si les plaines ondoyantes sont monotones, les petits villages, comme ici, à Niebla (photo 9), sont généralement très agréables.



9 - joli village de Niebla

Niebla s'enorgueillit d'une ceinture de murailles qui compte cinquante tours défensives, habitées par des colonies de cigognes, et cinq portes d'accès. L'ensemble, construit en terre de Pisée, de couleur ocre rouge, encercle le village tout de blanc vêtu.

SÉVILLE

Quatrième ville d'Espagne, capitale de l'Andalousie, Séville compte de nombreux bijoux architecturaux, comme la Giralda, cette grande tour qui domine la cathédrale (photo 10).

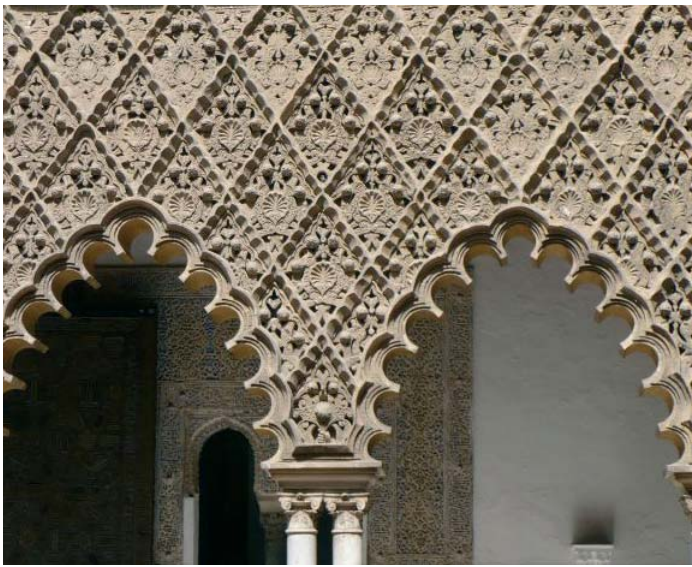


10 - cathédrale de Séville

Superbement sculptée, c'était autrefois le minaret de la grande mosquée et un des bâtiments les plus hauts du monde (97,50 m). Les catholiques lui ont ajouté un clocher baroque afin de rappeler qu'il s'agit maintenant de la maison de Dieu et non plus de celle d'Allah. 7,50 € pour entrer dans la cathédrale, ça nous paraît abusif et pas vraiment normal, pour ne pas dire honteux !



11 - un patio dans les palais de l'Alcázar à Séville



12 - détails finement sculptés

Juste en face de la cathédrale, les palais de l'Alcázar classés patrimoine de l'humanité depuis 1987 (photos 11 et 12); l'Alcázar se compose d'un ensemble de palais et de patios construits, décorés et rénovés par différents monarques au fil du temps. C'est ici, entre autre, que Christophe Colomb et Magellan vinrent chercher des subventions pour leurs voyages. Pour notre part, nous avons payé pour visiter et n'avons pas obtenu de subvention !

Le quartier de Santa Cruz, très touristique, bâti sur les fondations de l'ancien quartier juif, est certainement le plus enchanteur de Séville : petites places bordées d'orangers, superbes demeures aux couleurs chaudes, maisons blanchies à la chaux avec leurs fenêtres protégées par des grilles en fer forgé et puis, ces patios délicieux que l'on peut apercevoir, de temps en temps, quand les grosses portes d'entrée, qui donnent sur la route, sont ouvertes (photo 13).



13 - un patio du quartier de Santa Cruz à Séville

Nous avons terminé notre visite, de Séville, par la "Plazza de España" sur laquelle un gigantesque bâtiment forme un arc de cercle de 200 m de diamètre (photo 14). Ce bâtiment a été construit au cœur d'un immense parc aménagé pour l'exposition hispano-américaine de 1929 et dessiné par le français Forestier. Toutes ces installations étaient destinées à héberger des spectacles athlétiques au temps des manifestations de masse. Devant la façade en arc de cercle, quarante huit bancs d'azulejos représentent les quarante huit provinces espagnoles et des épisodes de leur histoire (photo 15).



14 - le bâtiment de la plaza de España



15 - quarante huit bancs d'azulejos

Recette du jour

TORTILLA ESPAGNOLE

Nous avons eu l'occasion, à plusieurs reprises, de manger des tortillas espagnoles, soit dans l'assiette, soit en sandwich, dont voici la recette.

Pour 4/6 personnes :
10 œufs - 4 gros oignons - 1 kg de pommes de terre - sel et poivre - huile d'olive (env. 25 cl)

Éplucher les pommes de terre, les laver, les essuyer et les couper en fines rondelles.
 Éplucher les oignons et les couper en fines rondelles.
 Dans une poêle antiadhésive (très important, il ne faut pas que la poêle accroche, c'est tout le secret de la réussite!) faire fondre les pommes de terre et les oignons dans de l'huile d'olive à feu doux pendant 30 minutes, en remuant très souvent. Saler et poivrer. Les légumes doivent être fondus et légèrement dorés.
 Dans un grand saladier, casser les oeufs, saler, poivrer et battre en omelette. Mettre les légumes encore chauds dans le saladier (ce principe cuit légèrement les œufs) et bien mélanger.
 Verser la préparation dans la poêle légèrement huilée bien chaude, et cuire en remuant et en tassant 2 ou 3 minutes. Avec un couvercle, retourner l'omelette, la reglisser dans la poêle pour faire cuire l'autre face pendant quelques minutes.
 Retournée dans un plat rond de service, l'omelette est compacte et doit ressembler à un gâteau.
 Servir chaud, tiède ou même froid avec une salade verte.
 Cette recette peut servir pour un pique-nique en sandwich.

Bon appétit !

Nos rencontres extraordinaires

A Cadix, nous avons rencontré Sixten (photo 16), suédois de soixante deux ans, en voyage tantôt à vélo, tantôt à pied, sur les routes du monde depuis sept ans, et bien décidé à continuer jusqu'au bout ! Sixten connaît toutes les ficelles pour se faire héberger, nourrir ou avoir accès gratuitement aux douches. Il nous en a fait profiter pendant notre séjour à Cadix. Nous avons pu alors goûter à la vie de clodo. Quand on l'a quitté, il cherchait à vendre sa bicyclette pour partir à pied de Séville à Saint Jacques de Compostelle.



16 - Sixten

Jeudi 4 octobre 2007

Info N° 18

LES ÎLES CANARIES : CÔTÉ NÉGATIF

Espoirs déçus à Cadix : nous ne trouvons pas de bateau (à l'exception du ferry) pour les îles Canaries. Un billet d'avion, à petit prix, au départ de Séville vers Santa Cruz, au nord de l'île de Tenerife, nous titille ! L'offre est alléchante, trois fois moins cher que le ferry qui part de Cadix. Précipitation ? Nous réservons le vol dans quatre jours. Après tout, Séville n'est qu'à trois jours de bicyclette de Cadix. Nous avons le temps de remonter. C'est la première fois que nous faisons transporter nos vélos par avion. On arrive la veille, à l'aéroport, pour avoir le temps de s'organiser. Nous avons prévu de dormir dans l'aéroport. Mais à 2h du matin, l'aéroport ferme jusqu'à 5h : tout le monde dehors !

Pour éviter trop de poids excédentaire par rapport aux 20 kg de bagages autorisés, nous repensons les sacoches des vélos et prenons en bagages à main ce qu'il y a de plus lourd. Il nous reste néanmoins 45 kg par personne (sacoches + vélo) à mettre en soute soit deux fois 25 kg de supplément. Pour ce vol avec Iberia, il nous est demandé de tourner le guidon, démonter les pédales ainsi que tout ce qui dépasse, de dégonfler les pneus et d'emballer les vélos dans les cartons Iberia, spécialement prévus à cet effet, et vendus 20 €/unité ! Bruno démonte les rétroviseurs, les écarteurs, les cale-pieds mais pas les pédales, n'ayant pas d'outils adéquats, tourne le guidon, dégonfle les pneus et tente en vain de rentrer les vélos dans les cartons.

Soit les vélos sont trop longs, soit les cartons sont beaucoup trop courts : ça ne rentre pas, même les roues avant démontées ! On rend les cartons et on emballe les vélos comme on peut (photo 1). On se sépare à grand regret de nos quatre cartouches de gaz que nous promenons depuis l'Islande.

A l'enregistrement, nos emballages ne plaisent pas ! Ils ne veulent pas prendre les vélos, insistent pour que l'on achète les cartons Iberia, s'énervent un peu et finissent pas les enregistrer sur notre insistance. Tout le personnel Iberia a dû venir étudier le problème ! Le temps passe et ils en oublient complètement de

nous facturer l'excédent de poids. Surprise suivante : les vélos que nous emmenons aux bagages de grandes dimensions ne passent pas sur le tapis roulant. Il faudrait baisser les guidons mais nous n'avons plus d'outils, partis avec les sacoches ! Ça finit tout de même par s'arranger.



1 - On emballe comme on peut

Ultime surprise : au passage des bagages à main, la tente de camping que nous avons gardé avec nous pour enlever du poids en soute, est refusée à cause des fiches en métal ! Bruno retourne rapidement à l'enregistrement des bagages, mais il est trop tard. Après forte insistance, on finit par enregistrer la tente. Si tout arrive, ce sera un miracle !

Et miracle, à l'arrivée sur Tenerife, tout est là et en état. Ouf ! Nous décidons de faire le tour de l'île avant de chercher une solution pour nous rendre au Maroc. Nous pensons à prendre le permis obligatoire pour monter sur le Teide (prononcez T.I.D), plus haut sommet des Canaries et d'Espagne, qui culmine à 3 718 m. Dès les premiers kilomètres, on en bave !



2 - les routes sont très difficiles



3 - on pousse souvent

Les routes de montagne sont extrêmement difficiles (photo 2), les côtes sont longues et abruptes, on pousse souvent (photo 3). C'est, et de loin, le plus difficile que l'on ait fait depuis que l'on pédale. Et la chaleur n'arrange rien ! Mais que fait-on là ? Après avoir dormi une nuit à "l'albergue caritas" (l'auberge pour les sans abri) à Santa Cruz, ça devient franchement galère tous les soirs pour trouver un coin où dormir. Il y a bien les plages, mais que nous ne voyons que d'en haut. Pas vraiment envie d'y descendre pour avoir tout à remonter le lendemain matin. Les routes côtières ont souvent été transformées en autoroutes ou en voies rapides, obligeant les cyclistes à passer plus haut en montagne.



4 - on monte la tente où on peut !

Camper dans la nature n'est pas possible : aucun plat, que des cailloux ou du rocher, de plus d'origine volcanique, et aucun camping ! Il nous faut trouver dans les villages le fond d'une petite place (photo 4), sans trop de passage ou le petit plat en bord de route. Heureusement, notre nouvelle tente de camping peut être montée sans fiches.



5 - même le double-toit arrive à tenir sans fiche

On arrive même, si le temps est incertain, à faire tenir le double toit (photo 5). Galère également pour trouver de l'eau et notamment laver le linge. Il fait très chaud, on transpire énormément, surtout dans les côtes, il faut laver souvent les tee-shirts, mais il n'y pas d'eau ! Aucune rivière sur Tenerife ! Nous avons moins de problèmes pour sécher, à condition de trouver un support (photo 6). Que c'est laid ! Playa de las Americas et los Christianos : deux villes réunies en un immense complexe touristique qui s'étend sur plusieurs kilomètres à l'extrémité sud de Tenerife (photo 7). Imaginez des kilomètres ininterrompus d'hôtels aux allures de gratte-ciel, de résidences et appartements étirant leurs terrasses en escaliers. Ajoutez fast foods, pubs, boîtes de nuit avec karaoké et restaurants... Des touristes venus, en majorité, des quatre coins

d'Europe, une bonne dose de musique tonitruante et vous aurez un aspect d'une grande partie de Tenerife ! Et ce n'est pas terminé, les bulldozers continuent le saccage (photo 8).



6 - l'écarteur a plusieurs utilités



7 - urbanisation à outrance : Las Americas



8 - le béton gagne du terrain à toute vitesse

Est-ce bien raisonnable, alors que le tourisme marque le pas dans l'ensemble des îles canariennes, pour s'orienter, petit à petit, vers les îles du Cap Vert, moins chères et plus authentiques. La montagne, descendant jusqu'à la mer, n'est n'est pas un problème pour les ingénieurs qui étendent les constructions sur ses pentes (photo 9). Après dix jours sur l'île de Tenerife, il faut en sortir, et là, ça se corse. On était persuadés de pouvoir repartir avec le ferry reliant l'île de Fuerteventura au sud du Maroc. Cette dernière ne se trouve qu'à 80 km des côtes marocaines. Ce ferry, prévu pour une

mise en service en juillet, attend toujours les autorisations nécessaires. Ce sera pour un prochain voyage ! Les cargos acceptent d'emmener les vélos mais pas les passagers. On a bien essayé de faire emmener les vélos à Agadir et de les rejoindre en avion, mais le premier vol disponible serait arrivé trois jours après nos vélos et le billet valait 550 € par personne !



9 - comment le béton gagne sur la montagne

Les bateaux de pêche sont quasiment tous repartis. La pêche est arrêtée pour trois mois. Il reste un bateau mauritanien à partir, mais le capitaine ne souhaite pas prendre le risque de nous emmener.

Quant aux bateaux de plaisance, c'est tout un problème. Il faut trouver quelqu'un qui ait de la place pour deux passagers supplémentaires, leurs vélos et leurs bagages, qui aille dans la bonne direction au bon moment et qui accepte de nous emmener ! La totalité des bateaux de plaisance amarrés ici ne partiront que fin octobre vers le Sénégal ou l'Amérique du sud. Aucun ne prend la route du Maroc. Nous faisons néanmoins des rencontres intéressantes, comme cette famille partie pour un tour du monde à la voile avec leurs quatre enfants (photo 10).



10 - rencontre dans les marinas

Nous décidons de nous rendre sur l'île de Gran Canaria, avec l'ultime espoir de trouver un bateau dans le port de Las Palmas, le plus grand des Canaries. Peine perdue, nous finissons par prendre les billets, hors de prix, pour le ferry qui se rend à Cadix, en Espagne. On avait abandonné l'idée de retourner en avion après avoir pris contact avec plusieurs agences de voyage qui nous ont assuré qu'ici, aux Canaries, l'excédent de poids était toujours facturé à 6 ou 7 € le kilo supplémentaire.

Vendredi 12 octobre 2007

Info N° 19

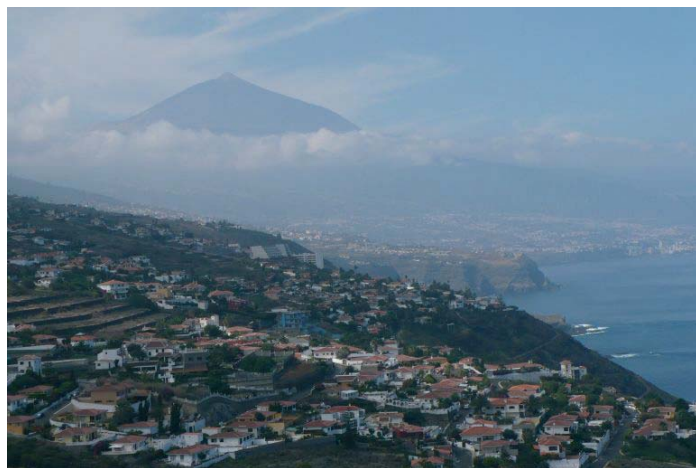
LES CANARIES : CÔTÉ POSITIF

Malgré tous les déboires et déconvenues pour y arriver, en repartir, circuler sur les routes de montagne, et les difficultés pour trouver à dormir, nous avons passé de bons moments sur Ténérife.

L'archipel des Canaries, dans l'océan Atlantique, appartient à l'Espagne même si les sept îles, qui le composent, sont situées à hauteur du sud Maroc, à seulement 80 km des côtes marocaines pour Fuerteventura, l'île la plus proche qui, avec Lanzarote et Gran Canaria, composent le groupe oriental. Ténérife, La Gomera, El Hierro et La Palma composent le groupe occidental. Le Pico del Teide (3 718 m), le plus haut sommet des îles et également le point culminant de l'Espagne (photo 1 et 2), se situe sur l'île de Ténérife, là où nous avons passé deux semaines.



1 - le Teide menaçant au-dessus des nuages



2 - de 3 718 m à la mer

Une adresse d'un winger canarien (français d'origine), fournie par Gold Rider, nous a permis de pouvoir souffler un peu dans le sud de l'île. Thierry, ne pouvant nous recevoir chez lui, sa famille venant d'arriver de France, a fait tout son possible pour nous trouver un petit coin. Même si c'était un peu bruyant, on était mieux que sur le trottoir. Mickaël, son cuisinier, nous a emmené une journée autour du Teide – où nous ne serions pas allés avec nos vélos : trop haut, trop dur, trop, c'est trop ! – à l'intérieur de la caldeira de Los Canales del Teide. Cette caldeira serait née il y a 1 ou 2 millions d'années, suite à un gigantesque cataclysme, suivi d'éruptions il y a 600 000 ans. C'est l'une des plus vastes de la planète : seize kilomètres de diamètre, et près de quarante cinq kilomètres de circonférence. Constituée de débris volcaniques accumulés au fil des ans (la dernière éruption a 200 ans), la cal-

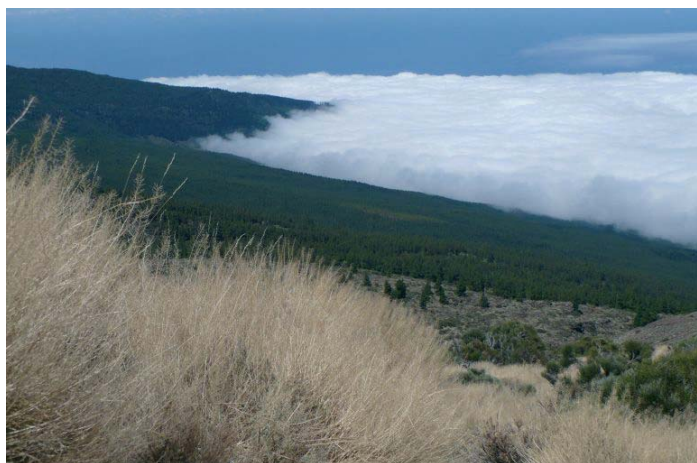
deira ressemble à un immense champ de lave d'aspect lunaire (photo 3), dépourvue de végétation. Comme bien souvent, à de telles altitudes, on grille sous le soleil (photo 4) alors que les villages, à l'étage au-dessous, sont sous une épaisse couche nuageuse (photo 5).



3 - des paysages lunaires sur les pentes du Teide



4 - pause devant l'énorme volcan



5 - au-dessus des nuages

Les pentes du Teide sont dépourvues de végétation, à l'exception de quelques petits cactus et de la vipérine de Ténérife (photo 6), pouvant atteindre trois mètres de haut, et se couvrant au printemps d'une multitude de petites fleurs rouges et bleues (photo 7). Même si elles sont rarement endémiques, les fleurs des Canaries ont été le plus souvent importées d'Amérique du sud ou d'Afrique, et se sont merveilleusement multipliées grâce au climat très doux. Elles sont toutes d'une extraordinaire beauté et égaient l'aridité des bords de route (photos 8 et 9).



6 - la vipérine pousse sur les pentes du Teide



7 - au printemps, elle se couvre de fleurs rouges et bleues



8 et 9 - flore de l'île

L'euphorbe des Canaries se développe, le plus souvent, à basse altitude. Il en existe une multitude d'espèces, qui font ressembler les paysages à des décors de western (photo 10).



10 - cactus ou euphorbe des Canaries



11 - bananiers



12 - plage de sable noir bordée de palmiers

Les bananiers (photo 11) se comptent par milliers aux Canaries. Poussant à ciel ouvert ou sous de grandes serres, ils se cachent dans les creux des barancos (ravins) ou dégringolent les pentes des montagnes. La banane canarienne n'a pas le même aspect que les bananes que nous consommons en Europe, qui sont originaires des Antilles ou d'Afrique. Le fruit est plus petit et plus sucré. Les Canaries produisent 300 000 à 400 000 tonnes de bananes par an. Elles sont avant tout destinées à l'Espagne (96 % de sa production). D'un coût deux à trois fois supérieur à la banane sud américaine ou africaine, elle est difficilement exportable. Sur les plages de sable noir, on y rencontre le plus souvent des canariens.



13 - moins agréable à l'œil que le sable blond



14 et 15 - les vagues contrarient souvent la baignade

Les maisons sont petites, le plus souvent sans jardin, encore moins de pelouse. Les Canariens, pour beaucoup, finissent de bonne heure leur journée de travail (14 ou 15 heures) et se retrouvent ensuite sur les plages (photo 12). Quant aux touristes, ils se concentrent plutôt sur les plages de sable blond (importé d'Afrique) du sud de l'île. Les touristes n'apprécient guère d'avoir les pieds noirs (photo 13). S'il y a beaucoup de monde sur les plages, peu se baignent. Il faut dire que les vagues, de l'Atlantique, font plus le bonheur des véliplanchistes que des baigneurs (photos 14 et 15).

Alors, pourquoi pas un séjour aux Canaries, à condition d'éviter les grands complexes touristiques. Il y a de bons moments à passer à l'intérieur de l'île ou sur les petites plages de sable noir pour les adeptes du bronzage. Il est préférable de louer une voiture plutôt qu'un vélo !, de loger dans une petite pension que sous la tente de camping !, de penser à toujours avoir provision d'eau, dans la voiture, pour aller randonner de ci-de là. Mais attention au porte-monnaie !



LE GOFIO

Le gofio est un élément fondamental de la cuisine canarienne. Aujourd'hui, malgré sa très grande valeur nutritionnelle, on le consomme de moins en moins. On le trouve, de plus en plus rarement, à la carte des restaurants. Nous avons eu la chance de pouvoir goûter un gofio à la sauce de viande rôtie.

Le gofio est une pâte blanche de farine de maïs, d'orge ou de froment, délayée dans de l'eau. Il peut être arrangé différemment : mélangé avec une sauce, un bouillon de légumes... accompagné d'oignons rouges hachés. Il peut être aussi mélangé à du lait, du cacao et du sucre pour être servi en dessert.

Bon appétit !

Maroc



Jeudi 25 octobre 2007

Info N° 20

PREMIÈRES IMPRESSIONS

Arriver dans un nouveau pays implique de devoir changer ses habitudes. C'est encore plus vrai quand on passe de l'Espagne au Maroc. Trente cinq minutes seulement de bateau entre Tarifa, au sud de l'Espagne, et Tanger, au Maroc. Nous passons d'Europe en Afrique, le choc est violent ! Il faut commencer par changer nos euros en dirhams, s'habituer à convertir à chaque achat pour avoir une idée approximative des prix.



1 - dos d'âne

Dès la sortie du port, on est plongé dans la circulation, et quelle circulation ! Voitures et camions qui déboulent de partout, vélos qui zigzaguent pour éviter nids de poules et dos d'ânes (photo 1), piétons qui traversent n'importe où, et de préférence en courant, pour que la surprise soit à son maximum ! Et puis, tout ce petit monde qui change de direction, s'arrête, redémarre sans prévenir, nous dépasse pour prendre une route à droite juste sous nos roues ... Il faut avoir constamment un œil rivé sur le rétroviseur et l'autre sur la circulation venant d'en face. En effet, la plupart du temps, les bus et camions, nous croisant ou nous dépassant, ne s'occupent

pas de savoir s'il y aura la place pour le faire. C'est à grands coups de klaxons qu'ils nous avertissent qu'ils ne ralentiront pas. Dans ce cas, il faut vite se jeter sur le bas côté, en général couvert de cailloux. Les panneaux de signalisation sont forts ressemblant aux panneaux européens, à quelques détails près (photo 2). Si nous en comprenons parfaitement la signification, les marocains, eux, n'en comprennent pas toujours le sens. Il peut arriver toutefois que l'on ne comprenne pas bien dans quel sens tourne le virage (photo 3).



2 - peu différent des panneaux européens



3 - cherchez l'erreur

LA POLLUTION

Ce qui nous importune le plus, ici, ce sont les gaz d'échappement. Les bus et camions, d'un autre âge, nous noient dans un brouillard de fumée noire à chaque fois qu'ils nous dépassent (photo 4). Et comme si cela ne suffisait pas, en profitent, par la même occasion, pour soulever un nuage de poussière. Poussière et gaz d'échappement se disputent la palme de celui qui nous enveloppera, le plus possible, de son manteau tantôt noir, tantôt gris. Il y a bien de nombreuses voitures récentes, comme toutes ces Dacia Logan, qui rejettent beaucoup moins de gaz nocifs que les vieilles ferrailles (photo 5), mais malheureusement, elles ne remplacent pas ces dernières, mais s'y ajoutent. Heureusement, au fur et à mesure que nous descendons vers le sud, la circulation se fait de plus en plus rare et les routes de plus en plus désertes (photo 6).



4 - nuage de poussière



5 - les vieilles ferrailles roulent toujours



6 - les routes du sud, souvent désertes

Le Maroc connaît la situation d'un pays qui se développe. Les causes de pollution sont de plus en plus nombreuses, mais le coût des mesures correctives est pour le moment hors de portée de l'économie du pays.

LE GAZ

L'une de nos premières préoccupations, à Tanger, fut de chercher des cartouches de gaz. Après plus de vingt jours au Maroc, nous n'en avons toujours pas trouvé (photo 7).



7 - c'est tout ce que nous avons trouvé pour notre réchaud !

Apparemment, seules les cartouches à percer sont disponibles par endroit, mais jamais de cartouches à valve. Heureusement, nous sommes presque tous les soirs dans des familles, et nous n'avons pas besoin de notre réchaud. Nous avons avec nous une résistance électrique (merci Denis) qui nous permet de chauffer l'eau quand nous avons accès à une prise électrique.

LA CARTE

Un autre achat indispensable : une carte routière digne de ce nom. Nous avons dû fouiller plusieurs médinas de plusieurs villes pour en trouver une, au demeurant assez précise, mais sur laquelle il manque pas mal de petits villages, ce qui a pour conséquence de nous faire emmener des quantités d'eau parfois importantes alors qu'un ravitaillement aurait pu être possible. Par ailleurs, nous avons l'indication des cols mais pas leurs altitudes ! La carte Michelin est ici interdite à la vente (si les douaniers l'aperçoivent dans votre véhicule, ils peuvent la confisquer) parce que les frontières entre le Maroc et l'Algérie, ainsi que la frontière avec le Sahara occidental y sont tracées, alors que le Maroc ne reconnaît pas le tracé actuel des frontières avec son voisin l'Algérie, et considère le Sahara occidental comme sien, donc sans frontière.

LE RAMADAN



8 - nous partageons avec les familles le repas de rupture du jeûne

Les marocains observent scrupuleusement le ramadan. L'islam étant la religion officielle, ils se surveillent mutuellement et faillir à la règle, en public, serait une provocation.



9 - repas de rupture du jeûne

Le jeûne du ramadan est obligatoire à partir de l'âge de la puberté (de nombreux parents font jeûner leurs enfants à partir de sept ans) sauf pour les femmes enceintes et les malades (qui doivent rattraper dès que possible les journées sans jeûne).

L'abstinence concerne tous les aliments liquides et solides, le tabac, le parfum et les actes sexuels. On doit rester pur, même moralement. Le jeûne dure de l'aurore au coucher du soleil. Pendant cette période, la vie fonctionne au ralenti et tout est transformé. Les horaires dans les entreprises sont différents du reste de l'année. La journée se termine vers 15h, mais les employés ne sont guère enclins à travailler, terrassés par la fatigue.

Nous sommes arrivés au Maroc en pleine période de ramadan. Nous étions tous les soirs dans les familles et avons pu vivre avec les marocains ce ramadan, sans toutefois leur être solidaire pour le jeûne.

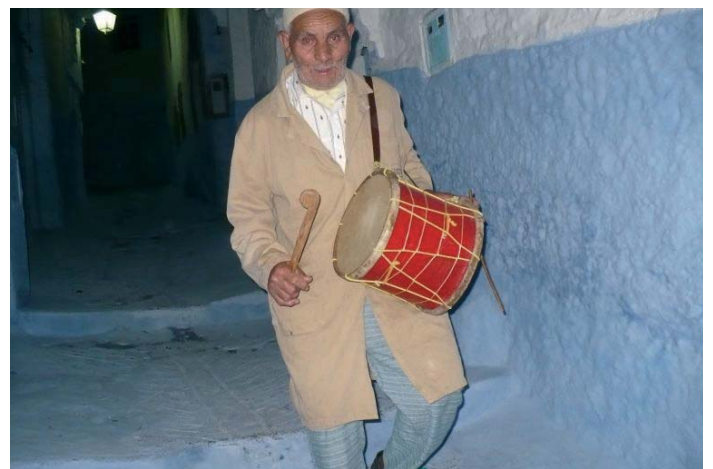


10 - petits gâteaux énergétiques du ramadan



11 - le repas de midi se prend vers 23h

Par respect, le midi, nous essayions de nous isoler, dans la nature, pour manger notre sandwich. Au signal, en provenance des mosquées, au moment du coucher du soleil, soit vers 18h, les marocains se mettent à table pour le repas de rupture du jeûne : le "ftour" (photo 8), que l'on pourrait appeler petit déjeuner. Ce repas est constitué d'une soupe, d'un œuf, de pain et de galettes, de gâteaux au miel "chabbkiya" et de dessert en poudre "sellou", très énergétique, le tout accompagné de café au lait ou de thé à la menthe (photos 9 et 10). Le déjeuner, pris vers 23h (photo 11), est constitué d'un plat principal, généralement de légumes, avec quelquefois un peu de viande. L'horaire des émissions de télévision est décalé, et c'est vers 23h que commence le film du soir. Le troisième repas : le "skour" ou dîner, sera pris entre 2h et 4h du matin (repas auquel nous n'avons jamais assisté), dernier repas, jusqu'au soir, avant la prière de 5h du matin. Pour ceux qui se seraient endormis, le "dakak", l'homme au tambour, sillonne les rues des villes et les ruelles des médinas (photo 12). Après vingt neuf jours, le ramadan s'est terminé le 12 octobre, suivi de une à trois journée de fête : l' "Aïd es-Seghir".



12 - l'homme au tambour

LA PRIÈRE



13 - la prière cinq fois par jour

Elle a lieu cinq fois par jour (photo 13) : à l'aurore, au zénith du soleil, l'après-midi, au coucher du soleil et à la disparition de toute lueur à l'horizon, lorsque apparaissent les étoiles. L'heure de la prière est annoncée par l'appel du muezzin, diffusé par haut-parleurs. Le croyant ne peut accomplir la prière sans s'être purifié, se protégeant des souillures en les éliminant, tapis de sol pour prier, abandon des chaussures, ablutions du visage, de la barbe, des pieds et des mains.

Dès notre premier soir au Maroc, une famille fort sympathique de Tanger nous offre, à chacun, une djellaba pour pouvoir partager les soirées avec les marocains dans une tenue traditionnelle (photo 14).



14 - nous voici couleur locale pour les soirées chez l'habitant

Recette du jour

SELLOU

Dessert consommé par toutes les familles lors des fêtes du ramadan

farine grillée au four - cacahuètes grillées et passées au mixeur - amandes grillées et passées au mixeur - noix passées au mixeur - noix de muscade - graines de sésame - graines d'anis - cannelle - sucre - un peu de miel - beurre fondu - huile d'olive

Faire griller la farine au four. Faire un puits et verser tous les ingrédients au milieu à l'exception du beurre et de l'huile. Mélanger le tout, puis ajouter le beurre, puis l'huile d'olive.

Régalez-vous !

Samedi 17 novembre 2007
Info N° 21

LES MÉDINAS

Notre route, à travers le Maroc, nous a d'abord conduits au nord du pays, dans les villes de Tanger, Tetouan, Chefchaouen et Fès, villes qui possèdent chacune leur propre médina (photo 1).



1 - ombres et lumières dans la médina de Tétouan



2 - lumières tamisées des médinas

Un dédale de ruelles tortueuses, étroites et enchevêtrées caractérisent les médinas.

Des passages, des couloirs, des escaliers et des petites cours où la lumière a parfois bien du mal à pénétrer (photo 2).



3 - ville de Chefchaouen construite à flanc de montagne

Comme la plupart des médinas (villes historiques), celle de Chefchaouen est entourée de solides remparts et construite sur les flancs de la montagne, de manière à laisser les terres moins pentues pour les cultures (photo 3). Le hasard nous a conduit dans cette ville de Chefchaouen, toute de bleu vêtue, pour deux nuits chez Mustapha, dans une famille modeste qui vit avec ses deux enfants dans trois pièces minuscules de la médina (photo 4).



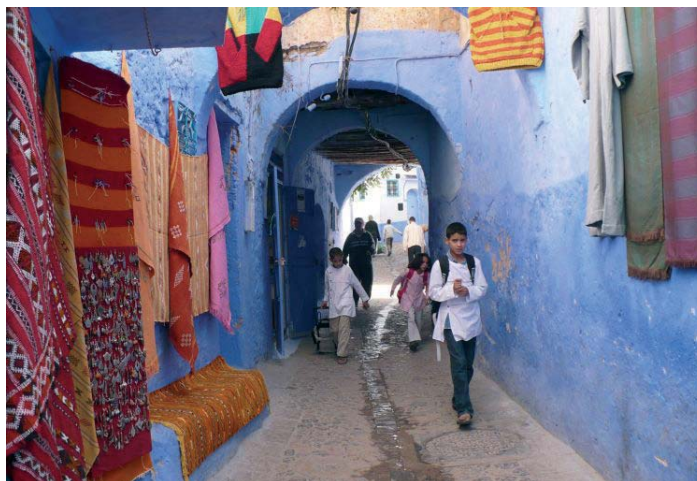
4 - Buchara, la femme de Mustapha, dans sa minuscule cuisine

C'était ramadan, et nous avons profité des soirées entre le repas de fin de jeûne et le repas de 23h, pour parcourir avec Mustapha

les ruelles de cette médina la nuit (photo 5). Je dois avouer que sans cette opportunité, nous ne nous serions certainement pas aventurés seuls, la nuit, alors que toutes les boutiques sont fermées et les rues désertes, dans ces ruelles qui parfois s'enfoncent sous les habitations avant de ressortir à l'air libre. La dominante bleue de cette médina, pour repousser les insectes, dit-on, lui donne un cachet bien particulier et très agréable (photos 6 et 7). Les peintures extérieures sont refaites régulièrement par les femmes qu'il n'est pas rare de pouvoir observer, à leurs tâches, pinceau à la main (photo 8).



5 - balade de nuit dans la médina de Chefchaouen



6 et 7 - Chefchaouen



8 - les femmes refont régulièrement les bleus extérieurs

On découvre, au hasard des ruelles des médinas, une multitude d'échoppes minuscules où l'on trouve absolument de tout, sauf bien entendu ce que l'on cherche (voir l'info précédente au sujet des recharges de gaz !). Le vendeur de poulets (photo 9) côtoie le quartier des bouchers, des pâtisseries, le souk des épices, le marchand de foulards (photo 10), de babouches (photo 11) ou de chaussures (photo 12), mais aussi le souk des ébénistes, des menuisiers et des artistes de la peinture sur meubles (photo 13). Une multitude de couleurs et d'odeurs qui émerveillent chacun de nos pas.



9 - vendeur de poulets



10 - tissus et foulards portés par la plupart des femmes



11 - cet artisan fabrique les babouches

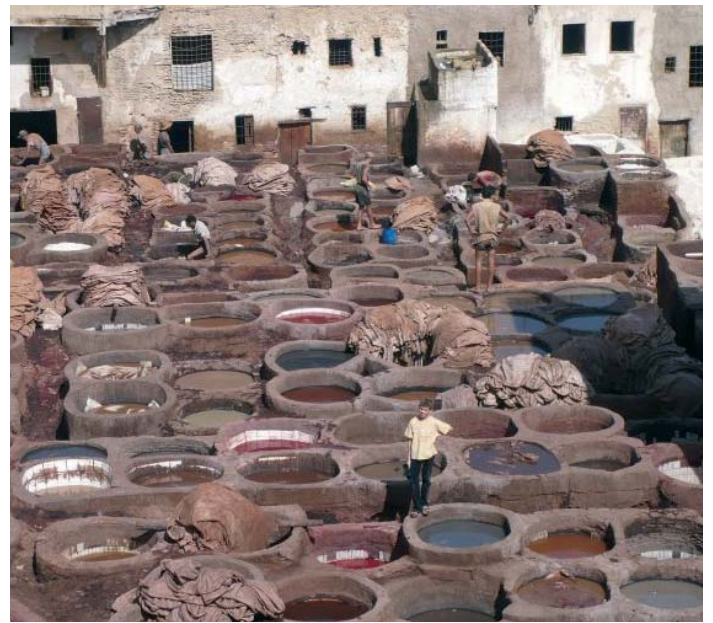


12 - il faut beaucoup de chances pour trouver chaussures à son pied



13 - décoration de meubles : tout un art

Dans la médina de Fès, à côté de tous ces petits marchands ou artisans, une odeur pestilentielle nous guide jusqu'au quartier des tanneurs (photo 14). Un univers difficile à imaginer aujourd'hui où tous ces hommes foulent, jambes nues dans des cuves, les peaux avant de les teindre. Bien entendu, les ruelles des médinas, doivent être parcourues à pied. Il est déjà bien difficile de se frayer un passage dans la foule très dense qui s'y déplace à certaines heures. Pas de place pour les véhicules, pas même pour une bicyclette. Il nous a pourtant fallu nous rendre chez Mustapha, au cœur de la Médina de Chefchaouen avec nos bicyclettes chargées de nos bagages à travers les ruelles étroites et pentues, et finir par devoir porter les vélos dans les ruelles en escaliers. Nous avons été obligés de repartir tôt le matin, avant que les boutiques lèvent leurs rideaux et que les camelots étalent leurs marchandises sur les pavés (photo 15).



14 - le quartier des tanneurs à Fès



15 - on sort de la médina avant que la foule ne l'envahisse

Jeudi 6 décembre 2007

Info N° 22

Le Maroc, pays de montagnes, est entouré de trois mers : l'océan Atlantique, la Méditerranée et la mer de sable du Sahara. Une exceptionnelle diversité de terrains donne naissance à une grande variété de paysages, parmi les plus beaux du monde.

Au nord, le Rif, région très arrosée, couverte de forêts, culmine au djebel Tidighine à 2 450 m. Sa côte rocheuse, longue de 530 km, est aussi belle que méconnue.



1 - désert et montagnes

Le Moyen Atlas, où culmine le djebel Bou-Naceur à 3 340 m, est considéré comme le château d'eau du Maroc car il stoppe en premier les perturbations atlantiques. C'est le pays des sources.

Le Haut Atlas étire sur 700 km une succession de hauts sommets dont quatre cent dépassent les 3 000 m et une dizaine atteignent 4 000 m. C'est ici que l'on trouve le point culminant du Maroc, le djebel Toubkal, à 4 167 m. C'est le sommet le plus élevé d'Afrique du nord.

L'Anti Atlas est la dernière chaîne de montagnes avant le désert (photo 1). C'est une chaîne très ancienne et très aride. La végétation y est rare. Au sud commencent les étendues désertiques du Sahara. Des kilomètres de désert à perte de vue, des paysages de dunes et de massifs érodés, sculptés par le vent (photo 2) dans lesquels sont disséminés les oasis.



2 - paysage du sud marocain

Encore plus au sud, en descendant vers la Mauritanie, c'est le Sahara occidental, étendue monotone où l'homme vit uniquement sur le littoral. Ex Sahara espagnol, ce territoire a été rendu au Maroc (les deux tiers nord au Maroc, le tiers sud à la Mauritanie) par l'Espagne le 6 novembre 1975, suite à "la marche verte", invasion pacifique du territoire par des centaines de milliers de civils marocains. En 1976, le peuple sahraoui se constitue en république et réclame son indépendance, emmené par le bras armé, nommé "Polisario" soutenu et armé par l'Algérie, qui aimerait bien un accès à l'océan Atlantique ! Tout cela n'est pas simple et a conduit, de nouveau, à de violents heurts en 2005 entre marocains et sahraouis dans la région d'El-Ayoun.



3 - peu de circulation dans le sud

Le Maroc compte 30 millions d'habitants pour une superficie de 710 850 km² (y compris le Sahara occidental). La capitale, Rabat, avec 630 000 habitants, est largement dépassée par Casablanca, la plus grande ville industrielle du pays et la plus peuplée avec 3,6 millions d'habitants.

La population se concentre essentiellement le long des côtes ainsi qu'à Fès et Marrakech. Le reste du pays est beaucoup moins peuplé. En conséquence, la circulation y est très faible (photo 3), ce qui est très appréciable pour nous !



4 - le drapeau marocain

Le drapeau marocain (photo 4), une étoile verte sur fond rouge, a été adopté tel qu'il est aujourd'hui en 1915, à la demande du général Lyautey. L'étoile verte, qui orne son centre, avait autrefois six branches. C'est l'emblème du sceau de Salomon (ou Sulayman) sans que l'on sache pourquoi le général Lyautey a demandé, en 1915, au sultan de l'époque, de la transformer en étoile à cinq branches. Certains voient, dans cette étoile, l'emblème des cinq piliers de l'Islam.



5 - majestueux, ce cèdre !



6 - les singes magots

Après avoir beaucoup traîné nos sandales dans les ruelles des médinas des villes du nord du Maroc, nous avons pris la route du sud et commencé la longue montée au départ de Fès, au cœur du

Moyen Atlas et des somptueuses forêts de cèdres (photo 5) peuplées de singes magots (photo 6), jusqu'au col du Zad à 2 178 m (photo 7). C'est la première fois que nous atteignons 2 000 m d'altitude avec nos vélos. Ce fut néanmoins beaucoup moins difficile que les courtes côtes des îles Canaries, beaucoup plus raides et ce, malgré une très très longue montée jusqu'à Ifrane, une jolie descente vers Azrou et une dernière côte plus forte jusqu'au col.



7 - ouf ! nous sommes à 2 178 m, au col du Zad

Un deuxième col suivra, à presque 2 000 m, puis une très longue descente, régal pour les cyclistes, nous amènera à Midelt.



8 - les paysages deviennent désertiques



9 - les gorges du Ziz

Nous allons, petit à petit, nous diriger vers le grand sud, et progresser à travers des paysages de plus en plus désertiques (photo 8) jusqu'à Erfoud, en traversant les longues et surprenantes gorges du Ziz (photo 9), dont la palmeraie fait penser à un immense

fleuve vert (photo 10). Notre descente plein sud prend fin à Erfoud, où nous allons maintenant nous diriger sud-ouest pour retrouver Jean-Claude, instituteur de notre village, qui vit maintenant à Tineghir au pied des gorges du Todgha (prononcer "Todra"). Tineghir (prononcer "Tinerhir"), à 1 342 m d'altitude, nous gratifie de températures très agréables en cette fin octobre, malgré des soirées un peu fraîches. Tineghir possède l'une des plus belles et des plus riches palmeraies du Maroc (photo 11).



10 - le fleuve vert



11 - Tineghir, l'une des plus belles palmeraies du Maroc

Lors de cette lente descente du nord vers le sud du Maroc, nous avons dégusté les fruits de région et de saison. Dans la région de Fès, on nous a offert à maintes reprises, tout le long de la route, des grenades, nombreuses dans ces montagnes (photo 12).



12 - la grenade, au goût discutable !

Entre Fès et Midelt, nous arrivons au moment de la récolte des pommes et ce fut notre dessert du moment (photo 13). La récolte des dattes coïncide avec notre traversée des palmeraies dans la partie saharienne du Maroc (photo 14). Nous allons pouvoir déguster, pendant de nombreux jours, des dattes fraîches que nous sortons des sacoches à chaque pause. Et puis, en approchant la côte et Agadir, les premières clémentines sont quasiment à point. Elles sont cueillies et vendues sur les marchés encore vertes (photo 15). Elles prendront leur couleur orange lors du trans-

port vers l'Europe. A l'occasion d'un arrêt dans un immense domaine cultivant les clémentines, nous en ressortons avec deux gros sacs qui feront notre dessert pendant plusieurs jours, et qui alourdiront nos sacoches d'environ quatre kilos.



13 - pommes en dessert, dans la région de Midelt



14 - récolte des dattes



15 - les clémentines vendues encore vertes n'en sont pas moins délicieuses

Samedi 22 décembre 2007
Info N° 23

LES ARGANIER

En descendant progressivement des hauts plateaux et des montagnes de l'Atlas, nous découvrons un arbre tantôt couvert de feuilles bien vertes, tantôt nu, que l'on trouve uniquement au Maroc, et qui couvre d'immenses étendues : l'arganier. Cet arbre est très prisé des chèvres, qui grimpent sur les branches pour déguster les fruits ou les feuilles les plus tendres au sommet de l'arbre (photo 1).



1 - les chèvres se régalent

Les forêts d'arganiers, extrêmement résistantes à la sécheresse, s'étendent sur 820 000 hectares entre Essaouira et Agadir, et jusqu'à cent kilomètres à l'intérieur des terres. Les fruits de l'arganier vont servir à produire l'huile d'argan. Ils sont séchés et débarrassés manuellement de leur écorce (qui servira d'aliment pour les animaux), tandis que le noyau sera recyclé comme combustible. L'amande que contient ce noyau sera broyée puis réduite en pâte pour en extraire une huile au goût de noisette (photo 2). Quant à l'huile d'olive, elle s'obtient, beaucoup plus facilement, en écrasant les olives mécaniquement mais quelquefois, aussi, avec l'aide de dromadaires qui passent leurs journées à tourner dans de minuscules bâtiments (photo 3).



2 - Isabelle casse les noix de l'arganier

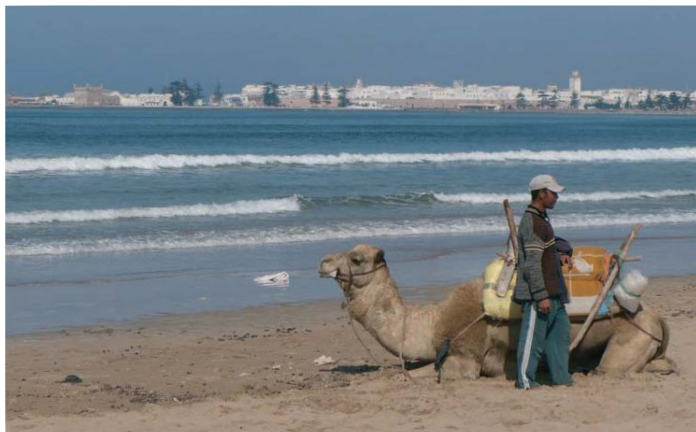


3 - le dromadaire et l'huile d'olive

On croise, sur les routes du sud, des dromadaires qui paraissent être en totale liberté à travers des paysages désertiques. Ils sont parfois utilisés pour les travaux des champs (photo 4), ou encore pour faire découvrir aux touristes les joies de la promenade en bord de mer, perchés sur la bête (photo 5).



4 - le dromadaire laboure



5 - face à Essaouira, impassibles, les dromadaires attendent patiemment les clients

LA CÔTE ATLANTIQUE



6 - la côte rocheuse

Nous avons rejoint la côte Atlantique, découpée et bordée de falaises rocheuses (photo 6), à hauteur d'Agadir. Agadir, ville moderne, reconstruite après avoir été détruite le 29 février 1960, lorsque la terre trembla si violemment qu'au moins 15 000 personnes périrent sous les ruines, se tourne aujourd'hui résolument vers le tourisme de masse. Le bord de mer a été récemment réaménagé. C'est luxueux, propre, et les touristes du monde entier s'y entassent par milliers. Sous les palmiers qui bordent la plage (photo 7), les magasins et les restaurants ; on oublierait presque être en pays musulman, si ce n'est la cohabitation des femmes qui portent le foulard et des hommes en djellaba avec les touristes. Excentré, à quelques kilomètres de la plage, le grand souk (marché) est resté très authentique. Peu de touristes, quand nous nous y sommes rendus, sillonnaient les allées bordées d'échoppes d'artisanat, de fringues, de chaussures, d'épices et de fruits et légumes : un festival de couleurs ! (photos 8 et 9).



7 - sous les palmiers d'Agadir



8 - les carottes du marché d'Agadir



9 - épices et bananes

ESSAOUIRA

En remontant vers le nord, nous arrivons à Essaouira (prononcez Swira). Avec ses rues fortifiées, son port de chalutiers et ses envois de mouettes, on se croirait presque à Saint Malo (photos 10 et 11). Mais les maisons blanches et bleues aux toits plats, les minarets des nombreuses mosquées et la température avoisinant les 30°C, en cette mi-novembre, nous rappelle vite que nous sommes bien loin de la Bretagne. La température ici, été comme hiver, oscille entre 20 et 30°C. Cet étonnant climat, fort agréable, a incité peintres, écrivains, cinéastes ou musiciens à s'y installer. On peut admirer leurs œuvres dans des galeries, en flânant et en se perdant dans les ruelles étroites du labyrinthe de la médina. Cette ville est classée au patrimoine mondial de l'UNESCO.

En remontant toujours plus au nord, en direction de Casablanca, la circulation devient plus dense, la côte moins accidentée, la route est plus plate et la balade perd de son charme. Il subsiste néanmoins quelques villages désertés par les touristes qui ne s'y

attendent pas, tout simplement parce qu'ils ne sont pas référencés parmi les lieux à visiter dans les pages des guides touristiques.



10 et 11 - Essaouira

Nous avons pu assister, de-ci de-là, dans ces villages, à des scènes pittoresques comme ce marché où les vivres arrivent toujours dans des charrettes tirées par des mules (photo 12). Prochainement peut-être, ces moyens de transport seront remplacés par des camions qui auront plus de difficultés à passer sous les ponts (photo 13).



12 - parking du souk



13 - ce camion aura du mal à passer sous les ponts

CASABLANCA

Casa, pour les intimes, qui ne comptait que 20 000 habitants en 1900, en compte aujourd'hui plus de quatre millions ! Plus grande ville du Maghreb et quatrième d'Afrique, c'est la capitale économique du pays (la capitale politique étant Rabat). Les grandes villes ne sont pas notre tasse de thé. Nous n'avions pas l'envie d'y rester longtemps, d'autant plus que c'est de Casa que nous avons décidé de rentrer chez nous, retrouver notre famille pour les fêtes de fin d'année. Nous trouvons rapidement un billet de bus très bon marché et n'aurons pas le temps de visiter cette ville. Notre dernier repas au Maroc, avant de prendre le bus (photo 14), sera pris en compagnie d'une famille charmante autour d'un succulent couscous. Jusqu'au dernier jour, nous avons été agréablement surpris par l'accueil que nous ont réservé toutes les familles marocaines.



14 - le bus qui nous ramène à Paris



notre trajet au Maroc

Recette du jour

JUS D'AVOCAT

Plutôt qu'une recette de couscous ou de tajines, que l'on trouve sur tous les livres de cuisine marocaine, voici une recette de boisson énergétique (facile à faire), que nous avons beaucoup appréciée.

Un avocat - une pomme - un litre de lait - sucre

Mixez tous ces ingrédients dans un mixeur, sucrer suffisamment et servir très frais.

Régalez-vous !