



São Tomé-et-Principe, sœurs en douceur

Ces deux îles au large du Gabon forment le plus petit des Etats africains. Fondez les premiers pour ce paradis méconnu à la nature exubérante et au parfum de cacao !

L'« île chocolat » ! São Tomé a gagné ce nom savoureux, en 1913, lorsque l'archipel était le premier producteur de cacao au monde. Son vrai nom, elle le doit à saint Thomas, honoré le jour de sa découverte par les Portugais, en 1470. Plus simplement, Principe – Prince – fut ainsi appelée en hommage au dauphin royal. Si, à 350 kilomètres des côtes du continent noir, le touriste fait figure d'extraterrestre, les Santoméens, aimables et curieux, accueillent chaleureusement l'étranger venu visiter leur archipel volcanique. D'entrée, dans cette ancienne colonie portugaise, la coexistence entre modernité et traditions saute aux yeux : des écoliers en uniforme révisent à l'ombre des jaquiers, tandis que des femmes lavent le linge en groupe au bord des ruisseaux.

Le marché de São Tomé demeure le royaume des marchandes qui proposent légumes du potager et poissons du jour. La pêche, elle, est l'apanage des hommes. Leurs barques en bois de fromager forment d'ailleurs de petites colonies en rangs serrés et, chaque matin, on observe ces silhouettes pagayant debout sur ces

troncs d'arbres évidés poussés par une voile rouge ou blanche. Le soir, c'est généralement la fête sur les plages, mais, dans les villages, tout le monde préfère papoter devant l'unique télévision installée sur la place centrale !

Des bébés tortues qui courent vers le rivage

Indépendant depuis 1975, l'Etat a hérité d'un passé colonial flamboyant, dont ces « roças » qu'il a finalement attribuées à des particuliers sous forme de concessions. Certaines de ces aristocratiques fermes coloniales roses ou bleues récoltent toujours les fèves de cacao, mais, faute de main-d'œuvre, la production ne dépasse pas aujourd'hui les 2 000 tonnes par an, toutefois d'une qualité exceptionnelle. Une fois transformée, la fève offre un chocolat d'une douceur incomparable. D'autres roças se métamorphosent en exotiques maisons d'hôte. Mais la plupart, hélas, sont abandonnées, englouties par la jungle. Un étrange monde clos, empreint de la douloureuse mémoire de l'esclavage, où cimetière, hôpital, chapelle, manufacture sont

adossés à la maison du maître cernée de jardins bien peignés.

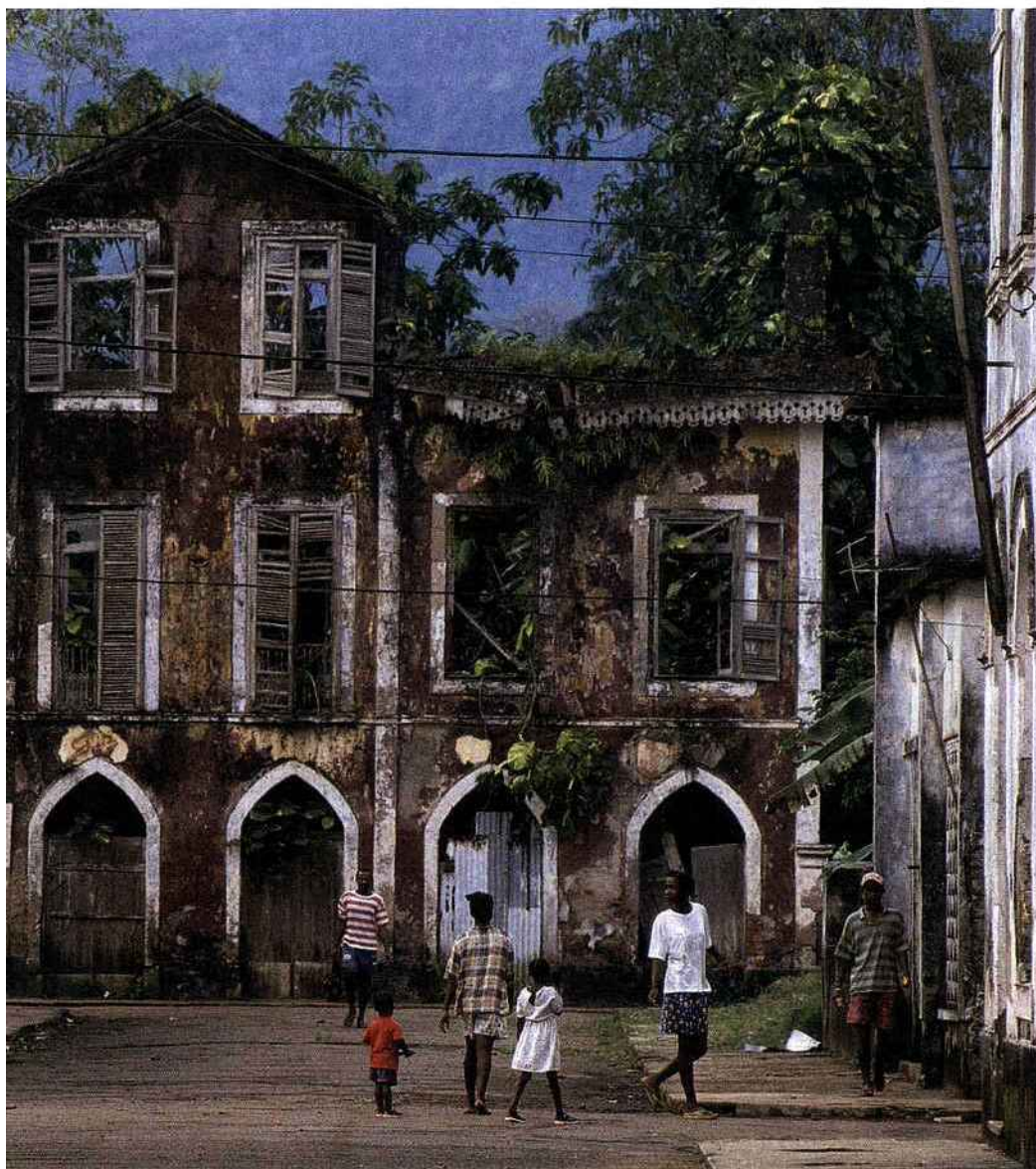
La nature sauvage est sans doute l'atout majeur de São Tomé-et-Principe. Les îles sœurs abritent en effet d'exubérantes forêts primaires où règne une faune unique. Comme les routes sont impeccables, grâce à l'aide taïwanaise, on découvre vite que ce minuscule Etat combine hardiment paysages de Caraïbe et savane africaine, avec le pic du Cao Grande (« Grand Chien »), qui jaillit de la jungle, tel un diable, à 663 mètres d'altitude, et des montagnes (jusqu'à 2 029 mètres) fichées comme des banderilles en son milieu ! Sur « São », le parc Obo permet une approche guidée de la jungle, mais il faut aimer les dénivelés dans un air chaud et moite, ou avoir l'âme d'un ornithologue pour repérer quelques-unes des 180 espèces d'oiseaux, dont 30 endémiques.

Emerveillé, on lézarde sans fin sur des plages dorées, infinies, désertes. Parmi les plus belles, Conchas et Tamarin, composées de coquillages concassés, et Lagoa Azul, au nord, un lagon environné de baobabs. A l'est



PASSÉ Dans São Tomé, la capitale, les vestiges de l'époque coloniale surgissent à chaque coin de rue.

et au sud-est, Sete Ondas et Micondo offrent de merveilleux paysages, ainsi que Praia Jalé, Niname et Xixi (dites Chichi). Sur ces plages qui se dissimulent au bout des plantations, on peut observer, en janvier, l'éclosion des œufs de tortues et voir les bébés courir vers le rivage. De nombreux programmes visent d'ailleurs à leur protection et à l'éducation des habitants qui ont la fâcheuse habitude de consommer leurs œufs !



CARNET DE VOYAGE

Y aller : Héliades vient d'ouvrir cette destination avec une formule « São Tomé en liberté » (1599 €/personne + taxes aéroportuaires de 175 €). Vol AR + 4x4 type Toyota RAV4. Un autotour avec 5 nuits au Pestana (4-étoiles) ou au Club Santana (4-étoiles) et deux nuits en ecolodge, plus spartiate. www.heliades.fr
Meilleure période : mars et avril (averses tropicales tôt le matin et tard le soir, soleil toute la journée).
A savoir : le paludisme règne (traitement recommandé en accord avec votre médecin traitant) et bombe anti-moustiques dans les bagages.

Bonnes adresses

Rolas. Le ravissant îlot des Tourterelles mérite une escapade, à 25 minutes en barque de São Tomé. L'hôtel Pestana (4-étoiles) en occupe une bonne partie : immense piscine, bungalows confortables, bon restaurant posé sur la pointe de Rolas.

Roça São João Angolares.

Exquise ferme coloniale bleue et blanche où déjeuner sur la terrasse. Aux fourneaux, le propriétaire globe-trotteur, Joao Carlos Silva, pratique une cuisine divine, propose de belles chambres (38 €) et se révèle un excellent guide. www.rocasjoao.com.

Chocolat. Agronome de formation, Claudio Corallo produit l'un des plus fins chocolats imaginables (bio). Sur réservation exclusivement : visite de la plantation et dégustation des chocolats. www.claudiorcallo.com

M. GUNTHER/APF



A. ASAEL/ART IN ALL OF US/CORBIS

Cet éden a tout du pays de cocagne. Sur ses terres fertiles, il suffit de tendre le bras pour cueillir un « sapsap » – un fruit de douze kilos – ou une mangue. Même du pétrole a été récemment découvert au large ! Optimiste sur son avenir, le pays reste toutefois pauvre. Cela se manifeste à São Tomé, la charmante capitale posée sur l'arc de la baie Santa Catarina, dont les balustres de l'avenue Marginal, le long de la mer, et les mai-

sons de bois rafistolées ont du mal à tenir debout. L'île dispose néanmoins d'excellents hôtels, tels les très confortables établissements de la chaîne portugaise Pestana, ainsi que les fameuses maisons coloniales restaurées, comme la Roça São João Angolares.

Parmi les derniers paradis, loin du tourisme conventionnel, le charme et la douceur créole de l'« île chocolat » opère comme une potion magique. ● E. M.