

# Madagascar par monts et merveilles

L'Afrique et l'Asie ont enfanté Madagascar : ses habitants, sa capitale, ses paysages évoquent sans cesse ce métissage des continents. Voyage sur une île à la beauté sauvage et saisissante.

PAR PATRICK LENORMAND

**A**frique ou Asie ? Le voyageur qui, pour la première fois, découvre Madagascar ne sait pas à quel continent se vouer. La Grande Île a beau n'être qu'à 400 km des côtes du Mozambique, elle porte la marque discrète de l'Asie. On y ressent une réserve, une distance qui n'excluent pas le sourire et l'hospitalité. Un climat qui entremêle la douceur moite des pays de moussons et la fureur des cyclones. Des paysages qui, souvent, déclinent la palette des verts. Antananarivo (ex-Tananarive), la capitale, est le premier exemple de ce mélange subtil. Sur la route qui relie l'aéroport au centre-ville, c'est l'Asie qui mène la danse. Le long ruban goudronné traverse

rizières et marais, puis se fraie un chemin parmi un groupe de maisons basses, coiffées de tôle rouillée sous le soleil et la pluie. Le cœur de la ville bat plutôt au rythme de l'Afrique. Les marchés exubérants débordent d'activité, les commerces se spécialisent dans les plus petits objets du quotidien, et les étals, posés à même le pavé, proposent stylos-billes, tampons encreurs à façon, petits piments... Au-dessus de ces merveilles à deux sous, on papote, on rit, on vit.

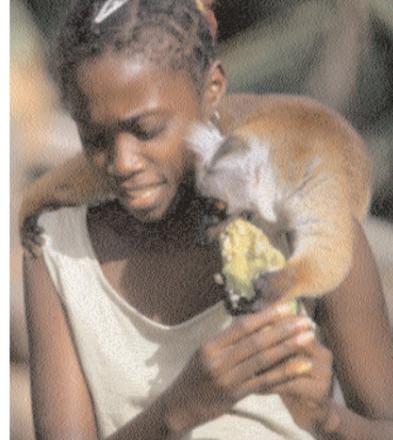
La découverte de la ville tient de l'escalade en milieu urbain : la capitale n'a pas volé son surnom de « ville aux douze collines ». Les rues sont autant de lacets escarpés, striés d'escaliers aux marches irrégulières défiant le pro-



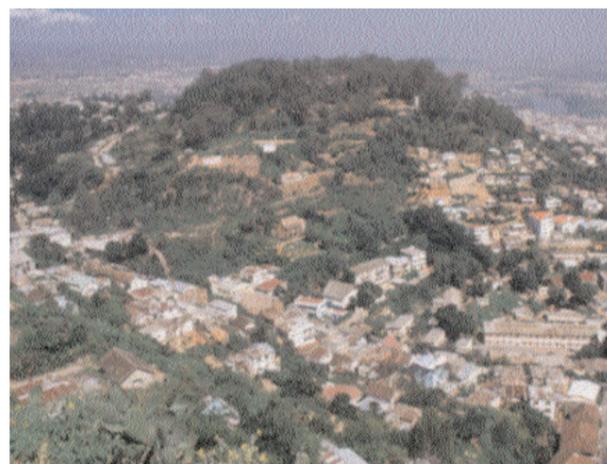
Sur les côtes, des plages de carte postale se lovent dans l'immensité bleue, tandis que les Hautes Terres s'habillent du vert des rizières.



E. SAMPERS/EXPLORER/HOA QUI - A. BOUTTEVILLE



Ci-contre. L'île possède une faune unique. Les lémuriens sont l'une de ses curiosités. Ci-dessous. La capitale, Antananarivo, s'étend sur plusieurs collines et possède beaucoup de marchés, dont un aux fleurs (à gauche).



meneur. Mais ces ruelles, à la fois passantes et calmes, font de « Tana » une capitale qui vit sur un tempo provincial. Avec un petit peu d'astuce, la visite peut se faire tranquillement, au rythme de la ville.

### Balade dans Tana la douce

Si vous avez peur d'affronter les escaliers, hélez donc un taxi. Destination : le Rova, le palais de la Reine, juché sur la plus haute colline. Victime d'un incendie criminel en 1995, ce bâtiment impressionne moins que la vue superbe qu'il offre sur toute la ville et que sa symbolique historique. C'est ici que s'établirent, en 1610, les premiers rois merina, l'ethnie majoritaire de la région. La place fut conquise avec une armée de mille soldats, donnant ainsi son nom à la ville : Antananarivo, « la ville des mille ». De là, vous entamez une descente nonchalante vers les incontournables sites touristiques : le musée ocre et rose du Premier ministre et ses collections historiques, la vieille maison de bois de Jean Laborde, un aventurier français du XIX<sup>e</sup> siècle, entrepreneur et peut-être amant de la reine Ranaivalona I<sup>re</sup> et, un peu plus loin, le site où cette reine, dite « la sanglante », martyrisait les chrétiens... Vos pas vous mènent ensuite

dans les allées cossues du quartier résidentiel d'Andohalo, avec ses maisons à jardinets, ses escaliers à pic, ses ruelles traversées par des files d'écoliers en uniforme, puis vers le quartier marchand d'Antaninarenina, la ville haute, dont l'artère la plus animée est la rue des Bijoutiers. Il ne vous reste qu'à terminer en beauté par le quartier d'Isoraka, qui vaut autant pour ses maisons de style néocolonial en pierre rouge à un ou deux étages que pour sa proximité avec le grand lac Anosy, le poumon de la ville, aménagé en forme de cœur. Avec un peu de chance, les échoppes du marché aux fleurs encore ouvertes vous permettront de terminer la journée un bouquet à la main. Orchidées, roses ou modestes campanules. À vous de choisir...

### Et au milieu une coulée verte...

Quelques jours à goûter le charme indolent de Tana, et il est temps de reprendre la route pour découvrir celle que l'on surnomme aussi l'île Rouge. Souvent plébiscité, le périple du Sud-Ouest, de Tana à Tuléar, est un voyage gigogne qui déroule un décor après l'autre, entraîne le visiteur d'une sensation à l'autre. Signe de vacances annoncées : on s'engage pour démarrer ce parcours sur la nationale 7.

Dès la sortie de la capitale, l'itinéraire apparaît dans toute sa simplicité : des virages qui se succèdent, du plateau de l'Imérina jusqu'aux massifs de l'Ankaratra et de l'Iremo. Les rizières dévalent en cascade jusqu'au bord de la route de latérite qui tente d'endiguer cette marée verte de son rouge cuivré. Un peu en retrait, les maisons en argile à un ou deux étages des villages merina et betsileo tentent de lui venir en aide sans succès. La symphonie de vert domine le paysage et le vent léger qui secoue la rizière donne des scintillements céladon.

Les villes traversées sont autant de découvertes en rupture avec cet univers verdoyant. Antsirabé offre un double visage : aujourd'hui délaissée et presque fantomatique, elle fut le rendez-vous de tous les paysans de la région et une station thermale jadis prisée par les colons français. Puis vient Ambositra. Ici, vous devez interrompre votre route : l'artisanat a établi ses quartiers dans les ruelles de la ville. On trouve des objets de marqueterie, des sculptures, des paniers tissés, de la soie... Toutes sortes de très belles choses, proposées avec un sourire désarmant. L'arrivée à Fianarantsoa, centre intellectuel et académique de l'île, marque la fin de la traversée

A. BOUTTEVILLE



### La vanille, l'or noir de l'île Rouge



Madagascar aussi a son or noir : la vanille, produit fétiche de son agriculture. Cette orchidée, importée du Mexique par des Français, est cultivée dans la région Sava, au nord-est de l'île Rouge. La récolte – de 900 à 1 000 tonnes par an, première production mondiale – dépend directement des cyclones qui ravagent cette région. La variété malgache, appelée vanille Bourbon, est déclinée en vanille noire gourmet, vanille rouge

et cuts (coupée). Reconnue mondialement pour sa qualité, elle est si précieuse qu'elle donne lieu à de multiples trafics (en saison de récolte, des policiers patrouillent le long des routes) et les négociants l'emportent directement dans leur avion depuis la zone de production. Si vous souhaitez en acheter, sachez reconnaître la bonne vanille : sa gousse doit mesurer plus de 15 cm de long, être bien noire, avoir perdu un maximum d'humidité, rester flexible et ne pas être fendue.



Pour atteindre le parc de l'Isalo, avec ses canyons, ses cascades et sa piscine naturelle (en haut), il faut suivre la nationale 7, reliant Antananarivo à Tuléar.

## Pour réussir votre séjour



**Comment s'y rendre**  
 ● **En avion.** À partir de 634 € le vol A/R Paris-Antananarivo sur Corsair. Nouvelles Frontières, tél. 0 820 042 042.

● **Comptoir d'Afrique** propose des circuits de 3 à 10 jours dans toutes les régions malgaches, de 140 à 1 925 € par personne. Tél. 0 892 238 138 ou [www.comptoir.fr](http://www.comptoir.fr)

● **Espace Mada**, l'un des meilleurs spécialistes de l'Ouest malgache, organise des circuits de 13 jours (descente de rivière et découverte de la nature), 1 280 € par personne. Tél. 00 261 20 22 262 97 ou [www.madagascar-circuits.com](http://www.madagascar-circuits.com)

**Où dormir**  
 ● **Résidence Lapaso**, 15, rue de la Réunion, Isoraka, Antananarivo. Tél. (00 261) 20 22 611 40. Une adresse calme et chaleureuse. À partir de 35 € la chambre double.

● **Hôtel Cotsoyannis**, rue Prince-Ramaharo, Fianarantsoa. Tél. (00 261) 20 75 514 72. Des chambres claires et vastes. À partir de 11 € la chambre double.

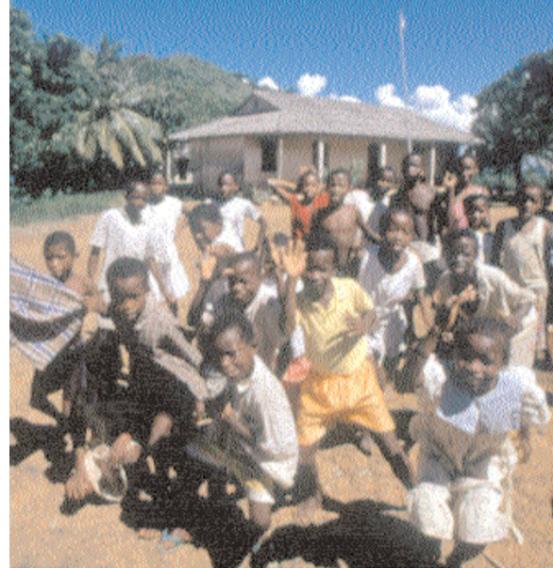
● **Le Sax'Aphone**, Tuléar, au nord-ouest de la ville. Tél. (00 261) 20 94 423 28. Les chambres sont impeccables, le décor marin et le patron intarissable. À partir de 6 € la chambre double.

**Où manger**  
 ● **Le Sakamanga**, rue Andrianary-Ratianarivo, Antananarivo. Tél. (00 261) 20 22 358 09. Réputé pour sa cuisine franco-malgache : blancs de poulet à la vanille, foie gras mi-cuit et son verre de vin d'ananas. Plats de 2 à 3 €.  
 ● **Tsara Guest House**, rue Philibert-Tsirarana, Fianarantsoa. Tél. (00 261) 20 75 502 06. Le cadre est chic, la cuisine aussi : foie gras au poivre vert, escalope de poisson au combava... Plats de 2 à 4 €.  
 ● **Chez Alain**, près de la route de l'Intérêt-Général, Tuléar. Tél. (00 261) 20 94 415 27. Le menu marie les cuisines malgaches et françaises. Un exemple : la fondue de zébu bourguignonne... Plats de 2 à 3 €.

**À voir, à faire**  
 ● **Les parcs naturels.** Madagascar compte des dizaines de parcs nationaux et de réserves naturelles. Sur la route du Sud-Ouest, arrêtez-vous au parc de l'Isalo : les guides assermentés captivent par leurs informations sur la nature et la culture malgaches.

**Shopping**  
 ● **Les épices.** D'une grande variété, elles constitueront des cadeaux originaux : poivre blanc et gris, cannelle, clous de girofle, safran et surtout vanille.  
 ● **L'ébénisterie et la marqueterie.** On recherchera particulièrement les chaises et tables zafimaniry (près d'Ambositra), les boîtes, échiquiers et jeux de solitaire.  
 ● **Et aussi...** Les articles en cuir, paille et raphia, les pierres semi-précieuses...

**Où se renseigner**  
 ● **Ambassade de Madagascar**, 4, av. Raphaël, 75016 Paris. Tél. 01 45 04 62 11 et [www.consulatmad.org](http://www.consulatmad.org)



L'association Setam aide à scolariser les enfants. Vous pouvez la soutenir tout simplement en transportant des fournitures. Tél. 02 97 56 41 30.

des Hautes Terres. La fatigue de la route et le charme de la ville font que l'on s'y attarde pour savourer le temps qui passe.

### Il était une fois dans l'Ouest

La seconde moitié du voyage semble à l'opposé de la première : à la luxuriance succède la sécheresse, aux forêts denses, les plaines arides, aux collines tourmentées, les étendues infinies et lunaires. La plaine centrale qui mène au massif de l'Isalo offre canyons, grottes, pitons, baobabs dressés au milieu d'immensités désertiques... Une bizarrerie au milieu de tout ça : Ilakaka, quelques maisons de fortune regroupées autour de la seule route, devenue la ville des chercheurs de pierres précieuses. Des saphirs bleus y furent découverts en 1998, drainant, vers le petit village originel de 85 habitants, 60 000 prospecteurs, acheteurs de pierre, tenanciers de bars, de restaurants, de casinos... Par la force des choses, on traverse Ilakaka comme on visionnerait au ralenti un western incongru – un choc d'autant plus fort que la ville succède à de grands espaces d'une quiétude absolue, et qu'elle en précède d'autres. Les derniers kilomètres ont le goût d'une récompense. Bientôt, un coin d'horizon à la lumière plus intense, un air chargé de sel et des oiseaux de mer trahissent la proximité de la côte. C'est Tuléar, port colonial endormi aux larges avenues et aux maisons agrémentées de vastes jardins. La mer est là, offrant d'abord un paysage de mangroves. Après quelques kilomètres, surgissent des plages paradisiaques, Ifaty et Anakao, auxquelles la traversée de la Grande Île donne tout son sel. ■