Ténériffe, à l'écart des chemins balisés

Autor(en): **Rein, Frédéric**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): **- (2015)**

Heft 68

PDF erstellt am: **03.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-831071

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Une fois les plages du sud derrière vous, les reliefs de l'île vous offriront des panoramas extraordinaires et totalement dépaysants!

Shaun Wilkinson

Ténériffe, à l'écart des chemins balisés

Derrière l'image balnéaire que renvoie cette île des Canaries se cache une terre rêvée pour les amateurs de marche. La guide Nadine Girardot nous y conduit, pas à pas...

Il y a l'image carte postale, celle des très belles plages du sud. Et puis il y a le nord de cette île espagnole de l'océan Atlantique. «Cette partie de Ténériffe, comme sa petite voisine La Gomera, est très verte, confirme la Française Nadine Girardot, qui y officie comme guide depuis une dizaine d'années. L'absence presque totale de pluies est compensée par les alizés. Ce vent de nord-est venu des Açores qui se charge d'humidité en traversant l'Atlantique y souffle toute l'année. Comme ces deux îles ont des reliefs, contrairement par exemple à Lanzarote ou Fuerteventura, plus anciennes et donc plus érodées, elles parviennent à capter l'humidité.

Le nord est plus confidentiel, plus besogneux. Ici, ce sont les foulées que l'on aligne, les kilomètres que l'on enchaîne. On se rend rapidement compte que Ténériffe est une terre de marcheurs... «Les paysages y sont incroyablement variés, explique Nadine Girardot. Un jour, on se retrouve au pied du volcan de Teide, à 2000 m d'altitude, où nous attend un environnement presque lunaire, entre volcans, coulées de lave et roches minérales. Le lendemain, nous voici au cœur d'une forêt de lauriers ou de pins. Le surlendemain, on évolue sur une crête qui offre une vue époustouflante sur le bleu profond de l'océan et qui baigne à l'ouest l'île de La Gomera et, au nord-ouest, l'île de La Palma, visible quand le ciel est dégagé. Et si l'on prend le ferry, on est, 30 km plus loin, sur l'île inhabitée de La Gomera. Elle n'a pas été abîmée par le tourisme et sa capitale, San Sebastian, fleure bon les Canaries.»

«Les paysages y sont incroyablement variés.»

Nadine Girardot, guide

Des conditions de marche idéales

Sans oublier qu'un climat doux accompagne toute l'année les marcheurs. Autre avantage, et pas des moindres: on peut réaliser ces belles balades en rayonnant à partir de Puerto de la Cruz, sur Ténériffe, et San Sebastian, sur La Gomera. Dès lors, pas besoin de se trimbaler un sac à dos rempli à ras bord. «En réalisant quotidiennement des boucles de 10 à 12 km depuis ces villages, on profite pleinement de l'environnement naturel», note Nadine Girardot, qui a débarqué à Ténériffe il y a près de 11 ans. Ces bases arrière permettent de s'imprégner de la couleur locale, puisque ces petites cités canariennes, même si elles se sont développées depuis les années 1970, ont su conserver leur charme d'antan. «D'ailleurs, si l'on désire un minimum de confort, il n'y a pas d'autre solution dans le nord, car il n'existe aucune possibilité de dormir chez l'habitant et seulement trois refuges sur l'ensemble de l'île.» Les amateurs d'oiseaux seront en outre ravis par leur variété. Roitelets, pouillots véloces ou encore buses figurent sur la liste de l'avifaune de Ténériffe. «Nous avons aussi deux espèces endémiques, qui sont le pinson bleu et une sous-espèce de mésange, précise Nadine Girardot. En revanche, nous comptons peu de mammifères, l'île étant trop éloignée du continent. Hormis deux espèces de chauves-souris, ils ont tous été introduits, volontairement ou non, à l'instar des moufflons ou des chameaux.» Du côté des plantes, la spécialiste cite une espèce de lavande propre à l'île, le laurier, la sauge. On s'imagine déjà se laisser enivrer par ces senteurs végétales... Encore une idée fausse en provenance de Ténériffe! «Bizarrement, presque rien ne sent, hormis le genet du Teide, avoue la guide. Même les brises iodées sont absentes. Ici, la vue – ou plutôt les vues – prend le dessus sur tous les autres sens!»

Frédéric Rein

tommaso lazzi

Plus question de farniente, Ténériffe est avant tout une terre pour les marcheurs.

Le Club

Envie de partir à la découverte de cette île en marchant hors des sentiers battus du tourisme? Notre offre en page 88.

Sa majesté la pomme de terre

Importées par les conquistadors, les patates sont incontournables dans la gastronomie des Canaries. Vingt-cinq variétés et sous-espèces antiques, surtout andines, ont ainsi été répertoriées à Ténériffe. Les *papas* en robe des champs sont servies comme accompagnement du *conejo frito en salmorejo* (lapin arrosé d'huile, de piment et de vinaigre), de la soupe à l'ail, du pot-au-feu *puchero*, du poisson, souvent servi au court-bouillon, ou des fruits de mer.
Elles sont aussi dégustées en tant que *tapas*. Ou accompagnées de *mojo*, une sauce tantôt rouge (poivron rouge et piment), tantôt verte (poivron vert et coriandre).