

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 25 (1995)
Heft: 2

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Djerba: un goût de paradis

Du 18 au 25 mars

Parmi tant d'écrivains et d'artistes, Georges Duhamel a rêvé sur les rivages tunisiens. Pour lui, Djerba était «une oasis étalée sur les eaux comme un riche tapis flottant.»

Plus prosaïquement, contentons-nous de situer ce lieu magique. Au nord de la carte de la Tunisie, la tête, la capitale, Tunis. Au sud, le Sahara et le Djebel Dahra. A mi-distance, au large de Gabès, l'île de Djerba, à la place du nombril.

Ce «nombril» s'étend sur 600 km² et abrite près de 70000 habitants, Berbères pour la plupart, parlant dialecte et professant un Islam puritain. Peuple laborieux, chaleureux, il accueille dans son espace vital près de 5000 Israélites réfugiés à Djerba depuis la destruction de Jérusalem sous Titus, 70 ans après J.-C.

Place comme une galette, riche en plages magnifiques, ombragée par deux millions de palmiers dattiers et un demi-million d'oliviers, Djerba ne possède aucune source d'eau naturelle, mais des milliers de fontaines, de citernes, de puits artésiens. Les Djerbiens sont des commerçants avisés qui règnent sur le marché alimentaire du pays. Autre activité des îliens, la pêche aux éponges.

La capitale de Djerba est Houmt-Souk, petite ville de 8000 âmes où il fait bon flâner dans les souks colorés et autour des mosquées des Turcs et des Etrangers. Une sorte de pyramide indique l'emplacement de l'ancienne Tour des Crânes que les Turcs érigèrent en 1560 en utilisant comme matériau... 1500 têtes de prisonniers espagnols; monument qui exulta jusqu'à la moitié du XIX^e siècle et dont l'évocation suffit à faire frémir les âmes sensibles.

Autre curiosité: à El Kantara, à l'est, la route reprend contact avec

le continent par une digue de 7 km construite par les Romains et que l'Etat tunisien restaura en 1951.

Tourisme florissant

Les historiens rappellent que le peuple semi-légendaire des Loto-phages, venu du littoral de Tripolitaine, trouva à Djerba une terre d'accueil. Curieux peuple qui se nourrissait de lotus... Aujourd'hui, un tourisme de qualité a fait de Djerba un paradis de vacances: soleil, sable doré, climat bénit, plages en pentes douces offrant une sécurité maximale.

Les hôtels sont modernes, confortables, les restaurants proposent une cuisine savoureuse. Le couscous est le plat national, préparé avec de la semoule de blé dur ou de millet cuite à la vapeur, agrémentée de poulet, de mouton et de poisson. Quant aux «briks» délicieuses, elles sont faites de pâte feuilletée fourrée d'œufs, de thon ou de viande que l'on fait frire dans l'huile. Après un repas tunisien arrosé d'un excellent cru local, rien ne vaut une petite sieste sous la palmeraie, en écoutant chanter la mer.

G. G.



Notre hôtel

Hôtel de luxe, l'Abou Nawas est situé en bord de plage, à 14 km de Houmt-Souk; 229 chambres climatisées, sanitaires séparés, balcon, TV couleur par satellite, radio, vue étendue. Deux restaurants, snack, pizzeria, piscines, bar, boutiques, coiffeur, etc.

Sports variés: tennis, mini-golf, sports nautiques, discothèque, sauna, hammam, fitness, salle de jeux pour enfants.

Prix par personne,

du 18 au 25 mars 1995, en demi-pension: Fr. 1075.-. Supplément single Fr. 120.-, supplément pension complète Fr. 100.-.



Bulletin d'inscription

Je m'inscris/Nous nous inscrivons au séjour du 18 au 25 mars 1995 à Djerba.
Voyage en avion, vol de ligne Tunis Air.

Nom

NP localité

Nom

rue

Prénom

Tél.

Prénom

Signature

Possibilité de prolonger le séjour. Programme détaillé sur demande.
Bulletin à remplir, signer et envoyer à Wagonlit Travel,
Gare CFF, 1001 Lausanne. Tél. 021/320 72 08.