

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 28 (1998)
Heft: 12

Artikel: L'île Maurice, perle de l'océan Indien
Autor: Pidoux, Bernadette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-826842>

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: 15.01.2026

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

L'île Maurice, perle de l'océan Indien



La plage et la piscine de l'Hôtel Mont Choisy, à Trou-aux-Biches

Comme elle semble perdue au bout du monde, la petite île Maurice ! Pourtant, on s'y sent rapidement aussi bien qu'un poisson dans l'eau transparente du lagon. Parce que ses habitants sont à l'image de la nature, chaleureux, généreux et respectueux des autres.

Prenez une île déserte, luxuriante, ceinturée d'une barrière de corail, une mer poissonneuse et tur-

quoise, des montagnes volcaniques majestueuses. Faites-y débarquer des colons hollandais, puis des Français, puis des Anglais, ajoutez-y des esclaves originaire d'Afrique, des ouvriers venus d'Inde, de Chine et de Madagascar. Vous obtiendrez une société incroyablement bigarrée, composée de chrétiens, – catholiques, protestants et anglicans –, d'hindous, de musulmans, de bouddhistes. Cocktail impossible ? Pas du tout. A l'île Maurice, la cohabitation fonctionne, dans le respect des traditions et des croyances de chacun.

A cela, une raison peut-être : personne ne peut revendiquer cette

terre comme sienne en particulier, puisqu'avant le 16^e siècle, il n'y avait là aucun habitant.

Les Portugais sont les premiers à toucher cette terre, qu'il nomment «Cisne», le cygne, peut-être à cause du «dodo», ce sympathique gros volatile que les Hollandais vont décimer quelques années plus tard. Les Portugais ne s'arrêtent guère sur cette île éloignée. Les Hollandais, qui y prennent pied en 1598, vont la baptiser «Mauritius» en l'honneur du prince Maurice de Nassau. Friands de la chair du dodo, un oiseau bien brave, incapable de voler, qui se laisse facilement prendre, les Hollandais vont l'éliminer définitivement.

vement de la surface du globe. Entre autres ravages, puisqu'ils détruiront également les forêts d'ébène et de teck. Ils laissent par contre sur place la culture de la canne à sucre, dont les plantations occupent maintenant 40% de la surface de l'île, ainsi que les cerfs de Java que l'on chasse toujours en forêt.

L'île Maurice devient française pendant un siècle sous le nom d'île de France. Elle se développe, grâce au gouverneur Mahé de La Bourdonnais, elle attire des corsaires comme Surcouf, des grands navigateurs comme Bougainville ou La Pérouse. C'est l'époque des grandes plantations sucrières qui prospèrent grâce au travail des esclaves. L'esclavage ne sera aboli qu'en 1835, alors que l'île est devenue anglaise depuis vingt-cinq ans. Drôle de destin: l'île est restée plus longtemps anglaise que française, et pourtant c'est bien en français qu'on communique aujourd'hui encore!

Domaine des Pailles

La canne pousse à perte de vue à Maurice. Vert tendre ou jaune paille selon les saisons, elle modèle le paysage de l'île entre les terres rouges et les pierres basaltiques noires. Avec les chaumes, on couvre les toits, avec la bagasse – les déchets de la canne broyée – on fait de l'électricité. Pour retrouver la manière ancienne de travailler la canne, il faut se rendre au Domaine des Pailles.

A dix minutes en voiture de la capitale, Port Louis, le Domaine des Pailles fait oublier l'agitation de la ville. Créé en 1991, ce parc de 1500 hectares a pour vocation de faire revivre l'époque coloniale. Le visiteur quitte son véhicule au parking pour monter dans une belle calèche. Le voyage dans le temps commence. Arrêt au moulin à sucre: comme au 18^e siècle, les cannes y sont pressées une à une, tandis qu'un buffle a remplacé l'esclave qui tournait la roue. Le jus de canne, récolté dans des cuves, est ensuite chauffé au feu de



Au Domaine des Pailles, une démonstration de séga, la danse traditionnelle

bois et mélangé à de la chaux pour être raffiné. Ce sucre que l'on consomme tous les jours, le voici qui prend forme sous nos yeux.

Plus loin, un énorme alambic de cuivre bouillonne, d'où s'écoule le rhum que tout visiteur du domaine se doit de goûter. Dans les plantations, le travail était redoutablement bien organisé. A côté des entrepôts de sucre, il y avait toujours une filature où l'on produisait, avec des fibres d'aloès, les sacs de jute pour le transport du sucre. Une fileuse, qui possède encore cette technique vieille de deux siècles, montre au public son art.

A quelques pas, sous un toit de chaume, un groupe de musiciens et

de danseuses entame un «séga» traditionnel. Si vous séjournez à Maurice, vous ne pourrez manquer ce spectacle. Les danseuses portent de grandes jupes colorées qu'elles agitent au rythme du tambour, leurs hanches décrivant des moulinets effrénés. Si elles n'avancent qu'un pied, c'est que le séga était à l'origine une danse d'esclaves et que ceux-là étaient souvent enchaînés.

Aux Domaines des Pailles, on ne déguste pas que du rhum et on ne baigne pas que dans le passé. Une étape est prévue dans l'un des restaurants indien, créole ou chinois et il y a même une piscine pour se détendre, car la visite peut se prolonger



Les lotus fleurissent au Jardin de Pamplemousses

par une promenade en Land Rover, un petit safari dans les forêts voisines où l'on observe la faune et la flore des montagnes.

Poivre et Pamplemousses

D'où vient l'encens, comment pousse la cannelle, avec quoi fait-on du raphia ? Au Jardin de Pamplemousses, c'est un jeu de découvrir les réponses à toutes ces questions. Six cents variétés d'arbres ornent ce jardin botanique somptueux. Donc, vous y apprendrez que l'encens est tiré de l'écorce d'un arbre originaire d'Australie, que la cannelle se détache du tronc du cannelier et le ra-

phia est une fibre qui pousse sur un palmier. Comment ne pas s'émerveiller devant les fleurs mauves du jacaranda, s'amuser des fruits énormes du jaquier, admirer les deux cents ans du baobab ?

Ce jardin a été conçu au 18^e siècle par le botaniste français Pierre Poivre sur un vieux domaine appelé Pamplemousses. On ne se lasse pas d'observer les quatre-vingts sortes de palmiers, dont le comique petit palmier «bouteille» à grosse panse, la seule espèce indigène. Parcourir les allées du parc, délicieusement ombragées, est un vrai plaisir. Les Mauriciens aiment d'ailleurs venir y pique-niquer les jours de congé. À la sortie, vous dégusterez bien un petit ananas soigneusement pelé par

un marchand du coin. Mais ce n'est qu'un amuse-gueule...

Douces saveurs

À Maurice, ne comptez pas perdre des kilos... Les femmes sont rondettes et les hommes, à partir de trente ans, pas vraiment à plaindre non plus. La cuisine prend une place considérable dans la vie des Mauriciens. La preuve : chaque soir, sur l'un des programmes de la télévision nationale, un chef élabore une recette, juste avant le journal télévisé. Poissons frais du lagon, agneau, bœuf ou poulet sont toujours généreusement accompagnés de sauces. Le curry est omniprésent, mais, dans les restaurants, on vous le proposera à choix, doux ou relevé. Vous prendrez très vite goût au curry mauricien, si parfumé. Car le curry n'est pas une épice, mais un savant mélange d'ingrédients comme le cumin, le safran, la feuille du caripoulé, etc. Pour prolonger ce beau souvenir, vous pourrez acheter dans tous les marchés des sachets de ce condiment jaune, tout comme des gousses de vanille, des bâtons de cannelle, des purées de piments ou des grains de poivre que vous avez vu pousser au détour d'une promenade.

Les légumes de l'île sont aussi un enchantement : les aubergines élançées, les chouchous, gros légumes vert clair, dodus et proches des courgettes, les pâtissons jaunes safran, les giraumons – des sortes de courges brunes dont on fait d'excellentes purées –, les petites pommes d'amour ou tomates sont accompagnés de riz blanc à tous les repas. Les fruits ont la douceur sucrée du climat : des goyaves, des mangues, des ananas, des papayes, des litchis au petit-déjeuner, quelle merveille !

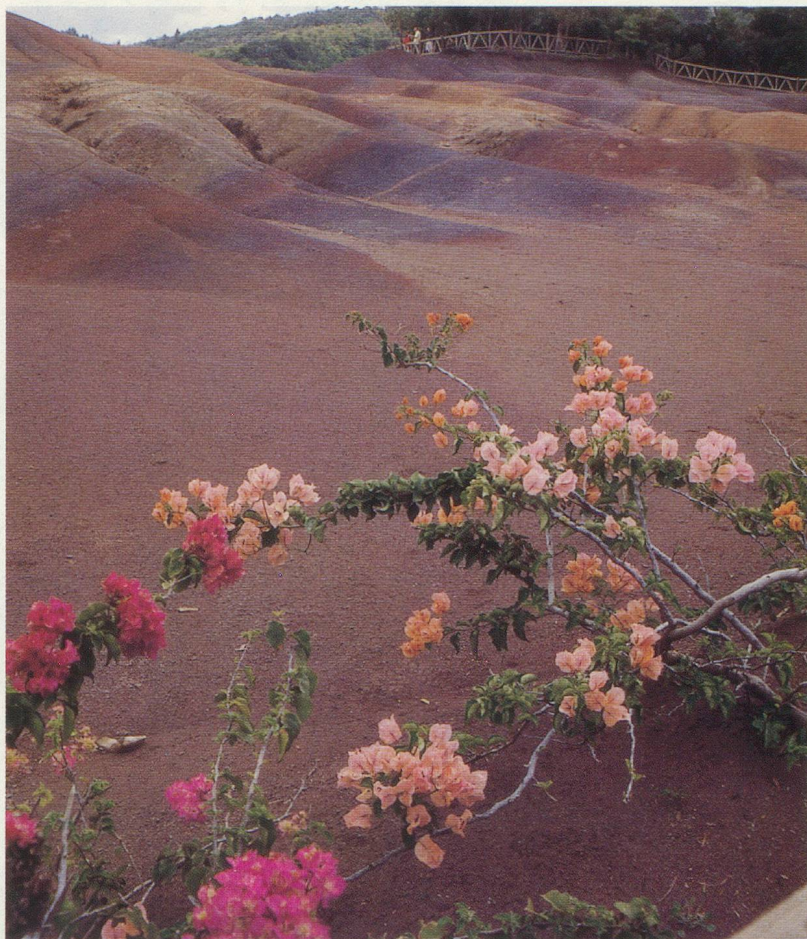
Les Mauriciens aiment aussi les petits gâteaux. Chaque ethnie représentée sur l'île possède ses spécialités ou sa manière particulière de réaliser une recette. Et comme vous aurez envie de goûter à chacune... Noix de coco râpée, manioc, patates

douces, les matières premières sont exotiques pour nous, mais le résultat savoureux. Attention, les noms sont trompeurs; essayez par exemple le gâteau-piment, qui est inoffensif, puisqu'il n'en contient aucun, mais se confectionne avec des herbes.

On ne s'ennuie jamais devant son assiette à l'île Maurice, parce que chaque communauté propose une cuisine très différente. Les Chinois ont ouvert des restaurants où l'on continue à faire une cuisine cantonaise, les Indiens conservent leurs plats traditionnels plutôt relevés, les Français ont donné aux Mauriciens le goût de leur gastronomie. Et si la vigne ne pousse décidément pas sur ces terres humides et chaudes, les vins d'Afrique du Sud, aujourd'hui très réputés, ont pris place dans tous les restaurants.

Les Mauriciens aiment bien manger et faire partager ce plaisir les comble. Ils vous conseilleront de goûter à la «salade du millionnaire». Ce plat très raffiné ne coûte en fait qu'une douzaine de francs suisses, un prix dérisoire pour nous, mais prohibitif pour un Mauricien. A la base de cette salade très rafraîchissante, il y a le cœur d'un palmier. Pour récolter cette partie très tendre, il faut couper le palmier, et lorsqu'on sait qu'il met sept ans environ à pousser, on mesure à quel point ce mets est une rareté. Bien entendu, le cœur de palmier qu'on trouve chez nous en boîte n'est qu'un lointain cousin anémique de ce plat de choix.

A chaque occasion, les Mauriciens, hommes et femmes, consacrent des heures à préparer un bon repas. Lorsqu'un cyclone s'abat sur l'île, heureusement assez rarement, les habitants sont contraints de s'enfermer pour deux jours au moins chez eux. «Les enfants rentrent de l'école dès que retentit l'alerte, explique Jennifer, une charmante Mauricienne de 22 ans. On a fait quelques jours avant provision de nourriture et de bougies, puisque l'électricité est coupée. Dans chaque famille, il y a une gran-



Les terres de Chamarel sont volcaniques et colorées

de excitation. Pour faire passer le temps, on sort les jeux de société et, surtout, on fait des gâteaux, en grande quantité, parce que la maisonnée

est bien pleine. Pendant deux jours, la vie change, on prend le temps de discuter et de manger, sans être dérangé par la télévision.»



Toutes sortes d'embarcations se rendent à l'île aux Cerfs



Le marché de Port-Louis, où chaque tomate est soigneusement empilée

La saison la plus chaude, l'été dans cette partie de l'océan Indien, commence en novembre et dure jusqu'en avril. La température s'élève alors à 30-35°, tandis qu'en «hiver», c'est-à-dire de juillet à septembre, il ne fait que 20-25°... Quant à la température de l'eau, elle ne descend jamais en-dessous de 22°. Le vent donne un agréable sentiment de fraîcheur. Et les hôtels étant climatisés, les nuits sont à la température que vous souhaitez! C'est en novembre et décembre que les cyclones peuvent balayer l'île. Comme les maisons sont bien conçues, en béton et peu élevées, les dégâts pour les habitants sont assez limités. La nature paie parfois un plus lourd tribut au vent, qui peut souffler à 150 km/heure. Depuis quelques années, les cyclones ont tendance à passer au large de l'île. Mais ces manifestations des forces de la nature sont actuellement bien connues et la radio se charge d'avertir les habitants.

Nature préservée

Vous ne verrez pas de plages défigurées par de vilaines constructions à Maurice. L'architecture y est basse et bien intégrée au paysage et il faut vraiment souhaiter que ce petit paradis puisse être conservé avec ses

plages de sable fin et immaculé et son lagon azur. Pour ne pas le dénaturer, on n'extrait plus actuellement le sable du lagon pour l'exploiter. C'est la pierre basaltique noire qui la remplace pour garnir les chemins et les abords des maisons.

Le tourisme mauricien cherche aussi à mettre en valeur les sites naturels, les campements loin de l'af-

fluence des bords de mer. Le Domaine du Chasseur, près de Mahé-Bourg, en est un exemple. Perché à 500 mètres d'altitude dans une forêt exubérante, le restaurant offre une vue panoramique époustouflante sur mer et montagne. Sur les terres du domaine, on peut pratiquer la chasse au sanglier et au cerf de Java. Mais on peut aussi, plus pacifiquement, se promener dans une nature intacte, guetter les singes, apercevoir une mangouste furtive et humer l'odeur de la terre humide. Décidément, à Maurice, il serait dommage de se contenter des pages...

Texte et photos
Bernadette Pidoux

Avec nos remerciements à Air Mauritius, MTTB, Mauritius Travel and Tourist Bureau, à Floréal, Ile Maurice, tél. 230 696 3001, organisateur d'excursions et de circuits sur l'île et partenaire pour ce voyage, ainsi qu'à l'hôtel PLM Mont Choisy à Trou-aux-Biches et au Sofitel Impérial à Wolmar.

Jolis mots créoles

Tout Mauricien parle parfaitement le français, parce qu'il l'a appris à l'école, comme l'anglais. Un bilinguisme que l'école encourage puisque, dès la maternelle, les enfants utilisent les deux langues. En plus, chaque communauté, chinoise ou indienne, conserve sa propre langue d'origine, ce qui fait qu'une trentaine de langues sont parlées sur l'île. Les informations à la télévision sont données en français et en anglais, avec un résumé en créole, le parler populaire si agréable à l'oreille. Attention, le créole mauricien n'est pas celui des Antilles: un Mauricien et un Antillais auraient toutes les peines à se comprendre. Ce n'est pas non plus celui de La Réunion, éloignée de 160 km. La

langue s'est forgée sur le français, que les esclaves noirs interprétaient à leur manière, puis elle s'est mâtinée d'anglais au fil du temps. En créole, les articles ont disparu: pour demander un rabais dans un magasin, on dit: «Fais-moi ti prix!» Le créole, selon la manière dont il est prononcé, n'est souvent pas compréhensible pour un non-initié. Mais parfois, il est si imagé qu'on en saisit la finesse. Une grand-mère, sur une plage, encourageait sa petite-fille à venir nager avec elle. Elle lui disait: «Viens Marjolaine, viens faire gros bras, viens faire grenouille!» Mais la petite rechignait, et elle répondait: «Moi veux rester avec Grand-Dad, pas faire joli poisson...»