Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 35 (2005)
Heft: 5

Artikel: Tunisie : entre mer et désert
Autor: Pidoux, Bernadette
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-826085

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: 10.12.2025

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

TUNISIE
entre mer et désert

Les établissements de thalassothérapie ont colonisé les côtes tunisiennes. Mais massages et soins ne devraient pas empêcher le curiste-vacancier d'explorer l'intérieur des terres. Proposition de circuit dans le Sud, au cœur du pays.

Contraste: chambre avec vue à Zarzis et oasis de montagne dans un désert minéral.

Atterrissage à Djerba, en provenance directe de Genève: changement de couleurs, de végétation, de température, à deux heures et demie de vol à peine. En hiver, pas de choc thermique pourtant, il fait 15° à peine en février et plus frais encore le soir. Mais le ciel est radieux et ceux qui n'apprécient pas la canicule s'y sentent à l'aise. En plein été, le désert réserve des températures de fournaise. Par contre, l'automne conserve une douceur prolongée.

L'île de Djerba, plate et passablement construite, se quitte par une curieuse route, appelée route romaine, à peine surélevée des flots par une digue. La traversée en voiture est majestueuse par mer tranquille. En cas de houle, un bac remplace la chaussée soumise aux débordements du temps.

Le long de la côte tunisienne, du nord au sud, des établissements de thalassothérapie se sont ouverts ces dix dernières années ou sont venus compléter des hôtels déjà existants.

L'Odyssée Resort de Zarzis est implanté dans une palmeraie de six hectares, au bord de la mer. L'architecte a su conserver une belle couleur locale, dans les tons d'ocre et de rose. Les chambres groupées dans de petits bâtiments ont une vue superbe sur la mer bordée d'une profusion de palmiers. Pas de gigantisme donc comme dans certains établissements anciens qui privilégient la quantité à la qualité.

Les chameaux de Douz vous font découvrir les dunes.

Le Lézard rouge, *un train restauré pour le plaisir des touristes.*

Le centre de thalasso garde lui aussi une dimension humaine qui donne vite le sentiment d'appartenir à une sorte de famille d'individus en peignoir ! Piscine d'eau salée chaude, hammam avec gommage de peau et délicieux moment de repos, accompagné de thé à la menthe ou de tisanes, les éléments traditionnels d'un bon spa sont à votre disposition. Le personnel, nombreux, très chaleureux et efficace, contribue à la décontraction de l'endroit. Des mains expertes prodiguent des séances de réflexologie, de massages, d'enveloppement d'algues ou de gel qui vous plongent dans une sorte d'engourdissement bienheureux qui se termine fatalement par une sieste. Corps et esprit s'engourdissent donc dans une douce quiétude, ponctuée de repas typiques ou de formule buffet qui devrait permettre de limiter les excès.

Pourquoi, après tant de délices, se mettre en route – ou plutôt en piste – pour affronter le désert en 4x4 ? Mais par curiosité, voyons...

Il ne faut pas le cacher, la route est longue et fastidieuse parfois, avant de parvenir aux endroits les plus intéressants. Mais c'est à ce prix qu'on passe d'une mer d'eau turquoise à une mer de sable.

A Douz, les chameaux

Douz n'a rien d'une cité idyllique, mais c'est une porte sur le désert. C'est-à-dire que depuis votre hôtel, la vue s'étend sur l'infini de sable. Un sable pâle et changeant qui avait pris la forme d'une tempête ce jour-là. Curieuse sensation, la bouche entrouverte que de croquer des grains de sable et rapidement d'en retrouver dans tous les plis de son corps ! Les marchands du souk n'avaient aucun mérite à nous faire entrer dans leurs échoppes à l'abri du vent et à nous convaincre d'acheter au plus vite un long foulard, le chèche, qui protège le visage à la manière des Bédouins...

L'attraction de Douz est la promenade à dos de dromadaire que l'on appelle familièrement chameaux. Il n'est pas difficile de monter sur la bête, puisqu'elle est obligeamment accroupie. C'est au moment où l'animal se met sur ses quatre pattes que l'exercice se corse. A entendre les rires, la balade dans les dunes reste une aventure amusante. Les plus prudents peuvent découvrir un coin de désert à pied ou en 4x4, à condition d'avoir l'estomac bien accroché,

La vieille ville de Nefta construite en briques blondes.

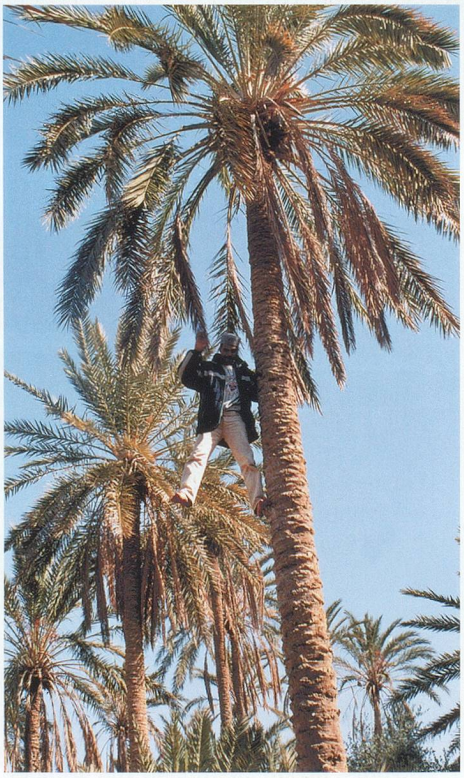
car les chauffeurs apprécient beaucoup les accélérations subites au milieu d'une pente.

Le choc du Chott

Plus encore que le désert, c'est le paysage du Chott El-Jerid qui marque la mémoire du voyageur. Au milieu d'une zone aride, caillouteuse et désolée, se trouvait jadis un grand lac salé. L'eau s'est évaporée, reste une surface gigantesque de terre recouverte de sel, qui donne l'illusion d'un lac. Le mirage est parfait, plus on avance, plus on a le sentiment que l'eau s'éloigne. Quelques flaques subsistent, teintées de rouge ou de bleu, selon les minerais qu'elles renferment. Au bord de la piste, des habitants de la région se sont amusés à sculpter des animaux ou des figures humaines en sel. Paysage lunaire, inhumain, étrange et attirant à la fois, ce lieu de passage est ponctué d'arrêts où se sont installés des petits commerces. Et le touriste est invité à acheter des tapis au milieu de nulle part... Sur les étals des marchands, on trouve aussi des monceaux de roses des sables que certains facétieux ont coloré de manière surréaliste. Dans cet océan de sel miroitant, ces concrétions de sable rouge ou bleu semblent aussi incongrues que les voyageurs qui émergent de leurs véhicules.

Après la mer côtière, l'océan de sable et le lac salé aux eaux englouties, la Tunisie réserve, à l'intérieur de ses terres, des régions de montagne aux oasis surgies comme par miracle. Au milieu de l'aridité, une nuée de palmiers signale la reprise de la vie. Le vert se décline dans toutes ses nuances, l'eau jaillit, circule dans de petits canaux, infiniment exploitée et tellement vitale. L'oasis de Nefta est l'un des plus beaux exemples de ces villes oasiennes. Un tour de calèche dans la palmeraie remet le voyageur au rythme des hommes. Pendant que le cheval trottine, les palmiers de toutes tailles défilent. A leur pied, les cultures prennent le frais. Un paysan explique: sous le palmier, l'humidité et l'ombre protègent les potagers d'un soleil implacable. Les légumes poussent, les petits arbres fruitiers prolifèrent, tandis que les dattes mûrissent plus haut dans le palmier. Un ouvrier agricole grimpe à mains et pieds nus dans un palmier pour nous montrer son travail. Chaque année, il faut ainsi fertiliser tous les arbres l'un après l'autre. Le pollen de l'arbre mâle doit être déposé par l'homme sur les fleurs de l'arbre femelle pour que des dattes poussent. Et les palmiers se comptent par dizaines de milliers dans chaque oasis. L'habileté de l'ouvrier est donc capitale, c'est pourquoi il gagne le cinquième de la récolte pour son usage propre.

A l'ombre d'une cabane, les paysans fument dans de minuscules pipes en terre un mélange d'herbes que nous avons plutôt



Un ouvrier pollinise les palmiers.

coutume de mettre sur du rôti. Avec le traditionnel verre de thé à la menthe, corsé et sucré, ils nous font savourer leur production de dattes, les Deglet Nour, charnues, dorées, fermes et fondantes à la fois, les meilleurs à leur goût. La paix de Nefta fait oublier les cahots de la route.

Dans la vieille ville, la médina aux ruelles serrées, les demeures ont un charme particulier. Les briques blondes forment des reliefs variés sur les façades. Les portes d'entrée des maisons sont peintes d'azur et ont

un, deux ou trois heurtoirs, selon la composition de la famille. Le plus petit heurtoir est à hauteur d'enfant. Lorsqu'on l'actionne, les habitants reconnaissent grâce à sa sonorité quel heurtoir a été utilisé.

Après Nefta, lorsque le soleil décline, c'est dans la superbe oasis de montagne de Tamerza que l'on goûte le mieux les teintes rouges du soir et la poésie du paysage. A côté de la palmeraie, les ruines du premier village incitent à la promenade. Ces maisons, vides de leurs habitants depuis une terrible saison d'inondation en 1969, semblent veiller sur le nouveau village implanté un peu plus loin. Pas de tristesse dans ces ruines, elles semblent avoir épousé la montagne et deviennent le lieu de rendez-vous des amoureux. Ce panorama grandiose, on le contemplerait des heures durant depuis la terrasse du Tamerza Palace. Cet hôtel splendide et coûteux est une étape royale, où chaque chambre jouit d'une baie vitrée sur ce paysage de montagne. Au loin, un homme gravissait seul la route poudreuse. Je l'ai vu regagner sa tente de nomade, petite tache brune sur la roche jaune. Des enfants sont sortis pour l'accueillir. Quelques centaines de mètres nous séparaient, des mondes, des siècles.

Vous n'avez jamais pris *l'Orient Express*? Montez à bord du *Lézard Rouge*! A partir de Metlaoui, une bourgade quelconque, l'excursion attire les groupes de touristes de la région. A la gare, le petit train offert au Bey de Tunis par la France a retrouvé toute sa splendeur 1900. Soigneusement retapé, ce train de luxe qui ne transportait que le dignitaire et des invités a repris du service. Un conseil avisé: précipitez-vous pour réserver le meilleur wagon, sinon vous devrez vous contenter de voyager debout. De véritables fauteuils de salon sont installés face à face sur les deux côtés de la voiture du Bey. On discute, tout en regardant défiler le paysage et en sirotant un verre de thé servi par un barman. Lampes anciennes, tapisseries d'époque, le décor est parfait et le trajet absurde, puisque le train ne mène strictement nulle part! La locomotive tire bravement ses six wagons, sur une voie à crémaillère, à travers un défilé de gorges, ponctuées de ruisseaux. Comble du luxe, le train s'arrête deux fois pour que chacun puisse mettre pied à terre, photographier tout son saoul ou jouir simplement de la vue sur ces canyons spectaculaires. Le chef du train bat le rappel, après quelques minutes de pause, réunit son troupeau de voyageurs et semonce ceux qui s'éloignent. La course d'école reprend jusqu'au terminus, une mine de phosphate d'où le train repart en sens inverse. La restauration de cette petite ligne historique est en lien direct avec le développement touristique dans cette zone un peu ignorée du sud-ouest tunisien. Le tourisme n'aurait donc pas que des effets négatifs!

Tozeur, souks et médina

Après ce bain de nature, la cité de Tozeur paraît bruyante. Elle est un point central du commerce dans la région. Dans les souks, les marchands entament à leur habitude de très habiles tractations. Leurs tapis sont les plus variés du Sud. Les teintes naturelles du jaune safran ou rouge brique leur donnent un air rustique très chaleureux. Ces kilims aux motifs de losanges se déclinent dans toutes les dimensions. Quant aux prix, c'est affaire de négociations autour d'un verre de thé où le temps ne compte guère.

Tozeur cache une vieille ville pittoresque, pleine de méandres. Une ancienne synagogue, des petites cours, des passages abrités, des bancs sous les voûtes, le dédale est sympathique et bien plus agréable que les artères bruyantes.

Le grand hôtel Dar Cheraït joue la carte des mille et une nuits, dorures, faïences, tout y est pour se croire dans un palais. Un jardin, un hammam, le repos est assuré. A proximité, le musée du même nom que l'hôtel prolonge la découverte historique des intérieurs tunisiens. Des plats, des vêtements, tout le luxe de l'artisanat national montre combien la vie des nantis fut dorée.

De la Méditerranée aux confins de l'Algérie, le circuit se termine sur une profusion d'images douces-amères. Beauté de la nature, mais dureté de la vie pour beaucoup d'hommes. Il est parfois délicat d'être touriste. Comme dans beaucoup de points du globe, il convient de miser sur la discrétion et le respect.

Texte et photos Bernadette Pidoux

››› Ce circuit thalasso et découverte du Grand Sud est proposé par l'agence de voyage Destinations Santé, à Chavannes Centre, 1279 Chavannes-de-Bogis, tél. 022 960 95 60.

La Chorba de Taher

Dans toute la Tunisie, et dans d'autres pays du Maghreb, vous dégusterez d'excellentes chorbas. Précision, la chorba est une soupe délicieuse, qui suffit presque à un repas tant elle est riche. La recette suivante est celle de Taher Houidi, propriétaire à Nefta d'une maison du 17e siècle, aménagée avec goût en musée-restaurant-chambres d'hôtes. Dans cette maison cossue en briques finement agencées, Taher a conservé les objets de ses ancêtres, vêtements, documents, qui donnent une idée de la vie quotidienne d'une famille aisée.

Dans la salle du restaurant, sont servis par les femmes de la maisonnée de plantureux couscous, et en entrée, la fameuse chorba. En insistant un peu, Taher a accepté de nous révéler la recette de cette soupe consistante et savoureuse.

Ingrédients: 150 g de ragoût d'agneau entremêlé, oignons, pois chiches, un peu d'orge, de la coriandre, du concentré de tomates ou des tomates concassées, épice à couscous, paprika, sel, poivre, huile d'olive et éventuellement des piments.

Rôtir brièvement dans l'huile d'olive la viande découpée en cubes, ajouter les oignons, faire revenir. Ajouter un litre d'eau au moins, la tomate, toutes les épices, les pois chiches préalablement trempés, l'orge, la coriandre, sel et poivre. Cuire une heure, jusqu'à ce que la viande soit fondante, les pois chiches tendres et le jus savoureux. Bon appétit!

Les spécialités culinaires tunisiennes sont savoureuses, mais pas particulièrement légères. En entrée, la salade mechouia est une purée parfumée de poivrons grillés à l'huile d'olive. La brik, toujours en entrée, est composée d'une pâte très fine, frite, en forme de chausson, contenant des pommes de terre, de l'œuf, du thon ou des crevettes. Outre le traditionnel couscous, interprété de mille et une manières, d'excellents poissons grillés constituent souvent le plat principal. Les pâtisseries qui s'ensuivent sont généralement très sucrées et colorées. Dattes, figues, grenades et oranges entrent dans plusieurs compositions ou se dégustent simplement fraîches, selon la saison.