

**Zeitschrift:** Générations plus : bien vivre son âge  
**Herausgeber:** Générations  
**Band:** - (2012)  
**Heft:** 32

**Artikel:** Madère, jardin d'Eden des randonneurs  
**Autor:** Rein, Frédéric  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-831467>

#### 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:** 10.01.2026

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



Cœuvre des horticulteurs du Jardin botanique, ce damier floral illustre à merveille l'exubérance et la générosité de la nature dans ce coin de paradis.

Matson/Hugh Mitchell

## Madère, jardin d'Eden des randonneurs

Cette petite île perdue au beau milieu de l'Atlantique propose un climat exubérante. Un sol sur lequel aiment aussi marcher les visiteurs. Petit

**C**e petit île volcanique possède la même douceur que le vin qui a fait sa renommée internationale. Comme lui, elle distille des notes sucrées et ensoleillées,

enivrant. Bienvenue à Madère, située à 660 km au large du Maroc. Un confetti de seulement 55 km de long pour 22 km de large, bercé par les flots azurés de l'océan Atlantique. Un minuscule

bout de terre, mais pas n'importe laquelle... Une terre des plus fertiles, sur laquelle poussent les plus belles promesses végétales. Un jardin flottant, comme on a coutume de la nommer. Exubérante

paradisiaque et une terre volcanique fertile, où pousse une végétation détour au cœur d'un archipel qui réunit mer et montagne.

nature, qui a trouvé ici un terreau propice à ses extravagances.

Il y a, pour ne citer qu'eux, le violet de la bougainvillée, le jaune du mimosa, le rouge du flamboyant, le mauve du jacaranda, ou

encore l'orange de l'oiseau du paradis, emblème de l'île. Débauche de couleurs, mélange de senteurs. Part d'exotisme également, puisque la majeure partie des plantes viennent d'endroits lointains de la planète, fuchsias, azalées...



Des côtes sauvages à souhait, préservées d'habitats humains.

Rui Vale de Sousa

sion consécutive à sa grossesse. Si l'éternel printemps (20° C en moyenne sur l'année) avait déjà séduit la noblesse européenne, en particulier les Britanniques, c'est Sissi qui fit vraiment de Madère une destination de voyage. Elle y revint d'ailleurs 33 ans plus tard. Elle séjourna selon toute vraisemblance dans une *quinta*, propriété anglaise, entourée de magnifiques jardins tropicaux, où était pratiqué le négoce du vin. Aujourd'hui, beaucoup d'entre elles sont devenues des hôtels. Mais Madère, colonisée en 1419, est bel et bien portugaise. Cette ancienne porte ouverte sur le monde à l'époque des grandes découvertes, qui a notamment accueilli Christophe Colomb, est devenue une région autonome du Portugal, et a, par conséquent, intégré l'Union européenne. On y afflue désormais de toute l'Europe.

## Un nouveau visage

Avec son climat subtropical, doux et constant, Madère cultive son image d'île aux fleurs, mais aussi la moindre parcelle disponible! Travailées la plupart du temps à la main, les plantations en terrasses ont sculpté le paysage. On y récolte notamment la canne à sucre, la banane, la patate douce, le fruit de la passion, et, naturellement, le raisin. Les *levadas*, astucieux systèmes d'irrigation, permettent d'achever l'eau de pluie qui tombe plus abondamment au nord-ouest. Ce réseau de canaux, dont la construction débuta dès le XVI<sup>e</sup> siècle, s'étende sur 2150 km, qui suivent généralement le flanc des montagnes, voire y pénètrent grâce à des tunnels.

Ces *levadas* permettent aussi de réaliser de belles balades, plus ou moins longues, plus ou moins escarpées. L'une des plus célèbres est la Levada do Caldeirão Verde, prolongée par la Levada Caldeirão do Inferno. Quarante kilomètres au total, où le casque et la torche sont de rigueur. Plus facile est la Levada do Caniçal, qui s'étend sur 12 km.

La randonnée est incontestablement à l'honneur à Madère. Elle se pratique dans les jardins fleuris, le long des *levadas*, ainsi que sur le massif aux pics altiers qui traverse l'île d'est en ouest. Ces montagnes volcaniques lacérées par l'érosion culminent

## Sissi, impératrice... du tourisme!

à 1862 mètres, au sommet du Pico Ruivo de Santana. Les chemins pédestres offrent un choix infini de marches, pour tous les goûts et tous les niveaux, d'autant que les refuges de montagne ne manquent pas.

Madère, longtemps réservée aux randonneurs et aux amateurs de fleurs, est en pleine mutation. Et plus précisément son chef-lieu anglophilie Funchal, la seule grande ville de l'île, dont les toits orangés regardent en direction de la mer. On y voit apparaître depuis quelques années des hôtels *design*, des boutiques à la mode et



Volker Rauch

Les promenades suivent souvent les *levadas* (ici celui de Furado) qui sont en fait d'astucieux systèmes d'irrigation acheminant l'eau de pluie.

des clubs branchés. Des festivals, comme le «Madeira Dig», proposant de la musique «digitale», ou la «Fresh Green Week», qui promeut des projets écologiques locaux. Car si Madère tend à se moderniser, elle n'en oublie pas ses racines; cette nature qui lui a valu son aura touristique. Une visite au marché de Funchal, ouvert presque tous les jours, le rappelle d'ailleurs: les mangues, bananes, pamplemousses, goyaves et autres patates douces colorent les étals. La mer non plus n'est jamais bien loin, comme le prouvent les thons, les truites et les longilignes sabres noirs, nommés ici «espada», tout juste extraits des flots.

Les bateaux de pêche sont de retour au port. Ils sont peints aux couleurs de cet océan sur lequel ils s'élancent au petit matin. Par-delà les vagues, on trouve le reste de cet archipel, composé de Porto Santo, à 40 km au nord-est, et des Ilhas Desertas – trois îles désertes – à 20 km au sud-est.

Mais Madère est trop belle pour lui faire déjà des infidélités!

La nature réserve de somptueuses haltes aux randonneurs, comme cette cascade.

## Le Club

Des randonnées dans un décor de rêve vous tentent: notre offre en page 71.

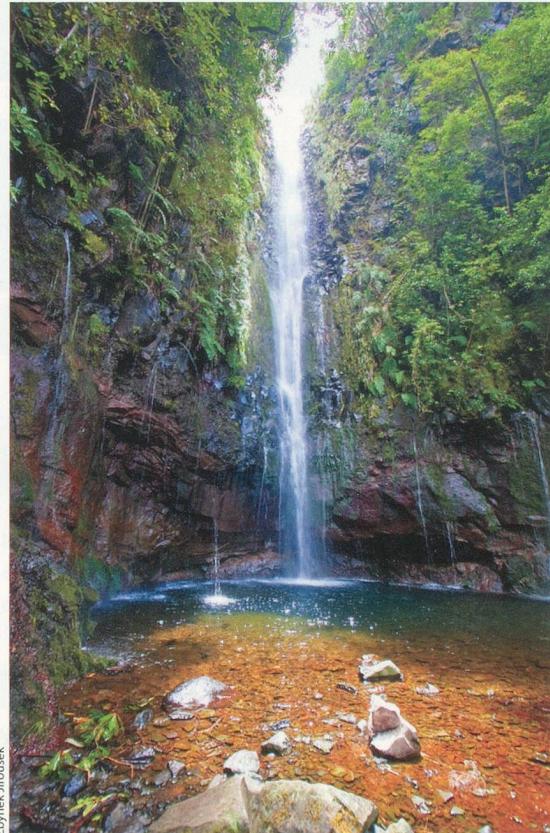


Des maisons typiques de cette île, avec leur grand toit qui descend presque jusqu'au sol et des murs aux couleurs accueillantes.

Kristina Stasiulienė

En quittant Funchal, on découvre les à-pics vertigineux qui tombent dans la mer, et contre lesquels se lovrent ici et là d'étroites plages, qui ont préféré, à l'exception d'une seule, les galets au sable. L'étonnement est au détour de chaque virage sinueux. Vous hésitez entre mer et montagne? Venez donc à Madère, enivrante à souhait!

Frédéric Rein



Zbyněk Jiroušek

## Un vin chauffé avec amour

Pour qui se rend à Madère, impossible de ne pas entrer... au couvent. Pas pour y prier, mais pour se familiariser avec le fameux vin de Madère! C'est en effet dans les pieuses caves où les Franciscains demandaient grâce à Dieu que s'est installé le musée de l'Old Blandy Madeira Wine Lodge de Funchal. On y découvre par exemple que son surnom de «vin des circuits» tient au hasard. Les explorateurs du XVIII<sup>e</sup> siècle avaient en effet remarqué que, plus les voyages se prolongeaient, plus ses qualités gustatives s'amélioraient.

Si l'on avait dans un premier temps imaginé que cela résultait du tangage, il s'est avéré que c'est la chaleur en soute et l'alcool ajouté au vin pour mieux le garder qui en étaient la cause. Tel est l'un des secrets du madère, titré à 18%: une fermentation coupée nette par l'adjonction d'eau-de-vie (comme avec le porto et le xérès). Mais sa plus grande singularité – un procédé unique au monde – réside dans le fait qu'il est chauffé!

L'«estufagem» se fait de plusieurs façons... Dans des cuves dont la température sera portée entre 40 et 50 degrés pendant au moins trois mois, ou dans des fûts placés durant six mois à un an dans une pièce chauffée à 30 ou 40 degrés. Toutefois, les meilleurs madères demeurent une vingtaine d'années dans des fûts soumis au rayonnement du soleil et peuvent se garder plus d'un siècle. Comme n'importe quel vin, les madères ont des qualités et des cépages différents. On trouve quatre variétés: le Verdelho, le plus répandu, demi-sec, le Bual, doux et acide à la fois, le Sercial, vin sec aux notes d'amande, ou encore le Malvoisie, le plus sucré.

Alors, à votre bonne santé!

F. R.