

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2018)
Heft: 102

Artikel: Singapour, Hong Kong et Bangkok : un concentré d'exotisme en trois étapes
Autor: Pichon, Bernard
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-830877>

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: 12.01.2026

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



Dans le paysage de Singapour, le Marina Bay Sands est repérable de loin, avec ces trois tours et ce «bateau» posé au sommet. Cet hôtel de luxe comporte 2560 chambres, un casino, un musée et une immense piscine au sommet.

Singapour, Hong Kong et Bangkok : un concentré d'exotisme en trois étapes

Derrière les attractions classiques pour les touristes, ces destinations offrent aussi des endroits plus secrets et non moins fascinants.

Qui ne connaît pas l'Extrême-Orient ferait bien de commencer par Singapour, cette ville-Etat. Son caractère révèle un fascinant métissage entre Asie et Occident, beaucoup moins radical toutefois que celui qu'offrirait l'Inde, mais avec assez d'étrangeté pour distiller ses effluves exotiques.

Au-delà du terminal des croisières, l'île de Sentosa additionne les attractions des Studios Universal. Il y a plus original à découvrir: à l'ombre de ses saissants buildings de verre et d'acier, Singapour disposait déjà d'un espace vert proche de la moitié de sa superficie (750 km²) en incluant les toitures végétalisées. Voici qu'elle consacre désormais à la biodiversité un Jardin botanique futuriste de 101 hectares. Les Jardins suspendus de Babylone avaient beau compter parmi les Sept merveilles du monde antique, ils feraient sans doute pâle figure face à l'extravagance de ce parc achevé pour plus d'un milliard de nos francs. Gardens by the Bay est équipé de deux serres surdimensionnées — l'équivalent de 135 piscines olympiques — abritant 250 000 espèces de plantes rares.

La plus haute cascade intérieure du monde (35 mètres) invite à gagner son sommet pour parcourir de vertigineuses passerelles d'observation. On survole alors une plantation de 18 arbres artificiels, sortes de bao-babs servant de support à près de 163 000 plantes. «Quelques-unes des technologies auxquelles nous avons

eu recours pour faire de cette réalisation un modèle écologique ont déjà été utilisées dans d'autres chantiers. Ce qui est nouveau ici, c'est leur combinaison et leur application à si large échelle», relève Meredith Davey, codirecteur de l'un des bureaux mandatés pour réaliser cette incroyable infrastructure.

LA CULTURE À HONG KONG

A peine sorti du bateau, le croisiériste n'aura qu'une hâte: gagner au plus vite le prochain espace climatisé, bus ou taxi. Sa première vision de Hong Kong sera celle d'une forêt de totems érigés sur ce qui, jadis, fut une jungle. De cette végétation ne subsistent que quelques reliquats. Voici donc le lieu où tant d'aventuriers — majoritairement anglais — firent transiter leurs cargaisons d'opium, suivis par tous les papillons du commerce planétaire. Bienvenue sur un lopin condamné à la verticalité pour loger ses 7,23 millions d'habitants butineurs!

La bonne idée: grimper sur Victoria Peak pour le saisir à 180 degrés. On rejoindra plus tard quelques bars haut-perchés pour s'émerveiller nuitamment du scintillement des gratte-ciel.

Rien de plus tendance que la conversion d'anciennes friches en espaces consacrés aux loisirs et à la créativité! De son passé colonial, Hong Kong avait conservé les murs d'une ancienne école ouverte par les Anglais à la fin du XIX^e siècle, deve-

nue caserne de police jusqu'aux bombardements de la Seconde Guerre mondiale.

Aujourd'hui, l'architecture Bauhaus du bâtiment restauré — appelé PMQ — réserve des dizaines d'alvéoles — les anciennes chambres — aux abeilles du design, de la mode et de l'alimentation bio.

LES LIEUX SEcrets DE BANGKOK

A Bangkok, «il y a beaucoup de terrasses au sommet des buildings. Je vais vous emmener sur celle qui offre le meilleur coup d'œil sur la mégapole, au Marriott Thong Lor.»

D'emblée, le ton est donné: nous avons affaire à un connaisseur. Si Stephan Römer connaît la capitale thaïlandaise comme sa poche, ce n'est pas uniquement par sa profession de voyagiste. C'est surtout que trois décennies d'aller-retours entre la Suisse et Bangkok — où il possède une résidence — l'ont initié à tout ce qui échappe au touriste pressé. Il nous conduit maintenant au Na Aroon Ariyasom Villa, son restaurant végétarien préféré, l'un des meilleurs d'une ville qui en compte peut-être la plus grande concentration mondiale.

On roulera patiemment dans un trafic à peine fluidifié par le développement du métro. «Au marché d'à côté, on trouve aussi bien de l'émincé de serpent ou de tortue que des œufs de fourmis, apprêtés avec du riz. Ici comme en Occident, on veut désormais consommer bio.»

BERNARD PICHON