

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2005)
Heft: 189-190

Artikel: Ces Suisses d'Afrique du Sud [suite]
Autor: Goumaz, Michel
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-849640>

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: 25.01.2026

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

Ces Suisses d'Afrique du Sud

Suite de notre périple en Afrique du Sud. Suisse Magazine vous invite à découvrir Le Cap et à rencontrer des vignerons... suisses.



Cap Agulhas

Le Cap et Péninsule

On dit de la ville du Cap qu'elle est la plus belle d'Afrique. C'est une ville lumineuse, moderne où pourtant gratte-ciel et vieilles maisons hollandaises se côtoient tel un subtil mélange de l'ancien et du nouveau monde. Adossée à la très fameuse Table Mountain (montagne de la Table), judicieusement nommée grâce à sa forme, la ville est coupée en deux par la montagne, le « Signal Hill » et la tête du Lion, qui, vue d'en haut et sous un certain angle fait étrangement penser à l'illustre caillou des gens de Zermatt. Le centre-ville en forme de rectangle, avec ses grandes avenues, quadrillées à angle droit par de petites rues transversales, est très animé le jour et pratiquement désert dès la tombée de la nuit où il devient le triste

rassemblement des enfants de la rue et des miséreux. À ces heures-là, il est évidemment déconseillé d'aller s'y promener et d'exhiber nos richesses.

Légèrement sur la hauteur, le quartier malais aux maisons basses très colorées dont les habitants descendent d'esclaves musulmans amenés d'Asie du Sud-Est par les Hollandais, fait une tache lumineuse.

Au bord de la mer, le très célèbre « Waterfront » un quartier très sécurisé, avec le centre commercial géant du « Victoria Wharf » formé d'une multitude de galeries où l'on trouve de tout, y compris de multiples boutiques de luxe et plusieurs cinémas. Une bonne quarantaine de restaurants, en plein air ou à l'intérieur, proposent les cuisines du monde entier. Aux heures de repas, les

gourmets s'y pressent, ce qui parfois nécessite quelques instants de patience largement compensés par la gentillesse de l'accueil.

Le long des quais, la vie est trépidante, des bateaux marchands attendent leur chargement pour repartir, des vedettes proposent des excursions en mer, notamment vers l'île de Robben Island, lieu de pèlerinage pour ceux qui sont désireux de rendre hommage à Nelson Mandela qui y passa 18 ans dans une geôle exclusivement réservée aux noirs, car l'apartheid existait aussi dans le domaine carcéral.

Et au cœur du Waterfront, sans doute le meilleur des grands hôtels d'Afrique, le « Table Bay », le luxe y est raffiné dans les moindres détails et le centre de remise en forme est digne de la maison. Le bar, où le bois domine, à l'allure de club nautique de la belle époque, aux parois décorées de gravures et de photos qui font rêver aux grandes épées marines, vaut le détour.

La péninsule et le cap de Bonne-Espérance

Voilà une excursion à ne pas manquer. Je suis parti du Cap en longeant la côte ouest. Arrivé dans la jolie station de Hout Bay, il faut prendre la route à péage de Chapman's Peak Drive,

véritable route de montagne impressionnante, taillée dans le rocher, surplombant vertigineusement l'océan dont la couleur varie du turquoise au mauve cuivré. Elle offre virage après virage des points de vue somptueux. Coupée assez longtemps suite à des éboulements, elle n'a été rouverte qu'au début de cette année. Non seulement elle est d'excellente qualité, mais on a prévu de nombreuses aires de stationnement - j'allais dire de contemplation. Du bord de mer, la route monte jusqu'à l'altitude de 600 m pour redescendre ensuite jusqu'à Nordhoek pour traverser la péninsule en direction de la côte jusqu'à Simons'Town, un petit port bien abrité au charme vieillot. Deux kilomètres après la ville, sur la gauche en allant vers la pointe, il ne faut pas manquer la plage de Boulder qui abrite une colonie endimanchée de manchots en redingote noire et plastron blanc. Il y a un joli restaurant bien sympathique avec une terrasse bien agréable. Le poisson du jour cuit en papillote, moelleux à souhait, est délicieux. Peu après, la route pénètre dans la grande réserve naturelle du cap de Bonne Espérance. Elle traverse une zone de végétation dense et rase composée de protéas qui, au printemps forment un tapis multicolore.

Arrivé à l'extrême de la péninsule, un funiculaire attend le voyageur en quête de rêves et de grands espaces pour l'emmener jusqu'au phare de tous les espoirs des plus grands navigateurs. Et là, face aux eaux tumultueuses de l'océan, comment ne pas songer à Victor Hugo : Oh ! Combien des marins, combien de capitaines...

La route du vignoble

C'est en 1659 que pour la première fois on fit du vin en Afrique du Sud avec des raisins récoltés dans la région du Cap. Vingt ans plus tard, le premier gouverneur du Cap, Simon van der Steel encouragea la plantation de vignobles et créa son propre domaine à Constantia. L'arrivée des réfugiés huguenots, qui s'établirent dans la région de Franschoek contribua grandement à l'amélioration de la production. Le vignoble d'Afrique du Sud s'étend sur presque 150 000 hectares, soit en gros plus de cinq fois la surface du canton de Genève. Le climat méditerranéen avec ses étés chauds, ses hivers pluvieux, un sol riche, de fabuleux terroirs permettent d'obtenir des vins de grande qualité, ce qui a incité

d'excellents vignerons à venir s'y établir. Le temps des vendanges va de février à mars.

On compte six régions viticoles principales qui toutes proposent différents itinéraires. Une des plus connues, celle de la région côtière (Coastal Region) comprend Stellenbosch, très jolie ville de style hollandais à une cinquantaine de kilomètres du Cap, Franschoek où un petit musée vous dit tout sur l'édit de Nantes et sa révocation par Louis XIV, Paarl, Durbanville sans oublier Constantia, célèbre pour ses vins doux. C'est là, près de Stellenbosch que j'ai rencontré Ingrid et Luca, un couple pas ordinaire.

Les nouveaux vignerons : la famille Bein

Partis pour des vacances dans la région du Cap en 1980, Ingrid et Luca Bein sont tombés amoureux de la région. De retour en Suisse, ils savent qu'ils y retourneront. En 1993, ils achètent un terrain près de Stellenbosch, une des grandes régions viticoles. En 1996, ils construisent une très jolie maison de style hollandais et plantent des vignes avec l'idée première de vendre leur raisin aux

vignerons des environs afin qu'ils le transforment en vin ce qui leur permettrait d'avoir quelques bouteilles pour leur propre consommation.

Tous deux sont vétérinaires et pratiquent en Suisse mais leur maison de vacances d'Afrique du Sud avec son vignoble les occupe plus qu'ils ne le pensaient. L'idée de se consacrer entièrement eux-mêmes à leurs vignes se fait bien réelle. L'heure de la grande décision est arrivée. Ils remettent leurs cliniques vétérinaires et s'inscrivent à l'université renommée de Stellenbosch où ils passeront quatre ans afin d'acquérir une solide formation d'oenologues. Certes, ils sont un peu inquiets. Retrouver les bancs d'école dans une classe où les élèves ont environ 25 ans de moins n'est pas une sinécure. Cela ne les empêche pas de finir brillamment leurs études et Luca reçoit le diplôme de meilleur étudiant en viticulture et œnologie.

Contrairement à de nombreux producteurs, leur vignoble étant petit, ils choisissent un seul plan : le merlot pour en faire un vin d'exceptionnelle qualité, correspondant au goût des Suisses avec l'intention de l'exporter dans leur pays d'origine. En deux ans, ils obtiennent une médaille d'or qui, dégustation faite, n'est pas usurpée. Produit avec amour, dans un seul vignoble, il dégage toute l'expression de son terroir. Robe rouge foncé, un nez fruité rappelant la cerise avec des nuances de vanille et de chocolat, un palais long en font un vin d'exception avec tout ce qu'il faut pour un vieillissement harmonieux. Avec tout cela, faut-il encore vous dire que Ingrid et Luca Bein sont des gens



Comment commander le Merlot de Luca et Ingrid Bein

Voici deux adresses en Suisse :

- **Savinis AG,**
4132 Muttenz,
Bahnhofstr.
48z, Schweiz
004161.461.32.37.
info@savinis.ch

- **Kaufmann Wine & Drinks AG,**
Benkenstrasse 10,
4112 Bättwil
004161.735.98.98.
kaufmann@kaufmann-wine-drinks.ch

ou contact
de la famille Bein :
lib@beinwein.com
www.beinwein.com

chaleureux, accueillants et qui eurent la gentillesse de m'emmener voir la famille Dornier, des descendants des grands avionneurs d'Althenrein, qui ont une importante production variée d'excellents vins.

Mme Liz McGrath, une femme extraordinaire

Des raisons professionnelles m'ont fait séjourner à une demi-heure du Cap au Cellar's Hohenort, un superbe manoir faisant partie de la famille des Relais et Châteaux. L'endroit est idyllique entouré d'arbres centenaires et de fleurs qui se prennent avec raison pour des reines de beauté.

J'ai eu le plaisir de rencontrer la propriétaire Liz McGrath, une femme hors du commun. Née et élevée



Déjeuner au milieu du Vignoble

Les Suisses de l'étranger



Chez Georges Schwelger Bellavista Country Place

► en Angleterre, lors de vacances en Afrique du Sud elle tomba éperdument amoureuse du pays et de celui qui allait devenir son mari, un homme d'affaires couronné de succès, avec lequel elle séjournait dans les plus beaux hôtels du monde, notamment en Suisse. En 1977, elle acheta un hôtel une étoile à Plettenberg Bay avec l'intention de le transformer en maison familiale. Mais avant de réaliser son rêve, elle perdit son époux. Son caractère de battante lui interdisait de rester inactive et la carrière d'hôtelier lui sembla être une heureuse thérapie. Ce n'était pas son

métier, mais lors de ses voyages, elle avait enregistré tout ce qui lui plaisait ou tout ce qu'elle aurait souhaité avoir. C'est ainsi qu'elle transforma son hôtel pour en faire un bijou prestigieux. Dix-huit mois après l'ouverture, la chaîne des Relais et Châteaux lui proposa de devenir membre, une grande première en Afrique du Sud. En 1992, elle ouvrit le Cellar's Hohenort et en 1998 le Marine Hermanus. C'est ainsi que Liz McGrath est devenue la seule femme au monde à posséder et à diriger trois « Relais et Châteaux ». Avec sans doute une main de fer dans un gant de velours, elle

menait ses affaires avec infiniment de gentillesse, de tact, d'élégance, de charme, elle voit tout, apprécie les meilleurs restaurants et sait expliquer, convaincre et motiver son personnel qui l'adore. Oui, Liz McGrath est une très grande dame qui m'a très longuement parlé, non pas de ses affaires, mais de Nelson Mandela qu'elle considère comme un véritable saint qui, miraculeusement, réussit l'impossible en transformant le cours d'une histoire sanglante en histoire de paix et de tolérance.

Bellavista et Georges Schwelger

Ayant vécu longtemps à Genève, Georges Schwelger comme beaucoup d'autres Suisses, lors d'un séjour en Afrique du Sud, eut un coup de foudre pour un terrain particulièrement bien situé, légèrement sur la hauteur et jouissant d'une vue époustouflante. Il se dit : c'est là que je veux vivre. D'un côté, des montagnes douces tout comme le Jura, au centre un golf qui avait des allures du petit lac cher aux concitoyens de Calvin,

à l'autre des sommets plus escarpés, plus arides rappelant, en plus modeste, nos Alpes. Il se sentait tout à la fois chez lui et au bord de la Méditerranée.

Comme il fallait bien travailler, Georges et sa femme Sonja se sont transformés avec succès en hôteliers restaurateurs. Il s'agit plutôt d'un *guest house* de luxe que d'un hôtel, car il n'y a que six suites ou appartements. C'est absolument superbe. Un salon vitré sur trois côtés, c'est assez rare et il faut se forcer pour aller dehors faire trois brasses dans la piscine chauffée et partir à la découverte de l'Overberg, région viticole et fleurie, appelée aussi la côte des baleines que l'on observe de juin à octobre.

Situé au milieu d'un immense parc fleuri, le restaurant du Bellavista s'est fait connaître loin à la ronde. En fin de semaine, il est essentiel de réserver sa table si l'on veut goûter aux délices d'une cuisine faite avec amour et présentée comme une œuvre d'art. Et quant au menu d'activités et d'excursions, il faut bien 3 ou 4 jours pour en connaître l'essentiel.

Suite page 19 ▶

INFOS PLUS

Pour en savoir davantage : Bellavista Country Place

Georges et Sonja Schwelger

Stanford, Western Cape, South Africa

à 150 km du Cap et 32 km de Hermanus.

À 10 minutes de la fameuse plage « De Plaat »

À 35 km de la superbe et immense plage sauvage Pearly Beach

À 100 km du cap Agulhas.

Contact : Tel 0027.28.341.01.78 - Fax 0027.28.341.01.79

www.bella.co.za

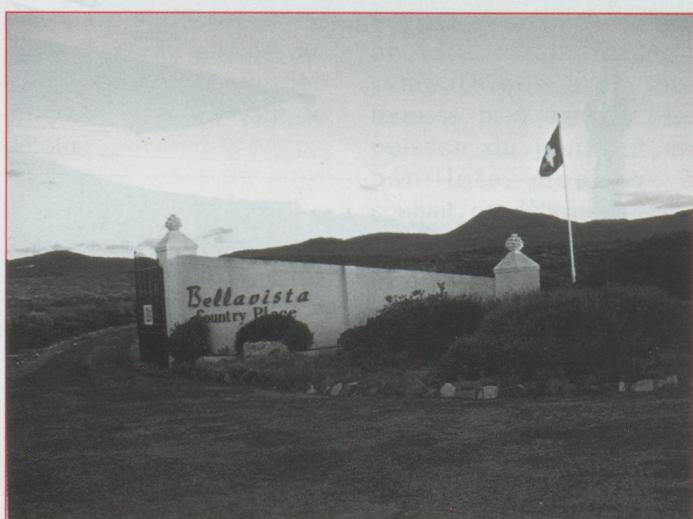
Prix à titre d'information :

Logement : Prix pour deux personnes, petit déjeuner inclus, Suite N° 1 et suite N° 2, vue superbe, coin cuisine :

1 450 ZAR ou 181 euros env.

Junior suite : 950 ZAR ou 119 euros

Cottage (maisonnette), coin cuisine : 1 450 ZAR ou 181 euros env.



Un beau voyage : Les petits trains suisses

Historia Swiss, l'agence qui a déjà réalisé deux voyages en Suisse pour les lecteurs de *Suisse Magazine* organise cet été deux voyages exceptionnels sur les lignes les plus prestigieuses. L'histoire des trains en Suisse et de la conquête des régions alpines grâce à la construction d'impressionnantes tunnels, ponts, viaducs débute en 1847 avec l'ouverture de la ligne entre Baden et Zurich du « Spanisch Brötl Bahn ». Ce tout premier train doit son nom à une fonction bien étrange. Afin de satisfaire la haute société zurichoise friande des petits pains espagnols préparés par un célèbre boulanger de Baden, on les faisait venir tout frais et croustillants par le premier convoi tôt le matin. On a su conserver l'héritage du passé et faire revivre de temps à autre nos trains d'autan. Historia Swiss les a repérés, ces incroyables trains à voie étroite, à crémaillère, à vapeur, à câbles ou électriques. C'est dans cette optique et accompagné par un spécialiste du chemin de fer qu'Historia Suisse emmène ses amis et clients pour un périple de 6 jours sur des petits trains très différents mais tous célèbres, traversant des paysages magiques, en s'arrêtant ici et là et en vivant 158 ans d'histoire des chemins de fer.

Itinéraire prévu :

Jour 1 : Lucerne - Brienz - Brienzer Rothorn Interlaken

Jour 2 : Interlaken - Jungfraujoch.

Jour 3 : Interlaken - Montreux - Barrage d'Emosson - Martigny

Jour 4 : Martigny - Brigue - Domodossola - Locarno

Jour 5 : Locarno - Lugano - Tirano - Pontresina

Jour 6 : Pontresina - Coire - Zurich

Les moyens de transport : Ligne CFF du Brunig, la seule qui soit à crémaillère - le Brienzer Rothorn, locomotive à vapeur - bateau sur le lac de Brienz - le chemin de fer du Jungfraujoch (la gare la plus élevée d'Europe), la compagnie du BLS, le Golden Pass et le MOB, le Mont-Blanc Express, le funiculaire d'Emosson - la ligne des Centovalli, l'autocar postal de Lugano à Tirano, le Bernina Express, l'Albula Express.



À bord du Brienzer Rothorn

Quelques petits plus : visite du musée des CFF à Interlaken, conférence audio-visuelle l'histoire suisse des chemins de fer, promenade sur le barrage d'Emosson, visite du Palais Stockalper.

Date de départ : du 4 au 9 juillet (complet) et du 1^{er} au 6 août 2005

Prix par personne : 1.910 SFR ou approximativement 1.230 euros, supplément pour chambre individuelle env. 140 euros.

Le prix comprend 5 nuitées en pension complète, taxes, service, tous les transports y compris celui des valises que l'on ne voit qu'à l'intérieur des hôtels, entrées pour les visites prévues, un accompagnateur et un expert en chemins de fer.

Programme détaillé auprès de *Suisse Magazine* ou Historia Swiss
Renseignements et inscriptions avec la mention « *Suisse Magazine* » c/o Historia Swiss, via Gratello 42, CH 6616 Losone, Tél 0041.91.791.80.06, fax 0041.91.791.35.54, e-mail historia@bluewin.ch.

► Suite de la page 12

Les conseils de Georges

Comme il aime cette terre australe, il estime avec raison que l'Afrique du sud est bien trop grande pour la découvrir d'un seul voyage et qu'elle mérite bien mieux. Les distances étant importantes, il ne faut choisir qu'une ou deux régions. Il faut du temps, c'est un pays qui se savoure lentement. Georges pense que pour bien connaître l'Afrique du Sud, il est souhaitable de la visiter en individuel, un moyen idéal de sortir des itinéraires classiques du tourisme en groupe. Louer une voiture est chose facile, l'essence coûte deux fois moins cher que chez nous, on trouve des bureaux d'informations touristiques dans toutes les petites villes ou stations ce qui permet de trouver des logements chez l'habitant à des prix très doux ce qui permet, en outre, des

rencontrer des Africains du Sud, qui ont un sens inné de l'accueil.

Cap Agulhas

Était-ce à cause du souvenir marquant d'Ouessant face à l'Atlantique que j'ai eu l'irrésistible envie d'aller voir l'extrême sud du continent au cap Agulhas ou cap des Aiguilles ? Sur le conseil de Georges, j'ai choisi le chemin des écoliers, une route déserte me faisant traverser la campagne et des paysages sans cesse changeants. Ici des centaines de moutons, plus loin des vaches presque helvétiques, des arbres fruitiers comme chez nous, des vignes pleines de grappes qui n'attendaient que le vendangeur. C'est ainsi que je suis passé par Elim, adorable village hors du temps. Le long de la rue principale, c'est un alignement de maisonnettes blanches aux toits de chaume. Tous les habitants sont des métis et membres

de l'église des Frères moraves, une dissidence du luthéranisme. Devant le temple protestant, on a érigé une petite pyramide, seul monument d'Afrique du Sud pour célébrer la fin de l'esclavage en 1834.

Les paysages de la péninsule sont doux, fleuris, nombre de guest houses à l'apparence extrêmement sympathique attendent le voyageur. Le petit office du tourisme, situé tout à côté du phare de l'extrême sud, offre une documentation complète et dispose d'une quantité d'offres à des prix très abordables.

Me voilà enfin en équilibre sur le dernier caillou à l'extrême sud sur lequel on puisse sauter sans se mouiller, avec en face de moi, le pôle à 6 000 km, l'océan Atlantique à droite, l'océan Indien et l'Australie à gauche et le spectacle des grands rouleaux qui s'écrasent sur les rochers dans des gerbes d'écume avec leur puissant chant du

large. Les cartes détaillées de la région font frissonner, car elles signalent l'emplacement de tant de naufrages le long de ces côtes où les eaux et les courants des deux grands océans se mêlent et s'entrechoquent.

Oui, j'ai aimé l'Afrique du Sud.

MICHEL GOUMAZ

INFOSPLUS

Pour y aller

L'Office du tourisme d'Afrique du Sud à Paris propose une documentation fort bien faite, attractive et instructive.

Site Internet :

www.southafrica.net

E-mail : satourism@afriquedusud-tourism.fr

Swiss International Airlines - www.swiss.com

South African Airways - www.flysaa.com