Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 29 (1999)
Heft: 12

Artikel: L'île Maurice, une invitation à la douceur
Autor: Pidoux, Bernadette
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-827972

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: 12.07.2025

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

L'île Maurice,

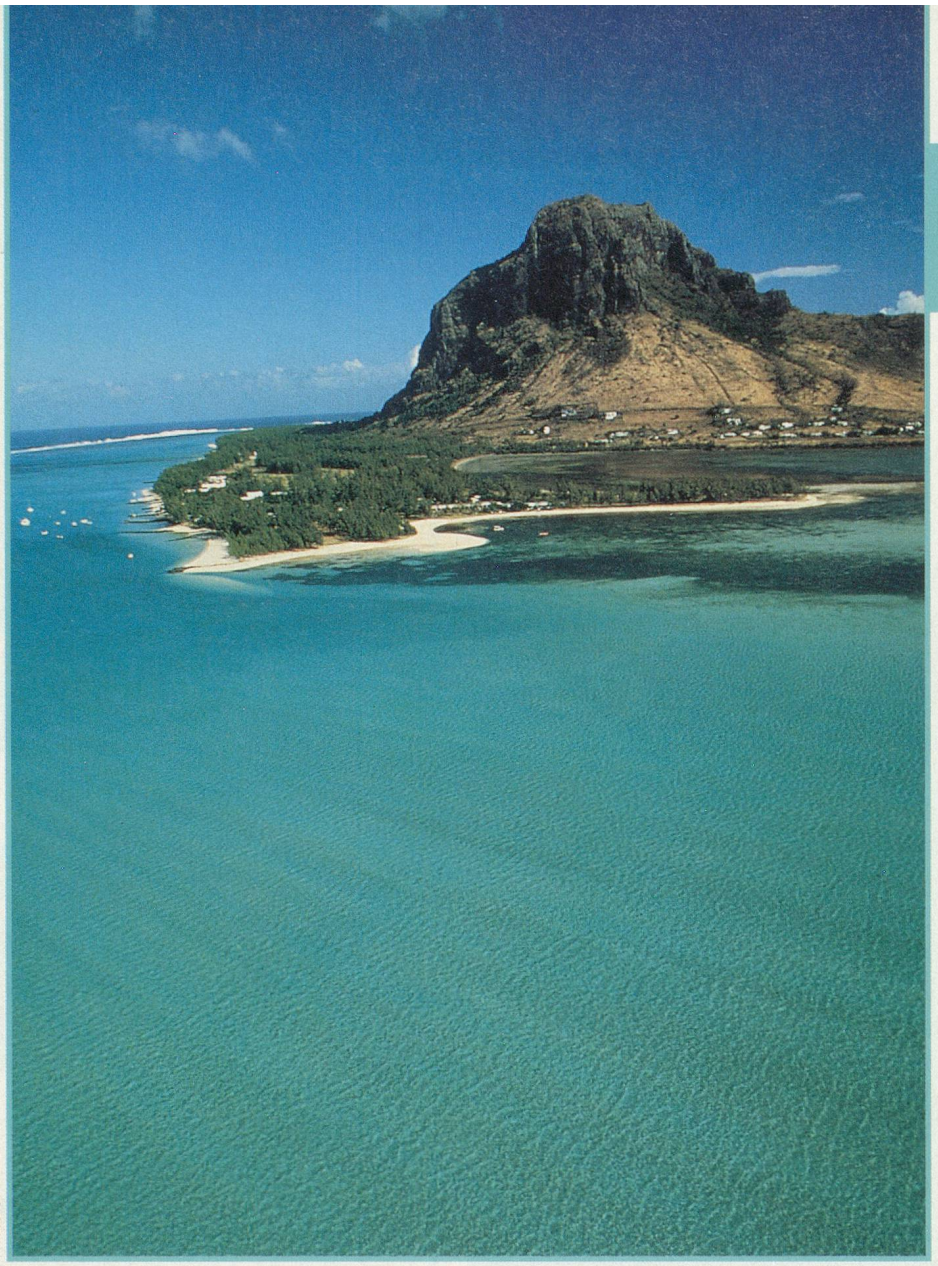

Photo J.-R.P.

Terre volcanique et sable blanc: un contraste unique

Les amateurs de paysages exotiques y trouvent leur bonheur, ceux qui aiment aller à la rencontre d'un peuple et de son histoire sont comblés. L'île Maurice n'est pas qu'un paradis de carte postale.

Après un séjour à l'île Maurice, il est difficile de se contenter des plages méditerranéennes! Un brin snob, cette remarque est néanmoins pertinente: les plages mauriciennes sont tout à fait exceptionnelles, le sable d'une finesse et d'une blancheur rares et les reflets turquoise d'une eau limpide invitent tant à la baignade qu'à la plongée sous-marine. Bonne nouvelle pour ceux qui craignent de devoir enfiler masques et tubas: des bateaux à fond transparent circulent régulièrement au-dessus de la barrière de corail. Les poissons y paraissent à portée de main, mais apparaissent gris bleutés, sans leurs superbes couleurs originales.

Sur les plages des hôtels, transats et paillotes assurent un confort parfait. Les marchands ambulants, qui vendent des paréos ou des colliers, passent et repassent, mais ne sont pas agressifs, ils aiment bavarder et refaire le monde tranquillement à l'ombre.

Les plages publiques, où les Mauriciens adorent faire des pique-niques monumentaux le week-end, ont une ambiance plus pittoresque. Le dimanche, les petites filles ont de jolies tresses et des robes à volants, mais elles filent se changer pour se baigner sous l'œil des mères qui cuisinent. Les hommes se regroupent un peu plus loin. Le temps semble arrêté, la tranquillité est un art de vivre. A quelques pas, certains ramassent des mollusques qui agrémenteront le plat qui mijote.

Une nature à protéger

Plus de mille espèces de coquillages subsistent à l'île Maurice. Ils n'ont longtemps eu comme seuls prédateurs que les pêcheurs locaux pour leur subsistance. Mais les collectionneurs et les touristes ont peu à peu pillé certaines plages, tant et si bien que, depuis 1988, le gouvernement interdit le ramassage de coraux et de coquillages rares. Quelques boutiques sous licence en vendent, avec un quota qui empêche tout excès. Les cauris ressemblent à de petits bijoux luisants, ronds et colorés. Une soixantaine d'espèces vivent dans les eaux mauriciennes. Certains se trouvent en eaux très peu profondes, d'à peine cinquante centimètres. Le donax est un coquillage commun des bords de plage très apprécié des Mauriciens. En créole, le donax devient le «tec-tec» et c'est lui que les pique-niqueurs ramassent pour en faire une délicieuse soupe. Les Mauriciens ont toujours utilisé les coquillages comme objets usuels. Le clam géant, ou bénitier, sert couramment de porte-savon, de vase ou de... bénitier dans certaines églises!

Riche histoire

Les collectionneurs de timbres poste du monde entier connaissent l'île Maurice, parce qu'elle fut le quatrième pays au monde à émettre des timbres postaux, après l'Angleterre en 1840, la Suisse et le Brésil en 1843. L'anecdote est amusante: les timbres furent utilisés la première fois à Maurice en 1847, à l'occasion d'un bal. Le gouverneur Sir William Gomm et Lady Gomm commandèrent 500 timbres de «one penny» et 500 timbres de «two

une invitation à la douceur

Photo J.-R.P.

Trou aux Biches, le paradis des plongeurs et des baigneurs

pence» pour lancer leurs invitations. Plusieurs erreurs se glissèrent dans les émissions de timbres de 1848, le mot «pence» devenant «pense» sur certaines séries. Les philatélistes s'arrachent ce genre de raretés. Aujourd'hui encore, les timbres mauriciens donnent envie d'inonder de cartes postales tous ses proches, tant ils sont beaux et grands. Paysages de l'île, flore et faune sont de véritables petits tableaux.

A la rencontre des Mauriciens

Pour entrer en contact avec les Mauriciens, deux solutions s'imposent: se rendre au marché, où chacun se fait un plaisir de vous donner des explications ou de vous faire goûter aux fruits dont la forme n'évoque souvent rien pour l'Européen. Dans les différentes allées du

Histoire: tous Mauriciens!

Personne ne peut revendiquer le statut d'autochtone sur cette île qui fut découverte, vierge, en 1507, par des marins portugais.

En 1598, les Néerlandais s'y installent et la baptisent du nom de Mauritius, en hommage à Maurice de Nassau. Sombre période où l'île devient un centre de déportation et où les dodos, les volatiles natifs de ce seul endroit, sont décimés par ces Européens gourmands. L'île devient française en 1715 et le demeurera près d'un siècle. Les troupes britanniques battent les Français à la bataille du Grand Port. Mauritius est désormais anglaise, jusqu'en 1968, date de son indépendance. L'île fait partie du Commonwealth et devient une république en 1992.

Une autre date clé de l'histoire mauricienne: en 1833, les Anglais abolissent l'esclavage sur l'île. Les milliers d'esclaves africains et malgaches sont libres, mais comme il manque désormais de la main d'œuvre, des travailleurs indiens sont engagés. Cette arrivée bouleversa la composition ethnique du pays, comme l'immigration chinoise, plus tardive.

Photo J.-R.P.

On peut goûter en toute quiétude aux produits de la mer

marché de Port-Louis, la capitale, les Chinois proposent leurs pâtes transparentes, leurs beignets et leurs légumes spécifiques, tandis que les Mauriciens d'origine indienne vendent des mélanges d'épices colorés.

Avec la plupart des habitants de l'île, on peut s'exprimer en français ou en anglais, la langue nationale. Le créole si chantant paraît de prime abord proche de notre français, mais ne se laisse pas comprendre aisément. Autre point de rencontre privilégié, la fête religieuse, qu'elle soit chrétienne, musulmane, hindoue ou taoïste. Chaque Mauricien participe aux réjouissances de n'importe laquelle de ces religions, en ami. Ainsi, pour Divali, la fête hindoue de la lumière, les Indiens viennent frapper à la porte de leurs voisins pour leur offrir des petits gâteaux en l'honneur de la déesse Laksmi. Chacun a revêtu des vêtements neufs et, le soir, les maisons sont illuminées de centaines d'ampoules ou de lampes à huile disposées à l'entrée et autour des fenêtres. L'étranger est bienvenu, on l'invite à pénétrer dans la cour, à goûter aux friandises avec beaucoup de bienveillance. L'ambiance est joyeuse et les gens très ouverts, pour peu qu'on ait, en tant que touriste, une attitude respectueuse. La magie de Maurice, c'est cette manière de vivre ensemble avec une tolérance si naturelle.

Bernadette Pidoux

Les délices de Maurice

Les fruits et les épices donnent une saveur particulière à la cuisine mauricienne, mélange de traditions indiennes, françaises, africaines et chinoises. Petit lexique de merveilles locales.

Les fruits

Le corossol ressemble à un énorme marron vert piquant. Sa chair translucide, légèrement acidulée et très parfumée, s'utilise dans les desserts et les glaces.

Le carambole a un aspect jaune brillant presque artificiel. Coupé en tranches, il a la forme d'une étoile et décore joliment les salades de fruits. Il est mûr en décembre et janvier, la meilleure saison pour déguster les fruits sur l'île.

Le letchi ou litchi vient de Chine, mais il pousse en abondance ici. Sous son écorce rouge-brun se cache une pulpe rose raffinée.

La pomme-cythère est le fruit le plus juteux et le plus parfumé de Maurice. Il peut être consommé en compote ou frais. Verte, elle est conservée dans du vinaigre.

Le jaquier est semblable à une grosse calebasse verdâtre. Il ne passe pas inaperçu, tant il est volumineux, tout comme l'arbre qui le porte. On le mange en salade toute l'année.

Les épices

Le gingembre est une racine recouverte d'une peau mince qui est grattée au couteau. On l'écrase dans un mortier et il entre dans la composition de plats chinois.

Le caripoulé est un arbuste à feuilles à saveur aromatique épicée s'utilisant dans la préparation du curry et dans les fricassées pour en relever la saveur.

Le quatre-épices n'est pas, comme on le croit souvent, un mélange de quatre épices, mais un arbuste à feuilles très aromatiques qui évoque le poivre, la muscade, la cannelle et le girofle.

Le tamarin est une pâte faite avec le fruit du tamarinier. On l'adjoint à certains mets au curry; elle lui apporte une légère acidité. Le tamarin est aussi consommé sous forme de sirop.

La cardamome se présente sous forme de graines provenant d'un arbuste indien. Souvent utilisée dans la cuisine orientale, elle a pour effet de combattre les désagréments de l'ail. Elle entre dans la composition du curry.