Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 38 (2008)
Heft: 2

Artikel: La Sardaigne, destination nature
Autor: Pidoux, Bernadette
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-827005

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

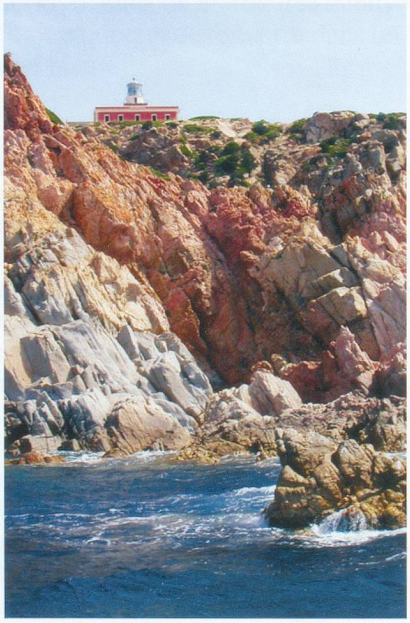
Download PDF: 11.07.2025

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

Par Bernadette Pidoux

La Sardaigne, destination nature

Des criques, des bâtiments respectueux de l'environnement au sud de l'île.



B. P.

Des maisons qu'on ne peut apercevoir qu'en bateau.

La Sardaigne est secrète, elle cache ses trésors au fond de ses criques, dans le dédale de ses montagnes. Elle est italienne, mais sans être exubérante. Il faut de la patience pour l'apprivoiser, de la curiosité pour la deviner.

Loin de la riviera chic du nord de l'île, où se retrouve la jet-set internationale, c'est dans le sud qu'il fait bon séjourner. La province de Cagliari, de part et d'autre de la grande ville portuaire, est au centre de ce territoire d'exploration encore peu touristique.

Les vacanciers qui vont découvrir la Sardaigne s'imaginent souvent pouvoir en faire le tour en quelques jours. Grave erreur, l'île est immense et les routes sinueuses. L'altitude moyenne des terres est de 500 mètres et le point culminant dans le massif du Gennargentu n'atteint pas moins de 1850 mètres!

L'intérieur des terres se compose de collines, de montagnes et de rares plaines. Quant aux côtes, elles sont très découpées. Sur une carte, on voit bien la petite Corse et la grande Sardaigne, seconde île en taille de la Méditerranée après la Sicile. Et reprenant le sens des réalités, on se dit que le sud est déjà un bien joli morceau à déguster.
Des vols Genève-Cagliari reprennent du service dès les beaux jours, transitant brièvement par Olbia, la cité du nord de l'île. La Sardaigne est chaude et sèche en été, humide et tempérée en hiver, idéalement ensoleillée et douce au printemps. En mai, la température est délicieuse la journée, et un brin fraîche en soirée si bien qu'on supporte une petite laine.

Côte sud en bateau

La mer turquoise, la roche rose, la végétation intense et en fleur: c'est l'image colorée qui s'imprime et qui demeure en mémoire de cette terre méconnue. Les 1800 kilomètres de côtes sardes offrent une variété infinie de paysages. Chaque jour, l'eau de la baignade se pare de nouvelles teintes, à l'abri du vent, selon la crique choisie.
Pas de constructions laides et envahissantes en bord de mer, au sud, les plages sont si nombreuses que chacun peut y trouver son bonheur, pour peu qu'on déniche la petite route qui y conduit. Certaines baies ne sont d'ailleurs accessibles qu'en bateau, une belle excursion d'une demi-journée permettant de découvrir la côte d'une autre manière.
Ricky propose ainsi de vous emmener sur la *Das Boat,* son yacht à moteur, admirer les rochers aux formes surprenantes. Un mammouth, un ours, ces silhouettes sont saisissantes. Ricky connaît chaque anfractuosité, chaque écueil et chaque courant qui rendent cette côte découpée, près de Chia, si délicate à naviguer. Le bateau fait une pause dans une anse idyllique →

Des tempéraments forts

«Elle s'était mariée sur le tard, en juin 1943, après les bombardements américains sur Cagliari, à une époque où une femme pas encore casée à trente ans était déjà presque une vieille fille. Non qu'elle fût laide, ou qu'elle manquât de soupirants, au contraire. Mais un moment venait où les prétendants espaçaient leurs visites, puis disparaissaient de la circulation, toujours avant d'avoir demandé officiellement sa main à mon arrière-grand-père.» Milena Agus est une jeune auteure qui, en parlant de ses ancêtres, dit qu'ils sont Sardes depuis le paléolithique. Elle a choisi de vivre et d'enseigner sur la terre de ses racines. C'est d'une grand-mère sarde qu'elle parle dans son second roman *Mal de Pierres,* qui a connu un succès international l'été dernier. Une grand-mère excentrique, hors normes, qui ne se conformait pas à la morale très stricte des années d'après-guerre. Une femme que sa famille cherchait à enfermer dans le carcan trop étroit d'un mariage arrangé. Souffrant de calculs rénaux, la jeune femme est envoyée pour la première fois de sa vie hors de son île, sur le continent. En cure, elle fait la connaissance d'un homme, le Rescapé, sorti des camps. L'amour pour cet homme énigmatique va marquer toute sa vie. Elle n'aura de cesse de le retrouver, bien qu'elle vive avec son mari, et donne naissance à un fils. Une vie entière tournée vers un fantasme, inaccessible et salvateur.
Milena Agus fait défiler des personnages hauts en couleur, aux caractères bien trempés, et aux désirs tourmentés. L'auteur ne tombe jamais dans le pittoresque ou dans le folklore facile, mais sait faire sourdre la violence des cœurs, laissant apparaître la rudesse de la condition humaine, et la beauté dérisoire des rêves. Une belle écriture de femme d'aujourd'hui, crue et sans fioritures.

Mal de Pierres, Milena Agus, Editions Liana Levi.

B. P.

Des flots turquoise dignes des Caraïbes.

B. P.

Le village de vacances propose plusieurs piscines luxueuses.

Fortevillage

Comme un coq en pâte

A quelques kilomètres à l'est de Cagliari, Fortevillage est un lieu vraiment à part. Sur des hectares de végétation tropicale admirablement entretenus, cet immense village de vacances s'est développé harmonieusement. Des centaines de bungalows, plusieurs hôtels, une dizaine de piscines, une longue plage de sable fin, près de vingt restaurants, un karting, une patinoire, des discothèques, un centre de thalassothérapie sont réservés aux vacanciers adeptes de *dolce vita.* Le soir, la place centrale du village devient scène de spectacles, avec des groupes de musique et des boutiques de luxe ouvertes jusqu'à minuit. Il y a tellement d'activités, tennis, golf, balades en bateau, miniclub pour les enfants, soins de massage qu'il est tentant de ne jamais sortir de cette cité miniature dédiée aux loisirs sans soucis. Une formule de vacances idéale pour ceux qui aiment être chouchoutés, qui apprécient le côté convivial et chic d'un complexe de luxe.

Rens. www.fortevillageresort.com; Fortevillage est une destination proposée par l'agence Frantour.

→

aux eaux d'un incroyable bleu clair, digne des Caraïbes. Les courageux se baignent dès le mois de mai, pour le plaisir de glisser dans une eau transparente, mais encore froide. A bord, le capitaine sarde vous sert de succulents *antipasti,* des olives, du saucisson de sanglier ou de la *bruschetta,* du pain à la tomate. On rentre au port un peu saoulé par le vent et par le vin doux, servi par le marin, mais heureux d'avoir fait provision de couleurs et de beauté.

Saveurs locales

Les Sardes aiment manger et faire partager les bons produits de leur île. La cuisine reste simple, parce que, bien longtemps, la population n'avait pas les moyens d'enrichir sa table. Le pain *carasau* est servi avec les *antipasti,* les entrées. C'est une sorte de galette, si fine que les Italiens le surnomment «papier à musique». Craquant, tiède et parsemé de sel de mer, le *pane carasau* se croque accompagné de salami parfumé, de jambon de montagne ou de petits légumes, conservés dans l'huile ou le vinaigre.

Les pâtes et les gnocchi sous mille et une formes sont bien sûr toujours au menu, suivi du traditionnel cochon de lait rôti, cuit dans les branches de myrte. Les Sardes apprécient la viande et ne se sont vraiment mis au poisson qu'avec l'arrivée du tourisme. On trouve aujourd'hui des oursins, des poulpes et les *bottarge,* les œufs séchés de mulet qui sont la base d'excellentes sauces pour les pâtes.

Le *pecorino sardo* est probablement l'ambassadeur le plus connu de la cuisine de l'île. Ce fromage de brebis sec, plus ou moins vieux et fruité, est blanc, mais devient

La cuisine sarde est simple et authentique.

Gérard Blanc

Cagliari, ville portuaire, vaut le détour pour ses quartiers anciens.

B. P.

plus foncé selon son âge. Une appellation contrôlée permet d'en garantir l'origine. On en trouve en Suisse chez les fromagers spécialisés dans les produits italiens.

Les desserts sardes sont souvent constitués de biscuits secs, à base d'amande et de raisins secs. Les miels sont aussi très riches en saveur, comme le délicat miel d'asphodèle, fluide, doré et au goût piquant.

Les vins sardes sont peu connus, mais méritent une dégustation: le *cannonau,* le *vermentino,* le *nuragus* sont des vins puissants, fortement alcoolisés. Les Sardes apprécient également les liqueurs comme celle qu'ils produisent à base de myrte, une plante locale blanche et rouge. Ils vous servent aussi volontiers du *Filu e ferru,* une eau-de-vie dont le nom curieux a une explication historique. A l'époque où l'Etat voulait réglementer la production d'alcool, les Sardes continuaient à distiller en cachette. Et ils enterraient leurs précieuses bouteilles dans le sol. Seul un fil de fer dépassait, qui permettait de retrouver le produit prohibé...

La population sarde est peu nombreuse, moins de deux millions d'habitants, concentrée dans quelques villes et très disséminée dans les régions montagneuses. Des siècles durant, les Sardes ont dû quitter leur terre aride pour vendre leurs bras dans le reste de l'Italie. La Sardaigne est pourtant peuplée depuis la préhistoire.

Traces du passé

Les amateurs d'histoire peuvent visiter les *nuraghi,* les premières grandes tours de pierre construites déjà autour de 1600 av. J.-C. Elles atteignaient jusqu'à 22 mètres de haut et témoignent du souci constant de se défendre contre les incursions étrangères. Les envahisseurs, Phéniciens, Romains, Arabes, Catalans et Italiens, n'ont cessé de tenter de s'emparer de ce territoire proche du continent. «Repère de bandits», c'est en ces termes que les auteurs latins parlent de la Sardaigne au Ier siècle. Une réputation que les Sardes ont longtemps conservée, et qui ne doit finalement pas leur déplaire. Des vestiges archéologiques de l'époque romaine donnent l'occasion de belles balades à Nora ou à Sulcis.

Destination nature par excellence, la Sardaigne réserve à ses visiteurs un accueil chaleureux, dans une ambiance encore authentique. ■

Infos pratiques

Par avion, la compagnie Easyjet, de même que Swiss et Lufthansa assurent en été la liaison Genève-Cagliari et Genève-Olbia. Il est possible d'embarquer sa voiture sur un ferry, depuis Gênes, Livourne, Civitavecchia ou Marseille, à destination d'Olbia ou d'autres ports. Plusieurs compagnies de navigation font la traversée (Tirrenia Ferries, Moby Lines ou Sardinia Ferries). Le voyage varie de 4 heures 45 pour la ligne Civitavecchia-Olbia à 10 heures pour le passage Gênes-Olbia. En haute saison, les réservations doivent être faites très longtemps à l'avance.