Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 36 (2006)
Heft: 6

Artikel: République Dominicaine : un paradis à la Pointe des Cocotiers
Autor: Probst, Jean-Robert
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-826252

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: 01.07.2025

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

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Un paradis à la Pointe des Cocotiers

A l'extrémité orientale de l'île, quarante kilomètres de plages déroulent leur tapis de sable doré. Des millions de cocotiers ont donné leur nom à cet endroit paradisiaque: Punta Cana, la Pointe des Cocotiers. Balayés par les vents du large, ils s'inclinent en direction des terres. C'est leur manière de faire la révérence.

Si on en croit les archéologues, l'île était déjà peuplée d'Indiens venus du continent sud-américain il y a 3000 ans. En fait, ce sont les Espagnols qui les ont affublés du nom d'Indiens, persuadés qu'ils étaient d'avoir conquis les Indes. Le 6 décembre 1492, Christophe Colomb découvrit cette île magnifique, qu'il baptisa Hispaniola, en hommage aux souverains espagnols qui avaient financé son expédition. L'histoire ne dit pas si les conquistadores profitèrent des magnifiques plages. Ceux-ci étaient trop occupés à chercher de l'or et des pierres précieuses et à convertir les populations indigènes. Vingt ans plus tard, les Espagnols abandonnèrent l'île pour partir à la conquête de terres plus vastes et plus riches, du côté du Mexique et du Pérou. Après plusieurs épisodes historiques et quelques dominations (française, américaine), Hispaniola devint une république indépendante et démocratique.

Près de cinq siècles plus tard, les conquérants sont revenus. Non plus avec des navires et des canons, mais avec des dollars et des pesetas. Ce sont eux, ces nouveaux conquistadores, qui ont colonisé les plus belles plages de la République dominicaine, situées à la pointe orientale de l'île. la célèbre Punta Cana.

Parmi ces nouveaux conquérants, Sebastian Barcelò a créé l'un des plus prestigieux complexes de la région, devant le lagon de Bavaro. Le grand-père de ce promoteur exploitait une ligne de bus sur l'île de Majorque. Son père a construit les premiers hôtels des Baléares dans les années 1960. Lui a vu plus grand. Au début des années 1980, il a loué un hélicoptère, survolé les plages de la République dominicaine, repéré le plus bel endroit et acquis 7 millions de m², situés en bordure d'une plage de 3 kilomètres. Il y a implanté cinq hôtels de luxe et un centre de congrès.

Près de 2000 employés prennent soin d'un nombre équivalent de visiteurs, qui passent des vacances de rêve entre la plage, les tennis, le casino et le terrain de golf. Dans cette véritable petite ville, on trouve une quinzaine de restaurants (dominicains, français, espagnols, italiens), une douzaine de bars, des boutiques, des discothèques, cinq piscines... et même une chapelle (la Vierge de San Salvador), où l'on célèbre deux messes par semaine. Un petit train relie les hôtels dès potron-minet jusqu'au bout de la nuit. Comme on y pratique la formule «tout compris», les touristes ne se gênent pas pour boire et manger à satiété sans sortir le moindre peso. La danse devant les buffets somptueux est devenue l'un de leurs passe-temps favoris.

Les vacanciers viennent du monde entier, et surtout des deux Amériques. La Floride, le Mexique et le Venezuela sont à un saut de puce. Les Canadiens à trois heures d'avion. Sur les plages de poudre blonde, tout

Le sourire avenant des Dominicaines.

Les peintres s'inspirent de l'art naïf.

Photos J.-R. P.

EN SAVOIR PLUS

La République dominicaine s'étend sur 48 000 km² (contre 41 300 km² pour la Suisse) et partage la surface de l'île avec Haïti, situé dans la partie occidentale. Elle compte près de 9 millions d'habitants. Son taux de natalité était évalué à 2,3 enfants en 2005 et l'espérance de vie atteint 67 ans chez les hommes pour 69 ans chez les femmes. Le chômage grimpe à plus de 17% et on estime que le quart de la population vit sous le seuil de pauvreté. Le produit intérieur brut (PIB) se monte à 15 milliards de dollars.
La population de l'île comprend 16% de Blancs, 11% de Noirs et 73% de Métis. Les catholiques représentent 95%, les autres Eglises chrétiennes 5% de la population.

LA GASTRONOMIE

De nombreux légumes sont originaires des Caraïbes, comme le manioc, le maïs ou les pommes de terre. Certains fruits, comme l'ananas ou la goyave, poussaient sur l'île avant l'arrivée des Espagnols. Les nombreux échanges commerciaux ont permis d'introduire de nouvelles espèces: citron et canne à sucre (originaires d'Asie), mangue (Indes) et noix de coco (Malaisie). Sur les marchés, très fournis, on découvre également les agrumes (citrons, oranges, mandarines), les pastèques, les bananes et les pommes, mais aussi les papayes, les caramboles ou les fruits de la passion.
Les nombreuses épices, comme la cannelle, la muscade, le poivre ou le laurier se retrouvent dans la cuisine dominicaine. Le *sancocho,* plat national est un ragoût de légumes et de viandes. Dans la cuisine traditionnelle, citons encore le poisson en sauce au lait de coco, les tripes dominicaines, le crabe mariné aux herbes et la *bandera,* plat composé de riz blanc, de haricots rouges, de viande bouillie et de rondelles de plantain accompagné d'une salade.
Les Dominicains boivent principalement de la bière «la Président, c'est la meilleure!» et évidemment du rhum.

ce petit monde se prélasse du matin au crépuscule. Au soleil de Bavaro, toutes les femmes sont belles et tous les hommes se prennent pour Apollon. Enduits de crème bronzante, les braves touristes s'exposent aux rayons du soleil comme des crevettes sur un gril. Une demi-heure sur le dos, une autre sur le ventre, un verre de pinacolada à portée de main. Durant leur séjour, ils engrangent un maximum de chaleur, avant de retrouver les frimas de l'Europe ou de l'Amérique du Nord. Quelques sportifs pratiquent la voile, le kayak, la planche à voile ou la plongée sous-marine dans le superbe lagon qui s'étend jusqu'à la barrière de corail, quelques centaines de mètres au large.

Aux abords des piscines, des animateurs initient des grappes de danseuses et de danseurs aux rudiments du *merengue*, cette musique traditionnelle aux origines indistinctes. «Elle est africaine pour le rythme, espagnole pour les mouvements et créole pour l'esprit.» Chaque soir, accompagné par un orchestre de qualité, un ballet coloré présente un spectacle culturel au rythme du *merengue* ou des extraits de la comédie musicale *Cats*. Si ce n'est pas le paradis, cela lui ressemble étrangement.

Le côté pile

Après quelques jours de farniente, l'envie nous prend de voir l'envers de la médaille. Le côté pile de l'île. Inutile de songer à louer un véhicule. Les routes sont souvent impraticables et les panneaux indicateurs inexistants. «Le meilleur moyen de te perdre est de partir à la découverte de l'île», explique notre guide. Ici, la boussole ou le GPS ne suffisent pas. Il faut en plus l'instinct des gens du lieu, un bon pifomètre et beaucoup de chance pour retrouver son chemin.

En slalomant dangereusement pour éviter les plus gros écueils, notre chauffeur file en direction d'Higüey, le chef-lieu de la province. «C'est ici que les Espagnols ont introduit l'élevage de bétail, dit-il. Depuis, cette région s'est bien développée.» En plus du bétail, on découvre les plantations de canne à sucre et de tabac. «Dans l'île, il y a du boulot pour tout le monde... Enfin, pour ceux qui ont envie de travailler», affirme notre guide, en omettant au passage de préciser que le chômage frôle les 20%. «Les employés ne gagnent pas des salaires mirobolants. Mais les trois ou quatre cents dollars mensuels suffisent à vivre décemment. En plus, relève-t-il, le personnel qui travaille dans les hôtels arrondit ses fins de mois avec les pourboires.»

En bordure de route, des échoppes proposent des étalages de fruits et de légumes. A la boucherie du coin (une modeste baraque), un cochon attend d'être débité. «Moi, je préfère acheter mes produits au supermarché», affirme le guide d'un air dégoûté.

Higüey se présente comme une petite ville de province. La chaleur y est étouffante et la pollution grandissante. L'imposante basilique de béton dresse son arche (80 m de haut) visible loin à la ronde. Inaugurée au début des années 1970, Nuestra Senora de la Altagracia peut accueillir 3000 fidèles, devenant ainsi la plus imposante cathédrale des Caraïbes.

Au cœur de la cité, le marché se déroule le long de deux ruelles exiguës. Ici, les échoppes des bouchers font face aux primeurs. Les tripes grisâtres et les chaînes de saucisses côtoient les papayes, les poivrons et les épices. A deux pas, un coq pousse son dernier chant. Des monticules d'oranges sont proposés sur le pont de camionnettes délabrées. L'odeur, prenante, insistante, mélange de viande rassise, de poisson écaillé et de gingembre éloigne les touristes et attire les mouches. Un marchand de boissons pousse son chariot de bouteilles au contenu indéfinissable. Un petit cireur de chaussures plie sous le poids d'une caisse énorme. La mode est aux baskets et les affaires périclitent.

Curieusement, tout ce petit monde chante, danse et sourit, comme si, pour lui, la vie était vraiment belle. A cent lieues des plages et des hôtels de luxe, les habitants de la République dominicaine ne connaissent pas le stress, mais une forme de bonheur tout simple qu'on leur envie parfois.

Jean-Robert Probst

Un climat si clément

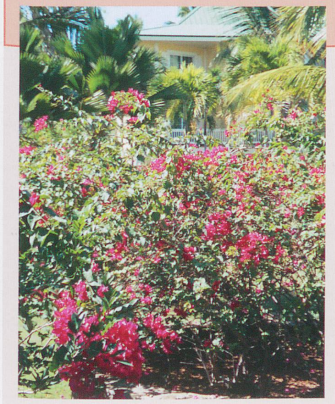
Sur cette île bénie des dieux, la température varie tout au long de l'année entre 29 et 31 degrés. On peut donc y séjourner en toutes saisons, comme dans l'ensemble des Caraïbes, qui bénéficient d'un climat subtropical. Pourtant, les touristes préfèrent y venir entre les mois de novembre et mars. Dès le mois d'avril, les précipitations sont plus importantes et elles atteignent leur apogée de juillet à septembre. On ne connaît pas de pluies diluviennes le long des plages de la République dominicaine, mais de brèves et fortes averses en fin de journée, qui font sensiblement augmenter le taux d'humidité.
De juillet à octobre, l'île se trouve au carrefour des cyclones venant de l'Atlantique et de l'arc des Antilles. «George», le dernier dont le passage date de 1998, avait laissé de profondes traces dans le sud de l'île. Mais ici, la nature reprend vite ses droits. Un an plus tard, tout rentrait dans l'ordre. Les habitations étaient reconstruites, les routes et les ponts réparés, l'électricité rétablie.

La plupart des enfants de l'île sont scolarisés.

Photos J.-R. P.

Sous l'effet de la brise du large, les cocotiers font la révérence.

Une flore éclatante



Grâce au climat très doux et aux précipitations suffisamment abondantes, la flore de la République dominicaine est particulièrement riche. On a dénombré environ 8000 essences de plantes, de fleurs et d'arbres, parmi lesquelles 1800 espèces endémiques. Il s'agit principalement d'orchidées et de palmiers. Parmi les essences très répandues, on peut admirer les flamboyants, qui portent bien leur nom au cœur de l'été, les hibiscus et les bougainvillées de différents tons.
Les autorités de l'île sont très attentives à la coupe et à la taille des arbres. Les permis sont distribués au compte-gouttes et pour chaque arbre abattu on doit en planter un nouveau de la même espèce. Mieux: pour chaque palmier abattu, il faut en replanter dix. Un décret présidentiel interdit formellement la coupe d'essences précieuses comme le cèdre, le caoba ou le roble.
En revanche, côté faune, c'est – presque – le désert. On ne trouve les grands animaux (zèbres, tigres ou girafes) que sur les toiles naïves, spécialité héritée des peintres haïtiens voisins. Avec beaucoup de chance et de patience, on apercevra un iguane vert ou un crocodile d'Amérique. Ici, même les moustiques se font discrets.