

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2017)
Heft: 90

Artikel: Madère, une île fleurie pour les amoureux de la marche
Autor: Rein, Frédéric
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-830351>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.02.2025

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

Madère, une île fleurie pour les amoureux de la marche

Cette petite île volcanique portugaise, située à 660 kilomètres au large du Maroc, est une terre fertile pour la végétation comme pour les marcheurs contemplatifs !

Madère pourrait rappeler le Valais, avec ses bisces que l'on nomme là-bas «levadas». Mais l'analogie s'arrête à ces canaux d'irrigation, qui sillonnent l'île portugaise sur près de 2000 kilomètres. Car les paysages sont extrêmement différents, comme l'explique l'accompagnateur en montagne Jean-Pierre Wagnières, qui s'est rendu à plusieurs reprises sur ce confetti de 55 kilomètres de long sur 22 de large, posé sur l'Atlantique, à 660 kilomètres au large du Maroc : «A Madère, ces canaux, présents dans le centre de l'île, parcourent des terrains moins pentus qu'en Valais et le décor est tout autre. On se retrouve vraiment immergé dans une végétation très dense avec, notamment, des lauriers qui nous dominent.»

La nature a grandement contribué à la réputation de «l'île aux fleurs». «Grâce à un climat clément et constant, les fleurs sont présentes toute l'année», précise le Vaudois de 63 ans. Une image cultivée par les autochtones, qui ont sculpté le paysage avec leurs plantations en terrasses, où ils travaillent généralement à la main. Ils récoltent la canne à sucre, la patate douce, la banane, le fruit de la passion et, naturellement, le raisin (*lire encadré*). Dans une débauche de couleurs et de senteurs, les essences locales (fuchsias, azalées, etc.) côtoient les espèces exotiques comme les palmiers, les yuccas ou encore l'eucalyptus.

Une terre fertile pour les végétaux comme pour les randonneurs de



Le plaisir des yeux est garanti à Madère, été comme hiver.

tous niveaux. «Lors des balades que je guide à Madère, l'idée n'est pas de courir derrière des performances, mais de marcher, à son rythme, vers des plaisirs sensoriels simples», ateste Jean-Pierre Wagnières.

DE MULTIPLES FACETTES

Et ses paysages sont variés. «Cette île est pentue, contrairement à ce qu'on imagine souvent.» Une expérience troublante : les tunnels qui relient les vallées. «Ces conduits bercés par le noir et le bruit de l'eau qui coule s'étirent souvent sur quelques centaines de mètres et sont à peine

à hauteur d'homme. C'est toujours impressionnant d'y pénétrer et de les traverser avec sa lampe de poche.» Un voyage au centre de la terre qui se poursuit au sud. «Dans cette région, les falaises tombent dans le bleu de l'océan, laissant apparaître des couleurs de lave et de magma incroyables.»

FRÉDÉRIC REIN

CLUB

Pour les amoureux de la nature sauvage, notre offre en page 98.

VOUS PRENDREZ BIEN UN PETIT VERRE ?

Ah, le fameux madère ! Ce vin doux, issu de quatre cépages différents, doit son goût délicat à la chaleur. Les explorateurs du XVIII^e siècle ont été les premiers à comprendre, son secret de fabrication. Ils se sont rendus

compte que plus le voyage en soute était long, meilleures étaient les qualités gustatives de ce vin. Un processus de fabrication, une histoire et des anecdotes à découvrir au Musée de l'Old Blandly Wine Lodge de Funchal.