



Balades, baignades et balnéo à Paul do Mar

MAR

MADÈRE



Blotti au pied des falaises volcaniques, Paul do Mar petit village authentique de l'île, vous reçoit pour une semaine de confort et de randonnées sans vertige. Chaque matin, nous partons découvrir Madère pour un nouveau spectacle, jardins fleuris, cultures maraîchères, levadas silencieuses, villages accueillants, piscines naturelles et vasques émeraudes... le tout couronné par le soleil couchant sur le petit village de pêcheurs de Paul do Mar !



8 jours / 7 nuits
5 jours de marche



5 à 15 personnes



Semi-itinérant



★★★



Hôtel



Code : 300

LES POINTS FORTS :

- Option remise en forme
- Un hôtel*** en bord de mer
- Les villages pittoresques de pêcheurs



PROGRAMME JOUR PAR JOUR

JOUR 1 : PARIS - MACHICO

Accueil à l'aéroport, transfert à Machico ou Santa Cruz. Logement en hôtel 2*.
Dîner libre.

JOUR 2 : PONTA DE SAO LOURENCO

Depuis la baie d'Abra, nous partons pour une belle balade en direction de la Ponta de Sao Lourenço. Nous y découvrirons les falaises volcaniques aux rochers multicolores qui plongent vertigineusement dans l'océan, et de petites criques aux eaux claires dans lesquelles nous pourrions nous baigner ; les amateurs de plongée croiseront peut-être des poissons multicolores... Transfert pour Paul do Mar et installation pour 4 nuits en hôtel 3* avec vue sur l'océan.

 3h de marche, +300m/-300m de dénivellée; 1h20 de transfert


JOUR 3 : PAUL DA SERRA : RABACAL

Transfert pour Rabaçal, en pleine montagne.
Randonnée au cœur d'une nature préservée à la découverte des différentes cascades.
Transfert retour à Ponta do Sol ou Calheta.

 4h de marche, +100m /-250m de dénivellée; 1h de transfert

JOUR 4 : PRAZERES - FAJA DA OVELHA - PAUL DO MAR

Transfert pour Prazeres.
Randonnées à travers les cultures en terrasse et les différents villages de cette région agricole le long de la levada Nova.
Retour à Ponta do Sol ou Calheta.

 4h de marche, -700m de dénivellée, 45mn de transfert

JOUR 5 : LEVADA NOVA- LEVADA DO MOINHO - PONTA DO SOL

Transfert par Lombada da Ponta do Sol (15min). Au départ du Manoir de Jean d'Esmeraut baron belge du sucre, nous suivrons la levada Nova à travers des tunnels, nous profiterons de vues sur la vallée de Ponta do Sol. Puis descente par les anciens chemins jusqu'à Ponta do Sol et sa plage.

 4h de marche, -300m de dénivellée, 15mn de transfert

JOUR 6 : RIBEIRA BRAVA - CABO GIRAO

Transfert pour Quinta Grande. Nous longerons la Levada do Norte à travers les maisons et les jardins fleuries avec l'océan comme toile de fond. Notre périple aboutira sur Cabo Girao le plus haut cap d'Europe avec ses 580 m de haut et avec une magnifique vue sur les villes de Funchal et Camara de Lobos. Transfert et nuit à Funchal. Nuit en hôtel 3* étoiles. Dîner libre.

 4h de marche, +150m de dénivellée, 1h de transfert

JOUR 7 : FUNCHAL

Visite libre de la ville : le marché et vieille ville, les jardins et la paroisse de Monte avec la traditionnelle descente en « Carros de Cestos». Repas libres. Nuit en hôtel 3* à Funchal.

JOUR 8 : FUNCHAL - PARIS

Transfert à l'aéroport et vol retour.

IMPORTANT ITINÉRAIRE :

Le programme inclut l'utilisation des équipement de l'hôtel (piscines, bain à remous, ...). Vous pourrez compléter votre séjour par des formules de 3 soins à l'hôtel Paul do mar qui vous seront données au retour des randonnées.

Formule massage : massages du corps entier, relaxant des pieds et partiel du corps.

ou

Formule relaxante : massage relaxant du corps, massage chinois de la tête, nuque et visage et thérapie de l'arôme.

Tarifs à titre indicatif : 90€

A réserver sur place auprès de la réception de votre hôtel.

PERSONNALISER SON VOYAGE :

Stop involontaire à Lisbonne Il se peut que votre plan de vol fasse une escale à Lisbonne (notamment les départs province, mais aussi parfois de Paris). Si vous disposez de plus de 3 heures de temps entre les 2 vols, il peut être intéressant d'aller visiter la ville et ses vieux quartiers, qui sont à une poignée de minutes en bus de ville. Vous pourrez trouver une carte de la ville auprès de l'office de tourisme de l'aéroport. Pour vous rendre en ville, prenez des renseignements auprès de l'office du tourisme ; sachez qu'il y a des bus toutes les 20 min (solution peu onéreuse) ou encore la possibilité de prendre un taxi si vous êtes 3 personnes ou plus.

FICHE PRATIQUE

NIVEAU PHYSIQUE :

3 à 4h30 de marche par jour, randonnée sans difficultés techniques

NIVEAU TECHNIQUE :

Aucune difficulté technique

ENCADREMENT :

Accompagnateur portugais francophone ou français spécialiste de la destination



HÉBERGEMENT :

- 1 nuit en hôtel 2* à Santa Cruz ou Machico
- 4 nuits en hôtel 3* à Ponta do Sol ou Calheta
- 2 nuits en hôtel 3* à Funchal

RESTAURATION :

Petit-déjeuner : classique, avec en plus du jambon blanc, du fromage, et parfois un morceau d'omelette.

Déjeuner : pique-nique du midi qui sera généralement préparé par notre hôte ou par votre accompagnateur.

Dîner : le repas du soir est souvent composé de spécialités portugaises et de spécialités typiques de Madère. Reportez vous à la rubrique « Gastronomie » du chapitre « Pays » pour avoir plus de détails et vous mettre l'eau à la bouche !

TRANSPORT DES BAGAGES :

Vous portez uniquement vos affaires de la journée.

TRANSFERTS :

Les déplacements sont effectués en minibus privés. Cela procure un confort à plusieurs niveaux : confort lors des transferts sur des routes souvent tortueuses. Confort au niveau des randonnées, puisque nous profitons d'une certaine flexibilité horaire (dont il ne faut tout de même pas abuser), que ne pourraient nous procurer les taxis, voire des adaptations d'itinéraire (en fonction de la météo...). De plus, nous pouvons nous rendre au départ de randonnées que les transports locaux ne desservent pas.

GROUPE :

De 5 à 15 participants

RENDEZ-VOUS :

Le jour 1 à l'aéroport de Funchal

DISPERSION :

Le jour 8 à l'aéroport de Funchal

MOYENS D'ACCÈS :



EN VOITURE

➤ COVOITURAGE

Pour rejoindre l'aéroport où vous êtes convoqué et afin de limiter vos frais de déplacements, pensez au covoiturage en tant que chauffeur ou passager. Faites appel à : Blablacar C'est simple et pratique. Attention : prévoyez de l'avance dans vos rendez-vous afin de ne pas être en retard à l'aéroport : l'avion ne vous attendra pas...

Vous pouvez aussi nous téléphoner au 05 62 97 46 46, si vous souhaitez savoir si d'autres personnes du groupe habitent dans la même région que vous. Nous pourrions vous mettre en contact.

Nous vous conseillons enfin de comparer le coût et les horaires de différents modes d'accès de chez vous à l'aéroport de départ grâce au site Comparabus.

Contrairement à ce que son nom laisse penser, ce site, pour un même trajet, vous proposera diverses possibilités telles que avion, train, bus, ou covoiturage.

DATES ET PRIX

INFORMATIONS DATES ET PRIX :

Prix indiqué avec vol au départ de Paris
 Départ de province possible avec supplément : nous consulter
 Prix sans le vol : nous consulter

Privilèges Chemins du Sud : remise fidélité -3%

La plupart de nos clients sont de fidèles voyageurs, qui aiment retrouver notre expertise, mais aussi l'état d'esprit et la sympathie de notre équipe au bureau. Et surtout, la qualité d'encadrement et des connaissances des accompagnateurs Chemins du Sud.

Afin de vous remercier de votre fidélité, nous vous accordons une remise de 3%, appliquée dès votre 3ème séjour (les inscriptions faites via une autre agence comptent aussi!). Cette remise vous sera attribuée systématiquement pour tous les séjours suivants. Elle est calculée sur le prix de votre séjour, hors suppléments (chambre individuelle, nuits supplémentaires, assurances, etc...) et hors taxes. Elle est non cumulable avec d'autres réductions, et ne s'applique pas aux groupes constitués bénéficiant déjà d'un prix spécifique.

Remise FFRP

Afin d'encourager le développement et la promotion de la randonnée sur notre territoire, la protection de l'environnement et la mission de formation de la Fédération Française de la Randonnée Pédestre, Chemins du Sud offre une remise de 5% sur le prix du séjour à tous les adhérents licenciés de la FFRandonnée (hors suppléments et taxes), non cumulable avec d'autres réductions.

NOTRE PRIX COMPREND :

- L'encadrement par un accompagnateur
- L'hébergement en pension complète (sauf les repas des jour 1, 7 et 8 ainsi que le dîner du jour 6)
- Les transferts prévus au programme

NOTRE PRIX NE COMPREND PAS :

- Les repas des jours 1, 7 et 8, le dîner du 6,
- Les frais d'inscription éventuels,
- L'option remise en forme (90€)
- L'observation des cétacés (45 €),
- Les assurances,
- Les frais d'inscription éventuels
- Les boissons et les dépenses personnelles.
- De manière générale tout ce qui n'est pas indiqué dans le "prix comprend".

FRAIS D'INSCRIPTION :

Les frais d'inscription sont des frais administratifs. Ils sont applicables à chaque personne inscrite.

- Pour toute inscription à plus de 90 jours du départ : pas de frais d'inscription.
- Pour toute inscription à partir de 90 jours du départ : 15€ / personne.

EN OPTION :

Supplément chambre individuelle (sous réserve de disponibilité) : 295€

Option remise en forme 3 soins à réserver et à régler sur place: 90€



ÉQUIPEMENT CONSEILLÉ

BAGAGES :

- ✓ 1 sac de voyage à mettre en soute de 15 kg max
 - ✓ 1 sac à dos de 30 à 35 litres comme bagage cabine et sac de journée
- Limitez le poids de votre bagage : votre sac de voyage doit pouvoir contenir l'ensemble de vos affaires, et ne pas dépasser environ 15 Kg.
- Avertissement : Lors de l'enregistrement à l'aéroport pensez à mettre en bagage soute votre couteau de poche et tout objet tranchant ou piquant, sinon il vous sera confisqué à l'embarquement.

VÊTEMENTS :

A adapter suivant la saison:

- ✓ 1 chapeau ou casquette et/ou foulard
 - ✓ T-shirts manches courtes (et/ou en fonction de la saison, sous pulls à manches longues) en matière respirante.
- Quantité : 1 pour 2 à 3 jours de marche
- ✓ 1 veste en fourrure polaire
 - ✓ 1 veste coupe-vent imperméable et respirante
 - ✓ 1 sursac à dos (en début de saison)
 - ✓ 1 pantalon de montagne (trekking) déperlant
 - ✓ 2 shorts de randonnée
 - ✓ 1 maillot de bain (facultatif)
 - ✓ Chaussettes de marche (1 paire pour 2 à 3 jours de marche). Privilégier la laine ou les chaussettes spécifiques randonnées. Évitez le coton (ampoules).
 - ✓ 1 paire de chaussures de randonnée tenant bien la cheville à semelle type Vibram. Pensez à « tester » auparavant les chaussures neuves et celles inutilisées depuis longtemps
 - ✓ des sous-vêtements
 - ✓ 1 pantalon confortable pour le soir
 - ✓ 1 paire de chaussures de détente très légères pour le soir

MATÉRIEL :

- 1 grand sac plastique à glisser dans votre sac à dos pour en protéger le contenu
- ✓ un drap sac (optionnel)
- ✓ un duvet en nov/déc/janv/fév seulement et si vous êtes frileux (drap et couverture sont fournis dans les hébergements).
- ✓ 1 paire de lunettes de soleil d'excellente qualité avec protection latérale
- ✓ 1 paire de bâtons (facultatif)
- ✓ 2 gourdes (1,5 litre minimum)
- ✓ 1 thermos si vous emportez thé, café... soupe (surtout en hiver ou séjours en altitude)
- ✓ **très important : 1 boîte plastique hermétique (volume 0,5 à 0,75 litre environ) pour le pique-nique**
- ✓ 1 couteau de poche type Opinel
- ✓ Couverts + gobelet (nous ne fournissons pas de couverts en plastique)
- ✓ 1 petite pochette étanche pour mettre argent, carte d'identité, carte vitale et contrat d'assistance
- ✓ Nécessaire de toilette + 1 petite serviette de toilette
- ✓ 1 serviette de bain
- ✓ Boules Quiès ou tampon Ear (si votre voisin ronfle !)
- ✓ Papier toilette + 1 briquet
- ✓ crème solaire + écran labial
- ✓ 1 frontale ou lampe de poche
- ✓ 1 couverture de survie
- ✓ Appareil-photo, jumelles (facultatif)

PHARMACIE :

- ✓ Vos médicaments habituels
- ✓ Médicaments contre la douleur : paracétamol de préférence
- ✓ Anti-diarrhéiques
- ✓ Pastilles contre le mal de gorge
- ✓ Bande adhésive élastique, type Elastoplaste en 8 cm de large
- ✓ Steristrip
- ✓ Pince à épiler
- ✓ jeux de pansements adhésifs + compresses désinfectantes
- ✓ Double peau (type Compeed ou SOS ampoules)
- ✓ Stérilium gel (utile pour se laver/désinfecter les mains)



FORMALITÉS

FORMALITÉS :

➤ PASSEPORT

Carte nationale d'identité (pour un séjour maximum de 2 mois) ou passeport (pour un séjour maximum de 3 mois) en cours de validité.

ATTENTION : l'autorisation de sortie du territoire est obligatoire pour tout mineur voyageant sans ses deux parents.

A compter du 15/01/17, tout mineur qui voyage à l'étranger sans être accompagné de ses parents devra être muni de sa pièce d'identité en cours de validité (carte d'identité ou passeport selon la destination), d'un formulaire signé par l'un des parents titulaire de l'autorité parentale (autorisation de sortie du territoire), de la photocopie de la pièce d'identité du parent signataire.

Pour plus d'informations nous vous invitons à vous rapprocher de votre mairie.

➤ VISA

Pour les ressortissants français, il n'y a pas de visa.

➤ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Chaque enfant mineur français doit posséder sa propre pièce d'identité (CNI pour l'UE et passeport pour l'étranger). L'autorisation de sortie du territoire n'existe plus depuis janvier 2013.

ASSURANCES :

A l'inscription, vous pouvez souscrire une assurance assistance rapatriement et/ou annulation qui s'ajoute au prix du séjour.

➤ Assurance annulation : 3% du montant du séjour. (elle comprend le remboursement des sommes retenues en cas d'annulation avant le début du séjour justifiée).

➤ Assurance rapatriement : 2% du montant du séjour.

➤ Assurance annulation - rapatriement : 4% du montant du séjour.

Textes complets des contrats d'assurances envoyés sur demande.



INFORMATIONS DESTINATION

CLIMAT :

Le climat de Madère est variable ; en matière de météorologie, ce qualificatif peut prêter à sourire, mais le relief accidenté de l'île et sa situation géographique en sont les principaux responsables. En effet, située au large du Maroc et au sud-ouest du Portugal, Madère est soumise à l'influence de l'anticyclone des Açores, mais aussi aux dépressions ! L'île ressemble à une immense muraille qui surgit de l'océan ; des contreforts de plusieurs centaines de mètres de haut se dressent au-dessus de l'Atlantique ; il en résulte de multiples microclimats.

La côte est sauvage, verdoyante, abrupte et taillée de profondes vallées. Au niveau de la mer, le soleil y joue parfois à cache-cache avec les nuages, créant de superbes jeux de lumière. Jusqu'à environ 700 mètres d'altitude, le climat est favorable à de nombreuses cultures. Toujours en versant nord mais en moyenne montagne, les nuages ont tendance à s'accumuler sur une tranche d'altitude comprise généralement entre 800 et 1200 mètres ; c'est l'endroit le plus pluvieux de Madère. Des forêts luxuriantes, Laurisylva (relique de l'époque tertiaire constituée d'une multitude de plantes spécifiques à Madère), tapissent cet étage, ainsi que des bruyères arborescentes. C'est dans ces forêts, qui sont un véritable réservoir naturel d'eau, que prend source la plupart des levadas.

En hiver, à partir de cette altitude, la température est parfois froide. Au-dessus, les sommets volcaniques dominent la mer de nuage ou l'océan. Le climat est plus sec, mais parfois frais (froid en hiver), car nous sommes à près de 2000 mètres d'altitude ; le point culminant est le Pico Ruivo à 1869 m. Les plus hauts pics sont couverts de neige durant quelques jours d'hiver, mais elle n'y reste jamais longtemps.

Le versant sud est plus clément, devenant tropical à mesure que l'on perd de l'altitude, parfois aride. On trouve des petits villages côtiers tranquilles sur la partie sud-ouest, tandis que le sud-est est plus urbanisé. Certaines années à Funchal, les précipitations peuvent être quasiment nulles, tandis que certaines zones de la côte nord peuvent enregistrer un cumul de précipitations de 2000 mm d'eau ! Grâce au Gulf Stream, le climat global a la réputation d'être particulièrement clément, et les températures annuelles à Funchal oscillent entre 18 et 26 °C. L'eau de l'océan est aussi comprise entre 18 et 25°C.

En fonction de l'altitude et de l'exposition, il y a donc de multiples microclimats, permettant ainsi à une végétation très diversifiée, d'exister.

« À Madère, tout pousse ! » : Acajou, Laurier, Bruyères, Fougères arborescentes, Arbre à Muguet, Epicéas, Châtaigner, Eucalyptus... et bien sûr, toutes les plantes ornementales ou agricoles : bananiers, canne à sucre, papayers, passiflore, vigne, patate douce, igname, pommiers, orchidées, hibiscus, oiseaux du paradis, jacarandas... Le « Jardin de l'Atlantique » regroupe la flore de tous les continents !



HISTOIRE :

La légende des amants des tropiques :

Robert Mac Kean, gentilhomme anglais du XIV^e siècle était tombé amoureux d'une jeune française, Anne d'Orset ; mais leurs familles ne l'entendaient pas ainsi. Les 2 amants s'enfuirent donc par delà les mers, mais une violente tempête les fit naufrager sur une île déserte ; leurs compagnons d'infortune survécurent et purent fabriquer un radeau pour reprendre la mer. Capturés par les Barbaresques, ils furent vendus comme esclaves au Maroc ; ce sont eux qui auraient prévenu les portugais d'une mystérieuse île déserte...

Mais la découverte officielle de l'île ne fait pas mention d'évènements ayant trait à cette légende. Il y a 600 ans environ, Madère était totalement déserte, ou plutôt totalement luxuriante, mais inhabitée par l'homme.

Les premiers récits de navigateurs faisant référence à l'île datent de 1317. Le capitaine génois, Manuel Pessanha, avec le soutien financier du Portugal, aurait approché une île montagneuse couverte de forêts et déserte. Elle resta encore ainsi durant 1 siècle.

Puis l'ère des Grandes Découvertes, de la recherche du Nouveau Monde allait modifier cette virginité. Espagnols et Portugais partirent à la conquête des mers avec leurs caravelles.

L'infant du Portugal, Enrique -dit le navigateur bien qu'il se garda de monter sur un bateau de toute sa vie !- fut à l'origine du premier débarquement : l'un de ses navires, pris dans une tempête, s'échoua sur une île inconnue ; afin de remercier son Sauveur, le commandant du bateau João Gonçalves Zarco la baptisa « Porto Santo » (le Port-Saint). Et à l'horizon sud, se dressait, surgie de l'océan, une fantastique muraille montagneuse couronnée de nuages.

L'année suivante, l'Infant Enrique demanda au commandant miraculé de retourner à la découverte de ces îles mystérieuses ; il se dirigea d'emblée vers l'île montagneuse qu'il avait aperçu depuis Porto Santo lors de son naufrage. Face à l'épaisse forêt qui couvrait l'île, il la nomma « Madeira », qui signifie bois en portugais. Le premier pas de la colonisation allait commencer. Pour la défricher afin de la pénétrer, on y mis un incendie qui dura dit-on, pas moins de 7 ans ! Il ne restait plus qu'à cultiver cette nouvelle terre arable ; mais pour cela, il fallait coloniser l'île et donc il fallait des hommes.

Des paysans pauvres du Portugal débarquèrent ; ils taillèrent des terrasses sur tous les versants sud, en portant sur leur dos la terre pour les remplir. Le blé et l'orge furent les premières cultures, ainsi que la vigne venue de Crète.

Afin d'irriguer ces cultures en terrasse, on creusa les levadas - canaux d'irrigation - courant du haut des montagnes jusqu'aux terres cultivées à travers un relief accidenté et parfois aérien, pour finalement terminer leur parcours au niveau de la mer à travers les plantations de bananiers.

Dix ans après la première colonisation, Madère exportait la moitié de sa production de céréales. L'ère de la canne à sucre, particulièrement à l'aise sur ces sols volcaniques au climat tropical, allait donner une nouvelle prospérité à l'île. On importa des plants de Sicile, on fit venir des esclaves des côtes de Guinée... et Madère devint l'un des principaux producteurs mondiaux. Ses pains de sucre étaient prisés dans toute l'Europe.

Elle devint alors incontournable sur la route des navires en route ou en provenance des Indes qui contournaient l'Afrique.

Afin de garder la main sur cet embryon d'empire colonial, le roi du Portugal l'incorpora à la Couronne en 1497, érigea Funchal en cité et y fit nommer en 1514 le premier évêque hors du continent européen.

Mais les sols s'épuisèrent, et une autre colonie portugaise fit une concurrence sérieuse : le Brésil ; ses prix très bas grâce à la présence de nombreux esclaves, exclua peu à peu Madère du marché mondial. Comble : les Madériens en étaient parfois réduits à acheter le sucre brésilien et à le revendre au continent comme étant issu de leur production ! Les planteurs émigrèrent outre Atlantique ; il fallait trouver un nouvel avenir. Le vin apporta ce nouvel élan.

Les Anglais, dès la fin du XVII^e siècle, intéressés par la situation stratégique de l'île, obtinrent le monopole du transport vers les colonies américaines de ce mélange de vin et d'eau de vie. Ils débarquèrent sur l'île, achetèrent des terres, plantèrent de nouveaux cépages tout en créant des structures commerciales couvrant l'Europe et les Amériques. De véritables dynasties naquirent dont certaines existent toujours ; la totalité du marché passa aux mains des anglais.

Profitant des guerres napoléoniennes, les troupes britanniques débarquèrent dans l'île en 1801, où ils furent bien accueillis, jusqu'en 1814. Mais nombre d'entre eux décidèrent de rester sur place.



Charmée par les vertus ensoleillées du madère, la bonne société londonienne se mit vers 1850 à prendre ses quartiers d'hiver sous les palmiers de Funchal.

Un « refuge semi-clandestin » pour l'aristocratie anglaise et les grandes fortunes américaines.

Le tourisme était né ; l'ouverture du premier aéroport en 1964 mis un terme à l'épopée héroïque pour accéder à Madère.

Les hôtels de luxe virent et voient toujours passer les membres les plus distingués de toutes les familles princières, hommes politiques et autres écrivains.

Mais ce portrait ne doit pas faire oublier les vicissitudes qu'a connu l'île : crise économique liée à la concurrence du Brésil en 1822, épidémie de mildiou qui détruisit 85% du vignoble, choléra, épisodes d'instabilité politique... avec forte émigration.

Depuis 1974 et la Révolution des Oeillets, l'archipel de Madère connaît une embellie continue ; 1976 a marqué l'obtention de son statut de gouvernement autonome, avec parlement et gouvernement régional.

L'adhésion du Portugal en 1986 à l'Union Européenne fit profiter aux îles de moyens considérables pour développer leurs infrastructures et leur économie.

Parenthèse sur le mariage de Christophe Colomb : c'est à Porto Santo, île de l'archipel située à une quarantaine de kms au nord de Madère (l'île principale) que Christophe Colomb s'est initié aux techniques de navigation de haute mer. Entré au service d'un marchand génois de Lisbonne, il était venu dans l'île en 1478 pour y acheter du sucre. Il y rencontra Filipa Perestrelo e Moniz, la fille de l'ancien capitaine donataire, et l'épousa quelques mois plus tard, alors qu'il avait 28 ans. Sa belle mère, sensible à sa passion pour les terres nouvelles, lui communiqua les cartes de son défunt mari. C'est ainsi que Colomb acquit la certitude de pouvoir gagner les Indes en traversant l'Atlantique.

GÉOGRAPHIE :

L'archipel de Madère est constitué de l'île principale du même nom (d'une superficie de 740 km²), de l'île de Porto Santo (42 km²), située à 50 km au nord-est, et de deux archipels déserts comprenant trois îles chacun : les Desertas et les Selvagens (15 km² en tout).

L'île de Madère est située à 980 km de la côte portugaise, 800 km de la plus proche des Açores, 600 km du Cap Juby au sud du Maroc et 460 km des Canaries.

Elle s'étire sur 55 km de long et 22 km de large, elle est traversée d'est en ouest par une formation montagneuse dont le point culminant est le Pico Ruivo (1862m).



CULTURE :

➤ PEUPLES, ETHNIES ET LANGUES

Peuples : l'île de Madère, qui était encore inhabitée au XIV^e siècle, connu rapidement après sa découverte, une immigration importante de paysans portugais du continent ; pays colonisateur, le Portugal y fit venir des esclaves de Guinée, mais aussi d'Angola, du Cap Vert.... Prise d'assauts par les pirates de divers pays, puis sous influence économique anglaise, prise par quelques américains... Madère compte aujourd'hui une population que l'on peut qualifier de cosmopolite, voire métissée, même si les traits physiques des madériens sont souvent de type occidental.

➤ LANGUES : le portugais est la langue officielle ; mais beaucoup de gens parlent français et/ou anglais, et il est aisé de se faire comprendre. La langue ne doit pas être un obstacle à votre voyage.

➤ RELIGIONS

Plus de 90% de la population est catholique.

Tout au long de l'année, de nombreuses fêtes traditionnelles religieuses y sont célébrées en l'honneur des saints et patrons locaux. Chaque hameau à son église, qui est dédiée à un saint.

Les 3 principaux événements religieux sont les fêtes en l'honneur de Senhora do Monta (à Funchal à la mi Août), celle pour Senhor Bom Jesus (à Ponta Delgada début septembre), et enfin celle pour Nossa Senhora do Loreto (à Calheta 1^{ère} quinzaine de septembre).

➤ US ET COUTUMES

Les Madériens sont des catholiques pratiquants.

C'est un peuple très hospitalier et sociable. Plusieurs mondes s'y côtoient : une jeunesse dynamique et fêtarde, des générations mondaines rompues au vieil art de vivre anglais, un monde paysan courageux et vaillant s'octroyant quelques pauses dans le difficile labeur lors des fêtes de villages et autres.

La vie de l'île est ponctuée par des fêtes religieuses ou laïques ; championnats sportifs en tous genres (surf notamment ; l'île dispose de « spots » mondialement connus).

En février : carnaval de Funchal et ses splendides cortèges.

Avril : fête des fleurs à Funchal.

Juin : fête de Sao Pedro à Ribeira Brava (la ville est décorée de fleurs en papier), Grande tonte des moutons au plateau de Paul da Serra.

Juillet : les 24H de danse à Santana. Semaine gastronomique de Machico.

Août : semaine de la Mer à Porto Moniz, fête de Notre Dame à Monte.

Septembre : fête du vin à Estreito de Camara de Lobos.

Octobre : procession nocturne du Seigneur des Miracles à Machico.

Décembre : fête de fin d'année à Funchal avec feu d'artifice sur la baie parmi l'un des plus grandioses au monde....

Chaque village a aussi bien sûr sa fête.

➤ ART

L'art artisanal le plus connu de madère est sans aucun doute les azulejos, ces peintures bleus qu'on peut admirer dans les anciennes quintas et bâtiments officiels de Madère. Cet forme d'art vient du Portugal.

De nombreux groupes folklorique maintiennent la tradition folklorique de Madère.

L'authentique folklore de Madère est caractérisé par des "balhinos" accompagnés de chants et de musique et par la célèbre revanche, où deux chanteurs improvisent à tour de rôle des paroles. Les instruments utilisés sont : la guitare, la rajah, le triangle, la rebeca, le triangle, l'accordéon et le traditionnel "brinquinho" fabriqué sur l'île.



➤ CUISINE / NOURRITURE

On trouve à Madère la plupart des plats portugais, avec entre autres, de nombreuses préparations à base de « Bacalhau » (morue).

Plus spécifique à l'île, vous découvrirez « l'espada con banana » qui est un poisson cuisiné avec la banane. Ce poisson, l'espada, est fréquent dans les eaux autour de Madère. Il est d'ailleurs cuisiné de diverses manières : grillé, à l'huile, à la vapeur...

D'autres poissons tout aussi succulents sont proposés : Atum (thon), Bodian, Vermelhan (équivalent d'un énorme rouget et très goûteux).

Les viandes sont souvent proposées sous forme « d'espaldas » : brochette de bœuf sur branche de laurier, assaisonnée à l'ail et au laurier... L'agriculture traditionnelle et peu mécanisée permet de goûter à de bons et nombreux produits du terroir : légumes de toutes sortes dont ignames... patates douces, maïs. Des fruits classiques ou tropicaux : fruits de la passion, papaye, goyaves, grenades, mangue, bananes, nèfles du Japon... Sans oublier le Bolo de Caco ou le Bolo de mel en dessert.

La gastronomie de Madère devrait vous laisser de bons souvenirs !

Le vin de Madère :

Au XV^e siècle, des plants de malvoisie importés de Chypre et de Crète avaient rendu célèbre le nom de Madère parmi les amateurs de vin, notamment à la cour de François I^{er}. Mais c'est seulement 3 siècles plus tard que les anglais eurent l'idée d'y ajouter de l'eau de vie de canne (rhum blanc) afin de le faire « tenir » jusqu'à leurs lointaines colonies américaines. Agité dans le navire pendant des semaines par le roulis des vagues, surchauffé par les températures des tropiques, le vin développait un arôme exceptionnel ; ainsi naquit le Madère. Aujourd'hui les négociants le brassent et le chauffent pendant 3 mois dans des cuves traversées par des serpentins d'eau à 50°C, reconstitution des conditions proches de celles d'antan !

Les différents types de vins de Madère en fonction du cépage :

Sercial/seco : vin blanc sec (plutôt en apéritif).

Verdelho/meio-seco : vin blanc demi-sec (plutôt en apéritif).

Boal/meio-doce : vin blanc demi-doux (avec fromage et dessert)

Malvoisie/doce : vin blanc doux (très sucré, à déguster après le café).

Les vins sont nommés par le nom du cépage si ils sont issus au moins à 85% dudit cépage. Après un vieillissement de 5 ans en barrique, c'est un « Réserve ».

Plus on monte dans le vieillissement (10, 20 30 + de 40 ans), meilleur est le vin, prestigieux et bien sûr onéreux. Les « Colheitas » sont des Madère issus d'un seul cépage et d'un vieillissement de 5 ans minimum. Un Madère millésimé dit « Garrafeiras » est un vin issu d'un seul millésime et d'un seul cépage, qui a vieilli au moins 20 ans en barrique et 2 ans en bouteille avant de pouvoir être commercialisé. Sa conservation peut durer des siècles. Vous découvrirez certainement que la qualité des vins de Madère n'a rien de comparable et rien à envier à la qualité caricaturale du Madère que nous employons pour la cuisine !

BIBLIOGRAPHIE :

- Nombreux guides généraux " Portugal, Madere " : Guide bleu, Visa, Michelin
- Paysage de Madère de J et P Underwood (Editions Sunflower)
- Madère, petit guide de voyage (Ed JC Bucher Munich) : de très belle photos
- Vivre à Madère de Jacques Chardonne (roman Ed. Grasset)
- Plantes et fleurs de Madeira, Da Costa-Franquilho-ribeiro

CARTOGRAPHIE :

- Madeira Tour & Trail 1/40 000 (David & Ros Brawn)
- Madeira 1/50000 (Freytag & Berndt)
- Madeira 1/70000 (Bartholomew)
- Madeira 1/70000 (Collins)
- <http://www.visitmadeira.pt/>



ADRESSES UTILES :

Ambassade du Portugal en France,
3 rue de Noisiel-75116 Paris.
Tel : 01 47 27 35 29. Fax : 01 44 05 94 02.
Web : <http://www.embaixada-portugal-fr.org/>
Mail : mailto@embaixada-portugal-fr.org

- En Belgique : 50, rue Ravenstein 1000 Bruxelles Tél : 51 32 736
- En suisse : 50, quai Gustave Ador 1207 Geneve tél : 73 57 410

AUTRES INFORMATIONS :

➤ CUISINE / NOURRITURE

On trouve à Madère la plupart des plats portugais, avec entre autres, de nombreuses préparations à base de « Bacalhau » (morue).

Plus spécifique à l'île, vous découvrirez « l'espada con banana » qui est un poisson cuisiné avec la banane. Ce poisson, l'espada, est fréquent dans les eaux autour de Madère. Il est d'ailleurs cuisiné de diverses manières : grillé, à l'huile, à la vapeur...

D'autres poissons tout aussi succulents sont proposés : Atum (thon), Bodian, Vermelhan (équivalent d'un énorme rouget et très goûteux).

Les viandes sont souvent proposées sous forme « d'espetadas » : brochette de bœuf sur branche de laurier, assaisonnée à l'ail et au laurier... L'agriculture traditionnelle et peu mécanisée permet de goûter à de bons et nombreux produits du terroir : légumes de toutes sortes dont ignames... patates douces, maïs. Des fruits classiques ou tropicaux : fruits de la passion, papaye, goyaves, grenades, mangue, bananes, nèfles du Japon... Sans oublier le Bolo de Caco ou le Bolo de mel en dessert.

La gastronomie de Madère devrait vous laisser de bons souvenirs !

Le vin de Madère :

Au XV^e siècle, des plants de malvoisie importés de Chypre et de Crète avaient rendu célèbre le nom de Madère parmi les amateurs de vin, notamment à la cour de François I^{er}. Mais c'est seulement 3 siècles plus tard que les anglais eurent l'idée d'y ajouter de l'eau de vie de canne (rhum blanc) afin de le faire « tenir » jusqu'à leurs lointaines colonies américaines. Agité dans le navire pendant des semaines par le roulis des vagues, surchauffé par les températures des tropiques, le vin développait un arôme exceptionnel ; ainsi naquit le Madère. Aujourd'hui les négociants le brassent et le chauffent pendant 3 mois dans des cuves traversées par des serpentins d'eau à 50°C, reconstitution des conditions proches de celles d'antan !

Les différents types de vins de Madère en fonction du cépage :

Sercial/seco : vin blanc sec (plutôt en apéritif).

Verdelho/meio-seco : vin blanc demi-sec (plutôt en apéritif).

Boal/meio-doce : vin blanc demi-doux (avec fromage et dessert)

Malvoisie/doce : vin blanc doux (très sucré, à déguster après le café).

Les vins sont nommés par le nom du cépage si ils sont issus au moins à 85% dudit cépage. Après un vieillissement de 5 ans en barrique, c'est un « Réserve ».

Plus on monte dans le vieillissement (10, 20 30 + de 40 ans), meilleur est le vin, prestigieux et bien sûr onéreux. Les « Colheitas » sont des Madère issus d'un seul cépage et d'un vieillissement de 5 ans minimum. Un Madère millésimé dit « Garrafeiras » est un vin issu d'un seul millésime et d'un seul cépage, qui a vieilli au moins 20 ans en barrique et 2 ans en bouteille avant de pouvoir être commercialisé. Sa conservation peut durer des siècles. Vous découvrirez certainement que la qualité des vins de Madère n'a rien de comparable et rien à envier à la qualité caricaturale du Madère que nous employons pour la cuisine !

➤ DÉCHETS

La nature dans les montagnes est aussi fragile que celle de nos campagnes, elle n'est pas faite pour digérer les déchets.

Vous veillerez à détruire ou emporter vos déchets : papiers, sacs plastiques, élastoplast, emballages... pour les déposer dans les endroits prévus pour.

Les piles usagées sont redoutables pour l'environnement (mercure) si elles sont jetées ou brûlées et ce ne sont pas des jouets inoffensifs entre les mains des enfants qui les récupèrent ; elles trouveront facilement une petite place dans votre bagage de retour pour la France. Privilégiez l'usage des piles sans mercure ou des batteries rechargeables. N'oubliez pas d'enterrer ou de recouvrir de pierres les papiers hygiéniques et les " kleenex ", les petites feuilles roses ou blanches éparses volent au vent et balisent les sentiers, ou prévoyez un briquet et brûlez vos papiers.

Petit conseil avant votre départ : réduisez les conditionnements à leur strict minimum.

En bref, " ne laissez rien que l'empreinte de vos pieds ".

Temps estimé pour la dégradation de quelques déchets, en conditions atmosphériques « normales ».

- Mouchoir papier : 3 mois
- Bouteille plastique : 10 à 1000 ans
- Mégot de cigarette : 1 à 2 ans
- Canette aluminium : 100 à 400 ans
- Peau d'orange : 1 à 2 ans
- Carte téléphone : 1000 ans
- Chewing-gum : 5 ans
- Verre : 4000 ans

La nature est fragile... et le randonneur se doit d'être l'un de ses gardiens.

NOUS CONTACTER



En cas de problème de dernière minute, appelez :
au **04 90 09 06 06** ou sur notre téléphone d'urgence au **07 77 08 14 68 (7j/7 24h/24)**



infos@cheminsdusud.com



57 rue François Gernelle BP 155
84 120 PERTUIS

Notre agence est ouverte du Lundi au Vendredi de 9h à 18h30, et le Samedi de 9h à 17h



www.cheminsdusud.com

Dernière mise à jour : 02/03/2022