

Une perle cachée du Pacifique

L'archipel de Lau dans les Fidji est rarement visité par les touristes. Pour les navigateurs également, la route s'avère souvent difficile en raison des vents dominants. Nous avons de la chance et de la patience, naviguons quand les vents nous le permettent et découvrons une belle hospitalité.

✍️ Angela Resch | 📷 Reto Valaer

Je m'assieds au poste de pilotage et me frotte les yeux pour me réveiller. Ma dernière veille nocturne de la traversée de 10 jours entre la Nouvelle-Zélande et les Fidji ne fait que commencer. Encore 20 milles nautiques jusqu'à Savusavu aux Fidji – nous sommes bientôt arrivés! Alors que mon regard se tourne de manière routinière sur le radar, je suis effrayée à la vue d'un gros point rouge qui s'approche rapidement. Alarmée, je réveille mon compagnon Reto en lui disant: «Quelque chose s'approche, abaissons les voiles!» Il réagit immédiatement, enfile son gilet de sauvetage en sortant et, bien que je n'aie pas encore tout à fait dirigé le bateau contre le vent, il affale les voiles. À la même seconde, le vent commence à souffler et l'écran affiche une vitesse de 40 nœuds. Ouf, on a eu chaud!

Sans voile aucune, nous voguons encore à six nœuds, la côte de Savusavu se rapprochant plus vite que nous le voudrions. Au bout de deux heures, nous comprenons alors qu'il s'agit de quelque chose de plus grand. Nous nous mettons à la cape et ralentissons à un nœud et demi. Le seul danger à présent reste les autres yachts qui s'agitent tout autour de nous et qui ont le même objectif. À 4 heures du matin, soit six heures plus tard, le cauchemar est enfin passé, et le vent diminue de sept à cinq Beaufort. Le jour se lève, et nous arrivons à Savusavu, éreintés. Il est un peu fou de penser qu'au cours de ces trois derniers jours nous sommes passés tout près de toutes les îles de

l'archipel de Lau que nous comptions visiter plus tard. Nous savons que le retour ne sera pas aisé en raison des alizés dominants, mais nous devons tout d'abord faire notre déclaration d'entrée à Fidji, au risque de devoir payer des amendes.

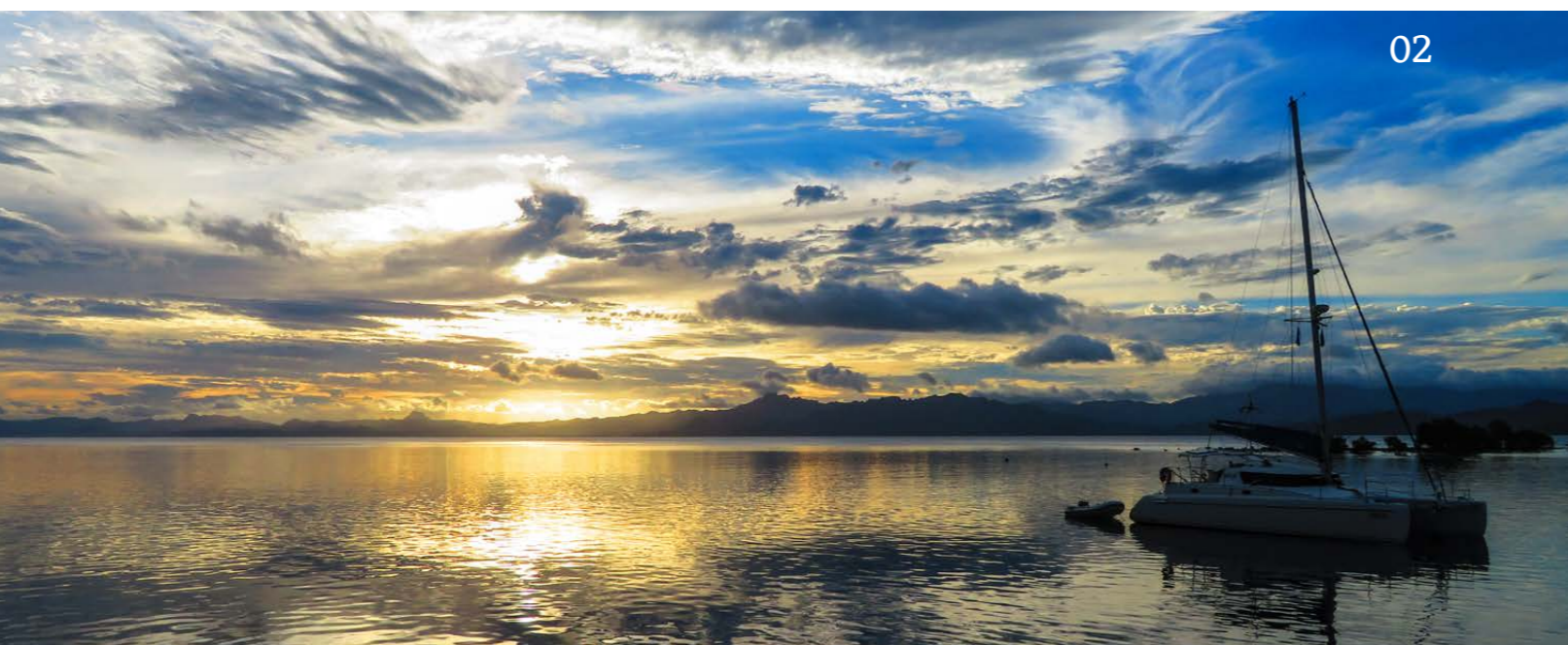
Savusavu est un endroit idéal pour se réapprovisionner. Alors que les deux marinas offrent des points d'amarrage et quelques chaises longues sur la jetée, on y trouve aussi à cinq minutes à pied un magasin ainsi qu'un marché de fruits et légumes. Notre liste de course contient notamment quelques indispensables paquets de kava – racine d'un poivrier qui sert à la fabrication de la boisson nationale aux Fidji.

Manger et boire «de la terre»

Après l'accueil orageux aux Fidji et une fois les achats effectués, nous profitons que le vent tourne au sud pour naviguer vers l'est dans la Viani Bay située en face de Taveuni.

Nous explorons le monde sous-marin durant la journée et, le soir, les habitants du coin nous initient aux coutumes culinaires locales. Des pierres chaudes sont placées dans un «lovov» (four de terre), dans lequel on cuit des poulets et des poissons entiers enveloppés dans des feuilles de bananiers ainsi que des légumes et des racines.

Pendant ce temps, nous observons comment les autochtones préparent le kava, une boisson cérémoniale consommée



- 01 Vue sur le magnifique récif extérieur.
- 02 Le calme après la tempête – Le «She San» au mouillage à Savusavu.
- 03 Pierres bouillantes, poissons, poulets et légumes enveloppés dans des feuilles de bananier et placés sur un four de terre appelé «lovov».
- 04 La poudre de kava est passée à l'eau et deviendra bientôt une boisson de cérémonie.



01



02



03

- 01 La «Little Bay» mérite bien son nom – elle peut accueillir difficilement six yachts.
- 02 Le She San et le Blue Lilly dans la baie de Mbavatu à Vanua Balavu.
- 03 Les enfants saluent les étrangers en lançant des «Palangi, palangi» (blancs, blancs).
- 04 Le chef du village lors du rituel de bienvenue, le Sevusevu.
- 05 Les touristes jouent les artisans: ici en train de réparer un vieux téléviseur.



04



05

- 06 De retour du jardin, chargé de bananes et de racines.
- 07 Routine quotidienne à l'école – après la pause déjeuner, les enfants doivent se mettre en rang pour aller se brosser les dents sur la plage.

principalement à l'occasion de manifestations culturelles, mais aussi à but récréatif. Les racines sont tout d'abord réduites en poudre à l'aide d'un mortier. Elle est ensuite rincée puis pétrie à plusieurs reprises dans l'eau. Vient ensuite le rituel: taper dans les mains en disant «bula» («bonjour»), prendre le bol dans les deux mains, boire le liquide brun en une seule gorgée et dire «matha» («fini»). Assis, on ressent alors la manière dont la langue devient légèrement pâteuse et se laisse envahir par une certaine sensation de détente et de satisfaction. Après cette expérience unique en son genre, nous profitons à nouveau du temps favorable et nous laissons pousser pendant la nuit par un autre vent du sud jusqu'à Vanua Balavu, l'île la plus septentrionale de l'archipel.

Seulement avec l'autorisation du chef du village

Entourés d'innombrables îlots de calcaire à la végétation très dense, nous jetons l'ancre dans la Bay of Islands à proximité de Daliconi. Bien qu'il pleuve des cordes, nous nous rendons au village, car nous devons faire notre «sevusevu» auprès du chef du village. Cela signifie que, munis d'un paquet de kava en guise de cadeau, nous devons demander au chef l'autorisation de jeter l'ancre et de rester dans les environs du village. Le chef ou le porte-parole du village «turanga-ni-koro» marmonne alors quelques phrases au-dessus du paquet de kava puis s'adresse à nous et nous autorise à rester. Nous passons quelques jours à faire du snorkeling et du kayak avant de nous diriger vers l'est de l'île jusqu'à Mbavatu et dans la Little Bay.

De bons amis à Mavana

Quelque peu isolée, la baie de Little Bay fait partie de la municipalité de Mavana, située à quelques kilomètres plus au sud. Nous nous installons dans la petite baie et, soudain, nous entendons quelqu'un nous appeler depuis la plage. Tui et Sotia, les gérants de la ferme voisine, nous rappellent qu'il nous faut ici aussi faire notre «sevusevu». Au même moment, ils nous apportent un sac rempli de papayes, de bananes et de noix de coco – c'est le début d'une merveilleuse amitié. Le petit paquet de kava que nous leur offrons nous est immédiatement rendu sous forme liquide, et nous apprenons encore une fois le rituel en détail, leur apportons des cigarettes, du kava, des t-shirts et des casquettes. En retour, ils nous invitent pour le repas, nous emmènent pêcher, nous offrent d'autres fruits, et nous passons une belle soirée à boire du kava autour d'un feu.

Quinze milles nautiques plus au sud, à Susui, nous faisons le lendemain l'erreur de proposer un peu trop naïvement notre aide pour la réparation d'appareils électriques. Nous passons donc les jours suivants presque exclusivement à réparer des télévisions, des lecteurs DVDs, des machines à laver et des onduleurs. Malheureusement, rares sont les familles à apprécier notre aide à sa juste valeur. Nous supposons que le grand nombre de navigateurs de passage a occasionné une trop grande attente des habitants envers les équipages des bateaux.

Alors qu'un vent d'est annonce sa venue, nous parcourons les 120 milles nautiques en direction du sud jusqu'à Fulaga et jetons l'ancre dans la magnifique lagune bleu turquoise.

Armés de notre paquet de kava, nous nous rendons tout d'abord au village à la recherche du chef des lieux. Tout est calme, pas âme qui vive alentour. C'est alors que deux hommes s'approchent de nous, un mince nommé Tui et un grand nommé



06

Nous nous arrêtons dans la maison de notre famille d'accueil pour bavarder au sujet de nos projets et de ce qui se passe dans le village.



07

- 01 Le dernier (provisoirement) canot à voile sur Fulaga.
- 02 Coucher de soleil sur une baie de toute beauté.
- 03 Un mouillage parfait sur Fulaga.



les femmes continuent de veiller dans la maison du chef. Ce n'est qu'au cinquième jour après l'enterrement qu'il est à nouveau autorisé d'être joyeux et de faire du bruit. Les habitants tuent alors des cochons et organisent un grand festin. Chaque fois que nous nous rendons au village, nous nous arrêtons dans la maison de notre famille d'accueil pour nous asseoir et bavarder au sujet de nos projets et de ce qui se passe dans le village. La tradition veut qu'un dîner en commun soit donné le dimanche après l'église, et nous ne devons nous non plus manquer ni le service (toujours en fidjien) ni le repas. Par ailleurs, les enfants n'ont pas le droit de jouer le dimanche et il est interdit de boire du kava en ce jour.

En forme de U bien particulière, l'île de Fulaga est parsemée de collines et de rochers en forme de champignons. Qu'importe la direction du vent, les yachts peuvent y mouiller en étant toujours parfaitement à l'abri. L'île est en outre entourée d'un récif corallien et abrite d'innombrables mouillages avec une eau bleu turquoise et des roches calcaires fascinantes, les unes

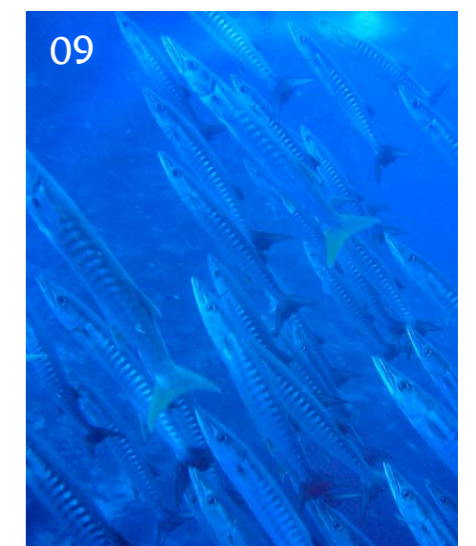
Joe, tous deux vêtus de noir. Ils nous demandent de revenir une prochaine fois, car leur chef est mort.

Un peu plus tard, Joe nous rend visite en chaloupe. Il est à la recherche de kava, qui est traditionnellement bu lors des enterrements. Il nous en achète deux paquets et nous invite aux funérailles qui ont lieu le lendemain. Nous passons les heures suivantes à chercher des vêtements foncés appropriés, car les genoux et les épaules doivent être couverts et l'homme doit porter un «sulu», une sorte de jupe. Une heure avant le service, nous nous approchons du village et sommes conduits à la tente des hommes. Plus de 50 hommes vêtus de bleu ou noir foncé sont assis en silence en cercle autour d'un immense bol de kava, l'air quelque peu endormis et fatigués. Ils ont probablement dû passer toute la nuit ici. Après que le doyen du village a volontiers accepté notre «seusevu», nous pouvons nous joindre au groupe et nous voyons offrir directement une bonne gorgée de kava.

Dans la maison du chef, les femmes veillent sur la dépouille du défunt et trois hommes se relaient pour souffler dans la trompe de triton (un grand coquillage). Un jeune homme portant une arme traditionnelle garde l'entrée, car seules les femmes sont autorisées à l'intérieur, excepté les fameux souffleurs de triton.

Accueillis dans la famille et le village

Une fois la cérémonie terminée, nous faisons la connaissance de notre famille d'accueil, car il est courant à Fulaga que les familles du village s'occupent à tour de rôle des navigateurs de passage. Notre famille d'accueil se compose de Tara et Joe ainsi que de leurs petits-enfants Jonny et Bossi, qui vivent chez eux pendant que leurs parents travaillent à Suva. On nous explique également le déroulement des activités pour les prochains jours, car les funérailles vont durer près d'une semaine encore. Les hommes s'assoient toutes les nuits autour du bol de kava, et



04, 05 Tradition: les hommes gardent le corps devant la maison du chef; à l'intérieur ce sont les femmes qui le font.

06 La trompe de triton doit résonner jusqu'à la fin de la cérémonie.
 07 Une habitante en costume de deuil traditionnel, ici avec son fils.
 08 Une anémone ou un poisson clown.
 09 Un banc de barracudas.



01



02



03



04



Informations sur la région

Meilleure période de voyage: de mai à octobre, en dehors de la saison des cyclones.

Vent et météo: sous l'influence des systèmes météorologiques en Nouvelle-Zélande, il y a souvent des alizés du sud-est de 15 à 20 nœuds.

Ouvrages et cartes marines: Soggy Paws Kompendium Fiji, téléchargement. Les cartes marines électroniques telles que celles de Navionics ne sont exactes que sur l'île principale de la région de Nadi. Dans toutes les autres régions, il est conseillé de naviguer à l'aide des cartes Google Earth et en se fiant à sa propre vue.



05

plus belles que les autres. Il est possible de partir à la découverte des environs sur un paddleboard. Lorsque la marée le permet, la passe constitue un endroit idéal pour y faire du snorkeling et regorge d'un nombre et d'une variété impressionnants de poissons et de coraux que l'on voit défilier en dessous plus ou moins rapidement en fonction du courant.

À chaque fois que le vent souffle un peu moins fort, nous rangeons notre équipement de plongée dans le dinghy et profitons de partir à la découverte du côté extérieur du récif. Alors que les pentes escarpées et les gorges se révèlent fascinantes sur le plan paysager et attirent avant tout des poissons de récif, nous trouvons fréquemment à l'entrée de la passe des bancs de barracudas et de vivaneaux, de raies aigles et de requins ainsi que de mérous. S'il nous reste encore de l'air à la fin et que je ne tremble pas de froid, nous finissons en beauté en explorant encore la passe.

Bien que l'eau soit un peu trouble à l'intérieur du lagon, y faire du snorkeling peut tout de même en valoir la peine. Notre ami Sikeli nous explique comment dénicher un poulpe et le préparer pour un repas.

(Presque) indépendant du continent

Le navire de ravitaillement devrait venir dans quelques jours, nous a-t-on dit lors de notre première semaine à Fulaga. En fin de compte, il arrive trois semaines plus tard – c'est-à-dire sept semaines après le dernier bateau en provenance de la capitale. Pas étonnant dès lors que les gens d'ici comptent sur eux-mêmes: ils cultivent dans les champs principalement du manioc, de l'igname et des patates douces, et certains font également pousser des citrouilles et du chou dans leur jardin. On trouve aussi suffisamment de noix de cocos ainsi que des bananes ou des papayes. Selon la saison, la pêche s'effectue au filet dans le lagon ou à la ligne pour attraper des mérous et d'autres grands poissons. Le bois à brûler pour la cuisinière provient de la forêt, et des vieilles coquilles de noix de coco sont utilisées pour chauffer les pierres du four de terre. Deux jours après l'arrivée du navire de ravitaillement, je me rends dans l'un des magasins du village. Les étagères sont pleines. La vendeuse, Tani, me sourit. Je lui souris à mon tour et lui demande si je peux acheter quelque chose, car je ne voudrais en aucun cas que les habitants du village manquent d'aliments. Tani m'assure que c'est bien aussi si j'apporte de l'argent, car les gens s'approvisionnent généralement uniquement en échangeant des marchandises. J'en profite donc pour faire des réserves en vue de la suite de notre voyage. Après dix semaines dans l'archipel de Lau, il nous est extrêmement difficile de passer à autre chose, car les gens, mais aussi la nature, nous ont émerveillés et nous ont appris qu'il n'y a pas besoin de grand-chose pour être heureux et satisfait. 🌿

01 Deux poissons cuisent dans la poêle sur le potager ouvert.

02, 03 Le poulpe vent chèrement sa peau. Une fois battu, il faut le ramollir avec de l'apprêter.

04 Le navire de ravitaillement arrive enfin – avec trois semaines de retard.

05 Le magasin du village, exceptionnellement bien fourni pour une fois, ne propose guère de produits de luxe.



marina.ch
Le magazine nautique suisse

marina.ch
Ralligweg 10
3012 Berne

Tél. 031 301 00 31
marina@marina-online.ch
www.marina-online.ch

Service des abonnements:
Tél. 031 300 62 56