

LES LEVADAS DE L'ATLANTIQUE

Du 14 au 21 mars 2015 - La Montagne, l'océan, le soleil, les fleurs, l'eau... et Miguel !

Nous arrivons à Funchal dans la nuit, enchantés du survol de Lisbonne et de Madère : on s'aperçoit tout de suite que l'île n'est pas plate. A l'atterrissage on ressent un gros coup de frein : à l'aéroport de Funchal les pistes sont courtes. Nous sommes accueillis par José, notre chauffeur pour la semaine, et transfert à Machico vers 1 h 30 du matin. Pour certains la nuit sera douce... pour d'autres c'est ambiance boîte de nuit ! Après le petit déjeuner où l'on se retrouve tous, Miguel arrive et nous explique... tout de suite nous sommes charmés par ce jeune garçon. On monte dans le minibus qui nous amène au point de départ de notre première randonnée : la pointe de San Lorenzo. Il fait beau, il fait même chaud, on se retrouve très vite en short, manches courtes. Attention aux coups de soleil ! Miguel nous raconte....L'air est doux, les sentiers sont escarpés mais pas bien difficiles, on admire les falaises où les pêcheurs s'accrochent pour récupérer des coquillages... on remarque plus loin les jolies strates de la Baie d'Abra...On fait une petite pause. Miguel nous offre du vin de Madère et un morceau de gâteau traditionnel. Puis il continue avec l'histoire de l'île....Nous poursuivons notre balade... On demande à Miguel si les îles ont été envahies ou si il y a eu des guerres ? bercés par les paroles de Miguel on avance dans un paysage fascinant. Miguel nous parle des fleurs... de toutes les fleurs mais plus spécialement des fleurs endémiques à Madère comme le Ficoïde glacial ou Mésembryanthème à cristaux, la Vipérine de Madère mais aussi la Vipérine élégante, des chrysanthèmes mais aussi des giroflées et d'autres plantes qui ne sont, bien sûr, pas encore fleuries chez nous. Le paysage change de caractère, le sentier traverse une crête en pente douce où l'on aurait bien envie de faire une pause sur l'herbe... puis on arrive sur une partie très étroite. On lui donne le nom de « L'Estreito » nous dit Miguel, puis 10 mn plus loin, en face on repère la maison des gardes forestiers (la casa do Sardinha). On continue jusqu'au début du sentier, ou plutôt des escaliers, qui nous permettront d'atteindre la « Ponta do Furado » qui comme son nom le dit n'est pas un endroit très tranquille. En haut on observe un bon moment un faucon crécerelle qui joue les stars … puis on continue jusqu'au bout. Au bout de l'île de Madère car en dessous de nous il y a un gouffre et ensuite les îles désertes. Mais aujourd'hui il fait bon, malgré un petit vent, on prend le temps... d'être perdu au milieu de l'Océan ! Au loin se découpe Porto Santo. Il faut s'en retourner... la descente est aussi raide que la montée. On fait une visite de la Casa do Sardinha où Miguel en profite pour nous dire que l'île était couverte de fenouil avant l'arrivée des premiers habitants... d'ailleurs, funcha veut dire fenouil en portugais. Une montée supplémentaire, une descente vertigineuse jusqu'au bord de la mer... Enfin on mange ! Miguel nous a préparé une délicieuse salade à base d'ananas.... et on déguste une délicieuse mangue. Petite sieste et on reprend le chemin de l'aller encore charmés des histoires de Miguel.... José nous attends avec le minibus, nous rentrons à Machico. VOIR ICI LES PHOTOS DE NOTRE RANDONNEE A SAN LORENZO VOIR ICI LES PHOTOS DE JACQUES Après une bonne douche nous reprenons les raides pentes pour visiter le port de Machico.... Un petit tour sur le port et nous rentrons pour notre premier repas du soir … Steak de thon et nombreux légumes au menu.VOIR ICI QUELQUES PHOTOS AU HASARD DE NOS PAS DANS MACHICO VOIR ICI LES PHOTOS DE JACQUES Aujourd'hui, le temps est toujours au beau fixe Miguel nous propose une randonnée bien différente de la veille. Nous partons de Machico à pied vers les hauteurs, en sortant de la ville nous repérons des fruits inconnus pour nous : les papayes, les goyaves, les bananes ananas, les nèfles, les cerises du Brésil et les anones… ensuite le sentier nous invite à suivre des jardins. En fait on parle de jardins mais on est interpellés par les toutes petites surfaces qui sont cultivées sur des terrasses aménagées par les hommes. Ici pas de tracteur ou même de motoculteur, mais pas non plus d'utilisation de la charrue ou d'animaux de trait. Nous rencontrons sur notre parcours quelques paysans qui font de nombreux kilomètres, tous les jours pour cultiver leur toute petite parcelle de terre. Pommes de terre, fèves, choux sont les principales cultures que nous apercevons mais en y regardant de plus près il y a aussi des carottes, des haricots, des petits pois, des patates douces, du maïs, des ignames... Heureusement Miguel nous précise que l'on peut réaliser 2 voire 3 récoltes/an sur ces petites surfaces. La terre est bonne et le climat permet de faire pousser plus rapidement que sur le continent les récoltes. On est sensibilisé au travail de ces paysans. Nous en croisons quelques uns qui ont déjà fait le trajet que nous faisons, qui ont travaillé et arrosé leur jardin, et qui s'en retournent en fin de matinée chez eux. Les troupeaux de moutons sont réduits : 3 moutons maximum, on rencontre aussi une chèvre et ses deux chevreaux....A présent nous sommes sur un chemin emprunté par les vigneron qui apportaient, sur leurs épaules, environ 50 kgs de raisins chacun. Le sentier est étroit, difficile par endroit. Là on trouvera une grotte creusée à même la pierre... un havre de paix pour quelques minutes de repos.

Nous faisons une petite pause : Miguel nous offre des gâteaux réalisés par son Papa... Délicieux gâteaux, nous en avons encore l'eau à la bouche. Après un petit éperon rocheux nous changeons de paysage. Nous sommes maintenant dans une très belle et très dense forêt de mimosas. Le sentier devient sombre et pourtant des fleurs en quantité bordent le chemin, capucines, impatiens, lys, bruyères blanches, et... de grandes bordures de « misères » aussi. L'ambiance est douce, nous sommes à l'ombre, un petit air frais et... si nous marchons toujours les uns derrière les autres on se raconte un peu l'aventure. En contrebas, la mer... mais la pente est forte. En face le chemin se poursuit sur le flanc de la falaise. Rassurés par le doux dénivelé on avance aux délicats parfums des mimosas en fleurs. Nous atteignons maintenant une forêt d'Eucalyptus. Miguel nous montre les graines mâles et femelles. Attention, elles roulent sous nos pieds. Tiens un roitelet vient nous chanter sa mélodie... La pause repas est organisée sur un petit replat... On est les rois de la montagne, les rois de la mer. A nos pieds encore un petit jardin accroché à la pente, une partie s'en est allé au fond de la mer. En bas, des vignes s'accrochent sur le versant. Un groupe d'allemands arrive, ils ne sont pas contents et estiment

qu'on aurait dû se serrer pour leur laisser un peu de place. Mines renfrognées et de mauvaise humeur ils ne sont pas bien aimables, on les laisse donc partir. Nous on est bien au soleil... peut-être plus loin trouveront-ils leur bonheur ! On reprend le sentier, un moment de marche, puis dans la courbe de la Ponta do Espigão Amarelo on aperçoit les falaises de Porto da Cruz. La descente commence sur un chemin entouré de jardins... un peu plus grands ici, mais toujours aussi pentus. Une colline est remplie d'arums puis ce sont des terrasses de cannes à sucre qui nous interpellent. Nos mollets aspirent au bonheur d'une lévada, qu'à cela ne tienne; nous en retrouvons une qui nous fait surplomber les falaises de Porto da Cruz par de jolis jardins fleuris. Arrivée par ce sentier qui surplombe la mer nous offre un fantastique panorama que nous ne sommes pas prêts d'oublier. Il nous faut bien sûr reprendre des escaliers pour arriver au niveau de la mer et continuer sur un éboulis : la route est écroulée lors des inondations de 2010. Nous visitons une fabrique « eau de vie », on goûte à la « Poncha », on déambule dans Porto da Cruz, on installe à un café pour une boisson à base de fruit de la passion et on retrouve de l'énergie pour entreprendre un sentier touristique qui passe au-dessus de grottes où, paraît-il, l'eau bat un tambour par temps de tempête ! José et Miguel nous attendent pour nous amener à São Roque do Faial; Ce soir ce sont des brochettes de boeuf qui sont au menu, après quelques verres de Madère, bien sûr. Je vous ai parlé du vin; mais Miguel nous raconte l'histoire du vin dit de Madère : après la malvoisie, d'autres cépages ont été introduits, des cépages nobles. Les madériens ont obtenu pendant longtemps leur vin dans des pressoirs de type romain (un peu comme ceux du mas des Tourelles à Beaucaire) après avoir écrasé les raisins avec les pieds. La fermentation était arrêtée en rajoutant de l'eau de vie qui préservait une partie du sucre du raisin et augmentait, bien sûr, le degré d'alcool. Le vieillissement se faisait dans des tonneaux et dans des caves peu ventilées où le vin montait à des températures assez élevées. C'est ce procédé qui donnait un goût aromatique et en plus il permettait au vin de se conserver longtemps et donc approprié aux longs voyages (le Madère se conserve, 200 à 300 ans sans perdre ses qualités). Au XVIIIe siècle les marchands ont constaté que le vin qui était réembarqué de l'Inde pour cause d'invendu était meilleur à son retour qu'à l'aller, comme si il avait vieilli plus rapidement à cause des grandes chaleurs tropicales. C'est à partir de là qu'on a fabriqué le « vin de route » qui faisait un aller/retour express pour l'Inde. Ensuite les producteurs ont reproduit le procédé de vieillissement en plaçant les tonneaux dans des étuves chauffées à la vapeur. Ainsi est né un deuxième vin : le vin d'étuve (quand même de moindre qualité). C'est après les maladies du phylloxéra que le vin de Madère a retrouvé son prestige. Un institut du Vin de Madère a été créé en 1979 qui a défini des cépages stricts autorisés et l'interdiction de l'exportation de vin en gros. VOIR ICI LES PHOTOS DE NOTRE RANDONNEE SUR LES CHEMINS DES VIGNERONS Ce matin au petit déjeuner on est un peu renfrognés d'avoir trouvé la chambre froide : à Madère il n'y a pas de chauffage ! Le soleil est quand même au rendez-vous malgré une baisse de température par rapport à hier; en fait c'est que São Roque est déjà à 400 m d'altitude. Ce matin, on change encore de Cap. José nous laisse dans un coin perdu au-delà de Cabana; tout de suite on amorce une descente; vertigineuse avec une haleine qui sent un peu d'ail ! Miguel nous a fait découvrir l'ail à tige triquète (ou ail à trois angles, appelé aussi, comme chez nous, l'ail des ours). La descente est raide. Heureusement des cailloux sont enfoncés dans le sentier « sans les cailloux, la végétation aurait fait perdre sa trace » nous dit Miguel. Pas beaucoup de photos lors de cette descente; on retrouve pourtant des vignes penchées un peu plus bas, quelques cabanes typiques mais; il faut descendre encore et encore. C'est ainsi qu'on arrive dans la petite crique de Sao Jorge occupée par des bananiers ! La banane est la dernière culture commerciale importante à Madère. Elle s'est développée autour de 1925 dans les terres basses de l'Ouest de l'île où elle a remplacé celle de la canne à sucre. Il y avait, encore il n'y a pas si longtemps, des bananeraies en plein centre de la capitale. Maintenant on en trouve en bord de mer. La banane de Madère est petite mais très sucrée. On quitte ce petit paradis par une route qui aboutit à un chemin qui se perd dans les pentes de la falaise; maintenant il nous faut monter; monter. Des vignes et des jardins s'accrochent toujours à la pente. Mais; bientôt on est bel et bien sur de la roche et cette fois-ci c'est nous qui sommes accrochés aux pentes des falaises qui tombent dans la mer. Un coup d'oeil dans l'océan dans l'espoir d'apercevoir quelque baleine ou dauphin, mais les temps d'observations sont courts car il nous faut bien assurer nos pieds. On arrive enfin à un lieu civilisé, à Sao Jorge, encore des jardins et on reprend sur quelques mètres seulement une lévada. La pause déjeuner se fait dans un champ en friche dans ce qui nous semble un endroit de « culture intensive » par rapport à tous les jardins que nous avons vu jusque là. On contourne le phare qui culmine sur la pointe de Sao Jorge ne nous installons pas à l'ombre d'un immense avocatier, mais à côté, en altitude il fait un peu de vent et le soleil est bien apprécié. Comme lors de nos randos du lundi il y en a plus d'un qui apprécie une petite sieste. On traverse le village par la route et on prend à nouveau un chemin qui descend; en marches d'escalier. En face, on aperçoit Santana, notre destination. Dans l'amorce de la descente Miguel nous montre des bombes volcaniques dans la roche;. La descente est agréable : le chemin est large et on peut papoter et surtout admirer le fantastique paysage des falaises qui tombent dans la mer. On aperçoit la pointe de Sao Jorge, un port s'y abrite mais; le seul bateau qui y est amarré est sur le rocher. L'océan peut se démonter assez souvent et si on laisse les bateaux dans la mer, ceux-ci seraient écrasés contre les falaises; La pente adoucit, on peut se détendre; les jambes soufflent un peu. On arrive à nouveau dans une petite crique, quelques petites maisons et; un troupeau de vache : 1 vache et son veau. Miguel nous réconforte de quelques dates et la montée sur Santana est amorcée : un long sentier entre figuiers de barbarie qui semble atteindre le ciel et; la brume qui commence à arriver. Nous rentons à São Roque do Faial; et après un bon vin de madère c'est un délicieux rouget grillé qui enchante nos papilles; VOIR ICI LES PHOTOS DE NOTRE RANDONNEE DE CABANAS - SAO JORGE - SANTANA VOIR ICI LES PHOTOS DE JACQUES La météo annonçant quelques caprices pour les deux jours à venir on essaie de monter à

Pico Ruivo pour faire aujourd'hui la randonnée mythique de l'île; mais aussi très difficile. José et Miguel nous entraînent au sommet (1862 m) mais en route nous trouvons la pluie et au sommet; la neige ! VOIR ICI LES PHOTOS DE NOTRE ARRIVEE A PICO DO ARIERO On s'en retourne à Ribeiro Frio, à 900 m d'altitude pour suivre la levada do Furado à travers la forêt primitive de Laurisylva. Cette forêt est unique et elle est classée au patrimoine mondial par l'UNESCO. Miguel nous montre des bassins de répartition des eaux puis nous suivons la fameuse levada dans son cadre bucolique et surmontée de murs végétaux. Les fleurs s'émoussent de plaisir, les pinsons sautillent devant nos pas mais; il pleut. Il pleut même beaucoup. Nous ne sommes que 7 à arpenter ces fantastiques sentiers dont la beauté est dantesque avec cette pluie. Miguel ne se démonte pas et nous raconte la forêt « relique » naturelle. En effet les Lauriers étaient en abondance en Europe mais ont succombé aux basses températures de la glaciation qui s'est terminée aux environs de 10 000 ans av. J.-C. Ici la forêt est composée de plusieurs Lauriers : le Laurier de Madère, bien sûr, mais aussi le Laurier des Canaries et le Laurier royal. On vous avoue qu'on a pas vu la différence ! A Madère la forêt Laurifère occupe 20 % de l'île dans des altitudes comprises entre 600 et 1300 m. La forêt est très humide avec des brumes fréquentes. On y trouve de nombreux arbustes et des plantes herbacées comme par exemple la Vipérine de Madère. Peu de photos de cette belle randonnée car il est difficile de sortir l'appareil sous la pluie; On fait la pause déjeuner pratiquement sous un rocher/tunnel. Courte bien sûr, et on reprend notre marche, toujours enchantés par ces paysages tourmentés jusqu'à un tunnel ou on quitte la levada do Furado pour un changement radical de paysage : nous descendons par une crête boisée qui nous offre, dans quelques fenêtres végétales, une vue panoramique couvrant la baie de Faial, le rocher de l'aigle et la baie de Porto da Cruz. La pluie cesse pratiquement aussitôt; nous gardons nos capes un moment pour les faire sécher, on fait bien attention de ne pas glisser dans la descente assez raide sur la terre mouillée. Le calme revient dans la forêt d'eucalyptus Miguel nous fait remarquer des fougères de plus de 15 m et; des pissanlits de plus de 4 m ! Puis, comme d'habitude on retrouve des jardins où on grapille quelques anones, goyaves, nèfles; Le soleil est très chaud dans la montée qui nous fait rejoindre São Roque do Faial. Ce soir on préfère la poncha et l'on a droit à un poulet coco/ananas qui fait notre régal. VOIR ICI LES PHOTOS DE NOTRE RANDONNEE DE RIBEIRO FRIO A SAO ROQUE DO FAIAL VOIR ICI LES PHOTOS DE JACQUES Pour notre dernier jour de randonnée, le temps ne s'est pas levé dans les sommets. Nous ne pouvons donc pas faire la randonnée prévue. Miguel nous entraîne donc dans « la » randonnée de Madère, le long de la levada do Caldeiro Verde. Nous partons de Queimadas. Il ne pleut pas mais l'ambiance est humide. Miguel nous explique qu'ici le temps est toujours ainsi : il n'y fait jamais beau. On y fait un rencontre un peu particulière; qui nous vaudra d'être sur le journal de Madère demain. On dépasse de charmantes « pousadas » et on suit la levada sur un sentier d'argile rouge très glissante, puis il se rétrécit et nous avons des pentes très profondes sur notre droite. On découvre des points de vue exceptionnels : on marche sur un des coins les plus sauvages de l'île où les vieux arbres ont survécu aux premiers colonisateurs et leur défrichage. Cascades, ponts se succèdent et nous suivons sans problème puisqu'aujourd'hui il n'y a pas de montées ni descente. On passe un premier tunnel où on essaie nos lampes, puis un autre plus long où il nous faut sérieusement baisser nos têtes; où nous « antennes ». On arrive à une petite écluse, puis encore une belle cascade de 300 m de hauteur et enfin on atteint le Caldeirão Verde (le chaudron vert). Un groupe est arrivé avant nous, on s'installe donc sur les rochers pour notre pause déjeuner. On n'a pas de chance : un petit grain de pluie tombe juste le temps de notre repas. On va voir la cascade et le « chaudron vert » et on s'en retourne, enchantés, par le même chemin. Pour le retour Miguel a accéléré le pas puisque la visite guidée était à l'aller; La dernière partie du chemin se fait dans une brume qui donne aux vieux arbres aux allures hallucinatoires. José nous attends à point de notre arrivée et; juste à point pour éviter les quelques gouttes qui commencent à tomber.

VOIR ICI LES PHOTOS DE NOTRE RANDONNEE DU CHAUDRON VERT VOIR ICI LES PHOTOS DE JACQUES On s'arrête quelques mètres plus loin pour admirer les maisons traditionnelles de Santana. En effet, Santana est l'une des communes les plus emblématiques de l'île au niveau touristique car elle a su conserver d'authentiques habitations madériennes : les « Casinhas de colmo ». Ces maisons sont de couleurs vives, triangulaires et couvertes de paille; d'une certaine façon elles ressemblent aux cabanes camarguaises. Le nom de Santana vient d'une chapelle « Santa Ana », et l'histoire de la commune débute en 1550 où des habitants du Portugal continental s'installent avec, comme c'était de rigueur à l'époque, des terres divisées et subdivisées pour leurs exploitations aux nobles et aux bourgeois (les sismerio) par des capitaines donataires. Ils avaient l'obligation de faire défricher et construire des habitations pour les paysans et leur bétail. A Santana on produisait du maïs, utilisé pour faire de la farine et.. du « milho frito » qui est une sorte de maïs frit coupé en cube. On étendait aussi les épis de maïs de part et d'autres sur un support en bois pour les faire sécher au soleil et les répandre ensuite pendant la saison des semences. Dans ces maisons on peut y découvrir quelques artisanats madériens comme la fabrique des paniers, actuellement fabriqués à Camacha, les ouvrages de dentelles. 60 000 dentelières étaient enregistrées dans les années 1960, leurs dentelles étaient commercialisées dans le monde entier suite à l'exposition universelle de Londres en 1860. On y trouve un atelier de tissage et aussi de confection de costumes traditionnels. On y déguste de délicieux « Pastel de nata » mais qui est plutôt une spécialité portugaise; L'heure de rejoindre José et Miguel est arrivée; la pluie aussi en même temps, encore une fois José est le bon samaritain. Il faut dire aussi que Santana est la ville la plus froide de l'île en raison de sa situation géographique. VOIR ICI LES PHOTOS DE QUELQUES MAISONS TYPIQUES DE MADERE ET DU TRAVAIL DE LA "SAGNE". VOIR ICI LES PHOTOS DE JACQUES La pluie reste à Santana, nous nous prenons la direction de Funchal. Ce soir on se retrouve pour la dernière fois avec Miguel; On est dans un restaurant traditionnel de Madère et on déguste le fameux « bolo do caco » qui est un pain à base de patate douce, cuit au feu de bois et servi tiède et tartiné de

beurre d'escargot. Croustillant et moelleux à la fois c'est un régal accompagné d'un « Madère ». Puis chacun goûte à des plats traditionnels comme la daurade grillée ou le « sabre noir » et bien sûr en dessert on adopte tous le « flan fruit de la passion »…. On a quand même un petit serrement au cœlur, c'est sûr qu'on n'oubliera pas Miguel, sa gentillesse et sa passion pour son île ! Nous passons la dernière journée à Funchal… chacun de son côté. Nous ne sommes plus que tous les quatre… mais quelle journée ! Très tôt le matin on se dirige vers l'office de tourisme. On ne veut rien rater…. VOIR CI LES PHOTOS DE FUNCHAL VOIR ICI LES PHOTOS DE JACQUES Visite du marché, visite du jardin botanique, VOIR ICI LES PHOTOS DE NOTRE VISITE AU JARDIN BOTANIQUE prise du téléphérique pour Monte, descente avec les « carreiros », VOIR ICI LES PHOTOS DE MONTE VOIR ICI LES PHOTOS DE JACQUES visite de la vieille ville et de ses forts, des plages, du jardin public et même on a le temps de faire les magasins avant de retrouver nos comparses pour un festif repas… VOIR ICI LES PHOTOS DE QUELQUES MOMENTS "ENTRE NOUS" José, toujours à l'heure, est au rdv pour nous ramener à l'aéroport de Funchal… Au revoir Madère… VOIR ICI LES PHOTOS DE NOTRE... DEPART Au début Madère était un Volcan... il y a environ 20 millions d'années une éruption volcanique sous-marine au fond de l'atlantique a débuté, puis d'autres éruptions ont suivi jusqu'au moment où une minuscule île est sortie de l'océan. L'île s'est agrandie avec le temps, les dernières éruptions ont eu lieu il y a plus de 6000 ans et depuis le volcan s'est endormi. Madère est donc le sommet d'une montagne de plus de 5000 m dont seulement un tiers est hors de l'eau. La longueur maximale de l'île est de 58 km et la largeur 23 km (pour comparer, entre Bastia et Ajaccio il y a 184 km), elle est située à 978 km de Lisbonne et 796 km de la côte Marocaine (la Corse est située à 170 km du Cap Martin et à 85 km de l'Italie). En fait Madère est un archipel qui comprend aussi la petite île de Porto Santo et les îles Désertas et Selvagens. Le climat est influencé par le Gulf Stream qui adoucit les hivers, par les vents dominants du nord-est et par la configuration du relief, très abrupt qui est pratiquement perpendiculaire aux vents. La conséquence est que le versant nord de l'île est plus froid, pluvieux alors que le versant sud est pratiquement totalement abrité. Miguel nous explique la géologie... Les phases explosives au cours desquelles des roches (cendres, scories, bombes) sont expulsées avec violence et donne ainsi naissance à des réseaux de dykes (à la verticale) ou de couches filns (à l'horizontale) que nous pouvons repérer au cours de notre randonnée. Nos repérons aussi les différentes roches volcaniques résultant du magma expulsé : orgue basaltique, basalte, pouzzolane et bombe volcanique. Nous retrouverons ces roches au cours de nos balades. Sur l'île il n'y a pas de plage de sable, ce sont de très hautes falaises qui tombent dans la mer... quelquefois le bord s'est écroulé et on trouve quelques terrains aplatis à leurs pieds : se sont les fajàs. Miguel nous dit qu'à Porto Santo il y a des plages de sable blanc. La raison est que sur cette île l'activité volcanique est beaucoup plus ancienne et des matériaux calcaires proviennent d'organismes marins...connue depuis environ le XIIIe siècle par les voyageurs elle ne sera cependant découverte qu'en 1420 par les Portugais. Elle a toujours été une île portugaise grâce à deux navigateurs Gonçalves Zarco et Tristão Vaz Teixeira qui avaient été envoyés pour explorer la côte de l'Afrique par le prince Henri en 1419. Déviés par une tempête ils sont arrivés sur l'île Porto Santo. De retour au Portugal ils ont dit au prince que l'île était bonne pour être peuplée, celui-ci leur a donc dit d'y retourner, ce qu'ils font l'année suivante avec un chevalier Italien. Un an après ils s'installent sur l'île voisine : Madère, qu'ils trouvent très fertile et très abondante en eau. C'est à partir de ce moment que l'île a été peuplée et surtout c'est à partir de Madère que les Portugais iront de plus en plus vers le Sud à la recherche de l'or africain, des esclaves et qu'ils finiront donner naissance à l'empire commercial portugais. On pose la question à Miguel... Christophe Colomb est-il venu sur l'île ? D'après lui il serait venu à Funchal en 1478 avant son voyage pour l'Amérique. Il serait venu pour acheter du sucre pour les génois et aurait vécu quelques temps à Porto Santo où son deuxième fils Diégo serait né. Effectivement les navigateurs et commerçants des grandes puissances commerciales de l'Europe de cette époque : Florence, Gênes, Venise, les Flandres venaient chercher du sucre à Madère. Des corsaires on attaqués plusieurs fois l'île, les français, les anglais, les hollandais et les algériens suivant leur politique de navigations. Les français, en 1566, ont mis Funchal à feu et à sang en détruisant tout sur leur passage. A leur tête le capitaine Peyrot de Monluc fils du Maréchal de France. Après 16 jours d'une grande violence, il a été mortellement blessé dans l'attaque de la forteresse de San Lourenço à Funchal.... Porto Santo a subi aussi une attaque des corsaires algériens, en 1617, qui ont enlevé 900 personnes pour être envoyées à Alger et échangées contre paiement de rançon. C'était très fréquent à l'époque, d'ailleurs l'église s'organisait pour avoir des interprètes, souvent des moines, qui étaient chargés de négocier la libération des otages. Après l'attaque des Français, la ville de Funchal s'est fortifiée, puis plus tard, au XVIIe siècle la forteresse est complétée du château de Pico et d'une autre forteresse, le Palais de São Lourenço au centre de la ville où ont habité plusieurs siècles les gouverneurs et construit en 1540 a été renforcé au cours des siècles. Les Portugais, au cours de leur histoire, se sont souvent alliés aux espagnols pour lutter contre les puissances ennemies, surtout de l'Espagne, comme la France, l'Angleterre et la Hollande jusqu'en 1640 où le duc de Bragance a été mis sur le trône et qui a conduit à l'indépendance portugaise et la fortification de Funchal. Machico est bâtie à flanc de coteau dans une crique qui s'ouvre au sud-est de l'île. Ce serait ici qu'auraient échoués un couple d'amoureux anglais qui avaient fui leur pays au XIVE siècle. João Gonçalves Zarco lorsqu'il a débarqué sur l'île aurait trouvé leur croix gravée à leur deux noms. C'est à cet emplacement que se trouve la chapelle des Miracles qui existe toujours après avoir été reconstruite plusieurs fois. Il y a un fort qui abrite aujourd'hui l'Office du Tourisme. Il est fermé lorsque nous arrivons. On apprend l'histoire de ces agriculteurs qui ont dû façonner un paysage rural caractérisé par des terrasses (comme nos Faïsses, Bancelos ou Restanques) appelées ici « poios ». Bien sûr il a fallu détruire la forêt dès le début du peuplement. La terre aurait dû être emportée mais elle se maintient grâce à la construction de murets de soutènement avec des pierres. Les cultures se répartissent par étages : canne à sucre et banane, vigne, cultures alimentaires, forêts, maquis et prairies d'altitude, comme dans une région de montagne. Les paysans étaient obligé de cultiver une culture commerciale comme la vigne ou la canne et en même temps produire des denrées de subsistance, ils avaient souvent une vache qui était élevée dans l'étable sur une litière de fougères. Ces fougères étaient mélangées au

fumier et servait d'engrais. La vache produisait du lait vendu à Funchal ou aux producteurs de beurre. Ils avaient aussi un cochon et une, deux ou trois chèvres qui vivaient en liberté et qui devaient être « chassés » dans la montagne par les bergers. Les agriculteurs étaient divisés en deux catégories, ceux qui possédaient la terre et les paysans. A cause, sûrement de l'intense travail de nivellement du terrain, une forme singulière de propriété s'est développée : « la colonia ». Le contrat entre le propriétaire du terrain et le cultivateur (le colon) était perpétuel et héréditaire obligeant le paysan à remettre la moitié de sa récolte au propriétaire. Les améliorations du terrain restaient la propriété du paysan, si le propriétaire voulait reprendre son terrain il était obligé d'indemniser le paysan pour les constructions réalisées (murets...). Ces améliorations étaient aussi héréditaires et c'est l'aîné qui était indemnisé. Le droit d'aînesse ayant été aboli en 1863 il en a résulté des réductions importantes de rendement... La « colonie » s'est cependant maintenue jusqu'en 1977 ou elle s'est « officiellement » éteinte. Miguel nous explique que sur l'île on s'est toujours déplacé à pied. Sauf les riches qui se faisaient transporter sur des « palanquins » ou des hamacs. En rejoignant ces jardins, c'est sûr qu'on retrouve un sentier qui suit une « lévada ». Enfin un peu de répit pour nos jambes... A Madère il y a de l'eau en abondance qui permet l'irrigation partout. Plus l'altitude est élevée, plus il pleut et plus il y a des sources. C'est bien sûr sur le versant nord qu'il pleut le plus. Dès le début du peuplement, l'eau a été captée dans les montagnes et conduites dans des canaux jusqu'aux terres agricoles. Ce sont ces canaux qui sont appelés « levadas ». Les canaux suivent les courbes de niveaux de la montagne, celles du haut alimentant celles qui se situent à une altitude inférieure et ainsi de suite. Ce sont les « levadeiros » qui ouvrent et ferment les martelières pour que l'eau parvienne à destination. Chaque utilisateur a le droit à une certaine quantité à une fréquence de journées. L'heure du « tour de l'eau » change et peut intervenir de nuit comme de jour, ce qui implique que parfois il faut se réveiller la nuit pour conduire l'eau jusqu'à ses terres. Depuis le début du XIXe siècle c'est l'état qui construit ces « levadas » pour capter l'eau des montagnes du versant nord pour les revendre aux agriculteurs du versant Sud. Les plus anciennes « levadas » se trouvent sur le versant Sud et sont administrées par des associations d'utilisateurs appelées héréus. Comme vous le savez, le vin de Madère est réputé. Il est établi à partir du cépage « le malvoisie » qu'un navigateur a fait venir de Crête au milieu du XVIe siècle. Un siècle plus tard l'île produisait toute sorte de vins mais la plupart étaient des vins blancs généreux. Les madériens ne sont pas habitués à boire du vin, ils le vendent donc aux marchands qui l'importent sur le continent et surtout en Angleterre où il était apprécié «… pour un verre de Madère et une cuisse de chapon froid » nous dit Shakespeare dans Henri IV (acte 1, scène 2). A partir du XVIIe siècle les vins de Madère obtenaient une réduction de taxes douanières en Angleterre ce qui fait que tous les navires anglais s'approvisionnaient sur l'île et revendaient aux Antilles et en Amérique qui est devenue le principal acheteur des vins de Madère. Ce commerce du vin a entraîné l'implantation de nombreuses communautés anglaises qui assumaient un rôle très important dans l'économie de l'île, surtout au XIXe et XXe siècle. D'ailleurs ces communautés se disent « anglo-madériens ». Dès l'arrivée des premiers colons, au début du XVIe siècle, l'île a été déboisée pour mettre en place les premiers champs de céréales, puis de canne à sucre et puis les vignes. La grande forêt d'origine a été grignotée petit à petit et le bois a servi à construire les habitations. Une légende dit que Zarco aurait ordonné un brûlis de l'île pour faire de la place et que l'incendie aurait duré 7 ans… Depuis 1950 de vastes plans de reforestations ont été pratiqués pour donner à Madère un caractère forestier mais malheureusement les espèces choisies sont invasives et menacent la flore indigène. Aujourd'hui les forestiers tentent d'éradiquer les Eucalyptus, les Acacias et les Pins sylvestres pour les remplacer par un programme entamé depuis 10 ans qui prône la réimplantation d'espèces typiques de lauriers madériens. La culture sucrière est importante à Madère. Cultivée dès le peuplement la canne à sucre est revenue en force sur l'île grâce à l'industrialisation. Des Anglais, encore, les Hinton produisent « l'eau de vie », c'est du rhum mais ici c'est appelé « l'eau de vie ». Le vin manquant suite au phylloxéra, la consommation d'eau de vie se généralise et apparaît, au début du XXe siècle, une boisson traditionnelle : la poncha.