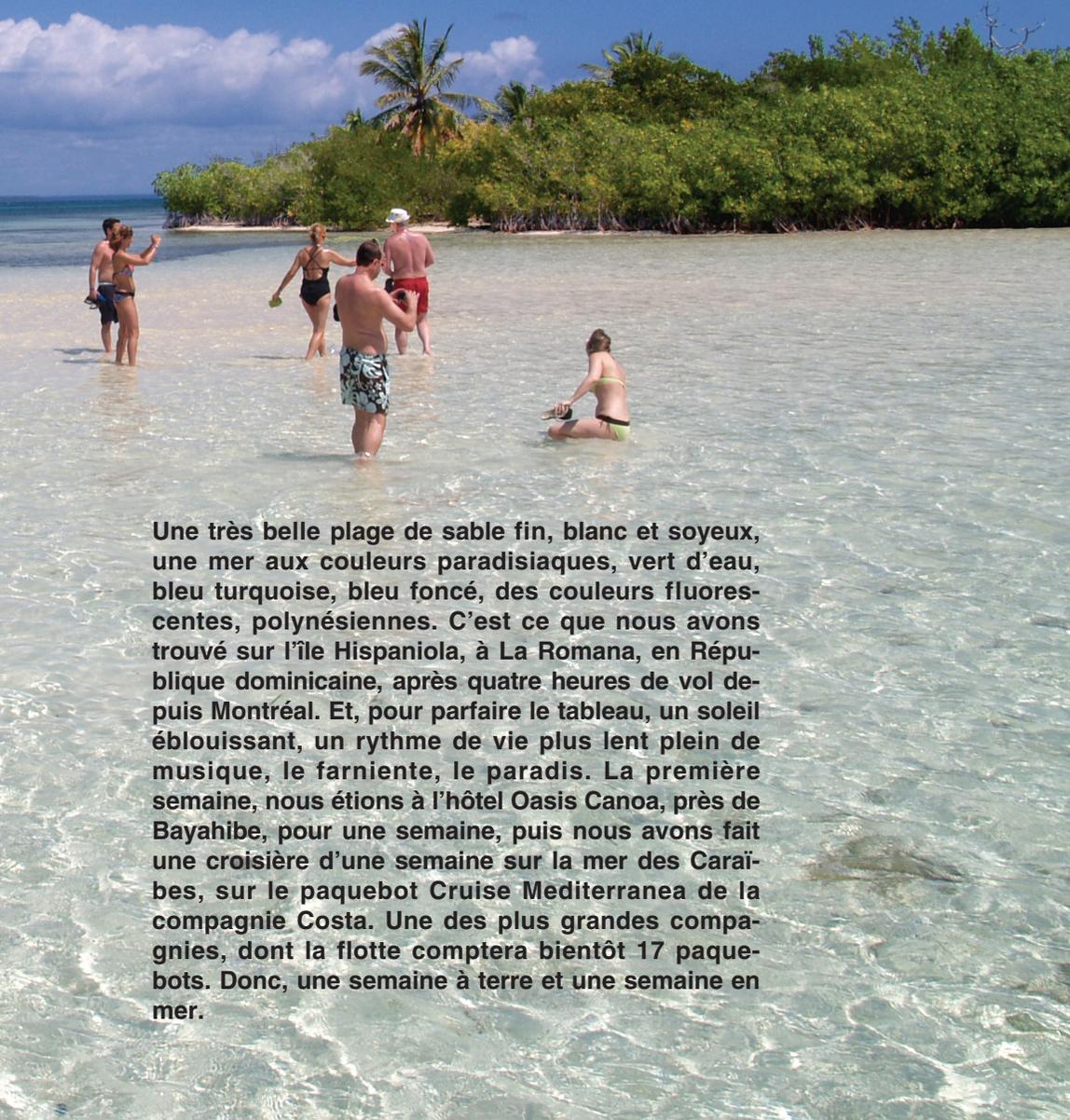
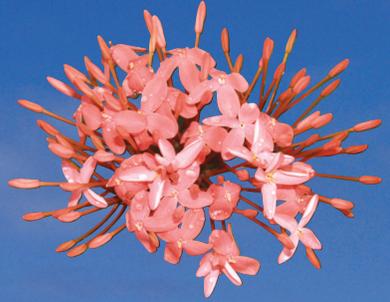


Caraiïbes terre et mer

par **Huguette Béraud**
et **Thierry Debeur**
photos **Debeur**



Une très belle plage de sable fin, blanc et soyeux, une mer aux couleurs paradisiaques, vert d'eau, bleu turquoise, bleu foncé, des couleurs fluorescentes, polynésiennes. C'est ce que nous avons trouvé sur l'île Hispaniola, à La Romana, en République dominicaine, après quatre heures de vol depuis Montréal. Et, pour parfaire le tableau, un soleil éblouissant, un rythme de vie plus lent plein de musique, le farniente, le paradis. La première semaine, nous étions à l'hôtel Oasis Canoa, près de Bayahibe, pour une semaine, puis nous avons fait une croisière d'une semaine sur la mer des Caraiïbes, sur le paquebot *Cruise Mediterranea* de la compagnie Costa. Une des plus grandes compagnies, dont la flotte comptera bientôt 17 paquebots. Donc, une semaine à terre et une semaine en mer.



Restaurant-buffet La Piragua

À terre

La semaine à terre, nous l'avons passée au bord de la mer, à l'hôtel **Oasis Canoa, Beach Resort & Spa**, à Bayahibe.

Une mer turquoise bordée d'une plage de sable fin, plantée de cocotiers. Beaucoup de chaises de plage, mais celles qui sont à l'ombre sont presque toutes réservées avec une serviette de plage pendant des heures, sans que personne n'y soit assis. Il faudrait bien, un jour, que les hôteliers résolvent cet aspect très déplaisant. Aménagement paysager soigné et bien entretenu; cependant, il manque un peu de fleurs. Quatre villas au centre du jardin sont une oasis de fraîcheur avec un petit ruisseau, des plantes et des poules d'eau. Pour le reste, ce sont de petits immeubles de deux étages, spacieux et confortables, suffisamment éloignés les uns des autres.

L'hôtel comporte 532 chambres (standards, luxueuses, suites junior, appartements, villas), un buffet et trois restaurants à la carte (mexicain et fruits de mer, italien ainsi qu'une parodie de japonais). La nourriture est bonne, surtout dans le restaurant italien. Le buffet est très bien aussi. On devrait faire un effort pour varier les desserts. À part les gâteaux au fromage, les crèmes ca-



Groupe d'animation de l'Oasis Canoa



Chef Edgar Tepan avec le feuilleté aux fruits de mer



ramel, les génoises et les salades de fruits, il n'y a pas grand-chose. Il semblerait que ce soit une faiblesse dans plusieurs hôtels des Caraïbes. Par contre, à l'Oasis Canoa la qualité de la nourriture est très bien et les cuissons sont en général justes, ce qui est exceptionnel dans les Caraïbes. Mais toujours peu d'assaisonnement et d'épices, dans le but de satisfaire une plus large clientèle. Le vin blanc et rouge, prévu dans

Jessika de Pro Excursions et son équipe



le tout inclus, est indéfinissable, voire imbuvable! On devrait offrir un choix de vins de qualité au verre pour un supplément de 5\$, car l'établissement a la cave qu'il faut. Il y a aussi des repas spéciaux pour les personnes qui ont des allergies, les végétariens, etc.



Burritos au restaurant Santa Fee Grill

Ici, tout le monde est aimable et souriant, saluant les clients avec spontanéité, même le jardinier. Un véritable plaisir! Beaucoup de clients sont francophones, le français est très utilisé, à l'hôtel comme en excursion.

Animation moyenne, très active, très présente; la «chef» **La Beba** pourrait être un peu moins autoritaire! Quelques jolis spectacles de danse: un hommage émouvant à **Michael Jackson** et des troupes du pays.

GUIDE DEBEUR 2011

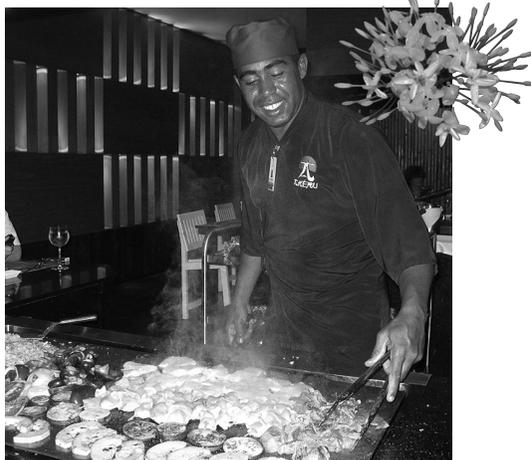


Beignets de banane au restaurant japonais Akeru

Fabrique de cigares

Surtout ne pas manquer d'aller visiter la fabrique de cigares **Bayahibe Fine Cigars** de **Jean-Michel B.** à quelques minutes de l'hôtel. Une navette gratuite vous y conduit tous les matins vers 9h30. J.-M. B. étant décédé à l'été 2009, l'entreprise a été reprise par sa sœur **Cathy**, une femme charmante et généreuse. Elle vous fera visiter son commerce, en vous expliquant non seulement la fabrication des cigares, mais aussi leur histoire, et surtout la façon de différencier les vrais des faux, notamment ceux de marques connues comme **Cohiba** et **Davidoff**, qu'elle représente aussi. Vous pourrez également déguster et acheter quelques rhums purs ou aromatisés aux fruits, des bonbons de cacao et de canne à sucre,

Un des chefs du restaurant japonais Akeru



un apéritif fait de 17 plantes macérées dans du rhum.

Excursion à Saona

On propose plusieurs excursions. Nous avons fait celle de **Prog Saona snorkling**: superbe voyage en trimaran moteur. On longe les falaises de Penon, avec ses grottes, derniers vestiges des premiers habitants, les **indiens Tainos**, les «sans-visages», car il ne reste rien d'eux. On traverse les îles constituées de mangroves (qui abritent des palétuviers), site de reproduction des frégates (des oiseaux de mer). Une courte halte sur la petite île **Catalinita** pour voir un cimetière de milliers de coquillages de lambis laissés par les pêcheurs. À bord, du rhum à profusion et des danses. Deuxième arrêt sur la paradisiaque plage de sable de l'**île Saona**, où nous attend un barbecue dominicain. Puis on visite deux piscines naturelles, leçon de plongée en apnée, étoiles de mer géantes, et on finit en buvant joyeusement du rhum, les pieds dans la mer, au son du merengue. **Jessika**, la fille des propriétaires, des Québécois originaires de Boucherville, est



Cathy Bayonna, la cigarière, propriétaire de Bayahibe Fine Cigars devant le portrait de son frère Jean-Michel

vive, enthousiaste, pétulante. Elle anime la croisière avec brio, nous faisant partager ses connaissances. Le matériel de plongée est de première qualité.

Si vous aimez les bijoux, vous trouverez le larimar (une pierre semi-précieuse bleue, typique du pays) et l'ambre (une résine fossile), que l'on achète montés en bijoux.

Accès Internet sans fil très lent et payant (4\$ le quart d'heure). Il vaut mieux aller dans un café Internet à Dominicus ou à Bayahibe.



Bar central, point de rencontre



Hall principal du Costa Mediterranea, bar Marchera d'Argento et réception dans le fond à droite

Sandy, la représentante de **Nolîtours-Vacances Transat**, à l'hôtel, est d'un grand secours. Une Québécoise tout en douceur, mais très efficace dans son travail.

En mer

Le commandant **Carmine Maddaloni** et son équipage souhaitent la bienvenue à tous les passagers. Coucher du soleil: 18h44. Température: min. 26°C, max. 29°C. Mer peu agitée, déclare le premier journal de bord (que nous recevons dans chaque cabine) de cet immense hôtel flottant qui a appareillé pour se rendre à l'île **Catalina** (la grande), notre première escale.



Buffet magnifique au pont piscine à minuit

Cévicehe de la mer au resto Argentinier



Très belle décoration baroque italienne et renaissance, un peu chargée, mais restant dans le bon goût et l'élégance. Des objets d'art décoratif, des peintures, des sculptures partout, du marbre, du bois en marqueterie sur le sol, sur les portes, dans les ascenseurs, les escaliers, on en a plein les yeux. On se sent riches et privilégiés, un véritable palace italien.

En tout, 15 ascenseurs, 900 personnes de bord dont 120 cuisiniers et 400 serveurs pour une capacité de 2680 passagers. C'est impressionnant: 10 000 plats par jour, 3 restaurants (dont un gastronomique et un santé), 2 buffets libre-service, 2 pâtisseries, 14 bars, casino, théâtre, salle de cartes, jardin d'hiver, spa, centre sportif, 3 piscines, 2 baignoires à hydromassage, 12 ponts pour



les clients, plusieurs centres d'animation, musiciens, chanteurs, danseurs, etc., et un personnel poli, souriant, attentif, d'origine multiple. Les boissons sont en plus, plusieurs forfaits sont offerts, et ils conviennent à ceux qui boivent beaucoup; pour les petits buveurs, il est préférable de faire porter ses boissons sur la facture de la chambre. Tout est très bien organisé et programmé. On a juste à se laisser vivre!

Restaurant haut de gamme: **Club Medusa**. On peut y manger pour un petit supplément de 20\$US, le prix de quatre bières. Inutile de s'en priver. Le décor est superbe, le service est fait avec grande classe et la nourriture est excellente.

Le *Today* est un petit journal de bord quotidien donnant toute l'information sur la vie à bord et les activités de la journée. Un autre nous renseigne sur l'île où nous arrivons avec le plan de la ville, la description des magasins importants, les commerces où faire des achats de touristes (bijoux, sacs, vêtements). Le *Tour magazine* contient le programme des différentes excursions de chaque escale.



Magnifique plage de l'île Catalina



Vendeuse de paréo à l'île de Tortola

Bonne qualité de nourriture, surtout au restaurant Club Medusa et dans les buffets. Cependant, elle manque souvent d'assaisonnement, exception faite du repas de la soirée italienne au restaurant principal. La compagnie Costa se base sur les commentaires et les sondages auprès de la clientèle: 96% sont contents. Mais seul le commentaire «excellent» donne des points au personnel, alors les clients sont portés à le cocher.

Le Medusa est accrédité AIC (association italienne de la maladie coeliaque) et protège



Buffet Tropical au pont 9 Armonia

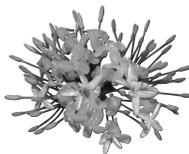


Sculpture sur glace du buffet Tropical

les clients allergiques au gluten, aux produits laitiers, etc. Les jus de fruits inclus ne sont pas fameux, la crème glacée italienne cristallisée non plus; ce n'est pas à la hauteur de la réputation et du savoir-faire italien en la matière.

Consommation pour une croisière

1100 l d'huile d'olive
 5200 bouteilles d'eau minérale
 2050 bouteilles de vin
 9500 canettes de soda
 230 bouteilles d'alcool
 1900 kg de riz
 5100 kg de poissons
 6500 kg de légumes
 1050 kg de pâtes
 1800 kg de fruits frais
 1300 kg de sucre
 1416 kg de fromage
 900 tonnes d'eau potable par jour
 5000 croissants par jour



Beaucoup d'activités à bord pour les adultes et les enfants, de nombreux spectacles de qualité comme les danseurs et danseuses de Costa, et surtout le **Duo Ting et Bang**, une chanteuse d'origine jamaïcaine et un bassiste, qui font un show exceptionnel de musique et de chants des Antilles et des Caraïbes. Une voix qui a une véritable empreinte musicale, qui envoûte et transporte. Cette petite femme occupe la scène de sa présence énergique et sensuelle tout à la fois. Ce fut pour nous le meilleur spectacle de chant de la croisière.

Départ de La Romana, sept escales en vue

On voyage la nuit et on visite une nouvelle île chaque jour.

Première escale: la superbe plage de **Catalina** avec pique-nique barbecue à l'ombre d'une grande tente. **Notre coup de cœur.**

Deuxième: **Tortola**, d'où il faut prendre un taxi pour se rendre à l'une des belles plages de l'île, à Cane Garden Bay. Pas très loin, une très vieille distillerie de rhum (200 ans) tenue par la famille **Callwood** vend sa production sur place. Décor très vieux lui aussi.

Troisième: **Antigua**. Des insulaires pas souriants pour la plupart, mais nous avons découvert une dame belge qui a ouvert un bar à vin, **C&C Wine Bar**, ainsi qu'une boutique de crèmes glacées **Australian Home-made** (Quai Redcliffe, St-John's) et de sorbets excellents, d'une finesse incomparable; enfin des chocolats belges et des gau-



Le dynamique et envoûtant duo Ting et Bang

fres de Liège toutes fraîches qui valent vraiment le détour. Également une boutique Internet pas chère (2\$US/10 min), **Antigua mobile** (sur High Street près de Corn Alley, St-John's).

Quatrième: **Sainte-Lucie**. Pour 50\$US, nous avons visité en taxi quelques points d'intérêt touristiques, abouti sur une plage publique, avant de retourner au bateau. Très sympa.



Brigade des cuisines du Costa Mediterranea

Cinquième: **Guadeloupe**. Arrivés un samedi, tout est fermé l'après-midi. Néanmoins, la visite à pied du Port-au-Prince historique est très agréable. On y trouve quand même quelques bars et commerçants ambulants ouverts. Un groupe de jeunes sympas de l'Agence départementale d'insertion arpentent les rues désertes le samedi pour veiller sur la sécurité des touristes dans les rues historiques de la ville, et nous donne des



Plage de Callwood

plans pour mieux apprécier les monuments et les habitations.

Sixième: **Saint-Martin**. On arrive le dimanche à Philipsburg. Si du côté français tout est fermé, en revanche du côté hollandais de très nombreux commerces sont ouverts, comme les bijoutiers, les restaurants, les cafés-bars, les glaciers, la pharmacie. Le centre-ville est bordé d'une longue et belle plage de sable fin, mais il n'y a pas beaucoup d'ombre. Apportez votre ombrelle.

Septième: retour à la case départ, **La Romana**. Ceux qui ont la chance de retourner chez eux en fin d'après-midi auront le choix de visiter la ville ou, mieux encore, le village pittoresque du XVII^e d'Altos de Chavon. **D**

Renseignements utiles

Hôtel Oasis Canoa, Beach Resort & Spa

Playa Dominicus, Bayahibe
La Romana, République Dominicaine
Tél.: 809-682-2662
www.oasishosteles.com

Croisières Costa:

www.croisierenet.com/comp_2/croisier_e/croisiere/costa-croisieres/index.html
Nouveauté: à ne pas manquer en 2012, Costa organise une croisière de 100 jours autour du monde.

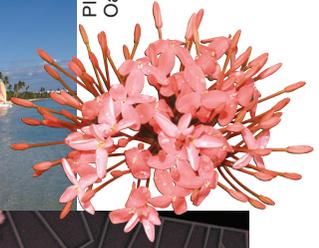
Nous avons acheté ce nouveau forfait **Vacances Transat** (1-877-TRANSAT et www.airtransat.ca), comprenant une semaine à l'hôtel (tout inclus), jumelée avec une semaine de croisière (tout inclus sauf les boissons), à l'agence de **Voyage Océane** à La Prairie www.voyageoceane.com et 450-444-3100). **D**



Animation de l'hôtel Oasis Canoa



Plage de l'hôtel
Oasis Canoa



Île des indiens Tainos (excursion Pro Saona snorklin)



Vendeur de paréos
à Port-au-Prince à la
Guadeloupe



Spectacle sur le Costa Mediterranea