

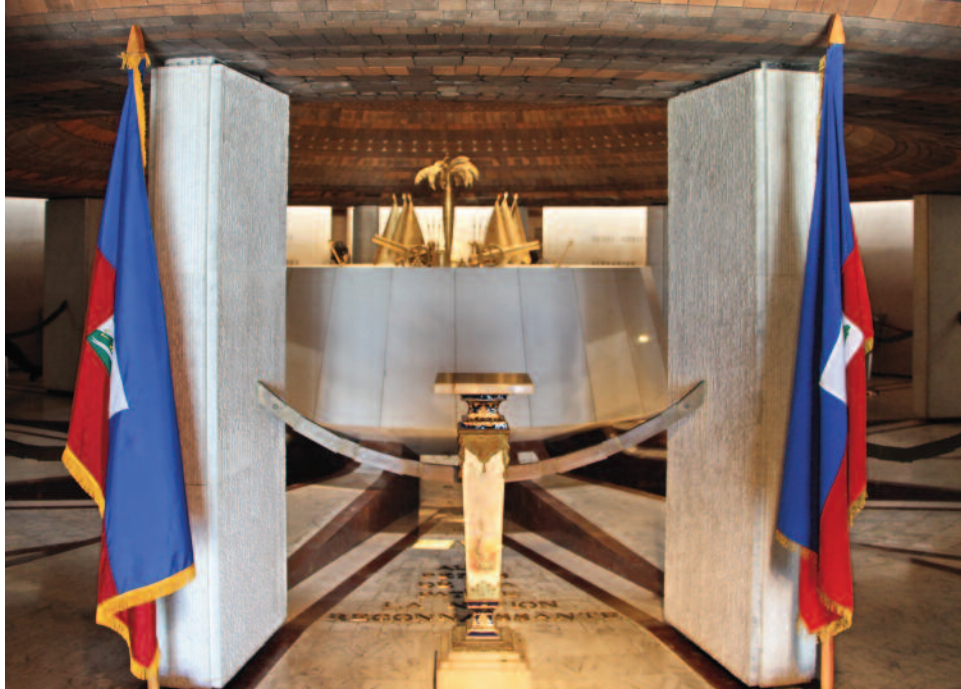
Haïti

la perle des Antilles

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



Plage de l'Hôtel Club Indigo sur la côte des Arcadiens
En haut à droite: Couronne impériale haïtienne



Monument contenant les ossements des quatre pères de la nation au Musée du Panthéon national haïtien

Haïti est une île merveilleuse, qu'il est agréable de visiter. Sa culture est riche, sa cuisine savoureuse, ses paysages sont fantastiques et ses plages magnifiques.

– Comment ça va? me demande un Haïtien au moment où j'entrais dans ma chambre à l'Hôtel Karibe.

– Cela ne peut qu'aller bien dans un pays aussi paradisiaque, répondis-je.

– Cela fait chaud au cœur d'entendre ça, dit l'homme souriant en entrant dans sa chambre à son tour.

Paradisique? Pas partout! Un jour certainement. Haïti est un pays qui a souffert tout au long de son histoire. **Indépendante depuis 1804, Haïti est la première république noire du monde.** D'abord une colonie esclavagiste, puis un royaume et même un empire (eh oui!), aujourd'hui une république qui a subi les affres d'une dictature et enfin est devenue une démocratie. Un statut auquel son peuple n'était pas tout à fait préparé. En effet, les Haïtiens (de la rue) pensent que la démocratie, c'est la liberté de faire ce qu'ils veulent sans égard aux devoirs et responsabilités qui y sont obligatoirement attachés. Il en résulte une gentille

pagaille qui oblige le gouvernement à progressivement faire des campagnes de sensibilisation.

Lorsqu'on pense aller à Haïti, les trois premiers freins sont la sécurité, les maladies et enfin, peut-être, le vaudou. En ce qui concerne la sécurité, disons qu'Haïti vient d'être retirée de la liste noire des pays à risque. Ce pays est quatre fois moins à risque que sa voisine la République dominicaine. Le gouvernement a engagé de nombreux policiers

Stéphanie Balmir Villedrouin, ministre du Tourisme d'Haïti





qui ont permis un changement radical. De plus, il a mis sur pied des brigades de policiers spécialement attribués aux touristes, qu'on appelle la Politour, très présente sur les lieux touristiques.

Pour ce qui est des maladies, il n'y en a ni plus ni moins que dans n'importe quelle autre île des Caraïbes. Mais c'est surtout la pollution aux heures de pointe qui nous a le plus incommodés. Cette ville grouille de monde, il y a une surpopulation évidente et comme les Haïtiens aiment vivre dehors, on dirait qu'ils sont tous dans la rue, écoliers, marchands, commerçants. La circulation est très dense et désordonnée. Le klaxon sert à la communication, mais pas d'accidents, pas d'agressivité, c'est plutôt la pagaille, le «blocus» (on nomme ainsi un embouteillage) surtout à cause des tap-tap (les bus locaux, très colorés, très surchargés, qui trimballent leurs passagers à longueur de journée, véhiculant des messages religieux catholiques sur leur habillage de bois et de métal). Mais tout cela reste plutôt comique.

Enfin, parlons un peu du **vaudou** qui est officiellement devenu une religion sous **Aristide**. Le **Marché en fer** comporte une section d'artéfacts vaudous quelquefois impressionnants. «Celui-ci contient un vrai crâne humain, il fonctionne mieux», nous dit notre guide en désignant une sorte de mannequin noir à la bouche cousue de fil de fer. Le vaudou, d'origine africaine, est ar-

rivé au 16^e siècle avec les esclaves. La religion catholique servait alors de masque sous lequel on pratiquait le vaudou; ainsi on leur fichait la paix. Aujourd'hui, le rituel est encore très présent dans les habitudes de vie des Haïtiens, mais ce n'est pas réellement secret.

Du sourire plutôt rare!

Nous avons été étonnés du manque de sourire des Haïtiens de la rue, de leur volonté de ne pas se faire photographier. Voici une lettre qui apporte un éclairage à notre questionnement:

Je comprends votre commentaire concernant ce manque de sourires et chaleur des gens de la rue. Malheureusement il faudra à mon avis plusieurs générations pour changer cette façon d'être. Pour ces gens de la rue qui vivent dans une réalité où la loi du plus fort domine, le visage dur est une façon de se faire respecter. Pour eux le touriste est encore une «espèce» nouvelle et rare. Ils ne comprennent pas encore l'importance économique qu'un bon accueil pourrait générer. La vision à long terme ne fait pas partie de leur lutte quotidienne pour survivre.

Malgré cela, l'espoir et la motivation grandissent un peu plus, chaque jour qui passe. Les Haïtiens sont des gens très intelligents avec un sens de la créativité sans égal. Ne reste plus maintenant qu'à leur apprendre à réfléchir par une éducation scolaire qui se met à peine en place. Cela prendra du temps, mais l'histoire a déjà prouvé à de nombreuses reprises que l'énergie de ce peuple est sans limites. Il n'y a donc aucun doute qu'Haïti redeviendra la perle des Antilles.

Mathieu Folliot

Directeur général

Hôtel Villa Thérèse à Port-au-Prince



Rencontre avec Stéphanie Balmir Villedrouin, ministre du Tourisme d'Haïti

Une belle jeune femme qui a la tête sur les épaules et des projets qui n'attendent pas longtemps pour se réaliser. Une visionnaire qui conduit Haïti vers une ouverture touristique certaine.

Lors de notre entrevue, la ministre **Balmir Villedrouin** a longuement expliqué sa démarche pour aller chercher des investisseurs étrangers et lancer de grands projets d'infrastructure touristique en valorisant des lieux exceptionnels. Notamment, il est prévu de procéder à des développements dans le sud du pays, comme Jacmel et son fameux carnaval, l'île à Vaches, des régions qui ont des plages superbes au look quasiment «polynésien», etc. La ministre nous a également annoncé la construction d'un nouvel aéroport international qui devrait desservir cette région. Une nécessité, car il faut plus de deux heures d'auto pour s'y rendre au départ de Port-au-Prince.

Gastronomie

La gastronomie haïtienne est relevée et savoureuse. On y trouve des noms de mets colorés comme soupe de giraumon (potiron, repas du dimanche), banane pesée, fruit de l'arbre véritable grillé (arbre à pain), griot de port, lambi grillé et le condiment pikliz ou sauce ti-malice (très épicée, échalote, oignon, chou blanc, carotte, persil, citron, orange amère, piment), cabri, poulet djon djon (poulet nègre marron, le djon djon étant un petit champignon indigène) ou coq à toutes les sauces (repas du dimanche, on l'achète le samedi), riz aux pois rouges, patates douces, lames, mousse crème de fruits et beignet de banane. La bière locale, la **Prestige**, est légère et fraîche.

Le chef Stephan Berrouet Durand

Président et cofondateur de l'Alliance culinaire haïtienne, fondateur du festival Gout et saveurs Lakay, responsable du dîner convivial Coup de chapeau pour Haïti au festival Montréal en lumière 2014, **Stephan Berrouet Durand** est une figure de la gastronomie haïtienne. Conseiller pour divers établissements, il défend, lui aussi, l'idée



Pressoir à canne à sucre au Musée de la canne à sucre

d'une modernisation de la cuisine traditionnelle haïtienne. Tout comme le Prix Debeur au Québec, le chef Stephan veut faire évoluer la cuisine de la rue vers une modernisation, un remaniement, un raffinement qui lui donneront ses lettres de noblesse et la mettront à la dimension mondiale.

Port-au-Prince

Le centre-ville a beaucoup souffert du tremblement de terre en 2010. Le centre d'affaires n'existe plus, il a été transféré à Pétiön-Ville. On sent cependant dans toute la capitale et dans tout le pays un grand souci de reconstruction, ce qui amène énormément de poussière et de gens déplacés.

Pétiön-Ville

Pétiön-Ville fait partie de six petites villes satellites où le centre d'affaires de Port-au-Prince s'est déplacé après le séisme. C'est une agglomération avec des maisons élégantes face à Jalousie, un bidonville avec maisons en béton que le gouvernement fait régulariser et repeindre. On dirait un tableau.

À visiter

Visite de Port-au-Prince avec arrêts au **Musée du Panthéon national haïtien (MUPANAH)**, qui affiche la devise nationale, «Liberté, Égalité, Fraternité», mais aussi «L'union fait la force»; une visite très intéressante sur l'histoire du pays, ses héros, son peu-



ple; la place des Héros de l'Indépendance avec la tour de l'Indépendance; le **Marché en fer** (entièrement réaménagé), situé au centre-ville de Port-au-Prince affecté par le séisme. En deux parties, le marché alimentaire et le marché de l'artisanat. Les Haïtiens sont des artistes et des artisans prolifiques. Un excellent rapport qualité-prix, on peut marchander jusqu'à 60%, ailleurs c'est plus cher.

Hébergement

Hôtel Karibé

Juvenat 7, Pétion-Ville, Haïti
509 2812 7000

www.karibehotel.com/fr

Très bel hôtel situé dans un immense parc en terrasses, avec de très grands arbres qui apportent une ombre fraîche, des chambres



Jean Zamor, montrant le champignon d'ion dion



luxueuses et spacieuses, une belle piscine avec lounge, un court de tennis, une infrastructure pouvant accueillir des conférenciers. Le lieu est paisible. L'ambiance incite au repos. La chef **Samantha Moreres** a fait ses études à l'ITHQ et travaillé au restaurant Renoir du Sofitel Le Carré doré de Montréal. Elle est attentive à la préservation de la cuisine traditionnelle d'Haïti et appuie le chef **Stephan** dans ses démarches.

Restaurants

La Coquille

Restaurant et traiteur

10, rue Rebecca, Pétion-Ville
509 2942 5225 / 509 3466 3908
www.tikaykreyol.com

Le midi, on sert un buffet. Très typique, très sympathique. Le soir, c'est le repas à la carte servi à table. Décor très coloré, très gai avec des dessins un peu partout. «On boit, on mange et on sympathise» est écrit au-dessus de la porte d'entrée.





Vaudou-rock



Hôtel historique Florita à Jacmel

Restaurant Quartier latin

10, rue Goulard, place Boyer, Pétion-Ville |
509 3460 3326 / 509 3445 3325

Animation musicale par un orchestre haïtien-cubain pour danser aux rythmes de la salsa et du kompa dans une maison aux pièces en enfilade, genre hacienda. La meilleure salle est celle de la cour, à l'ombre des arbres et du bar.

Curiosités

Soirées vaudou-rock à l'Hôtel Oloffson avec spectacle du groupe Ram, spécialiste de la «mizik rasin» (inspiré du vaudou, c'est un mélange harmonieux de rythmes et d'instruments traditionnels des campagnes mariés à des instruments électroniques modernes).

60, av. Christophe, Port-au-Prince
509 3810 4000

www.hoteloloffson.com

Village de Noailles

Village des artisans du fer découpé et martelé. On récupère les tonneaux d'essence qu'on aplatit au marteau, qu'on découpe au burin et qu'on embosse à petits coups de marteau pour créer un artisanat décoratif

unique à Haïti. **Serge Joliveau** en est l'un des précurseurs.

L'Observatoire au mont Boutilliers (Altitude de 970 m). On peut y manger. Immense vue sur la baie, sur le port et sur la ville de Port-au-Prince, démesurée, implantée sur une plaine alluvionnaire qui devrait être réservée aux cultures. Magnifique coucher de soleil à partir de 16h.

Musée du parc historique de la Canne à sucre

Relais du Chateaublond, près de l'aéroport
Restaurant: 509 513 37 36 / 449 74 07 |
Parc: 509 511 80 51 / 556 58 93

www.parchistorique.ht

Visite du petit musée intérieur sur les restes des reliques et autres objets des Indiens Taïnos. À l'extérieur, les points d'intérêt, avec les machines anciennes pour la fabrication du rhum, qui tournent autour du restaurant en plein air, ainsi qu'une grande scène où se produisent des spectacles. Lieu revalorisé par **Rachel de Delva Hyppolite**, propriétaire, et son fils **Didier Hippolyte**, directeur général et avocat. On y consomme: punch traditionnel de bienvenue, acras de malanga (tubercule genre pomme de terre), hareng saur fumé dans un fruit de l'arbre véritable (arbre à pain) grillé. Millet aux champignons djon djon, lambi aux noix de cajou, crème de granadia (fruit de la passion), beignet de banane.

Distillerie Rhum Barbancourt,

près de l'aéroport
16, rue Bonne Foi, Port-au-Prince
2223 2457 / 2510 7110

www.barbancourt.net

L'occasion nous a été donnée de visiter l'usine ancestrale de production Barbancourt. Dans une chaleur écrasante, nous avons suivi la production d'étape en étape, de ton-

Marchand ambulant de canne à sucre





Centre-ville de Port-au-Prince, en ruine depuis les tremblement de terre, squaté par des marchands improvisés

neau en tonneau, jusqu'au produit final. Ce rhum est vendu à la SAQ (voir section *Le Petit Debeur*, page 165).

Cap-Haïtien

Au nord du pays

Au Parc Historique, on visite à pieds le site des ruines du **palais Sans Souci** ancienne demeure royale et caserne, avec le guide **Maurice Étienne**. L'excursion se poursuit à cheval sur un chemin escarpé jusqu'à la **Citadelle Henri**, le plus grand fort d'Amérique inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Une construction défensive œuvre du roi **Henri Christophe**, érigée sur un pic rocheux, impressionnante par son gigantisme. Construite pour se défendre d'une attaque possible des armées de Napoléon et redonner la fierté au peuple haïtien sorti de l'esclavage. Elle n'a jamais servi. On y admire le panorama vertigineux, la distribution des nombreuses salles, les 165 canons prises de guerre provenant de France, d'Angleterre et d'Espagne. Parfois des pièces uniques.

Redescendus dans la vallée à Milot. Nous avons déjeuné au **Centre culturel Lakou Lakay**, d'un repas traditionnel des plus délicieux concocté par la chef **Innocente Étienne**.

Jacmel

Au sud-est d'Haïti, au bord de la mer. «La ville hospitalière qui vous ouvre les bras»,

nous dit fièrement **Michaëlle Craan**, dite madame Jamel, représentante du tourisme. Jacmel est connue pour son carnaval et ses masques en papier mâché, son artisanat et ses plages. Certaines maisons, comme l'Hôtel Florita, rappellent un peu La Nouvelle-Orléans avec leurs balcons à colonnes de métal. Autrefois, les maisons se composaient d'un entrepôt au rez-de-chaussée et

Palais Sans Souci au Cap Haïtien



d'une habitation à l'étage. On y faisait un commerce intense de café, de chocolat, de sucre et de rhum.

Hôtel Florita

Rue du Commerce, Jacmel
509 3785 5154

info@hotelflorita.com

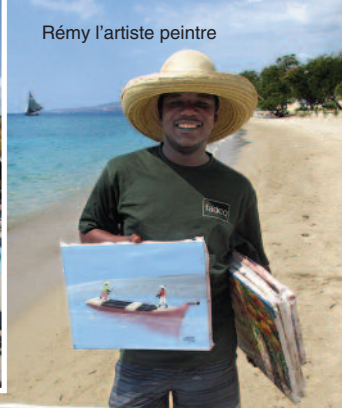
www.hotelflorita.com

L'hôtel, un des plus anciens d'Haïti, est attaché au grand café-restaurant où nous sommes désaltérés d'un jus de chadèque (agrume). L'édifice date de 1850, des esca-

Hôtel Club Indigo à la Côte des Arcadins



Rémy l'artiste peintre



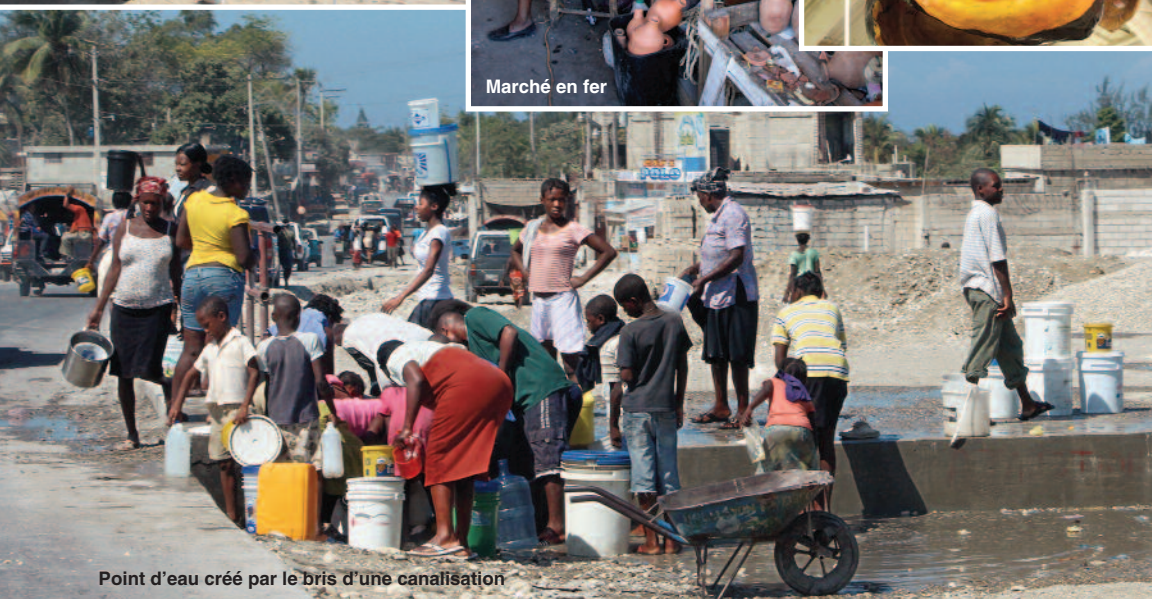
Hôtel Club Indigo



Hôtel Club Indigo



Marché en fer



Point d'eau créé par le bris d'une canalisation



Arrêt de bus



Restaurant La Coquille



Statue en bronze d'esclave



Tap Tap





La Citadelle au Cap Haïtien

liers en fer forgé mènent aux chambres d'époque à haut plafond.

Les Créations Moro

Moro et Paule Baruk, artisans
40, rue du Commerce, Jacmel
509 3864 3156

moro_baruk@yahoo.com

Achat de masques et autres figurines en papier mâché.

Plage **Kay Jacmel**, où là aussi la construction d'aménagement touristique bat son plein. Des étudiants ornent de mosaïques les murs, les accès promenade ainsi qu'un amphithéâtre. **Dans les environs**, on trouvera la plage **Raymond-les-bains** et la plage **Ti-mouillage**.

Hôtel Villa Nicole

Kabik Beach – Ti-Mouillage, Cayes Jacmel
509 3387 4500 / 509 3389 4500

info@villanicolejacmel.com

www.villanicolejacmel.com

À la plage Kabik, zone Kayes Jacmel. Très bel hôtel boutique de dix chambres sur la plage même. Un petit paradis.

Côte des Arcadins

Côte ouest, à un peu plus d'une heure au nord de Port-au-Prince. On y trouve des plages paradisiaques, une demi-douzaine d'hôtels, plus celui du Club Indigo, un ancien Club Med.



Hôtel Club Indigo

Route Nationale n° 1, km 78, Montrouis,
Commune de Saint-Marc | 509 4890 3785
www.clubindigo.ht/home

Un site enchanteur, belle plage et cocotiers, grande piscine. Les chambres sont un peu petites mais bien agencées. Cependant, pas de téléphone ni de télévision. Club Med avait pour philosophie que les clients devaient passer leur séjour dehors. Un nouveau projet prévoit des chambres plus grandes. Pas de restaurant à la carte, seulement un grand buffet de très bonne cuisine haïtienne et quelques spécialités internationales. Pas d'animation non plus. Le soir on se couche tôt.

Pas contre le site est très beau. La piscine est grande, la plage propre, le sable chaud, l'eau tiède et transparente et il y a des chaises longues pour tout le monde.



Serge Joliveau, Village de Noailles

Rémy, peintre itinérant sur la plage

Vers la fin de notre séjour, Rémy, un artiste peintre qui vendait ses toiles sur la plage, m'interpelle.

- Tiens, dit-il, j'ai fait ce tableau pour toi. C'est un cadeau.

- Je ne peux accepter, c'est ton gagne-pain.

- Si tu le refuses, je vais être triste.

- Mais pourquoi donc?

- Je veux te remercier, car tu vas écrire sur mon pays et faire venir des gens de chez toi. C'est bien pour nous, pour Haïti.

J'ai dû accepter.

Les ONG

Chaque jour, des sections entières du buffet étaient réservées à des délégations d'**organismes non gouvernementaux (ONG)**. Les plus belles! Quatre ans après le trem-

blement de terre, ils étaient encore à dépenser nos dons dans d'inutiles séjours à l'hôtel au bord de la mer, sous le soleil et les cocotiers. Ils circulaient dans des 4x4 de luxe et résidaient dans Palau, le plus beau quartier de Port-au-Prince. Nous étions scandalisés. Comptez sur nous pour ne plus faire de dons aux ONG. Nous allons commencer par le Québec et s'il reste un peu d'argent nous le remettrons à **Cuisiniers sans frontières**, un organisme québécois qui vient d'ouvrir une école à Port-au-Prince, car là au moins il n'y a pas d'intermédiaire.

www.cuisinierssansfrontieres.org.

Wahoo Hôtel-restaurant

Route Nationale n° 1, km 62, Carriès
509 2812 2499 / 509 3735 2536 et 2831
www.wahoobaybeach.com

Excellent accueil. Une affaire de famille Adesky Lemke. Hôtel de 26 chambres. Une des plus belles chambres que nous ayons vues en Haïti. Décor épuré. Grand espace sous charpente de toiture.

Moulin sur Mer – Musée Ogier Fombrun (canne à sucre)

Route Nationale n° 1, km 77, Montrouis,
Artibonite | 509 3701 1918
www.moulinsurmer.com

Le fondateur, père du propriétaire, était architecte. Son fils administre aujourd'hui le site qui s'est agrandi par un hôtel de 68 chambres et un vaste restaurant sur l'eau avec des prolongements aménagés sur la mer.

En conclusion

Pour le moment, nous ne recommandons pas de voyage «sac au dos» en Haïti, mais aucun problème avec le circuit Transat. Par ailleurs, à Port-au-Prince, il y a une belle infrastructure hôtelière. De grands hôtels, propres, luxueux et spacieux pour accueillir les touristes.

Remerciements

Nous tenons à remercier **Stéphanie Balmir Villedrouin**, ministre du Tourisme d'Haïti, **Justin Viard**, consul général d'Haïti à Montréal, **Pascale Hilaire**, officière au tourisme d'Haïti et représentante Transat en Haïti, et enfin **Maxi**, notre chauffeur et ami, pour leur assistance et encadrement dans la réa-



lisation de ce reportage. Merci également à **Isabelle Bélanger** de Voyages Océane, qui nous a vendu nos billets et s'est démenée comme un beau diable pour régler tous les détails de notre séjour, car il s'agit d'une nouvelle destination voyage offerte au Québec.

Tourisme Haïti

www.haititourisme.gouv.ht

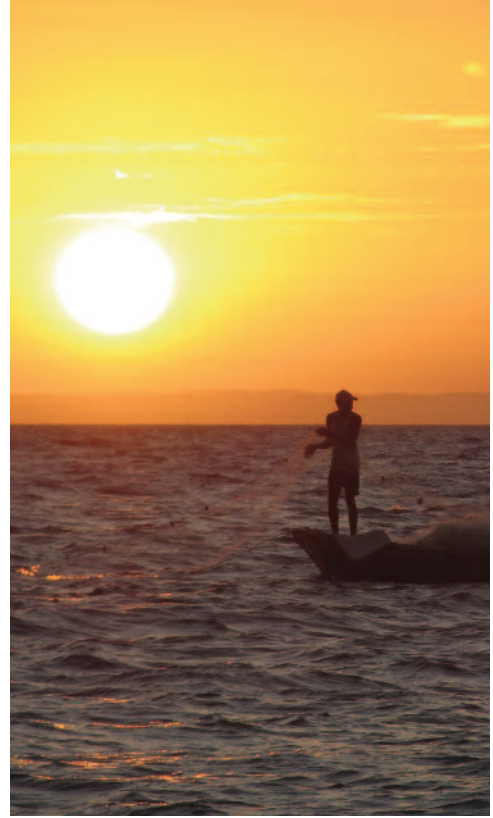
Un produit: Vacances Transat

300, rue Léo-Pariseau, bureau 600,
Montréal
514-987-1616

Acheté chez: Voyages Océane

254, bd Taschereau, La Prairie
450-444-3100, 1-866-644-3100
www.voyageoceane.com **D**





LA CRÊPERIE DU VIEUX BELOEIL

940, Richelieu
BELOEIL QUÉBEC
450-464-1726

“Dès l’entrée, une bonne odeur de froment vient vous caresser les narines. Au milieu de l’établissement, l’une des crêpières s’affaire à étaler d’immenses crêpes, qu’elle replie sur une garniture copieuse. La grande plaque de fonte noire fume doucement, tandis que la crêpe fraîchement cuite craque sous le pliage. Vous pouvez le voir, c’est fait devant vous.”

“L’espace est attrayant et les crêpes sont toujours délicieuses et généreuses. On aimerait toutes les essayer, mais après une ou deux, il ne nous reste plus que la gourmandise tant on est rassasié. Un délice dont nos papilles gustatives frémissent encore. C’est d’ailleurs, avec la gentillesse du service, ce qui a fait leur succès.”

★★★★ Guide Debeur