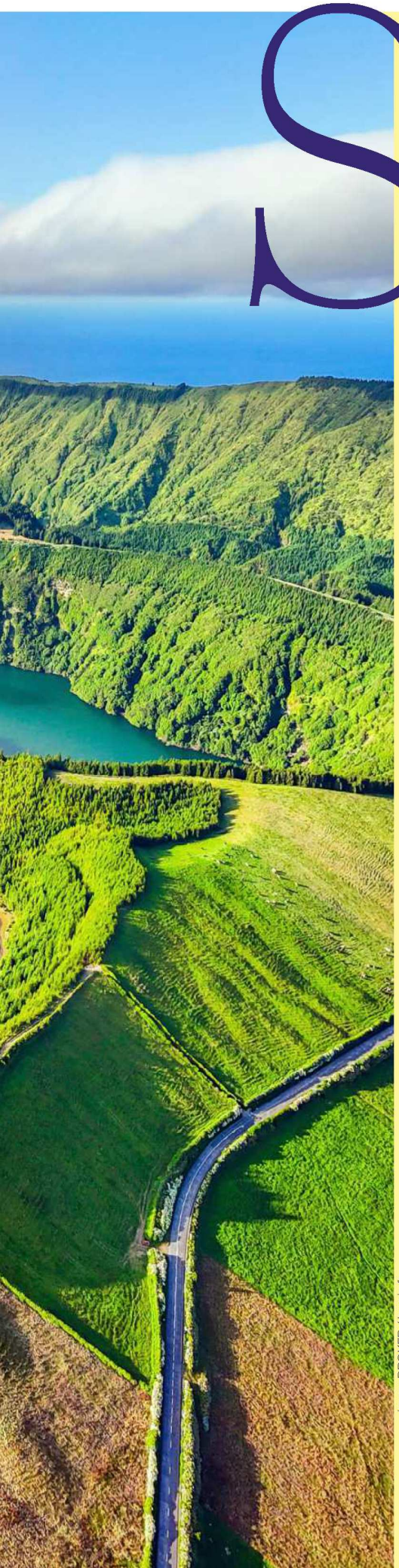


imageBROKER / hemis.fr

São Miguel

LE GOÛT DU FEU



SUR CETTE TERRE, LA PLUS GRANDE DE L'ARCHIPEL, TROIS VOLCANS ACTIFS REDESSINENT À LEUR GRÉ LE PAYSAGE. LES INSULAIRES ONT APPRIS À COMPOSER AVEC LES FORCES TELLURIQUES, QU'ILS UTILISENT POUR SE CHAUFFER, SE SOIGNER ET MÊME... MITONNER DE BONS PETITS PLATS.

TEXTE **VOLKER SAUX**

Drôle d'endroit pour une popote ! Il est autour de 18 heures en ce mercredi de mai quand une camionnette blanche déboule près du lac aux rives arborées de Furnas, dans l'est de l'île de São Miguel, la plus grande et la plus peuplée des Açores. La porte latérale s'ouvre aussi sec en face d'une dizaine de gros monticules de terre qui laissent échapper des volutes de fumée blanche. Dans l'air, flottent de forts relents de soufre. Arrivé d'une cahute voisine, un employé municipal se dirige d'un pas nonchalant vers l'une de ces curieuses taupinières, et retire le panneau qui y est planté, où figure le nom d'un restaurant, A Terra, situé dans le village de Furnas, à trois kilomètres de là. L'homme ratisse la terre jusqu'à dévoiler une planche de bois, qui cache elle-même un trou dans le sol. À l'aide de deux crochets en métal, il en extrait une grosse marmite enveloppée dans du tissu blanc. À l'intérieur, un mélange de viandes de porc, de bœuf et de poulet, assorti de pommes de terre, d'igname, de carottes et de chou, qui ont mijoté pendant six heures à l'étouffée : c'est le *cozido das Furnas*, un copieux ragoût au goût fumé dont ce coin de l'île s'est fait une spécialité. *«Là, il y en a bien 10 à 15 kilos !»* indique Alessandro Costa, un salarié du restaurant, avant de démarrer illico, car l'heure du dîner approche...

D'où viennent ces étranges fours naturels où l'on peut faire cuire ses plats ? Pour le comprendre, il faut



Les maisons basses aux toits de tuiles rouges sont pelotonnées au beau milieu de la caldeira

grimper par une route sinueuse jusqu'au *miradouro* («belvédère») du Pic de Fer. De là-haut, la vue embrasse toute la caldeira de Furnas, vaste cuvette aux bords escarpés née d'une succession d'éruptions et effondrements au cours des 800000 dernières années. Dans le relief, sous la végétation touffue, l'œil averti lit les traces de ce passé agité : cônes de scories, dômes de lave... Et, au premier plan, l'ancien cratère devenu lac, bordé d'un champ de fumerolles, où s'échappent des panaches de gaz et de vapeur d'eau. C'est là qu'ont été aménagés ces trous à *cozido*. Car le volcan palpite encore : son magma, qui bouillonne à des kilomètres de profondeur, suscite ces ardents phénomènes de surface. Dans le village de Furnas, dont on aperçoit les maisons basses aux toits de tuiles rouges au beau milieu de la caldeira, les habitants vivent depuis des siècles avec ce monstre enfoui. Lequel, en attendant de se réveiller un jour, leur fournit de précieuses ressources.

À commencer par cette chaleur qui permet de mitonner de bons petits plats. Le *cozido das Furnas* est devenu un must. Le restaurant A Terra propose même un atelier pour empiler soi-même les ingrédients dans la marmite, avant de l'enterrer. Mais cela fait longtemps que les insulaires cuisinent avec la géothermie. «*Dans ma famille, on prépare le* cozido *depuis au moins l'époque de mes grands-parents*, raconte Paulo Costa, 39 ans, chef de Caldeiras e Vulcões, une table située au centre du village. *Ils le préparaient à l'ancienne, sans marmite, en emballant les ingrédients dans un tissu. Cela le rend un peu plus sec, car le jus s'en va, mais certains le préfèrent comme ça.*»

Gâteaux et riz au lait cuits sur un champ de fumerolles

Aujourd'hui encore, pour de grandes occasions, les familles du coin préparent des plats dans les 40 et quelques «trous chauds» creusés au bord du lac, auxquels chacun peut accéder dans la limite des disponibilités. «*Par exemple, quand des proches reviennent pour les vacances* [un million d'Açoréens vivent hors de l'archipel, contre 240000 sur place], *ou lors de notre fête annuelle, en juillet, tout le village se retrouve là-bas pour cuisiner*», poursuit Paulo Costa. Sur son menu, le maître-queux propose en outre une *feijoada* (ragoût de porc et de haricots rouges), une *bacalhoada* (effiloché de morue) et un *cozido* végétarien cuits à la chaleur tellurique. Certains habitants aiment aussi y préparer des desserts volcaniques, riz au lait ou gâteaux...

Mais la grande affaire à Furnas, c'est l'eau – ou plutôt, «les» eaux. En contrebas du restaurant de Paulo Costa, à la sortie est du village, un deuxième champ de fumerolles, encore plus saisissant que le premier, déchire la terre dans un chaos de boues, de gerbes de vapeur et de mares bouillonnantes. Autour, pas de trous à cuisson, mais une bonne quinzaine de petites fontaines aménagées dans des murets et au pied de talus, d'où s'écoulent autant de sources aux propriétés différentes :



Franck Guiziou / hemis.fr

↑ Avec ses ruelles pavées, ses façades immaculées et son église du XVIIIe siècle, la bourgade de Nordeste est un concentré de charme à la portugaise.

chaudes ou froides, pétillantes (chargées en gaz carbonique) ou non, riches en fer, en sodium, en sulfate... Leur nom et parfois leur température sont inscrits sur de jolis petits carreaux de faïence. L'origine de ces eaux miraculeuses ? Le volcan, évidemment. Les pluies, qui tombent en abondance sur les Açores, s'infiltrent dans le sous-sol de la caldeira, y absorbent plus ou moins de chaleur, ainsi que des gaz venus des tréfonds de la terre, avant de rejaillir à la surface.

«Ce sont les eaux qui ont impulsé le peuplement de Furnas, après la dernière éruption du volcan, en 1630, explique Cidália Costa, 55 ans, de l'office de tourisme. *Autrefois, les habitants les utilisaient pour à peu près tout, y compris se soigner. Bébé, j'ai eu une toux très forte. Ma mère m'a préparé un remède à base d'Agua Santa, réputée pour ses vertus médicinales. Apparemment, cela a été efficace !»* Parmi la quarantaine de sources qui composent l'«hydropole» de Furnas, certaines alimentent



Getty Images / iStockphoto



← Bienvenue aux fourneaux de Furnas ! Les îliens enfouissent des marmites dans ces trous, pour cuire grâce à la chaleur volcanique leur fameux ragoût, le *cozido*.

aussi des bains thermaux, créés pour certains dès la fin du XVIII[e] siècle. Aujourd'hui encore, on barbote volontiers dans des piscines aux eaux ferrugineuses noirâtres, situées dans un hôtel de luxe tout près des fumerolles. À l'autre bout du village, le jardin botanique du parc Terra Nostra, souvent cité comme l'un des plus beaux du monde, est réputé pour sa luxuriante mosaïque de 1800 espèces végétales, dont d'incroyables collections de camélias, cycadales et broméliacées...

Dans le jardin botanique, il y a un bassin, où l'on se prélasse dans une eau orangée à 36 °C

Mais aussi pour son bassin circulaire aménagé dans les années 1930, où les baigneurs se prélassent dans une eau orangée oscillant entre 36 et 40 °C – une bénédiction pour la peau, dit-on.

Furnas n'est toutefois que l'épicentre de la «culture volcanique» de São Miguel. Toute l'île, longue de 60 kilomètres et dominée par trois strato-volcans actifs, tire profit de ses géants. En son cœur s'élève le Fogo («feu» en portugais), le plus majestueux de tous, célèbre pour son lac de cratère étalé à 600 mètres d'altitude, au cœur d'une nature sauvage. En redescendant la route qui sillonne son flanc nord, on tombe d'abord sur le site de Caldeira Velha, une enfilade de bassins d'eau chaude, surmontée d'une cascade photogénique et tapie dans une impressionnante forêt de fougères arborescentes.

Quelques kilomètres plus bas, changement total de décor : au milieu des pâturages, se dresse un curieux assemblage de tuyaux argentés. L'usine de Pico Vermelho est l'une des deux centrales géothermiques de São Miguel. Édifiées dans les années 1990 et 2000, ces usines génèrent de l'électricité à partir de la chaleur souterraine, remontée à la surface sous forme d'eau et de vapeur grâce à des forages. L'île est particulièrement propice à la production de cette énergie renouvelable, explique Graça Rangel, de la compagnie publique Eda Renováveis : «*Ici, le gradient géothermique* [l'augmentation de la température à mesure que l'on s'enfonce dans le sol] *est très élevé. À 400 mètres de profondeur, on atteint déjà 200 degrés Celsius ! Ce sont des valeurs que l'on ne retrouve que dans des pays à très forte activité volcanique et tectonique, comme l'Islande ou le Japon.*» Une troisième centrale est en construction juste à côté. «*Nous pourrons alors couvrir 60 % des besoins des 130000 habitants grâce à la géothermie,* prévoit la géologue. *Ce que nous offrent les volcans est presque infini...*»

Y compris des sueurs... froides ? À 20 kilomètres de là, au troisième étage de l'université de Ponta Delgada, la capitale de l'île, la vulcanologue

Fatima Viveiros ouvre un tableau sur son ordinateur, qui résume les probabilités de catastrophes naturelles majeures aux Açores, en fonction de celles observées depuis le début du peuplement de l'archipel, il y a bientôt six siècles. «*Statistiquement, on doit s'attendre à un séisme important tous les dix-huit ans et à une éruption tous les vingt ans*», indique la spécialiste, qui, à 48 ans, dirige l'IVAR, l'institut qui étudie les volcans dans cet archipel dressé à la jonction des plaques tectoniques américaine, africaine et eurasiatique.

Des capteurs pour prendre le pouls des volcans

Fatima gère aussi, avec la protection civile, un centre d'alerte qui prend leur pouls en temps réel, grâce à des capteurs placés sur le terrain. Sur un écran géant de sa salle de contrôle, une carte recense tous les soubresauts sismiques, aussi nombreux qu'imperceptibles. Les ordinateurs suivent ainsi les déformations du sol, mais aussi les émanations gazeuses – un danger permanent, car les volcans libèrent en continu du gaz carbonique par le sol, qui peut parfois pénétrer à l'intérieur des habitations. Tout cet arsenal est censé épargner aux Açoréens les drames qui traumatisèrent leurs aïeux, comme ce séisme doublé d'un glissement de terrain qui anéantit en 1522 Vila Franca do Campo, l'ancienne capitale de São Miguel, et fit 5000 morts. Ou encore cette secousse qui ravagea en 1980 l'île de Terceira, dans le centre de l'archipel, ôtant la vie à 73 personnes... «*Mais un événement qui aurait fait une centaine de victimes il y a un siècle n'en ferait sans doute plus aujourd'hui*, nuance l'experte. *Nos bâtiments sont plus résistants, nous avons un suivi et une capacité de réponse.*» Les îliens et leurs visiteurs peuvent donc dormir tranquilles, et profiter sans crainte des bons côtés du magma qui glougloute sous leurs pieds. ■

Volker Saux



Michael Chlebek - Amazing Aerial Agency / Onlyworld.net

À VOIR / À FAIRE

›› ARPENTER LES CHAMPS DE THÉIERS

Avec ses cultures en terrasse qui cascadent vers l'océan, la côte nord de São Miguel a parfois des airs d'estampe chinoise. Ici se trouvent les plus anciennes plantations de thé d'Europe (fin du XIXe siècle), qui restèrent longtemps les seules. Superbes balades et dégustations dans l'une des deux manufactures, Gorreana (photo) ou Porto Formoso. ***gorreana.pt*** et ***chaportoformoso.com***

›› BARBOTER DANS UN CRATÈRE

Parmi les volcans des Açores, certains sont sous-marins... ou dépassent à peine de l'eau. C'est le cas avec ce cratère englouti, dont la cime forme le minuscule îlot de Vila Franca do Campo, près du littoral méridional de São Miguel. En son centre, un lagon parfaitement circulaire, où l'on peut s'adonner à la baignade et au snorkeling. De juin à octobre, réserver son bateau sur ***bilheteira.cnvfc.net***

AVEC QUI PARTIR ?

›› L'agence Les Maisons du Voyage, qui nous a aidés à réaliser ce dossier, met sa connaissance intime des Açores à votre service, pour partir sur les traces de nos reporters, en 12 jours (à partir de 2650 euros, vols, hébergements et voiture inclus). De São Miguel à Pico, en passant par São Jorge et Faial, les îles se succèdent sans jamais se ressembler : caldeiras envahies de végétation, côtes escarpées battues par l'Atlantique, villages de pêcheurs aux influences portugaises intactes... Cet archipel reste une destination à part, sauvage, chaleureuse et profondément vivante. ***maisonsduvoyage.com*** et ***0156813830***