



CIRCUIT COURT

São Tomé, or fève.

LA PETITE ÎLE AFRICAINE, ANCIENNE COLONIE PORTUGAISE AU LARGE DU GABON, EST DEVENUE LA REINE DU CACAO BIO. ON PEUT Y SUIVRE LA PISTE DU MEILLEUR CHOCOLAT DU MONDE À TRAVERS UNE JUNGLE LUXURIANTE.

PAR PASCALE DESCLOS — PHOTOS CHRISTIAN GOUPI

1 — ÉCRIN CHOCOLAT À OBÔ.

Sur l'île de São Tomé, à 240 km des côtes du Gabon, le parc national d'Obô occupe un tiers du territoire et dispute la vedette aux plages vierges des rivages de l'Atlantique. Au pied du piton volcanique de Cão Grande se déploie une jungle sauvage tissée de lianes, d'arbres et de plantes étranges telles les *Cistaceae* aux indécentes inflorescences ou le cacaoyer sauvage

aux cabosses jaune d'or. Là, naissent les rivières qui nourrissent les *roças*, les plantations de cacao fondées par les colons portugais au XIX^e siècle avec des plants rapportés du Brésil. Depuis l'indépendance, en 1975, la culture des précieuses fèves est, avec le tourisme, le pilier de la fragile économie de l'île. Aujourd'hui, la filière bio représente un tiers de la production nationale (30 000 tonnes par an) et fait vivre

2 000 familles de petits producteurs réunis en coopératives. Elles fournissent les chocolatiers français de l'association Roça Cacao, comme Michel Hurel, Max Vauché ou Jean-Charles Dousset, qui œuvrent à l'amélioration des conditions de vie des planteurs et à la scolarisation des enfants.

Trois heures de marche aller-retour sur sentier balisé, du jardin botanique de Bom Sucesso jusqu'au lac Amelia. www.sao-tome.st

**Y ALLER**

Club Faune Voyages, spécialiste des voyages de luxe sur mesure, propose plusieurs séjours à São Tomé-et-Príncipe, comme "Merveilles de São Tomé-et-Príncipe": 8 jours et 8 nuits, à partir de 3650 € par personne, avec les vols A/R au départ de Paris *via* Lisbonne en classe éco et les vols intérieurs São Tomé/Príncipe, l'hébergement et la demi-pension.

**2 — SAVEURS PUR CACAO BIO.**

Au milieu des années 1990, l'agronome italien Claudio Corallo rachète Terreiro Velho, une ancienne plantation de cacao à Príncipe, l'île voisine de São Tomé. Pour produire un cacao aux saveurs intactes, il y cultive des variétés anciennes non hybridées (comme le criollo), en soignant la taille et l'entretien des plants. Acheminées par bateau à São Tomé, les fèves récoltées sont ensuite torréfiées, épluchées et broyées dans son atelier. Résultat : un chocolat bio pur cacao en tablettes salué comme le meilleur du monde par les connaisseurs.

Visite de l'atelier et dégustation gratuite le jeudi soir (réservation sur place le matin), av. Marginal 12, São Tomé. www.claudiorcorallo.com

3 — AMBIANCE CHALEUREUSE AU CAFÉ XICO'S.

Tables et tabourets en bois, cuisine ouverte, menus à l'ardoise... Dans ce café de São Tomé, aménagé dans un ancien entrepôt de cacao, locaux et expatriés se côtoient dans une ambiance chaleureuse. À la carte, une cuisine traditionnelle d'inspiration portugaise et brésilienne : assiettes de *petiscos* à base de beignets de fruits de mer, de crabe farci ou de poule grillé, feijoadas aux haricots noirs et au manioc, porc à l'ananas... Le QG parfait pour suivre les matchs de foot de la Ligue des champions ou fraterniser autour d'une bière Sagres.

Environ 15 € le repas. Fermé le dimanche, Praça De Amizade e Solidariedade, São Tomé. www.xicoscafe-stp.com

4 — PAUSE À LA PLANTATION SÃO JOÃO.

Originaire de São Tomé, le chef João Carlos Silva a transformé cette plantation de cacao du XIX^e siècle en une délicieuse pousada, nichée dans un jardin exotique. Les hôtes y savourent des recettes inspirées (poisson volant sur lit de papaye verte marinée, ceviche de marlin aux fruits et aux fleurs des îles) avec vue sur l'océan et la baie de Santa Cruz. À l'étage, six chambres spacieuses au mobilier simple : parquet de bois exotique, lits enveloppés de moustiquaire, grandes salles de bains...

55 € la double en B&B. São João de Angolares. www.pousadas.st/roca-sao-joao

5 — VESTIGES COLONIAUX À ÁGUA IZÉ.

Fondée en 1854 par le baron portugais d'Água Izé, qui introduisit la culture du cacao à São Tomé, cette *roça* fut la plus moderne et la plus grande plantation de l'île jusqu'à l'indépendance, en 1975. Les sacs de fèves étaient alors acheminés par une ligne de chemin de fer jusqu'à son propre quai de chargement, sur une petite baie de la côte sud. Aujourd'hui à l'abandon, le site présente autour de sa place pavée son hôpital délabré, ses *comboios* (les habitations des employés), et ses entrepôts de séchage envahis par la végétation.

À Praia Izé, entre Santana et Ribeira Afonso. www.pousadas.st/roca-agua-ize