

évasion

Des plages désertes, accessibles uniquement en bateau, comme celle-ci, en bordure de l'Abel-Tasman Park.

NOUVELLE- ZÉLANDE GRANDEUR NATURE

Dans deux mois, la Coupe du monde de rugby démarre au pays des Kiwis. Occasion rêvée pour découvrir ces îles paradisiaques de l'océan Pacifique et goûter les recettes d'un des endroits les plus cools de la planète. Par Catherine Castro. Photos Nick Gammon. Recettes Eric Solal. Photos cuisine Françoise Nicol.

Chic anglo-saxon, hédonisme bio, culture ancestrale maorie et utopie hippie : la symbiose se fait, avec la nature comme dénominateur commun. En marge d'un monde en vrac, les îles des antipodes résistent à la globalisation. L'écologie est dans les gènes des Kiwis, le surnom des Néo-Zélandais. « Vos chaussures de randonnée sont-elles propres ? », m'a demandé le douanier à l'aéroport d'Auckland. Eh non : elles portent encore les résidus de terre picarde où elles se sont baladées récemment. Bien fait de ne pas mentir, sous peine de les voir confisquer et d'encaisser 300 \$ d'amende (environ 160 €). Nettoyées dans un labo backstage, elles me sont rendues, débarrassées de tout risque potentiel pour l'écosystème. Avec ses 34 millions de moutons pour un peu plus de 4 millions d'habitants, ce petit pays, connu pour son obsession du ballon ovale et ses paysages de légende, vit au rythme d'une nature omniprésente, grandiose et préservée. Alors, île du Nord ou île du Sud ? Entre les deux, le cœur du voyageur qui a supporté vingt-six heures d'avion hésite. L'île du Nord, bouillonnante de volcans au centre, est bordée d'un littoral ►

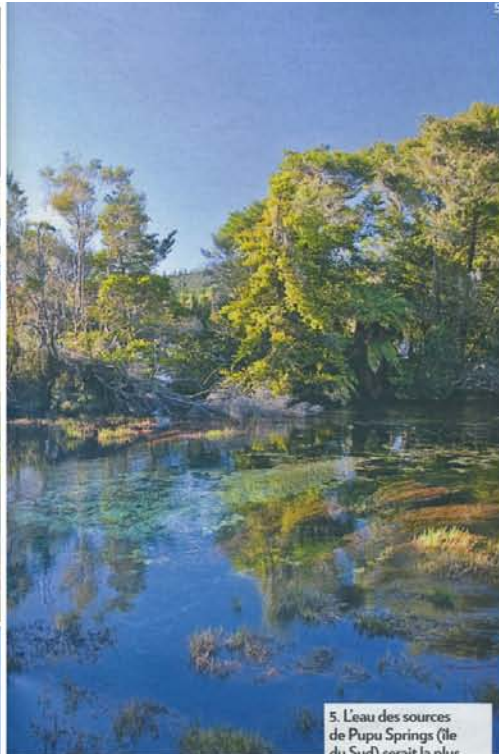
SPECIAL
NOUVELLE-ZELANDE



1. Le Boat Shed, salon de thé bio dans le petit village arty de Rawene, sur l'île du Nord.
2. Le royaume des moutons : 34 millions pour 4 millions d'habitants !
3. Dégustation de pinot noir bio Seresin.
4. Takaka (île du Sud) est un repaire hippie.



Les Néo-Zélandais possèdent presque tous un bateau ou un voilier coque de noix. La brise nettoie les idées noires. Les soirées d'été s'étirent sur le rivage. Ceux qui disposent d'une « barch », cabane à bateaux de couleur vive, y font griller des saucisses en bande ; les autres savourent, sur la plage, un fish and chips acheté dans une caravane au bord de la route. Des échoppes clean vendent des makis ultra-frais à 1 \$ (environ 0,75 €). L'esprit pionnier flotte partout. A l'image des Anglais débarqués sur l'île du Nord au XIX^e siècle, et avant eux, les Maoris, beaucoup s'installent ou reviennent en Nouvelle-Zélande se reconnecter avec la nature. Le premier pays qui a



5. L'eau des sources de Pupu Springs (île du Sud) serait la plus pure du monde après l'Antarctique.
6. Des paysages grandioses sur les lieux de tournage du « Seigneur des anneaux », ici Kahurangi National Park, accessible seulement en hélicoptère.

proclamé l'égalité des droits pour tous, natifs compris, en 1852, et accordé le droit de vote aux femmes dès 1893, est porteur d'une énergie rare. Après plusieurs années en Bretagne à restaurer de vieilles fermes, Jim et Terri ont tout lâché pour s'installer dans l'île du Sud. Leur affaire de charters de bateaux est tout juste rentable, mais pour rien au monde ils ne reviendraient en arrière. Faire découvrir aux touristes les plages bordant le Parc national Abel-Tasman, observer les phoques et plonger avec les dauphins, « c'est plus sain, non ? »

NATURE ET RAFFINEMENT

A l'origine, un lodge était un hébergement simple réservé aux clients fortunés, situé à proximité des plus beaux spots de pêche ou de chasse. Ce concept ▶



À TABLE!

Fish and chips gambas, polenta et courgette

PRÉPARATION : 25 MIN. CUISSON : 25 MIN.

Pour 6 personnes : 12 grosses gambas, 3 courgettes, 2 galets de bouillon de volaille (Picard), 125 g de polenta, 25 g de parmesan râpé, 2 l d'huile de friture, 4 c. à s. d'huile d'olive, sel, poivre. Pour la pâte à beignets : 125 g de farine, 1 c. à c. rase de sel, 2 œufs, 2 c. à s. d'huile d'arachide, 15 cl de bière.

Otez la carapace des gambas en laissant la nageoire finale. Taillez les courgettes en bâtonnets de la taille d'une frite. Portez à ébullition 60 cl d'eau salée. Ajoutez-y les galets de bouillon de volaille, puis la polenta en pluie. Remuez pendant 5 min au fouet. Incorporez le parmesan, salez, poivrez. Versez la polenta dans un moule carré garni d'un papier cuisson. Laissez refroidir. Pour la pâte, mélangez la farine et le sel, puis les œufs. Huile et enfin la bière, versée peu à peu. Gardez au frais. Démoulez la polenta et tranchez-la en bâtonnets de la taille d'une frite. Plongez les gambas dans la pâte et faites-les frire à 180 °C, jusqu'à obtenir un doré parfait. Idem avec les courgettes. Faites dorer les frites de polenta à la poêle dans l'huile d'olive. Gardez dans un four chaud les éléments au fur et à mesure qu'ils sont frits.



▶ déchiqueté. L'île du Sud allie montagnes, fjords et plages avec des dauphins, pingouins, phoques, orques, baleines...

NO STRESS

Même les villes réconcilient avec la ville. L'été on a le choix : bosser en costume ou en short et tongs. Beaucoup choisissent de se balader pieds nus. A Auckland, le chauffeur de taxi annonce la couleur : « Ici, personne ne vous juge, on vous respecte, vous êtes libre. » Avant d'être des villes, Auckland et Wellington, les deux grands centres urbains, sont des ports.



Dans la maison communautaire de Treaty Grounds, à Waitangi (île du Nord), on trouve des sculptures d'ancêtres maoris.



À TABLE!

Brochettes de canard à l'orange, patates douces et noix de macadamia

PRÉPARATION: 25 MIN. CUISSON: 15 MIN.

Pour 6 personnes: 2 oranges bio, 3 magrets de canard, le jus d'1 citron, 2 oignons rouges, 2 c. à c. de miel d'orange, 1 c. à c. de graines de coriandre. Pour la garniture: 4 patates douces, 4 c. à s. d'huile d'olive, 2 c. à s. de vinaigre, 3 c. à s. de noix de macadamia hachées, 3 c. à s. de persil plat haché, sel, poivre.

Prélevez le zeste d'une orange et hachez-le. Découpez les magrets en biais, en tranches épaisses. Faites-les mariner avec le zeste haché, le jus des oranges, le jus du citron, les oignons pelés et émincés, le miel (fondu à feu doux s'il est solide) et les graines de coriandre écrasées au pilon. Salez et gardez au frais 1 h. Épluchez et taillez les patates douces en rondelles épaisses. Mettez-les à cuire dans un cuit-vapeur pendant 5 min. Au moment du repas, faites-les griller, puis mélangez-les avec l'huile, le vinaigre, les noix de macadamia, le persil. Salez, poivrez. Faites griller les brochettes environ 2 min par face. Poivrez.

SUD RADIO RETROUVEZ LES RECETTES AUTOUR DE LA CUISINE DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE d'Eric Solal, le 11 et 12 juin à 8 h 37 et 9 h 32, dans l'émission « Week-end j'oublie tout », présentée par Carine Obin sur Sud Radio. Chaque samedi et dimanche de 7 heures à 11 heures. Toutes les fréquences sur www.sudradio.fr.

1. Sur l'île de Waiheke, les cabanes à bateaux pullulent (batches).
2. Un grapheur samoan fier de son œuvre à Wellington.



► elle embarque son van Volkswagen vert sur le ferry, direction l'île du Sud, pour camper sur des plages vierges.

TERRE SACRÉE

Dans la campagne du Northland, une maison de bois bleue regarde la proue d'une pirogue ouvragée. C'est un canoë de guerre maori qui appartient à Hone Mihaka, chef de tribu qui emmène les touristes à la découverte de cette culture polynésienne et de ces hommes au corps couvert de « mokos » (tatouages ancestraux). Koro Corman, lui, organise des marches de nuit dans la forêt de kauris géants (Waipoua Forest), jusqu'à Tāne Mahuta, arbre sacré de plus de 1 200 ans et dieu de la forêt. « Le dieu du vent est bien réel, le dieu du ciel et la terre-mère aussi. Personne ne peut acheter ou vendre sa mère », rappelle-t-il. Car cette nature est fragile, et tous les Néo-Zélandais, quelle que soit leur origine, le savent. Est-ce l'une des raisons qui a préservé la Nouvelle-Zélande de la folie mercantile mondialisée? ■

Carnet de voyage

PARTIR

Singapore Airlines Paris-Auckland A/R en classe éco, à partir de 1355 €.

DORMIR DANS L'ÎLE DU NORD

AUCKLAND Hôtel de Brett, chambre double dès 157 €. 2 High Street, www.hoteldebrett.com.
 ILE DE WAIHEKE The Boat Shed chambre à partir de 342 €, www.boatsshed.co.nz.

BAY OF ISLANDS Huntaway Lodge, à partir de 194 € (petit-déj. compris). Te Ngaere Bay, www.huntawaylodgenz.com.

RUSSELL Duke of Malborough, chambre, avec dîner et petit-déj., dès 160 €. www.theduke.co.nz.
 WELLINGTON Museum Hotel, chambre double dès 99 € (petit-déj. compris). www.museumhotel.co.nz.

DORMIR DANS L'ÎLE DU SUD

PARC NATIONAL ABEL-TASMAN Ecologde Resurgence, chambre, dîner et petit-déj. pour deux dès 323 €. Motueka, www.resurgence.co.nz.
 MALBOROUGH SOUNDS (PICTON) Bay of Many Coves Resort, chambre double avec terrasse dès 208 € (petit-déj. compris). Queen Charlotte Sound, www.bayofmanycoves.co.nz.
 Sea Limousines, découverte en bateau des plages et de la faune du Parc national Abel-Tasman, www.sealimousines.com.
 Toby Reid, dépose et tours en hélicoptère, www.reidheshop.co.nz.

INFOS PRATIQUES

www.newzealand.com.
 Tourisme maori, Talamai Tours, www.talamaitours.co.nz. Footprints Waipoua, 0064 9 405 82 07. A lire: le « Guide des Frogs », (www.frogs-in-nz.com), et le guide Lonely Planet 2011.