

# LE TOIT DE L'AFRIQUE

AUTEUR : CAITLIN FITZSIMMONS  
PHOTOGRAPHE : PETER GARMUSCH

Trésors du Kilimandjaro. Patrie des tribus Massaï et Chagga, la région qui entoure la plus haute montagne isolée du monde est réputée pour son altitude accessible et ses nombreux parcs nationaux riches en animaux sauvages. N Magazine vous invite à une balade romantique autour du Kilimandjaro.

© JOE FEJLER/REX FEATURES/CONTRAST

## TRAVEL&MORE



Les tribus du Kilimandjaro ont conservé un mode de vie rural traditionnel. La superbe campagne environnante abrite de nombreux animaux, parmi lesquels le grand singe Colobus noir et blanc.

rares sont les endroits de la planète qui ont inspiré autant de mythes et de romances que le Kilimandjaro. Autrefois, les tribus installées sur ses versants volcaniques racontaient que des démons et mauvais esprits y gardaient un trésor fabuleux. L'une de ces légendes relate qu'un chef du nom de Mawenzi, l'un des pics du Kilimandjaro, envoya son frère cadet Kibo, un autre pic, lui chercher du feu pour allumer sa pipe. Certains y voient l'attestation d'une activité volcanique à l'époque préhistorique. Aujourd'hui, les pics enneigés de la plus haute montagne d'Afrique ont acquis une renommée mondiale et fascinent les voyageurs venus en masse pour tenter d'escalader leur sommet. Ce n'est pas un hasard si le mot « Kibo » est également une exclamation de surprise. Lorsque les voiles nuageux persistants daignent se dissiper pour laisser entrevoir la montagne, le colosse monolithique émerge soudain au beau milieu des plaines et domine le paysage.

Plus de 15.000 alpinistes amateurs viennent défier le Kilimandjaro chaque année. Bien que l'ascension ne requière pas de compétences techniques particulières, bon nombre de randonneurs s'y font surprendre par le mal des montagnes, de sorte que la plupart des guides recommandent d'étaler l'effort sur cinq ou six jours, pour minimiser le risque. Le Kilimandjaro abrite la tribu Chagga ainsi que des plantations de café, mais la plus grande partie de la montagne a été convertie en un parc national fourmillant d'animaux sauvages : singes, oiseaux rares, éléphants et buffles. Divers chemins mènent au sommet du Kilimandjaro, mais ils passent tous, graduellement, par la forêt humide tropicale, les bruyères, les landes, le désert alpin et enfin les glaciers.

Mais la région du Kilimandjaro recèle bien d'autres merveilles. Qui n'a jamais entendu parler des fabuleux safari parcs d'Arusha et Manyara dans le sud-ouest et, plus loin, du Parc National du Serengeti en Tanzanie, au nord-ouest du Kilimandjaro? Le plus proche est le Parc National d'Arusha, dans lequel se dresse, du haut de ses 4.566 mètres, la cinquième plus haute montagne d'Afrique, le Mont Meru, un autre volcan isolé. Malgré une superficie relativement faible (137 kilomètres carrés), le parc renferme une écologie très diversifiée, propre aux différents climats rencontrés à mesure que l'on



Les Chaggas du Kilimandjaro vivent de la culture du café (en haut à gauche), tandis que les Massaï gardent le bétail dans les plaines inférieures (en haut, au centre). Le football est le passe-temps favori de la plupart des jeunes Tanzaniens.

période annuelle de migration, lorsque quelque six millions de zèbres, gazelles et gnous traversent les plaines à la recherche de riches pâturages.

Outre les paysages montagneux et les réserves naturelles, l'aspect humain et culturel du Kilimandjaro mérite, lui aussi, que l'on s'y attarde. Les prairies qui s'étendent sur des centaines de kilomètres autour de la montagne hébergent les redoutables guerriers Massaï. Selon la tradition, dieu aurait confié aux Massaï la charge de mener le bétail. Leurs obligations religieuses incluent donc la garde des troupeaux et le soin des grandes « bêtes laitières ». Bien qu'ils mangent rarement la viande de leur bêtes, ils boivent cependant leur lait et leur sang et sont pour la plupart vigoureux et forts, en dépit d'une alimentation très pauvre en légumes. Les moeurs de la tribu guerrière évoluent : elle est davantage impliquée dans l'économie de marché et la majorité des enfants vont désormais à l'école et apprennent le Swahili. Voir en chair et en os un Massaï en tenue traditionnelle bariolée, le corps décoré de piercings et de parures distinctives, est un moment inoubliable – et malheur à celui qui s'approche du mauvais côté de la lance Massaï.

Les contreforts du Kilimandjaro accueillent des exploitations agricoles fertiles, où pousse une panoplie de cultures vivrières telles que des fèves, du maïs, des bananes et quelques-uns des meilleurs cafés d'Afrique. Le café fut introduit dans la région par des missionnaires allemands à la fin du 19e siècle et de nombreux caféiers de cette époque ont survécu jusqu'à nos

jours, produisant année après année, une récolte de qualité. Un siècle plus tard, le café est devenu une importante source de revenus pour la région, surtout pour les petits fermiers qui le cultivent à côté d'autres denrées comestibles sur des lopins familiaux d'un hectare à peine. Le climat et la nature volcanique des sols conviennent parfaitement au café, mais la zone de culture est limitée par les frontières du parc et l'imposante montagne. Produit en très faible quantité, le vrai café du Kilimandjaro est une variété exclusive. L'une des plus grandes cultures caféières situées à même les versants du Kilimandjaro est celle de Lyamungo, non loin de la paisible petite ville maraîchère de Moshi. Lyamungo englobait à l'origine trois fermes contiguës, mais est à présent gérée comme une seule propriété de 290 hectares de terres cultivées par la Mufindi Tea Company, le fournisseur attiré de Nespresso dans la région. La plage de températures la plus propice à la culture du café s'étend de 12 à 30° C. Lyamungo bénéficie d'un climat correspondant précisément à cette fourchette, avec deux saisons humides par an et de riches sols volcaniques. La société Mufindi gère Lyamungo au nom de la coopérative agricole locale, assurant du travail et un revenu stable à la communauté autochtone.

Paul Bebbington, le directeur général de la filiale Mufindi de Moshi affirme que le loyer annuel de 33.000 USD et les royalties versées par la société ont servi à financer la construction d'une école flambant neuve dans les environs de la plantation. L'école secondaire de Lyasikika compte 210 élèves répartis sur les trois niveaux du premier degré, et s'agrandit d'un niveau supplémentaire chaque année, dans l'espoir de pouvoir offrir un programme d'enseignement secondaire complet (jusqu'à la préparation aux études universitaires). Pour Bebbington, l'activité caféière a transformé l'économie locale, surtout grâce à la création d'emplois. L'exploitation occupe quelque 300 travailleurs permanents et jusqu'à 1000 travailleurs saisonniers en période de récolte. « Lorsque nous sommes arrivés ici début 1999, il n'y avait pas de magasins à proximité de la plantation et aucune activité économique locale digne de ce nom » se rappelle Bebbington. « Tout a tellement changé ! Parfois, les gens viennent me remercier d'avoir changé leur vie. Ils ne doivent plus aller loin pour faire leurs courses et leurs enfants vont à l'école. Tous nos ouvriers vivent dans les environs immédiats de la ferme. » La moitié des caféiers de la plantation appartient aux variétés traditionnelles que sont le Kent et le Bourbon, l'autre moitié est constituée de nouvelles variétés, obtenues par des méthodes de croisement traditionnelles, mieux adaptées aux conditions locales et ne nécessitant pratiquement aucun « traitement chimique ». Le site est au coeur de la forêt, et par beau temps, on peut apercevoir les pics enneigés du Kilimandjaro par-dessus les rangées d'arbres.

Cette contrée a été particulièrement gâtée par les dieux en matière de beauté naturelle et de fertilité des terres. Le Kilimandjaro n'est peut-être pas habité par des mauvais esprits, mais les anciens disaient vrai à propos du fabuleux trésor. 🍌



Les adolescents fréquentent une école flambant neuve financée par la culture du café dans la région. Non loin de là, des girafes ont trouvé refuge au Parc National d'Arusha.



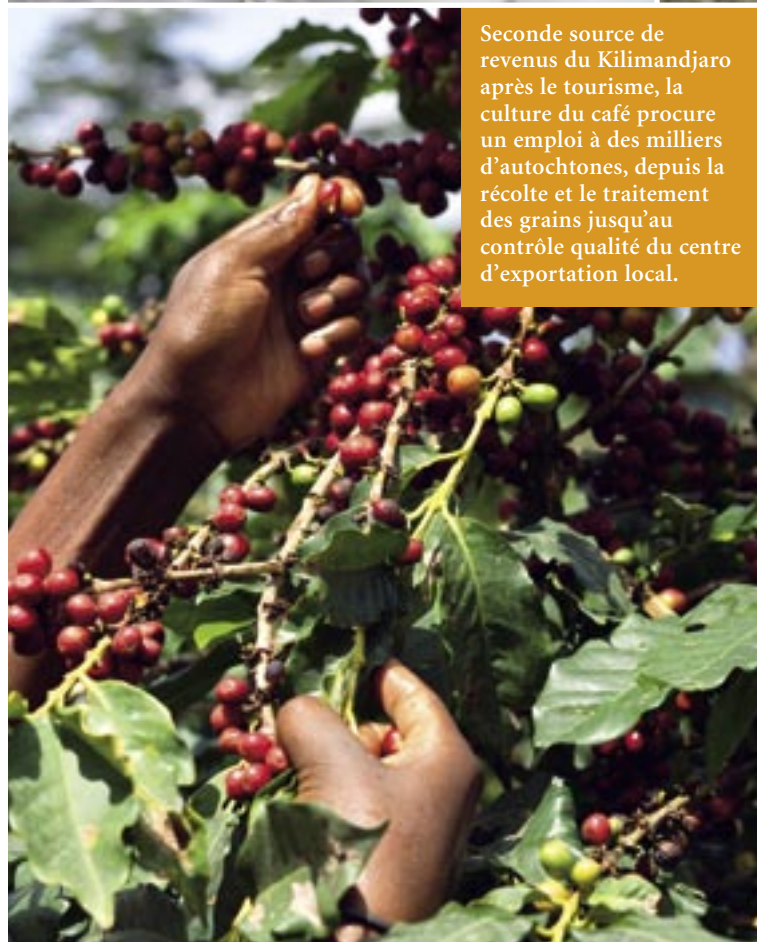
**L'hôtel Protea Aishi** jouit d'une situation idéale sur la voie Machame menant au sommet du Kilimandjaro et est à 20 minutes seulement de Moshi en direction de l'aéroport. Hébergement dans des villas de style africain disséminées dans un magnifique jardin avec piscine. E-mail : proteaishireservations@satconet.net; telephone : +255 (0) 27 275 6948/6941

**L'Arusha Coffee Lodge**, à proximité du Mont Meru et du Parc National d'Arusha, est un hôtel de luxe implanté au beau milieu d'une plantation de café en activité. Les bungalows privés disposent de balcons offrant une superbe vue sur la montagne et sont équipés d'un moulin à café ainsi que d'un percolateur pour vous plonger dans l'ambiance authentique d'une plantation caféière. Site web : www.elewana.com

Situé juste en bordure de Moshi, **El Rancho** propose une succulente cuisine indienne dans un décor de plein air. Installez-vous à la terrasse pour y déguster une boisson ou un repas chaud ; les grillades, la spécialité de la maison, sont particulièrement savoureuses. Adresse : Lema Road, Shanty Town, Moshi ; téléphone : +255 (0) 27 275 5115

**Gravir le Kilimandjaro** est l'attraction phare des visiteurs. Prévoyez une semaine de randonnée pour vous acclimater. Demandez conseil à votre agent de voyage ou réservez une excursion en ligne. Site web : www.responsibletravel.com. www.go2africa.com.

**L'aéroport international** du Kilimandjaro est desservi par trois compagnies aériennes internationales : KLM, Ethiopian Airlines et Air Tanzania au départ d'Amsterdam, Nairobi, Addis Ababa et Dar es Salaam.



Seconde source de revenus du Kilimandjaro après le tourisme, la culture du café procure un emploi à des milliers d'autochtones, depuis la récolte et le traitement des grains jusqu'au contrôle qualité du centre d'exportation local.



## Limited Edition 2007\* MARIAGE DE CAFÉS

Signifiant « se marier » en swahili, le Limited Edition Oâ renferme le charme magique de l'Afrique. Son mélange est aussi légendaire que les plus hauts pics montagneux de l'Afrique et aussi envoûtant que les paradis animaliers qui les entourent. Laissez-vous emporter dans un safari gustatif.

Lorsque les puissances coloniales européennes divisèrent l'Afrique orientale à la fin du 19e siècle, ses deux plus hautes montagnes se retrouvèrent séparées par une frontière. Le Kilimandjaro, à la fois la plus haute montagne du continent avec 5.895 m et le plus haut volcan isolé du monde, fut intégré au Tanganyika, aujourd'hui connu sous le nom de Tanzanie, mais alors sous tutelle allemande, tandis que le mont Kenya, légèrement plus petit (5.199 m), tomba en territoire britannique au nord de l'actuel Kenya. La frontière entre la Tanzanie et le Kenya est une ligne droite à l'exception d'un détour autour du Kilimandjaro, et l'histoire veut que la reine Victoria d'Angleterre fit cadeau de la montagne à son petit-fils, l'Empereur Guillaume II d'Allemagne, car il aimait « tout ce qui était haut et grand ».

Les historiens contestent ce fait, mais quelle qu'en soit la raison, les deux montagnes ont beaucoup en commun. Reliées par la Vallée du Grand Rift, elles se dressent toutes deux au milieu de parcs nationaux, et leurs sommets sont auréolés de nuages, qui, selon les légendes locales, abriteraient les dieux. Sur les pentes de ces volcans à présent éteints, la chaleur brûlante de l'Afrique succombe à de fraîches brises montagneuses et à des pluies nourissantes, offrant un climat et un sol propices à la culture du café.

Composé de 60 pour cent d'arabica du mont Kenya et de 40 pour cent d'arabica du Kilimandjaro, le mélange spécial de cette saison, nommé Oâ, qui veut dire « se marier » en swahili, puise dans ce double héritage. Bien que le café du Kilimandjaro soit d'excellente qualité, la rareté des terres

arables sur ses versants ne permet qu'une production en faibles quantités. Ainsi, le café produit dans les régions voisines est souvent étiqueté comme originaire du Kilimandjaro, mais le vrai café du Kilimandjaro est un bien exclusif très recherché.

L'arabica du Kilimandjaro utilisé pour le mélange Oâ provient exclusivement de la culture caféière de Lyamungo sur le Kilimandjaro. La Mufindi Tea Company, qui gère le domaine de Lyamungo pour le compte d'une coopérative locale, y a planté deux variétés traditionnelles, le Bourbon et le Kent, ainsi qu'une variété hybride. Les grains mûrs sont cueillis à la main d'avril à juillet et soigneusement lavés et séchés dans les installations de Mufindi à Moshi. Pour produire le mélange Limited Edition de la nouvelle saison, Nespresso a acheté la quasi totalité de la récolte de Lyamungo, soit quelque 300 tonnes de café. Le café du mont Kenya s'est ensuite imposé comme le choix évident pour accompagner et compléter les grains du Kilimandjaro. Les cafés ont été torréfiés séparément pour faire ressortir le caractère fruité et les notes agrumes du café kényan ainsi que l'arrière-goût grillé et la texture en bouche du café du Kilimandjaro.

De ce mélange résulte un café juteux, subtilement acide et doux aux parfums fruités, tropicaux et d'agrumes d'intensité moyenne à forte. Servi en espresso, Oâ produit une crème épaisse et dégage un arôme délicat aux notes sucrées, rappelant la saveur des fruits tropicaux bien mûrs. Ce café se déguste également glacé, dans un petit verre.

\*Limited Edition est disponible jusqu'à épuisement des stocks.