

Angola



AIRFRANCE



FRANCE IS IN THE AIR



MTC Société Air France - 400 491 171 (C) Bouygues - 40 rue de Paris - 10700 Bourges - 0200 0000 0000

BYE BYE PARIS!

1000 DESTINATIONS DEPUIS PARIS

AIRFRANCE KLM

AIRFRANCE.FR

France is in the air : La France est dans l'air. Avec KLM et nos partenaires SkyTeam.

EDITION

Directeurs de collection et auteurs :

Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Auteurs : Dominique VERDUGO,

Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS
et aliter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

Responsable Editorial Monde : Patrick MARINGE

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT,

Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET

et Leena BRISACQ

Rédaction France : François TOURNIE,

Jeff BUCHE, Perrine GALAZKA et Talatah FAVREAU

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER

assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES,

Élodie CLAVIER, Sandrine MECKING,

Delphine PAGANO et Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Audrey LALOY

WEB ET NUMERIQUE

Directeur technique : Lionel CAZAUMAYOU

Chef de projet et développeurs :

Jean-Marc REYMUND assisté de Florian FAZER,

Anthony GUYOT et Cédric MAILLOUX

DIRECTION COMMERCIALE

Responsable Régies locales : Michel GRANSEINGE

Responsable recrutement Régies locales :

Victor CORREIA

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO

RÉGIE NATIONALE

Responsable Régie Nationale :

Aurélien MILTENBERGER

assisté de Sandra RUFFIEUX

Chefs de Publicité : Caroline AUBRY,

Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline GENTELET,

Sacha GOURAND, Florian MEYBERGER,

Stéphanie MORRIS, Caroline PREAM

et Carla ZUNIGA

RÉGIE INTERNATIONALE

Directrice : Karine VIROT

assistée de Elise CADIOU

Chefs de Publicité : Romain COLLYER,

Camille ESMIEU et Guillaume LABOUREUR

Régie ANGOLA : Pierre ROUJON et

Alba FERNANDEZ

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET

assistée d'Aissatou DIOP et Alicia FILANKEMBO

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ

assisté de Nathalie GONCALVES

Relations Presse-Partenariats :

Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directeur Administratif et Financier :

Gérard BRODIN

Directrice des Ressources Humaines :

Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS

et Naommi CHOQUET

Responsable informatique : Pascal LE GOFF

Responsable Comptabilité :

Valérie DECOTTIGNIES assistée de Jeannine

DEMIRDJIAN, Oumy DIOUF et Christelle MANEBARD

Recouvrement : Fabien BONNAN

assisté de Sandra BRIJLALL

Standard : Jehanne AOUMEUR

PETIT FUTE ANGOLA 2015

Petit Futé a été fondé par Dominique AUZIAS.

Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université

18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

© 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € -

RC PARIS B 309 769 966

Couverture : © 2630ben - iStockphoto

Impression : Imprimerie de Champagne -

52200 Langres

Dépôt légal : 21/12/2014

ISBN : 9782746964761

Ben-vido a Angola !

Você esta a ouvir a música ? Entendez-vous la musique ?

Approchez ce pays méconnu des touristes... et vous en entendrez la musique. Vous y découvrirez des paysages étonnants, y jouirez d'immenses espaces et de lieux inexplorés, vous y ferez la connaissance de ses habitants ouverts, à la gentillesse souriante.

Depuis un peu plus de dix ans, l'Angola avance à pas de géant, se reconstruit, édifie des routes, des aéroports, des infrastructures hôtelières... Sa dévorante mais attachante capitale bénéficie d'une situation exceptionnelle : surplombant la baie de Luanda et son *Ilha do Cabo*, elle reflète plus de quatre siècles d'histoire coloniale portugaise.

Du mythique et septentrional fleuve Congo au Kunene qui coule au sud dans le désert de Namibe, l'Angola s'étire le long de plus de 1 600 km de côte atlantique. De l'autre côté du fleuve, la province exclavée de Cabinda et sa forêt tropicale, entre l'océan Atlantique et les deux Congo.

Aujourd'hui l'Angola, terre d'accueil et de contrastes, attend les visiteurs aventureux, curieux de découvrir l'une des dernières destinations africaines à s'ouvrir au tourisme. Laissez-vous tenter par cette contrée d'Afrique australe en plein essor, encore ignorée des voyageurs mais prête à les accueillir. L'Angola vous attend.

Boa viagem !

Dominique Verdugo

REMERCIEMENTS. Merci à INFOTUR et au MINHOTUR pour leur lettre d'invitation et la facilitation du visa, merci à tous mes *formandos* qui m'ont fait aimer leur pays, merci à toutes celles et à tous ceux qui m'ont accompagnée dans ce long voyage pour faire découvrir l'Angola, merci à tous les autres... et particulièrement à Sylviane Guillaume, Aires Walter dos Santos, Josep Puig, Javi Prieto Lasheras, Tiago Bobela Motta, Raymond Chaffort, VEA Vivre En Angola, Cândido Carneiro, Nuno Fortunato, Pedro Diaguenda, Eliseu Chiuca de Wako Kungo, Antonio Pereira d'Alto Hama, André Avelino dos Santos de Kuito, Julia Lopes de Mumbué, Joaquim M. Duque, João Baptista Gimi Sebastião (Gimi) de Menongue, Clemente Raúl João Francisco (Mendes) de Calai, Domingos Martinho Junior Ndala et ses filles pour leur accueil inoubliable à Dirico, Gabriel Hikimote de Cunene, Jinha Lopes de Lubango, Soraia Santos Ferreira, Amelia Camunheira de Namibe, Manuel Lua, Diamantino Fila de Malanje, Luis Simões de Soyó. *Last but not least* ma jeune compagne d'aventures, Alba Fernandez.



PEFC™
10-31-2009

Certifié PEFC

Ce produit est issu
de forêts gérées
durablement et de
sources contrôlées.
pefc-france.org

Sommaire

■ INVITATION AU VOYAGE ■

Les plus de l'Angola	7
Fiche technique	8
Idées de séjour	11
Séjour court	11
Séjour long	12
Séjours thématiques	13
Comment partir ?	14
Partir en voyage organisé	14
Partir seul	18
Séjourner	22

■ DÉCOUVERTE ■

L'Angola en 20 mots-clés	26
Survol de l'Angola	31
Géographie	31
Climat	34
Environnement – écologie	34
Parcs nationaux	35
Faune et flore	36
Histoire	39
Des origines à nos jours	39
Politique et économie	50
Politique	50
Économie	51
Population et langues	53
Mode de vie	54
Vie sociale	54
Mœurs et faits de société	54
Religion	55
Arts et culture	56
Architecture	56
Littérature	57
Médias	59
Musique	59
Traditions	61
Cuisine locale	62
Produits caractéristiques	62
Recettes	62
Jeux, loisirs et sports	64
Disciplines nationales	64
Activités à faire sur place	64
Enfants du pays	65

■ LUANDA ET SA RÉGION ■

Luanda	86
Quartiers	86
Se déplacer	92
Pratique	96
Se loger	101
Se restaurer	105
Sortir	110
À voir – À faire	111
Shopping	113
Sports – Détente – Loisirs	114
Les environs de Luanda	115
Ilha de Mussulo	115
Cabo Ledo	117
Parque nacional da Kíssama	118
Muxima	118
Massangano	120

■ LITTORAL ■

Littoral	122
Porto Amboim	122
Sumbe	123
Benguela	124
Lobito	131
Catumbela	134
Lucira	135
Namibe	138
Tombwa	145

■ RÉGION DE KALANDULA ■

Région de Kalandula	148
Malanje	148
Kalandula	149
Pungo Andongo	150

■ NORD ET FLEUVE CONGO ■

Nord et fleuve Congo	152
Cabinda	152
Soyo	153
M'Banza Congo	159

■ HAUTS PLATEAUX ■

Hauts plateaux.....	162
<i>Dundo</i>	162
<i>Kuito</i>	162
<i>Huambo</i>	164
<i>Wako Kungo</i>	166
<i>Lubango</i>	167

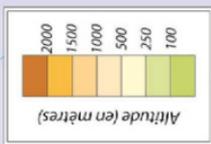
■ DE NAMIBE À L'OKAVANGO ■

De Namibe à l'Okavango.....	176
<i>Xangogo</i>	176
<i>Ondjiva</i>	177
<i>Caiundo</i>	180
<i>Katwitwi</i>	181
<i>Cuanger</i>	182
<i>Calai</i>	182
<i>Dirico</i>	183
<i>Menongue</i>	185

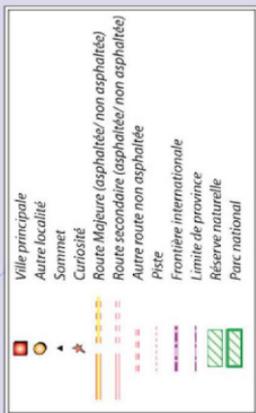
■ PENSE FUTÉ ■

Pense futé.....	190
Argent.....	190
Bagages.....	192
Décalage horaire.....	193
Électricité, poids et mesures.....	193
Formalités, visa et douanes.....	193
Jours fériés.....	195
Langues parlées.....	195
Quand partir?.....	196
Santé.....	196
Sécurité et accessibilité.....	199
Téléphone.....	200
S'informer	201
À voir – À lire.....	201
Avant son départ.....	204
Sur place.....	204
Magazines et émissions.....	204
Rester	210
Index	214





RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO



CONGO

GABINGA

Cabinda

M'Banza-Congo

ZAIRE

UÍGE

Uíge

BENGO

Caxito

KWANZA NORTE

N'Dalatando

KWANZA SUL

Pungo Andonga

Mussende

Quibala

Gabela

Wakwo Kungo

LUANDA

Barra do Kwanza

Cabo Ledo

OCÉAN ATLANTIQUE

Porto Amboim

Gabela

Wakwo Kungo

SOYO

Micongie

Buco Zau

Dinga

Lândana

Noqui

Banza

Quimbele

Uíge

Samba Caju

1510 m.

Quedas de Kalandula

Malanje

Malanje

1760 m.

Quilapala

Mussolo

2111 m.

Wakwo Kungo

SOYO

Micongie

Buco Zau

Dinga

Lândana

Noqui

Banza

Quimbele

Uíge

Samba Caju

1510 m.

Quedas de Kalandula

Malanje

Malanje

1760 m.

Quilapala

Mussolo

2111 m.

Wakwo Kungo

SOYO

Micongie

Buco Zau

Dinga

Lândana

Noqui

Banza

Quimbele

Uíge

Samba Caju

1510 m.

Quedas de Kalandula

Malanje

Malanje

1760 m.

Quilapala

Mussolo

2111 m.

Wakwo Kungo

SOYO

Micongie

Buco Zau

Dinga

Lândana

Noqui

Banza

Quimbele

Uíge

Samba Caju

1510 m.

Quedas de Kalandula

Malanje

Malanje

1760 m.

Quilapala

Mussolo

2111 m.

Wakwo Kungo

SOYO

Micongie

Buco Zau

Dinga

Lândana

Noqui

Banza

Quimbele

Uíge

Samba Caju

1510 m.

Quedas de Kalandula

Malanje

Malanje

1760 m.

Quilapala

Mussolo

2111 m.

Wakwo Kungo

SOYO

Micongie

Buco Zau

Dinga

Lândana

Noqui

Banza

Quimbele

Uíge

Samba Caju

1510 m.

Quedas de Kalandula

Malanje

Malanje

1760 m.

Quilapala

Mussolo

2111 m.

Wakwo Kungo

SOYO

Micongie

Buco Zau

Dinga

Lândana

Noqui

Banza

Quimbele

Uíge

Samba Caju

1510 m.

Quedas de Kalandula

Malanje

Malanje

1760 m.

Quilapala

Mussolo

2111 m.

Wakwo Kungo

SOYO

Micongie

Buco Zau

Dinga

Lândana

Noqui

Banza

Quimbele

Uíge

Samba Caju

1510 m.

Quedas de Kalandula

Malanje

Malanje

1760 m.

Quilapala

Mussolo

2111 m.

Wakwo Kungo

SOYO

Micongie

Buco Zau

Dinga

Lândana

Noqui

Banza

Quimbele

Uíge

Samba Caju

1510 m.

Quedas de Kalandula

Malanje

Malanje

1760 m.

Quilapala

Mussolo

2111 m.

Wakwo Kungo

SOYO

Micongie

Buco Zau

Dinga

Lândana

Noqui

Banza

Quimbele

Uíge

Samba Caju

1510 m.

Quedas de Kalandula

Malanje

Malanje

1760 m.

Quilapala

Mussolo

2111 m.

Wakwo Kungo

SOYO

Micongie

Buco Zau

Dinga

Lândana

Noqui

Banza

Quimbele

Uíge

Samba Caju

1510 m.

Quedas de Kalandula

Malanje

Malanje

1760 m.

Quilapala

Mussolo

2111 m.

Wakwo Kungo

SOYO

Micongie

Buco Zau

Dinga

Lândana

Noqui

Banza

Quimbele

Uíge

Samba Caju

1510 m.

Quedas de Kalandula

Malanje

Malanje

1760 m.

Quilapala

Mussolo

2111 m.

Wakwo Kungo

SOYO

Micongie

Buco Zau

Dinga

Lândana

Noqui

Banza

Quimbele

Uíge

Samba Caju

1510 m.

Quedas de Kalandula

Malanje

Malanje

1760 m.

Quilapala

Mussolo

2111 m.

Wakwo Kungo

SOYO

Micongie

Buco Zau

Dinga

Lândana

Noqui

Banza

Quimbele

Uíge

Samba Caju

1510 m.

Quedas de Kalandula

Malanje

Malanje

1760 m.

Quilapala

Mussolo

2111 m.

Wakwo Kungo

SOYO

Micongie

Buco Zau

Dinga

Lândana

Noqui

Banza

Quimbele

Uíge

Samba Caju

1510 m.

Quedas de Kalandula

Malanje

Malanje

1760 m.

Quilapala

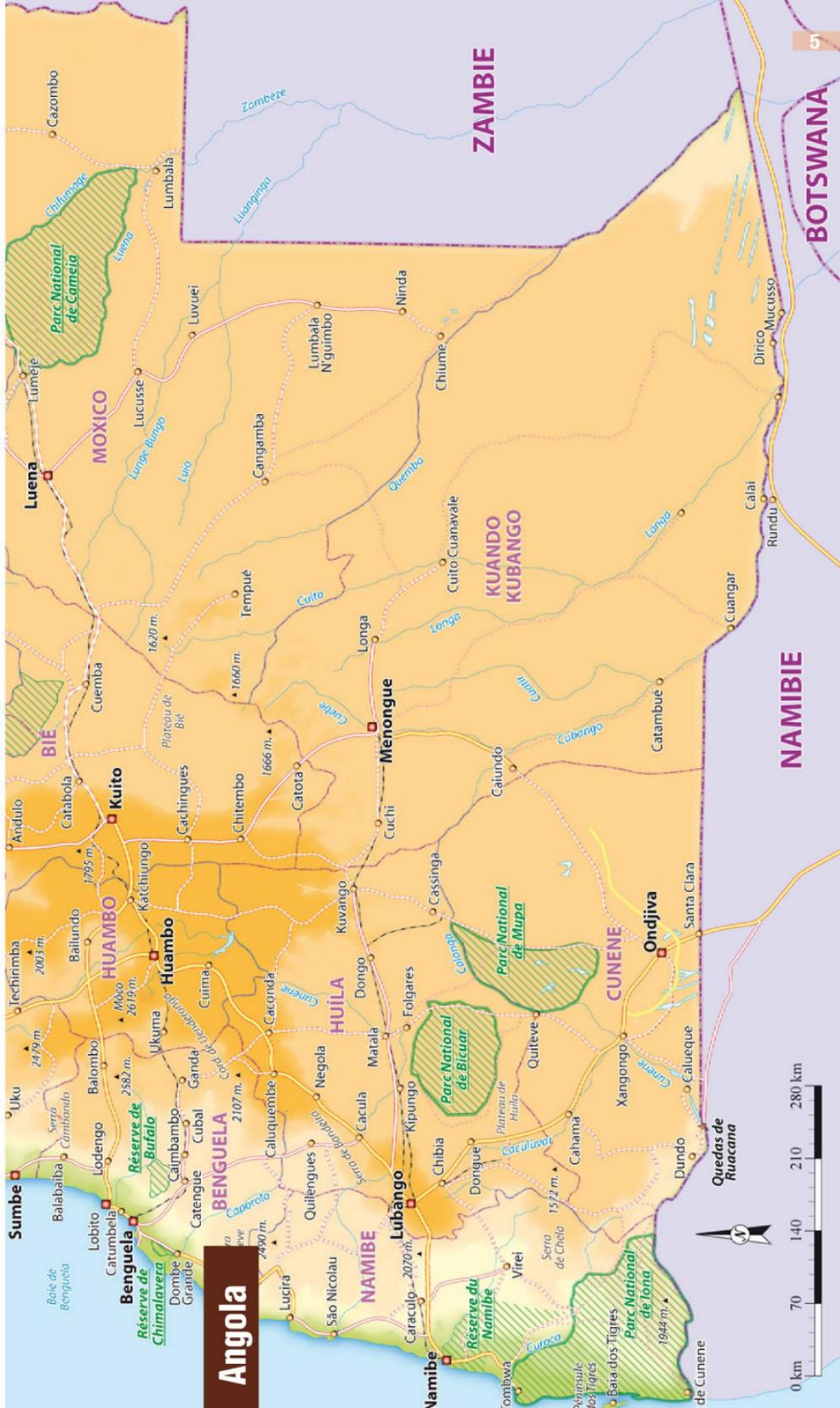
Mussolo

2111 m.

Wakwo Kungo

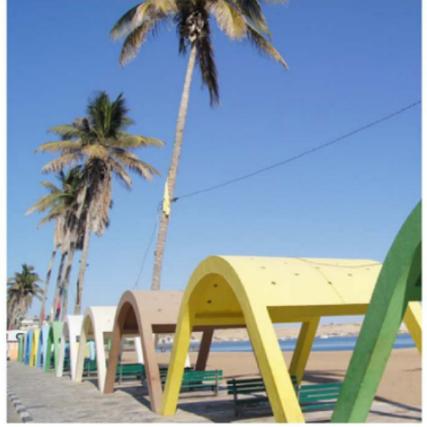
SOYO

Angola





La paix est revenue en Angola.



La Marginale de Namibe..



Chutes de Kalandula.



Traversée du pont sur le Kubango.

Les plus de l'Angola

Un pays à découvrir avant tout le monde

Voilà un peu plus de dix ans que la paix est revenue en Angola. « Le tourisme est l'industrie de la paix » comme le disent avec raison les acteurs du tourisme angolais. Les touristes y sont encore rares hormis les Angolais eux-mêmes qui (re) découvrent avec bonheur leur pays, et quelques expatriés privilégiés. Les tournois internationaux de pêche sportive et les observations d'oiseaux attirent déjà des passionnés, comme les séjours « *saudade* » des Portugais (souvent partis en 1975) et le tourisme de mémoire, avec quelques anciens soldats cubains voire même sud-africains. Peu de monde, donc, ce qui laisse de la place à l'aventure. Il en découle que la probabilité d'être seul en face de sites naturels remarquables est très élevée et ça, c'est déjà un privilège et un bonheur incommensurable !

En Angola, on danse

On danse le semba, le kuduro, le kizomba... La Marginale de Luanda prend ses grands airs de fête chaque année pour le carnaval, vieux de près de 150 ans, avec les défilés officiels, les habitants de la ville déguisés, les chants et les danses. Pendant trois jours, la ville vit aux couleurs et au rythme du carnaval. C'est la fête dans la baie de Luanda ! Le carnaval, avec ses longues préparations et répétitions, est pris très au sérieux en Angola. Outre celui de Luanda, ceux de Lobito, Cabinda et Lubango sont parmi les autres grands carnivals du pays.

La musique est le drapeau de la culture angolaise ! La musique, chantée principalement en kimbundu, umbundu, kicongo et en portugais, occupe la plus grande place du domaine culturel national. Elle en est la forme d'expression principale. La musique est l'outil de divertissement et de transmission de la culture populaire angolaise. Elle a longtemps été la voix de la contestation et

de la sauvegarde d'une identité dévalorisée, malmenée et dominée. Un désir de vivre, un plaisir de la fête contre la violence et l'injustice. Le semba, le kuduro et particulièrement le kizomba, tempo traditionnel irrésistible avec des arrangements inspirés des sonorités de la musique techno adroitement mélangés, font aujourd'hui danser ! Kizomba signifie « fête » en kimbundu.

Terre d'accueil et de contrastes

Du mythique et septentrional fleuve Congo, au Kunene qui coule au sud dans le désert de Namibe, l'Angola s'étire le long de plus de 1 600 km de côtes de l'Atlantique. De l'autre côté du fleuve, la province exclavée de Cabinda et son extraordinaire forêt tropicale, entre l'océan Atlantique et les deux Congo, ainsi que les hauts plateaux et leurs paysages étonnants. Partout d'immenses espaces et des lieux inexplorés s'offrent à vous, mais aussi des rencontres avec des habitants ouverts, à la gentillesse souriante : peuples prébantous, terre de royaumes qui a subi plus de quatre siècles d'occupation portugaise, troisième économie d'Afrique subsaharienne (après l'Afrique du Sud et le Nigeria), contrée riche en pétrole et en diamants en plein essor économique et des avancées à pas de géant ! Cette terre d'accueil et de contrastes attend les visiteurs aventureux, curieux de découvrir l'une des dernières destinations africaines à s'ouvrir au tourisme.

Un métissage important

Quatre siècles de métissage. La longue présence portugaise sur le littoral et les dynamiques historiques du métissage racial et culturel ont permis l'apparition d'une société métisse, particulièrement dans les villes. Le « entre blancs » est peu fréquent en Angola. Pas un hôtel, pas un restaurant, pas un bar, pas une plage, où tout le monde ne se croise et ne se mélange. Et c'est tant mieux.

8 Fiche technique

Argent

La monnaie angolaise est le kwanza depuis l'année 2000, codé AOA à l'international, symbolisé Kz en Angola et nommé AKZ dans le guide. Le kwanza a changé quatre fois de nom depuis qu'il a remplacé l'escudo angolais après l'indépendance ; l'ancien kwanza, le nouveau kwanza, le kwanza réajusté et, aujourd'hui, le kwanza. Le fleuve Kwanza d'une extrême importance pour le pays, long de près de 1 000 km et 100 % angolais, a donné son nom à la monnaie nationale en 1977. Les transactions se font en kwanzas pour les achats quotidiens. Les factures d'un montant plus substantiel se règlent en dollars US. Le dollar namibien appelé communément « rand » est fréquemment utilisé le long de la frontière avec la Namibie dans le sud du pays. BILLETS fréquemment utilisés : 100 AKZ, 200 AKZ, 500 AKZ, 1 000 AKZ, 2 000 AKZ et, depuis 2013, 5 000 AKZ.

Les billets de la série 1999 devraient être retirés de la circulation au 1^{er} janvier 2015.

Taux de change

1 US\$ = 100 AKZ avec une variation de + ou - 2 % sur l'année 2014.

Le taux de change de l'euro est régulièrement défavorable, affiché à 1 € = 120 AKZ !

Attention : il est formellement interdit d'exporter des kwanzas. La fouille des bagages à main, voire même corporelle, est pratiquée à l'aéroport de départ.

Idées de budget

L'Angola est une destination très coûteuse. Luanda emporte souvent la première place des villes les plus chères du monde pour les expatriés. Avec le nombre croissant d'hôtels dans la capitale, les prix élevés des chambres stagnent ou ont peut-être légèrement diminué depuis 2010-2011.

Angolais en France et Français en Angola

► **Communauté française en Angola** : 2 700 personnes (2 094 immatriculés au consulat au 1^{er} avril 2014).

► **Communauté angolaise en France** : 18 000 ressortissants (14 500 inscrits auprès de l'ambassade d'Angola à Paris en février 2014).

► **Petit budget** : être invité(e) s dans la famille ou « squatter » chez des amis ou pas, aisés de préférence.

► **Budget moyen** : entre 7 000 et 14 000 AKZ ou 70-140 US\$ par jour et par personne (chambre hors Luanda 5 000-8 000 AKZ, repas 1 000-3 000 AKZ, transport public).

► **Gros budget** : sans limite ou presque... A Luanda, difficile de séjourner à moins de 30 000 AKZ ou 300 US\$ par jour sans transport, et plutôt 45 000 AKZ ou 450 US\$ en faisant toujours attention (chambre 20 000-40 000 AKZ, repas 1 500-4 000 AKZ).

► **Une petite astuce** : entrer en Angola par voie terrestre, de préférence par la Namibie, avec son véhicule 4x4 en bon état et son matériel de camping. On peut aussi arriver le coffre plein de nourriture mais c'est moins sympa pour l'économie locale angolaise.

L'Angola en bref

Le pays

► **Nom officiel** : République d'Angola.

► **Superficie** : 1 246 700 km² (deux fois la France environ).

► **Capitale** : Luanda.

► **Régime** : république.

► **Chef de l'Etat** : José Eduardo Dos Santos (depuis 1979).

► **Indépendance** : 11 novembre 1975.

► **18 provinces** : Bengo, Benguela, Bié, Cabinda, Cunene, Kuando-Kubango, Kwanza-Norte, Kwanza-Sul, Huambo, Huíla, Luanda, Lunda-Norte, Lunda-Sul, Malanje, Moxico, Namibe, Uíge, Zaïre.

► **Villes principales** : Luanda, Huambo, Benguela, Lobito, Lubango, Cabinda, Malanje, Namibe.

► **Langue officielle** : portugais.

► **Langues les plus parlées** : kikongo, kimbundu, umbundu, tchokwe, mbunda, kwanyama, nhaneca, fiote, nganguela.

► **Pays limitrophes du nord au sud** : République du Congo, République démocratique du Congo, République de Zambie, République de Namibie.

► **Point culminant** : Morro do Moco (Province de Huambo) 2 620 m.

Le drapeau

Le drapeau est basé sur le drapeau du MPLA (Mouvement Populaire pour la Libération de l'Angola) utilisé pendant la guerre d'indépendance contre le Portugal. Deux bandes horizontales identiques : le rouge symbolise le socialisme et le noir l'Afrique. En son centre, la machette représente les agriculteurs, la demi-roue dentée d'engrenage, la classe ouvrière et l'étoile, l'internationalisme. La ressemblance avec le marteau et la faucille est une référence au communisme. Ce drapeau a été présenté officiellement le 11 novembre 1975, jour de l'indépendance du pays.



La ressemblance avec le marteau et la faucille est une référence au communisme. Ce drapeau a été présenté officiellement le 11 novembre 1975, jour de l'indépendance du pays.

La population

- ▶ **Population** : 24,3 millions d'habitants, dont 52% de femmes (mai 2014). Province de Luanda : 6,5 millions.
- ▶ **Densité** : 16,7 h/km² (Banque Mondiale 2013).
- ▶ **Croissance annuelle** : 2,03 % (Banque Mondiale 2013).
- ▶ **Composition** : Ovimbundu (37 %), Kimbundu (24 %), Bakongo (13,2 %), Lunda-Tchokwe (5,4 %), Nyaneka-Humbé (5,4 %), Ngangela (5 %).
- ▶ **Espérance de vie** : 51,5 ans (INED 2012).
- ▶ **Taux d'alphabétisation** : 70,1 % (PNUD 2012).
- ▶ **Religion** : chrétiens (90 %), croyances traditionnelles (10 %).
- ▶ **IDH** : 148^e sur 186 (PNUD 2013).
- ▶ **Pauvreté** : 37 % de la population en fonction du seuil de pauvreté national (Banque Mondiale).
- ▶ **Accès à l'eau potable** : 53,4 % de la population avec 66,3 % en ville et 34,7 % à la campagne (World Factbook 2013).
- ▶ **Tranches d'âges** : 0-14 ans = 43,2 %.

L'économie

- ▶ **PIB** : 121,7 millions US\$ (2013).
- ▶ **PIB par habitant** : 5 700 US\$ (2013).
- ▶ **Croissance du PIB** : 4,1 % (2013).
- ▶ **Taux d'inflation** : 8,8 % (2013).
- ▶ **Principaux clients (en 2013)** : Chine (61,5 %), Etats-Unis (17,2 %), Portugal (6,7 %).

- ▶ **Principaux fournisseurs (en 2013)** : Portugal (24,9 %), Chine (23,9 %), Etats-Unis (8,7 %).

- ▶ **Principaux secteurs d'activités** : industrie 59,6 % dont 43,7 % pétrole et produits raffinés, services 28,3 % et agriculture 10 % (% PIB).

- ▶ **Taux de chômage** : 30 % (plus élevé à Luanda et chez les jeunes).

Téléphone

Comment téléphoner ?

- ▶ **Indicatif téléphonique de l'Angola** : 244.
- ▶ **Les principaux indicatifs provinciaux** sont intégrés aux numéros de téléphone.
- ▶ **Pour appeler de France vers l'Angola** : 00 244 puis directement le numéro de fixe ou de portable.
- ▶ **Pour appeler la France depuis l'Angola** : 00 33 directement suivi du numéro sans le 0 initial.
- ▶ **Pour appeler d'une ville à l'autre à l'intérieur de l'Angola** : composer le numéro, par exemple 222 311 717 (fixe Luanda) ou 945 845 198 (portable).

Téléphonie cellulaire

Elle est très largement répandue et relativement fiable. Il existe deux opérateurs de téléphone portable : Unitel depuis 2001 et Movitel depuis 2003. La majorité des Angolais ont deux téléphones, un de chaque opérateur, pour contrôler leur budget téléphonie mobile mais aussi pour être assurés d'une meilleure couverture réseau. Il est facile de s'acheter une carte SIM à l'arrivée en Angola dans une boutique Unitel ou Movitel.

Le prix est de 720 AKZ chez Unitel en avril 2014. Les recharges sont vendues partout, ou presque, et notamment dans les embouteillages luandais. Il est nécessaire d'avoir un portable dont la carte SIM d'origine est débloquée. Autrement, il est possible de s'acheter un téléphone chez Unitel à partir de 10 000 AKZ ou 100 US\$.

Décalage horaire

L'Angola vit toute l'année à l'heure GMT + 1 heure.

La France et l'Angola sont à la même heure de fin octobre à fin mars ; en été, quand la France passe à GMT + 2 heures, l'Angola a donc une heure de décalage horaire avec la France.

Formalités

► **Un visa est obligatoire pour entrer en Angola.** Il s'obtient auprès de la représentation diplomatique de la République d'Angola située dans son pays de résidence ou, à défaut, dans le pays dont dépend son pays de résidence. Il coûte 100 € à Paris et nécessite une quantité de pièces dont une « lettre d'invitation ». Bien se renseigner au préalable sur la longue liste des documents à fournir, susceptible de varier, ainsi que sur les horaires d'ouverture.

Aucun visa n'est délivré aux postes-frontières aéroportuaires ou terrestres pour les ressortissants français.

Prévoir trois semaines de délai au minimum ainsi qu'un aller-retour au consulat angolais à Paris car la présence physique du demandeur est requise pour le dépôt du dossier. S'armer d'un bon bouquin car l'attente au consulat peut être longue. Il existe un visa express délivré en cinq jours ouvrés qui coûte le double, soit 200 €. Astuce pour les routards ou *overlanders* : les consulats angolais dans le nord de

la Namibie délivrent également des visas dans des délais moins contraignants.

Une rumeur bruisse au sujet de la révision de cette lourde procédure d'obtention du visa depuis la visite en France du président José Eduardo Dos Santos en mai 2014... à suivre.

► **La vaccination contre la fièvre jaune est également obligatoire.** Le carnet de vaccination sera contrôlé dès la descente d'avion à Luanda. Une photocopie du carnet est exigée pour obtenir son visa.

Climat

L'Angola subit des écarts de température importants entre les régions et les saisons. Les précipitations sont plus fréquentes au nord dont le climat est tropical. Les plaines côtières sont plus sèches que les hauts plateaux. La saison des pluies dure de novembre à avril avec des précipitations violentes entraînant souvent des crues et rendant parfois les routes impraticables. La circulation à Luanda peut être paralysée quelques heures après de fortes pluies. La saison sèche et plus fraîche (froide la nuit en altitude) dure de mai à septembre et s'appelle le *Cacimbo*.

En venant d'Europe ou d'Afrique équatoriale, il est agréable de séjourner dans le pays toute l'année. Certains circuits routiers peuvent être plus difficilement envisageables pendant la saison des pluies.

Saisonnalité

L'Angola n'est pas encore une véritable destination touristique. Les hôtels balnéaires, par contre, sont pris d'assaut par les Luandais pour les longs week-ends et les fêtes de fin d'année. Certains hôtels de plage proposent jusqu'à 50 % de réduction pendant le *cacimbo*, la saison sèche et plus fraîche de mai à août.

Luanda

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Octobre	Nov.	Déc.
											
24°/30°	24°/30°	24°/31°	24°/30°	23°/29°	20°/26°	18°/24°	18°/24°	20°/25°	22°/27°	23°/29°	23°/29°

Le réflexe météo avant de partir

Par téléphone



32 64

1,35 € l'appel, puis 0,34 €/mn.

Idées de séjour

SÉJOUR COURT

Découvrir un pays aussi vaste que l'Angola, destination touristique à peine émergente, demande du temps et... de l'argent. Si l'on peut allonger la durée de son séjour, cela permet de diminuer considérablement les dépenses « transport » en évitant les vols intérieurs et les locations de véhicules 4x4 ; pour réduire la facture « hébergement », optez pour le camping. De toute façon, il vous faudra prévoir du temps, et de la patience, pour les vols intérieurs dont les retards sont (très) fréquents. Le pire aura été 25 heures d'attente pour un vol TAAG Luanda – Malanje en 2013 !

Luanda

La visite de cette capitale tentaculaire à la circulation cauchemardesque s'organise selon votre lieu d'hébergement. Pour apprécier au mieux cette ville et son exceptionnelle situation autour de la baie, loger dans la Cidade Baixa au plus près de la Marginale ou sur la *Ilha* est vivement recommandé. Ne pas manquer de se remémorer le royaume de Kongo et 1575 en visitant l'île de Luanda.

► **Jour 1** : Visite de la Forteresse S. Miguel suivie de la Cidade Alta et de Cidade Baixa. Visite de musées et d'églises au choix. Promenade en fin d'après-midi sur la Marginale depuis le port de Luanda. Se restaurer dans l'un des nombreux restaurants du centre-ville.

► **Jour 2** : Visite du mémorial Agostinho Neto et du quartier de Talatona. Aller (ou retour) à

faire en bateau à partir du port commercial de Luanda, et emprunter pour l'autre trajet la longue Rua da Samba pour découvrir toutes ses boutiques et les enseignes « maison ». Selon le temps dédié à la visite de Luanda, de la saison (*cacimbo* ou saison des pluies), de vos goûts (plage ou pas plage), intégrer en Jour 1 ou 2 la visite à la *Ilha do Cabo* en journée ou en soirée ou, encore mieux, les deux.

► **Jour 3** : Visite du musée de l'Esclavage et excursion jusqu'à la presqu'île de Mussulo. La visite de ce musée peut également se programmer en partant vers le parc national de Kissama, vers les plages de Cabo Ledo ou vers le sud du pays. Se souvenir qu'il est vivement recommandé de quitter le centre-ville à l'aube (ou avant l'aube) pour les excursions à la journée ou les grands voyages pour éviter de perdre un grand nombre d'heures dans les embouteillages.

► **Jour 4 et 5** : Commencer la première journée par la visite du parc national de Kissama et continuer jusqu'à Cabo Ledo pour une après-midi et une soirée au bord de la plage. Retour vers Luanda le lendemain avec un arrêt pour admirer le paysage unique du Miradouro da Lua suivi du centre artisanal à l'entrée sud de la capitale.

► **Jour 5 ou 6** : Une autre alternative depuis Cabo Ledo est de rejoindre Muxima avant de regagner Luanda. Les passionnés d'histoire et de patrimoine bâti peuvent prolonger le circuit « forteresses » par la visite de Massangano.

Avertissement

La première vraie difficulté du voyage commence bien avant l'arrivée en Angola. Obtenir un visa est en effet coûteux en temps et en argent. Sur place, si le carburant est incroyablement bon marché, la location de véhicules et les hôtels sont proposés à des tarifs souvent surprenants.

Une fois dans le pays et « voituré », tout devient plus facile. En dehors des pistes du nord qui peuvent être excessivement boueuses et des pistes de l'extrême sud-est excessivement sableuses, il est possible de parcourir toutes les provinces par la route (dont l'état peut fortement varier cependant) et de camper presque partout.

Région de Malanje

► **Jour 3, 4 et 5** : après les deux premiers jours à Luanda et ses environs, selon ses goûts, partir pour Malanje en avion ou par la route. En voiture, ce circuit peut se rattacher à la visite des forteresses de Muxima et Massangano en poursuivant par Dondo vers Malanje. Deux à trois jours permettront de bien explorer la région de Kalandula et Pungo Andongo avant de revenir vers Luanda.

Région de Benguela

► **Jour 3, 4 et 5** : il est pareillement possible de partir pour Benguela en avion ou par la route pour compléter sa semaine de séjour angolais avec deux ou trois jours d'exploration autour des villes de Lobito, Catumbela et Benguela.

Région de Lubango

► **Jour 3, 4 et 5** : il est tout aussi possible de compléter sa semaine avec deux ou trois

jours à Lubango. Pour un court séjour, il sera alors préférable de prendre l'avion et de louer un véhicule sur place, avec ou sans chauffeur.

Embouchure du fleuve Congo

► **Jour 3, 4 ou/et 5** : Luanda – Soyo – Luanda par avion. Soyo et ses environs, dont une excursion sur le fleuve Congo jusqu'à son embouchure. Selon les horaires des vols, possibilité de ne passer qu'une seule nuit à Soyo.

Désert de Namibe

► **Jour 1** : Luanda – Namibe par avion.

► **Jour 2, 3, 4, 5 et 6** : circuit guidé et organisé à partir de la ville de Namibe avec boucle itinérante en 4x4 équipés de 4 ou 5 jours combinant randonnée en plein milieu du désert, dunes, plages, et quelques sites incontournables du sud-ouest de l'Angola.

► **Jour 7** : Namibe – Luanda par avion.

■ SÉJOUR LONG

Circuit à effectuer par la route :

► **Jour 1 à 3** : Luanda (voir séjour court).

► **Jour 4** : Départ à l'aube de Luanda vers le sud-est pour atteindre Wako Kungo en s'arrêtant à Catete, Dondo (et Massangano), barrage de Cambambe, Quibala.

► **Jour 5** : Wako Kungo – Huambo. Arrêt recommandé dans le « Alto Hama » et/ou petit détour par la ville de Bailundo, capitale du royaume du même nom au XV^e siècle.

► **Jour 6** : Huambo – Kuito dans l'après-midi après avoir visité Huambo. Marché local le long de la route principale.

► **Jour 7** : Kuito – Menongue en passant par la source du fleuve Kwanza. S'approvisionner à Menongue en eau, nourriture et carburant avant de continuer vers l'est ou le sud.

► **Jour 8** : Menongue – Kuito Kuanavale – Menongue. Possibilité de poursuivre vers Rivungo et Dirico par une piste très sablonneuse et très peu fréquentée. Itinéraire réservé à des voyageurs expérimentés et autonomes équipés de véhicules 4x4 performants.

► **Jour 9** : Menongue – Katwitwi ou Cuangar ou Calai.

► **Jour 10** : Cuangar ou Calai – Dirico. Ce tronçon exige que les voyageurs soient expérimentés et autonomes, et équipés de véhicules 4x4 performants.

► **Jour 11** : Retour par la même piste ou passage par la Namibie. Traversée possible à pied de Dirico et avec son véhicule de Calai.

► **Jour 12** : Deux itinéraires possibles à partir de Caiundo : (1) Caiundo – Nehone par une piste sablonneuse et poursuivre vers Ondjiva ou (2) Caiundo – Menongue.

► **Jour 13** : Menongue – Ondjiva par Jamba, Cuvelai et Mupa (piste avec quelques passages délicats). Départ dès 5h du matin vivement recommandé.

► **Jour 14** : Ondjiva – Lubango en fin de matinée après avoir visité le Mémorial du Roi Mandume.

► **Jour 15 et 16** : Lubango.

► **Jour 17** : Lubango – Namibe.

► **Jour 18 et 19** : Namibe. Pour une découverte plus complète du désert de Namibe, prévoir une étape de 4 à 5 jours sur place. Voir séjour court.

► **Jour 20** : Namibe – Lucira.

► **Jour 21** : Lucira – Benguela / Lobito.

► **Jour 22 et 23** : Benguela et Lobito.

► **Jour 24** : Benguela / Lobito – Luanda. Possibilité de s'arrêter pour une étape nuit à Sumbe ou Porto Amboim selon l'heure de départ de Benguela ou Lobito.

► **Jour 25** : Possibilité de visiter les plages de Cabo Ledo, le parc national de Kissama ou Muxima sur la route du retour vers Luanda.

■ SÉJOURS THÉMATIQUES

Pêche sportive

Les eaux très poissonneuses angolaises, richesses marines apportées par le courant froid de Benguela, contenteront les passionnés de l'hameçon ! Les amateurs de pêche sportive trouveront leur bonheur tout au long du littoral atlantique et particulièrement dans les baies de la côte sud. Quelques structures commencent à proposer des sorties en mer « pêche au gros » à partir de Luanda, Benguela ou Namibe. Les tour-opérateurs de Namibe offrent tous des séjours « pêche », en itinérance dans les dunes côtières du désert de Namibe. Les férus de compétition pourront aussi s'inscrire aux tournois internationaux de pêche sportive organisés en Angola.

Tourisme de mémoire

Les passionnés d'histoire ont la possibilité de suivre des circuits « tourisme de mémoire » autour de l'esclavage dans chaque grande ville côtière. Parcourir un bout du chemin des populations déportées jusqu'à la plage,

« porte » de non-retour, en passant par les lieux de rassemblement, les forteresses, les demeures cossues des commerçants et les églises liées à la traite transatlantique des esclaves, éclaire sur cet événement historique majeur, ce premier système mondial d'entreprise commerciale et économique qui a bouleversé tous les continents et façonné nos sociétés contemporaines. Le circuit thématique reliant les trois villes de Lobito, Catumbela et Benguela est déjà prêt à accueillir des visiteurs. L'excursion en barque motorisée sur le fleuve Congo depuis Soyo jusqu'au port de Mpinda est disponible également. D'autres parcours sont encore à imaginer.

Le tourisme de mémoire concerne aussi les quatre siècles d'occupation et de colonisation portugaise au patrimoine architectural remarquable et varié – militaire, colonial et moderniste – quoique souvent délabré. Les zones de combats violents des sombres années de guerre civile s'ajoutent aussi à ces lieux de mémoire à visiter.



Paysages des hauts plateaux entre Bailundo et Chinguar.

Comment partir ?

PARTIR EN VOYAGE ORGANISÉ

Voyagistes

Spécialistes

A l'heure où nous mettons sous presse, il n'existait qu'un seul tour-opérateur, basé en France, spécialisé sur l'Angola.

■ ATALANTE

36, quai Arloing (9^e)
Lyon ☎ 04 72 53 24 80
www.atalante.fr – lyon@atalante.fr
M^o Valmy ; Bus 3, 19, 45.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19h, le samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h.

Cette « maison de voyage » qui a pignon sur rue à Lyon, Paris et Bruxelles, et partout ailleurs à travers la Toile, est spécialisée dans le voyage à pied, les trekkings, les randonnées. L'agence propose un voyage en Angola, une première sur le marché français ! Intitulé « Angola, terre inex-

plorée », celui-ci se déroule durant 16 jours. Au programme, la découverte du sud et sud-ouest du pays, aux confins de la frontière namibienne. Des hauts plateaux aux paysages semi-désertiques, le voyageur part à la rencontre des tribus nomades, découvre leurs traditions ancestrales... Un très beau programme en perspective.

► **Autres adresses :** Atalante – L'Appart à Paris / 41, bd des Capucines – 75002 Paris / ☎ 01 55 42 81 00 / Fax : +33 1 55 42 81 01 / paris@atalante.fr / M^o Madeleine ou Opéra / Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h, le samedi de 10h à 18h. • Atalante – La Maison à Bruxelles / Rue César Franck, 44A / B-1050 Bruxelles / ☎ +32 (0) 2 627 07 97 / bruxelles@atalante.fr / Parking privé au n^o20 de la même rue / Sur rendez-vous uniquement le lundi 9h30 à 18h, le mardi de 10h30 à 19h, du mercredi au vendredi de 9h30 à 18h et sur rendez-vous uniquement le samedi de 10h à 18h.

Généralistes

Vous trouverez ici les tour-opérateurs dits « généralistes ». Ils produisent des offres et revendent le plus souvent des produits packagés par d'autres sur un large panel de destinations. S'ils délivrent des conseils moins pointus que les spécialistes, ils proposent des tarifs généralement plus attractifs.

■ EXPEDIA FRANCE

☎ 01 57 32 49 86 – www.expedia.fr
Expedia est le site français n^o 1 mondial du voyage en ligne. Un large choix de 300 compagnies aériennes, 240 000 hôtels, plus de 5 000 stations de prise en charge pour la location de voitures et la possibilité de réserver parmi 5 000 activités sur votre lieu de vacances. Cette approche sur mesure du voyage est enrichie par une offre très complète comprenant prix réduits, séjours tout compris, départs à la dernière minute...

■ HAVAS VOYAGES

☎ 0 826 081 020 – www.havas-voyages.fr
Avec plus de 500 agences, c'est le troisième réseau français d'agences de voyages. Havas voyages propose des séjours avec un bon rapport qualité prix. Des promotions toute l'année, l'exception de ce réseau est l'offre de « premières minutes ».



atlântida wta
VIAGENS

AVEC VOUS SUR LA ROUTE DU SUCCÈS

Réservations et billets d'avion
Visa | Assurance Voyage
Réservation d'Hôtels
Location Voitures
Transferts Privés
Voyages sur Mesure
Service Personnalisé
Forfait Touristique Monde Intier
Voyages de Noces | Croisières | Shopping Tours
Disneyland | Grand Voyages

Aéroports de Luanda, Benguela, Lubango et à Soyo Magasins

Siège | Cidade Financeira, Loja 22, Talatona – Luanda Sul
Tel. (+244) 934 764 608 | (+244) 921 208 934

Succursale | Rua Engrácia Fragoso n^o61, Loja 1,
Ed. Kalunga Atrium – Luanda

Tel. (+244) 222 390 320 | (+244) 948 281 265

www.atlantidawtaviagens.com
E-mail | geral@atlantidawtaviagens.com

Représentant


Réceptifs

■ ATLÂNTIDA WTA

Loja 22 – Cidade Financeira

Talatona – LUANDA

☎ +244 934764608 / +244 921208934

www.atlantidawtaviagens.com

geral@atlantidawtaviagens.com

Agence de voyage ouverte du lundi au vendredi de 8h30 à 18h et le samedi de 9h à 13h. Succursale située Rua Engrácia Fragoso, N° 61 - Loja 1, Kalunga Atrium, Luanda (☎ +244 222390320). Autres agences dans les aéroports de Luanda, Benguela, Lubango et Soyo. Exemples de prix en basse saison : Vol sec A/R Cape Town 550 US\$. Séjour São Tomé 7 nuits (vol A/R, hôtel, transferts, assurance de voyage) 1 375 US\$. Circuit « Fly & Drive » de 8 jours en Namibie avec Windhoek, Etosha, Swakopmund à partir de 1 360 US\$ par personne en chambre double.

Atlântida WTA est implantée en Angola depuis 1999 et au Portugal depuis 1992. Cette agence de voyage spécialisée sur le segment « Sociétés pétrolières et gazières » s'appuie sur une équipe de professionnels expérimentée pour qui service, personnalisation et excellence font la différence. Sur le segment « Loisirs », l'agence propose des circuits de qualité et offre à ses clients un accompagnement personnalisé du début à la fin du voyage. Services proposés : billetterie aérienne, transferts privés, hôtellerie, location de voitures, séjours touristiques, croisières, places de spectacles, voyages « sur mesure ». Le personnel des agences Atlântida WTA parle portugais, anglais et français.

■ TURSUL

Avenida Marginal

NAMIBE

☎ +244 923 498 230

rttursul@yahoo.com

Tours organisés dans la province de Namibe de 7 nuits/8 jours pour des groupes de 10 personnes. Transport en 4x4. Campements sous tentes avec lits. Prix 35 000 AKZ par personne et par jour en pension complète, boissons non alcoolisées et bières comprises. Téléphone satellite. Première nuit à Namibe, 5 nuits dans le désert et 1 nuit à Lubango en fin de séjour. Cette dernière nuit est à la charge du client.

Rui Tendinha, fondateur de Tursul, travaille depuis plusieurs années avec une agence de voyages belge. Il est habitué à accueillir des groupes de touristes européens et à organiser des séjours « clé en main » dans le désert de Namibe.



CUNENE TOURS LTD

NAMIBE (ANGOLA)

☎ +244 928013695

jmmatosrosario@hotmail.com



TURSUL TURISMO SUL DE ANGOLA

Cunene tours Namibe Angola
(Angola) : +244 928 450 500
(Namibia) : + 264 813 401 793

■ ECO TUR

LUANDA

☎ +244 923 601 601 / +244 912 501 387

www.eco-tur.com

paul@eco-tur.com

Agence de voyages et tour-opérateur. Transport VIP à Luanda et dans tout l'Angola.

Eco Tur est le tour-opérateur incontournable à Luanda. Ses brochures se trouvent dans les meilleurs hôtels de la ville et des provinces les plus touristiques. Grande sélection de voyages tout compris de 1 à 10 jours. Toutes les brochures sont téléchargeables à partir de son site web, et sa page Facebook est actualisée régulièrement. Eco Tur propose, notamment en fin de semaine, un circuit à la journée pour visiter le parc national de Kissama ainsi que la découverte du spectaculaire fleuve Kwanza.

■ TRAVELGEST

Ingombota

95 Rua da Missão – LUANDA

☎ +244 949 944 592 / +244 949 944 593

www.travelgest.co.ao

geral@travelgest.co.ao

Agence de voyages ouverte du lundi au vendredi en horaire continu de 8h à 17h.

Travelgest est l'un des promoteurs du tourisme angolais. Cette agence de voyages, créée en 2012 par deux associés très professionnels et motivés, s'est spécialisée dans l'accueil des navires de croisière étrangers, de plus en plus nombreux à faire escale à Luanda. Ils sont les pionniers dans cette activité et sont devenus de véritables spécialistes des circuits en groupes dans la capitale angolaise

et ses environs. Dinis Martins et José Cabral développent actuellement d'autres circuits au niveau national.

Sites comparateurs et enchères

Plusieurs sites permettent de comparer les offres de voyages (packages, vols secs, etc.) et d'avoir ainsi un panel des possibilités et donc des prix. Ils renvoient ensuite l'internaute directement sur le site où est proposée l'offre sélectionnée.

■ BILLETS DISCOUNT

www.billetsdiscount.com

contact@cercledevacances.com

Le site de Billetsdiscount permet de comparer les tarifs de vol de nombreuses compagnies à destination de tous les continents. Outre la page principale avec un masque de recherche général, des onglets spécifiques (Antilles, Océan Indien, Océanie, Amérique du Nord et Asie) permettent de cibler davantage les recherches.

■ EASYVOYAGE

www.easyvoyage.com

contact@easyvoyage.fr

Le concept d'Easyvoyage.com peut se résumer en trois mots : s'informer, comparer et réserver. Des infos pratiques sur quelque 255 destinations en ligne (saisonnalité, visa, agenda...) vous permettent de penser plus efficacement votre voyage. Après avoir choisi votre destination de départ selon votre profil (famille, budget...), Easyvoyage.com vous offre la possibilité d'interroger plusieurs sites à la fois concernant les vols, les séjours ou les circuits. Enfin grâce à ce méta-moteur perfor-



DIVERSI LODGE +244 923 498 230 • rttursul@yahoo.com • rttursul@gmail.com



TravelGest

Voyage et Tourisme

Circuits touristiques
Visites de la ville
Croisières • Voiture
Transferts • Hôtels
Organisation d'événements

Rua da Missão, n° 95 – Sala 6
 LUANDA-ANGOLA

☎ (00 244) 949 94 45 92 / (00 244) 949 94 45 93

E-mail : geral@travelgest.co.ao

Site internet : www.travelgest.co.ao

mant, vous pouvez réserver directement sur plusieurs bases de réservation (Lastminute, Go Voyages, Directours... et bien d'autres).

■ ILLICOTRAVEL

www.illicotravel.com

commercial@illicotravel.com

Illicotravel permet de trouver le meilleur prix pour organiser vos voyages autour du monde. Vous y comparerez les billets d'avion, hôtels, locations de voitures et séjours. Ce site très simple offre des fonctionnalités très utiles comme le baromètre des prix pour connaître les meilleurs prix sur les vols à plus ou moins 8 jours. Le site propose également des filtres permettant de trouver facilement le produit qui répond à tous vos souhaits (escales, aéroport de départ, circuit, voyageur...).

■ JETCOST

www.jetcost.com

Jetcost compare les prix des billets d'avion et trouve le vol le moins cher parmi les offres et les promotions des compagnies aériennes régulières et low cost. Le site est également un comparateur d'hébergements, de loueurs d'automobiles et de séjours, circuits et croisières.

■ KELKOO

www.kelkoo.fr

Ce site vous offre la possibilité de comparer les tarifs de vos vacances. Vols secs, hôtels,

séjours, campings, circuits, croisières, ferries, locations, thalassos : vous trouverez les prix des nombreux voyageurs et pourrez y accéder en ligne grâce à Kelkoo.

■ LILIGO

☎ 01 45 153 170

www.liligo.com

feedback@liligo.com

Liligo interroge agences de voyage, compagnies aériennes (régulières et low cost), trains (TGV, Eurostar...), loueurs de voiture mais aussi 250 000 hôtels à travers le monde pour vous proposer les offres les plus intéressantes du moment. Les prix sont donnés TTC et incluent donc les frais de dossier, d'agence... Le site comprend aussi deux thématiques : « week-end » et « ski ».

■ PRIX DES VOYAGES

www.prixdesvoyages.com

Ce site est un comparateur de prix de voyages, permettant aux internautes d'avoir une vue d'ensemble sur les diverses offres de séjours proposées par des partenaires selon plusieurs critères (nombre de nuits, catégories d'hôtel, prix, etc.). Les internautes souhaitant avoir plus d'informations ou réserver un produit sont ensuite mis en relation avec le site du partenaire commercialisant la prestation. Sur Prix des Voyages, vous trouverez des billets d'avion, des hôtels et des séjours.

www.eco-tur.com

Découvrez l'Angola avec nous !

Email: info@eco-tur.com

EcoTur Safari et location de voiture Tél. +244 923601601

■ VOYAGER MOINS CHER

www.voyagermoinscher.com

contact@voyagermoinscher.com

Ce site référence les offres de près de 100 agences de voyages et tour-opérateurs parmi les plus réputés du marché et donne ainsi accès à un large choix de

voyages, de vols, de forfaits « vol + hôtel », de locations, etc. Il est également possible d'affiner sa recherche grâce au classement par thèmes : thalasso, randonnée, plongée, All Inclusive, voyages en famille, voyages de rêve, golf ou encore départs de province.

■ PARTIR SEUL

En avion

■ AIR-INDEMNITE.COM

☎ 0892 490 125

www.air-indemnite.com

contact@air-indemnite.com

Des problèmes d'avion (retard de vol, annulation ou surbooking) gâchent le séjour de millions de vacanciers chaque année. Bonne nouvelle : selon la réglementation, les voyageurs ont droit jusqu'à 600 euros d'indemnité par passager ! Mauvaise nouvelle : devant la complexité juridique et les lourdeurs administratives, très peu de passagers parviennent en réalité à se faire indemniser.

► **La solution ?** air-indemnite.com, pionnier et leader français depuis 2007, simplifiera toutes les démarches en prenant en charge l'intégralité de la procédure. Analyse et construction du dossier, échanges avec la compagnie, suivi de la procédure, versement des indemnités : air-indemnite.com s'occupe de tout et obtient gain de cause dans 9 cas sur 10. air-indemnite.com se rémunère uniquement par une commission sur l'indemnité reçue. Si la réclamation n'aboutit pas, rien ne sera donc déboursé !

Principales compagnies desservant la destination

■ AIR FRANCE

Invalides

2, Rue Robert Esnault-Pelterie

Paris (7^e)

☎ 0892 70 26 54

www.airfrance.fr

La compagnie aérienne française relie quatre fois par semaine Paris et Luanda. Compter 8h de trajet.

► **Autres adresses :** 2 Place Porte Maillot, 75017 Paris • 49 Avenue de l'Opéra, 75002 Paris

■ TAAG

www.taag.com

La compagnie angolaise relie Paris et Luanda deux fois par semaine. Elle dessert une douzaine de destinations internationales ; en Afrique, Sao Tomé-et-Principe, Johannesburg, Kinshasa, Praia, Sal ; en Europe, Lisbonne, Paris, Londres, Bruxelles, Frankfurt ; en Amérique, Rio de Janeiro, Sao Paulo, La Havane ; au Moyen-Orient, Dubai ; et en Asie, Pékin. La TAAG dessert également 16 capitales provinciales. Elle partage ses codes avec Air France, Air Namibia, British Airways, Brussels Airlines, Kenya Airways, Lam Mozambique, Lufthansa et Royal Air Maroc.

petit futé

PLUS DE 400 DESTINATIONS
TOURISTIQUES À DÉCOUVRIR
EN FRANCE ET DANS LE MONDE

PLUS D'UN MILLION D'ADRESSES
SÉLECTIONNÉES

DES ACTUALITÉS ET DES ÉVÉNEMENTS
EN DIRECT DE CHEZ VOUS
ET DU BOUT
DU MONDE

www.petitfute.com

© PESKYMONKEY

AIRFRANCE



FRANCE IS IN THE AIR



RENDEZ-VOUS À PARIS

Ou plus de 1000 autres destinations avec l'un des plus vastes réseaux au monde avec KLM et nos partenaires SkyTeam.

Aéroports

■ BEAUVAIS

☎ 08 92 68 20 66
www.aeroportbeauvais.com
service.clients@aeroportbeauvais.com

■ BORDEAUX

☎ 05 56 34 50 50
www.bordeaux.aeroport.fr

■ GENÈVE

☎ +41 22 717 71 11 – www.gva.ch

■ LILLE-LESQUIN

☎ 0 891 67 32 10
www.lille.aeroport.fr

■ LYON SAINT-EXUPÉRY

☎ 08 26 80 08 26
www.lyonaeroports.com
communication@lyonaeroports.com

■ MARSEILLE-PROVENCE

☎ 0 820 811 414 / 04 42 14 14 14
www.marseille.aeroport.fr
contact@airportcom.com

■ MONTPELLIER-MÉDITERRANÉE

☎ 04 67 20 85 00
www.montpellier.aeroport.fr
rh@montpellier.aeroport.fr

■ MONTRÉAL-TRUDEAU

☎ +1 514 394 7377 / +1 800 465 1213
www.admtl.com

■ NANTES-ATLANTIQUE

☎ 0 892 568 800
www.nantes.aeroport.fr

■ PARIS ORLY

☎ 39 50 / 0 892 56 39 50
www.aeroportsdeparis.fr

■ PARIS ROISSY – CHARLES-DE-GAULLE

☎ 39 50 / +33 1 70 36 39 50
www.aeroportsdeparis.fr

■ QUÉBEC – JEAN-LESAGE

☎ +1 418 640 3300 / +1 877 769 2700
www.aeroportdequebec.com

■ STRASBOURG

☎ 03 88 64 67 67
www.strasbourg.aeroport.fr
information@strasbourg.aeroport.fr

■ TOULOUSE-BLAGNAC

☎ 0 825 380 000 / 01 70 467 474
www.toulouse.aeroport.fr

Sites comparateurs

Certains sites vous aideront à trouver des billets d'avion au meilleur prix. Certains d'entre eux comparent les prix des compagnies régulières et *low cost*. Vous trouverez des vols secs (transport aérien vendu seul, sans autres prestations) au meilleur prix.

■ EASY VOLS

www.easyvols.fr
contact@easyvoyage.fr

■ MOMONDO

www.momondo.fr
Comparez les vols les moins chers et les hôtels momondo.fr. Momondo est un comparateur de vols et d'hôtels danois qui interroge plusieurs centaines de compagnies aériennes afin de proposer les meilleurs billets d'avion possible aux voyageurs. Principal concurrent de Skyscanner, Momondo n'est pas une agence de voyage, mais un moteur de recherche de billets d'avion qui ne cesse de grandir : c'est un service gratuit et aucun billet n'est vendu sur le site.

En voiture

■ ALAMO – RENT A CAR

☎ 08 05 54 25 10
www.alamo.fr

Avec 40 ans d'expérience, Alamo possède actuellement plus d'1 million de véhicules au service de 15 millions de voyageurs chaque année, répartis dans 1 248 agences implantées dans 43 pays dont 280 aux États-Unis. Des tarifs spécifiques sont proposés, comme Alamo Gold aux États-Unis, le forfait de location de voiture tout compris incluant les assurances, les taxes, les frais d'aéroport, un plein d'essence et les conducteurs supplémentaires. Alamo met tout en œuvre pour une location de voiture sans souci.

■ AUTO ESCAPE

☎ 0 899 87 65 00
☎ 04 90 09 51 87
www.autoescape.com
relation-clients@autoescape.com

En ville, à la gare ou dès votre descente d'avion. Cette compagnie qui réserve de gros volumes auprès des grandes compagnies de location de voitures vous fait bénéficier de ses tarifs négociés. Grande flexibilité. Pas de frais de dossier, pas de frais d'annulation, même à la dernière minute. Des informations et des conseils précieux, en particulier sur les assurances.

■ AUTO EUROPE

☎ 0 800 940 557

www.autoeurope.fr

reservations@autoeurope.fr

Auto Europe négocie toute l'année des tarifs privilégiés auprès des loueurs internationaux et locaux afin de proposer à ses clients des prix compétitifs. Les conditions Auto Europe : le kilométrage illimité, les assurances et taxes incluses dans de tout petits prix et des surclassements gratuits pour certaines destinations. Vous pouvez récupérer ou laisser votre véhicule à l'aéroport ou en ville.

■ AVIS

☎ 0821 230 760

www.avis.fr

Avis est un loueur de voiture. Mais pas seulement ! Au-delà de la seule location de voiture, les agents d'Avis, présents dans 165 pays, conseillent et renseignent sur le choix du véhicule, sur les services, les accessoires... De la simple réservation d'une journée à plus d'une semaine, Avis s'engage sur plusieurs critères, sans doute les plus importants. Proposition d'assurance, large choix de véhicules de l'économique au prestige (petites citadines, berlines équipée, 4x4, cabriolets, minibus, prestige etc...) avec un système de réservation rapide et efficace.

■ BSP AUTO

☎ 01 43 46 20 74

www.bsp-auto.com

Ouvert tous les jours de 9h à 22h. Devis gratuit. À partir de 28 € par jour pour une durée de 7 jours en catégorie A.

La plus importante sélection de grands loueurs dans les gares, aéroports et centres-villes. Les prix proposés sont parmi les plus compétitifs du marché. Les tarifs comprennent toujours

le kilométrage illimité et les assurances. Les bonus BSP : réservez dès maintenant et payez seulement 5 jours avant la prise de votre véhicule, pas de frais de dossier ni d'annulation, la moins chère des options zéro franchise.

■ BUDGET

☎ 0825 00 35 64

www.budget.fr

service.client@budget-emea.com

Budget France est l'un des principaux loueurs mondiaux, et il propose certainement le meilleur rapport qualité/prix. Les réservations peuvent se faire sur le site www.budget.fr, qui propose également des promotions temporaires. En agence, vous trouverez le véhicule de la catégorie choisie (citadine, ludospace économique ou monospace familial...) avec un faible kilométrage et équipé des options réservées (sièges bébé, porte skis, GPS...).

■ DEGRIFAUTO

☎ 01 84 88 49 14

www.degrifauto.fr

degrifauto@cartrawler.com

Dégrifauto – Location de voiture est une marque du groupe Last Minute Network Limited, spécialisé dans la location de voiture à prix dégriffé partout dans le monde.

■ HERTZ

☎ 0 810 347 347

www.hertz.com

Ouvert à partir de 9h du lundi au dimanche. Vous pouvez obtenir différentes réductions si vous possédez la carte Hertz ou celle d'un partenaire Hertz. Le prix de la location comprend un kilométrage illimité, des assurances en option ainsi que des frais si vous êtes jeune conducteur. Toutes les gammes de voitures sont représentées.



Route Huambo – Wako Kungo.

■ HOLIDAY AUTOS FRANCE

☎ 0 800 91 88 42

www.holidayautos.fr

Avec plus de 4 500 stations dans 87 pays, Holiday Autos vous offre une large gamme de véhicules allant de la petite voiture économique au grand break. Holiday Autos dispose également de voitures plus ludiques telles que les 4x4 et les décapotables.

■ TRAVELERCAR

7, rue du Docteur Germain Sée (16^e)
Paris

☎ 01 73 79 27 21

www.travelercar.com

contact@travelercar.com

Service disponible aux aéroports de Roissy-CDG, Orly et Beauvais.

TravelerCar est une plateforme d'économie du partage appliquée à la voiture. L'idée qui préside à ce service innovant est finalement assez simple : voyager futé, faire des économies et agir éco-responsablement en mutualisant l'usage de votre voiture durant

vos vacances. Vous contactez TravelerCar en amont afin de rendre votre véhicule disponible à la location pendant la durée de votre voyage. TravelerCar s'occupe de tout (prise en charge de la voiture sur un parking de l'aéroport de départ, mise en ligne de votre voiture sur l'interface de location, gestion de la location et des paiements, assurance tous risques, remise de la voiture à l'aéroport le jour de votre retour, etc.). Quand bien même votre voiture ne serait pas louée, ce service vous permet non seulement de vous rendre à l'aéroport et d'en repartir sans passer par la case transports en commun ou taxi mais aussi de ne pas payer de parking à l'aéroport pour la période de votre voyage ! Vous pourrez également louer une voiture sur l'interface TravelerCar.com, à des tarifs souvent très avantageux par rapport aux loueurs habituels.

- **Autres adresses :** Parking Orly. 4, avenue Charles Lindbergh – 94656 Rungis
- Parking Roissy-CDG. 15, rue du Bois – 77990 Mauregard

■ SÉJOURNER

Se déplacer

Avion

■ FLY 540

Paccitur

Galeria do Aeroporto

SOYO

☎ +244 923 304 130 / +244 912 349 215

zefernandes37@hotmail.com

Fly 540 offre des liaisons aériennes Luanda–Cabinda via Soyo depuis fin 2010.

■ TAAG LINHAS AÉREAS DE ANGOLA

Rua da Missão 123

LUANDA

☎ +244 22 2332077 / +244 22332387

www.taag.com

TAAGSAC@flytaag-angolaairlines.com

Quatre agences de la TAAG à Luanda ainsi qu'une agence dans chacune des capitales provinciales.

TAAG Linhas Aéreas de Angola, ou TAAG Angola Airlines, est la compagnie aérienne nationale. TAAG est à l'origine un acronyme pour *Transportes Aéreos Angolanos*. Créée par décret en 1938 comme DTA *Divisão dos Transportes Aéreos*, elle se transforme

d'abord en société sous la désignation TAAG *Transportes Aéreos de Angola* communément appelée TAAG *Linhas Aéreas de Angola*. La TAAG opère alors des vols internes puis commence des vols régionaux vers Sao Tomé-et-Principe et Windhoek. Elle devient la compagnie nationale TAAG *Linhas Aéreas de Angola* à l'indépendance du pays en 1975 et commence à desservir l'Europe avec des vols vers Lisbonne. La TAAG célèbre son premier million de passagers en 1986. La compagnie prend un nouvel essor quelques années après la fin de la guerre avec l'acquisition de plusieurs Boeings 737 puis 777 entre 2006 et 2010. Avec cette nouvelle flotte moderne, la TAAG est autorisée à opérer dans le ciel européen depuis 2010. Elle fait partie des dix compagnies sur les 296 de la liste noire de la Commission Européenne mise à jour en avril 2014, à pouvoir voler en Europe sous certaines conditions. La TAAG est la seule de toutes les compagnies aériennes angolaises autorisée dans l'espace aérien européen en 2014. Trois nouveaux Boeings 777-300ER lui seront livrés en 2015 et 2016. Ces nouveaux appareils viendront renforcer sa flotte uniquement composée de Boeings.

PARIS-LUANDA À PARTIR DE 1150 €* HORS TAXES

VOLS ALLER / RETOUR**
VALIDITÉ 3 MOIS



TAAG



**LINHAS AEREAS DE ANGOLA
ANGOLA AIRLINES**

* Tarifs hors taxes et soumis à conditions
Billets valables toute l'année en fonction des places disponibles

** Vol opéré par AIR France



Pour nous contacter

TAAG Paris

63 avenue Franklin Roosevelt - 75008 Paris

Heure d'ouverture : 9h30 - 12h30 et 14h - 17h30 sauf samedi

**Tél. + 33 1 53 75 32 02
contact@taag-france.fr**



DÉCOUVERTE



*Le plus gros
boabab d'Afrique.*

© DOMINIQUE VERDUGO

L'Angola en 20 mots-clés

Alambamento

Le « *Alambamento* » ou demande (de la main de la fiancée) est encore une pratique profondément ancrée dans la tradition culturelle angolaise et souvent plus importante que le mariage civil ou religieux. La cérémonie du « *alambamento* » est essentielle quand deux jeunes gens s'aiment et veulent vivre ensemble. Elle survient après la présentation de la jeune fille aux parents du fiancé. La famille de la fiancée (principalement son oncle qui joue un rôle crucial dans cette cérémonie coutumière) remet la liste des biens (la dot) que le jeune homme devra apporter à la fête familiale (demande d'autorisation de vivre ensemble devant toute la famille) dont la date est choisie par l'oncle et la tante de sa fiancée. Il est préférable pour le jeune homme de ne rien omettre ! Il s'agit fréquemment d'une enveloppe avec de l'argent en espèces, de caisses de bière et d'autres boissons non alcoolisées, une chèvre, une chaîne en or, un costume, des chaussures et des vêtements pour la mère de la future mariée. Le jour prévu, le fiancé, accompagné de sa famille, arrive chez la jeune fille où son oncle présente tous les membres des deux familles réunies, puis officie la proposition de mariage. Une fois la demande de mariage entendue par tous, le « *alambamento* » est exposé et les biens amenés contrôlés. Dès que les deux partis sont en accord, la date du mariage sera fixée ainsi que les aspects logistiques. La cérémonie coutumière se poursuit alors en buvant, en chantant et en dansant. Il peut arriver que le fiancé soit amené à recon-

naître sa promise parmi trois jeunes femmes entièrement dissimulées sous des vêtements. S'il n'y parvient pas du premier coup, il devra s'acquitter d'une certaine somme d'argent supplémentaire jusqu'à ce qu'il la trouve. Le mariage (coutumier) est plus qu'une union entre personnes. C'est un contrat entre deux familles. Le « *alambamento* » est le « paiement de la main » de la fiancée.

Bambi

Il n'est pas surprenant d'apercevoir des antilopes angolaises dans les aires protégées angolaises. La surprise vient de l'appellation commune donnée à ces herbivores. La première fois que l'on entend « *bambi* », cela étonne et attendrit.

Bazar

Plusieurs mots d'origine kimbundu, kikongo ou provenant d'autres langues locales, ont été intégrés à la langue portugaise d'Angola et en ont enrichi le vocabulaire. Le verbe « *bazar* » en fait partie. Il vient du mot kimbundu, « *ku baza* », qui veut dire casser. Le sens est légèrement différent en portugais angolais et signifie aujourd'hui sortir immédiatement, partir soudainement, fuir. L'exemple donné pour illustrer ce mot « *bazar* » dans un nouveau dictionnaire en ligne relatif au portugais d'Angola, est : « La police arrive, il vaut mieux fuir. » Ce mot est également utilisé au Portugal, certes moins fréquemment. L'expression « *vou bazar* » peut se traduire en français par « j'me casse » !

Bom dia, boa tarde, boa noite

On salue différemment selon les heures de la journée. Notre bonjour se décline en « *bom dia* » le matin, « *boa tarde* » l'après-midi et « *boa noite* » le soir. Facile. Il est cependant important de vérifier l'heure autour de midi pour utiliser le terme exact. Nombre de fois les gens se reprennent ou sont gentiment repris par leur interlocuteur pour s'être trompés, à la minute près ! C'est la seule heure de haute précision de la journée (quels que soient les retards du matin et du soir) donc vigilance recommandée autour de midi....

Note

De tous les pays lusophones, l'Angola est, avec la naturelle exception du Portugal et du Brésil, le pays où la langue de Camões est la plus répandue. C'est en effet en Angola que l'on trouve le pourcentage le plus élevé de personnes qui parlent le portugais comme première langue et plus de 70 % de la population parle le portugais.

Faire – Ne pas faire

Faire

► **Se lever au petit jour.** Les Angolais se lèvent tôt, très tôt, et souvent bien avant le lever du jour. Il est plus habituel de recevoir un appel téléphonique au petit matin que tard le soir ! Heureux qui comme les Angolais se lève tôt car circuler dans Luanda à l'aube peut être un vrai plaisir côté circulation et côté lumière, un émerveillement. En dehors de Luanda également bien évidemment.

► **Danser.** Choix multiples pour sortir danser à Luanda. Les établissements de la *Ilha* notamment proposent fréquemment des soirées à thème et des dimanches en fin d'après-midi festifs. Sans danser, sortir pour écouter de la musique et découvrir l'ambiance est recommandé car les Angolais sortent et font la fête ! Pour des idées et le programme du jour ou de la semaine, se connecter sur le site de la Nuit Angola (en portugais) : www.noiteangolana.com.

► **Parler (un peu) portugais.** Rien de tel que parler portugais pour mieux appréhender la réalité locale mais surtout pour échanger avec les Angolais. Il n'est pas trop difficile d'apprendre rapidement quelques mots afin de pouvoir communiquer. Ceux qui ont appris l'espagnol s'y mettront plus vite... mais continueront à parler *portuñol* sur le long terme. Et pourquoi pas ?

► **Lire et emmener avec soi la Charte éthique du voyageur.** www.atalante.fr/

[media/atalante/PDF/charte-ethique-du-voyageur.pdf](#) – L'Angola est une destination touristique en pleine émergence. Evitons de reproduire les erreurs faites ailleurs, particulièrement avec les communautés locales. Ici c'est encore possible ! « Il n'y a pas de mauvais touristes, mais des voyageurs mal informés. » Cette charte est diffusée par les membres de l'association ATR (Agir pour un Tourisme Responsable).

Ne pas faire

► **Photographier** les bâtiments publics officiels et les forces de l'ordre. Ranger son appareil-photo aux abords des sites sensibles pour éviter tout désagrément ou toute (fausse) accusation. Ceci est particulièrement vrai en circulant dans la ville haute à proximité du palais présidentiel.

► **Sortir du territoire angolais avec des kwanzas.** Se renseigner sur le montant en espèces autorisé avant de se rendre à l'aéroport.

► **« Je ne mange pas de viande de brousse ! ».** Anticiper le prochain programme audiovisuel de sensibilisation du grand public aiderait le ministère de l'Environnement dans sa lutte contre le braconnage, nouveau fléau dans certaines régions. Merci de ne pas consommer de viande de brousse le long des routes. Tout le monde a un rôle à jouer pour construire l'avenir de l'Angola. Même les touristes !



© DOMINIQUE VERDUCCI

Différentes façons d'utiliser les dunes.

Bwé

Au sujet de la signification du mot, aucun désaccord. « *Bwé* » veut dire beaucoup, grande quantité, abondance, partout en Angola. Son introduction dans le langage courant remonterait aux années 1970. Par contre, les idées sur son origine varient. « *Bwé* » pourrait être la dérivation du mot français, beaucoup. Entendu « *bôcu* », puis évoluant en « *bô* », puis « *boé* » pour finir « *bwé* ». Cette explication trouble certains Angolais en raison des dates. L'apparition de ce mot à Luanda serait antérieure au retour des réfugiés angolais de RDC devenus francophones qui aurait dû l'introduire... « *Bwé* » pourrait aussi venir de « *mbuwe / mbwe* » (abondance) ou même de « *Bú* ou *Buí* » (beaucoup) en kimbundu, comme de « *mbu* » (beaucoup) en umbundu, ou du radical « *mBwe* » (*grand*) en *olunhaneka*. Abondance d'explications pour ce mot « *bwé* »... Beaucoup trop !

Cacimbo

La presse nationale angolaise annonce tous les ans le début officiel du Cacimbo au 15 mai ! Il dure officiellement jusqu'au 15 août. Cacimbo est en fait le nom donné à la saison sèche, par opposition à la saison des pluies. Cette saison sans pluie est cependant relativement humide avec de fréquents brouillards matinaux, particulièrement sur les plaines côtières. Découvrir dans ces brumes cotonneuses les baobabs ventrus avec leur couronne de branches irrégulières peut être impressionnant et toujours très beau. Cacimbo est aussi la saison la plus fraîche. Les vêtements chauds rejoignent ainsi les devantures des boutiques des villes angolaises : blousons, vestes, pullovers, etc. Les prix de ces tenues augmentent proportionnellement avec la baisse des températures. Certains hôtels, particulièrement les hôtels balnéaires, offrent des promotions pendant les deux mois les plus « froids », allant jusqu'à 50 % de réduction. Ces prix sont spécialement intéressants pour les touristes venant d'un pays où les hivers sont véritablement froids. Ils se baigneront sans souci pendant le Cacimbo !

Chuinga

Les mots provenant de langues locales ne sont pas les seuls à avoir été intégrés au portugais d'Angola. Il en existe au moins un d'origine *english* c'est « *chuinga* ». Facile à deviner ? Pas tant que cela quand on sait qu'en portugais du

Portugal, chewing-gum se dit *chiclete*, *goma de mascar*, *chicle de goma*, *pastilha elástica* ou simplement, *pastilha*.

Cúbico

C'est un faux ami. Il ne s'agit pas ici d'une quelconque forme géométrique, mais bien du terme couramment utilisé en Angola pour parler d'une maison. Une invitation peut être formulée ainsi « *Vamos no meu cúbico !* » (Allons chez moi).

Cupapata

Les *cupapatas* passent partout ! Loin des routes goudronnées quand les autocars ne passent plus, quand les taxis rencontrent de grandes difficultés à se frayer un chemin, les *cupapatas* arrivent encore à passer. Ces motos-taxis (coupe-pattes) attendent souvent sur les marchés et desservent toutes les zones périurbaines d'accès difficile, ou les zones rurales reculées. Pour des sommes relativement modiques, ils conduisent leurs clients et leurs marchandises là où les autres véhicules ne vont pas. Si le chauffeur est souvent casqué, ce n'est pas le cas pour ses passagers.

Deskwanzado

Le fleuve Kwanza, long de près de 1 000 km et 100 % angolais, a donné son nom à la monnaie nationale en 1977. Un mot nouveau inspiré de l'argent kwanza a été ajouté ces dernières années au vocabulaire angolais. L'affixe « *de* », précédant le radical et signifiant cessation ou différence, a été incorporé au mot kwanza pour en modifier le sens. Celui qui est démuné, sans argent, sans kwanza, devient un « *deskwanzado* ».

Funge

Le *funge* est le plus commun mais aussi le plus populaire des plats angolais. C'est une pâte cuite, d'aspect compact et collant, préparée avec de la farine (*fuba*), essentiellement de maïs ou de manioc, mélangée énergétiquement à de l'eau. Le *funge* est servi indifféremment avec du poisson, frais ou sec, de la viande, du poulet, des haricots, de la sauce. Les familles les plus pauvres le consomment au quotidien, et souvent sans autre accompagnement. Sa couleur varie selon la composition de la farine, principalement maïs jaune, maïs blanc ou manioc. Le *funge de bombo* (manioc) est une spécialité du nord du pays et le *funge de milho* (maïs) du reste du pays. Son nom est d'origine kimbundu.

Gasosa

En Angola, le mot corruption ne se trouve pas à la lettre « c » mais à la lettre « g » pour *gasosa* (boisson gazeuse). Il se déplace même jusqu'à la lettre « s » pour *saldo* (crédit de téléphone portable). Le prix d'une *gasosa* (300 AKZ) n'était effectivement plus suffisant. Un *saldo* (900 AKZ) vaut trois fois plus ! Il s'agit ici de petite corruption. Pour celle de haut niveau, le mot *desvios* (déviation pour détournement de fonds) est plus approprié et plus connu... C'est bien le mot *gasosa* pourtant qui a été utilisé en janvier 2013 par l'un des partis d'opposition : « La *gasosa* est le modèle de gouvernance », pour dénoncer la corruption au niveau, notamment, des obtentions d'emplois et des notes des étudiants à l'université.

Ginguba

La *ginguba* (*amendoim* en portugais) est la fameuse et très populaire arachide ou cacahuète (*Arachis hypogaea*) consommée à toutes les sauces en Angola ! Cette légumineuse est une excellente source de protéines et fournit les vitamines et les minéraux précieux pour la santé. Elle confère surtout une saveur unique à une foule de plats. Elle sert notamment à épaissir et à confectionner des sauces qui accompagnent la viande et le *funge*. La *ginguba* est souvent mise au menu des restaurants, de l'entrée aux desserts. Elle peut également se trouver parmi les parfums proposés sur la carte des glaciers. L'arachide a aussi d'autres usages et vertus en médecine traditionnelle.

Imbondeiro

Le baobab est connu en Afrique subsaharienne par des dizaines de noms communs différents. Celui qui revient le plus souvent à travers le continent est « arbre de vie ». Cet arbre massif à l'allure caractéristique, typique de l'Afrique tropicale, est très présent dans les plaines côtières angolaises jusqu'à former de véritables forêts claires. Les fruits du baobab, *múcuá*, très appréciés dans les cuisines angolaises, sont vendus sur tous les marchés et le long des routes principales. Chacun de ses fruits ovales contient souvent plusieurs centaines de graines. Dans la ville de Xangongo, entre Ondjiva et Lubango, se trouve sur la rive gauche du Cunene un *imbondeiro* de 27 mètres de circonférence, cité comme le plus grand d'Afrique !

Jindungo

Ce petit piment rouge vif pique la langue ! C'est un piment de Cayenne, *Capsicum frutescens*. Très piquant pour certains donc. En Angola, il est bien davantage qu'un simple ingrédient utilisé pour relever un plat. Le *jindungo* est connu et respecté pour ses vertus thérapeutiques contribuant à lutter contre diverses maladies.

Mata-bicho

Au lieu de *pequeno-almoço* (petit déjeuner) ou de *café-da-manhã* (café du matin), il se dit souvent *mata-bicho*. Ce terme intrigue particulièrement les Brésiliens à leur arrivée en Angola. L'origine du mot semble pourtant avérée. Il provient de *matar* + *bicho*, ce qui veut dire tuer + animal. La signification « animal » amène davantage de questions. Pour les Brésiliens, il s'agit d'aller boire un verre d'eau-de-vie et de préférence de *cachaça*. Pour les Angolais, il s'agit de tuer la faim avec cette première collation de la journée.

Motorola

Pourquoi donc un sandwich s'appellerait-il du nom d'une marque de téléphonie mobile ? Car oui, le Motorola est bien un sandwich du matin pour le *mata-bicho*. Mieux, c'est l'un des sandwiches phares de Luanda. Il est composé d'une cuisse de poulet servie dans du pain, présentée avec l'os bien en évidence comme une antenne de téléphone portable ! Spécialité luandaïse, ne pas le demander en dehors de la capitale. Le monde de la téléphonie mobile est un monde d'innovation et de changement. Le Motorola a été détrôné par le sandwich « *magoga* », plus élaboré avec morceaux de poulet, salade, carotte, piment et mayonnaise. La sophistication des sandwiches correspond au mode de vie compliqué des Luandaïses. Ils doivent se réveiller très, très, très tôt et quitter leur domicile de la périphérie urbaine encore à la nuit noire pour rejoindre leur travail en ville. Après deux ou trois heures de transport en commun, ils s'achètent, avant de commencer leur journée, un sandwich « tue-la-faim » à un *balcão* (tables installées temporairement tous les matins dans la rue, par des dames vendeuses de *mata-bicho*). C'est leur petit déjeuner quotidien accompagné de *bebe me deixa*, la célèbre boisson rafraîchissante, avec un grand choix de parfums, contenue dans des bouteilles en plastique, boisson qui... tuerait la soif. Ce business de sandwiches de rue, vendus entre 200 et 300 AKZ, est en pleine croissance.

Musseques

Les *musseques* sont les quartiers populaires de Luanda, les bidonvilles, les *favelas* luandaïses, aux voies de circulation étroites, principalement en terre battue. Les pluies diluviennes y sont plus cruelles qu'ailleurs. Plus des trois quarts de la population de la capitale y (sur) vivraient. Environ quatre millions d'habitants (2011) partageraient ainsi des conditions d'insalubrité notoire, sans eau, sans électricité, sans tout-à-l'égout... La mortalité infantile y est terriblement élevée en conséquence. Sans parler de la promiscuité et de l'injustice qui règnent au quotidien dans ces quartiers pratiquement abandonnés par l'Etat. C'est l'excellent exemple d'une urbanisation anarchique et d'une ségrégation sociale... Ce qui pourrait être ailleurs une minorité est ici la majorité des habitants de la capitale. Certains *musseques* s'en sortent un peu mieux que d'autres avec aujourd'hui des constructions en dur et un peu d'éclairage public.

La ville formelle est appelée « la ville de l'asphalte ». Les *musseques* soulignent la coexistence de ces deux réalités distinctes malgré la grave iniquité sociale en conséquence de l'énorme disparité de revenus. La ville illustre ces deux extrêmes qui continuent de s'éloigner l'un de l'autre en 2014. Ce serait l'effondrement économique temporaire de Luanda, lié la fin de la traite des esclaves au XIX^e siècle, qui aurait augmenté la ségrégation raciale et spatiale de la ville, et entraîné le développement des premiers *musseques* où vivaient les populations africaines marginalisées. Ce mot vient d'ailleurs du kimbundu parlé dans la région de Luanda, et signifie terre rouge. Les premiers *musseques* ont été bâtis dans ces zones argileuses et cette terre locale utilisée comme matériau de construction.

Soba

Le *Soba* est l'autorité traditionnelle, le chef coutumier local. Il existe deux types de Sobas, le Grand Soba et le Soba. Le Grand Soba est le Soba qui dirige les autres Sobas de la communauté. Les liens hiérarchiques et fonctionnels répondent à une longue tradition culturelle et au contexte local. Selon les régions du pays, le conseil des Sobas peut être régi différemment, par nomination ou par succession. Il s'agit dans ce dernier cas du neveu, fils de la

sœur, qui prend la place de son oncle décédé. Le Soba prend des décisions, organise certains événements particuliers, joue le rôle de juge, agit également pour prévenir l'apparition de problèmes extérieurs à la communauté, comme la sorcellerie ou la magie. Il est le pont entre la communauté et le gouvernement. Le Soba informe des problèmes, enquête sur les causes et examine les solutions, comme par exemple la mort ou la maladie. Responsable de la sécurité de la communauté, il établit les règles à appliquer.

Le Soba traite localement des problèmes sociaux ou traditionnels, comme la magie et la sorcellerie. Quand il est dans l'incapacité de résoudre le problème, il en réfère au Grand Soba qui pourra alors se réunir et collaborer avec d'autres Sobas pour analyser la situation et décider des décisions à prendre. En cas de mécontentement ou de souci local, le Soba représente le peuple et amènera les problèmes devant l'administration municipale afin qu'ils tentent ensemble à les solutionner.

Au XVII^e siècle, à l'époque du royaume de Ndongo, la fonction d'autoriser ou d'interdire la présence des étrangers leur incombait également, ainsi que le passage des caravanes.

Les touristes sont encore aujourd'hui invités à demander l'autorisation au Soba à leur arrivée sur un site à visiter. Dans certains cas, un rituel traditionnel conduit par le Soba doit être organisé avant de pouvoir pénétrer le lieu sacré. Le cérémonial voit se succéder généralement offrandes (argent et alcool), recueillement, agenouillements, incantations, libations et chants.

Temos mas não há !

Cette expression, réponse typique des restaurants et des magasins, pourra surprendre au début, agacera rapidement, et fera vite sourire, une fois acceptée voire même attendue de la part du serveur ou du vendeur. Cette délicieuse expression sans aucune malice aurait dû être inventée si elle n'existait pas déjà en Angola. « Nous en avons mais il n'y en a pas ! ». Ne pas saliver trop vite devant un menu alléchant : la réponse du serveur après avoir commandé votre plat préféré pourrait vous décevoir « *Temos mas não há !* ».

Retrouvez le sommaire en début de guide

Survol de l'Angola

GÉOGRAPHIE

► **Situation.** L'Angola est le quatrième plus grand pays du continent, situé à la charnière entre l'Afrique australe et centrale. Il s'étend sur une superficie de 1 246 700 km², y compris l'enclave de Cabinda, soit environ 4 % du territoire africain (et un peu plus du double de la France). Le pays est limité à l'ouest par l'océan Atlantique et partage ses frontières avec le Congo et la République démocratique du Congo (RDC) au nord, la Zambie à l'est et la Namibie au sud. Ses frontières dessinent approximativement un rectangle ramassé s'inscrivant entre les fleuves Congo au nord et Kunene au sud avec à l'ouest une façade atlantique de 1 600 km. Ses coordonnées géographiques sont 12° 30' Sud et 18° 30' Est.

► **Géologie et relief.** Son histoire géologique est celle du bouclier africain, vieille de plus de trois milliards d'années. A l'ouest du pays, les chaînons de montagnes, avec leur point culminant Morro de Môco (2 620 m), prolongent le bourrelet montagneux formé par le soulèvement de la bordure occidentale du socle africain, entre le golfe de Guinée et la Namibie. Ces reliefs, par endroits escarpés, dressent une véritable barrière. Les cours

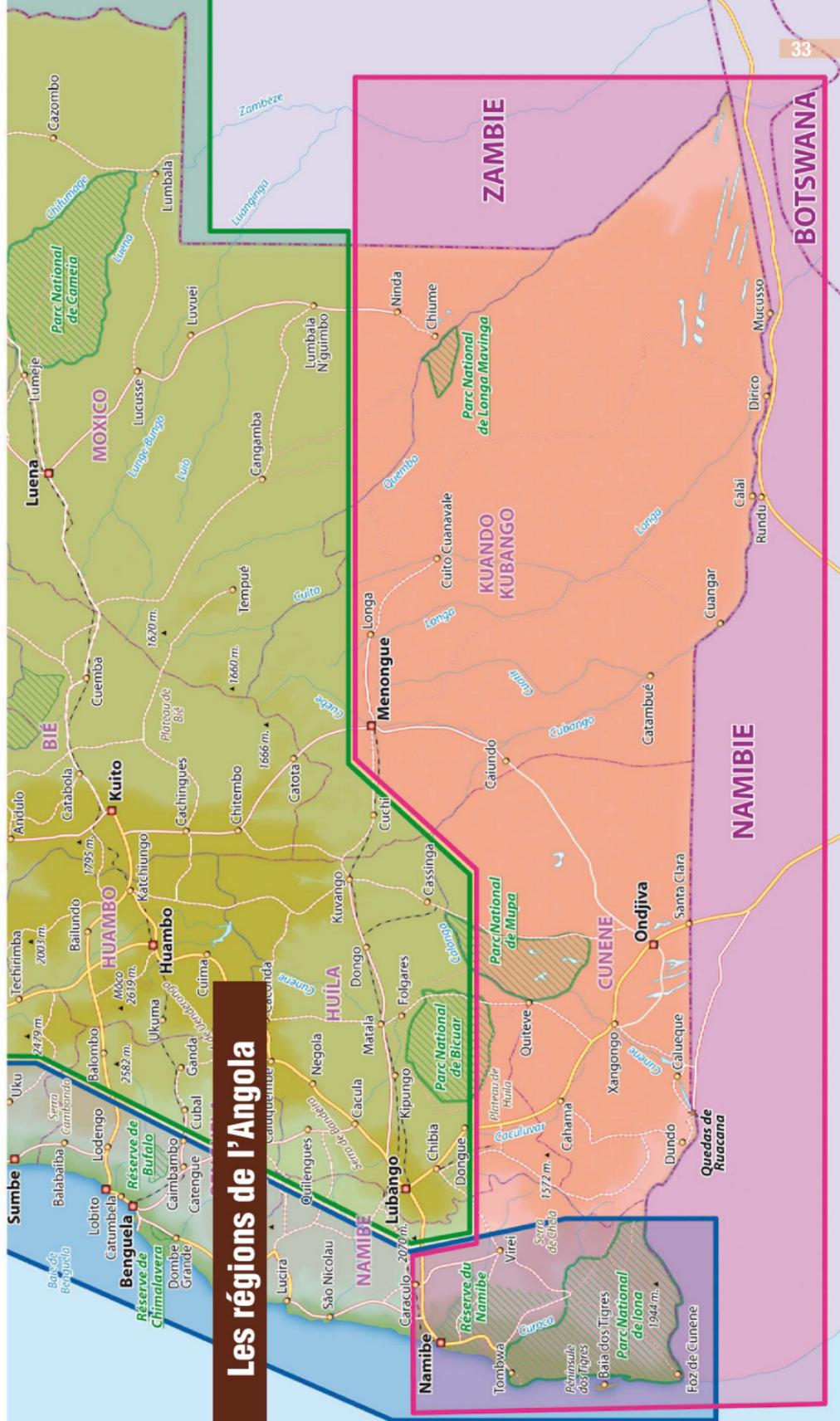
d'eau la franchissent au rythme des rapides et des chutes. Cela a, en partie, contribué à fermer les terres intérieures angolaises aux Portugais pendant plus de trois siècles après la découverte de l'embouchure du fleuve Congo par le navigateur portugais Diogo Cão. L'étroite plaine côtière, d'une largeur irrégulière ne dépassant jamais 180 km, s'élève en effet brutalement en un vaste plateau intérieur qui couvre plus de 60 % du pays à une altitude moyenne comprise entre 800 et 1 800 m. Ce socle s'abaisse ensuite doucement vers l'est, particulièrement dans le nord-est vers le bassin du Kasai et dans le sud-est, vers le bassin de l'Okavango. L'Angola subit en conséquence des écarts de température importants entre les régions. Les précipitations sont plus fréquentes au nord dont le climat est tropical avec des traits encore équatoriaux. Elles décroissent en allant vers le sud. Les plaines côtières sont plus sèches que les hauts plateaux. Sur la façade littorale, le courant froid de Benguela abaisse les températures moyennes et entretient une forte aridité littorale comme dans le désert côtier de Namibe.

Le Morro do Môco

Situé dans la province de Huambo au nord-ouest de sa capitale, le Morro do Môco est le sommet le plus haut d'Angola, culminant à 2 620 m. Chela, Chilengue et Neve sont les autres chaînes de montagne du pays, avec des sommets dépassant les 2 000 mètres. Môco viendrait du mot umbundu *omoko* qui veut dire couteau. C'était il y a longtemps... Un chasseur aurait perdu son unique couteau durant l'ascension de la montagne. A son retour au village, il aurait réuni quelques hommes pour l'aider à retrouver, sur les flancs du Môco, cet objet de grande valeur pour la chasse. Aucun ne revint jamais au village. Les habitants, préoccupés par ces disparitions, demandèrent pourquoi le chasseur était retourné vers la montagne accompagné de gens du village. Ceux qui savaient répondaient : « Ils sont allés chercher le couteau dans la montagne ». De là viendrait le nom du mont Môco.

La forêt de montagne du Morro do Môco est l'un des habitats les plus menacés d'Angola. Cette forêt est le refuge de plusieurs espèces endémiques comme le francolin de Swierstra (*Pternistis swierstrai*), considéré comme espèce en danger avec une population estimée entre 1 000 et 2 500 individus. La chasse de subsistance et la destruction de l'habitat, surtout par brûlis, sembleraient être les deux menaces principales qui pèsent sur cet oiseau. Des études sont en cours pour évaluer la population de francolin de Swierstra, déterminer sa distribution exacte et les exigences écologiques de l'espèce.

Les régions de l'Angola



40 % du pays possèdent une végétation boisée alors que les forêts couvrent moins de 20 % du territoire. Les savanes et un petit désert sur le littoral sud constituent les autres types de paysages angolais.

► **Hydrographie.** Les ressources en eau superficielles (fleuves, rivières, ruisseaux, lacs, etc.) sont relativement abondantes. Le réseau hydrographique est composé de plus de 40 bassins regroupés en 6 grands bassins versants régionaux : le bassin du Congo, le bassin du Zambèze, les bassins côtiers dans l'ouest, le bassin endoréique de l'Okavango, les

bassins endoréiques dans le sud, et les bassins dans la province de Cabinda. Les fleuves de l'ouest prennent naissance dans le plateau central et ont un régime permanent. Ils s'écoulent vers l'océan approvisionnant les zones côtières. Plusieurs fleuves, principalement dans le sud-ouest, sont intermittents, n'ayant de l'eau qu'en saison des pluies.

Les fleuves Congo, Zambèze, Cuando, Cubango, Cuanhama, Kunene et Okavango sont internationaux. Plusieurs pays de la région se partagent en conséquence les mêmes bassins versants transfrontaliers.

CLIMAT

On distingue trois grandes zones climatiques en Angola :

► **Le nord**, caractérisé par un climat tropical humide avec des précipitations annuelles supérieures à 1 500 mm et une température moyenne annuelle ne dépassant pas 24 °C.

► **Le centre et ses hauts plateaux**, au climat tropical tempéré modifié par l'altitude (entre 800 et 2 620 m au-dessus du niveau de la mer) et caractérisés par des pluies qui varient entre

1 250 et 1 500 mm/an et une température moyenne annuelle de 18-20 °C

► **Le sud**, au climat sec, allant du tropical désertique (Namibe) au tropical sec (Kunene), avec de faibles précipitations (200 mm/an en moyenne) et une température annuelle de 20-22 °C.

Les précipitations moyennes à l'échelle nationale atteignent 1 010 mm par an.

Le manioc au nord, le maïs au centre, le sorgho ou millet au sud sont les cultures dominantes qui couvrent ces trois zones climatiques principales.

ENVIRONNEMENT – ÉCOLOGIE

L'environnement est pris de plus en plus au sérieux en Angola. Le ministère de l'Environnement est né de la restructuration de l'ancien

ministère de l'Urbanisme et de l'Environnement dans le cadre du nouveau gouvernement, à la suite des élections législatives de 2008. Ce ministère, appelé MINAMB, est responsable de la coordination, de l'élaboration, de l'exécution et de la surveillance des politiques environnementales dans les domaines de la biodiversité, des technologies environnementales, de l'étude et de la prévention des impacts sur l'environnement, comme de l'éducation environnementale.

Les années de guerre ont lourdement pesé sur la biodiversité et la qualité de l'environnement en Angola. La chasse furtive pour se nourrir et les abattages d'arbres pour cuire ou se loger ont particulièrement dévasté les territoires angolais pendant trois décennies. Aujourd'hui, le braconnage est le nouveau fléau dans certaines régions. La « viande de brousse » est en effet très appréciée des Angolais et la demande pour celle-ci est importante, au mépris de la conservation de la faune sauvage.

Projecto Kitabanga

Pour en savoir plus sur la conservation des tortues marines ! Le Projet Kitabanga a démarré voilà plus de dix ans sur la plage de Palmeirinhas au sud de Luanda. Les initiateurs ont depuis étendu leurs travaux de recherche et de conservation aux plages de Bentiaba dans la province de Namibe, de Kissemba dans la province de Zaïre ainsi qu'à celle à l'embouchure du Rio Longa. Contacts :

► www.facebook.com/Kitabanga

► www.projectokitabanga.org

► ☎ +244 923 410 186 / +244 926 374 283 / +244 923 547 739

Les Angolais très amateurs peuvent se la procurer facilement le long des routes où le gibier braconné est vendu « librement ». Du singe grillé messieurs-dames ?

Un programme audiovisuel de sensibilisation du grand public à ce sujet est en préparation depuis 2012. L'idée est d'amener les politiques, jusqu'au plus haut niveau de l'Etat, à dire publiquement à l'écran : « Je ne mange pas de viande de brousse ! ». A suivre...

Le braconnage des éléphants se fait à une autre échelle et a été dénoncé en juin 2014 à Nairobi (Kenya) lors de l'Assemblée générale des Nations Unies sur l'Environnement. La protection des pachydermes est un gros morceau !

La pêche est une autre question sensible. Dépasse-t-elle un peu, beaucoup, largement, la capacité des poissons à se renouveler ? Les pêcheurs se plaignent de ramener des poissons de plus en plus petits. Ils ne leur ont peut-être pas laissé le temps de se reproduire. Les stocks de poissons angolais sont-ils exploités ou surexploités ? Les réponses sont à venir.

Classé dans le peloton de tête des pays pétroliers d'Afrique, l'Angola a vu ses activités d'exploration et de production s'intensifier ces dernières années. Il a été prévu de mettre en œuvre un système de surveillance de l'environnement pour les secteurs du pétrole, du gaz et de la pétrochimie. Cette mesure a été annoncée en décembre 2013 par le MINAMB en réponse à l'enregistrement de 20 déversements de pétrole au cours de cette même année 2013. Prévention ou réaction, tout se met en place pour assurer une production pétrolière plus respectueuse de l'environnement et des ressources naturelles.

Le Grand Prix de l'Environnement « Angola 2014 » a été remporté par la société pétrolière Total !

Energie, eau, déchets, recyclage, matières premières, ressources naturelles : des mesures audacieuses peuvent être prises en Angola pour construire un avenir prospère pour tous. Tout le monde a un rôle à jouer. Même les touristes !

PARCS NATIONAUX

L'Angola possède (possédait) une biodiversité exceptionnellement riche. Le pays a (avait) l'une des plus grandes diversités de biomasse et d'écorégions d'Afrique (PNUD 2012) avec le désert au sud-ouest, la savane aride au sud, les grandes forêts des hauts plateaux, la forêt tropicale au nord sans oublier les forêts reliques afro-montagnardes d'altitude, d'une importance biogéographique considérable. Les mammifères terrestres ont sévèrement souffert pendant les guerres. 275 espèces de

mammifères existent néanmoins aujourd'hui. Ces animaux ont survécu à la forte pression de la chasse et de la guerre. L'avifaune est riche avec 915 espèces d'oiseaux recensées. 266 espèces de poissons d'eau douce ont été dénombrées. Les travaux de recherche sont en cours pour compléter la liste des 78 amphibiens et des 227 espèces de reptiles déjà identifiées en Angola. Plus de 6 650 espèces de plantes ont été enregistrées dont l'unique *Welwitschia mirabilis*, véritable « fossile vivant ».



Le parc national d'Iona est le plus grand et plus ancien d'Angola.

Les aires protégées d'Angola représentent une superficie de 68 000 km², soit moins de 6 % du pays. C'est le pourcentage le plus bas en comparaison avec la majorité des pays africains. Un projet pour élargir l'extension des secteurs de conservation de 6 à 12 % d'ici 2020 est en cours. L'Union Internationale pour la Conservation de la Nature (IUCN) avait conclu en 1992 que la faune avait enregistré une dramatique diminution depuis l'indépendance en 1975. Quelques mammifères ont cependant survécu, particulièrement dans les aires de conservation comme Kissama, Bicuar et Iona. L'IUCN publia une liste de 21 espèces animales menacées d'extinction en Angola ou même probablement déjà disparues : gorille, chimpanzé, chien sauvage, hyène, lion, guépard, éléphant, rhinocéros, zèbre, hippopotame, girafe, palanca noire géante, et plusieurs autres antilopes. La situation critique dans les aires protégées a été confirmée par le MINAMB en 2004. Sous la gestion de l'ONG Fondation Kissama, la superficie de l'ancien parc national a été réduite de 996 000 à 10 000 hectares et quelques animaux importés en provenance de Namibie, du Botswana et d'Afrique du Sud ont été réintroduits. Certains animaux n'avaient pas été antérieurement recensés dans ce parc.

Le déséquilibre de la représentation de la biomasse et des écosystèmes dans le réseau des aires protégées d'Angola constitue également un motif de préoccupation. Bien que les savanes arides et les systèmes de désert soient bien représentés, les plaines, les escarpements et les forêts de montagne ne profitent pas d'une protection formelle. Il est urgent de protéger l'avifaune endémique

de ces forêts. L'aire des forêts reliques afro-montagnardes d'altitude est maintenant réduite à 400 hectares.

Les écosystèmes côtiers, particulièrement les mangroves, ont été fortement exploités également. Les plages où pondent les tortues marines sont extrêmement perturbées. Les animaux, comme leurs œufs, sont ramassés et mangés par les militaires démobilisés et les familles déplacées qui vivent le long des zones côtières.

La riche base des ressources naturelles de l'Angola a souffert de pratiques de gestion déficiente depuis l'époque coloniale, exacerbées par les effets de la guerre. Les causes du processus actuel de dégradation environnementale sont variées. Elles prennent cependant leurs racines dans la pauvreté ! Les 2/3 de la population (population défavorisée) utilisent le charbon de bois comme source principale d'énergie. Sans réponses efficaces, ce processus a entraîné, entre autres, la perte d'espèces animales, l'érosion des sols, la pollution des eaux, l'épuisement des stocks de poissons, la diminution de la productivité agricole, l'altération de résilience aux changements climatiques, etc., et en conséquence l'appauvrissement des populations qui dépendent de ces ressources naturelles. L'utilisation incontrôlée de bois à des fins commerciales ou domestiques a conduit à la déforestation des massifs forestiers « clés » du pays, la disparition d'espèces et, ultimement, l'appauvrissement des populations locales. Guerre. Mauvaise gestion. Déforestation. Appauvrissement. Erosion. En dehors des aires protégées, c'est encore pire. Cercle vicieux ou cercle vicié ?

■ FAUNE ET FLORE

La Palanca negra gigante

La *Palanca negra gigante* ou l'hippocratage noir géant (*Hippotragus niger variani*) est la plus belle des antilopes, d'après les spécialistes. Cet animal se trouve au centre-nord du pays, au cœur même de l'Angola, et nulle part ailleurs au monde. La « *Palanca negra* » est devenue l'emblème du pays, son symbole national.

Cette antilope à l'allure noble et puissante se reconnaît au pelage noir lustré du mâle et aux tâches sur ses pommettes blanches. Elle s'illustre surtout par ses merveilleuses et

longues cornes recourbées vers l'arrière, qui peuvent mesurer jusqu'à 1,50 m.

Elle a été découverte en 1909. Malgré la création des réserves de Luando et de Cangandala, tout spécialement destinées à sa protection, la *Palanca negra* était déjà en situation critique dès les années 1970, avec une population totale réduite à 2 700 individus. De nombreux chercheurs, photographes, aventuriers, curieux du monde entier voulaient l'apercevoir. De nombreux chasseurs voulaient ses cornes ! Ils étaient tous prêts à un long et périlleux voyage suivi de longues marches dans la savane pour avoir

la chance de contempler cette antilope. La plupart de ceux partis à sa recherche sont, heureusement, revenus bredouilles. « Peu nombreux sont ceux qui ont la chance de voir la *Palanca negra*. Elle ne se montre pas à tout le monde. » Les gardes des deux réserves en sont convaincus. « Seuls ceux qui ne la cherchent pas peuvent la voir. C'est pour cela qu'on ne peut la photographier. Elle n'apparaît qu'aux moments les plus inattendus. » La défense de la *Palanca negra* fait partie des attributions traditionnelles des Songo, groupe ethnique des Ambundu, habitants de la région. Les efforts des Songo pour la cacher et la protéger des étrangers expliqueraient qu'elle n'ait pas été découverte avant le début du XX^e siècle. Ils auraient parfois saboté les tentatives étrangères destinées à la trouver.

Jusqu'à l'indépendance et le début de la guerre civile, la *Palanca negra* jouissait d'une protection totale dans les réserves de Cangandala (entre 100 et 200 têtes) et de Lueno (2 600 têtes). Quelques troupeaux s'étaient adaptés à la présence humaine et le mystère qui entourait cette antilope se dissipait peu à peu. Admirables, puissantes, photogéniques, il était devenu plus facile de les observer et de les photographier.

La guerre civile éclate. La *Palanca negra* s'est retrouvée au cœur des combats. Les touristes, les inspecteurs, les chercheurs, les gardes, tous se sont enfuis. La *Palanca negra* a été abandonnée à son destin. Les réserves se sont transformées en terrain de

Symbole national

De très nombreuses représentations de la *Palanca negra* sont visibles sur tout le territoire. La sélection nationale de football Palancas Negras a adopté son nom. Le logo de la compagnie aérienne nationale TAAG est une tête de mâle adulte. Une exposition appelée « Ser Palanca » (être palanca) a été organisée fin 2013 sur la Marginale de Luanda. Des artistes locaux ont réalisé une dizaine de statues de *Palancas* de taille réelle, stylisées et particulièrement colorées. En félicitant la Fondation « Arte e Cultura » pour son initiative, la ministre de l'Environnement, Maria de Fátima Jardim, a souligné que cette exposition était une façon de faire connaître le symbole de la culture nationale et le patrimoine de l'Etat.

chasse gardée pour des soldats et des civils en quête de nourriture. Combattants et réfugiés avaient faim. Les soldats des deux camps chassaient tous les animaux, sans distinction. Sauf la *Palanca negra*. Les réfugiés les plus affamés et les plus cruels des soldats auraient tous respecté le symbole national angolais ! C'est du moins ce qui se disait pendant la guerre... Les dernières images de la *Palanca negra* dataient de 1982. Tout le monde pensait depuis qu'elle avait été décimée.



Plage sur la côte atlantique de l'Angola.



Welwitschia mirabilis.

La *Palanca negra* a pourtant survécu à ces terribles années de guerre et de destruction. C'est vingt-trois ans après que des scientifiques angolais ont redécouvert des traces de vie de cette antilope. Elle devait être immédiatement protégée. En 2005, la protection de la nature ne figurait pas en tête des priorités nationales de l'Etat angolais en reconstruction. La faune était victime de la paix comme elle l'avait été de la guerre.

Depuis la fin de la guerre civile, le nombre de *palancas negras*, environ 2 000 en 1970, n'a cessé de chuter à cause du développement croissant du braconnage. Cette espèce compte actuellement moins d'une centaine d'individus, répartis entre le parc national de Cangandala et, pour la plus grande partie, la réserve naturelle de Luando. Les défenseurs de l'environnement craignent que l'essor de la prospection de diamants condamne définitivement cet emblème national, déjà en voie d'extinction. L'hippopotame noir géant est, en 2014, dans une situation très difficile. De nouvelles activités diamantifères dans la région mettraient en grand danger les quelques animaux restants. Endiama, la société nationale d'exploitation des diamants, rappelle pourtant son attachement indéfectible au symbole national. La préservation de la *Palanca negra* serait devenue la priorité absolue de tous.

Palancas contre diamants ! Parcs « papier » ou véritables aires protégées ?

► **Source principale** © Tamar Ron (2006), *Encontros em Angola : o homem e a natureza na sombra da guerra*, Tel Aviv 2006 & Paris 2009.

► **Ce site, mis à jour régulièrement**, est une excellente source d'informations sur la *Palanca negra*. <http://angolafieldgroup.com/tag/palanca-negra/>

Welwitschia mirabilis

La *Welwitschia mirabilis* est une espèce végétale endémique du désert côtier de Namibe, qui s'étend du sud de l'Angola au nord de la Namibie.

Bizarre, étrange, merveilleuse, exceptionnelle, fascinante et bien sûr unique. Sans équivalent sur la terre, la *welwitschia* peut prétendre à toutes ces épithètes. Cette espèce a traversé les millénaires sans subir de mutation et présente une forte ressemblance avec des espèces disparues aujourd'hui, connues seulement à l'état de fossile.

La *welwitschia* doit son nom au Dr Friedrich Welwitsch, chercheur autrichien qui l'a découverte à la fin de ses années d'exploration dans le sud angolais, de 1853 à 1861. Elle est composée en tout et pour tout de deux feuilles, d'un court tronc et d'une longue racine. Ses deux feuilles croissent très lentement pendant plusieurs siècles en sens opposé jusqu'à atteindre 2 à 4 mètres en moyenne. Leurs extrémités se dilacèrent à l'infini avec l'âge, offrant l'aspect de lanières en lambeaux. Ces plantes de plein soleil, qui peuvent vivre jusqu'à 2 000 ans pour certains spécimens, s'humidifient par les rosées matinales et les rares brouillards côtiers liés au courant froid de Benguela. On distingue aisément les plantes mâles des femelles.

Kinaxixi, poème d'Agostinho Neto

J'aimerais m'asseoir sur un banc du Kinaxixi à six heures d'un soir très chaud et rester... Peut-être quelqu'un viendrait s'asseoir à mes côtés Je verrais les visages noirs des gens qui montent la rampe lentement exprimer l'absence dans le kimbundu métissé des conversations Je verrais les pas fatigués des esclaves fils d'esclaves qui cherchent ici amour, là gloire plus loin une soulerie dans chaque alcool Ni bonheur ni haine Après le couchant les lampions s'allumeraient et je flânerais en pensant que notre vie est si simple après tout trop simple pour celui qui est fatigué et qui doit encore marcher.

DES ORIGINES À NOS JOURS

Les premiers habitants de l'Angola

Les découvertes archéologiques, dont l'existence d'industries lithiques, racontent la manière de vivre des peuples de l'Angola. Ce sont les premiers indices qui permettent de retracer le passé du pays. Dans le sud-ouest de l'Angola, des hommes ont vécu d'une manière presque continue depuis les périodes les plus anciennes de la Préhistoire jusqu'à nos jours. Certaines des peintures rupestres découvertes dans le désert de Namibe auraient plus de 2 600 ans. Les Bochimans ou *Mussequeles*, qui font partie du groupe khoïsan, étaient les premiers habitants de l'Afrique australe. Ils ont peuplé l'Angola jusqu'au X^e siècle environ, vivant essentiellement de chasse et de cueillette, et se déplaçant en petits groupes sur de vastes territoires. Ce peuple de nomades chasseurs-cueilleurs, caractérisé par une petite taille, une

peau brun clair, des yeux en amande et un langage à clics, a subi les immigrations successives. Les Bochimans ou *Mussequeles*, sans cesse refoulés, rejetés et marginalisés, sont aujourd'hui acculés à vivre misérablement dans des camps sobrement aménagés à la limite des provinces du Kunene et de Kuando-Kubango.

La migration des Bantous

Le berceau de l'aire bantoue serait le sud du Sahara où des populations se seraient regroupées lors de son assèchement progressif. Ces groupes auraient alors migré vers le sud avec leurs troupeaux pour s'établir du côté de l'équateur. Cette histoire des migrations bantoues est partagée par plusieurs pays africains dont l'Angola. Le mode de vie bantoue est basé sur l'élevage et l'agriculture. D'après Wilhelm Bleek, linguiste allemand du XIX^e siècle, « être Bantou, c'est appartenir à un groupe linguistique, et non à une ethnie ».

Déminage

Malgré la cruauté de ce mot, le déminage doit être mentionné dans un guide touristique. Surtout dans un guide touristique. D'abord pour informer le lecteur et futur visiteur d'un pays meurtri par plus de trente ans de guerres. Le mot déminage fait partie du séjour en Angola, pour prévenir le danger essentiellement. Être averti qu'il reste des zones avec des mines et d'autres suspects est crucial pour assurer sa sécurité. Dans certaines régions, est et sud-est du pays particulièrement mais pas exclusivement, il est préférable de ne pas trop circuler « hors des sentiers battus ».

Une très large superficie du territoire national a déjà été nettoyée des mines. Le déminage est un processus dynamique en cours. Un bilan clair et précis des zones déminées et de celles qui restent à déminer est attendu en 2017. Les progrès annuels effectués par les brigades de déminage sont impressionnants. Pour la seule période comprenant toute l'année 2013 jusqu'à juillet 2014, un espace de 512 millions 492 mille 124 mètres carrés a été libéré des mines (Source : Commission nationale intersectorielle de déminage et assistance humanitaire, CNIDAH).

Chronologie

- ▶ **-12 000/-3 000** : Existence d'industries lithiques anciennes. Les Bochimans ou *Mussequelles* sont les premiers habitants de l'Angola.
- ▶ **-400** : Peintures rupestres de Tchitundo-Hulo, première création artistique avec maîtrise de pigments picturaux.
- ▶ **Premier millénaire** : Première vague de migration bantoue.
- ▶ **XIV^e siècle** : Fondation du Royaume de Kongo.
- ▶ **1482** : Diego Cao, explorateur et navigateur portugais, découvre l'embouchure du fleuve Congo.
- ▶ **Fin du XV^e siècle** : Premières expéditions missionnaires catholiques.
- ▶ **1491** : Le roi kongo Nzinga a Nkuwu est le premier converti au catholicisme. Il devient João I^{er}.
- ▶ **1506-1543** : Règne du roi kongo Afonso I^{er}, le plus chrétien des rois de Kongo.
- ▶ **1561-1641** : Longue période de troubles et de conflits entre royaumes indigènes, et avec les Portugais. La traite des esclaves devient la principale activité économique de l'Angola.
- ▶ **1575** : Conquête de l'île de Luanda par les Portugais.
- ▶ **1582-1663** : Règne d'Ana de Sousa Njinga Mbandi, la plus grande figure féminine de l'histoire africaine.
- ▶ **1641-1648** : Invasion néerlandaise de l'Angola jusqu'à l'expulsion par les Portugais.
- ▶ **1641-1661** : Règne du roi kongo Garcia II Afonso, souverain brillant.
- ▶ **1657** : Le Kongo, le Ndongo et le Matamba sont les trois royaumes principaux.
- ▶ **1665** : Assassinat du roi kongo Antonio I^{er} par les Portugais entraînant le Royaume de Kongo vers l'anarchie et la dislocation.
- ▶ **XIX^e siècle** : Passage progressif pour les Portugais de l'impérialisme commercial à l'occupation coloniale.
- ▶ **1869** : Abolition de l'esclavage dans les colonies africaines du Portugal.
- ▶ **1884** : Démembrement du Royaume de Kongo entre la Belgique, le Portugal et la France, à la conférence de Berlin.
- ▶ **1888** : Abolition officielle de la traite des esclaves au Brésil.
- ▶ **1903** : Ligne ferroviaire Lobito – Dar es Salam (Tanzanie).
- ▶ **1910** : Fin de la Monarchie constitutionnelle au Portugal et première République portugaise.
- ▶ **1878-1926** : Conquête intérieure de l'Angola par les Portugais qui se traduit par une multitude d'opérations militaires et de révoltes indigènes.
- ▶ **1926** : Coup d'Etat militaire au Portugal et accession au pouvoir d'António de Oliveira Salazar et de son régime autoritaire de type fasciste.
- ▶ **1940-1960** : Nouvelle immigration portugaise qui quadruple la population blanche.
- ▶ **Années 1950** : Revendications nationalistes africaines sur tout le continent.
- ▶ **1953** : L'Angola devient une province d'outre-mer officiellement intégrée à la métropole.
- ▶ **1956** : Création du Mouvement populaire de libération de l'Angola (MPLA).
- ▶ **1957** : Création du Front national de libération de l'Angola (FNLA), apparu vers 1957 sous le nom d'Union des populations de l'Angola.
- ▶ **1961** : Grandes révoltes marquant le début de la guerre d'indépendance. Le carnaval de Luanda est interdit et ceux qui bravent cette interdiction sont sévèrement punis par les forces de l'ordre.
- ▶ **1961-1975** : Guerre d'indépendance.
- ▶ **1966** : Scission du FNLA et création de l'Union nationale pour l'indépendance totale de l'Angola (UNITA).
- ▶ **25 avril 1974** : Révolution des Œillets.
- ▶ **11 novembre 1975** : Indépendance de l'Angola.
- ▶ **1975-2002** : Guerre civile, conflit opposant le MPLA et l'UNITA.
- ▶ **27 mai 1977** : Des milliers de morts à la suite d'une répression sanglante.
- ▶ **10 septembre 1979** : Décès à Moscou du président Agostinho Neto.
- ▶ **Septembre 1979** : José Eduardo Dos Santos est le nouveau président.
- ▶ **1990** : Abolition officielle du système de parti unique par le MPLA, le multipartisme est autorisé.

- ▶ **22 septembre 1990** : Mise en circulation du « nouveau kwanza » comme monnaie nationale.
- ▶ **31 mai 1991** : Accord de paix signé dans la banlieue de Lisbonne (Portugal) entre le MPLA et l'UNITA.
- ▶ **Septembre 1992** : Premières élections législatives et élection présidentielle.
- ▶ **1993** : Investissement de compagnies pétrolières américaines (Chevron, principal opérateur en Angola) et françaises, dans l'enclave de Cabinda.
- ▶ **1995** : Série de réformes visant à stabiliser et libéraliser une économie dévastée par vingt ans de combats et de déplacements de population.
- ▶ **30 juin 1998** : Tournée africaine du président français Jacques Chirac, achevée en Angola et volonté réaffirmée de la France de développer avec l'Afrique un nouveau partenariat fondé sur la confiance.
- ▶ **1992-2002** : Dernière décennie du conflit encore plus sanglante et destructrice.
- ▶ **1998-2002** : Troupes militaires engagées en République démocratique du Congo.
- ▶ **2000** : Forte croissance du PIB liée à la hausse des cours du pétrole et aux réformes du système de commercialisation des diamants.
- ▶ **22 février 2002** : Mort de Jonas Savimbi, leader de l'UNITA, près de Luena, dans l'est du pays.
- ▶ **4 avril 2002** : Accord de cessez-le-feu signé à Luanda entre les FAA et l'UNITA mettant un terme à vingt-sept années de conflit.
- ▶ **2002** : Reprise économique liée à l'accroissement de la production pétrolière et à la hausse des cours du brut favorisant la reconstruction du pays.
- ▶ **Juin 2003** : Congrès de l'UNITA avec la désignation d'Isaias Samakuva comme successeur de Jonas Savimbi à la présidence du mouvement.
- ▶ **2004** : Forte croissance économique due à la hausse des cours du pétrole et à l'augmentation de la production de diamants associées à une forte progression des investissements extérieurs pour les programmes de construction et de grands travaux d'infrastructures.
- ▶ **2004** : Remise en état de la ligne de chemin de fer de Benguela.
- ▶ **2 juillet 2004** : Assassinat d'un député de l'opposition à Luanda.
- ▶ **2005** : L'Angola est le deuxième producteur de pétrole de l'Afrique subsaharienne, derrière le Nigeria.
- ▶ **2005** : Mesures d'intimidation et de violences contre les partisans de l'UNITA.
- ▶ **2006** : Pauvreté pour la majorité de la population et dépenses sociales toujours insuffisantes.
- ▶ **2 août 2006** : Accord de paix signé entre le gouvernement et les séparatistes du Front national de libération de Cabinda (FNLC) mettant un terme à une rébellion d'une trentaine d'années.
- ▶ **2007** : Forte croissance économique, diminution de l'inflation et augmentation des recettes fiscales mais persistance de grandes difficultés pour la population.
- ▶ **2007** : Regain de tension entre le pouvoir et l'UNITA à l'approche des élections législatives de 2008 et de l'élection présidentielle de 2009.
- ▶ **23 mai 2008** : Première visite d'un président français (Nicolas Sarkozy) à Luanda depuis juin 1998.
- ▶ **Septembre 2008** : Premières élections législatives depuis 1992 donnant un nouvel élan au processus de démocratisation.
- ▶ **Octobre 2008 - octobre 2009** : Procès, en France, de l'affaire des ventes d'armes à l'Angola (ou « Angolagate »), en première instance.
- ▶ **2009** : L'Angola est le premier producteur de pétrole de l'Afrique subsaharienne et premier fournisseur de la Chine.
- ▶ **Janvier 2010** : Adoption d'une nouvelle constitution. La tête de liste du parti vainqueur aux élections législatives deviendra président de la République sans recourir au suffrage universel direct.
- ▶ **Août 2012** : Reconduction à la tête du pays du président Dos Santos après la victoire écrasante du MPLA lors du scrutin législatif.

La reine Njinga

Dona Ana de Sousa Njinga Mbandi (1582-1663) est un personnage éminent et l'une des plus fascinantes figures féminines de l'histoire africaine. Sa vie en constitue l'un des épisodes les plus extraordinaires. Reine du royaume de Matamba pendant 40 ans, elle résista aux Portugais durant trois décennies, avant de conclure la paix et de se convertir au catholicisme. Non sans mal, vu la longue liste des crimes terrifiants qu'elle avait à se faire pardonner. Elle meurt à 81 ans, presque en odeur de sainteté, avant que le rejet de la greffe chrétienne et les guerres ne replongent le pays dans le chaos. Njinga fascine autant par son intelligence et son courage que par sa cruauté et sa réputation sulfureuse.

Un grand nombre de rues angolaises rendent hommage à la Rainha Njinga, symbole des vertus salvatrices du christianisme et héroïne nationale de la résistance anticolonialiste. Une imposante statue d'elle a été érigée en 2003 sur la Place Kinaxixi en plein centre de Luanda.

La lecture de l'ouvrage *Njinga, reine d'Angola : la relation du père Antonio Cavazzi da Montecuccolo (1687)*, aux éditions Chandeigne (mai 2014), est vivement recommandée.

Agostinho Neto

António Agostinho Neto (né à Catete 17 septembre 1922 – mort à Moscou le 10 septembre 1979) est poète, médecin, militant, homme politique et premier président de l'Angola indépendant de 1975 jusqu'à sa mort en 1979 après avoir dirigé le Mouvement populaire de libération de l'Angola (MPLA) pendant les années de guerre (1961-1974). Homme de culture pour qui les manifestations culturelles doivent être l'expression des aspirations des opprimés, les armes pour dénoncer les situations d'injustice, les instruments pour la construction d'une vie nouvelle,

Agostinho Neto est à l'Afrique lusophone ce que Léopold Sédar Senghor est à l'Afrique francophone. Neto rejoint en effet très jeune un mouvement national culturel dont l'objectif est de « redécouvrir » la culture angolaise indigène. Ce mouvement est similaire au courant littéraire et politique de la négritude des pays d'Afrique francophone. Sa poésie est l'expression des souffrances des peuples colonisés.

Fils d'un pasteur méthodiste appartenant au petit groupe des « assimilés », Agostinho Neto peut ainsi poursuivre ses études secondaires dans un lycée à Luanda. Une bourse des missions protestantes lui permet ensuite de s'inscrire à la faculté de médecine de Lisbonne en 1947 après avoir travaillé quelques années comme infirmier après son baccalauréat. Agostinho Neto poursuit au Portugal, alors dirigé par le dictateur Salazar, son « combat intellectuel » contre le colonialisme commencé quelques années plus tôt en Angola. Il adhère au Parti Communiste portugais clandestin, puis au Mouvement d'Unité Démocratique. Il participe principalement au groupe des jeunes intellectuels africains d'expression portugaise. La première de ses nombreuses arrestations survient peu de temps après son arrivée à Lisbonne. Une campagne internationale en sa faveur, à laquelle ont participé Jean-Paul Sartre, François Mauriac, Louis Aragon et Simone de Beauvoir, a contribué à sa libération en juin 1957. Diplômé en médecine, il revient à Luanda en 1959 et intègre le MPLA (Mouvement populaire de libération de l'Angola) dont il est cofondateur. Sa double activité de médecin et de militant ne dure qu'une année. Nouvellement arrêté, exilé par les autorités portugaises, emprisonné, exfiltré, il arrive au Congo-Kinshasa puis s'installe au Congo-Brazzaville où le MPLA se réorganise. Le mouvement souligne sa volonté de se battre et montre la réalité de ses arrières logistiques.

Une appli futée
pour partager
tous ses
bons plans
et gagner
des guides

pour télécharger l'appli

© Fotolia

Le 4 février 1961, le MPLA attaque les prisons de Luanda et détruit des centaines de plantations de café appartenant aux colons portugais. La répression est sanglante. Des milliers de morts poussent à l'exil d'autres centaines de milliers d'Angolais. Agostinho Neto dénonce les atrocités du colonialisme en montrant, notamment, la photo d'un soldat portugais exhibant la tête d'un Angolais plantée sur un pieu.

Agostinho Neto commence à tisser de très forts liens avec les Cubains qui conseillent le MPLA pour mener ses opérations de guérilla contre les forces coloniales. Des combattants du MPLA s'entraînent aussi à Cuba. Le 11 novembre 1975, Neto apparaît comme la plus forte personnalité politique et la présidence de la République lui revient de droit. Il parvient à « liquider le colonialisme » et les deux autres mouvements de libération avec une nouvelle aide des Cubains. Il transforme le mouvement de libération en parti puis en parti-Etat. Malade, Agostinho Neto meurt à Moscou le 10 septembre 1979. Il est remplacé à la tête du pays, et du MPLA, par José Eduardo dos Santos, l'actuel chef de l'Etat (août 2014). Charismatique, habile, efficace et pragmatique, Agostinho Neto a fait preuve d'un grand réalisme politique tout au long de sa carrière de militant et, particulièrement, de dirigeant. Le jour de naissance d'Agostinho Neto (le 17 septembre) est devenu un jour férié pour célébrer la Journée des héros nationaux.

Jonas Savimbi

Primeiro os Angolanos («Les Angolais d'abord»), scandait Jonas Savimbi à la fin de ses grands discours. Beaucoup de jeunes de Luanda ont mis la voix du fondateur de l'Union nationale pour l'indépendance totale de l'Angola (UNITA) comme sonnerie de leur téléphone portable. La voix de Jonas Savimbi résonne encore douze ans après sa mort.

Avec une personnalité hors du commun, tacticien d'envergure, bon gestionnaire, guérillero sans égal, Jonas Malheiro Savimbi (1934-2002), révolutionnaire et politique, est l'incarnation d'une Afrique indépendante et décidée. Ce « De Gaulle noir » (dit par Alexandre de Marenches, officier français), homme de grande culture et polyglotte, est assurément une figure incontournable dans l'histoire de l'Angola et de l'Afrique. Né dans la province de Bié en 1934, issu du groupe ethnolinguistique angolais majoritaire Ovimbundu, fils d'un chef de gare et pasteur, Jonas Savimbi, brillant élève, bénéficie

d'une bonne éducation primaire, secondaire et supérieure, en Angola, au Portugal et en Suisse. Il obtient un diplôme en sciences politiques à l'université de Lausanne en 1965. Nationaliste farouche, il lutte depuis l'adolescence pour un Angola enfin pacifié et maître de son destin. Etudiant à Lisbonne à la fin des années 1950, Jonas Savimbi rencontre Agostinho Neto, cofondateur du Mouvement populaire de libération de l'Angola (MPLA), mais adhère au Front de libération nationale de l'Angola (FLNA) de Holden Roberto en 1961, avant de créer lui-même, en 1966, l'Union pour l'indépendance totale de l'Angola (UNITA).

Après l'indépendance proclamée en 1975, Jonas Savimbi s'élève rapidement contre le gouvernement du MPLA soumis à Cuba et à l'URSS. Appuyée par les Occidentaux, les armes américaines et la CIA en particulier avec les soldats de l'Afrique du Sud de l'apartheid sur le terrain, l'UNITA, devenue antimarxiste, affronte les forces gouvernementales jusqu'à la signature d'un armistice en 1991. Jonas Savimbi, reconnu par les Etats-Unis comme rempart contre le communisme et combattant de la liberté, est reçu à la Maison Blanche comme un véritable chef d'Etat par le président Ronald Reagan en 1986. En 1992, à la suite de la victoire dans les urnes du MPLA, Jonas Savimbi conteste les résultats et reprend la résistance armée. Son déclin commence. Le chef de l'UNITA, orgueilleux et brutal, devient « seigneur de guerre » et un obstacle à la paix. N'acceptant pas l'idée de partager le pouvoir, il tue dans le but de le conserver au sein de son propre parti. Lâché par les Américains à la fin de la guerre froide, isolé sur le plan international, l'homme qui voulait être président meurt le 22 février 2002 lors de combats avec l'armée gouvernementale dans la province de Moxico. Dans sa jeunesse, Jonas Savimbi marque de l'intérêt pour le maïsisme comme pour les tactiques de Che Guevara. Un épisode peu connu est en effet son long séjour en Chine au milieu des années 1960, très formateur pour lui. « Dans les vastes territoires sous contrôle de l'UNITA, il y avait partout écoles et dispensaires. En fait, c'était un homme de gauche », témoigne le reporter français Yves Loiseau. Le journaliste angolais Emílio Fernandes, qui a publié un livre sur Jonas Savimbi, déclare que « s'il y a la paix en Angola, c'est parce que Savimbi était mort » tout en le félicitant pour avoir formé des intellectuels et des cadres aujourd'hui au service de la nation.

Les premiers témoignages écrits

Les premiers témoignages écrits sont les récits de voyageurs et de missionnaires européens. D'ailleurs, jusqu'à récemment, l'histoire de l'Angola a été écrite par les Européens, les Portugais principalement.

► **Le témoignage de Filippo Pigafetta et Duarte Lopes**, datant de 1591, est le premier du genre sur le Congo et l'Angola. Il présente une description exhaustive et détaillée de ces régions (topographie, hommes, flore et faune), des mœurs locales, des pratiques commerciales, de l'esclavage, et fait l'historique de la présence des Portugais (militaire, commerciale et religieuse) depuis leur arrivée un siècle plus tôt. Ce texte est une synthèse de ce que l'Europe connaissait de l'Afrique noire à l'époque. Il a d'ailleurs été abondamment pillé par la plupart des chroniqueurs et voyageurs des XVII^e et XVIII^e siècles.

► **La Doctrine chrétienne**, publiée à Lisbonne en 1624 par Mattheus Cardoso, constitue le premier livre en langue bantoue kikongo, parvenu jusqu'à nous. Vieux de près de quatre siècles, il offre un intérêt unique tant pour la linguistique, la théologie que pour l'histoire des doctrines africaines. Le catéchisme kikongo s'avère en outre d'un grand intérêt pour l'histoire doctrinale du christianisme en Afrique centrale ; en effet, on y découvre leurs efforts pour transposer la terminologie chrétienne. Pour exprimer les concepts essentiels du dogme et de la morale, les missionnaires catholiques ont recouru soit aux termes latins ou portugais existants, en les «kikongo-isant» quelque peu, soit à des emprunts au vocabulaire local lorsque les termes se prêtaient à une nouvelle signification.

► **L'ouvrage de Jean-François de Rome de 1648**, *La Fondation de la Mission des Capucins au Royaume du Congo*, décrit quant à lui la civilisation congolaise au milieu du XVII^e siècle : agriculture, animaux domestiques, manière de construire les maisons, structure urbaine de la ville de São Salvador do Congo, métiers (forgeron, menuisier), instruments de musique, pratique de la religion chrétienne, etc.

► **L'Histoire des trois règnes, Congo, Matamba et Angola** du missionnaire capucin Giovanni Antonio Cavazzi da Montecuccolo, publiée en 1687, a longtemps été la source de référence sur l'histoire et la société de l'Afrique centrale. Cet ouvrage relate également la vie de la célèbre reine angolaise Dona Ana de Sousa Njinga Mbandi, un des personnages les plus fascinants de l'histoire africaine.

La première vague de migration bantoue en Angola remonterait au premier millénaire. Les Bantouphones étaient déjà installés depuis des siècles au nord du fleuve Congo. La civilisation bantoue maîtrisait le fer utilisé dans l'agriculture.

L'Angola précolonial, c'est d'abord l'histoire de lignages, de chefferies et de royaumes. Ceux-ci étaient dotés d'institutions et de structures politiques et administratives parfois complexes, qui s'appuyaient sur un ensemble de traditions diverses en fonction des régions du pays.

Plusieurs royaumes et empires se sont constitués à cette époque (entre le XIII^e et le XV^e siècle) notamment le Royaume du Kongo, l'Empire luba, l'Empire kuba et l'Empire lunda. Ces entités sociopolitiques sont entrées en contact avec le monde extérieur vers la fin du XV^e siècle avec l'arrivée des Portugais. A partir de cette époque, ces royaumes vont éclater

sous l'impulsion de la traite des esclaves et l'émergence de nouveaux rapports de force qui déboucheront sur la colonisation.

Le Royaume du Kongo

Fondé vers le XIII^e siècle, le Royaume du Kongo est déjà puissamment établi à l'arrivée des Portugais en 1482, à l'embouchure du fleuve Congo. Couvrant tout le nord de l'Angola, il s'étendait également sur une partie du sud-est du Congo-Brazzaville et dans le sud de la RDC, avec une longue façade maritime. Tout l'espace kongo coïncidait avec une aire de transition géographique entre la forêt dense au nord et la savane arborée au sud. Sa capitale était Mbanza Congo. Le terme « Kongo » fut et demeure chargé de prestige et de gloire. L'histoire du Royaume du Kongo est une histoire complexe : celle de souverains, celle d'une société et d'une civilisation créatrices, celle de relations internationales précoces.

Dès la deuxième expédition de Diego Cão qui cette fois remonte le fleuve, des traités sont rapidement signés entre le quatrième des rois kongo, Nzinga a Nkuwu, et les souverains portugais. Les missionnaires catholiques suivent. Le roi kongo, Nzinga a Nkuwu, se fait baptiser ainsi que plusieurs notables en 1491. Il adopte le nom de João I^{er}, par déférence envers le souverain portugais régnant. Il est le premier converti quoique pas encore vraiment chrétien convaincu. Son successeur, Afonso I^{er} (1506-1543), à l'inverse, s'engage davantage et soutient l'évangélisation. Il fait œuvre de grand réformateur en favorisant la formation d'une classe lettrée.

Malgré de nombreuses contestations et divisions avec les Portugais, les échanges commerciaux s'intensifient et la traite des esclaves s'organise. Elle se poursuivra jusqu'à la moitié du XIX^e siècle. Pendant plus d'un siècle, le Royaume du Kongo lutte aussi contre les autres royaumes indigènes mais s'avilit à demander de l'aide militaire au Portugal.

Garcia II Afonso (1641-1661), souverain brillant, a été le dernier des rois kongo à pouvoir mener une politique internationale jouant de la compétition entre Portugais, Espagnols et Hollandais. Avant la fin de son règne, sa souveraineté est limitée par un nouveau traité en faveur des Portugais. Le conflit armé est inévitable et son successeur, Antonio I^{er} est tué et décapité par les Portugais sur le champ de bataille en 1665. Le Royaume du Kongo, enclin aux rivalités internes et à l'anarchie, va commencer à se déchirer. Il ne se relèvera plus jusqu'à son démembrement en 1884 à la conférence de Berlin.

Le système religieux des Kongo est pluraliste. Il l'est demeuré longtemps après la christianisation. La fureur inculte des missionnaires catholiques et de leurs collaborateurs a ravagé, au long des siècles, les œuvres originelles des artistes et des artisans kongo. Quelques rares pièces ont pu être sauvées. La symbolique chrétienne est devenue en quatre cents ans un des éléments constitutifs de la civilisation kongo.

L'apport historique original du Kongo est la réalisation d'une union très ancienne entre la christianisation et les conceptions et croyances traditionnelles de l'Afrique subsaharienne. Au début du XVIII^e siècle, une jeune aristocrate, doña Béatrice, a été condamnée au bûcher comme hérétique pour en avoir appelé à saint Antoine, le « second dieu », pour la restauration

du Royaume dégradé, l'indépendance et la prospérité des gens du Kongo. Elle avait cru trop tôt en un christianisme « africanisé ».

Le commerce des esclaves

Le commerce des esclaves, qui domine amplement les activités portugaises sur le sol angolais pendant près de trois siècles, détermine les liens entre les Portugais et les royaumes angolais. Les effets de la traite sur les pouvoirs locaux sont contrastés. Le Royaume du Kongo décline dès la deuxième moitié du XVI^e siècle alors que le Royaume de Ndongo se renforce, comme les royaumes du haut plateau central qui profitent également de leur position d'intermédiaires dans ce commerce avec les Portugais. Le Royaume du Ndongo était gouverné par le Ngola. Ce titre sera choisi par les Portugais pour nommer plus tard l'ensemble de la région sous leur contrôle et devenir l'Angola.

Les esclaves qui transitent par les ports atlantiques se voient déportés principalement vers le Brésil et vers les plantations de sucre portugaises de l'île de São Tomé. Un tiers de l'ensemble des esclaves exportés d'Afrique dans le cadre de la traite atlantique serait passé par les ports d'Angola et du Congo. En raison de sa faible densité de population, l'Angola ne fournit qu'une partie de ces esclaves. Dès la fin du XVIII^e siècle, ceux-ci proviennent en majorité de la RDC et de la Zambie actuelles.

Au XIX^e siècle, le Portugal passe progressivement de la traite des esclaves à l'occupation coloniale. Malgré l'abolition de l'esclavage dans les colonies africaines du Portugal en 1869, la traite s'est poursuivie illégalement pendant encore une vingtaine d'années jusqu'à ce que l'esclavage soit officiellement aboli au Brésil en 1888.

L'esclavage

L'Angola a été exploité comme réservoir de main-d'œuvre principalement à destination du Brésil. Seize millions d'esclaves angolais y auraient été déportés entre le XVI^e et le XIX^e siècle parmi lesquels quatre millions seulement auraient survécu au voyage. Ces esclaves ont laissé leur empreinte sur les cultures sud-américaines.

L'Angola aura été le pays africain le plus dépeuplé par la traite des esclaves.

La conquête de l'intérieur

La conquête, tardive, de l'intérieur du pays par les Portugais se montre aussi intense que violente donnant lieu à une suite d'opérations militaires et de révoltes indigènes qui s'étalent sur près d'un demi-siècle à partir de l'abolition de l'esclavage dans les colonies africaines du Portugal (1869). Les événements les plus marquants de ces campagnes militaires portugaises et de la résistance angolaise qu'elles ont engendrée se déroulent au début du XX^e siècle.

La « pacification » des terres intérieures commence avec la conquête militaire du Royaume de Bié, l'un des nombreux royaumes Ovimbundu du haut plateau central. Le roi Ndunduma est finalement défait fin 1890. Au cours des quinze années suivantes, l'armée coloniale avance malgré des poches de résistance, plaçant royaume après royaume sous le contrôle de la couronne portugaise.

Après une longue série d'hostilités entamées par une importante défaite de l'armée coloniale contre les forces de Mandume, le sud du pays est conquis en 1904. Trois années de sécheresse, la fin du commerce des armes à feu avec le sud-ouest africain, l'actuelle Namibie sous contrôle allemand, et des divisions internes mettent fin, en 1915, à la résistance des Kwanyama. Le Portugal prend alors le contrôle de cette région, sur laquelle son voisin allemand aurait eu des vues.

Au tournant du XX^e siècle, le pouvoir colonial se limite dans le nord à quelques postes militaires situés le long du fleuve Congo et sur la côte atlantique.

La seule localité sous réel contrôle portugais est la ville de M'banza Kongo (São Salvador à l'époque) conquise en 1885.

Le Portugal, après la fin de la traite des esclaves, s'est concentré sur le contrôle du commerce et des revenus dérivés de l'exploitation du caoutchouc et du café. La pression fiscale nouvellement imposée par Lisbonne (1906) et le déclin du commerce du caoutchouc suscitent des révoltes successives de plus ou moins grande ampleur.

Au début des années 1920, au prix d'un effort militaire considérable, le Portugal étend sa souveraineté sur une partie importante de l'Angola, et surtout sur les principales ressources commerciales du pays.

La première République est instaurée au Portugal en 1910. La conquête militaire, commencée dans les dernières années de la

monarchie portugaise, se fait surtout sous l'impulsion des républicains. Ce sont eux qui, au cours de ces années charnières, mettent en place un véritable système colonial en Angola et dans les autres possessions portugaises d'Afrique.

La guerre d'indépendance

L'Angola, « joyau du Portugal », a pour principale utilité de servir les intérêts de l'économie métropolitaine. Puissance coloniale pauvre, le Portugal investit peu dans les infrastructures de base, l'enseignement, la santé ou le développement rural. Le taux de scolarisation à la fin des années 1950 est révélateur de ces carences : 9 % des enfants de 5 à 14 ans, et 3 % des jeunes entre 15 et 19 ans. En outre, les autorités coloniales appliquent, pour l'exploitation des ressources agricoles et minières du pays, un système de travail forcé auquel peu d'Angolais parviennent à se soustraire. S'y ajoute une logique de ségrégation raciale séparant les « indigènes » des « civilisés » ou « assimilés », doublée d'une discrimination politique et sociale, légitimée par le pouvoir colonial et inscrite dans ses lois. Colonie de peuplement, la population blanche quadruple entre 1940 et 1960 avec l'arrivée des « petits blancs » notamment, qui accentue encore la marginalisation des Angolais. Une élite angolaise émerge et se développe néanmoins dans le pays. La marmite angolaise frémit...

Dès les années 1950, le régime portugais autoritaire de type fasciste prend des dispositions suite à la vague de revendications nationalistes touchant le continent africain, mesures renforcées après les émeutes nationalistes indiennes surgissant à Goa en 1956. La PIDE, police politique du régime Salazar, dresse la liste systématique des personnes hostiles à l'administration portugaise. Le développement du nationalisme angolais commence quelques années après la fin de la Seconde Guerre mondiale. Venant après l'indépendance du Congo voisin le 30 juin 1960, les rébellions de début 1961 en Angola ne surprennent pas.

Le pays bascule et s'enlise dans une interminable guerre civile de quatorze ans.

Une double stratégie est alors adoptée par les autorités coloniales. Réponse militaire à l'« agression » nationaliste parallèlement à la concession d'importants efforts financiers dans le développement économique et social de l'Angola – enfin ! Elles espèrent ainsi

rallier les Angolais à la cause du développement et supplanter ainsi les nationalistes.

Trois mouvements nationalistes luttent pour l'indépendance du pays : le Mouvement populaire de libération de l'Angola (MPLA), le Front national de libération de l'Angola (FNLA) et l'Union nationale pour l'indépendance totale de l'Angola (UNITA).

Le MPLA, né de la mouvance nationaliste qui émerge à Luanda à la fin des années 1950, est une alliance entre des descendants de la bourgeoisie créole de Luanda déclassée au XX^e siècle, des enfants de colons et des jeunes issus des élites mbundu originaires de l'intérieur des terres, formés dans les missions chrétiennes.

Le FNLA, apparu vers 1957 sous le nom d'Union des populations de l'Angola, est un mouvement très majoritairement bakongo.

L'UNITA menée par Jonas Savimbi, née en 1966 d'une scission du FNLA, entraîne dans son sillage une partie de ceux qui ne se sentent représentés ni par les élites bakongo, ni par les élites créoles de la capitale.

Le nationalisme angolais, profondément divisé, reflète les multiples cloisons sociales, économiques, régionales et ethniques que le colonialisme a créées ou renforcées. Incapables de s'entendre, les trois mouvements indépendantistes se combattent en adversaires presque autant qu'ils luttent contre les forces coloniales. Au début des années 1970, l'armée

portugaise contrôle la plupart des régions clés de l'économie angolaise sans venir à bout des forces nationalistes. La révolution des Œillets permet de sortir de l'impasse.

Les officiers qui prennent alors le pouvoir à Lisbonne enclenchent le processus de décolonisation formelle de l'empire portugais. La transition en douceur vers un gouvernement d'union entre les trois mouvements nationalistes, prévue par des accords signés en janvier 1975, n'aura pas lieu. C'est le chaos lorsque l'armée portugaise se retire d'Angola début novembre 1975 sans avoir pu remettre formellement le pouvoir à l'un des mouvements nationalistes. Le MPLA qui contrôle Luanda reprend les rênes du pouvoir. Avec l'aide de troupes zairoises, le FNLA tente de s'emparer de Luanda par le nord tandis que, soutenue par l'Afrique du Sud, l'UNITA fait de même par le sud. Le MPLA ne doit son salut qu'aux troupes cubaines récemment débarquées en Angola. Le départ précipité de plusieurs dizaines de milliers de colons portugais ajoute encore au sentiment de chaos.

C'est en pleine guerre civile que l'indépendance est déclarée le 11 novembre 1975.

Les déchirements de la guerre civile

Vingt-sept ans de guerre civile, 500 000 morts, 4 millions de déplacés et 100 000 mutilés.



Visites guidées pour les écoliers au Musée national de l'esclavage.

Une guerre civile internationalisée remplace rapidement la longue guerre d'indépendance. Les profondes divisions sociales et historiques perdurent entre les trois mouvements nationalistes. Le FNLA, abandonné par ses alliés du Congo voisin, disparaît quasiment de la scène politico-militaire angolaise. Dans une « ambiance » de guerre froide, le conflit se réduit à un affrontement entre le MPLA et l'UNITA, et leurs alliés respectifs. Cuba et U.R.S.S. pour le premier. Etats-Unis et Afrique du Sud pour le second.

Le MPLA, au pouvoir depuis l'indépendance, est une alliance complexe et fragile entre différents groupes sociaux angolais, affaiblie par des années de lutte nationaliste. La position de son président, Agostinho Neto, sort néanmoins renforcée d'une répression sanglante contre des dissidents. Le 27 mai 1977, date sombre dans l'histoire du pays, le modèle soviétique est appliqué et un régime à parti unique instauré cette même année. Après la mort du président à Moscou deux ans plus tard, José Eduardo Dos Santos le remplace. En s'appuyant sur les immenses ressources pétrolières dont l'exploitation off-shore souffre peu de la guerre, le jeune président, inexpérimenté, construit son autorité en regroupant tous les leviers importants du pouvoir et du contrôle de la société angolaise à la présidence. Une nouvelle élite de dignitaires du régime, bénéficiant de privilèges considérables, émerge à Luanda.

L'UNITA, installée dans la deuxième ville du pays Huambo au moment de l'indépendance, est repoussée dès 1976 par le MPLA et les troupes cubaines jusqu'à l'extrême sud-est du pays contrôlé par les Sud-Africains. Avec l'aide des Occidentaux et des Etats-Unis en particulier, Jonas Savimbi installe ses troupes et son quartier général à Jamba (« éléphant » en umbundu) jusqu'au début des années 1990. Les deux camps, soutenus dans un contexte de guerre froide, bénéficient de moyens militaires importants. La guérilla des premières années se rapproche davantage d'une guerre conventionnelle où le conflit s'étend à l'ensemble du pays. La détente dans les relations Est-Ouest et l'essoufflement du régime d'apartheid en Afrique du Sud à la fin des années 1980 permettent une première tentative de règlement du conflit angolais. L'Afrique du Sud concède l'indépendance à la Namibie contre le retrait des troupes cubaines. En 1990, le MPLA abolit officiellement le système de parti unique et autorise le multipartisme. Sous la

pression de leurs alliés respectifs, le MPLA et l'UNITA acceptent de négocier et parviennent à un accord de paix signé le 31 mai 1991 au Portugal. Une mission d'observation de l'ONU doit superviser la démilitarisation des deux camps et la création d'une armée commune (Forces armées angolaises, FAA), ainsi que la tenue d'élections démocratiques avant la fin de l'année 1992. Le MPLA remporte les législatives et, lors de la présidentielle, Eduardo Dos Santos sort en tête du scrutin devant Jonas Savimbi, sans toutefois atteindre la majorité absolue. Les hostilités reprennent dès le mois de novembre et le deuxième tour n'aura jamais lieu. Aucun des deux partis n'est prêt à perdre dans les urnes ce qu'il a obtenu par les armes. La communauté internationale a également sa part de responsabilité dans cet échec du processus électoral.

La guerre reprend. La dernière décennie du conflit (1992-2002), encore plus sanglante et encore plus destructrice, affecte lourdement la population civile et voit affluer vers Luanda des centaines de milliers de réfugiés. On dénombre trois cent mille victimes entre 1993 et 1995. En 1993, l'UNITA contrôle jusqu'au deux tiers du territoire national dont plusieurs grandes villes. L'administration américaine de Clinton reconnaît officiellement l'Angola dirigé par le MPLA alors que les Américains avaient jusque-là toujours soutenu l'UNITA. L'ANC de Mandela prend le pouvoir en Afrique du Sud en 1994. Le mouvement de Jonas Savimbi perd ainsi une partie de ses soutiens. De nouvelles négociations organisées en Zambie entre le MPLA et l'UNITA aboutissent à un protocole, en novembre 1994. L'intégration des troupes de l'UNITA dans les FAA y est nouvellement prévue. Ce protocole prévoit également une réforme constitutionnelle et la création d'un gouvernement d'unité et de réconciliation nationale. Onze représentants de l'UNITA, sur un total de 84 membres, intègrent ce nouveau gouvernement qui entre en fonction en avril 1997. Les députés du parti de Jonas Savimbi, élus en 1992, prêtent serment à l'Assemblée nationale. Cette « union nationale » n'est qu'une façade. Faible volonté politique. Du pétrole pour le MPLA. Des diamants pour l'UNITA. Les moyens sont là et les affrontements militaires peuvent se poursuivre sur le terrain. Jonas Savimbi déplace son quartier général de Jamba à Bailundo, près de Huambo sur le haut plateau central. L'UNITA mène des actions de guérilla afin de rendre le pays ingouvernable. Le MPLA profite de cette situation pour exercer

un contrôle sans partage du pouvoir. L'UNITA est lourdement sanctionnée par une campagne de l'ONU contre les « diamants de sang ». Le gouvernement du président Dos Santos reprend alors l'offensive fin 1998, soutenu par la communauté internationale sous l'égide des Etats-Unis, les yeux rivés sur les immenses gisements pétroliers... L'armée gouvernementale reconquiert le centre du pays. Jonas Savimbi est tué le 22 février 2002. Un accord de cessez-le-feu est signé à Luanda le 4 avril 2002, mettant un terme à 27 années de conflits.

La construction de la paix

Les années d'après-guerre voient le pays se reconstruire doucement malgré les plaies profondes qui subsistent dans les infrastructures comme dans les mentalités. Le pays a pâti, des décennies durant, d'un sous-investissement massif dans le secteur social, scolaire et médical notamment, au profit de l'appareil de guerre.

En revanche, le rejet unanime de la guerre a généré un sentiment profond d'appartenance à un même peuple. Le « tous Angolais » est renforcé par un « nous parlons tous portugais »... portant souvent préjudice aux langues nationales.

Les premières années après l'arrêt des combats sont, pour la population terriblement meurtrie, une période de convalescence. Des déplacés, des réfugiés reviennent. La reconstruction des infrastructures – endommagées à 70 % – démarre. Les investisseurs arrivent. Le cours du pétrole flambe... et la compétition entre sociétés étrangères continue, aggravant encore outrageusement une corruption déjà bien établie. Le MPLA s'affirme. L'UNITA s'affaiblit.

La croissance économique reprend mais le dénuement subsiste. Le pays est un grand chantier où les inégalités prennent de l'ampleur, les fossés se creusent au sens propre comme au figuré. Deux tiers de la population vit sous le seuil de pauvreté alors que, paradoxalement, les budgets donnent la priorité à la défense sur le social. Des secteurs stratégiques sont privatisés, les classes aisées, favorisées, le culte de l'argent affiché sans complexe. Dans le même temps les questions sociales sont contournées et on ajourne la réhabilitation des quartiers populaires. Le pays s'enferme dans une économie d'importations, néglige la mise en place de politiques de relance pour le secteur productif. L'Angola devient, en 2009, le premier producteur de pétrole de l'Afrique subsaharienne

et le premier fournisseur de la Chine. Les activités se diversifient et les autres secteurs de l'économie angolaise connaissent aussi une forte croissance. Les opérations de déminage entreprises dans les dix-huit provinces se poursuivent. L'Angola affirme son nouveau statut de puissance africaine et se positionne au niveau international. De nombreuses personnalités politiques viennent en visite. Des travaux parlementaires sont menés pour proposer une nouvelle constitution, ce qui oblige à reporter l'élection présidentielle prévue.

Le pays repasse sous les feux de l'actualité en janvier 2010 lors de la Coupe d'Afrique des Nations (CAN), organisée pour la première fois en Angola. L'événement, propre à refléter les progrès nationaux, a malheureusement été terni par l'attaque du bus et les morts et les blessés de l'équipe togolaise de football dans l'enclave de Cabinda.

En janvier 2010, la nouvelle constitution est finalement adoptée par une très large majorité. Le président de la République ne sera plus élu au suffrage universel direct, c'est le candidat en tête de liste du parti vainqueur aux élections législatives qui sera désigné président. La fonction présidentielle sera limitée à deux mandats de cinq ans.

Les élections générales de 2012 se préparent sous l'emprise confirmée du pouvoir en place tandis que des difficultés internes minent l'opposition. Le MPLA gagne les élections et José Eduardo Dos Santos, chef de l'Etat au pouvoir depuis trente ans, est reconduit dans ses fonctions présidentielles en août 2012. La limitation de mandat n'ayant pas d'effet rétroactif, il a toute liberté d'occuper ces fonctions dix ans de plus. Le MPLA majoritaire dispose, l'UNITA accuse.

Des milliers de kilomètres de routes et de chemins de fer sont reconstruits ou construits, ainsi que des ponts, des barrages, des hôpitaux, des écoles, transformant le pays en un vaste chantier. Aucune image de Luanda sans le bout d'une grue ! Si l'économie angolaise continue de croître, l'écart entre la minorité très riche et la majorité très pauvre aussi. Les mesures gouvernementales pour résoudre les problèmes socio-économiques, encore largement insuffisantes, sont dénoncées par la nouvelle société civile qui manifeste et est réprimée par le pouvoir.

La route est longue pour éliminer les inégalités et les asymétries régionales et locales... et parfois minée.

Politique et économie

POLITIQUE

Structure étatique

► L'Angola vit sous un régime présidentiel.

La nouvelle constitution, adoptée en janvier 2010, renforce les pouvoirs présidentiels et modifie le mode de son élection. Le président de la République n'est plus élu au suffrage universel direct. C'est à la tête de liste du parti vainqueur aux élections législatives que revient la présidence. La nouvelle constitution stipule que les deux premiers candidats figurant sur les listes présentées par chaque parti ont vocation à exercer la présidence et la vice-présidence de la République en cas de victoire électorale du parti.

► **La fonction présidentielle** est limitée à deux mandats de cinq ans. Le MPLA, parti au pouvoir depuis l'indépendance en 1975, a gagné les élections générales de 2012 et José Eduardo Dos Santos, chef de l'Etat depuis 1979, a été reconduit dans ses fonctions présidentielles en août 2012. Il s'agissait du deuxième scrutin tenu depuis 1992 et du troisième depuis l'indépendance du pays. La limitation de mandat n'ayant pas d'effet rétroactif, le président Dos Santos pourrait ainsi encore occuper ses fonctions pendant un maximum de deux mandats quinquennaux.

► **Le président de la République** cumule les fonctions de chef de l'Etat, chef du gouvernement et chef des forces armées. Il nomme les membres du gouvernement, les gouverneurs de provinces, le président de la Cour suprême (qui est aussi celui du Conseil supérieur de la magistrature), celui de la Cour constitutionnelle, de la Cour des comptes et du Tribunal militaire suprême ainsi que le procureur général de la République. Il préside le Conseil des ministres et le Conseil national de défense. Il signe et promulgue les lois et les décrets. Le président de la République décrète l'état d'urgence. Il est assisté dans ses tâches par un vice-président.

► **L'Assemblée nationale** angolaise est composée de 220 députés élus selon un mode de représentation proportionnelle du centre et de la province. Trois sièges sont aussi réservés au vote des Angolais résidant à l'étranger. L'Assemblée nationale siège en session ordinaire deux fois par an. Une session extraordinaire peut être organisée à la demande du président de l'Assemblée, de la Commission permanente de l'Assemblée ou d'au moins un tiers des députés. L'année parlementaire débute chaque année en octobre. Depuis les élections générales de

© DOMINIQUE VERDUGO



Palais du Gouvernement de Namibe.

2012, le MPLA (Mouvement populaire de libération de l'Angola) détient 175 sièges, les 45 autres reviennent aux quatre partis d'opposition répartis entre : l'UNITA (Union nationale pour l'indépendance totale de l'Angola) avec 32 sièges, la CASA-CE (Large convergence pour le salut de l'Angola – Coalition électorale) avec 8 sièges, le PRS (Parti de la rénovation sociale) avec 3 sièges et le FNLA (Front national de libération de l'Angola) avec 2 sièges. CASA-CE, créé en 2012, est le plus jeune de tous les partis politiques angolais.

Le pays est divisé en 18 provinces. Elles sont dirigées par des gouverneurs nommés par le président de la République, et subdivisées en 173 municipalités et 618 communes.

► **Le président de la République nomme les membres du Tribunal suprême** sur proposition du Conseil national de la magistrature. Ce tribunal fait office de cour d'appel. Le président de la République

désigne pour sept ans le président de la Cour constitutionnelle ainsi que trois des dix juristes qui la composent. Cette cour vérifie la constitutionnalité des lois et tranche sur les questions électorales. Les autres juristes sont désignés par l'Assemblée nationale (4), par le Conseil supérieur de la magistrature (2) et par concours public (1). Le président de la République nomme pour 7 ans les membres de la Cour des comptes, qui vérifie la légalité des finances publiques. Il nomme aussi les juges du Tribunal suprême militaire. Le président de la République désigne enfin trois des dix-huit membres du Conseil supérieur de la magistrature. L'Assemblée nationale désigne cinq des autres membres tandis que dix sont élus par leurs pairs. Présidé par le président du Tribunal suprême, ce conseil garantit l'indépendance de la justice et statue sur les questions disciplinaires concernant les magistrats. Ce système judiciaire est largement inspiré du système portugais. La peine capitale a été abolie en Angola en 1992.

ÉCONOMIE

Si l'Angola peut apparaître comme un pays « riche », il est, dans les faits, très inégalitaire. Le pays affiche 124 milliards de dollars (US\$) de revenus équivalents à un PIB par habitant de 5 950 US\$ en 2013 (source : FMI – *World Economic Outlook Database*), ce qui en fait le 2^e PIB de l'Afrique australe derrière l'Afrique du Sud. Ce bon résultat n'a guère d'incidence sur la situation humanitaire et sociale ; en effet, 40 % de la population vit avec moins de 2 US\$ par jour et le taux de chômage atteint 30 % (source : UNDP 2013). Si la capitale contribue à la moitié du PIB, Luanda fait néanmoins face à de sévères problèmes d'urbanisation « sauvage ». Des services majeurs comme l'accès à l'eau et à l'énergie, à la santé ou au transport ne sont pas généralisés, sans oublier la dégradation croissante de la situation sécuritaire. Le pays souffre également d'un « rude » climat des affaires.

Disposant du pétrole, du gaz, de l'hydroélectricité, doté des mines dont celles de diamants, riche de ses terres agricoles, de la pêche, de l'eau, l'Angola fait partie des pays favorisés d'Afrique en termes de ressources naturelles. Devant l'Algérie, l'Angola est le second producteur de pétrole d'Afrique après le Nigeria. Les revenus pétroliers composent environ 70 % de son budget et 98 % des recettes d'exportation. Ce sont eux qui financent la reconstruction

des voies de communication (routes et voies ferrées, ports et aéroports, ponts, etc.) et qui permettent de construire de nouvelles infrastructures. L'économie nationale repose principalement sur le pétrole... ce qui, à la moindre chute des cours, freine la croissance, érode les réserves de change, contribue à la hausse de la dette publique et multiplie les arriérés à l'égard des fournisseurs. Un accord avec le FMI sur trois ans (2009-2012), accompagné d'un programme de stabilisation macroéconomique, a permis des avancées importantes au premier rang desquelles la stabilisation du kwanza, la maîtrise de l'inflation et une moindre fluctuation de la croissance. L'Angola suit désormais une trajectoire de croissance. En 2014, le pays aspire à poursuivre et à consolider la diversification de son économie pour être moins soumis aux aléas pétroliers. Avec le développement de secteurs d'activité clés tels que l'agriculture, l'agroalimentaire, l'eau et l'assainissement, l'énergie (lancement de nouveaux barrages hydrauliques, projet de gaz naturel liquéfié), les transports ou les mines (cuivre, fer, manganèse, uranium), les opportunités économiques sont nombreuses. Une croissance économique moyenne annuelle de 5,8 % est prévue pour la période 2014-2018. En août 2014, l'agence Standard & Poor's (S&P) annonçait avoir maintenu les notes de l'Angola à « BB-/B ».

Place du tourisme

► Traduit et adapté d'un article sur le tourisme en Angola préparé par Alba Fernandez en février 2014.

La contribution directe du tourisme correspondait en 2012, à moins de 2% du PIB national (WTTC 2013).

Le développement du tourisme n'avait pas reçu beaucoup d'attention pendant toute l'époque coloniale.

Le pays entier comptait seulement un total de 57 unités hôtelières en 1972 ! L'activité touristique a été à peine perceptible pendant les 27 années de guerre civile, qui a duré jusqu'en 2002.

La première entité nationale du tourisme, l'ATA ou Administration du tourisme angolais, est apparue peu après l'Indépendance. Avec les années, cette organisation s'est transformée en l'actuel ministère de l'hôtellerie et du tourisme (MINHOTUR), officiellement créé en 1996. L'Angola est un Etat membre de l'Organisation Mondiale du Tourisme (UNWTO) depuis 1989. Cette histoire d'Indépendance, de guerre civile, et de dépendance au pétrole a en quelque sorte, déterminé le cours d'un secteur du tourisme, encore naissant. Sa croissance est néanmoins nettement supérieure à la moyenne mondiale en étant le 8^e pays dans le classement de la croissance (WTTC 2013). L'Angola a comptabilisé en 2012, 528 000 arrivées internationales pour un montant de recettes de 706 millions USD (UNWTO 2013). Une croissance des deux indicateurs de l'ordre de 90% depuis 2000 ! Avec 66 500 emplois directs, le tourisme représentait 1,4% de l'emploi total en 2012.

La construction de nombreux nouveaux hôtels sur la période 2012-2014 sur l'ensemble du territoire national, laisse présager une forte augmentation du nombre des emplois dans le secteur touristique en plein boom tout en ayant encore, de grands défis à relever.

Enjeux actuels

► **Environnement urbain.** Les infrastructures de base sont faiblement développées. Seulement 10 % de la population de Luanda disposerait de l'eau courante 24 heures sur 24. Les autres quartiers ont accès à l'eau par intermittence et connaissent de nombreuses coupures quotidiennes. Le tableau relatif à l'électricité est identique. Les coupures sont une constante dans beaucoup de zones. Les défaillances du système d'assainissement et de drainage pluvial entraînent des inondations périodiques, dramatiques en saison des pluies. La population des quartiers défavorisés vit au milieu de plans d'eaux stagnantes souvent très sales et en souffre terriblement. Des jeunes désœuvrés proposent d'ailleurs, moyennant quelques sous, de porter les habitants sur leur dos pour traverser ruelles ou zones inondées. La collecte des ordures ménagères connaît aussi de graves dysfonctionnements. Ainsi, l'assainissement et la gestion des déchets solides constituent deux priorités en matière d'amélioration de l'environnement urbain. La diminution des dépotoirs sauvages et des zones insalubres dans la ville, par son effet positif immédiat sur les activités économiques des quartiers et sur la santé des populations concernées, participerait à l'attractivité économique de Luanda.



Vendeuses sur la route Wako Kungo – Huambo.

Population et langues

Peuplé de 24,3 millions d'âmes, l'Angola est un pays riche en peuples, langues et cultures. La majorité de la population est composée d'Africains de langue bantoue, auxquels s'ajoutent des Blancs, des Bochimans ou Khoïsan, et des métis issus de brassages divers dont les plus récents, sino-angolais.

Aujourd'hui encore, on peut y rencontrer les premiers habitants de l'Afrique australe, les Khoïsan ou Bochimans, groupes ethnolinguistiques pré-bantous chasseurs-cueilleurs plus ou moins nomades, qui sont présents dans les trois provinces du sud, du fleuve Cunene à l'Okavango. Les Khoïsan sont particulièrement célèbres pour leur langue. En effet, ils communiquent entre eux avec des claquements.

Les Angolais se divisent en neuf autres groupes principaux, les Kikongo, Kimbundu, Tchokwe, Mbundu, Ngangela, Nanheca-Humbe, Ovambo, Herero, et Xindonga, tous bantouphones. D'après Wilhelm Bleek, linguiste allemand du XIX^e siècle, « être Bantou, c'est appartenir à un groupe linguistique, et non à une ethnie ».

Les quatre groupes les plus importants sont par ordre décroissant les Ovimbundu (37 %) parlant umbundu, qui peuplent le plateau central jusqu'au littoral, les Mbundu (24 %) parlant kimbundu, de Luanda vers Malanje et l'intérieur, les Bakongo (13 %) parlant kikongo, répartis au nord du pays et dans l'exclave de Cabinda, et les Lunde-Tchokwe (5 %) à l'est, parlant tchokwe.

De tous les groupes ethnolinguistiques angolais, seuls les Mdundu, les Ovimbundu,

Un métissage important

Les Blancs étaient environ 3 000 à la fin du XVII^e siècle. Ils sont 5 000 en 1711. Avec moins d'une femme blanche pour dix hommes blancs encore à la fin du commerce des esclaves, le métissage est important. En 1845, les métis sont près de 6 000. Il existe une prédominance des métis dans la traite. Ils servaient principalement d'intermédiaires entre les marchands et les chefs locaux. Les Blancs ne quittaient pas la côte.

les Nhaneka-Humbe et les Xindonga se limitent au territoire angolais. Tous les autres groupes se répartissent au-delà des frontières nationales, à la suite du découpage colonial effectué par les puissances européennes à la conférence de Berlin en 1884-1885.

Ainsi les Bakongo se trouvent également en RDC et au Congo, les Lunde-Tchkowe en RDC, les Ngangela en Zambie et les Herero et les Ovambo, en Namibie.

► **Les premiers écrits en langue kikongo ou mbundu** remontent au XVII^e siècle et sont nés de la volonté évangélicatrice des missionnaires catholiques, jésuites et capucins, portugais ou italiens, motivés notamment par la nécessité d'enseigner le catéchisme pour former des auxiliaires bilingues. La graphie latine est encore utilisée aujourd'hui pour écrire les langues locales.

Quatre siècles de présence portugaise

L'Angola se distingue de la plupart des autres pays d'Afrique subsaharienne par une longue et rare proximité avec l'ancien occupant portugais devenu colonisateur. Avant la mise en place du système colonial au XX^e siècle, les quatre siècles de présence portugaise sur le littoral et les dynamiques historiques du métissage racial et culturel ont permis l'apparition à Luanda d'une élite urbaine, métissée ou *mbundu*, dont la culture « créole » prédominait dans le domaine social, culturel, voire politique, jusque dans les années 1920.

Mode de vie

VIE SOCIALE

L'Angola est l'un des pays africains où la majorité de la population s'est urbanisée, adoptant un mode de vie peu compatible, aujourd'hui comme hier, avec les traditions. Souvent synonyme de pauvreté, l'urbanisation accélérée pendant les guerres, avec des millions de déplacés et de réfugiés, aurait marqué le pas de la sagesse ancestrale. La colonisation, qui avait frappé d'interdit certaines pratiques traditionnelles locales, a contribué à leur disparition et ainsi à l'appauvrissement de la culture bantoue. La dévalorisation de ces pratiques rituelles

et coutumières s'est poursuivie pendant la période post-indépendance où sous l'influence d'une idéologie marxiste, elles étaient assimilées à de l'obscurantisme et jugées contraires aux intérêts de la nation. Avec le retour de la paix, savoir et sagesse populaires ont été reconnus comme étant une part importante du patrimoine culturel, ce qui a entraîné l'adoption de politiques de sauvegarde du capital culturel des villages et des campagnes. Chacun sait que dans les sociétés traditionnelles, à la mort d'un ancien, c'est une bibliothèque qui se perd.

MŒURS ET FAITS DE SOCIÉTÉ

► **Mœurs.** La culture bantoue reste aujourd'hui encore la marque représentative de la population angolaise. Son influence est particulièrement prégnante dans le milieu rural, longtemps préservé des apports de la colonisation, à l'écart de la

modernisation et de la globalisation. Cette culture se caractérise par un régime patriarcal et gérontocratique dans lequel la femme, cantonnée aux tâches domestiques et à la fonction d'épouse et de mère, joue un rôle secondaire, statut encore accentué par la



polygamie, au sein de quelques groupements communautaires. Les jeunes des deux sexes sont soumis à des rites de passage à la vie adulte pour acquérir leur statut de membres de plein droit de la communauté, atteint, pour les jeunes filles uniquement, par le mariage précoce. La place de la femme évolue davantage en milieu urbain.

► **Mariage.** Le mariage (coutumier) est plus qu'une union entre personnes. C'est un contrat entre deux familles. Le « *alambamento* » est le « paiement de la main » de la fiancée. Le « *Alambamento* » ou demande (de la main de la fiancée) est encore une pratique profondément ancrée dans la tradition culturelle angolaise et souvent plus importante que le mariage civil ou religieux.

► **Homosexualité.** La question de l'homosexualité, peu abordée par le gouvernement angolais, gêne. Alors que le nombre d'homosexuels affichant leur orientation va croissant, elle n'a aucune existence en termes législatifs. Le Code pénal angolais en effet ne qualifie pas l'homosexualité comme un crime. La nouvelle Constitution de la République, approuvée en 2010, définit cependant clairement le

mariage comme une union entre personnes de sexes opposés.

Selon les juristes, l'homosexualité ne saurait constituer un crime puisqu'elle n'a pas été légiférée comme telle. Ce qui ne les empêche pas de la considérer comme une déviance morale civilement condamnable. La deuxième chaîne de la télévision publique d'Angola (TPA) permet néanmoins aux homosexuels de s'exprimer publiquement.

Les traditionalistes (conservateurs) considèrent l'homosexualité – qui est en rupture avec les usages et coutumes bantous – comme une transgression abominable et condamnable. Cette position s'explique par une forte crainte d'assister à la désagrégation de la famille.

L'église catholique, tout en condamnant cette orientation sexuelle « contraire à la nature humaine », ne souhaite pas encourager la discrimination ni le manque de respect de l'autre. L'église serait-elle, sur ce thème, plus modérée que les conservateurs bantous ?

► **Santé.** Les services médicaux sont précaires. Le seul service de qualité relative, est offert dans les cliniques privées à des prix absolument prohibitifs.

RELIGION

La Constitution de 2010 définit l'Angola comme un Etat laïc et reconnaît à chacun la liberté de conscience, de religion et de culte. Quelques cas isolés d'abus et d'actes de discrimination relatifs à cette libre pratique religieuse peuvent parfois surgir.

Les Angolais sont majoritairement chrétiens (90 %), dont une large moitié catholiques. Les autres Eglises chrétiennes, ou d'inspiration chrétienne, sont nombreuses et variées : baptistes, méthodistes, réformées, luthériennes, adventistes, néo-apostoliques,

pentecôtistes, évangéliques brésiliennes, etc. Les pratiquants de religions traditionnelles seraient des groupes résiduels très minoritaires (-10 %). Il est par contre admis que nombre de rites chrétiens sont inspirés et enrichis par cet héritage coutumier. Les musulmans, pour l'essentiel immigrés récents en provenance d'Afrique de l'Ouest ou d'origine libanaise, représentent moins de 2 % de la population angolaise.

L'Eglise catholique, dans un pays de forte tradition chrétienne, reste une plate-forme de dialogue politique et social.

Les mosquées

L'Angola a fait la couverture de la presse internationale en novembre 2009 pour être le premier pays à interdire officiellement l'islam. La procédure de légalisation de la religion musulmane n'avait pas été approuvée par le ministère angolais de la Justice et des Droits de l'Homme. Les mosquées devaient être fermées et détruites. Le gouvernement angolais voulait ainsi lancer un signal fort, signifiant aussi aux radicaux qu'ils n'étaient pas les bienvenus dans le pays et que les mosquées, dont beaucoup avaient été construites illégalement, n'étaient pas acceptées.

Arts et culture

O Pensador

O Pensador (Le Penseur) est l'une des pièces les plus belles de l'artisanat du groupe ethnique Lunda-Tchokwe (nord-est de l'Angola). Elle constitue une référence nationale de la culture angolaise. Cette figurine en bois représente une personne âgée, qui peut être un homme ou une femme. Obéissant aux lois de la symétrie, le visage légèrement incliné, elle exprime à dessein le statut privilégié du vieux, considéré, en Angola, comme une incarnation de la sagesse, un dépositaire par ses longues années d'expérience de la connaissance des secrets de la vie.

O Pensador apparaît en filigrane sur les billets de banque en kwanzas, la monnaie nationale.

La culture est une plus-value pour le pays. Traditionnelle (semba, rebita) ou moderne (kuduro, kizomba, zouk), la musique angolaise résonne aujourd'hui à l'international. Les instruments musicaux traditionnels comme le *batuque*, le *kissange* et la *marimba* en sont

les référents. L'Angola vibre aussi au rythme de ses danses traditionnelles. La créativité de chaque génération en introduit de nouveaux et leurs variantes. La fête de la musique, de la danse et de la tradition culmine pendant le carnaval. Une belle expression de l'excellence !

ARCHITECTURE

L'Angola est loin du Portugal et de l'Europe. Loin par la distance et par l'histoire. Proche en termes d'architecture et d'urbanisme modernes. Des modèles européens, ajustés à la réalité locale, ont été appliqués dans les villes angolaises comme la cité-jardin et l'urbanisme formel.

Les habitants des quartiers périphériques de Luanda seraient surpris d'apprendre que la notion « temps – distance », qui était débattue en Europe par les architectes et urbanistes au cours des CIAM (Congrès internationaux d'architecture moderne), a influencé la conception de leur ville et de ses satellites. Le premier grand plan d'urbanisme de Luanda avec *zoning* date de 1948.

Le boom économique et démographique du pays dans les années 1940-50, tout en

stimulant l'investissement, a également attiré de jeunes architectes portugais influencés par la Charte d'Athènes (1933) et par Le Corbusier. Trop à l'étroit au Portugal, ils venaient pour mettre en pratique ces idées nouvelles adaptées aux tropiques en intégrant la ventilation croisée, les « brise-soleil » pour la protection solaire, ou encore la disposition astucieuse de plantations pour favoriser les courants d'air. Le discours sur l'architecture moderne se propage. Une « architecture d'auteur » voit le jour en Angola. Parallèlement au développement des villes côtières, les centres urbains historiques comme Dondo, Muxima, Massangano, M'banza Congo, déclinent du fait du déplacement de la vie économique. Le concept de patrimoine architectural, de bâtiments et ensembles urbains, est défendu

Que ramener de son voyage ?

Bois, *pau-preto*, *pau cinza*, *pau rosa* ou *pangapanga*, terre ou raphia, sont les matériaux les plus fréquemment utilisés par les artisans angolais pour leur production de sculptures ou d'objets variés.

L'acquisition de pièces d'artisanat pour l'exportation est sujette à un timbre d'origine – *selo de origem* – à contracter auprès de l'Instituto Nacional de Património Cultural situé rue Major Kanhangulo à Luanda.

par d'autres architectes voulant préserver ce témoignage du passé. De nombreux articles et livres sont publiés.

► **Un patrimoine architectural riche et varié est à découvrir** : architecture coloniale et architecture moderne à Luanda, Benguela

et Lobito, Lubango, architecture coloniale à Kuito, M'banza Congo, Namibe, Huambo... Dépasser la poussière et la détérioration, imaginer ce que furent ces bâtiments. L'œil de l'amateur avisé sera réjoui.

LITTÉRATURE

► **Avec l'aimable autorisation du site VEA Vivre en Angola** : www.vivreenangola.com/culture/66-litterature

En littérature, l'Angola peut se vanter d'accueillir de grands auteurs. Le premier président de la République était poète. Pepetela et José Eduardo Agualusa sont deux noms parmi les auteurs angolais les plus connus. Beaucoup d'œuvres ont été traduites dans de nombreuses langues, dont le français.

Histoire de la littérature angolaise

La colonisation marque le début de la littérature en Angola, lié au développement constant de la littérature portugaise. En 1901, la première œuvre angolaise à caractère entièrement littéraire est publiée : *Almanach – Ensaios Literários*, imprimée à Luanda dans la *Tipografia do Povo*. En 1934, le livre *O segredo da Morta*, d'António de Assis Júnior, est considéré comme le point de départ de la fiction en prose angolaise. Le roman de Castro Soromenho, *Terra Morta*, a été publié au Brésil en 1949. Cette œuvre relate les effets de la colonisation portugaise sur l'Angola.

Les années 1950 confirment l'existence d'une élite littéraire angolaise composée d'essayistes, de poètes et d'écrivains. Ces auteurs ont contourné la répression exercée sur la presse et ont défini la future littérature nationale. En 1951, des magazines ainsi que des journaux de lycée, dans lesquels on pouvait lire les premiers essais des écrivains et

poètes angolais, ont commencé à être publiés. Dans les années 1960, peut-être en raison de la volonté d'indépendance, on voit apparaître de nouveau sur la scène littéraire une préférence pour la narration. Cette tendance s'est poursuivie jusqu'au milieu des années 1970. En 1975, la période post-indépendance a été marquée par l'euphorie patriotique. Certains écrivains se sont inspirés de la réalité du conflit de la guerre civile alors que d'autres ont décidé de faire usage d'imagination pour écrire de la fiction. Le groupe d'écrivains qui a émergé dans les années 1980 est connu comme la *Geração das Incertezas* (génération d'incertitudes), due aux circonstances politico-sociales et à la perspective d'un futur incertain pour les Angolais. C'est à cette époque que les œuvres les plus populaires de la littérature angolaise ont été publiées : *Sagrada esperança* d'Agostinho Neto, *Yaka* et *Mayombe* de Pepetela, *Quem Me Dera Ser Onda* de Manuel Rui Monteiro.

Quelques écrivains angolais contemporains

► **José Luis Mendonça**. Né en 1955 à Golungo Alto, José Luis Mendonça est journaliste et auteur de poésies. Membre de l'Union des écrivains angolais depuis 1984, il a reçu plusieurs prix pour ses écrits : *Respirar as Mãos na Pedra* (prix Sonangol en 1990). *Um voo de Borboleta no Mecanismo Inerte do Tempo* (prix Angola 30 anos du ministère de la Culture, en 2006).

Bandes dessinées angolaises

Cabetula est l'une des seules bandes dessinées angolaises, et cinq éditions ont déjà été publiées. La ligne éditoriale directrice est l'humour.

Le personnage de Cabetula, dont la vie peut être associée au quotidien de bon nombre d'Angolais, a été créé dans les années 2000 par deux frères : Lindomar et Olímpio, d'où le nom du studio de création de ces BD, Olindomar.

► **Source** : site VEA Vivre en Angola : www.vivreenangola.com/culture/66-litterature

Quelques classiques de la littérature angolaise

Trois titres de Pepetela, *A Geração da Utopia*, *Mayombe* et *Yaka* ; deux titres de José Eduardo Agualusa, *O Vendedor de Passados* et *Teoria geral do Esquecimento* ; un livre de poèmes d'Agostinho Neto, *Sagrada Esperança* ; et aussi *O Ano do Cão* de Roderick Nehone ; *Quem Me Dera Ser Onda* de Manuel Rui Monteiro ; *Sobreviver em Tarrafal de Santiago* d'António Jacinto ; *Terra Morta* de Castro Soromenho ; *Ecoss da minha terra* d'Óscar Bento Ribas ; *Boaventura Cardoso, a escrita em processo* de Rita Chaves, Tania Macedo & Inocencio Mata ; *Bom Dia Camaradas* d'Ondjaki.

► **Source** : site VEA *Vivre en Angola* : www.vivreenangola.com/culture/66-litterature

► **José Mena Abrantes.** Né à Malanje, en 1945, ce poète, romancier et auteur de théâtre, est attaché de presse auprès de la Présidence de la République. En 1975, il écrit la première pièce de théâtre, après l'indépendance. Il a remporté trois fois le prix Sonangol de littérature. Il est membre de l'Union des écrivains angolais.

► **Luandino Viera.** Luandino Viera est né en 1935 au Portugal, il a passé son enfance dans les quartiers pauvres de Luanda. Militant pour le Mouvement Populaire de Libération de l'Angola (MPLA), il est déporté au Cap Vert et condamné à quatorze ans de prison. C'est lors de cette période qu'il a écrit la majorité de son œuvre. En 1975, alors que l'Angola acquiert son indépendance, il devient président de la radiotélévision puis secrétaire général de l'Union des écrivains angolais. Il vit actuellement au Portugal. Il a refusé de recevoir le prix Camões 2006, plus important prix littéraire du monde lusophone.

► **Ana Paula Tavares.** Ana Paula Tavares est née en 1952 en Angola. Elle a été déléguée à la Culture dans la province du Kwanza Norte et technicienne du Centre National de Documentation et de Recherche Historique de l'Institut pour le Patrimoine National de Luanda. Elle est membre de plusieurs organisations culturelles ainsi que de l'Union des écrivains angolais. Elle a publié des poèmes dans divers journaux et revues. Elle vit actuellement à Lisbonne où elle enseigne à l'Université Catholique.

► **Pepetela.** Pseudonyme pour Artur Carlos Maurício Pestana dos Santos, Pepetela est né le 29 octobre 1941 à Benguela (Angola). En 1970, il s'exile en France puis en Algérie où il obtient un doctorat en sociologie. Il revient ensuite en Angola clandestinement afin de participer à la lutte armée anticolonialiste. En 1975, au moment de l'indépendance, il participe au gouvernement d'Agostinho Neto

avec le poste de vice-ministre de l'Éducation. Il vit actuellement à Luanda où il exerce sa profession de professeur de sociologie à la faculté d'Architecture.

Auteur prolifique, il retrace l'histoire contemporaine de l'Angola. A travers son œuvre, Pepetela cherche à fédérer les différentes ethnies de son pays en un peuple angolais. Il décortique la société angolaise avec humour et truculence.

Pepetela a reçu le prix Camões 1997 pour l'ensemble de son œuvre.

Ses livres disponibles en langue française : *Yaka*, Ed. Les Eperonniers, 1991. Traduction de Artur Da Costa et Carmelo Vizone.

L'Esprit des eaux, Ed. Actes Sud, 2002. Traduction de Michel Laban.

Jaime Bunda, agent secret, Ed. Buchet-Chastel, 2005. Traduction de Béatrice de Chavagnac.

Lectures du lointain, Ed. Meet, 2006. Traduction de Sebastien Roy (texte bilingue).

► **José Eduardo Agualusa.** José Eduardo Agualusa est né en 1960 à Huambo (Angola). Malgré une formation en agronomie et sylviculture à Lisbonne, il s'engage dans le journalisme et l'écriture. En 1989, il s'inspire de l'histoire coloniale pour son premier roman *A Conjura*, et ouvre ainsi la voie à une nouvelle génération d'auteurs africains. Membre de l'Union des écrivains angolais et créateur de la maison d'édition brésilienne Lingua Geral, ses livres, recueils de contes et essais ont été traduits dans plusieurs langues.

Ses livres disponibles en langue française : *La saison des fous*, 2003, Ed. Gallimard. Orig. *Estação das Chuvas*.

Le marchand de passés, 2006, Ed. Métailié. Orig. : *O Vendedor de Passados*.

La guerre des anges, 2007, Ed. Métailié. Orig. : *O Ano em que Zumbi Tomou o Rio*.

Les femmes de mon père, 2009, Ed. Métailié. Orig. : *As mulheres do meu pai*.

Barroco tropical, 2011, Ed. Métailié. Orig : *Barroco Tropical*.

Théorie générale de l'oubli, 2014, Ed. Métailié.

► **Manuel Rui.** Né à Huambo le 4 novembre 1941, Manuel Rui est l'un des plus célèbres écrivains angolais. Après avoir poursuivi des études de droit à l'Université de Coimbra, au Portugal, où il obtient une licence, il rentre au pays suite à la révolution des Œillets. En 1982, paraît *Le Porc épique*, une parodie du régime post-colonisation.

Extrait de <http://litteratureafricaine.unblog.fr/2010/05/28/rui-manuel-le-porc-epique/>
Son livre disponible en langue française : *Le porc épique*, 1999 (édition originale 1982), Dapper Littérature.

► **Ondjaki.** Ndalú de Almeida, de son nom de plume Ondjaki, est un écrivain angolais de langue portugaise, né à Luanda en 1977. Il a

obtenu une maîtrise en sociologie à l'université de Lisbonne en 2002. Membre de l'Union des écrivains angolais, il a publié divers romans et volumes de nouvelles ou de poésie. Il est également un homme de théâtre, de cinéma et de peinture. Ondjaki vit actuellement à Rio de Janeiro, au Brésil.

Ses livres ont été traduits en français, anglais, italien, espagnol, japonais et swahili. Il a reçu de nombreux prix internationaux pour son œuvre (Grande Prémio de Conto Camilo Castelo Branco décerné en 2008 par l'Association des écrivains portugais ; prix Grinzane for Africa ; prix Jabuti en 2010 ; prix Saramago 2013.

Ses deux livres disponibles en langue française : *Ceux de ma rue*, Ed. Joie de Vivre, collection Rétroviser, 120 pages. *Bonjour camarades*, Ed. Joie de Vivre, collection Récits, 225 pages.

MÉDIAS

■ VIVRE EN ANGOLA

www.vivreenangola.com/

Le site des expatriés francophones en Angola

Envie d'une bonne adresse ? En quête d'une activité ? A la recherche d'une info pratique ? Un seul clic : www.vivreenangola.com. Créé en juin 2012, ce site d'informations indépendant est géré par une équipe de bénévoles. Mis à jour au quotidien, il s'adresse à tous

les expatriés en Angola. Très complet, VEA renseigne sur le pays, avec des données historiques, géographiques, économiques, culturelles. Il partage des infos pratiques, de sécurité, de santé, de logement, d'éducation, de transport, liste les associations, les activités sportives et de loisirs, parle de tourisme, de sorties et de shopping, publie les petites annonces et regroupe les liens utiles.

MUSIQUE

La musique est le drapeau de la culture angolaise ! Chantée principalement en *kimbundu*, *umbundu*, *kicongo* et en portugais, elle occupe une place prépondérante dans

la culture nationale. Elle en est la principale forme d'expression. La musique est divertissement et outil de transmission de la culture populaire angolaise.

Puto Português

Parmi la nouvelle génération, Puto Português est considéré comme un chanteur de semba de « *essa nova geração* ». Puto Português est le nom d'artiste de Lino Cerqueira Fialho, résidant au Bairro Terra Nova à Luanda.

Puto Português a commencé à produire dans le style kuduro avec son partenaire Nacobeta. Leur premier CD *A Dupla* est sorti en 2008, suivi par *Kuduro is Life* en 2009. Poursuivant seul sa carrière, Puto Português passe au style semba et enregistre son premier album en solo en 2010. Cet album, intitulé *Geração do Semba*, a gagné le prix « Disque de l'Année » de la chaîne Top Rádio Luanda en 2010.

► **Plus d'informations** sur www.putoportugues.com

Paulo Flores

« Cette voix que je donne c'est cette voix que je suis. »

La VOIX de Paulo Flores, douce et chaleureuse, vibrante et grave, nous conte des histoires de l'Angola. C'est la voix de l'âme, du blues et de la fête qui s'adresse à chacun de nous pour nous entraîner dans un concert d'harmonies et d'humanité.

Paulo Flores est depuis plus de vingt ans un artiste majeur, immensément populaire en Angola et très aimé par les publics lusophones. Auteur-compositeur prolifique et talentueux, Paulo Flores embrasse la profusion musicale de son pays pour la projeter au diapason des vibrations du monde. Sa singularité créative est constamment renouvelée par les échos de la vie et les connexions avec divers lieux de notre planète. L'intimité individuelle est traversée par les cris du monde. La musique est un creuset de résistance, une expression de vie et d'espoir.

Paulo Flores est né il y a 40 ans à Luanda, capitale de l'Angola. L'enfance de Paulo est bercée par les grands hits des années 60 et 70 que lui fait écouter son père Cabé Flores : les voix des chanteurs stars, la virtuosité du doigté sur les cordes, le cadencement de la guitare basse, le battement sourd des *batuques*. Il découvre le blues et la soul, et d'autres musiques afro-américaines.

En 24 ans d'une carrière sans éclipse, Paulo Flores a été l'artisan d'impulsions décisives pour la création musicale en Angola. À 17 ans, il fut la star de la *kizomba*, danse joyeuse qui enthousiasma la jeunesse angolaise et portugaise. Mais le jeune homme ne se laissa pas étourdir par le succès et partit en quête d'un autre son. Il composa alors des mélodies, légères et vibrantes, pour dire les émotions, les peines et les joies du quotidien. Il a su créer « son » semba, construisant un pont entre sons traditionnels et contemporains. Il contribua ainsi à entraîner la jeune génération à la redécouverte du riche patrimoine de son pays.

À partir des cellules rythmiques et mélodiques traditionnelles, Paulo Flores compose à la guitare des formes modernes, qu'il enrichit d'arrangements et de couleurs vibrantes. Il a l'art de réunir autour de lui des musiciens aux styles très divers. De l'alchimie des talents, il forge une dynamique harmonieuse. Ces dernières années, son inspiration s'est encore diversifiée au gré de ses voyages et de ses rencontres.

Les chants et les danses du Cap Vert et des autres pays africains autrefois colonisés, comme l'Angola, par le Portugal, font partie de la vie de Paulo. À Lisbonne notamment, il rencontre les grands artistes de la lusophonie africaine. L'Afrique que le « premier monde » n'entend pas. Paulo nous communique son énergie de la survie et de la création au quotidien. Et nous rappelle qu'elle est la matrice du grand mix de la sono mondiale.

Sur le ton de la plainte, en mélodie chaloupée, ou sur un rythme très dansant, les mots de Paulo Flores saisissent des images furtives de fête et d'amitié, de tragiques flashs de misère et de violence, des séquences tendres et intimes. Il lance des cris d'alerte et de révolte contre l'injustice et la brutalité d'un système prédateur qui contrôle les richesses et cloisonne la société. Il exprime sa perplexité devant la nouvelle Angola, riche et inégalitaire. Sa créativité musicale et sa générosité artistique ont conquis les cœurs de plusieurs générations qui se pressent par dizaines de milliers dans ses concerts. Il offre ses mélodies, sa poésie, sa personne pour nous faire partager ses émotions d'Angolais, en ce début du XXI^e siècle.

Pour ceux qui veulent en savoir davantage www.pauloflores.com

► **Texte adapté** d'un Communiqué de Presse rédigé en 2012 par l'auteur et réalisatrice Ariel de Bigault à la suite de la parution en France du CD « EXCOMBATENTES » Redux 2012.

Elle a longtemps été la voix de la contestation, celle de la survie d'une identité dévalorisée, malmenée, dominée. L'expression du désir de vivre, du plaisir de la fête en réaction à la violence et l'injustice.

Confinée dans ses frontières par la rumba congolaise, la musique angolaise, influencée par les sonorités brésiliennes et le zouc antillais, émerge sur la scène internationale dès les années 80. Le *semba*, le *kuduro* et particulièrement le *kizomba*, au tempo traditionnel irrésistible avec d'adroits arrangements inspirés des sonorités de la musique techno, font aujourd'hui danser sur le continent africain et bien au-delà, en Europe et en Amérique. Ces musiques issues de la fusion d'éléments traditionnels et d'apports plus modernes, connaissent un succès international croissant.

► **Le Semba.** Né dans la première moitié du XX^e siècle, le Semba est une musique urbaine. On le doit au leader du groupe N'Gola Ritmos, « Liceu » Vieira Dias, qui rêvait d'une musique angolaise moderne, chantée en langue kimbundu. Les textes, très revendicatifs dans les premiers temps, se sont adoucis même si certains artistes continuent aujourd'hui de traiter avec mordant des sujets de société. Mêlant rythmes africains et européens, avec quelques accents brésiliens et cubains, le

Semba se veut avant tout une musique africaine. En perpétuel mouvement, il ne cesse d'explorer les évolutions et tendances.

► **Le kuduro.** Le *kuduro* est le genre musical angolais le plus récent. Il est un mélange de musique

électronique et africaine. Les paroles, souvent revendicatrices, sont chantées en portugais.

► **Le kizomba.** Ce « tango africain », comme l'appellent certains, est en train de conquérir le monde ! Né dans les années 1980 à Luanda, c'est une danse très populaire en Angola, qui s'est très rapidement fait connaître à l'étranger, notamment dans l'ensemble des pays d'Afrique lusophones (Guinée-Bissau, Cap-Vert, Mozambique, São Tomé), au Portugal et en Europe. De là sont nés trois styles très caractéristiques ; un style angolais, un style capverdien et un style portugais. La danse s'effectue en couple, sur un rythme proche du zouc. Elle se caractérise par sa sensualité, son élégance, sa technicité et la symbiose qu'elle crée entre danseur et musique. Kizomba vient d'un mot *Kimbundu* qui signifie « fête ». La culture cubaine et surtout celle de la danse cubaine a fortement influencé le *Kizomba* angolais en conséquence de la présence (militaire) cubaine en Angola pendant les longues années de guerre civile, de 1975 à 2002.

TRADITIONS

■ CARNAVAL DE LUANDA

La Marginale de Luanda prend ses grands airs de fête chaque année pour le carnaval. Trente-huit groupes de la capitale ont défilé en mars 2014, dansant et chantant aux rythmes de *semba*, pour décrocher l'un des prix allant de 3 000 000 à 400 000 AKZ !

Les groupes s'y préparent pendant de longs mois car c'est extrêmement compétitif.

Les habitants de la ville se déguisent, chantent et dansent également. Pendant trois jours, la ville vit aux couleurs et au rythme du carnaval. C'est la fête dans la baie de Luanda ! C'était, en 2014, la 37^e édition sous cette forme. Le premier carnaval aurait été célébré en 1867. Son origine serait même beaucoup plus ancienne et remonterait à une fête en l'honneur

d'un roi bakongo. Entre traditions populaires et pratiques religieuses, le carnaval est un hommage à la culture angolaise.

Le carnaval est une célébration identitaire. Identité nationale. Identité urbaine. Une célébration de la jeunesse. Les paroles des chansons expriment le quotidien des Luandais avec leurs difficultés, leurs activités, leurs espoirs, etc. Souvent politiques et parfois critiques aussi. Il a été à maintes reprises interdit avant l'indépendance, et les participants désobéissants ont été sévèrement réprimés.

Le carnaval, avec ses longues préparations et répétitions, est pris très au sérieux en Angola. Lobito, Cabinda et Lubango sont parmi les autres grands carnivals, en dehors de celui de Luanda.

Retrouvez le sommaire en début de guide

Cuisine locale

A l'image du pays, la cuisine angolaise est riche et variée, influencée par des saveurs portugaises, brésiliennes et africaines. Un melting-pot gastronomique ! Une valse de plats nationaux ou régionaux, tous délicieux. Dans le désordre : *Muamba de Galinha*,

Muamba de ginguba & dendem, *Muamba de Ginguba de Caju* (spécialité de Soyo), *Calulu de peixe seco*, *Moqueca de peixe*, *Came seca*, *Cabrito*, *Kizaka com feijão*, *Peixe grelhado com banana & cassava*, *Mufete de Peixe*, etc.

■ PRODUITS CARACTÉRISTIQUES

Le palmier à huile (*Elaeis guineensis*) est le socle de la gastronomie africaine subsaharienne et angolaise par ses deux huiles, de palme et de palmiste. Pays charnière entre l'Afrique centrale et l'Afrique australe, l'Angola utilise autant le manioc du nord que le maïs du sud. Ces deux plantes importées d'Amérique ont détrôné le mil à partir du XVII^e siècle. Spécialité culinaire de toute la région du bassin du Congo et au-delà, les feuilles de manioc peuvent être également accommodées en Angola avec de la morue. L'incontournable morue de la cuisine portugaise ! L'empreinte portugaise, souvenir du commerce transatlantique, se retrouve aussi dans l'utilisation des haricots blancs.

Le *funge* est depuis des siècles le plat traditionnel préparé à base de farine de manioc ou de maïs, originellement farine de mil. Une boule de *funge* constitue le repas chez les plus pauvres, arrosée d'un peu de sauce pour les plus chanceux. Le *funge* est présenté aujourd'hui comme un plat d'accompagnement du poulet ou de la viande en sauce, du poisson frit, etc. Le *funge* de manioc est de couleur

gris clair, et celui de maïs, jaune ou blanc.

Le *cherne* ou mérrou (*Epinephelus nigritus* et *Epinephelus niveatus*) est le poisson préféré de la majorité des Angolais ! Ce poisson peut être cuisiné de manières variées comme l'*arroz de cherne* avec ou sans crevettes, mérrou au four, grillé, rôti, en brochettes, avec différents choix de sauces, selon le chef. En raison de sa chair très appréciée, c'est le plat de poisson le plus cher sur les cartes des restaurants. Ne pas hésiter cependant, le mérrou est toujours excellent !

Le *marufo*, ou vin de palme, est connu dans la majorité des pays africains. C'est l'une des plus anciennes boissons alcoolisées traditionnelles à base de palmier produites sur le continent. Le *kimbombo* à base de maïs ou la *kissangua* à base d'ananas, ou même encore le *bididi* à base de noix de cajou et le *capuca* à base de sucre, sembleraient plus typiques localement et davantage appréciées des Angolais. Le choix sur place de boissons traditionnelles enivrantes est encore plus grand !

■ RECETTES

Calulu

► **Ingédients** : 2 daurades • 100 g de poisson séché • 2 oignons • 1 verre d'huile de palme • 200 g de courge • 2 piments • 500 g de feuilles de manioc • 500 g de feuilles de patates douces • 3 ou 4 gombos • 2 aubergines • 2 tomates bien mûres.

► **Préparation** : laver les feuilles de manioc et les faire blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante.

Faire de même avec les feuilles de patates douces. Puis les hacher finement.

Eplucher et couper les oignons en morceaux. Laver, épépiner et écraser grossièrement les tomates.

Equeuter les gombos et les hacher.

Eplucher la courge et la couper en petits dés avec les aubergines et les piments.

Rincer les feuilles de manioc et les piler avec les oignons.

Ecailler et vider les daurades. Les faire cuire 8 minutes à l'eau bouillante. Enlever la tête et les arêtes. Emietter la chair.

Chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir le hachis de feuilles de patates douces



© DOMINIQUE VERDUIGO

Séchoir à poissons.

et les feuilles de manioc pilées. Ajouter les tomates écrasées. Saler et faire cuire pendant 15 minutes à feu doux.

Ajouter la chair des daurades, le poisson séché, les gombos, les aubergines, la courge et les piments. Mélanger et laisser mijoter 20 minutes.

Muamba de Galinha

► **Ingrédients** : 1 poulet • 1 oignon • 1 verre d'huile de palme • Sauce de noix de palme

muamba • 500 g de courge • 1 piment • 4 ou 5 gombos • 1 pointe d'ail

► **Préparation** : découper le poulet et l'assaisonner avec sel et ail. Eplucher et couper l'oignon en morceaux. Faire revenir le poulet avec l'oignon. Une fois doré, ajouter la sauce muamba et la courge coupée en morceaux. Laisser mijoter au moins 45 minutes. Incorporer les gombos 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Jeux, loisirs et sports

■ DISCIPLINES NATIONALES

Comme partout ailleurs en Afrique ou presque, le football est le sport le plus prisé en Angola et les noms des grands joueurs internationaux se promènent sur le dos de nombreux t-shirts dans l'ensemble du pays. La CAN (Coupe d'Afrique des Nations) a été pour la première fois organisée par l'Angola en janvier 2010.

L'autre sport collectif largement pratiqué et apprécié (discipline héritée des Portugais) est le hockey sur patins. Les championnats du monde de cette discipline ont eu lieu en Angola en septembre 2013 (avec entre autres, la participation de l'équipe de France). En

athlétisme, un angolais, António Santos, devient champion d'Afrique du triple saut. C'était en 1988. Luís Jorge Sá Silva né en 1990 à Benguela et coureur automobile, est considéré dès ses 18 ans comme le meilleur sportif international d'Angola après avoir remporté plusieurs victoires. A 22 ans, il est le premier pilote angolais à marquer des points dans une course européenne. Son avenir international est très prometteur. Les grandes villes angolaises organisent chaque année leur Grand Prix Automobile. Vous en entendrez beaucoup parler à Lubango et à Huambo notamment.

■ ACTIVITÉS À FAIRE SUR PLACE

Plus que toute autre activité, les sports nautiques sont à l'honneur pour les résidents et les touristes. Pêche au gros, plongée sous-marine, surf, kitesurf, voile. Piscines et plages aussi bien évidemment. Seule la pêche sportive attire en Angola les visiteurs étrangers pour des séjours thématiques et des compétitions internationales.

Les « fous de la pêche » repartent ravis car les grosses prises sont fréquentes. Les golfeurs trouvent leur bonheur également sur les berges du Rio Kwanza avec un parcours 18 trous qui plaît et des tournois régulièrement organisés. Le climat angolais se prête particulièrement bien à la randonnée encore à développer.

► **Observations faunistiques.** Les baleines australes remontent l'Atlantique depuis l'Antarctique et migrent chaque année par le littoral angolais. En effet, leurs aires de reproduction se situent principalement le long des côtes méridionales de l'Afrique. Les cétacés sont particulièrement visibles d'août à novembre au large de Luanda. Les opérateurs qui proposent des tours en bateau garantissent d'apercevoir les baleines à bosse de mi-août à octobre. Les « mouvements

acrobatiques » des mégaptères ne sont pas toujours garantis !

L'Angola est aussi le paradis des « *birdwatchers* » avec une avifaune d'une richesse remarquable dont un grand nombre d'espèces endémiques en raison de la multitude d'habitats que compte le pays (savanes, désert, montagnes, escarpements, forêt équatoriale, etc.). Aux portes de la capitale, la baie de Mussulo est notamment un site d'observation exceptionnel. Cette immense zone humide nourrit de nombreuses espèces d'oiseaux d'eau mais également d'oiseaux migrateurs. C'est une halte migratoire à découvrir... et à protéger.

Voir sur une plage les bébés-tortues émerger du nid et se diriger vers la mer est une merveilleuse expérience possible en Angola. Assister au creusement du trou dans le sable et à la ponte d'une tortue marine est tout aussi exceptionnel. Les tortues marines sont en grand danger d'extinction. Observer les tortues demande en conséquence beaucoup de prudence et de respect. Le tourisme ne doit pas devenir une source de perturbation en l'absence d'encadrement adapté.

Enfants du pays

Bonga

Sa voix chaude et rauque est depuis plus de trente ans l'une des plus connues d'Angola. Bonga est un enfant des « *musseques* », ces quartiers de Luanda, où dans les années 50-60, les musiques populaires expriment avec force une identité angolaise niée par le pouvoir colonial. Il chante, joue des percussions et de l'harmonica avec Lamartine, Teta Lando et Lilly Tchiumba. « Nous chantions la réalité de l'existence des angolais sous la domination coloniale, la pauvreté, les bidonvilles, la situation des enfants, tout l'aspect social sordide et vraiment épouvantable de la réalité coloniale. »

Après quelques années à Lisbonne, il part en 1972 aux Pays-Bas, puis à Paris. Avec Mario Rui Silva il enregistre des disques qui sont encore aujourd'hui parmi les plus expressifs de la musique angolaise. Bonga a parcouru le monde, côtoyé de grands artistes (Manu Dibango, Martinho da Vila) et enregistré une vingtaine de disques. Il vit depuis à Lisbonne. Malgré ce long exil, Bonga fidèle à l'inspiration de sa jeunesse, se veut l'interprète de la sensibilité populaire des quartiers de Luanda où on apprécie toujours son ton et son style. Sa voix gouailleuse et rieuse imprime un swing irrésistible aux *sembas*, *rebitas* et *rumbas*. Empruntant images et paradoxes à la tradition orale, il conte les vicissitudes de la vie quotidienne. « Ngongo Jetu » (Nos peines) est un « lamento », un genre dans lequel Bonga excelle. C'est une prière et non une lamentation. Les accents sont graves mais les intonations sont vigoureuses. La tristesse y côtoie la révolte.

« Nous avons parcouru notre pays et le monde, nous sommes proches de vous qui êtes restés en Angola, ne dites pas qu'il n'y a pas de problèmes (...) »

©Ariel de Bigault, auteur et réalisatrice, spécialiste de la musique du monde lusophone www.arieldebigault.com – BUDA MUSIQUE 1956-1998 - Film « *Canta Angola* » L'Harmattan

Leila Luliana da Costa Vieira Lopes

Cette jeune étudiante, Miss Angola 2010, est couronnée Miss Univers 2011, à São Paulo au Brésil. A 25 ans, elle est la 60^e Miss Univers et la première Miss Angola à obtenir un titre

international. Leila Lopes, née à Benguela le 26 février 1986, est aussi la quatrième femme noire élue de l'histoire de ce concours de beauté. « Une révélation ! », dira la presse.

Rio Antonio Zoba Mavuba

L'histoire d'un bleu né boat-people. Alors que la famille fuyait la guerre civile en Angola, sa mère angolaise lui donne naissance en pleine mer au large de l'Afrique de l'Ouest. C'était en mai 1984. C'est sur ce bateau de réfugiés que son père, Ricky Mavuba, ancien footballeur international congolais, le prénomme Rio qui veut dire fleuve en portugais. Rio Mavuba, élevé en France, en acquiert la nationalité en 2005.

Pepetela

Artur Carlos Maurício Pestana dos Santos, connu sous le pseudonyme de Pepetela, est l'un des plus grands noms de la littérature angolaise.

Né le 29 octobre 1941 à Benguela, Pepetela est scolarisé dans sa ville natale jusqu'à l'âge de quinze ans. Il part finir ses études secondaires au lycée Diogo Cão de Lubango et poursuit ensuite ses études supérieures à Lisbonne. C'est dans la capitale portugaise qu'il intègre la Maison des Etudiants de l'Empire et que se dessine sa trajectoire littéraire et politique. Parmi d'autres activités, il devient l'un des cofondateurs du Centre d'Etudes Angolaises. Le futur écrivain entre à la Faculté d'Ingénierie en 1960 mais change rapidement pour celle de Lettres. Il s'engage en politique dès 1963 et entre au MPLA, le *Movimento Popular para a Libertação de Angola* (Mouvement Populaire pour la Libération de l'Angola). Ce choix trace son futur. Ses expériences acquises comme témoin direct de l'histoire angolaise inspireront son œuvre et sa propre trajectoire existentielle. Pendant toute une période, Pepetela est obligé de s'exiler en France puis en Algérie. Après la libération tant attendue de l'Angola, le romancier retourne dans son pays en 1975 pour prendre, à 34 ans, le poste de Vice-Ministre de l'Education sous la Présidence d'Agostinho Neto. Licencié en sociologie de l'Université d'Alger, il a pu opter pour l'enseignement à la Faculté d'Architecture de Luanda en quittant la vie politique. Il se consacre alors à ses cours et à sa carrière littéraire.

Dans les années qui suivent l'indépendance, la plupart des écrivains angolais s'identifient tout d'abord aux nouveaux régimes d'inspiration marxiste, puis ils reprennent leur autonomie. Le romancier Pepetela ouvre ainsi la voie au début des années 1980, mêlant humour et critique sociale. Son œuvre, marquée par l'histoire de la société angolaise de la période précoloniale à nos jours, est couronnée par le prix Camões en 1997.

L'auteur africain vit aujourd'hui à Lisbonne. Il est très actif dans les sphères culturelles, au sein de l'Union des Ecrivains Angolais et de l'Association Culturelle Chá de Caxinde.

« Il voulait en finir avec l'ovale du monde et il a réussi. Mais l'acte de casser le rêve s'est allié avec l'impossibilité de vivre dans un monde sans ovalité. Et il n'y avait pas encore des machines qui puissent réaliser des rêves individuels. » extrait de sa première œuvre *Muana Puó* écrite en 1969 et publiée en 1969. Dans *Mayombe* (1980) son roman le plus célèbre, la guérilla est une toile de fond sur laquelle se tissent des histoires individuelles, des personnages et leurs idées. Les personnages de *Mayombe* cherchent à affirmer leur identité individuelle à l'intérieur d'une identité collective complexe. Pepetela fait raisonner une multitude de voix et de voies qui s'ouvrent devant ces hommes confrontés à la force de la nature, au combat pour la liberté de leur pays, à eux-mêmes.

Manuel Rui

Né à Huambo le 4 novembre 1941, Manuel Rui est l'un des plus célèbres écrivains angolais.

Après avoir poursuivi des études de droit à l'Université de Coimbra, au Portugal, où il obtient une licence, il rentre au pays suite à la révolution des Œillets. Il est nommé Ministre de l'information du MPLA. En 1982, paraît *Le Porc épique*, une parodie du régime post-colonisation. Avec humour et dérision, Manuel Rui nous fait entrer dans la vie d'un locataire, qui décide d'engraisser un cochon (baptisé « Carnaval de la Victoire » !), afin de varier son repas quotidien, constitué de manioc et de poisson. Pour ne pas être mal vu ni être taxé de pro-impérialiste, il décide de s'occuper de l'engraissement dans le plus grand secret. S'ensuit tout un jeu de chat et de la souris avec les enfants, le chef des locataires, les miliciens et autres contrôleurs. Jusqu'au jour où les enfants, pris d'affection pour la bête, décident de la sauver d'une mort certaine... Jubilatoire !

Isabel dos Santos

Isabel dos Santos née en avril 1973 à Bakou (RSS Azerbaïdjan, URSS), est la fille aînée du Président José Eduardo dos Santos et de sa première épouse, Tatiana Kukanova, d'origine russe. Mariée à Sindika Dokolo qu'elle a connu à Londres pendant ses études, elle est mère de trois enfants.

Surnommée « la princesse » par les Angolais, Isabel dos Santos est devenue « la petite fille aux œufs » après avoir dévoilé une histoire de sa petite enfance lors de l'interview accordée au *Financial Times* en 2013. Isabel dos Santos est la femme la plus riche d'Afrique, selon le magazine *Forbes*. En dollars, elle est la toute première femme milliardaire africaine ! « Je ne fais pas de politique, je fais du business » En 2014, son aura dépasse largement les frontières du continent.

Elsa Viana

Être Chef en Angola n'est pas facile, mais par passion et avec amour, ça en vaut la peine ! La Chef angolaise Elsa Viana en est convaincue. Après vingt ans de traductions, anglais, français, italien, elle décide de réaliser son rêve d'enfant et obtient un Diplôme de l'Ecole Lenôtre à Paris. Elle poursuit ensuite sa formation « cuisine » en voyageant autour du monde côtoyant les grands Chefs. Elle en ramène sa signature, la « cuisine métisse », saveurs exotiques de ces cuisines d'ailleurs mélangées à la gastronomie traditionnelle angolaise. Sa vie toute entière est une mosaïque de goûts et de lieux.



Communiquer en portugais

Il est évident que si vous avez l'intention de ne vous arrêter que dans des hôtels de luxe où tout le monde parle anglais ou français, et si vous comptez vous limiter à des visites guidées, alors vous n'aurez pas besoin de faire l'effort d'apprendre des rudiments de portugais. Mais si vous voulez vraiment connaître le pays, il vous faut profiter de chaque occasion pour rencontrer des gens. Et c'est en vue de ces échanges qu'il est important que vous ayez quelques notions de la langue. Vous recevrez en retour un accueil bien différent, vous comprendrez mieux ce qui se passe autour de vous – et vous y gagnerez sur tous les plans, pas seulement au niveau linguistique... ! N'hésitez pas à prendre un ton personnel et familier !

Le Portugal est un petit pays (près d'un dixième de la population vit et travaille à l'étranger). C'est un creuset où se fondent ceux qui y ont toujours vécu, ceux qui sont revenus des anciennes colonies, ceux qui sont de retour après avoir travaillé des années à l'étranger – partout dans le monde –, enfin quelques émigrants venus du Brésil et beaucoup d'étrangers qui ont décidé de s'installer là.

L'ouverture d'esprit est une qualité commune à de nombreux Portugais. Ainsi, ils vous poseront rapidement des questions personnelles qui, chez nous, seraient bien souvent considérées comme déplacées. Cette curiosité se fonde sur un réel intérêt et un désir de participation. Si vous voulez, vous aussi, savoir quelque chose sur le quotidien des Portugais, demandez sans hésiter. Par ailleurs les Portugais sont tellement serviables qu'ils iront souvent jusqu'à vous accompagner pour que vous ne vous perdiez pas en chemin.

Cette rubrique est réalisée en partenariat avec Assimil.



Alphabet portugais

▶ A, a	a	▶ N, n	êne
▶ B, b	bé	▶ O, o	o
▶ C, c	cé	▶ P, p	pé
▶ D, d	dé	▶ Q, q	qué
▶ E, e	è	▶ R, r	ère
▶ F, f	èfe	▶ S, s	èsse
▶ G, g	gé	▶ T, t	té
▶ H, h	agà	▶ U, u	ou
▶ I, i	i	▶ V, v	vé
▶ J, j	jôta	▶ X, x	chich
▶ L, l	èle	▶ Z, z	zé
▶ M, m	ème		

Prononciation

▶ ai	ài	bairro (quartier)
▶ ei	èi	leite (lait)
▶ oi	ôi	noite (nuit)
▶ ui	ouï	fui (j'ai été)
▶ ão	ãou	pão (pain)
▶ ãe	ã-i	mãe (mère)
▶ õe	ô-i	pensões (pensions)

Une appli futée
pour partager
tous ses
bons plans
et gagner
des guides

pour télécharger l'appli

► em	<i>ã-i</i>	bem (bien)
► ens	<i>ã-ich</i>	tens (tu as)
► lh	<i>ll</i>	olho (œil)
► nh	<i>gn</i>	vinho (vin)
► s (en fin de mot)	<i>ch</i>	dois (deux)
► x	<i>ch</i>	taxa (taxe)
	<i>kss</i>	tóxico (toxique)
	<i>z</i>	exemplo (exemple)
	<i>ss</i>	máximo (maximum)

La phrase

L'ordre habituel des mots (le plus courant) est : sujet-verbe-complément. Il est très proche du français et ne devrait donc pas vous poser de problème.

- **Começamos a aprender português.**
Nous commençons à apprendre le portugais.
- **Queres ir comigo?**
Veux-tu aller avec moi ?
- **Não quero ir contigo.**
Je ne veux pas aller avec toi.

Les verbes

Il existe trois groupes de verbes réguliers :

- Premier groupe : verbes en **-ar**, comme **falar** (parler) ;
- Deuxième groupe : verbes en **-er**, comme **comer** (manger) ;
- Troisième groupe : verbes en **-ir**, comme **partir** (partir).

Les pronoms sujets sont surtout employés lorsqu'on veut insister sur la personne (moi, je...) ; sinon, ils sont le plus souvent omis et c'est la terminaison du verbe qui indique la personne.

• Verbes réguliers au présent

► falar (-ar)	parler
► falo	je parle
► falas	tu parles
► fala	il / elle parle
► falamos	nous parlons
► (falais)	vous parlez
► falam	ils / elles parlent ; vous parlez
► comer (-er)	manger
► como	je mange
► comes	tu manges
► come	il / elle mange
► comemos	nous mangeons
► (comeis)	vous mangez
► comem	ils / elles mangent ; vous mangez
► partir (-ir)	partir
► parto	je pars
► partes	tu pars
► parte	il / elle part
► partimos	nous partons
► (partis)	vous partez
► partem	ils / elles partent ; vous partez

► **Eu falo português, e tu?**

Moi, je parle portugais, et toi ?

► **Falas francês?**

Tu parles français ?

▶ **Ela não come carne.**
Elle ne mange pas de viande.

▶ **Partimos amanhã.**
Nous partons demain.

• **Verbes irréguliers au présent**

Comme dans la plupart des langues, les verbes les plus utilisés dans la langue courante sont souvent irréguliers. Essayez de bien vous souvenir des conjugaisons des verbes ci-après, car vous aurez certainement à vous en servir.

▶ dar donner	▶ dizer dire	▶ fazer faire	▶ poder pouvoir	▶ ir aller	▶ vir venir
dou	digo	faço	posso	vou	venho
dás	dizes	fazes	podes	vais	vens
dá	diz	faz	pode	vai	vem
damos	dizemos	fazemos	podemos	vamos	vimos
(dais)	(dizeis)	(fazeis)	(podeis)	(ides)	(vindes)
dão	dizem	fazem	podem	vão	vêm
▶ saír sortir	▶ trazer porter	▶ ver voir	▶ ouvir entendre	▶ saber savoir	▶ pôr mettre
saio	trago	vejo	ouço	sei	ponho
sais	trazes	vês	ouves	sabes	pões
sai	traz	vê	ouve	sabe	põe
saímos	trazemos	vemos	ouvimos	sabemos	pomos
(sais)	(trazeis)	(vedes)	(ouvis)	(sabeis)	(pondes)
saíem	trazem	vêm	ouvem	sabem	põem

Les auxiliaires

Ter (avoir), **ser** (être), **estar** (être) sont les principaux auxiliaires que vous trouverez à tout moment. Leur emploi ne correspond pas, toutefois, à leur équivalent en français.

Ter, employé avec un participe passé, comporte une nuance de répétition et de continuité :

▶ **Ele tem trabalhado muito.**
Il a beaucoup travaillé (et il continue de travailler).

Ser marque l'identité, l'essence, ce qui ne change pas. **Estar** indique plutôt la localisation ou un état passager :

▶ **Ele é francês.**
Il est français.

▶ **Ele é amado.**
Il est aimé.

▶ **Ele está em Lisboa.**
Il est à Lisbonne.

▶ **Ele está cansado.**
Il est fatigué.

• **Conjugaison au présent**

▶ ter (avoir)	ser (être)	estar (être)
▶ tenho	sou	estou
▶ tens	és	estás
▶ tem	é	está
▶ temos	somos	estamos
▶ (tendes)	(sois)	(estáis)
▶ têm	são	estão

▶ **Sou da França / do Canadá / da Bélgica / da Suíça...**
Je viens de France / du Canada / de Belgique / de Suisse...

► **Estou em Portugal e tenho calor.**

Je suis au Portugal et j'ai chaud.

• **Être en train de**

Le verbe **estar** suivi de la préposition **a** indique une action continue :

► **Que estás a fazer?**

Qu'est-ce que tu es en train de faire ?

► **Estou a comer.**

Je suis en train de manger.

Les temps

Dès que vous commencerez à vous lancer dans des conversations en portugais, vous constaterez que le présent ne vous suffit plus. Il vous faudra alors apprendre à manier les autres temps...

• **Le futur**

La façon la plus courante pour exprimer le futur est le présent du verbe **ir** (aller) avec l'infinitif du verbe que l'on veut employer. Cela n'est pas sans nous rappeler le français.

► **Amanhã vou nadar.**

Demain je vais nager.

► **Esta noite vamos comer bacalhau.**

Ce soir, nous allons manger de la morue.

Il existe toutefois un futur grammatical, à l'emploi plus subtil, qui se forme en ajoutant à l'infinitif du verbe les terminaisons **-ei, -ás, -á, -emos, -eis, -ão** :

► **falar** (parler) +

ei
ás
á
emos
eis
ão

falarei
falarás
falará
falaremos
(falareis)
falarão

► **comer** (manger)

comerei
comerás
comerá
comeremos
(comereis)
comerão

► **partir** (partir)

partirei
partirás
partirá
partiremos
(partireis)
partirão

Nous vous épargnons les terminaisons irrégulières.

• **Le passé (prétérit)**

En portugais, la forme employée pour exprimer le passé est une forme simple, le prétérit, dont l'emploi correspond aussi bien au passé simple qu'au passé composé français.

Verbes réguliers

► **falar (-ar)**

parler
falei
falaste
falou
falámos
(falastes)
falaram

► **comer (-er)**

manger
comi
comeste
comeu
comemos
(comestes)
comeram

► **partir (-ir)**

partir
parti
partiste
partiu
partimos
(partistes)
partiram

Bengo Province, Cabo Ledo.

© TROPICALPIXSINGAPORE - ISTOCKPHOTO



Mussulo Bay, province de Luanda.

© TROPICALPIXSINGAPORE - ISTOCKPHOTO



Verbes auxiliaires

ter avoir tive tiveste teve tivemos (tivestes) tiveram	ser être fui foste foi fomos (fostes) foram	estar être estive estiveste esteve estivemos (estivestes) estiveram
--	---	---

Verbes irréguliers

dar donner dei deste deu demos (destes) deram	dizer dire disse disseste disse dissemos (dissestes) disseram	fazer faire fiz fizeste fiz fizemos (fizestes) fizeram	poder pouvoir pude pudeste pôde pudemos (pudestes) puderam	ir aller fui foste foi fomos (fostes) foram	vir venir vim vieste veio viemos (viestes) vieram
sair sortir saí saíste saiu saimos (saístes) sairam	trazer porter trouxe trouxeste trouxe trouxemos (trouxestes) trouxeram	ver voir vi viste viu vimos (vistes) viram	ouvir entendre ouvi ouviste ouviu ouvimos (ouvistes) ouviram	saber savoir soube soubeste soube soubemos (soubestes) souberam	pôr mettre pus puseste pôs pusemos (pusestes) puseram

▶ **Ontem nadei uma hora.**
 Hier j'ai nagé une heure.

▶ **O avião já partiu.**
 L'avion est déjà parti.

• **Le participe passé**

Verbes en...

▶ ar	falar	Participe passé	falado	parlé
▶ er	comer		comido	mangé
▶ ir	partir		partido	parti

▶ **Tens comido demais.**
 Tu as trop mangé (ces temps-ci).

• **L'imparfait**

L'emploi de l'imparfait correspond généralement à celui de l'imparfait français. On l'utilise en outre pour exprimer le conditionnel.

▶ **Dantes ela trabalhava na cidade.**
 Avant, elle travaillait en ville.

▶ **Onde estavas?**
 Où étais-tu ?

Imparfait des verbes réguliers

falar parler falava falavas falava falávamos (faláveis) falavam	comer manger comia comias comia comíamos (comíeis) comiam	partir partir partia partias partia partíamos (partíeis) partiam
---	---	--

Imparfait des verbes irréguliers et des auxiliaires

▶ ter avoir	▶ ser être	▶ estar être	▶ vir venir	▶ pôr mettre
tinha	era	estava	vinha	punha
tinhas	eras	estavas	vinhas	punhas
tinha	era	estava	vinha	punha
tínhamos	éramos	estávamos	vinhamos	púnhamos
(tinheis)	(éreis)	(estáveis)	(vinheis)	(púnheis)
tinham	eram	estavam	vinham	punham

• Le conditionnel

Comme nous l'avons dit, en portugais c'est l'imparfait qui est le plus souvent utilisé pour exprimer le conditionnel :

▶ **Eu gostava de ser rico.**
J'aimerais être riche.

▶ **Queria ir ao cinema.**
Je voudrais aller au cinéma.

Toutefois un conditionnel grammatical existe, à l'emploi plus complexe, qui se forme avec l'infinitif plus les terminaisons **-ia, -ias, -ia, -íamos, -ieis, -iam**.

L'interrogation et les mots interrogatifs

On distingue l'interrogation à l'intonation de la phrase. Contrairement au français, on n'inverse pas l'ordre des mots.

▶ **Tomamos um táxi.**
Nous prenons un taxi?

▶ **Tomamos um táxi ?**
Prenons-nous un taxi?

• Les questions introduites par des interrogatifs

▶ Quand vas-tu à (pars-tu pour) Lisbonne ?
Quando vais para Lisboa?

▶ Que voulez-vous prendre ?
Que quer tomar?

▶ Qu'est-ce que tu fais ?
O que é que estás a fazer?

▶ Pour qui est ce cadeau ?
Para quem é esse presente?

▶ À qui est ce bateau ?
De quem é aquele barco?

▶ Quelle est votre profession ?
Qual é a sua profissão?

S'adresser à quelqu'un, saluer

- ▶ monsieur
- ▶ madame
- ▶ mademoiselle
- ▶ bonjour !
- ▶ bon après-midi !
- ▶ bonsoir ! / bonne nuit !
- ▶ enchanté/e
- ▶ salut !
- ▶ au revoir ! / adieu !
- ▶ à bientôt / à tout de suite
- ▶ à tout à l'heure
- ▶ à plus tard

▶ Bonjour ! Comment allez-vous ?
Bom dia! O senhor como vai?

▶ Je vous présente mon ami Frank.
Apresento-lhe o meu amigo Frank.

- o senhor
- a senhora
- a menina
- bom dia!
- boa tarde!
- boa noite!
- muito prazer
- olá!
- adeus!
- até já
- até logo
- até depois

▶ Tout va bien.
Tudo bem.

▶ Enchanté/e !
Muito prazer!

- ▶ Au revoir et merci.
Adeus e obrigado/-a.
- ▶ De rien, toujours à votre disposition (à vos ordres).
De nada, sempre às ordens.
- ▶ Bonsoir, à la prochaine.
Boa noite, até à próxima.

Rien compris ? Persévérez !

- ▶ Je ne parle qu'un peu portugais.
Falo só um pouco português.
- ▶ Vous pouvez répéter, s'il vous plaît ?
Pode repetir, faz favor?
- ▶ Quelqu'un parle français ici ?
Alguém aqui fala francês?
- ▶ Que signifie... ?
O que significa...?
- ▶ Comment dit-on cela en portugais ?
Como se chama isto em português?
- ▶ Comment se prononce ce mot ?
Como se pronuncia esta palavra?
- ▶ S'il vous plaît, pouvez-vous parler plus lentement ?
Por favor, pode falar mais devagar?
- ▶ S'il vous plaît, pouvez-vous m'écrire cela ?
Faz favor, pode escrever-me isso?
- ▶ Je n'ai rien compris.
Não percebi nada.
- ▶ Je ne comprends pas.
Não percebo.

Phrases et expressions les plus utiles

- | | |
|-------------------|------------------------------|
| ▶ oui, si | sim |
| ▶ non | não |
| ▶ s'il vous plaît | faz favor / por favor |
| ▶ merci | obrigado/-a (m. / f.) |
| ▶ de rien | de nada |
| ▶ bon voyage ! | boa viagem! |
| ▶ bienvenue ! | bem vindo! |



ASSIMIL évason →

Ce guide vous propose les bases de la grammaire, du vocabulaire et des phrases utiles ainsi que des informations sur les Portugais et leurs coutumes. Bref, tout ce qu'il faut savoir avant d'aller faire un petit séjour au Portugal.

- ▶ comment allez-vous ?
- ▶ adieu !, au revoir !
- ▶ bon appétit !
- ▶ santé !, à la vôtre !
- ▶ pardon
- ▶ ça n'a pas d'importance

como está?
adeus!
bom apetite!
saúde!
desculpe
não faz mal

Les questions importantes

- ▶ Est-ce qu'il y a... ?
- ▶ Y a-t-il encore... ?
- ▶ Je cherche...
- ▶ J'ai besoin de...
- ▶ S'il vous plaît, je voudrais...
- ▶ Où puis-je acheter... ?
- ▶ Combien coûte... ?
- ▶ Qu'est-ce que c'est ?
- ▶ Je veux aller à...
- ▶ Combien coûte le trajet jusqu'à... ?
- ▶ Svp, conduisez-moi à...
- ▶ Je veux téléphoner.
- ▶ J'ai besoin d'aide !
- ▶ Quand part le bus pour... ?
- ▶ C'est le train pour... ?

Há...?
Ainda há...?
Eu procuro...?
Eu preciso de...
Faz favor, queria...
Onde posso comprar...?
Quanto custa...?
O que é isto?
Quero ir a...
Quanto custa a viagem a...?
Faz favor, leve-me a...
Quero telefonar.
Preciso de ajuda!
A que hora sai a camioneta para...?
Este é o comboio que vai a...?

Quelques mots qui vous aideront

• **Onde é...?** - Où se trouve... ?

- ▶ Où sont les toilettes ?
- ▶ Où est-ce qu'il y a une pharmacie ?
- ▶ Où est la rue da Rosa ?

Onde é a casa de banho? / o toilette?
Onde é que há uma farmácia?
Onde é a rua da Rosa?

• **Há...?** - Est-ce qu'il y a... ?

- ▶ Est-ce qu'il y a du pain ?
- ▶ Qu'est-ce qu'il y a à manger ?

Há pão?
Que há para comer?

• **Quero...** - Je veux...

- ▶ Je veux une chambre.
- ▶ Je veux un billet pour Évora.

Quero um quarto.
Quero um bilhete para Évora.

• **Quanto custa?** - Combien ça coûte ?

- ▶ Combien coûte ceci ?
- ▶ Combien coûte le kilo ?

Quanto custa isto?
Quanto custa o quilo?

• **Pois, pois**

▶ Vous entendrez souvent dans la conversation cette forme d'acquiescement : **Pois, pois**; elle équivaut à « oui, oui », « bien sûr » !

▶ Pour répondre affirmativement à une demande ou à une question, on peut vous dire **sim, senhor / sim, senhora**. On peut aussi confirmer quelque chose en reprenant simplement le verbe, par exemple : **É aqui o hotel?** (C'est ici l'hôtel ?) **É, é.** (c'est, c'est), ce qui revient à dire « Oui, oui ».

Se déplacer au Portugal

- ▶ Pardon, où se trouve la gare routière ?

Desculpe, onde fica a estação das camionetas?

▶ Allez toujours tout droit et tournez à droite et la deuxième à gauche. Tout de suite au premier virage se trouve la gare routière.

Vá sempre em frente e vire à direita e a segunda rua à esquerda. Logo na primeira curva fica a rodoviária.

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| ▶ aéroport | aeroporto |
| ▶ aller-retour | ida e volta |
| ▶ arrêt d'autobus | paragem de autocarros |
| ▶ arrivée | chegada |
| ▶ autobus | autocarro |
| ▶ avenue | avenida |
| ▶ avion | avião |
| ▶ bateau | barco |
| ▶ bicyclette | bicicleta |
| ▶ car | camioneta |
| ▶ chemin | caminho |
| ▶ cinéma | cinema |
| ▶ croisement | cruzamento |
| ▶ départ | partida |
| ▶ entrée | entrada |
| ▶ escalier | escada |
| ▶ fumeurs / non fumeurs | fumadores / não fumadores |
| ▶ gare des chemins de fer | estação ferroviária |
| ▶ gare routière | estação rodoviária |
| ▶ guichet | bilheteira |
| ▶ information | informação |
| ▶ métro | metro |
| ▶ moto | mota |
| ▶ place | praça |
| ▶ prix | preço |
| ▶ quai des bateaux | cais dos barcos |
| ▶ réserver | reservar |
| ▶ route | estrada |
| ▶ rue | rua |
| ▶ sortie | saída |
| ▶ théâtre | teatro |
| ▶ ticket | bilhete |
| ▶ train | comboio |
| ▶ tramway | elétrico |
| ▶ voiture | carro |
| ▶ vol | voo |
- ▶ Où est le cinéma ?
Onde é o cinema?
- ▶ À quelle heure part le train pour Coimbra ?
A que horas parte o comboio para Coimbra?
- ▶ Je veux aller à Faro.
Quero ir para Faro.
- ▶ Combien coûte un aller-retour en deuxième classe ?
Quanto custa um bilhete de ida e volta em segunda?
- ▶ Je veux sortir au prochain arrêt.
Quero sair na próxima paragem.
- ▶ Où est-ce qu'on change de car pour Tavira ?
Onde é que se muda de camioneta para Tavira?

► Où va ce bus ?

Para onde vai este autocarro?

► Il y a une correspondance pour l'aéroport ?

Tem ligação para o aeroporto?

• **En voiture**

► Où est-ce qu'il y a un garage ?

Onde é que há uma garagem?

► Je n'ai pas d'essence.

Não tenho gasolina.

► J'ai besoin d'un mécanicien.

Preciso de um mecânico.

► Où est-ce qu'il y a un parking ?

Onde é que há um parque de estacionamento?

► La réparation est très chère / bon marché.

O conserto é muito caro / barato.

► Faites-moi le plein, s'il vous plaît.

Encha o depósito, se faz favor.

► l'accélérateur

o acelerador

► les amortisseurs

os amortecedores

► la batterie

a bateria

► la boîte de vitesses

a caixa de mudanças

► les bougies

as velas

► l'embrayage

a embraiagem

► feu (de signalisation)

semáforo

► le frein

o travão

► l'huile

o óleo

► le moteur

o motor

► les phares

os faróis

► le pneu

o pneu

► les roues

as rodas

► la vitesse

a velocidade

► Est-ce que vous louez des vélos ?

Você aluga bicicletas?

► C'est combien de l'heure ?

Quanto custa à hora?

L'hébergement

► appartement

apartamento

► auberge de jeunesse

albergue de juventude

► blanchisserie

lavandaria

► bon marché

barato

► chambre

quarto

► une chambre à deux lits

um quarto com duas camas

► cher

caro

► faire du camping

fazer campismo

► hôtel

hotel

► un grand lit

uma cama de casal

► maison, villa

casa, vivenda

► papier-toilette

papel higiénico

► partir, sortir

partir, sair

► payer

pagar

► pension

pensão

► faire une réservation

fazer uma reserva

► la tente

a tenda

► Je cherche une chambre pour deux personnes.

Procuro um quarto para duas pessoas.

- ▶ Avec salle de bains, mais pas très chère.
Com casa de banho, mas não muito caro.
- ▶ On peut prendre le petit déjeuner dans cet hôtel ?
Pode-se tomar o pequeno-almoço neste hotel?
- ▶ Nous voulons une chambre avec vue sur la mer.
Queremos um quarto com vista para o mar.
- ▶ À quelle heure servez-vous le dîner ?
A que horas serve o jantar?

Manger et boire

- ▶ S'il vous plaît, trouvez-moi une table pour quatre.
Se faz favor, arranje-me uma mesa para quatro.
- ▶ Pourriez-vous apporter le menu, s'il vous plaît ?
Podia trazer a ementa, por favor?
- ▶ Pouvez-vous apporter une autre bouteille ?
É possível trazer outra garrafa?
- ▶ S'il vous plaît, m'apporteriez-vous le sel ?
Se faz favor, trazia-me o sal!
- ▶ Il y a de la salade ? ▶ Je veux des épinards.
Há salada? Quero espinafres.
- ▶ Je veux payer une demi-portion de morue, un pichet de rouge et un café.
Quero pagar uma meia dose de bacalhau, um jarro de tinto e um café.
- ▶ Gardez la monnaie.
Guarda o troco.

▶ petit déjeuner	pequeno-almoço
▶ déjeuner	almoço
▶ dîner	jantar
▶ l'assiette	o prato
▶ la chaise	a cadeira
▶ le couteau	a faca
▶ la fourchette	o garfo
▶ le menu	a carta, a ementa
▶ la table	a mesa
▶ le verre	o copo
▶ beurre	manteiga
▶ miel	mel
▶ pain	pão
▶ froid	frio
▶ chaud	quente
▶ sucre	açúcar
▶ sel	sal
▶ poivre	pimenta
▶ huile d'olive	azeite
▶ vinaigre	vinagre
▶ olive	azeitona
▶ soupe, potage	sopa
▶ crevettes	camarões
▶ moules	mexilhões
▶ crabes	caranguejos
▶ thon	atum
▶ morue	bacalhau

Le voyage en poche



collection
Langues de poche :

l'indispensable
pour comprendre
et être compris



ASSIMIL[®]
Langues de poche

- ▶ veau, bœuf, vache
- ▶ porc, cochon de lait
- ▶ agneau, mouton
- ▶ chevreau, chèvre
- ▶ bifteck, côte
- ▶ foie
- ▶ saucisse
- ▶ lapin
- ▶ poulet
- ▶ haricots
- ▶ haricots verts
- ▶ pois chiches
- ▶ nouilles
- ▶ riz
- ▶ fèves
- ▶ pommes de terre
- ▶ pommes frites
- ▶ tomate
- ▶ fromage
- ▶ fruits
- ▶ abricot
- ▶ citron
- ▶ melon, pastèque
- ▶ orange
- ▶ pêche
- ▶ poire
- ▶ pomme
- ▶ raisins
- ▶ dessert
- ▶ gâteau de...
- ▶ roulé à...
- ▶ bière
- ▶ café
- ▶ café au lait
- ▶ eau minérale
- ▶ eau pétillante / plate
- ▶ eau-de-vie
- ▶ jus d'orange
- ▶ lait
- ▶ thé
- ▶ vin blanc / rouge
- ▶ vin vert
- ▶ vin de porto

- ▶ vitela, boi, vaca
- ▶ porco, leitão
- ▶ borrego, carneiro
- ▶ cabrito, cabra
- ▶ bife, costeleta
- ▶ fígado
- ▶ salsicha
- ▶ coelho
- ▶ frango
- ▶ feijões
- ▶ feijão verde
- ▶ grão
- ▶ massa
- ▶ arroz
- ▶ favas
- ▶ batatas
- ▶ batatas fritas
- ▶ tomate
- ▶ queijo
- ▶ fruta
- ▶ damasco
- ▶ limão
- ▶ melão, melancia
- ▶ laranja
- ▶ pêssego
- ▶ pêra
- ▶ maçã
- ▶ uvas
- ▶ sobremesa
- ▶ bolo de...
- ▶ torta de...
- ▶ cerveja
- ▶ café
- ▶ café com leite / galão
- ▶ água mineral
- ▶ água com gás / sem gás
- ▶ aguardente
- ▶ sumo de laranja
- ▶ leite
- ▶ chá
- ▶ vinho branco / tinto
- ▶ vinho verde
- ▶ vinho do porto

Faire des achats

- ▶ Je veux acheter une paire de chaussures.

Quero comprar um par de sapatos.

- ▶ acheter
- ▶ l'argent
- ▶ un billet
- ▶ bois
- ▶ boulangerie
- ▶ boutique, magasin
- ▶ carte postale
- ▶ chaussures
- ▶ chemise

- ▶ comprar
- ▶ o dinheiro
- ▶ uma nota
- ▶ madeira
- ▶ padaria
- ▶ loja
- ▶ postal
- ▶ sapatos
- ▶ camisa

- ▶ cuir
- ▶ enveloppe
- ▶ fermé
- ▶ grand
- ▶ jupe
- ▶ librairie
- ▶ magasin de chaussures
- ▶ marché
- ▶ ouvert
- ▶ pantalon
- ▶ papeterie
- ▶ pâtisserie
- ▶ petit
- ▶ pharmacie
- ▶ une pièce de monnaie
- ▶ robe
- ▶ sac à main
- ▶ supermarché
- ▶ timbres
- ▶ veste
- ▶ cabedal
- ▶ envelope
- ▶ fechado
- ▶ grande
- ▶ saia
- ▶ livraria
- ▶ sapataria
- ▶ mercado
- ▶ aberto
- ▶ calças
- ▶ papelaria
- ▶ pastelaria
- ▶ pequeno
- ▶ farmácia
- ▶ uma moeda
- ▶ vestido
- ▶ bolsa
- ▶ supermercado
- ▶ selos
- ▶ casaco

▶ Bonjour. Avez-vous du raisin ?

Bom-dia. Tem uvas?

▶ Oui. Combien de kilos désirez-vous ?

Tenho sim. Quantos quilos deseja?

▶ Seulement un kilo, svp.

Só um quilo, por favor.

▶ J'ai de la monnaie.

Eu tenho troco.

▶ Combien coûte un timbre pour la France ?

Quanto custa um selo para França?

S'orienter géographiquement

- ▶ à côté de
- ▶ à droite
- ▶ à gauche
- ▶ au fond
- ▶ coin de rue
- ▶ croisement
- ▶ de l'autre côté
- ▶ derrière
- ▶ devant
- ▶ en bas
- ▶ en face / tout droit
- ▶ en haut
- ▶ ici
- ▶ là
- ▶ là-bas
- ▶ loin
- ▶ nulle part
- ▶ où ?
- ▶ partout
- ▶ près
- ▶ tourner à droite
- ▶ tourner à gauche
- ▶ vers
- ▶ ao lado de
- ▶ à direita
- ▶ à esquerda
- ▶ ao fundo
- ▶ esquina
- ▶ cruzamento
- ▶ do outro lado
- ▶ atrás
- ▶ diante
- ▶ em baixo
- ▶ em frente
- ▶ em cima
- ▶ aqui, cá
- ▶ aí / ali
- ▶ lá / além
- ▶ longe
- ▶ em parte nenhuma
- ▶ onde?
- ▶ em toda a parte
- ▶ perto
- ▶ virar à direita
- ▶ virar à esquerda
- ▶ em direcção a / de

Autour du temps

- ▷ après
- ▷ après-demain
- ▷ l'après-midi
- ▷ aujourd'hui
- ▷ avant-hier
- ▷ bientôt
- ▷ demain
- ▷ hier
- ▷ le (jour) férié
- ▷ maintenant
- ▷ le matin
- ▷ à midi
- ▷ la nuit
- ▷ le soir
- ▷ tard
- ▷ tôt
- ▷ tout de suite
- ▷ la semaine
- ▷ le week-end

• L'heure

- ▷ Quelle heure est-il ?
Que horas são?
- ▷ Il est trois heures cinq.
São três e cinco.
- ▷ Il est deux heures moins dix.
São duas menos dez.
- ▷ Il est une heure du matin.
É uma hora da manhã.
- ▷ Il est midi / minuit.
É meio-dia / meia-noite.

• Les jours de la semaine

En portugais, les jours ouvrables de la semaine se comptent en **feiras**. Le mot **feira** est cependant sous-entendu la plupart du temps :

- | | |
|---|--|
| ▷ lundi | segunda-feira |
| ▷ mardi | terça-feira |
| ▷ mercredi | quarta-feira |
| ▷ jeudi | quinta-feira |
| ▷ vendredi | sexta-feira |
| ▷ samedi | sábado |
| ▷ dimanche | domingo |
| ▷ Quel jour sommes-nous ?
Que dia é hoje? | ▷ Nous sommes lundi.
Hoje é segunda. |
| • Les mois | |
| ▷ Janeiro | ▷ Julho |
| ▷ Fevereiro | ▷ Agosto |
| ▷ Março | ▷ Setembro |
| ▷ Abril | ▷ Outubro |
| ▷ Maió | ▷ Novembro |
| ▷ Junho | ▷ Dezembro |

- depois**
- depois de amanhã**
- à / de tarde**
- hoje**
- anteontem**
- em breve**
- amanhã**
- ontem**
- o feriado**
- agora**
- de manhã**
- ao meio dia**
- à / de noite**
- à noite**
- tarde**
- cedo**
- já**
- a semana**
- o fim de semana**

- **L'année**

- ▶ le printemps
- ▶ l'été
- ▶ l'automne
- ▶ l'hiver

- a primavera
- o verão
- o outono
- o inverno

Compter

- | | |
|-------------|------------------------|
| ▶ 0 | zero |
| ▶ 1 | um, uma |
| ▶ 2 | dois, duas |
| ▶ 4 | quatro |
| ▶ 5 | cinco |
| ▶ 6 | seis |
| ▶ 7 | sete |
| ▶ 8 | oito |
| ▶ 9 | nove |
| ▶ 10 | dez |
| ▶ 11 | onze |
| ▶ 12 | doze |
| ▶ 13 | treze |
| ▶ 14 | catorze |
| ▶ 15 | quinze |
| ▶ 16 | dezasseis |
| ▶ 17 | dezassete |
| ▶ 18 | dezoito |
| ▶ 19 | dezanove |
| ▶ 20 | vinte |
| ▶ 21 | vinte e um/a |
| ▶ 22 | vinte e dois/duas |
| ▶ 30 | trinta |
| ▶ 40 | quarenta |
| ▶ 50 | cinquenta |
| ▶ 60 | sessenta |
| ▶ 70 | setenta |
| ▶ 80 | oitenta |
| ▶ 90 | noventa |
| ▶ 100 | cem |
| ▶ 101 | cento e um |
| ▶ 199 | cento e noventa e nove |
| ▶ 200 | duzentos/as |
| ▶ 300 | trezentos |
| ▶ 400 | quatrocentos |
| ▶ 500 | quinhentos |
| ▶ 600 | seiscentos |
| ▶ 700 | setecentos |
| ▶ 800 | oitocentos |
| ▶ 900 | novecentos |
| ▶ 1 000 | mil |
| ▶ 2 000 | dois mil |
| ▶ 10 000 | dez mil |
| ▶ 100 000 | cem mil |
| ▶ 1 000 000 | um milhão |

LUANDA ET SA RÉGION



Miradouro da Lua.

© NAMBELEPHANT

Luanda

La dévorante capitale angolaise bénéficie d'une situation exceptionnelle en s'élevant face à la splendide baie naturelle de Luanda et la *Ilha do Cabo*. Luanda reflète plus de quatre siècles d'histoire coloniale portugaise. Depuis 2002, les compagnies pétrolières, les banques, les assurances, etc. construisent d'imposants buildings modernes, symboles de leur puissance, qui se multiplient au cœur de la Cidade Baixa et au-delà. La ville est un vaste chantier. Nouvellement élargie sur la mer, la Marginale, grand boulevard qui longe la baie de la Fortaleza S. Miguel datant du XVI^e siècle jusqu'au port, surprend par ses dimensions et la grande qualité de ses aménagements et plantations. Très vite toutefois, et dès les premières rues perpendiculaires à la Marginale, le visiteur retrouve des chaussées défoncées avec une circulation encombrée et chaotique. Certains Luandais racontent qu'ils parcourent un seul kilomètre par heure ! Les habitants des quartiers excentrés passent au quotidien autant de temps dans les transports qu'au bureau... La saison des pluies peut leur en interdire l'accès pendant quelques heures ou quelques jours. Ici tout est contraste : gratte-ciels et rues boueuses, 4x4 rutilants et enfants des rues, constructions futuristes et bâtiments historiques délabrés, grues géantes et rues sombres en dehors des grands axes, bidonvilles et nouveaux quartiers ultra-modernes, inégalités criantes. Et cette baie qui est si belle !

Histoire

Ilha do Cabo ou l'île de Luanda, possession du Royaume de Kongo, comptait trois mille habitants et une quarantaine de commerçants portugais à l'arrivée de Paulo Dias de Novais le 11 février 1575. Celui-ci débarque dans la baie de Luanda à la tête de 700 hommes

d'armes, accompagné des pères jésuites Garcia Simoes et Baltazar Afonso, des frères Gomes et Constantino Rodrigues, tous portugais. Au nom du roi Dom Sebastião, qui l'a nommé gouverneur du Royaume du Portugal, il s'empare du territoire. Ce premier gouverneur d'Angola, Paulo Dias de Novais, ordonne la construction sur le Mont São Paulo, rebaptisé aujourd'hui Mont de la Forteresse – *Morro da Fortaleza* – surplombant la baie et l'île de Luanda, de la Fortaleza São Miguel, première fortification défensive construite en Angola. La forteresse São Miguel, entièrement préservée, reste aujourd'hui le principal repère visuel du paysage urbain luandais.

Au siècle suivant, Luanda, comme pratiquement tout le littoral angolais, tombe sous la coupe des Hollandais de 1641 à 1648. Cette occupation entraîne la destruction de plusieurs bâtiments et le déplacement de populations. La domination portugaise est restaurée en 1648 par Salvador Correia de Sá e Benevides. A la fin du XVII^e siècle vivent dans l'île quelques blancs, et un grand nombre de noirs, esclaves des habitants de Luanda, qui y ont leurs potagers et leurs puits. La densité de la population de l'île fluctue, suite aux exactions imposées par Salvador Correia de Sá e Benevides après la reconquête. Accusés d'avoir combattu les Portugais aux côtés des Hollandais entre 1641 et 1648, nombre d'îliens victimes de ces sanctions abandonnent leurs maisons et l'industrie de la pêche. Dans le premier quart du XVII^e siècle, ceux qui restent dans l'île sont employés des pêcheries ou marins sur les embarcations royales.

Luanda continue de croître jusqu'à l'abolition de l'esclavage au début du XIX^e siècle. La trame urbaine reflète jusqu'au XX^e siècle la politique ségrégationniste des autorités portugaises.

QUARTIERS

Marginale et quartiers du centre

► **Cidade Baixa.** La ville basse – *Baixa* – s'organise à partir de l'*Avenida 4 de Fevereiro* ou Marginale, qui longe la baie de Luanda.

Elle rassemble le port commercial, la gare ferroviaire, les plus anciens bâtiments coloniaux comme la très rose Banque Nationale d'Angola, les gratte-ciels les plus modernes, les principaux hôtels, des commerces, des administrations, des banques, le siège de

nombreuses compagnies pétrolières, le bâtiment de la principale entreprise d'Angola SONANGOL avec sa plate-forme hélicoptère sur le toit, un palais de fer attribué à Gustave Eiffel, l'ancienne cathédrale d'Angola et du Congo construite en 1655 et plusieurs grands immeubles d'habitation. La place du Kinaxi en symbolise le centre pour tous les habitants de Luanda, les *Kaluanda*. Beaucoup d'écrivains angolais ont évoqué dans leurs écrits, romans ou poèmes, cette place mythique et chère à l'âme luandaise.

La *Cidade Baixa* est bouillonnante et active en journée pour retrouver son calme en soirée. Il est conseillé de ne pas traîner, particulièrement de nuit, dans les ruelles défoncées et sombres en retrait de la Marginale. Les ordinateurs portables intéressent beaucoup même de jour...

Les Luandais les plus sportifs arpentent avec énergie la nouvelle Marginale d'un bout à l'autre en fin de journée et en week-end. Tous s'y pressent avec bonheur tout au long de la semaine pour un moment de détente souvent en groupe ou en famille. C'est un parcours superbe face à la baie surplombée par la Forteresse S. Miguel. La Marginale prend ses couleurs et airs de fête chaque année pour le carnaval !

► **Cidade Alta.** La ville haute est un peu à l'écart, surplombante, protégée, sérieuse et

calme en opposition à la *Baixa* effervescente. La *Fortaleza São Miguel*, première fortification défensive construite en Angola au XVI^e siècle, constitue sa limite nord. La *Cidade Alta* abrite les plus hautes fonctions de l'Etat angolais dont le très impressionnant palais présidentiel, le bureau du Premier ministre, les ministères de la Défense, de l'Immigration, de la Justice, de la Santé et le tout nouveau complexe de la nouvelle Assemblée nationale. Elle est aussi un quartier résidentiel avec des demeures cossues et leurs grands jardins.

Ne pas s'arrêter et laisser les appareils photo rangés dans leurs sacs en circulant autour du palais présidentiel, extrêmement bien gardé.

Ilha do Cabo

Une envie de bière ? Une envie de plage ? Une envie de cocktail ? Une envie de poisson grillé ? Une envie de musique ? Une envie de bruit ? Une envie de monde ? Une envie de foule ?

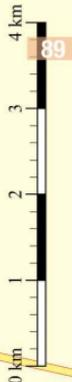
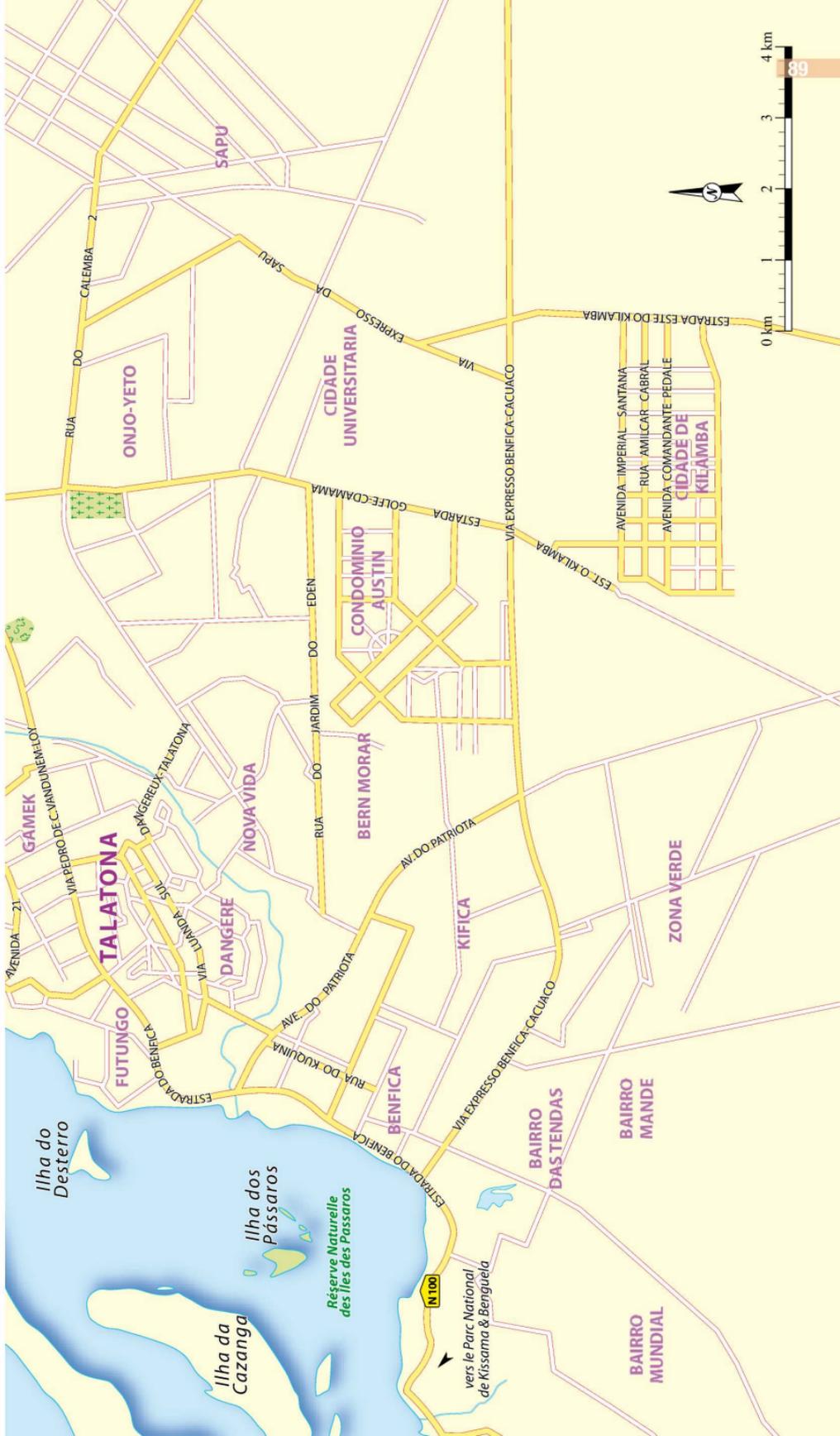
L'île de Luanda propose tout ça à la fois, à différents prix et dans des cadres différents selon l'envie, l'heure et le jour de la semaine. L'île est le lieu pour sortir par excellence ! Tout est regroupé sur quelques kilomètres de long. D'un côté c'est la baie et de l'autre l'océan. Attention, zone bruyante entre les deux pendant les week-ends.

Eglise de Nossa Senhora do Cabo

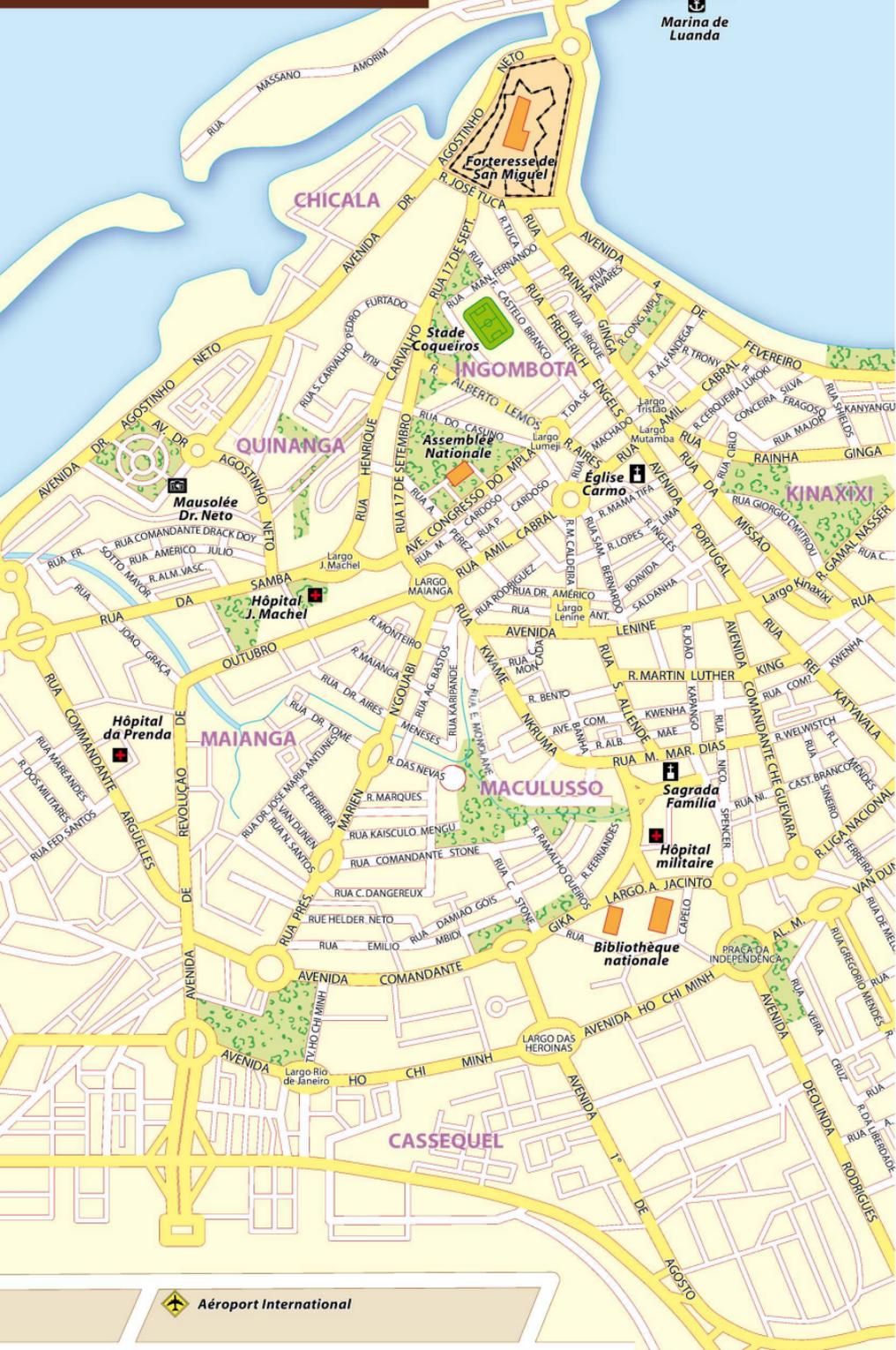
Installé sur la colline de S. Paulo, aujourd'hui Fortaleza de S. Miguel, l'envoyé du roi du Portugal, Paulo Dias de Novais, fait bâtir de nouveaux lieux de culte pour répondre au développement de la ville et aux besoins spirituels des fidèles en nombre grandissant. Des églises et chapelles fleurissent alors dans toute la ville. Dès 1593, 8 000 baptêmes auraient été célébrés dans Luanda et l'île.

Après avoir repris Luanda aux Hollandais en 1648, Salvador Correia de Sá e Benevides fait restaurer les bâtiments endommagés lors des combats entre les forces armées des deux pays et pendant l'occupation hollandaise, notamment les petites chapelles et tous les lieux de culte. L'église de Nossa Senhora do Cabo a certainement été édiflée pendant cette période de construction religieuse qui a suivi l'occupation hollandaise. Elle aurait été bâtie sur le site même d'une stèle dédiée à la Vierge Marie qui existait avant l'arrivée en 1575 du premier envoyé du roi du Portugal. Sa construction a été achevée en 1669. L'église de Nossa Senhora do Cabo connaîtra plusieurs restaurations au cours des trois siècles suivants, les deux plus récentes datant de 1961 et 2003. Cette chapelle primitive dédiée à la Vierge Marie sur la Ilha do Cabo, est sans nul doute l'une des premières constructions catholiques en Angola et en Afrique.

► **Texte adapté** d'une courte note historique préparée par Manuel Charumbo « Nelito » de la Paroisse da Nossa Senhora do Cabo et basée sur le travail de D. Manuel Gabriel Nunes, archevêque de Luanda entre 1957 et 1975.



Centre-ville de Luanda



BAIE DE LUANDA



Chigilamento

Un rituel funéraire très particulier continue à être pratiqué chaque année sur la Ilha do Cabo. Tous vêtus de rouge, les pêcheurs de l'île se rendent sur la plage et simulent des funérailles à l'endroit où le corps du défunt était, auparavant, jeté à la mer. Danses, musique, offrandes et repas accompagnent la cérémonie, réservée aux membres de la communauté des pêcheurs. C'est un événement très fermé auquel seuls de très rares privilégiés, bien intégrés à la communauté ilienne, peuvent assister.

La fête annuelle de la paroisse de Nossa Senhora a lieu une semaine après la cérémonie du Chigilamento. Il n'est pas surprenant que le calendrier de cette église ait subi l'influence des pratiques locales. L'église a également intégré à ses propres cérémonies des éléments liturgiques empruntés au Congo tels que les danses, les lances ou le « Tambula », des offrandes de nourriture.

Grande Luanda

Depuis les accords de paix en 2002, Luanda n'a pas cessé de croître et de se moderniser. Talatona en est l'un des nouveaux quartiers exemplaires ou plutôt de « nouvelle ville moderne » en pleine croissance au sud de la capitale avec notamment un superbe centre des congrès et le premier véritable centre commercial du pays.

Cependant, les quartiers périphériques plus peuplés ne bénéficient pas autant ou pas du tout de l'essor économique. La vie est toujours très difficile, dans les *musseques* notamment. Ces bidonvilles ou *favelas* luandaïses abritent plus des trois quarts de la population de la capitale. Environ quatre millions d'habitants (2011) partagent des conditions d'insalubrité notoire, sans eau, sans électricité, sans tout-à-l'égout... et la mortalité infantile y est terriblement élevée.

SE DÉPLACER

L'arrivée

Avion

L'aéroport international de Luanda (Code IATA : LAD) est situé à 5 km au sud du centre-ville. Il sera bientôt remplacé par un nouvel aéroport international en cours de construction dans la municipalité d'Icolo Bengo, au sud-est de la capitale. L'ouverture est prévue courant 2016.

■ AEROPORTO INTERNACIONAL 4 DE FEVEREIRO (LAD)

Avenida 21 de Janeiro (Viaduto com Avenida Revolução de Outubro)

Bureau de change. Taxis.

Les voyageurs s'attardent peu à l'aéroport en arrivant à Luanda. Il est tout de même possible d'y changer ses dollars en kwanzas dans la salle ouverte au public où les chauffeurs attendent avec leurs affichettes « Exon », « Total », « Etc. ».

► **De l'aéroport au centre-ville.** Le taxi privé est la solution la plus rapide pour quitter l'aéroport ou s'y rendre. Le prix varie selon l'heure de la journée et les embouteillages. La

course vers le centre-ville peut souvent durer plus d'une heure pour quelques kilomètres... et coûter plusieurs dizaines de dollars. Il existe aussi des taxis collectifs sur l'avenue 21 janvier au bout du parking qui desservent les différents quartiers de Luanda.

■ TAAG LINHAS AÉREAS DE ANGOLA

Rua da Missão 123

☎ +244 22 2332077

Voir page 22.

Train

■ GARE DE BUNGO

Près de l'entrée du port de Luanda.

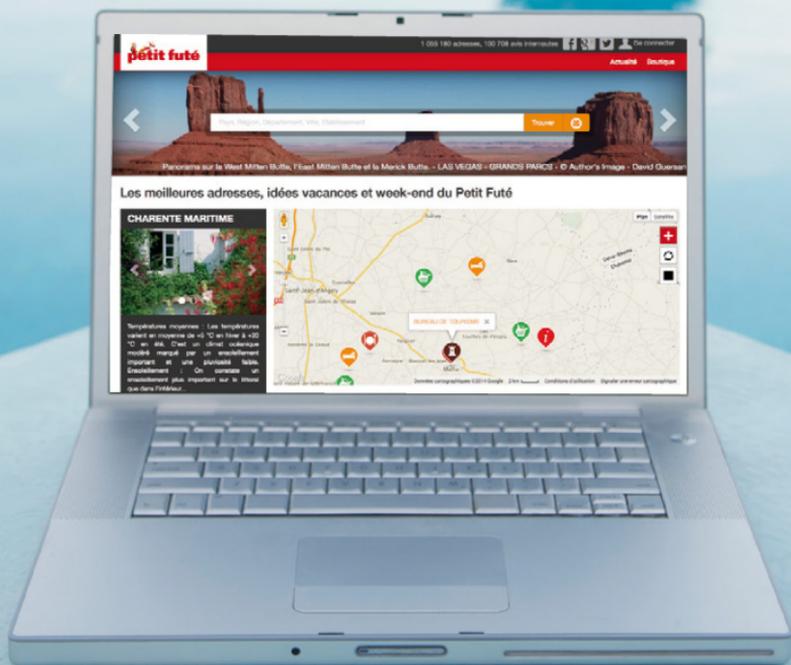
Liaison Bungo (Luanda) -Malanje (424 km) tous les mercredis. Départ à 6h. Arrivée à 14h41. Liaison Malanje-Bungo (Luanda) tous les jeudis. Départ à 7h. Arrivée à 17h38. Une dizaine d'arrêts sur le trajet à l'aller comme au retour. Prix Bungo-Malanje 1 500 AKZ.

CFL Caminho de Ferro de Luanda E.P. est l'exploitant de la ligne ferroviaire Bungo-Malanje-Bungo et opère à partir de la nouvelle gare, inaugurée en 2013 après 20 ans d'interruption.

PLUS DE **400 DESTINATIONS TOURISTIQUES**
À DÉCOUVRIR EN FRANCE ET DANS LE MONDE

PLUS D'**UN MILLION D'ADRESSES**
SÉLECTIONNÉES

DES **ACTUALITÉS ET**
DES **ÉVÉNEMENTS**
EN DIRECT DE
CHEZ VOUS
ET DU BOUT
DU MONDE





Véhicule du parc de Kissama pour les visites guidées.

La ligne Luanda-Malanje avait été détruite lors de la guerre civile, comme toutes les autres liaisons ferroviaires du pays. Les voies ferrées étaient en effet les cibles stratégiques majeures pendant la guerre civile et elles ont été détruites et minées. Les travaux de reconstruction ont duré plusieurs années.

Bateau

■ TMA – TRANSPORTE MARÍTIMO DE ANGOLA

Porto de Luanda

Liaison maritime entre le port de Luanda et Kapossoça depuis avril 2014. Durée de la traversée : 40 minutes. Deux navires à passagers catamarans SNAV ANTARES & SNAV ALTAIR. 300 places assises en classe économique et 97 places assises sur le pont supérieur VIP avec service de snack et boissons. Prix du billet aller simple : 250 AKZ en classe économique, 2 000 AKZ en 1ère classe. Internodal (bateau + bus) : 300 AKZ. Samedi et dimanche : Luanda-Kapossoça, départ à 10h, Kapossoça-Luanda départ à 17h. Du lundi au vendredi : Luanda-Kapossoça, départs à 6h, 7h20, 15h40, 16h30 et 17h30.

Kapossoça-Luanda, départs à 6h30, 7h, 8h20, 16h30 et 17h30.

La mise en service en avril 2014 de deux navires à passagers entre Kapossoça et le port de Luanda facilite la vie de nombreux habitants du sud de Luanda. Ils troquent 3 heures d'embouteillages contre 40 minutes de bateau pour un prix raisonnable. Pour certains, c'est aussi la découverte de la mer ! Une cafétéria, située dans le hall d'entrée du terminal maritime, est ouverte aux mêmes heures que les guichets de la TMA.

Voiture

■ EQUADOR RENT A CAR

11 Largo Tristão da Cunha

☎ +244 222 330 746 /

+244 928 779 028 / +244 931 877 560

www.rentacarequador.com

rentacar@equador.co.ao

Location de différents types de véhicules avec ou sans chauffeur.

Ce loueur situé en plein centre-ville propose, entre autres modèles, des petites voitures idéales pour circuler à Luanda. Equador s'engage à confirmer toute demande de location en ligne en moins de 24h !

EQUADOR

RENT A CAR



Largo Tristão da Cunha, n°11 ■ LUANDA - ANGOLA

Tél. (+244) 222 330746 / 222 330720 / 222 332889 / 222 330071

Fax (+244) 222 330747 / 222 330071 ■ Movel - Celf. (+244) 928 779 028 / 931 877 560 - 931 877 577

E-mail : rentacar@equador.co.ao ■ E-mail : equadorrent@nexus.ao ■ E-mail : equador@netangola.com

www.rentacarequador.com

euostral

Voyages d'affaires & Création d'événements

Créativité et expérience logistique permettent à Eurostral de concevoir, organiser et gérer tout type de voyage d'entreprise

Les voyages d'affaires

- Service de réservation
- Émission de billets
- Gestion des formalités de voyage
- Département VIP

Les voyages événementiels

- Séminaires & conventions
- Incentive
- Voyages de presse



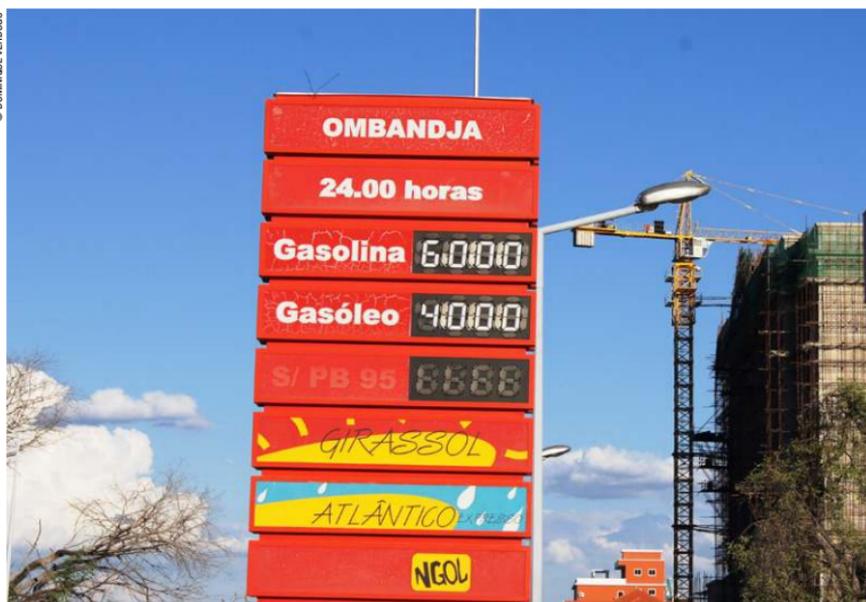
ANGOLA

Notre connaissance de l'Angola, les relations que nous y avons nouées depuis de nombreuses années ainsi que notre implantation à Luanda font d'Eurostral le partenaire idéal pour l'organisation de vos voyages professionnels dans ce pays.

Eurostral Paris

5 rue du Bac - 92 250 Suresnes

Tél.: 00 33 (0)1 41 44 86 10 - Fax: 00 33 (0)1 47 72 85 61
suresnes@eurostral.com - eurostral.suresnes@gmail.com



Un litre d'essence à la pompe coûte 45 centimes d'euro (mai 2014).

■ EUROSTRAL

Bairro Vila Alice

106 Rua Laurenço Mendes da Conceição
www.eurostral.com/rentservicos_pt.htm

Location de plusieurs types de véhicules, avec et sans chauffeur, de courte et longue durées. Le budget varie entre 25 000 AKZ et 40 000 AKZ par jour sans chauffeur. Assurances comprises, carburant non compris. Chauffeur 8 000 AKZ par jour + frais d'hébergement et son repas hors Luanda. Loueur de qualité depuis 2003. Centre d'appel fonctionnant 24h/24 et 7j/7, efficace. Véhicules remplacés en cas de panne. Chauffeurs expérimentés.

En ville

■ AFRITAXI

☎ +244 935 570 790 / +244 919 706 439
 Deux numéros de téléphone 7j/7 et 24h/24 pour appeler un taxi à Luanda.

Pour qui parle portugais et a un portable, il est facile d'appeler un taxi à Luanda après un dîner en ville, par exemple. Lors de l'appel, le numéro du chauffeur disponible dans la zone est transmis au client, et doit être alors directement contacté. Véhicules en très bon état et chauffeurs compétents. Compteur. Par contre, pas de reçu contre paiement, fait obligatoirement en espèces !

■ PRATIQUE

Tourisme – Culture

■ ALLIANCE FRANÇAISE DE LUANDA – DÉLÉGATION GÉNÉRALE DE LA FONDATION ALLIANCE FRANÇAISE

Largo da Sagrada Família
 12 Travessa do Bocage
 BP 1578 ☎ +244 222 321 993

L'Alliance française, à la fois centre culturel et école de langue, dispose en Angola d'un réseau actif : elle est présente à Luanda et dans deux villes de province, Cabinda et Lubango.

Ces dernières années ont été marquées par de lourds investissements portant d'une part sur ses structures, afin d'améliorer le confort des usagers et les conditions de travail, et d'autre part sur la formation de ses enseignants. Ce réseau conduit une politique de diffusion de la culture française et francophone et participe au développement et au rayonnement de la culture angolaise, avec notamment un appui à la création et aux jeunes artistes. L'action a été saluée en 2009 par la remise du prix d'honneur du ministère de la Culture angolais.



EUROSTRAL

Agência de Viagens e Turismo, Lda
Rent-a-car

Rua Maréchal Broz Tito N° 27 - 1° Andar
Kinaxixi - Luanda - Angola

● AGÊNCIA DE VIAGENS

Tel. : (+244) 923 307 962 / 926 372 016 / 917 650 439
Fax. : Fax : (+244) 222 444 666
E-mail : info@eurostral.com

● RENT-A-CAR

Tel. : (+244) 915 053 440 - 917 650 450
E-mail : rentacar@eurostral.com

Assistance Client 24h/24h

Apoio Clientes 24h/24h Hotline 24h/24h
(+244) 917 650 439

<http://www.eurostral.com>



Emissão de bilhetes de passagem | Reserva de hotéis | Vistos | Pacote turístico | Rent-a-car



EUROSTRAL

Agência de Viagens e Turismo, Lda
Rent-a-car

Rua Maréchal Broz Tito N° 27 - 1° Andar
Kinaxixi - Luanda - Angola

● AGÊNCIA DE VIAGENS

Tel. : (+244) 923 307 962 / 926 372 016 / 917 650 439
Fax. : Fax : (+244) 222 444 666
E-mail : info@eurostral.com

● RENT-A-CAR

Tel. : (+244) 915 053 440 - 917 650 450
E-mail : rentacar@eurostral.com

Assistance Client 24h/24h

Apoio Clientes 24h/24h Hotline 24h/24h
(+244) 917 650 439

<http://www.eurostral.com>



Emissão de bilhetes de passagem | Reserva de hotéis | Vistos | Pacote turístico | Rent-a-car

L'Alliance de Luanda s'équipe de matériel informatique, de tableaux interactifs pour ses cours de langue, améliore la qualité de l'accueil et ouvre une nouvelle cafétéria offrant une large variété de produits français et un espace convivial ouvert à tous. Par le développement de son action culturelle, réalisée en étroite relation avec les services culturels de l'ambassade de France en Angola, le choix d'une programmation variée et de qualité, sa présence aux grands événements de l'année (festival de cinéma, de jazz...) et sa participation au débat d'idées (conférences, forums et séminaires), elle est aujourd'hui un acteur incontournable de la vie culturelle angolaise.

■ ATLÂNTIDA WTA

Loja 22
Cidade Financeira
Talatona ☎ +244 934764608
Voir page 15.

■ ECO TUR

☎ +244 923 601 601
Voir page 16.

■ EQUADOR RENT A CAR

11 Largo Tristão da Cunha
☎ +244 222 330 746
Voir page 94.

■ TRAVELGEST

Ingombota
95 Rua da Missão ☎ +244 949 944 592
Voir page 16.

■ TREVOGEL – TURISMO RURAL E AVENTURA

1^{er} étage
25 Rua Robert Shield's
Ingombotas
☎ +244 222 337 943 / +244 923 400 670
candido.carneiro.trevogel@gmail.com

Opérateur national spécialiste en développement du tourisme rural en Angola. Tours en groupes. Cândido est un acteur passionné du développement du tourisme angolais. Sa connaissance pointue des sites d'intérêt culturel et touristique lui permettent d'organiser des sorties originales de quelques jours à une semaine, pour aller par la route à la découverte du pays.

Représentations – Présence française

■ AMBASSADE DE FRANCE EN ANGOLA

CP 584
31/33 Rua Reverendo Agostinho Pedro Neto
Ingombota ☎ +244 222 334 335
☎ +244 222 397 478 / +244 222 391 741
www.ambafrance-ao.org
cad.luanda-amba@diplomatie.gouv.fr
L'ambassade est ouverte du lundi au jeudi de 7h45 à 13h15 et de 14h15 à 17h, et le vendredi de 7h45 à 13h15 uniquement.

La chancellerie diplomatique est la représentation du gouvernement français auprès des autorités angolaises. Elle assure la coordination des différents services (économique, culturel, scientifique, social, etc.).

■ LYCÉE FRANÇAIS DE LUANDA

« ALIOUNE BLONDIN BEYE »

☎ +244 222 324 413 / +244 222 324 415
http://lfluanda.net/
secretariat@lfluanda.net

L'école primaire compte 25 classes. Le collège compte 8 divisions : 2 par niveaux et le lycée 4 divisions : 2 secondes, 1 première (L, ES, S), 1 terminale (ES, S).

Le lycée français accueille près de 900 élèves, scolarisés de la petite section à la terminale. Il fait partie du réseau des établissements de l'Agence pour l'enseignement français à l'étranger, l'AEFE.



■ SECTION CONSULAIRE

DE L'AMBASSADE DE FRANCE À LUANDA

CP 584

31/33 Rua Reverendo Agostinho Pedro Neto

Ingombota

<http://www.ambafrance-ao.org>

Sur rendez-vous du lundi au vendredi, le matin uniquement, de 8h30 à 12h30. Numéro d'urgence +244 938 840 939 en dehors des heures ouvrables (décès, accident grave, agressions graves, emprisonnement, autres urgences).

La section consulaire a une mission d'assistance aux Français établis en Angola et représente les administrations françaises pour certaines démarches.

Argent

Le grand nombre de banques et de distributeurs automatiques est à l'image du pays, en pleine croissance économique depuis la fin de la guerre en 2002. Les Angolais les utilisent fréquemment. Ces distributeurs automatiques sont par contre accessibles aux seules cartes de crédit américaines.

Il est très facile de changer ses dollars américains en espèces (coupures récentes) dans les banques, dans les bureaux de change et à la réception de son hôtel. Le taux de change est clairement affiché et varie peu d'un établissement à un autre à Luanda. Le taux de change avec l'euro est défavorable (mai 2014). Il est tout aussi facile de changer dans la rue à un taux légèrement plus intéressant. En 2014, cette méthode est courante et se pratique ouvertement. Il est question que cela change. Se renseigner à son arrivée dans le pays. Une petite recommandation : la vie est très chère et on est amené à changer plusieurs milliers de dollars pour un séjour d'une dizaine de jours. Faire attention à la différence de volume de billets de banque entre 100 000 kwanzas correspondant à une petite liasse de mille dollars en coupures de cent ! Prévoir de grandes poches ou un sac.

Santé – Urgences

Les services de soins en Angola sont bien en dessous des normes internationales. Il est vivement recommandé de prendre des dispositions relatives à une assurance rapatriement qui couvre l'évacuation médicale d'urgence (avion médicalisé, etc.). En cas de problème médical grave, les malades / blessés bénéficiant d'une assurance sont évacués vers la Namibie ou l'Afrique du Sud. Il existe néanmoins quelques bonnes cliniques privées pour les urgences médicales à Luanda avec un service 24 heures sur 24. Les opérations chirurgicales courantes sont généralement effectuées dans ces établissements. Le personnel soignant parle essentiellement portugais avec quelques connaissances en anglais ou en français. Ces soins médicaux privés sont très coûteux en Angola. Les médecins peuvent aussi exiger un paiement en espèces à l'avance...

■ CABINET DENTAIRE DENIS CHANUT

Bairro Vila Alice

39 Rua da Liberdade

☎ +244 932 211 704 / +244 932 211 705

luanda@denischanut.com

Ouvert sur rendez-vous du lundi au vendredi de 8h à 20h et le samedi matin. Flexibilité d'horaires pour s'adapter aux besoins des patients et aux urgences. Réponse en français aux appels téléphoniques.

Plus besoin de gâcher ses vacances estivales en Europe sur le fauteuil du dentiste... un nouveau cabinet dentaire offrant une qualité de soins de niveau international s'est installé à Luanda depuis 2012. L'équipe médicale est à la pointe des techniques dentaires tout en étant également très attentive à la gestion du stress (sédation consciente). Elle parle français, anglais, allemand et espagnol.

■ CLÍNICA GIRASSOL

Bairro Alvalade

Rua Comandante Gika, N° 225

Município da Maianga

☎ +244 226698415

☎ +244 226698416

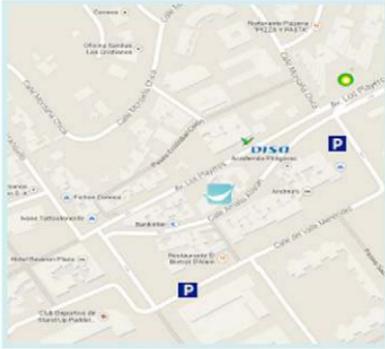
www.clinicagirassol.co.ao

Internet

Chéri(e), lâche ton portable !

Cette phrase n'aura pas à être prononcée lors d'un voyage en couple ou en famille en Angola. Les hôtels annoncent tous (ou presque tous) une connexion Internet. La réalité 2014 est tout autre. Les accros de l'écran seront en « *digital detox* » forcée en dehors de la capitale, Luanda, et de quelques grandes villes angolaises. Téléphone oui, wi-fi non.

ADDRESS



38650 - Los Cristianos
Calle Amalia Alayó, 11

Rear the Av. Los Playeros, 9
Above the supermarket Coviran

+34 922 78 83 28

English, Español, Français, Deutsch

+34 648 946 255

English, Español, Русский

www.denischanut.com
contact@denischanut.com



Dr. Denis Chanut
Dental Clinic



Creating Smiles in Tenerife since 1997

Cette clinique dispose d'un service d'urgences accessible 24h/24.

■ CLÍNICA MULTIPERFIL

Morro Bento

Rua do Futungo de Belas

Samba ☎ +244 933644549

www.multiperfil.co.ao

comercial@multiperfil.co.ao

Cette clinique dispose d'un service d'urgences accessible 24h/24.

■ CLÍNICA SAGRADA ESPERANÇA

Ilha do Cabo

Avenida Murtala Mohamed, N°92

☎ +244 914755786 / +244 912501348 /

+244 923416634

Cette clinique dispose d'un service d'urgences accessible 24h/24.

■ MS MONIZ SILVA INTERNATIONAL LTDA

20A/22 Rua Da. Antonia Saldanha

☎ +244 222 330 395

info@monalizsilva.co.ao

Chaîne de pharmacies à Luanda et en province dont certaines ouvertes 7j/7 et 24h/24.

► Autre adresse : Bairro Talatona – Centro Comercial MixcenterBelas
☎ +244 942 642 385 - fmixcenter@monalizsilva.co.ao

■ SE LOGER

Comme les autres secteurs économiques, le secteur hôtelier est en plein essor depuis le retour de la paix en Angola. L'offre hôtelière de Luanda s'améliore et se diversifie en conséquence depuis quelques années. Contrairement à la majorité des pays du monde, le prix des chambres stagne dans la

capitale angolaise, et a parfois même baissé entre 2010 et 2014. Concurrence oblige. Les prix cependant restent très élevés ! Trouver une chambre correcte à moins de 20 000 AKZ est pratiquement impossible. La moyenne serait plutôt autour de 30 000 AKZ et bien au-dessus.

Il faut souvent prévoir de régler sa note à l'avance en espèces, en kwanzas ou en dollars qui sont bien accueillis dans l'hôtellerie. Les cartes de crédit internationales ne sont pas acceptées partout. Un premier hôtel de bonne qualité vient d'ouvrir en 2014 proche de l'aéroport. Il est autrement nécessaire de rejoindre d'autres quartiers de la ville pour se loger. Chaque quartier offre un certain choix d'établissements, avec une plus grande concentration dans le centre-ville. Se déplacer à Luanda est « chronophage », il est recommandé de réserver un hôtel proche de ses principales activités.

Marginale et quartiers du centre

Bien et pas cher

■ HOSPEDARIA GRIJOCA

Miramar

20 Rua de Feo Torres

☎ +244 923 795 079 / +244 923 314 362

www.grijoca.com – grijoca@gmail.com

Petit établissement de 16 chambres avec salle d'eau, pouvant accueillir de 1 à 4 personnes. Quartier résidentiel. Prix entre 12 000 AKZ et 30 000 AKZ. Repas sur commande 2 500 AKZ. Joaquina Santos et son époux, Grigori Poliakov, ont ouvert leur établissement familial dans une petite rue tranquille du quartier résidentiel de Miramar. Les 3 chambres avec deux lits doubles pouvant héberger 4 personnes chacune (7 500 AKZ par personne) sont une option financièrement intéressante pour des petits groupes voulant séjourner à Luanda.

■ PENSÃO FATIMA

Maianga

Rua Eduardo Mondlane

Pension. Restaurant. Prix de la chambre pour une personne 10 000 AKZ.

Séjournes ici trois nuits pour le prix d'une nuit presque partout ailleurs dans la capitale ! C'est un peu moins bien mais pas du tout trois fois moins bien. Très central avec un bon restaurant.

■ PENSÃO SOLEME**

1 Rua Kwamme N'krumah

☎ +244 222 335 941 /

+244 912 509 435 / +244 937 934 978

www.soleme.com – contact@soleme.com
Maison d'hôtes offrant des chambres simples et fonctionnelles, toutes climatisées et équipées d'une télévision couleur satellite. Internet. Repas sur commande. Réservations

recommandées car souvent complet. Chambre simple (1 personne) 15 950 AKZ. Chambre double (2 personnes) 21 450 AKZ. Taxes, petit déjeuner et Internet compris. Repas 3 850 AKZ. Possibilité de commander un repas végétarien 2 750 AKZ. Boisson non alcoolisée 275 AKZ. Les chambres ouvrent sur la coursive d'un bâtiment construit en retrait de la maison familiale de style colonial et de caractère datant du début du siècle dernier. Cet agencement a dégagé ainsi une grande cour intérieure très agréable, aménagée avec un petit bar. La salle à manger et le salon de la maison principale, avec leurs meubles d'époque, sont également à la disposition des hôtes. Les petits déjeuners sont notamment pris en commun sur une longue table en bois. Pour des séjours longue durée presque « comme à la maison ». Une pension de famille conviviale et de qualité, produit rare en centre-ville de Luanda !

Confort ou charme

■ APARTHOTEL TROPICANA***

117 Rua Comandante Valodia

☎ +244 226 420 700 / +244 930 340 783

www.aparthoteltrropicaluanda.com/
reservas@aparthoteltrropicaluanda.com

Trois types d'appartements de 25, 37 ou 50 m² tous avec salon et kitchenette. Lit double ou deux lits simples. Restaurant. Deux bars dont un avec terrasse panoramique. Parking. Prix (à titre indicatif) : 30 000 AKZ pour une personne pour 25 m².

Hôtel correct sans charme particulier. Impression d'espace avec le petit salon et la kitchenette.

■ HOTEL CONTINENTAL***

18/21 Rua Reina Ginga

☎ +244 222 334 241 /

+244 222 334 242 / +244 222 334 243

www.hotelcontinentalluanda.com

reservas@hotelcontinentalluanda.com

83 chambres dont 8 suites (4 senior et 4 junior) et une chambre pour personne à mobilité réduite. Bar sur le toit terrasse. Deux restaurants. Salle de gym. Réservation possible en ligne. Chambre double 30 000 AKZ avec petit déjeuner buffet.

Cet hôtel, ouvert depuis 1955, est l'une des très bonnes adresses de Luanda et une valeur sûre. Situé au pied de la Fortaleza et légèrement en retrait de la Marginale, il jouit d'un emplacement idéal. Le personnel est très agréable. Ses chambres sont propres et soignées. Les chambres standard ne sont pas toutes identiques en taille et certaines



Hotel Vila Alice

Tlm: +244 934 530 560
 E-mail: reservasvilaalice@hotmail.com
 Url: www.hotelvilaalice.com

GERO HOTEL Especialista em Gestão Hoteleira - www.gerohotelangola.com - info@gerohotelangola.com

peuvent paraître un peu étroites. Son buffet petit déjeuner est excellent. La terrasse du bar au dernier étage de l'hôtel offre une très belle vue sur la baie, particulièrement la nuit quand la forteresse est éclairée. Quelques plats y sont également proposés.

■ HOTEL VILA ALICE

Bairro Vila Alice

111 Rua Anibal de Melo

☎ +244 934 530 560 / +244 934 530 561

www.hotelvilaalice.com

info@hotelvilaalice.com

Motel plutôt qu'hôtel composé de plusieurs bâtiments distribués autour d'un grand parking. Internet correct. Restaurant buffet. Bar. Prix de la chambre pour une personne 27 000 AKZ et pour deux 30 000 AKZ.

Les chambres sont grandes et fonctionnelles. Les travaux de maintenance demanderaient à être davantage suivis notamment au niveau des salles de bain... Les chambres du rez-de-chaussée peuvent être sombres et sentir l'humidité. Bon compromis néanmoins pour quelques jours. Plusieurs possibilités pour dîner dehors dans des restaurants alentour.

Luxe

■ BAIA****

Avenida Dr. Agostinho Neto

☎ +244 222 652 900 / +244 222 652 980

www.tdhotels.com/baia/pt

bookings.baia@tdhotels.com

Hôtel de 140 chambres avec 4 types de chambres dont une chambre pour personne à mobilité réduite. Classique individuelle

45 390 AKZ ou double 48 960 AKZ. Premium individuelle 49 470 AKZ ou double 53 040 AKZ. Executive individuelle 58 650 AKZ ou double 62 220 AKZ. Suite 78 030 AKZ. Supplément de 4 080 AKZ pour les chambres avec vue sur la mer. Le prix comprend le petit déjeuner buffet, l'accès gratuit à la piscine, au gymnase, au parking et à Internet.

Cet hôtel 4 étoiles ouvert en juillet 2011 est situé sur le front de mer de l'autre côté de la Fortaleza par rapport au centre-ville. S'il est ainsi légèrement excentré, il est par contre d'un accès plus facile et rapide à partir de l'aéroport. Les chambres sont spacieuses, très confortables et les salles de bain bien équipées. Que ce soit du côté mer ou du côté ville, toutes les chambres offrent de belles vues dégagées. L'aménagement de la piscine sur le toit (quoique petite) est très réussi. Le bar adjacent sert également des repas. La vue du 8^e étage est grandiose. Plusieurs employés de l'hôtel sont francophones.

■ EPIC SANA*****

Rua da Missão

☎ +244 222 642 600 /

+244 222 642 700 / +244 222 642 800

www.luanda.epic.sanahotels.com

info.luanda@epic.sanahotels.com

238 chambres (219 standards et 19 suites dont 3 présidentielles) et 50 appartements (35 T1 de 3 catégories et 10 T2). 4 restaurants. 3 bars. Spa de 2 000 m². Salle de sport. Piscine extérieure. Centre de congrès. Salles de réunion. Salles privées. Salon de coiffure. Boutiques. Location de voitures et autres services.

Situé en plein centre-ville, avec prestations de qualité et un bon service, l'Epic Sana est réputé, depuis son ouverture début 2012, pour être l'hôtel le plus luxueux de Luanda et, aussi, le plus cher. Attention à ne pas dépasser le plafond autorisé de sa carte de crédit !

■ HOTEL PRESIDENTE****

Largo 4 de Fevereiro
 ☎ +244 222 311 717 / +244 222 311 449
 www.hotelpresidenteluanda.com
 geral@hotelpresidente.co.ao
Grand hôtel de 194 grandes chambres confortables dont une suite présidentielle et deux suites diplomatiques. Entièrement rénové en 2013. Vues sur la baie ou sur le port pour toutes les chambres. Restaurant. Bar. Internet.
 L'hôtel Presidente, construit à la fin des années 1960, a été pendant plusieurs décennies le symbole de l'hôtellerie angolaise. Il a notamment accueilli les personnalités et abrité les événements qui ont contribué à l'histoire récente du pays. Le Presidente a toujours été, et est, une icône et un repère géographique dans la baie de Luanda. Entièrement rénové en 2013, cet hôtel a enfin retrouvé son rang parmi les plus grands hôtels de la capitale angolaise. Son petit déjeuner buffet est particulièrement bon et la terrasse du bar très agréable en fin de journée. Les chambres de l'angle sud-ouest permettent de se doucher avec une vue surplombante et admirable sur la Marginale.

Ilha do Cabo

■ ILHAMAR***

Avenida Murtala Mohamed
 ☎ +244 222 309 603
 ☎ +244 938 814 026
 direccao.ilhamar@gmail.com
30 chambres (lits doubles ou lits jumeaux) dont deux suites et une chambre pour personne à mobilité réduite entre 31 800 AKZ et 69 000 AKZ. Parking gratuit. Restaurant et terrasse panoramique. Internet.

Ce petit hôtel moderne, confortable et discret est ouvert depuis 2012. Fonctionnel et très bien entretenu, il sert autant une clientèle affaires qu'une clientèle week-end. Souvent complet, il est vivement recommandé de réserver.

■ PRAIAMAR****

50 Avenida Murtala Mohamed
 alojamento-hpm@kapeleinvestments.com
57 chambres doubles dont trois suites dans cet hôtel urbain situé à l'entrée de la Ilha do Cabo. Pour une personne 36 100 AKZ et pour deux 37 525 AKZ. Suite à 71 250 AKZ. Restaurant avec entrées entre 500 et 1 000 AKZ, plats entre 2 700 et 3 350 AKZ et desserts entre 900 et 1 000 AKZ.

Cet hôtel construit en 2009 propose autour d'un atrium surprenant de grandes chambres classiques avec vue sur la mer pour certaines ou belle vue sur la marina et la baie de Luanda pour les chambres à l'est.

Grande Luanda

Confort ou charme

■ HOTEL KUDISSANGA INTERNACIONAL**

Samba
 402A/B Avenida da Samba
 ☎ +244 222 402 805 / +244 222 013 999
 hotel.kudissanga@gmail.com
Ouverture en 2006. 54 chambres. 20 chambres avec lits jumeaux 20 000 AKZ pour une personne et 25 500 AKZ pour deux. 27 chambres doubles à 22 000 AKZ. 7 suites junior à 30 000 AKZ. Restaurant ouvert de 12h à 16h et de 19h à 22h. Buffet 2 000-4 000 AKZ. Bar. Salle de réunion. Garage pour dix véhicules.
 Cet hôtel urbain est d'un bon rapport qualité-prix... pour la capitale angolaise. Quelques objets d'artisanat décorent le hall d'entrée et la réception, où le client est accueilli par un personnel jeune et souriant. Situé sur l'Avenida da Samba, il peut poser quelques soucis d'accès.

Le catete

Le catete est un petit oiseau qui a donné son nom à la ville de Catete. La légende dit que l'oiseau catete possède tous les organes vitaux qu'un oiseau ou qu'un être humain puisse avoir, et que son chant est très beau. Le catete, qui n'existe que dans cette région, a été célébré pour sa grandeur et son intelligence. Il a été immortalisé dans une chanson de David Zé, *Catete Njila*. Dans cette tradition, le complexe touristique « O Canto de Catete » propose des après-midi musicales le dimanche.

■ KILUNDA PARADISE

Catete

Estrada da Funda

☎ +244 923 349 659

☎ +244 927 202 625

www.kilundaparadise.com/

kilundaparadise@hotmail.com

Deux accès possibles en venant de

Luanda, par Cacucaco ou par Catete

16 bungalows de 2 à 8 personnes avec terrasse. Grand restaurant (120 couverts).

Piscine. Salle de conférence. Internet. Prix pour deux en demi-pension : 38 000 AKZ.

Lodge proche de Luanda pour un week-end tranquille à la campagne. Possibilité d'organiser fêtes et mariages.

■ O CANTO DO CATETE

Catete

Rua do Centro Cultural Dr. Antonio

Agostinho Neto

☎ +244 914 779 814 / +244 934 517 057

www.ocantodocatete.com

cantodocatete@hotmail.com

Complexe touristique de 50 suites (chambre, salon, SDB) ouvert depuis 2011. Suite pour 1 personne 17 000 AKZ. Suite pour 2 personnes 20 000 AKZ. Suite avec 2 chambres communicantes 40 000 AKZ. Jardin, piscine, parc de jeux pour enfants, restaurant, bar, salon de beauté, salle de conférence.

Un beau et grand jardin très bien entretenu abrite les bungalows tous identiques et peints

en rose (entre incarnadin et rose persan). Chaque bungalow au nom d'un lieu ou d'un personnage spécifique de la région – comme « Quarenta e Oito », « Kalomboloca », « Tonha Chiri » ou « Ganga Zuze » – est composé de deux suites.

Luxe

■ EXECUTIVE HOTEL SAMBA****

Avenida da Samba

Samba

☎ +244 915 407 117 / +244 914 783 909

www.executivehotelsamba.com

reservas@executivehotelsamba.com

A côté des bureaux Hyundai.

Hôtel de 65 chambres ouvert en 2013.

12 chambres individuelles à 30 000 AKZ.

33 chambres individuelles supérieures ou

doubles standard 33 400-36 000 AKZ.

1 suite à 39 600 AKZ. 5 suites résidentielles

à 42 200 AKZ. 1 suite résidentielle supérieure

à 48 500 AKZ. Petit déjeuner buffet compris

(3 000 AKZ pour les clients extérieurs) servi

de 6h30 à 10 heures et 10h30 les fins de

semaine. Restaurant ouvert de 12h à 15h et

de 18h30 à 22h. Piscine et salle de gym sur

le toit. Service payant de transfert à l'aéroport.

Très bel hôtel moderne à la décoration soignée.

Chambres spacieuses et très confortables.

Personnel très qualifié, lusophone, anglophone

et francophone. L'accès aux suites du 3^e étage

peut être ardu en cas de fortes pluies car

l'accès se fait par l'extérieur.

■ SE RESTAURER

Marginale et quartiers du centre

Sur le pouce

■ CHEZ ISA (ISABEL)

Largo da Sagrada Família

Travessa do Bocage

Ouvert de 8h à 17h. Hamburger maison 600 AKZ

Transformation de camions en cuisines. Tendence actuelle des *food trucks* en France inspirée d'une réalité plus ancienne à Luanda ? Ici cuisines plutôt immobiles d'ailleurs.

Voici un exemple de restauration rapide, bonne et peu chère. Sandwichs, hamburgers

avec salade, boissons, etc. Isa est installée à quelques mètres de l'Alliance française. Elle prépare ses plats à emporter devant le client. Quelques tables et parasols permettent aussi de consommer sur place.

Pause gourmande

■ BE DELICIOUS

6 Rua do Atletico

Bairro Coqueiros, Ingombotas

☎ +244 923 935 053

Ouvert tous les jours jusqu'à 22h. Cornets ou petits pots à emporter, une boule 400 AKZ et deux boules 550 AKZ. Coupe trois parfums avec chantilly et nappage 1 200 AKZ. Milkshake 800 AKZ. Glace à emporter : un litre 3 000 AKZ, un litre et demi 4 500 AKZ.

Un nouveau et bon glacier à Luanda ! Avec un grand choix de tous les parfums classiques mais aussi certains parfums typiques comme la crème glacée de *Ginguba* ou crème glacée à l'arachide. Absolument « délicieux » ! Dégustation à l'intérieur et en terrasse. Au retour de la plage, la queue peut être longue le dimanche après-midi.

■ TROCADERO

Ingombota

36/38 Avenida Lenin

☎ +244 946 112 233

Boulangerie-pâtisserie française.

Cet établissement, ouvert en 2014, offre un grand choix de pains, de viennoiseries et de gâteaux, à consommer sur place, à emporter ou à commander. Un nouveau bonheur à Luanda : pouvoir acheter sa baguette !

Bien et pas cher

■ TROCADERO

Ingombota

36/38 Avenida Lenin

☎ +244 946 112 233

Salades composées 1 350 AKZ. Sandwichs

850 AKZ. Sandwichs sur assiette 1 300 AKZ.

Omelettes garnies 1 350 AKZ.

Le Trocadero a été très bien accueilli par la communauté française et européenne de Luanda à son ouverture début 2014. Enfin une adresse du centre-ville où manger vite pour pas trop cher. Et finir son déjeuner léger... avec une tarte aux fraises !

Bonnes tables

■ CAPRICCIOSA

Malanga

59 Rua Augusto Tadeu Basto

☎ +244 222 393 867 / +244 934 766 686

admcapricciosa@gmail.com

Pizzas sur place, à emporter et livraison à domicile. Prix moyen 3 000 AKZ.

La pizzeria Capricciosa, réputée comme la meilleure pizzeria de Luanda, cuit toutes ses pizzas dans un four à bois. Grand choix de garnitures et de suppléments. Desserts.

■ CHITAKA

Porto de Luanda

5 Rua des Kipacas

☎ +244 222 100 609 /

+244 915 707 958 / +244 936 665 885

chitaka.angola@gmail.com

Restaurant sur deux niveaux avec terrasse à l'étage. Self-service au poids et à la carte.

Ouvert pour déjeuner et pour dîner. Budget moyen pour un déjeuner complet 3 000 - 3 500 AKZ.

Ouvert depuis 2011, ce restaurant de conception moderne est d'un bon rapport qualité-prix dans un cadre agréable avec un personnel attentif et sympathique. Dîner en terrasse est plaisant car rare en centre-ville de Luanda.

■ NAQUELE LUGAR

Cidade Alta

Calçada de S. Miguel

☎ +244 923 448 311 /

+244 926 323 958 / +244 926 322 615

Sur la gauche en montant avant d'arriver à la Fortaleza São Miguel

Restaurant de cuisine portugaise et de spécialités. Ouvert tous les jours midi et soir. Budget moyen pour entrée, plat, dessert, café, vin ou bière : 6 500 AKZ.

Une adresse à ne pas manquer à Luanda autant pour l'accès (pas évident mais attractif) et le cadre, que pour la cuisine bonne et généreuse. Le service n'en est certainement pas le point fort. Le lieu très accueillant et hors du temps permet néanmoins d'attendre agréablement. Plusieurs marches à descendre et remonter. La majorité des habitués y retournent régulièrement pour le *Bife Pimenta* (steak au poivre) connu pour être le meilleur de la ville. Il serait dommage de passer à côté de la *Garoupa Fortaleza* (mérrou préparé de manière originale avec... des poireaux). A moins d'avoir un énorme appétit, manger une entrée avant le plat principal ne devrait pas être nécessaire tant les portions sont copieuses. Ne pas manquer d'aller admirer la vue sur la baie de Luanda depuis le parking de la Fortaleza, particulièrement de nuit.

■ LE PETIT BISTROT

Mutamba

92 Rua Amilcar Cabral

☎ +244 938 709 974

restaurantepetitbistrot@gmail.com

Le Petit Bistrot, situé en plein centre-ville, a rouvert en octobre 2013 après avoir été entièrement rénové. Deux petites salles. Ouvert du lundi au vendredi pour le déjeuner de 12h à 14h30 et pour le dîner de 19h30 à 22h30. Samedis soir uniquement. Fermé le dimanche. A la carte, entrées froides ou chaudes (1 900-3 200 AKZ), plats poissons (3 300-5 400 AKZ), plats viandes (3 200-3 800 AKZ), pâtes (3 000-3 600 AKZ), desserts (950-1 200 AKZ). Vins français



Le Petit Bistrot



Restaurant de gastronomie française

Rua Amílcar Cabral 92 - LUANDA ☎ +244 938 709 974
 restaurantelepetitbistrot@gmail.com

(3 200-9 000 AKZ). *Vin rouge ou blanc au verre (400-450 AKZ). Carte différente pour des repas rapides servis tout l'après-midi (2 100-3 500 AKZ) ; salade, sandwich, croque-madame, galette de sarrasin, filet de bœuf ou pâtes, et quelques desserts.*

S'asseoir au Petit Bistrot est un « passage » en France dès la lecture de la carte du menu qui est écrite en français. La carte est aussi traduite en portugais. Associé au chef Jorge, Joaquim, l'un des serveurs, est attentif et sait conseiller ses clients selon leurs envies. Le tournedos parfumé à la truffe, accompagné par trois légumes différents, est très apprécié par la clientèle. Un dessert rare à Luanda, même si moins français, le sabayon au Porto et glace vanille est délicieux ! Bonne adresse en centre-ville, il est vivement recommandé de réserver sa table, particulièrement à l'heure du déjeuner.

■ RESTAURANTE VENEZA

Maculusso

116-120 Rua Comandante Che Guevara

☎ +244 222 328 184 /

+244 928 244 824 / +244 936 133 131

restvенеza@hotmail.com

Plats de poissons entre 4 400 AKZ et 7 100 AKZ pour le « Arroz de Tamboril ». Plats de viande entre 4 100 AKZ et 6 500 AKZ pour le « Tornado ». Choix de fruits de mer, crevettes et langoustes entre 5 100 AKZ et 8 100 AKZ. Plats du jour également entre 4 400 AKZ et 7 100 AKZ.

Deux grandes salles bruyantes et conviviales pour ce restaurant traditionnel servant des portions très généreuses. Portions ou « dose » de préférence à partager à deux. L'un des plats de référence est le *Bacalhau que nunca chega*. Le Venezia est un bon classique de cuisine portugaise à Luanda.

■ TAMBARINO RESTAURANTE

Ingombota

23 Rua Amílcar Cabral

☎ +244 923 401 900 / +244 912 240 188

tambarino@hotmail.com

Ouvert du lundi au samedi 12h30-15h30 et 19h30-22h30. Fermé le dimanche. Cuisine portugaise.

Réservation recommandée pour ce restaurant-bar bien sous tous rapports.

■ TENDINHA RESTAURANTE & CERVEJARIA

Ingombota - 16 Rua da Missão

Ouvert en continu de 8h à 22h. Fermé le dimanche. En face de l'hôtel Tropic. Service en salle ou en terrasse. Cuisine portugaise et angolaise. Calulu de peixe 2 500 AKZ, Calafate grelhado 2 500 AKZ, Fritada de Bacalhau 2 300 AKZ, Frango Churrasco na Brasa 2 300 AKZ, Leitão assado no forno 2 900 AKZ. Jus d'orange frais 800 AKZ, jus de múcua (fruit du baobab) frais 500 AKZ.

C'est une petite salle bleue, adossée à la colline... toute conviviale et bien décorée. On y mange bien. Service impeccable. Et de vrais jus de fruits frais. Donc très fréquenté, à l'heure du déjeuner.

C'est un restaurant bleu, accroché à la mémoire, on y vient à pied, on ne frappe pas. Peintures, masques, paniers autour du repas. Tout le monde est là.

Luxe

■ BAIÁ

Avénida Dr. Agostinho Neto

☎ +244 222 652 900 / +244 222 652 980

www.tdhotels.com/baia/pt

bookings.baia@tdhotels.com

Petit déjeuner buffet 3 900 AKZ. Déjeuner ou dîner buffet 8 400 AKZ.

Le restaurant, situé au 1^{er} étage de l'hôtel, propose tous les jours un buffet avec une grande variété de plats de cuisine portugaise et internationale de qualité. Carte de vins portugais mise à jour régulièrement et champagne français. L'un des maîtres d'hôtel de la salle de restaurant est français. Le bar, ouvert de 9h du matin à minuit, sert également des repas à la carte et uniquement aux clients de l'hôtel. Le petit déjeuner buffet, servi dès 6h, est particulièrement apprécié les fins de semaine et les jours fériés par les clients extérieurs à l'hôtel !

■ BICO DO SAPATO

Estádio dos Coqueiros

Rua dos Coqueiros

☎ +244 921 596 666

☎ +244 924 549 156

Ouvert du lundi au samedi en soirée uniquement. Bar à vins. Restaurant. Spécialités fruits de mer. Bons plats de viande également. Cher.

Un de ces lieux exclusifs moins évidents à trouver et qui fait le bonheur de ses (riches) habitués. Y venir pour « petiscar » seulement en début de soirée est aussi possible. Chic, cher et bon.

■ EPIC SANA

Rua da Missão

☎ +244 222 642 600

☎ +244 222 642 700

☎ +244 222 642 800

www.luanda.epic.sanahotels.com

info.luanda@epic.sanahotels.com

Plusieurs restaurants : Terrakota, Vitruvio, Origami Restaurant & Terrace, Kimera, Kosmopolis Bar, Delight Bar et Switch Supper Club. Ce dernier lieu d'exception n'ouvre que trois soirs par semaine, les jeudis, vendredis et samedis.

Les différents restaurants de l'Epic Sana offrent des cuisines variées dans des ambiances différentes, avec des caves à vin adaptées. Cuisine internationale, italienne, cuisine de la mer, cuisine créative, cuisine fusion...

■ PIMM'S

Maianga

112 Rua Emilio M'Bidi

☎ +244 222 326 290

☎ +244 222 321 970

☎ +244 222 322 022

www.pimmsangola.com/

pimms@netcabo.co.ao

Ouvert pour le déjeuner et le dîner du lundi au vendredi. Samedis soir uniquement. Fermé le dimanche. Deux salles de restaurant de

décorations différentes. Classique ou moderne. Repas d'affaires ou dîners romantiques. Toujours très bien et très cher.

Ouvert depuis juillet 2000, cet établissement a su maintenir la qualité de sa cuisine et l'excellence de son service. Il reste ainsi l'une des meilleures tables de Luanda. La cuisine d'inspiration portugaise et internationale est raffinée et peut être accompagnée de grands vins. Les amateurs de whisky y trouvent satisfaction également. Le mot d'ordre du Pimm's : « La saveur d'une tradition » !

Ilha do Cabo

Bonnes tables

■ MIAMI BEACH RESTAURANTE

Rua Murtalla Mohamed

☎ +244 926 143 700

reservasmimibeach@gmail.com

Restaurant esplanade ouvrant sur la plage, proposant des repas et des boissons à des prix raisonnables pour la Ilha do Cabo. Plat principal autour de 2 500-3 000 AKZ et une grande bière pression pour 700 AKZ.

Si tous les restaurants esplanades de la Ilha do Cabo peuvent se ressembler et se ressemblent, chaque établissement a tout de même ses particularités. Le *polvo assado* (poulpe grillé) du Miami Beach, par exemple, est fort apprécié d'une clientèle habituée d'expatriés. Boire une caipirinha ou un *fino* face à la mer au coucher du soleil est aussi une belle expérience, sur une terrasse de dimensions agréables. Il est vrai que c'est l'un des plus anciens restaurants du genre à avoir ouvert et il conserve un bon rapport qualité-prix. Le Miami Beach présente régulièrement des artistes en concert les vendredis ou samedis soir et propose également des animations musicales les dimanches en fin d'après-midi. Ces jours-là, il est difficile de trouver une place assise sans réserver. Le Miami Beach a réouvert le 13 juin 2014 après quelques travaux de maintenance.

■ QUINTAL DA TIA GUIDA

Rua Murtalla Mohamed

☎ +244 928 991 420

Restaurant de poissons. Spécialités angolaises. Plats à plus ou moins 3 000 AKZ. Ouvert toute la journée.

Petit restaurant aménagé dans une cour intérieure qui fait oublier la circulation de l'avenue principale de la Ilha. Excellent endroit pour découvrir en toute simplicité la cuisine anglaise et ses poissons.

■ RESTAURANTE VAIS & CAIS

Rua Murtalla Mohamed

☎ +244 936 909 090

Situé dans l'enceinte du Clube Naval de Luanda, ce petit restaurant est ouvert 7j/7 de midi à 22h30 (23h le week-end) et propose des repas complets avec viande ou poisson (entrée, plat, dessert) entre 4 500 AKZ et 10 000 AKZ. Fruits de mer : 3 800 AKZ-8 000 AKZ.

Ce restaurant en terrasse couverte, dont trois côtés sont entièrement ouverts, situé au bout du quai du Clube Naval, offre un site rare à Luanda en rappelant les restaurants de ports. Il ouvre en matinée et il est agréable d'y boire un café ou une boisson fraîche. C'est aussi un lieu où boire un apéritif midi ou soir en dégustant des *petiscos*. Ce restaurant est très apprécié des Angolais comme des expatriés recherchant davantage l'ambiance maritime que le chic.

Luxe

■ COCONUTS

Ilha do Cabo

Avenida Murtala Mohamed

☎ +244 923 581 333

☎ +244 912 205 777

www.coconutsluanda.co.ao

geral@coconutsluanda.co.ao

Ouvert 7j/7. Du lundi au vendredi de 11h à 23h. Samedis, dimanches et jours fériés de 10h à 23h. Buffet servi dimanches et jours fériés. Fermeture du bar à minuit. Prix du buffet 6 500 AKZ par personne. Prix moyen d'une entrée à la carte 2 950 AKZ et d'un plat principal 4 100 AKZ.

D'une élégance simple, ce restaurant situé en bord de plage offre un grand choix de plats avec une suggestion du chef pour chaque jour de la semaine. Un peu de *saudade* un samedi midi ? Le chef vous attend avec son *Lombo*

de porco recheado com chouriço e cenoura ! Le buffet dominical saura ravir les plus difficiles avec sa richesse et sa variété. Ouvert depuis 17 ans, cet établissement maintient sa qualité. Une nouvelle carte est proposée depuis octobre 2014. Le personnel parle portugais et anglais.

■ LOOKAL

Rua Murtalla Mohamed

☎ +244 936 000 018

Restaurant de fruits de mer.

Le Lookal Mar est un restaurant de fruits de mer et de poissons. Ouvrant sur la plage, il est l'un des plus renommés de la Ilha do Cabo mais aussi de Luanda. Des langoustes, des cigales de mer... attendent dans un aquarium de bonne taille. Les plateaux de fruits de mer, d'une rare variété, raviront les plus difficiles.

■ LUANDA GRILL RESTAURANTE

260 Rua Murtalla Mohamed

☎ +244 938 181 375

www.restauranteluandagrill.com

reservas@luandagrill.com

Ouvert du mardi au jeudi de 19h à 23h, les vendredis et samedis de 12h30 à minuit, le dimanche de 12h30 à 22h. Prix d'un repas entre 7 000 AKZ et 12 000 AKZ par personne. Les curieux d'architecture remarqueront cet élégant bâtiment moderne et sobre le long de l'avenue principale de la Ilha do Cabo. Ce restaurant d'un concept original – un genre à chaque étage – et aux cuisines ouvertes propose une carte limitée avec des plats savoureux. Une bonne cave à vin complète le tableau. Luanda Grill pourrait être situé ailleurs car le gourmet ne profitera pas de l'air de la mer ni particulièrement d'une vue sur la plage.



CoConuts
Restaurante

**UNE VUE MAGNIFIQUE ET
LE MEILLEUR COUCHER
DE SOLEIL DE LUANDA.**

Avenida Murtala Mohamed, Ilha do Cabo - Luanda +244 923 581 333 / +244 912 205 777
geral@coconutsluanda.co.ao www.coconutsluanda.co.ao

Grande Luanda

Bien et pas cher

■ HOLLYWOOD & QUINDA

Catete – 22 Largo da Praceta

☎ +244 912 447 259 / +244 923 415 365

Ouvert à partir de 11h30. Cuisine angolaise et portugaise. Plats entre 1 000 et 3 000 AKZ.

Ce petit restaurant familial est une bonne étape « bien et pas chère » et typique, à la sortie de la grande Luanda pour qui se dirige vers Malanje ou Waku Kungo. Paulo, le père, est francophone. Petite salle ouverte au plafond simplement décoré de nattes de jonc et de tissus traditionnels. Terrasse ombragée donnant sur la petite place de Catete.

■ O CANTO DO CATETE

Catete – Rua do Centro Cultural Dr. Antonio Agostinho Neto

☎ +244 914 779 814 / +244 934 517 057

www.ocantodocatete.com

cantodocatete@hotmail.com

Restaurant en salle fermée. Bar de piscine avec tables également. Grande salle de restaurant et terrasse agréable autour du bar et de la piscine. On y propose des plats classiques, soupes, salades, salade Nidence (750 AKZ) ainsi que des plats de restauration rapide. Prego no Pão à 1 000 AKZ. Coupes de glace.

Bonnes tables

■ KOOK

Edifício Moxico – Belas Business Park
Talatona

☎ +244 915 844 715 / +244 947 336 684
geral@kookangola.com

Déjà réputé comme l'une des meilleures tables de Luanda, ce nouveau restaurant à Talatona ouvre de 12h à 15h et de 19h à 23h. Couvert 1 300 AKZ. Entrées 1 800-2 700 AKZ. Poissons 3 900-4 600 AKZ. Viandes 3 900-4 300 AKZ. Desserts 1 200-1 900 AKZ. Menu dégustation 5 plats à 10 000 AKZ ou à 14 500 AKZ avec choix de vin compris. A l'heure du déjeuner, un menu exécutif, couvert 650 AKZ avec entrée

1 500 AKZ, poisson ou viande 2 950 AKZ et dessert du jour 1 200 AKZ.

L'environnement de ce restaurant moderne situé au pied de l'une des tours d'un *business park* gardé, froid et impersonnel, peut ne pas plaire. Une fois entré, tout est oublié. Deux cartes choisies pour deux petites salles ouvertes et lumineuses. Une cuisine traditionnelle... d'auteur et une cuisine sushis & sashimis. Une cuisine traditionnelle dont certains noms de plats rappellent le Portugal. Des plats d'auteur uniques par leur saveur et leur présentation. Dans les poissons, « O Arroz de lagosta.... agora com pargo » l'emporte auprès de la clientèle. « O bife do lombo.... na pedra de sal do Algarve » est le plat préféré des clients dans les viandes. « Arroz doce à moda do Kook » et le « Pao de lo de maça e nozes » sont les deux desserts les plus appréciés. Le menu dégustation plaît aussi beaucoup !

■ RESTAURANTE EMBARCAD'OURO

Luanda Sud

Embarcadère de Mussulo

☎ +244 923 375 628 / + 244 923 320 334

Cuisine portugaise. Ouvert 7j/7 midi et soir.

Ouvert toute la journée pour une boisson ou un café. Parking. Crevettes et langoustes cuisinées entre 3 800 et 4 200 AKZ. Plats de viande entre 3 100 et 3 500 AKZ. Accompagnements 700 AKZ/unité. Plats de poissons entre 3 250 et 4 000 AKZ. Certaines spécialités sont uniquement préparées les vendredis et samedis. Desserts 1 200-2 500 AKZ. Carte de vins.

Ce restaurant de spécialités de poissons et de viandes offre un cadre très agréable avec une grande salle aérée décorée avec goût et simplicité, et une grande terrasse. Une de leurs spécialités est l'*Arroz de Cheme* (riz au mérrou), un plat qui se mange à deux. Les vins à la carte sont essentiellement portugais avec aussi un petit choix de vins français aux prix élevés. Certaines bouteilles coûtent de 15 400 jusqu'à 522 000 AKZ pour un Pomerol Petrus. Avis aux amateurs ! C'est un lieu très agréable pour venir boire une capirinha également (si l'on n'oublie pas son produit anti-moustiques).

■ SORTIR

Cafés – Bars

■ LUANDA GRILL RESTAURANTE

260 Rua Murtalla Mohamed

☎ +244 938 181 375

www.restauranteluandagrill.com

reservas@luandagrill.com

Le troisième et dernier étage du Luanda Grill est un espace-bar où se retrouver pour l'apéritif ou pour le digestif avec de la musique « live » les fins de semaine. Les clients peuvent aussi y danser. Les soirées des vendredis

avec de la musique afro-latino deviennent un rendez-vous à ne pas manquer. Des cours de salsa y sont également proposés gratuitement en début de soirée.

■ A NOSSA SOMBRA

Largo do Kinaxixi

1 Rua da Missao

☎ +244 222 372 333

www.drogariatropical.com

geral.jardim@drogariatropical.com

Ouvert tous les jours en journée pour café, jus de fruit frais (500 AKZ), snacks, sandwiches, et en semaine entre 12h et 14h, deux choix de plats du jour, viande ou poisson (1 500-2 000 AKZ). Samedis et dimanches formule petits déjeuners buffet, brunch de 10h à 15h.

Découvrir A Nossa Sombra est un « must ». A l'angle du bruyant Largo do Kinaxixi en plein centre-ville, implanté au milieu d'une végétation luxuriante, A Nossa Sombra est un véritable havre de paix à Luanda pour se détendre et déguster un jus de fruit frais, un sandwich, ou le plat du jour. Tables en bois, chaises et nappes en tissus colorés, grands parasols vert sombre. Initialement aménagé comme jardinerie en 1999, ce lieu insoupçonnable abrite également aujourd'hui, en plus de la jardinerie et du restaurant, une boutique de décoration et l'agence du Resort Carpe Diem de Cabo Ledo. Prévoir son anti-moustique est également un « must » !

Clubs et discothèques

■ LOOKAL

Rua Murtalla Mohamed

☎ +244 936 000 018

Lookal Ocean Club est un club, espace de

divertissement essentiellement nocturne situé au même endroit que Lookal MAR. Soirées karaoké tous les mercredis. Entrée libre pour les « ladies » le samedi soir jusqu'à 22h. Soirées à thème à l'occasion d'un vendredi 13 par exemple. Grand écran pour certains matchs de la Coupe du monde, particulièrement ceux de l'équipe portugaise !

Spectacles

■ CENTRE CULTUREL CHÁ DE CAXINDE

Ingombota

Rua do 1º Congresso do MPLA

Cette association culturelle et récréative existe depuis janvier 1989.

L'Associação Cultural e Recreativa Chá de Caxinde a été créée pour contrer le marasme culturel de l'époque de la guerre civile. Elle est toujours très active aujourd'hui et propose régulièrement des spectacles et des concerts. Ses membres défendent la culture angolaise et croient en leur slogan « Unir par la culture ».

■ CINEPLACE

Luanda Sul

Talatona

Belas Shopping

www.cineplaceangola.com

Cinéma avec 8 salles climatisées dont 1 en 3D.

Parking. Lundi-mardi (excepté les jours fériés) et mercredi-dimanche jusqu'à 18h : 1 000 AKZ.

Mercredi-dimanche après 18h : 1 500 AKZ.

Pour la salle 3D, lundi-mardi (excepté les jours fériés) et mercredi-dimanche jusqu'à

18h : 1 600 AKZ. Mercredi-dimanche après 18h : 2 000 AKZ.

Plusieurs projections par jour avec davantage de choix d'horaires le week-end. Vérifier sur le site Internet.

■ À VOIR – À FAIRE

Marginale et quartiers du centre

■ FORTALEZA DE SÃO MIGUEL

C'est la première fortification défensive construite en Angola sous les ordres du premier gouverneur d'Angola, Paulo Dias de Novais. Cette forteresse, au tracé polygonal, a été bâtie à la fin du XVI^e siècle sur le mont São Paulo, rebaptisé aujourd'hui mont de la Forteresse – Morro da Fortaleza – et surplombe la baie et l'île de Luanda.

La forteresse São Miguel, entièrement préservée, reste le principal repère visuel du paysage urbain luandais. Elle abrite aujourd'hui le Museu Nacional de História Militar.

■ MAUSOLÉU DR. ANTÓNIO AGOSTINHO NETO

Quinanga

Avenida Dr. Agostinho Neto

www.agostinhoneto.org

Ouvert aux visiteurs sur réservation préalable uniquement.

Le mémorial du docteur António Agostinho Neto a été érigé en hommage au premier président de la République, né le 17 septembre 1922 et décédé le 10 septembre 1979. Il a été inauguré le 17 septembre 2012, pour le 90^e anniversaire de sa naissance. Parcourir cet édifice permet notamment de voyager au cœur de l'œuvre poétique d'Agostinho Neto. Ses poèmes recouvrent en effet les murs du mausolée.

■ MUSEU NACIONAL DE ANTROPOLOGIA

Bairro dos Coqueiros

Avenida de Portugal ex Friedrich Engels
Ingombota

Ouvert du mercredi au dimanche de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h. Fermé le lundi et le mardi. Entrée libre. Donations possibles. Pourboire au guide à la discrétion des visiteurs. Treize salles d'exposition. Visite guidée de 45 minutes suivie de Q&R dans la salle de conférence. Trois guides francophones, messieurs Masokolo, Mateus Kavula ou Mbunga. Le musée est fermé pour travaux (mai 2014). Réouverture prévue début 2015. Visiter ce musée est un « voyage culturel » d'une petite heure dans divers domaines : ethnographie, élevage, agriculture, chasse, métallurgie traditionnelle, pêche, poterie, céramique, vannerie, tissage, religion et magie. Le musée a été aménagé dans une très belle demeure du XVIII^e siècle, la « Casa Nobre », classée patrimoine Historique et Culturel en 1981. C'est un très beau témoignage de l'architecture coloniale de cette époque. Son propriétaire était alors marchand d'esclaves, les esclaves étaient parqués puis embarqués depuis la « Casa Nobre ». Autre témoignage, douloureux, de cette époque.

■ MUSEU NACIONAL DE HISTÓRIA MILITAR

Cidade Alta – Fortaleza de São Miguel

Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 16h30. Fermé le lundi. Prix d'entrée : 100 AKZ. De 15 à 18 ans : 50 AKZ. Gratuit pour les enfants de moins de 15 ans. Durée de la visite entre 60 et 90 minutes. Guides francophones et anglophones sur demande officielle à adresser au musée à l'avance.

Le musée, entièrement rénové, a été inauguré le 4 avril 2013, jour du 11^e anniversaire national à la Paix et à la Réconciliation nationale, par le président de la République José Eduardo dos Santos avec la devise « Unis, nous défendons la paix et la démocratie ». Jusqu'à sa fermeture pour rénovation, ce musée s'appelait Musée des Forces Armées.

Parmi les collections les plus impressionnantes, on peut citer les véhicules militaires (des deux camps) et la Renault rose du docteur Agostinho Neto, premier président angolais, pendant son exil au Congo-Brazzaville. La situation du musée au sein d'un monument à vocation militaire comme la forteresse S. Miguel lui offre un caractère d'exception. Les statues massives de figures historiques portugaises, comme Diogo Cão, Paulo Dias de Novais, Salvador Correia de Sá, Pedro Alexandrino da Cunha et Henrique de Carvalho, sont également exposées dans la cour. Au-delà des collections militaires, la visite à la forteresse offre des vues spectaculaires sur la baie, sur la ville et sur l'île de Luanda. Un « must » !

■ MUSEU NACIONAL DE HISTORIA NATURAL

Largo do Kinaxiri

47 Rua da Nossa Senhora da Muxima
Ingombota

☎ +244 222 334 054

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 14h30 à 17h. Samedi, dimanche et jours fériés : ouvert en continu de 10h à 17h. Fermé le lundi. Prix d'entrée à partir de 18 ans : 100 AKZ.

L'origine du Musée National d'Histoire Naturelle remonte à 1858. Les bois, minerais et produits agricoles alors exposés n'avaient pas su à l'époque attirer un intérêt suffisant et ce premier musée avait rapidement fermé ses portes. Elles ont été réouvertes en 1938 sous le nom de Musée d'Angola. Le Musée National d'Histoire Naturelle, aujourd'hui situé en plein centre-ville derrière le Largo do Kinaxiri, a été renommé et remodelé après l'indépendance. Il comporte deux grandes salles d'exposition avec des collections de mammifères, poissons, oiseaux, reptiles et insectes, et un auditorium de 250 places pour les conférences. Il accueille de nombreux établissements scolaires pour des visites guidées avec projection de films et diapositives sur la faune et la flore angolaises. Le musée organise également des expositions temporaires.

Ilha do Cabo

■ ÉGLISE DE NOSSA SENHORA DO CABO

Ilha do Cabo

Église ouverte tous les jours. Visite non guidée possible en dehors des messes.

L'église de Nossa Senhora do Cabo aurait été bâtie sur le site même d'une stèle dédiée à la Vierge Marie qui existait avant l'arrivée, en 1575, du premier envoyé du roi du Portugal

au Royaume de Kongo. Sa construction a été achevée en 1669. L'église connaîtra plusieurs restaurations au cours des trois siècles suivants, les deux plus récentes datant de

1961 et 2003. Cette chapelle primitive dédiée à la Vierge Marie sur la Ilha do Cabo est sans nul doute l'une des premières constructions catholiques en Angola et en Afrique.

SHOPPING

Marginale et quartiers du centre

Artisanat – Déco – Maison

■ ESPELHO DA MODA

Rua Amilcar Cabral N°107

☎ +244 912 596 054

emodagaleria@hotmail.com

Ouvert de 7h à 12h et de 14h à 17h du lundi au vendredi. De 7h à 13h tous les samedis. Fermé le dimanche.

Sculptures en bois, peintures, objets d'artisanat, souvenirs...

Centre commercial

■ TMA – TRANSPORTE MARÍTIMO DE ANGOLA

Porto de Luanda

Deux distributeurs automatiques. Banque. Barbier. Salon d'esthétique. Pharmacie. Boutique de jouets. Boutique de vêtements. Futur restaurant.

Cette galerie marchande est entièrement vitrée d'un côté avec vue sur le port, et boutiques et commerces de l'autre.

Musique

■ RMS VILA-ALICE

Bairro Vila Alice

Rua José Anchieta, N°89

☎ +244 222 446 255 / +244 925 355 654

Ce magasin représente la marque déposée RMS appartenant à la même entreprise que « World Music Produções Musicais, Lda ».

C'est l'un des meilleurs disquaires de la capitale avec un grand et bon choix de musiques angolaises et de musiques africaines, contemporaines et plus anciennes.

► **Autre adresse :** Loja 157 - Shopping de Belas. Av. Luanda Sul ☎ +244 921294883 - +244 914392385

Panier gourmand

■ BOUTIQUE DE VINHOS

Bairro do Maculusso

Gaveto da Rua Rei Katayavala e

Comandante Kwenha
Ingombota

☎ +244 943 257 822 / +244 943 257 823

geral@konstinvestments.com

Vins et alcools.

■ MULTIÁFRICA

Bairro Cruzeiro

61 Rua Conego Manuel das Neves

Ingombota

☎ +244 222 442 362

www.multiafrica.com

geral@multiafrica.com

Cette boutique, spécialisée en vins du Douro et de l'Alentejo (Portugal), spiritueux et produits gourmet de qualité, est ouverte depuis 2007. Coffrets-cadeaux pour les fêtes de fin d'année ou autres événements particuliers.

Ilha do Cabo

■ OCTOPUS

Rua Murtalla Mohamed

☎ +244 912 114 015 /

+244 938 768 756 / +244 945 959 504

www.octopus-lda.com/

contact@octopus-lda.com

Clube Naval de Luanda

Magasin d'articles de sports nautiques : plongée et pêche sous-marine.

La règle de trois, couramment pratiquée pour les prix de revente en Angola, est aussi appliquée dans ce magasin spécialisé mer et sports nautiques. Les articles Décathlon, notamment, sont vendus au triple de leur prix France. Pour ceux qui n'auront pas amené leur matériel de pêche sportive ou de plongée, il est donc tout à fait possible de s'équiper à Luanda.

Grande Luanda

■ BELAS SHOPPING

Luanda Sul – Talatona

Parking payant.

Belas Shopping est le premier centre commercial en Angola : galerie marchande, alimentation, pharmacie, restaurants, cinéma, jeux pour enfants... « Ici vous trouverez tout ce que vous cherchez ! ».

SPORTS – DÉTENTE – LOISIRS

Sports – Loisirs

■ CLUBE NAVAL DE LUANDA

Rua Murtalla Mohamed

☎ +244 923 436 378

☎ +244 917 651 684

☎ +244 918 718 177

www.cnl.co.ao

secretaria@cnl.co.ao

Location d'un bateau à voile J22 (bateau dessiné en 1982 aux Etats-Unis par Rod Johnstone, de construction robuste en sandwich, accastillé simplement) à la journée avec skipper pour 3 500 AKZ par heure + 10 000 AKZ pour le skipper par jour (5 personnes maximum). Location de Laser entre 3 000 AKZ et 6 000 AKZ selon si vous êtes membre du CNL ou non-membre).

Location de Vaurien entre 2 500 AKZ et 8 000 AKZ selon si vous êtes membre du CNL ou non-membre / 1 ou 2 marin(s). Caution pour les non-membres de 20 000 AKZ avec papiers d'identité. Navigation avec instructeur 2 000 AKZ par heure.

Fondé en 1883 et situé à l'entrée de la Ilha do Cabo côté baie de Luanda, le Clube Naval de Luanda propose différentes activités à ses membres mais aussi la pratique de la voile aux non-membres. La sortie à la journée en bateau à voile J22 permet notamment, en partant très tôt, une très belle excursion maritime en naviguant jusqu'à la Barra de Kwanza après être passé par la Ilha de Mussulo.

Le retour doit impérativement se faire avant le coucher du soleil. Avec la possibilité de faire appel aux services d'un skipper, tant pour la location d'un J22 que pour celle d'un Vaurien, plusieurs options pour découvrir la baie de

Luanda, la Ilha do Cabo, ou d'autres sites plus loin sur la côte sont envisageables. L'équipe du Clube Naval de Luanda est composée de gens passionnés. Elle est désireuse de faire découvrir au plus grand nombre, et particulièrement aux nouveaux venus, les activités nautiques et le monde maritime.

■ LOOKAL

Rua Murtalla Mohamed

☎ +244 936 000 018

Restaurant et bar sur la plage. Location de chaises longues et parasols.

Louer une chaise longue sous un parasol au Lookal permet de passer une très agréable journée de farniente sur la plage. Au contraire de Lookal Mar (prix prohibitifs), les prix des repas légers et de la bière sont très abordables.

■ OCTOPUS

Rua Murtalla Mohamed

☎ +244 912 114 015

☎ +244 938 768 756

☎ +244 945 959 504

www.octopus-lda.com/

contact@octopus-lda.com

Clube Naval de Luanda

Activités nautiques : plongée sous-marine, pêche sportive et pêche au gros.

Ce centre de plongée PADI a ouvert en 2014 à Luanda. Piscine disponible pour formations et baptêmes. Baptêmes organisés également dans d'autres piscines, notamment sur l'île de Mussulo.

Sorties double-plongée organisées en week-end. Possibilité d'organiser des longs week-ends plongée hors de Luanda, en particulier dans la région de Benguela. Pêche sportive en mer. Promenades en mer et dans la baie de Luanda.

Formations proposées par le Clube Naval de Luanda

- **Formation pour marin amateur** à partir de 14 ans : 25 000 AKZ.
- **Cours d'initiation à la pratique de la voile** sur J22, d'une durée de 21 heures, pour adultes et enfants à partir de 12 ans. Cours pratiques et théoriques organisés les samedis et dimanches selon le nombre de participants inscrits (4 minimum). Prix 29 000 AKZ (membres du CNL) et 34 000 AKZ (non-membres). Aucune expérience n'est requise.
- **Autres formations** proposées pour les marins expérimentés.

Les environs de Luanda

ILHA DE MUSSULO

Mussulo est une presqu'île longue et étroite située au sud de Luanda et rattachée à la terre à la *Ponta das Palmeirinhas*. D'une trentaine de kilomètres de long, la largeur de ce banc de sable varie entre 3 km et 100 m aux passages les plus étroits à son extrême sud. Elle a été formée par des sédiments du fleuve Kwanza entraînés vers le nord par le courant de Benguela. La presqu'île forme une grande baie intérieure qui compte trois îles. Mussulo, avec ses superbes plages sauvages sur la face atlantique appelée « *contra-costa* », ses plages protégées et ses quelques restaurants sur la baie, est l'une des destinations dominicales préférées des habitants (aisés) de la capitale. Plusieurs hôtels permettent aussi d'y dormir. Oubliez la « *confusão* » de Luanda à moins d'une heure du centre de la ville !

Transports

Comment y accéder et en partir

► **Par voie maritime.** Deux départs possibles pour l'île de Mussulo à partir de l'embarcadère de Kapossoça à Samba, et de celui du musée de l'Esclavage, quelques kilomètres plus au sud, sur la route côtière de Luanda vers le sud. Parking.

Prix de la traversée aller-retour 1 000 AKZ par passager. Payer la totalité du trajet au retour au parking.

Les restaurants offrent la traversée à leurs clients à bord de bateaux plus confortables et plus sécurisés. Réservation obligatoire.

► **Par voie terrestre.** L'accès à la presqu'île est possible à marée basse uniquement par la *Ponta das Palmeirinhas*. Véhicule 4x4 et chauffeur expérimenté. Il est évidemment plus habituel de se rendre à Mussulo en bateau.

Se loger

■ BAR SULO

☎ +244 939 391 454 / +244 916 299 800
geral@ssulo.com

Chambre pour une ou deux personnes avec petit déjeuner compris 40 000 AKZ. 50 % de

réduction de juin à août, pendant « *cacimbo* » (saison sèche et « froide »). Bungalows, jardin, piscine, plage. Bars, spa et soins. Volley-ball. Une fois la chambre réservée, ne pas oublier d'informer de l'heure d'arrivée à l'embarcadère. Le Bar Sulo envoie son bateau chercher ses clients. Une idée de petite balade à partir de l'hôtel est de traverser l'île pour rejoindre la côte atlantique encore sauvage. La plage et la mer y sont vraiment très belles. Prévoir son eau ou autre boisson car de ce côté de Mussulo, aucun bar à l'horizon !

■ ROÇA DAS MANGUEIRAS

☎ +244 929 889 148

☎ +244 923 401 854

rocadasmangueiras@gmail.com

Complexe touristique balnéaire avec différents types d'hébergement. Restaurants, bars, jardin, salle de conférence. Traversée en bateau privé offerte aux clients. Prendre RDV à l'embarcadère par téléphone.

Ce complexe touristique balnéaire s'est agrandi en 2013 avec de nouvelles chambres et un nouveau restaurant intérieur. Cela devient un peu (trop) grand... Trop tôt pour savoir si la qualité de services sera maintenue.

Une île au sombre passé

Considérée aujourd'hui comme un lieu paradisiaque, l'île de Mussulo a pourtant été témoin de quelques pages sombres de l'histoire de l'Angola. Des centaines de milliers d'esclaves ont été embarqués dans la baie de Mussulo pour un voyage sans retour.

Après l'abolition officielle de l'esclavage au sein de l'empire portugais en 1869, la baie et ses îles ont continué de servir de cachettes et d'abris aux trafiquants d'esclaves. Une des îles avait été utilisée auparavant comme prison et lieu de châtiement pour les esclaves. Sur une autre, on peut encore voir une église, bâtie pour convertir les esclaves au catholicisme avant leur déportation.

Se restaurer

■ BAR SULO

☎ +244 939 391 454 / +244 916 299 800
 geral@ssulo.com

Poissons, fruits de mer. Desserts. Cocktails. Prix moyen pour un repas complet avec boissons 10 000 AKZ.

En salle ou sur la terrasse ombragée ? Les deux possibilités sont offertes pour déjeuner ou dîner. Le jeune chef vient souvent discuter avec les clients de ses plats innovants conçus à partir de produits locaux. Il aime revisiter les recettes traditionnelles pour le plaisir des convives.

■ ROÇA DAS MANGUEIRAS

☎ +244 929 889 148 / +244 923 401 854
 rocadasmangueiras@gmail.com

Prix moyen pour un repas complet avec boissons 6 500 AKZ. Buffets proposés le week-end. Restaurants, bars, plage et jardin.

C'est certainement l'un des meilleurs restaurants de Mussulo dans un joli cadre ! Viande et poisson sont au choix du menu et de la carte avec quelques plats originaux pour d'agréables surprises. Le restaurant propose des repas à thèmes. C'est à suivre sur sa page Facebook.

À voir – À faire

■ MUSEU NACIONAL DA ESCRAVATURA

Morro da Cruz
 Estrada nacional Luanda – Benguela
 Baía de Mussulo

Propriété de l'Etat gérée par le ministère de la Culture. Musée ouvert depuis décembre 1977. Entrée libre. Pourboire au guide.

La traite des esclaves fait partie de l'histoire de l'Angola et de son identité. Jusqu'au XIX^e siècle, elle occupe une place déterminante dans le commerce du pays et contribue à enrichir les ports d'embarquement, du nord au sud, Malimbe, Cabinda, Mpinda, Ambriz, Luanda, Porto Ambouim (Benguela a Velha), Sumbe (Novo Redondo), Benguela et Namibe (Moçâmedes).

Le musée national de l'esclavage, aménagé au sein de l'ancienne chapelle *Capela da Casa Grande* datant du XVII^e siècle, présente ce commerce en cartes et en gravures. Une centaine d'objets relatifs à la traite des esclaves sont exposés sur deux niveaux. Cette chapelle était l'un des lieux où étaient baptisés les esclaves, avant d'être déportés vers l'Amérique.



Le musée national de l'esclavage vu de la baie de Mussulo.

CABO LEDO

Cabo Ledo est la destination « week-end à la plage » par excellence depuis Luanda pour tous ! Située à 120 kilomètres au sud de la capitale, cette plage attire autant les familles que les surfeurs pendant les week-ends et les fêtes de fin d'année.

Cette destination a d'ailleurs été reconnue en 2011-2012 par le ministère de l'Hôtellerie et du Tourisme comme l'un des quatre pôles touristiques du pays. Les investisseurs sont invités à participer aux projets de développement et d'aménagement de la zone.

Se loger

■ CARPE DIEM TROPICAL RESORT

Plage

Estrada nacional Luanda – Benguela

Province de Bengo

☎ +244 912 855 247 / +244 933 203 490

carpediemresort@gmail.com

Complexe balnéaire de 8 bungalows en bois à 20 000-25 000 AKZ. Lit supplémentaire 7 500 AKZ. Restaurant, bar, piscine, jeux pour enfants. Pailotes sur la plage. Emplacement pour camper 5 000 AKZ/personne. Promotions pendant la période du Caçimbo (juin à septembre). Réservation et paiement auprès de « A Nossa Sombra » à Luanda, quartier de Kinaxixe.

Les propriétaires, toujours soucieux de répondre à la forte demande de leur clientèle de Luanda, continuent d'embellir et d'agrandir leur établissement. Une nouvelle piscine avec vue sur mer a ainsi été installée fin 2013. De nouveaux bungalows en bois sont également prévus pour fin 2014.

■ KWANZA « TARPON » LODGE

Barra do Kwanza

Kwanza Norte

☎ +244 936 474 098 / +244 915 706 573

www.aasafaris.com

kwanzalodge@aasafaris.com

24 bungalows climatisés avec terrasse privative. Restaurant. Piscine. Jardin. Bungalow pour deux en pension complète 35 000 AKZ. L'emplacement de ce lodge est excellent et les vues sont splendides. C'est un bel endroit pour oublier, lors d'une fin de semaine, le chaos de la capitale. Quant au prix et la propreté des lieux... « no comment ». Les amateurs de pêche au gros y seraient-ils moins sensibles ?

■ MANGAIS LODGE

Barra do Kwanza

www.mangais.com/index.php/en/

Sur la route Luanda-Benguela à droite avant le premier pont du Rio Kwanza en arrivant de Luanda. Dix bungalows construits autour de la piscine. Promenades en bateau sur le Kwanza. Restaurant et golf.

À voir – À faire

■ MIRADOURO DA LUA

Estrada nacional Luanda – Benguela

En quittant Luanda vers le sud, sur la route principale, un panneau discret à droite (côté mer) à une soixantaine de kilomètres de la capitale, signale le site. Parking gratuit à quelques dizaines de mètres en retrait de la route.

Le *Miradouro da Lua* (Belvédère de la Lune) fait partie de l'imaginaire luandais. C'est souvent le premier site découvert en Angola. Il s'agit d'un ensemble de falaises, proches de la côte atlantique et parallèles à celle-ci, sévèrement érodées par les pluies et les vents. Un paysage lunaire époustoufflant par sa palette de teintes ocres et son relief spectaculaire s'offre aux regards.

Ce lieu a servi de cadre en 1993 à la première coproduction cinématographique luso-angolaise *O Miradouro da Lua* du réalisateur portugais Jorge António.

Sports – Détente – Loisirs

■ BARCO MUXIMA

Barra do Kwanza

Marina ☎ +244 930 134 463

Exemple de prix pour un groupe de 40 personnes en réservant par le biais de Trevogel – Turismo Rural e Aventura (Luanda) : 25 000 AKZ par adulte et 10 000 AKZ par enfant de 6 à 12 ans.

Promenades sur le Rio Kwanza. Le prix comprend le petit déjeuner avant l'embarquement à l'estuaire du Kwanza, 4 heures de promenade fluviale (aller-retour), le déjeuner pique-nique sur les berges du fleuve avec grillades... et le bar ouvert pendant toute la navigation. Attention : cette sortie à partir de Luanda n'est pas recommandée aux enfants de moins de 6 ans.

■ MANGAIS LODGE

Barra do Kwanza

www.mangais.com/index.php/en/

Ce *golf resort*, avec un premier parcours de 18 trous d'une longueur maximale de 7 000 mètres conçu pour la compétition, a déjà un projet d'agrandissement avec deux autres nouveaux parcours. Plusieurs tournois par an sont organisés dont un international.

PARQUE NACIONAL DA KISSAMA

Situé à moins de 80 km de la capitale, cette aire protégée d'abord conçue comme réserve de chasse en 1938 est devenue parc national en 1957. Ce parc aux limites naturelles à l'ouest avec l'Océan Atlantique, au nord avec le fleuve Kwanza de son embouchure jusqu'à Muxima, et au sud avec le fleuve Longa, s'étend sur 9 600 km² et offre une grande variété de couvertures végétales et de paysages. Magnifiques baobabs ! De gros efforts ont été faits depuis une décennie avec la réintroduction de faune sauvage décimée pendant les années de guerre. Des tours guidés de deux heures sont proposés aux visiteurs pour observer les espèces animales présentes dans le parc ; girafes, éléphants, éléphants, autruches, zèbres, grands koudous, gnous, différentes espèces d'antilopes (grandes, communes et naines).

D'après Paul Wesson d'Eco Tur, « une visite à Kissama est une excellente manière de passer en moins de deux heures, de l'enfer urbain à l'enchantement de la brousse africaine ».

■ KURICA SAFARI LODGE

Bengo

☎ +244 925 314 949 /

+244 917 625 320 / +244 923 402 081

kissama-kuricasafarilodge@hotmail.com

Bungalows 20 000 AKZ. Tentes 4 personnes maximum 6 000 AKZ et 2 personnes 4 000 AKZ. Restaurant.

Emplacement agréable pour ces bungalows et ce restaurant du Parc national de Kissama, avec une vue exceptionnelle depuis la salle à manger sur la plaine du fleuve Kwanza.

■ PARQUE NACIONAL DA KISSAMA

☎ +244 925 314 949 /

+244 936 373 074 / +244 917 625 320

Ouvert tous les jours de 6h à 18h. Entrée : 1 000 AKZ par véhicule. Visites guidées avec véhicule du parc : 3 000 AKZ par personne pour 2 heures (groupe de 12 personnes). Règles strictes à respecter à l'intérieur du parc.

MUXIMA

Muxima signifie « cœur » en kimbundu. Nom que le village doit à sa position au cœur de la province et en bordure du fleuve. Le village, situé sur la rive gauche du Rio Kwanza, a été occupé par les Portugais en 1589. La forteresse et l'église ont été bâties dix ans plus tard, en 1599.

La forteresse a abrité la première prison de cette période de l'occupation portugaise. Elle a aussi servi de base à la pénétration des forces portugaises vers l'intérieur du pays tout en assurant une position défensive en cas de résistance de la population angolaise ou d'agression des autres puissances coloniales. Les bateaux remontaient le fleuve pour aller chercher des esclaves. La forteresse et ses bâtiments garantissaient les relations



Forteresse de Muxima.

commerciales, le négoce de l'ivoire et la traite des esclaves.

Muxima, sous l'égide de sa forteresse, représentait un carrefour important de la circulation des esclaves qui étaient embarqués en nombre dans le port, à destination de l'Amérique. L'église de Muxima a ainsi joué un rôle majeur dans ce trafic puisque c'est là qu'on y baptisait les esclaves avant de les déporter. Cette église a été incendiée en 1641 par les Néerlandais, puis reconstruite dès la reconquête de la région par les Portugais.

Transports

Muxima, dans la province de Bengo, se situe à 130 km de Luanda. L'inauguration du nouveau pont sur le fleuve Kwanza en 2014, baptisé « 17 septembre », s'avère particulièrement bénéfique pour cette ville qui attire tout au long de l'année de nombreux visiteurs dont près d'un million lors du pèlerinage. Désormais les fidèles n'auront plus à risquer leur vie sur de sommaires embarcations pour traverser le fleuve.

Ce pont de 1 500 m de long et 14 m de large est un ouvrage majeur pour le pays. La circulation des personnes et des biens entre les différentes communes de la province de Bengo en est grandement facilitée.

Son nom rend hommage au premier président de la République, Dr António Agostinho Neto, né le 17 septembre 1922 dans cette même région.

■ MUXIMA – DONDO – MUXIMA

Barque à moteur de Muxima à Dondo par le fleuve Kwanza. Un trajet par jour d'une durée de quatre heures. Prix par passager 2 000 AKZ. Ce n'est sans doute pas le voyage le plus confortable sur les bancs étroits en plein soleil de cette barque à moteur. Les passagers habituels n'ont bien évidemment pas d'autres choix. Pour un visiteur de passage, remonter le fleuve Kwanza de Muxima à Dondo en barque avec quelques habitants de la région doit avoir ses charmes.

Se loger

■ ALDEAMENTO TURÍSTICO DA MUXIMA RITZ

Rua Direita da Muxima
 ☎ +244 938766636 / +244 930134563
 hotelritzmuxima@hotmail.com

Ouvert toute l'année. Chambres individuelles (20) 8 000 AKZ et chambres doubles (60) 10 000 AKZ. Petit-déjeuner compris servi au

Monuments Nationaux

La forteresse et l'église de Muxima ont été classées Monuments Nationaux par décret, en janvier 1924. Aujourd'hui, ces bâtiments, le premier propriété de l'Etat, le second de l'Eglise catholique, sont tous deux gérés par le ministère de la Culture.

restaurant de 7h à 10h30. Restaurant ouvert tous les jours pour le déjeuner, de midi à 14h30, et pour le dîner de 18h à 22h. Prix moyen pour un repas (plat, dessert et café) 2 500 AKZ. Bitoque 1 600 AKZ. Funge de Rabo de Boi 1 600 AKZ. Corvina grelhada com Legumes 1 800 AKZ.

Oui, c'est bien le complexe touristique du Ritz à Muxima, ce grand camp de conteneurs ! Ils ont été aménagés en chambres simples ou doubles qui sont petites mais confortables, au moins pendant le Cacimbo (saison sèche et plus fraîche) car pendant la saison chaude... Les salles d'eau sont par contre sommaires. Se loger à ce prix-là est assez remarquable.

■ RESTAURANTE & HOSPEDARIA KATONDO

☎ +244 915 043 040
 ☎ +244 942 375 221

Etablissement de 40 chambres au bord du fleuve Kwanza. 8 chambres doubles à 8 000 AKZ. 32 chambres twin à 6 000 AKZ. Lit supplémentaire 2 400 AKZ. Petit déjeuner compris, servi de 8h à 10h. Restaurant.

Les chambres sont claires, sobres et propres. Les murs sont peints en blanc et non décorés. Carreaux blancs aussi dans les salles d'eau. Pour le charme, il faut chercher ailleurs. Autrement, tout est là.

Le propriétaire a plein d'idées et des projets en tête. Il veut s'adapter à une nouvelle clientèle « touristes de loisir ». Tours guidés dans Muxima. Promenades en bateau sur le Kwanza pour aller voir les crocodiles et les hippopotames. Sortie pêche depuis les berges.

Se restaurer

■ RESTAURANTE & HOSPEDARIA KATONDO

☎ +244 915 043 040 / +244 942 375 221
Déjeuner et dîner à la carte. Buffet en fin de semaine servi de 11h à 15h. Prix d'un repas complet (entrée, plat et dessert) : 2 500 AKZ. Plat uniquement : 1 500 AKZ.

Les grandes tables, recouvertes de nappes colorées, et leurs chaises en plastique blanc sont installées sur une grande esplanade ouverte, partiellement ombragée. Les clients du restaurant jouissent d'une superbe vue sur le Rio Kwanza.

À voir – À faire

■ MAMÃ MUXIMA

Ce sanctuaire et l'image de *Nossa Senhora da Muxima* font l'objet d'une grande dévotion de la part des catholiques angolais, de génération en génération. Appelée avec affection *Mamã Muxima*, elle est la sainte la plus populaire et la plus vénérée de tout le pays. Elle reçoit des centaines de milliers de pèlerins chaque année. Cette dévotion s'est accentuée à la fin de XIX^e siècle quand la région a été très sérieusement affectée par la trypanosomiase africaine ou « maladie du sommeil ». Ce fléau avait décimé des communautés entières de la région Kwanza.

Les pèlerins parcourent de grandes distances pour venir déposer leurs offrandes en compensation aux efforts de la sainte et pour « converser » avec *Mamã Muxima*.

Selon une légende populaire *Mamã Muxima* serait apparue deux fois au début du XVI^e siècle. Légendes, miracles, croyances, récits contradictoires, se superposent et ont fait de Muxima un lieu d'attraction pour le cœur de millions de visiteurs au cours des derniers siècles. Ils lui parlent, lui confient leurs secrets, lui demandent de protéger leurs enfants, de les libérer de la pauvreté, d'exaucer leurs vœux, etc...

Un pèlerinage de cinq jours est organisé chaque année entre fin août et début septembre dont le point culminant est une messe gigantesque célébrée le dernier jour. C'est le plus grand pèlerinage d'Angola.

L'image de la sainte, vandalisée en novembre 2013, a été retirée pour être rénovée. Elle devait être réinstallée pour le pèlerinage 2014. Ce lieu était vraisemblablement déjà vénéré

par les populations locales avant l'arrivée des Portugais et la construction de l'église. Ce ne serait pas le premier cas où des autorités religieuses s'approprieraient un lieu sacré.

MASSANGANO

Massangano, province de Kwanza Norte, se situe sur la rive droite du Rio Kwanza au point de confluence avec le Rio Lucala, sur la rote Luanda–Dondo, à une vingtaine de kilomètres de Dondo (35 minutes de piste) et 150 de Luanda.

La Forteresse Forte de Nossa Senhora da Vitória de Massangano a été bâtie en 1583 par Manuel Cerveira Pereira (d'après la source UNESCO/WHs) pour consolider l'occupation portugaise dans la région trois ans après la bataille de Massangano gagnée par les forces portugaises sur celles du Roi Kiluange de Ngola. Après avoir défait les forces du Roi Kiluange de Ngola en 1580, les forces portugaises avaient été repoussées par celles-ci en 1582. Cette forteresse a ensuite servi de base pour les expéditions vers l'intérieur des terres et la capture des esclaves. La localité avait été fondée auparavant par Paulo Dias de Novais.

Les forces armées de la La Reine Njinga attaquèrent la Forteresse de Massangano en 1640. Ses deux sœurs Cambu et Fungi, y ont été faites prisonnières et la deuxième finalement exécutée.

Pendant les années d'occupation de Luanda par les forces de la Compagnie Néerlandaise des Indes Occidentales, de 1641 à 1648, les forces portugaises se replièrent à Massangano pour résister jusqu'à la reconquête de la capitale côtière par Salvador Correia de Sá e Benevides en août 1648.

La Forteresse de Massangano a été classée Monument National par décret, en avril 1923. Aujourd'hui, cette propriété de l'Etat est gérée par le Ministère de la Culture. L'église a été entièrement restaurée.

Les grandes citadelles angolaises

Avec Ambaca, Cambambe, Muxima e Pungo Andongo, Massangano a été l'une des grandes citadelles angolaises. Ces forteresses, et leurs prisons, ont permis d'affirmer la domination portugaise pendant les années d'occupation néerlandaise du littoral au XVII^e siècle. Dotées de garnisons militaires, ces citadelles constituaient les circonscriptions administratives fondamentales du territoire. Leur commandement était nommé directement par la Couronne ou, momentanément, par le Gouverneur général d'Angola. La pénétration commerciale, religieuse et politique du territoire était conduite à partir de ces lieux fortifiés.

LITTORAL



*Vendeuses
de poissons.*

© DOMINIQUE VERDUGO

Littoral

L'Angola s'étire le long de plus de 1 600 km de côtes atlantiques, du mythique fleuve Congo au nord jusqu'au Kunene qui coule au sud dans le désert de Namibe. De l'autre côté du fleuve Congo, ou Zaire pour les Angolais, la province exclavée de Cabinda et son extraordinaire forêt tropicale, entre l'océan Atlantique et les deux Congo. Partout d'immenses plages et un littoral souvent sauvage, en dehors des villes, s'offrent aux visiteurs. En dehors de M'Banza Congo, capitale du royaume du Congo, bâtie à l'intérieur des terres par les Bakongo, tous les centres urbains se sont développés le long de la côte à partir de l'arrivée des Portugais au XV^e siècle. Cette présence portugaise se cantonne essentiellement sur la côte jusqu'au XIX^e siècle. Cabinda, Soyo, Luanda, Sumbe, Lobito, Benguela, Namibe sont les plus grandes villes du littoral angolais. L'étroite plaine côtière, d'une largeur irrégulière ne dépassant jamais 180 km, s'élève ensuite brutalement en un vaste plateau intérieur qui couvre plus de 60 % du pays. Ces plaines côtières sont plus sèches que le plateau central. Le courant froid de Benguela abaisse les températures moyennes de la façade littorale où le climat est agréable toute l'année. Le désert côtier du littoral sud offre l'un des plus extraordinaires paysages angolais avec, entre autres, ses dunes plongeant dans l'océan Atlantique.

PORTO AMBOIM

La petite ville côtière Porto Amboim est une étape très prisée par les usagers de la route Luanda-Benguela, à l'aller comme au retour. Les restaurants de sa Marginale vivent en partie des pauses « détente » des voyageurs, et travaillent donc ici en service continu tout au long de la journée. C'est un cadre ombragé et sécurisé au bord de la plage, à mi-chemin entre les deux plus grandes villes d'Angola. Quelques établissements hôteliers ont également ouvert ces dernières années

(2011-2013) pour une nuit-étape confortable. Ou même pour un week-end paisible. Pour un pique-nique, s'arrêter au supermarché Shoprite, à droite de la route en arrivant dans la ville en provenance de Luanda.

Se loger

■ CASA BRANCA RESIDENCIAL

Estrada da Sonagol

☎ +244 924 330 518 / +244 922 236 578
residencialcasabranca@hotmail.com

Chambres twin ou doubles à 16 000 AKZ. Suite avec Jacuzzi à 23 000 AKZ. Piscine.

Cet hôtel appartient aux propriétaires du Amboim Restaurante & Bar. Ouvert en 2010, il dispose de 28 chambres bien équipées. Des travaux d'agrandissement ont été effectués en 2014.

■ QUINTALINHO RESIDENCIAL AZEVEDOS HOTEL

Rua dos Namorados

☎ +244 933 200 005 /

+244 923 725 151 / +244 236 210 600

azevedoshotelpa@gmail.com

Deux établissements sous la même enseigne. Plusieurs types de chambres de 11 000 à 18 800 AKZ. Chambre lit simple 11 000 AKZ. Chambre familiale pour 2 adultes et 2 enfants 12 800 AKZ. Chambre grand lit (1 ou 2 personnes) 13 800 AKZ. Chambres twin 15 000 AKZ. Suite junior 16 800 AKZ. Suite master 18 800 AKZ. Petit déjeuner servi de 7h à 9h30. Parking privé.

Un petit établissement en toute simplicité et bien tenu avec des réceptionnistes serviables et souriants. Les chambres doubles sont assez grandes mais les portes et les fenêtres ouvrent sur une coursive. Pas trop d'intimité en conséquence. Très bien pour une nuit d'étape. Petit clin d'œil amusant : des affichettes annoncent que les chambres sont « écologiques » car il est interdit de fumer !

De Kissonde (avant 1587) à Porto Amboim (1923)

Porto Amboim a changé plusieurs fois de nom au cours des cinq derniers siècles. Lors de leur première tentative de colonisation en 1587, les Portugais ont baptisé le petit village de Kissonde, son nom local d'origine, Benguela. Abandonné puis réinvesti, ils le renommèrent Benguela Velha en 1771, ayant entre-temps créé plus au sud la ville actuelle de Benguela. Benguela Velha devient Porto Amboim en 1923.

Se restaurer

■ AMBOIM BAR RESTAURANT

Rua Alfredo Pokuta

Avenida Marginal

☎ +244 924 330 518 / +244 922 236 578

amboimrestaurante@hotmail.com

Restaurant sur la Marginale ouvert tous les jours de 6h30 à minuit. Poissons grillés. Cataplana aux fruits de mer et langouste 5 500 AKZ pour deux personnes. Chaises longues sur la plage 1 200 AKZ la journée (gratuit pour les clients du restaurant).

C'est l'une des adresses de restaurants connues à Porto Amboim. Il appartient aux propriétaires du Residencial Casa Branca.

■ MUPINDA GRILL BAR RESTAURANT

Rua Alfredo Pokuta

Avenida Marginal

☎ +244 916 755 039

Ouvert tous les jours de 8h à 23h. Deux menus : menu Esplanade avec plats légers, snacks, sandwiches, etc. 600-2 500 AKZ. Menu Restaurant : plats principaux 2 500-3 000 AKZ avec plusieurs plats pour deux à 5 800-6 000 AKZ comme la Cataplana ou Arroz de Mariscos. Desserts 450-600 AKZ. Jeux pour enfants.

Bienvenue au plus design des nombreux restaurants de Porto Amboim et, certainement, de beaucoup d'autres villes angolaises. On le remarque immédiatement en arrivant sur la Marginale. On ne peut le manquer ! Son architecture sobre et moderne est quelque peu en décalage, ce qui le rend attractif dans cette petite ville côtière et portuaire, tout autant charmante que poussiéreuse et ralentie. Ralenti, le service de ce restaurant l'est aussi... La beauté des lieux ne compense pas tout. Le personnel encore inexpérimenté ne pourra que s'améliorer avec la clientèle exigeante provenant principalement de Luanda.

À voir – À faire

■ CACHOEIRAS DO BINGA

Municipalité de Conda

Provincia do Kwanza Sul

Accès libre.

Chutes d'eau sur le Rio Keve.

SUMBE

« Passez votre chemin, rien à voir ! » Certains visiteurs peuvent penser cela de la ville de Sumbe. C'est à tort. Quitter la route principale allant de Luanda à Benguela pour s'approcher

de l'océan en empruntant la Marginale vaut le détour. C'est aussi à mi-chemin entre les deux grandes villes, ce qui permet de s'arrêter boire ou manger. Plusieurs établissements se trouvent justement sur la Marginale.

Se loger

■ HOTEL RITZ SUMBE

Marginal

Avenida 4 de Fevereiro

☎ +244 236 230 447 / +244 935 414 290

hotelritzsumbe@gmail.com

12 chambres avec grand lit. 14 chambres avec lits jumeaux. 2 suites «executive» et 1 suite présidentielle. Petit déjeuner buffet servi de 7h à 10h. Deux salles de réunion pouvant accueillir 20 et 50 personnes.

Hôtel de la chaîne Ritz, doté de 29 chambres. Il n'a pas de restaurant. Le restaurant Oasis sur la plage en face est habitué à accueillir les clients de l'hôtel, mais il est géré indépendamment.

■ HOTEL SOL NACIONAL

Rua da Marginal

☎ +244 236 230 044 / +244 921 369 214

7 chambres sans vue sur la mer à 13 000 AKZ pour une personne et 18 000 AKZ pour deux. 22 chambres avec vue sur la mer à 15 000 AKZ pour une personne et 20 000 AKZ pour deux. 4 suites à 25 000 AKZ pour une personne et 30 000 AKZ pour deux. Petit déjeuner buffet compris. Restaurant ouvert de 7h30 à 10h, de 12h à 15h pour le déjeuner et de 19h30 à 22h30 pour le dîner. Internet à la réception. Beaucoup de chambres « résidentes » étant louées au mois ou à l'année, il est conseillé de réserver.

Une nuit dans une grande chambre claire face à la mer avec un lit à colonnes torsadées argent et beige doit être une chouette expérience. Cette touche d'excentricité dans la déco des chambres relève le niveau de cet hôtel-immeuble pas plus attirant que ça vu de l'extérieur. Des habitués attablés au restaurant, ça aussi c'est bon signe.

■ MAR SOL HOTEL

Avenida Marginal ☎ +244 925 215 152

hotelmarsol@sapo.ao

18 chambres twin 9 900-13 500 AKZ. 20 chambres doubles (ou 2 personnes) 13 500 AKZ. 2 chambres circulaires 14 400 AKZ. 2 suites 20 250 AKZ.

Hôtel disposant de 42 chambres avec parking gratuit. Petit déjeuner buffet compris, servi de 7h à 10h30.

■ RESIDENCIAL O PRINCIPE

Avenida Marginal

☎ +244 924 191 939

Petit établissement de 16 chambres doubles à 12 000 AKZ et 1 suite à 24 000 AKZ. Petite salle de restaurant pour le petit déjeuner, ouverte de 7h à 9h. Ouverture prochaine (fin 2014 ou début 2015) d'un restaurant sur la plage de l'autre côté de la rue pour les clients de l'hôtel et les gens de passage. Travaux en cours.

Se restaurer

■ COMPLEXO HOTELEIRO MAR SOL

Avenida Marginal

Ouvert tous les jours midi et soir. Poissons et grillades entre 2 000 et 4 000 AKZ.

Restaurant sur la plage. Chaque table est abritée sous un petit *jango*. Salle des fêtes à louer pour 100 personnes. Discothèque ouverte les week-ends.

■ RESTAURANTE OASIS

Avenida Marginal

Un *jango* sur la plage.

BENGUELA

Benguela, Catumbela, Lobito, Baía Azul, Caotinha, Egito Praia... Des noms de cette région littorale angolaise connus et des lieux très appréciés, la destination touristique par excellence !

Après l'arrivée des navigateurs portugais en 1582, Benguela devient dès la fin du XVI^e siècle une plate-forme commerciale importante particulièrement liée à la traite des esclaves en partance vers le Brésil et Cuba comme en témoignent les anciens entrepôts dont le Musée archéologique. La première forteresse date de 1587, la ville est fondée en 1617. Les navires jettent l'ancre devant Benguela comme dans les eaux plus profondes de Lobito. L'emplacement de Benguela n'est d'ailleurs pas parmi les choix les plus judicieux à l'époque en raison de marais qui contribuent à la propagation de nombreuses maladies parmi la population aux XVI^e et XVII^e siècles. Lobito avec sa baie abritée est aujourd'hui le deuxième port angolais. L'église de Nossa Senhora do Pópulo, fondée au XVII^e siècle, témoigne des siècles de présence portugaise à Benguela. Il est dit que cet édifice est la première construction en pierres et chaux de la ville et un exemple unique dans toute l'Afrique australe.

L'économie de Benguela commence à prospérer au début du XX^e siècle avec la pêche et la culture du sisal qui devient une industrie clé de la région. La découverte de cuivre dans l'est du pays conduit à la construction du CFB – Chemin de Fer de Benguela – à partir de 1903 pour relier les mines au port de Lobito. La lutte armée pour l'indépendance de 1961 à 1974, suivie de la guerre civile, oblige à la fermeture de cette voie ferrée sauf pour le tronçon de 30 kilomètres entre Benguela et Lobito. Un grand nombre de réfugiés arrive en ville fuyant les combats des terres intérieures. La population de Benguela augmente alors de manière significative. Avec le rétablissement de la paix depuis 2002, l'économie angolaise se reconstruit et se développe. Le port de Lobito s'agrandit et la ligne de chemin de fer rejoint Luena en 2013. Le tourisme est l'un des secteurs en plein essor. Luanda est administrative et politique. Benguela est commerçante. Cette distinction entre les deux grandes villes côtières se maintient et contribue à leurs particularités. Histoire, culture, architectures coloniale et Art Déco, nature, plages, restaurants, hôtels, commerces, etc. Tout est là pour le visiteur. Benguela est célèbre aussi pour ses acacias à la floraison d'un rouge vif exceptionnel, symboles de cette ville aérée, restaurée, paisible et bien entretenue.

Pratique

Tourisme – Culture

■ BENGUELA TURISMO

Hotel Restinga

Boutique N°2

Restinga

LOBITO

☎ +244 933 329 044

☎ +244 914 310 564

www.benguelaturismo.com

benguelaturismo@gmail.com

Réservation d'hôtel. Transfert aéroport-hôtel. Location de voiture avec chauffeur. Organisation d'événements et activités de groupe. Circuits touristiques.

Pedro Bandeira est un véritable professionnel du tourisme avec des années d'expérience dans ce secteur en Angola comme à l'étranger. Opérateur touristique angolais hors pair, il dédie également beaucoup de son énergie et de son temps à bâtir la « Destination Benguela ».

Avec son équipe de jeunes guides super sympas (formés principalement par lui), Pedro propose des circuits à la carte adaptés à ses clients pour découvrir les villes de Lobito, Catumbela et Benguela, et leurs alentours riches en sites naturels et patrimoniaux. Tours « normaux » d'une journée ou demi-journée en minibus ou en voitures avec chauffeur, mais aussi des excursions en barque sur le Rio Catumbela, des promenades en bateau dans le port de Lobito, un retour dans le passé à bord d'un ancien train en bois rénové et remis en service en 2012, ou un circuit « tourisme de mémoire » autour de l'esclavage créé en juillet 2013. Les guides de Benguela Turismo parlent portugais, anglais et français !

Se loger

Locations

■ MIL CIDADES APARTHOTEL****

96 Avenida Aires de Almeida Santos

☎ +244 914 230 029

☎ +244 914 524 824

www.milcidades-aparthotel.com

geral@milcidades-aparthotel.com

Un aparthotel moderne ouvert depuis 2011.

Trois types d'appartements, pour deux, quatre et six personnes. Prix de 19 000 à 92 500 AKZ.

Majoration des prix en week-ends. Petit déjeuner compris correspondant au nombre de personnes autorisées par logement. Internet

wi-fi dans chaque appartement. Restaurant, bar, piscine, salle de gym, salle de réunion, parking, blanchisserie. Transfert aéroport

5 000 AKZ par personne et par trajet.

Ce concept d'aparthotel rencontre beaucoup de succès auprès des entreprises, qui louent les appartements pour de longues périodes pour leurs employés. Réservation indispensable, particulièrement pour les T1. La décoration moderne et colorée crée une ambiance chaleureuse. Sans doute la plus belle salle de réunion de Benguela. Pour qui aime la sobriété, la clarté et l'espace.

Bien et pas cher

■ PENSÃO A SOMBRA

2 Rua Ilha de Madeira

☎ +244 923 781 884 /

+244 927 055 870 / +244 923 524 160

www.a-sombra.co.ao

somrabeng@a-sombra.co.ao

Petit établissement familial de 21 chambres ouvert depuis 1996. Il est situé dans le quartier

Livres en français

Le Centre de Ressources de l'École de Formation des Professeurs sur la route de l'aéroport, à la sortie de Benguela, dispose d'une bibliothèque avec des livres en français dans la salle N°1.

résidentiel calme et fleuri proche de la Praia Morena, et à 2 mn de la Televisão Pública de Angola (TPA). 7 chambres individuelles à 8 000 AKZ. 8 chambres doubles à 10 000 AKZ. 6 chambres matrimoniales à 12 000 AKZ. Petit déjeuner buffet compris. Lit supplémentaire pour un enfant 2 500 AKZ et pour un adulte 5 000 AKZ. Restaurant, bar, terrasse.

Cette pension familiale est gérée d'une main ferme et professionnelle par Dona Maria José et ses quatre enfants, José, João, Miriam et Yola Pinto. Propreté et simplicité. Tout est très bien entretenu et fonctionne.

Ce petit établissement est agréable pour un court ou long séjour, professionnel ou de loisirs. La plage Morena est à moins de dix minutes à pied. Le centre-ville un peu plus loin.



A SOMBRA LDA



☎ +244923781884 / +244927055870 / +244923524160

E-mail : somrabeng@a-sombra.co.ao
reservas@a-sombra.co.ao

Confort ou charme

■ DUAS FACES HOTEL RESORT***

Baía Farta

Baía Azul ☎ +244 922 508 508

☎ +244 943 508 508 / +244 916 040 365

www.hotelduasfaces.com/pt

hotelduasfaces@gmail.com

Deux chambres lits jumeaux à 25 000 AKZ. 16 chambres doubles à 27 000 AKZ. Deux appartements pour 4 personnes à 45 500 AKZ. Petit déjeuner compris.

Cet hôtel ouvert en 2012 offre deux types d'hébergement : des chambres et des appartements. Il dispose d'un restaurant, d'un bar et d'une piscine. Parking privé.

■ HOTEL BENGUELA RESIDENCIAL**

Rua da Guiné N°7

☎ +244 947 465 895

www.hotelresidencialbenguela.com

reservas@hotelresidencialbenguela.com

Etablissement de 30 chambres dans une petite rue d'un quartier résidentiel, à 200 mètres de la Praia Morena. 26 chambres doubles à 12 500 AKZ et 2 chambres avec lits jumeaux à 13 500 AKZ. Petit déjeuner compris, servi de 6h à 10h en semaine, et de 7h à 9h le week-end.

Le bâtiment des chambres est construit en L en retrait de la rue, sur deux niveaux, et ouvre sur un petit jardin intérieur avec des parterres de gazon et quelques arbres qui commencent leur croissance. Les chambres sont simples et confortables. Le tout est bien entretenu et le personnel sympathique. Une petite touche de personnalité ou, mieux, de charme manque peut-être...

■ HOTEL LUSO***

Avenida Aires de Almeida Santos

☎ +244 923 579 587 / +244 937 098 670

hotel_luso1@hotmail.com

Hôtel de 35 chambres. 5 chambres individuelles à 10 450 AKZ. 29 chambres doubles (lits jumeaux ou grand lit) à 13 965 AKZ. 1 suite à 28 025 AKZ. Petit déjeuner buffet compris. Lit supplémentaire 6 500 AKZ. Décoration de chambre (mariage ou anniversaire) 20 000 AKZ. Restaurant, bar, piscine et salle de réunion.

Les chambres sont réparties sur deux étages, dans un bâtiment au-dessus de l'entrée et de la réception, et sur deux niveaux également, autour de la piscine. Les chambres du rez-de-chaussée de ce côté-là sont plus facilement accessibles à des personnes à mobilité réduite (mais pas en fauteuil) malgré les quelques marches pour rejoindre l'esplanade bar et piscine.

Des travaux de rénovation et d'agrandissement (10 chambres supplémentaires) sont prévus pour 2015.

■ HOTEL M'OMBAKA

Rua do Mercado

☎ +244 917 993 930 / +244 923 389 144

www.hotelmombaka.com

mombaka_hotel@hotmail.com

Grand hôtel urbain de 101 chambres et suites. Chambres standard entre 14 300 et 17 000 AKZ. Chambres de luxe entre 15 700 et 20 000 AKZ. Suites entre 29 300 et 39 000 AKZ. Appartements entre 40 200 et 130 200 AKZ. Suite présidentielle 290 700 AKZ. Restaurant. Internet. Piscine. Plusieurs salles de réunion de 14 à 200 places.





Hotel
Benguela
Residencial

Tlm: +244 947 465 895
E-mail: reservas@hotelresidencialbenguela.com
Url: www.hotelresidencialbenguela.com

Ce grand hôtel, bien situé dans une rue calme du centre-ville, est confortable et bien entretenu. Sa décoration d'un style « néoclassique revisitée » peut surprendre et ne pas plaire à tout le monde.

■ HOTEL PRAIA MORENA***

Centro

25 Rua José Estevão

☎ +244 916 076 902 /

+244 949 437 464 / +244 272 237 127

www.hotelpraiamorena.com

reservas@hotelpraiamorena.com

Etablissement hôtelier de centre-ville avec 124 chambres dont 7 pour personnes à mobilité réduite (une par étage). Chambres individuelles standard 13 950 AKZ ou supérieures 16 950 AKZ. Chambres doubles ou twin standard 16 100 AKZ et supérieures 18 650 AKZ. Suites junior (2 ou 4 personnes) 30 000 AKZ. Suites executive (6 personnes) 85 000 AKZ. Lit supplémentaire 6 000 AKZ. Supplément par personne en demi-pension 5 000 AKZ et en pension complète 10 000 AKZ. Internet, restaurants, bar, piscine, spa, gym, salles de réunion (capacité 20 ou 100 personnes). Parking privé.

Le Praia Morena a ouvert en 2007 avec 41 chambres. Ce bâtiment situé en centre-ville était déjà un hôtel avant l'indépendance. La phase d'agrandissement, impulsée par les préparatifs de la CAN 2010 (Coupe d'Afrique des Nations... du ballon rond), consiste en un nouveau bâtiment moderne et bien conçu offrant à l'hôtel un total de 124 chambres confortables et bien équipées. Les chambres standard sont dans le bâtiment initial et les chambres supérieures dans le nouveau. Une grande galerie couverte connecte les deux bâtiments, avec, notamment, plusieurs boutiques. Elles sont gérées indépendamment de l'hôtel. Cette élégante galerie est aussi utilisée comme lieu d'exposition d'œuvres d'art et d'artisanat autour du bar et du salon. Cet hôtel est-il le champion de sa catégorie ? Vraisemblablement. Il est conseillé d'ajouter plus ou moins 3 000 AKZ pour être hébergé dans le nouveau bâtiment. La différence de prix est largement compensée par la différence de qualité des chambres et des salles de bain. Du moins pour ceux qui aiment le sobre et le moderne en voyages d'affaires ou de loisir.

■ LODGE KAPEMBAWÉ

Talamajamba – Baía Farta

☎ +244 924 867 605 /

+244 926 618 412 / +244 927 312 761

Situé en plein bush à une soixantaine de kilomètres au sud de Benguela en direction

de Lubango. Panneau de signalisation après 40 km de route goudronnée et encore 25 km de piste.

Bungalows à toit de chaume et terrasse privative. Restaurant, bar, piscine à débordement. Possibilité de visites guidées et de promenades à dos d'âne. Prix de la chambre double 18 000 AKZ. Ouvert depuis 2011.

Ce lodge aux bungalows aménagés avec goût, privilégiant des vues superbes, est une destination week-end et relaxation contemplative par excellence.

■ PARQUE NATURAL REGIONAL

CHIMALAVERA

Baía Farta

Estrada Dombe Grande Km 22

☎ +244 928 758 450 / +244 940 271 838

www.chimalavera.com

Lodge de 9 bungalows double ouvert depuis 2012. Ouverture limitée du mercredi au dimanche. Réservation recommandée. Prix par bungalow pour deux personnes 12 000 AKZ. Lit supplémentaire 4 000 AKZ. Petit déjeuner non compris.

Tous les bungalows sont construits en bois (kit sud-africain ?), simples et fonctionnels avec tout le confort citadin, eau chaude, air conditionné, télévision, mini-bar. Les vérandas offrent de très belles vues et sont particulièrement appréciées.

Se restaurer

Sur le pouce

■ SOLAR DOS LEÕES

Hamburgers. Pizzas. Poulet grillé. Prix entre 800 et 1 000 AKZ.

Ce take-away appartient au groupe O Escondidinho, très connu à Benguela.

Bien et pas cher

■ ESPLANADA SABOR DO KIMBO

Dombe Grande

Estrada Lucira – Dombe Grande

Établissement situé à côté du dépôt de carburant à la sortie de Dombe Grande, à gauche en direction du sud.

Ouvert toute la journée 7j/7.

Bar et restaurant modernes, avec une grande esplanade couverte et une salle. Cet arrêt sera particulièrement apprécié par ceux qui arrivent du sud : c'est le premier accès à des boissons fraîches et à des toilettes (très propres avec eau courante) après plus de deux heures de pistes et de poussière.

■ A GRELHA

65/67 Avenida 10 de Fevereiro
 ☎ +244 949 873 673 / +244 997 873 673
Restaurant sur la grande avenue principale de Benguela, ouvert de 7h30 à 23h. Fermé le lundi. Deux plats du jour (poisson et viande) 1 200-1 400 AKZ. Deux suggestions du chef au quotidien 1 800-2 000 AKZ. Pâtes, omelettes, sandwiches. Plats à la carte, Salade Tropical (langouste, crevettes, laitue, pommes de terre, carottes, avocat, ananas, mangue, sauce cocktail maison) 2 000 AKZ. Cataplana 2 000-4 000 AKZ, açorda de gambas 4 000 AKZ, bife à Chefe avec crevettes et crème 3 500 AKZ. Spécialité petit déjeuner Caldo de peixe 800 AKZ (vendredi, samedi et dimanche uniquement). Possibilité de buffet sur commande.

Grande salle très lumineuse à la décoration simple et fonctionnelle pour un plongeon en... Alentejo. Ou presque. Le pain est fait maison façon *alentejana*. Délicieux. Idéal pour apprécier tous les petiscos proposés sur la carte. Dont un excellent pâté de fruits de mer ou une bonne salade de poule. Tous les poissons et toutes les viandes sont préparés en sauce ou grillés. Pour les gourmandes et gourmands, le « *Serradura* » ou le « *Pudim de Flan* » sauront satisfaire les plus difficiles.

■ O PESCADOR

Baía Farta
Réouvert depuis 2014. Plats du jour à 1 500 AKZ. Petiscos, poissons, fruits de mer à la carte entre 2 500 et 4 000 AKZ. Discothèque le samedi soir uniquement, de minuit à 5h. Fermé le lundi.
 Ce restaurant du quotidien, avec des plats du jour économiques, appartient au groupe O Escondidinho très connu à Benguela. C'est donc une valeur sûre et sa réouverture est la bienvenue.

■ PENSÃO CONTENTE & RESTAURANTE O BISTRÔ

82 Rua Bernardino Correia
 ☎ +244 272 233 637 /
 +244 943 278 105 / +244 917 273 114
Cuisine portugais et angolaise. Une spécialité à commander à l'avance : « Moqueca de Camarão ».
 Cuisine familiale de qualité servie dans une cour intérieure couverte. Chaises en plastique rouges et noires, nappes à carreaux bleu et blanc, au sol beaucoup de plantes grasses dans de gros pots en terre, sur les tables de petits vases avec des bouquets de fleurs en plastique. Cadre curieux et vieillot pour une adresse sympathique hors des circuits touris-

tiques connus. Leur *Moqueca de Camarão* est EXQUISE. Sans être commandée à l'avance, il faudra être très patient. Mais la patience sera récompensée. La bonne idée est de commander ce plat à plusieurs. Possibilité d'y dormir.

Bonnes tables

■ DUAS FACES HOTEL RESORT

Baía Farta
 Baía Azul
 ☎ +244 922 508 508 /
 +244 943 508 508 / +244 916 040 365
 www.hotelduasfaces.com/pt
 hotelduasfaces@gmail.com
Ouvert tous les jours midi et soir.
 Ce restaurant propose des spécialités portugaises et angolaises, servies en salle ou sur l'esplanade. Buffet les samedis et les dimanches. Carte de vins portugais.

■ HOTEL BENGUELA RESIDENCIAL

Rua da Guiné N°7 ☎ +244 947 465 895
 www.hotelresidencialbenguela.com
 reservas@hotelresidencialbenguela.com
Ouvert de 12h à 15h et de 18h à 23h. Buffet avec soupe, poisson, viande, salade, et dessert à 3 500 AKZ par personne. Plats sur commande à 2 000 AKZ.
 Le buffet n'est préparé qu'en périodes où l'hôtel est plein. Il reste la solution du plat à commander à l'avance pour qui veut absolument dîner à l'hôtel.

■ HOTEL LUSO

Avenida Aires de Almeida Santos
 ☎ +244 923 579 587 / +244 937 098 670
 hotel_luso1@hotmail.com
Ouvert tous les jours pour le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner. Buffet entre 3 100 et 5 800 AKZ. Plat à la carte entre 1 800 et 2 800 AKZ.

Ce restaurant d'hôtel est généralement fréquenté par des clients extérieurs pour de grandes occasions, mariages, anniversaires, réunions de travail...

■ MIL CIDADES APARTHOTEL

96 Avenida Aires de Almeida Santos
 ☎ +244 914 230 029 / +244 914 524 824
 www.milcidades-aparthotel.com
 geral@milcidades-aparthotel.com
Restaurant ouvert tous les jours aux clients de l'hôtel comme aux clients extérieurs. Cuisine essentiellement portugaise. Plats de poissons entre 2 300 et 3 500 AKZ, viandes entre 1 600 et 2 800 AKZ. Pâtes et riz de 1 800 à 2 800 AKZ. Desserts de 350 à 950 AKZ.

Le bar et le restaurant Mil Cidades, contrairement à d'autres restaurants d'hôtels à Benguela, attire de nombreux clients extérieurs. Il est vrai que le cadre au bord de la piscine est très sympathique. L'aménagement des espaces extérieurs est ici un sans-faute. Le contenu des assiettes y est aussi très bon, bien évidemment.

■ O ESCONDIDINHO

7/9 Rua Cândido dos Reis

☎ +244 923 430 747 / +244 923 465 579
escondidinhogrup@gmail.com

Créé en 1990 mais entièrement rénové et redécoré en 2012. Ouvert tous les jours pour déjeuner et dîner. Cuisine gastronomique portugaise. Buffet 2 500 AKZ. Spécialités de la mer à la carte, Medalhões de Garoupa com Molho de Marisco 2 800 AKZ, Arroz de Garoupa com Gambas 5 000 AKZ, Arroz de Marisco (2 personnes) 6 000 AKZ. Vins portugais de 3 000 à 14 000 AKZ.

Grande salle sans fenêtres et sans lumière naturelle, tout en blanc. Du sol au plafond, en passant par les murs, les chaises, les tables, la vaisselle et les serviettes. Les grands bouquets de fleurs artificielles, aussi, sont blancs. Ce changement concerne uniquement « le look » du restaurant. Cette adresse réputée de Benguela depuis plus de deux décennies conserve sa carte et ses spécialités appréciées de tous (enfin de tous ceux qui en ont les moyens).

■ PARQUE NATURAL REGIONAL CHIMALAVERA

Baía Farta

Estrada Dombe Grande Km 22

☎ +244 928 758 450 / +244 940 271 838
www.chimalavera.com

Le restaurant, géré indépendamment du parc et des bungalows, est ouvert du vendredi au dimanche uniquement, de midi jusqu'au dernier client. Service à la carte et snack-bar. Service sur commande du petit déjeuner pour les clients des bungalows. Prix 1 500 AKZ par personne.

Salle de restaurant de 60 couverts. Aérée, elle s'ouvre sur la vallée et la route en contrebas.

■ PENSÃO A SOMBRA

2 Rua Ilha de Madeira

☎ +244 923 781 884 /

+244 927 055 870 / +244 923 524 160

www.a-sombra.co.ao

sombrabeng@a-sombra.co.ao

Restaurant ouvert aux clients de la pension comme à ceux de l'extérieur. De 7h à 10h, de 12h à 15h30 et de 18h30 à 23h. Fermé le

samedi soir et le dimanche toute la journée. Cuisine portugaise, angolaise et internationale. Plusieurs plats du jour et à la carte.

Les déjeuners et les dîners peuvent être servis dans le patio couvert ou sur la terrasse. C'est une cuisine familiale et généreuse élaborée avec des produits frais de qualité. Le chef salue sa clientèle à la fin de son service, geste suffisamment peu fréquent pour être mentionné.

■ RESTAURANTE O BODONA

Baía Farta

Baía Azul

Restaurant ouvert du mercredi au lundi. Fermé le mardi. Salle de restaurant à la carte de 2 500 à 4 000 AKZ. Buffet sur l'esplanade, servi de 12h à 17h, à 4 000 AKZ. Snacks sur la plage. Langouste entre 5 000 et 7 000 AKZ le kilo. Location de chaise longue sur la plage 500 AKZ la journée.

Ce grand établissement construit sur la plage appartient au groupe O Escondidinho, très connu à Benguela. Les clients ont deux choix de salles de restaurant dont l'esplanade, plus « décontractée », qui s'ouvre directement sur la mer.

■ TUDO NA BRASA

Rua 10 de Fevereiro

☎ +244 272 236 194

tudonabrasalda@gmail.com

Snack-bar et restaurant.

Comme le nom de ce restaurant l'indique parfaitement, *tudo na brasa*, ses spécialités sont le cochon de lait à la broche, le poulet au BBQ et autres grillades. Végétariens s'abstenir !

Luxe

■ BENAMOR CAFÉ – RESTAURANTE

Largo Africa

Avenida 10 de Fevereiro

☎ +244 272 230 342 / +244 925 435 944

En plein centre-ville proche du « Cine Monumental »

Service à la carte en continu de 11h jusqu'au dernier client. Fermé le mardi. Cuisine gastronomique portugaise. Fruits de mer 1 900-4 100 AKZ, poissons 2 350-4 100 AKZ, bacalhau 3 800-4 100 AKZ, langouste a Baía Farta 2 900 AKZ, bife Terra e Mar 2 900 AKZ. Desserts 400-600 AKZ. Vins portugais, chiliens et français (Château Ferrande Graves 5 900 AKZ, Château Barreyres Haut-Médoc 5 500 AKZ). Menu en portugais, anglais et français. Musique live les vendredis et les samedis à partir de 21h.

Le restaurant avait ouvert initialement en août 2011. Il a dû être fermé pendant six mois pour rénovation à la suite d'un incendie en août 2012. Il a réouvert fin 2012. Son propriétaire Paulo Dias Mota, né en Angola, est revenu sur la terre de ses parents ouvrir ce restaurant gastronomique, par passion. Une salle principale et deux petites salles attenantes avec chacune sa touche de déco. Toutes très confortables et élégantes. Tables et bancs en bois sur le trottoir.

L'une des meilleures tables de Benguela, d'après la critique de *Luanda Nightlife*.

L'équipe de serveurs est très sympathique et extrêmement professionnelle. Rencontrer Higinho Candiengu, notamment, est un vrai bonheur.

Sortir

■ PUB CLUB ESCONDIDINHO

Rua Cândido dos Reis N° 7/9

Ouvert trois jours par semaine uniquement, du vendredi au dimanche de minuit à 5h. Prix d'entrée 2 000 AKZ avec une boisson comprise. Ce Pub Club appartient au groupe O Escondidinho. La discothèque est d'ailleurs située au coin de la rue du restaurant originel du groupe. C'est un lieu réputé et fréquenté par les jeunes de la ville et les Luandais de passage, mais aussi par les moins jeunes.

À voir – À faire

Plusieurs beaux exemples d'architecture coloniale Art Déco attirent l'œil, la poste et le cinéma monumental notamment.

■ ÉDIFICE DE L'EX-COMPANHIA DO CABO SUBMARINO

Avenida Fausto Frazão

Fermé au public mais visible de la rue.

Ce bâtiment classé Monument Historique National est à admirer à Benguela. Construit en fer et en bois, l'édifice est arrivé à Benguela démonté, en provenance d'Angleterre. Benguela constitue au XIX^e siècle la voie de communication privilégiée pour unir Londres au Cap. L'installation des câbles télégraphiques est lancée en 1889 sur la côte occidentale africaine. La *West African Telegraph Company* relie Le Cap à Namibe, Benguela et Luanda. Peu après, le télégraphe fait littéralement le tour du monde et révolutionne les communications. Ce bâtiment, symbole de la conquête du télégraphe et de la communication internationale, abrite aujourd'hui la Direction provinciale de la culture et ne se visite pas.

■ ÉGLISE DE NOSSA SENHORA DO PÓPULO

Ce bâtiment remarquable est chargé d'histoire. Cette église serait en effet la première construction en pierres et chaux de la ville et de tout le sud de l'Angola, citée comme un exemple architectural en Afrique australe. C'est ici aussi que les esclaves étaient baptisés avant d'être embarqués pour un voyage sans retour. L'église de Nossa Senhora do Pópulo est classée Monument Historique National.

■ MUSÉE NATIONAL D'ARCHÉOLOGIE

Praia Morena

Entrée libre. Ouvert matin et après-midi du lundi au vendredi.

Une visite s'impose pour son emplacement, son cadre et son contenu ethnographique et archéologique. Des maquettes très intéressantes sur le mode de vie de différentes communautés régionales sont notamment à découvrir. Un ancien entrepôt bâti au XVII^e ou XVIII^e siècle pour répondre aux besoins de la traite des esclaves abrite depuis 1976 ce musée. C'est une reconversion chargée de mémoire et réussie. Ne pas manquer de s'approcher de la plage – Praia Morena – après la visite et d'imaginer l'embarquement des esclaves sur les bateaux à l'ancre dans la baie.

■ PARQUE NATURAL REGIONAL CHIMALAVERA

Baia Farta

Estrada Dombe Grande Km 22

☎ +244 928 758 450 / +244 940 271 838

www.chimalavera.com

Le parc, situé à 30 km au sud de Benguela, est ouvert tous les jours de 7h à 18h. Deux visites guidées quotidiennes de 7h à 10h et de 15h à 18h. Véhicule personnel accompagné par un « fiscal ». Prix d'entrée 1 000 AKZ par personne. Chimalavera a d'abord été établi comme réserve spéciale en juin 1971 puis en parc naturel régional en avril 1974. Il s'étend sur 150 km² dans une plaine surélevée côtière aride, de 50 à 265 mètres d'altitude, limitée par des escarpements par endroits, relativement vertigineux.

La végétation est clairsemée, composée d'un tapis herbacé et d'épineux. Plusieurs petits troupeaux des très gracieuses et élancées Cabras de Leque. *L'Antidorcas marsupialis angolensis* est l'une des trois sous-espèces du springbok, antilope uniquement présente en Afrique australe. Selon les précipitations, d'autres espèces peuvent être vues à Chimalavera, comme des singes, ici le *Macaco*

Cão. Hyènes et chacals sont visibles également pour ceux qui séjourneront une nuit dans le parc.

C'est un mini-safari très accessible à tous qui conduit à travers de très beaux paysages avec quelques vues jusqu'à la mer à certains endroits.

Sports – Détente – Loisirs

■ LUÍS MIGUEL VIDAL PAULA

Praia Morena

☎ +244 926 070 303 / +244 917 852 895
luisvidal@gmail.com

Ouverture d'un club de plongée sous-marine sur la Praia Morena. Activités prévues à compter de décembre 2014 : plongée sous-marine, pêche au gros, kayak, promenade en mer et location de bicyclettes. Matériel de plongée à vendre et à louer. Gonflage des bouteilles. Prix pour une double-plongée 20 000 AKZ (le prix peut être majoré selon la distance jusqu'aux sites choisis).

Luís est basé à Benguela comme à Lucira, petit port de pêche au nord de la province de Namibe. Toutes les activités proposées à partir du club de plongée de Praia Morena pourront être organisées à Lucira sur demande, avec réservation anticipée obligatoire. Accueil en portugais, anglais, français et espagnol.

Shopping

■ ARTESANATO ANGOLA CR

☎ +244 933 410 321 / +244 926 469 435
artesanatoangolacr@gmail.com

Contactez Cristina ou Rui par téléphone pour savoir où ils exposent.

Cristina Mota et Rui Lavrador réinventent l'artisanat angolais depuis 2013 et rencontrent énormément de succès, avec leur collection de lampes notamment. Les deux artisans-créateurs s'inspirent principalement de la culture et des matériaux du pays. Les différentes calebasses sont particulièrement à l'honneur. Toutes les pièces sont exclusives et uniques, accompagnées par un certificat numéroté, signé par leurs auteurs. Pour le plaisir d'offrir ou le plaisir des yeux, certainement à visiter.

LOBITO

■ BENGUELA TURISMO

Hotel Restinga

Boutique N°2

Restinga

☎ +244 933 329 044 / +244 914 310 564

Se loger

Confort ou charme

■ HOTEL TROPICANA

44 Avenida Craveiro

☎ +244 936 364 136

www.hoteltrropicalobito.com

recepcao@hoteltrropicalobito.com

Petit hôtel urbain de 30 chambres ouvert en 2009, situé en face de la nouvelle gare de Lobito et proche des commerces. 17 chambres individuelles à 12 400 AKZ et 13 chambres doubles à 14 500 AKZ. Petit déjeuner compris. Réception 24h/24. Internet wi-fi. Restaurant. Bar. Salle de réunion. Parking gardé.

On ne peut manquer la façade « architecture moderne » (pas vraiment Le Corbusier) de ce petit hôtel simple, fonctionnel et bien tenu. Pour qui n'apprécie pas la couleur orange, s'abstenir. Ou bien monter directement dans les chambres aux murs et sanitaires blancs. Plutôt affaires et pratique que charme et loisirs. Prix raisonnables.

■ HOTEL RESTINGA****

Restinga

Avenida de Lisboa ☎ +244 930 650 628

www.hrestinga.com

reservas@hrestinga.com

Hôtel moderne ouvert en novembre 2011. 115 chambres. Chambre individuelle 26 500 AKZ. Chambre double 28 000 AKZ. Suite 50 000 AKZ. Petit déjeuner compris. Internet. Restaurant. Bar. Salle de réunion. Garage. Une petite rue à traverser pour aller à la plage. Horaires du restaurant de 7h à 10h, de 12h à 15h et de 19h à 22h30.

Les chambres sont modernes, spacieuses et confortables avec un véritable balcon et deux chaises. Utile pour faire sécher son maillot de bain ! Grand lit ou deux lits jumeaux rapprochés. Grand bureau. Oui, on peut vraiment y travailler agréablement. Grande salle de bain. Tout y est bien. Quatre étoiles confirmées. En supplément, de très belles vues dégagées sur la Restinga ou l'océan Atlantique. Internet sans fil fonctionne relativement bien (très bien, par rapport à la moyenne angolaise) mais pas dans toutes les chambres ni à tous les étages. Donc à vérifier avant de s'installer. S'adresser à la réception, pour un service ou une facture, demande patience et tolérance. Quatre étoiles déclassées. Le buffet au restaurant est correct et passe-partout. Ennuyeux dès le deuxième jour. Pour les chambres, hôtel recommandé.



Avenida de Lisboa
 LOBITO (ANGOLA)
 ☎ +244 930650628
 www.hrestinga.com
 reservas@hrestinga.com

■ ROSALINA EXPRESS RESIDENCIAL

Zona Comercial
 17 Travessa de Sagres
 ☎ +244 924 942 694 / +244 923 521 224
 roslinaguesthouse@hotmail.com
Chambre standard 12 000 AKZ. Petit déjeuner compris.

C'est un petit établissement moderne de dix chambres seulement. Il est situé en plein centre-ville et est d'un bon rapport qualité-prix.

Luxe

■ HOTEL TERMINUS****

Restinga
 Rua Robert Williams
 ☎ +244 935 684 387
 www.hotelterminuslobito.com
 hotelterminuslobito@gmail.com
10 chambres standard 27 000-31 000 AKZ en semaine et 28 500-32 500 AKZ le week-end. 10 chambres supérieures 28 500-32 500 AKZ en semaine et 30 000-34 000 AKZ le week-end. 1 suite 38 000-42 500 AKZ. Lit supplémentaire 2 000 AKZ. Petit déjeuner compris. Restaurant et bar en intérieur et sur la plage. Salle de réunion. Salon. Parking privé.
 Inauguré en 1932 et entièrement rénové en 2005, l'hôtel Terminus, situé derrière l'admirable bâtiment de l'administration municipale de Lobito, offre 21 chambres. Construit en bord de plage sur le site du premier hôtel de la *Companhia do Caminho de Ferro de Benguela CFB* (hôtel Lobito 1906-1931), l'hôtel est aujourd'hui classé Monument Historique National. Il est devenu un « ex-libris » de l'hôtellerie angolaise. Son bar, notamment, a parfaitement conservé ce charme élégant du style colonial. Les chambres et les salles de bain sont spacieuses et anciennes. La plomberie est ancienne et non la literie ! Y séjourner pour les amoureux du patrimoine, ou venir y passer un très agréable moment au bar ou sur la plage pour les autres, « that's the question » !

Se restaurer

Bonnes tables

■ BOM DE MAIS RESTAURANTE

Zona Comercial
 10/15 Rua 15 de Agosto
 ☎ +244 929 839 127 /
 +244 928 385 229 / +244 928 572 116
 bomdemais-restaurante@hotmail.com

Depuis 2008, deux restaurants sous la même enseigne ouverts de 7h à 23h. Une salle « *comida a peso* » (2 850 AKZ/kg) et une autre à la carte. Cuisine nationale et européenne. Poissons 1 600-3 000 AKZ, filet de mérout 2 200 AKZ, langouste 3 000 AKZ. Viandes 1 800-3 500 AKZ. Bife a casa 2 200 AKZ. Plats traditionnels des pays africains lusophones (Angola, Cap Vert, Mozambique et Guinée Bissau) tous les samedis.

Grande variété de plats au buffet ou à la carte. Beaucoup de salades. Grand choix de sandwiches et d'œufs aussi, pour un copieux petit déjeuner. Nombreux jus de fruits naturels « sans addition d'eau ». Le patron pourra en témoigner. Hygiène, service, variété, il sait de quoi il parle. La restauration est une tradition familiale depuis les grands-parents. O Bom de Mais est géré par les parents et leurs deux fils.

■ HOTEL RESTINGA

Restinga

Avenida de Lisboa

☎ +244 930 650 628

www.hrestinga.com

reservas@hrestinga.com

Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. CB non acceptée.

La construction du *Jango* sur la plage fin 2013 est un véritable « plus » pour l'hôtel. Pour profiter de la plage en journée et au coucher du soleil. Pour boire un verre. Pour dîner. C'est un espace à découvrir !

■ MARISQUEIRA

Restinga

189/191 Avenida da Independência

☎ +244 925 489 169

Ce restaurant traditionnel est un classique pour déjeuner ou dîner à la Restinga de Lobito. Il sert principalement des plats à base de poissons et fruits de mer. Salle privée pour petits groupes.

■ RESTAURANTE D. BINA

Restinga

2 Avenida da Independência

☎ +244 930 005 811

amarocruz.pt@gmail.com

Petit restaurant à peine visible à gauche en entrant sur la rue principale de la Restinga. En face du *Night Club Domino*. Cuisine portugaise « faite à la maison » avec quelques recettes d'ailleurs. Poissons et fruits de mer 1 900-3 800 AKZ. Arroz de Mariscos 6 400 AKZ pour deux personnes. Viandes 1 900-2 800 AKZ. Iscas de figado 1 900 AKZ. Bife Mostarda 2 800 AKZ. Ouvert midi et

soir. Réservation vivement recommandée pour le dîner.

Ici tout est vraiment simple, bien et bon. Le cadre. La cuisine. Les *petiscos*. Les plats. Les desserts. Le service. Le rapport qualité-prix, pour l'Angola. Et pour certains, le « *caril de gambas* » est encore meilleur. Vive compétition pour les desserts également. Le « *semifrio de bolacha* » descend bien pourtant. Bravo à Paulo Cruz et à son épouse, ce petit restaurant discret est une réussite.

■ ZULU RESTAURANTE

Restinga

Largo 28 de Agosto

☎ +244 917 262 037

zulu.restaurante@grupoedychar.com

Situé à la pointe de la Restinga sur le grand rond-point, ce restaurant de plein air en terrasse est ouvert du mardi au dimanche, de 9h30 à 23h. Cuisine portugaise et internationale. Grillades et plats de poissons, fruits de mer et viandes 2 500-6 000 AKZ. Langoustes 5 000 AKZ. *Petiscos*. Sandwichs. Pâtes 3 000 AKZ. Salades 2 000-3 000 AKZ. Desserts. Vins portugais et sud-africains. Cocktails. Internet wi-fi. Chaises longues sur la plage à disposition de la clientèle uniquement (consommation obligatoire).

Terrasse en bois sous les palmiers en bord de plage dans une ambiance décontractée. C'est le ton donné par les propriétaires du Zulu. C'est une affaire de famille. Un cadre sympa et plein de charme pour boire une pression ou une *caipirinha*, un *petiscar* ou déguster les crevettes du chef au citron et à l'ail. Gastronomie et simplicité branchée avec des prises électriques installées sur les arbres !

Sortir

■ DOMINO

Avenida da Independência

Discothèque à l'entrée de la Restinga de Lobito sur la rue principale.

À voir – À faire

■ BATEAU ZAIRE

Restinga de Lobito

Ce bateau, installé au milieu d'une rotonde au bout de la Restinga de Lobito, a transporté en novembre 1961 l'actuel président de la République, José Eduardo dos Santos, de Luanda jusqu'au Congo voisin où il intégra les patriotes qui luttèrent pour l'indépendance du pays. Ce monument historico-culturel sert aujourd'hui de bibliothèque.

■ MUSÉE RÉGIONAL D'ETHNOGRAPHIE

Restinga de Lobito

Entrée libre. Ouvert tous les jours du lundi au vendredi. Rendez-vous possibles le week-end. Trois petites salles d'exposition sur deux niveaux. Explications écrites en portugais uniquement.

Ce petit musée ethnographique bien agencé est à visiter. Riche de plus de 1 500 pièces classées, il offre un parcours passionnant particulièrement au sein de la culture Tchkowe. Il avait pourtant été créé dans les années 1960 pour étudier la réalité culturelle du groupe ethnolinguistique Ovimbundu.

Dans les environs

■ MARCHÉ DE CANJALA

Estrada Lobito-Luanda

Canjala se situe au nord de la Province de Benguela à un peu moins de 80 km de Lobito. Qui ne s'arrêtera pas quelques minutes au marché de Canjala ? Pour acheter des fruits ou des légumes. Pour boire ou manger. Pour découvrir. Canjala est l'un des marchés de bord de route les plus connus de la route Benguela-Luanda et l'un des arrêts les plus fréquentés.

C'est aussi l'un des nombreux territoires fortement marqués par les années de guerre. Un lieu de grandes confrontations armées.

CATUMBELA

Se loger

■ COLINA RESORT***

Morro da Catumbela

☎ +244 939 447 280

colinaresort@gmail.com

Le resort dispose de 20 bungalows en bois dont plusieurs sont loués à l'année. Réservation indispensable. Bungalow avec grand lit, cuisine, coin salon, véranda, climatisation et télévision 26 000 AKZ. Sans petit déjeuner. Restaurant Aqua Lounge ouvert uniquement du mercredi au dimanche de 8h à 23h. Buffet 2 000-3 000 AKZ.

Le Colina Resort est perché sur le Morro de Catumbela. Ses bungalows ont été disposés avec soin au sein d'une propriété bien plantée d'arbres d'espèces variées. Plus ou moins surélevés, ils bénéficient tous de très belles vues dégagées. C'est un bel ensemble architectural que l'on remarque aisément de la route Lobito Benguela. Le chemin d'accès peut être

© DOMINIQUE VERDUGO



Au marché de Canjala.

difficile à trouver : cela nécessite de quitter la voie express et de prendre l'ancien pont pour qui vient du nord et de Lobito.

Se restaurer

■ CATUMBELA DRIVE THRU

Rua Eduardo Costa

☎ +244 945 967 444 / +244 924 942 694

Fast-food et jeux pour enfants ouvert tous les jours du matin au soir. Fermeture exceptionnelle pour fonctions privées.

Le premier *fast-food* à Catumbela, à ne pas manquer !

■ ESPLANADA PEDRAL

Rua da Escola

Restaurant et glacier ouvert de 6h30 à 22h30. Fermé le lundi. Pour déjeuner ou dîner « comida a peso ». Une boule en cornet ou pot : 350 AKZ. Deux boules : 500 AKZ. Coupe sur place : 700 AKZ.

« The » glacier de la région ! Cette adresse est très fréquentée en journée comme en soirée. Les « connaisseurs » viennent de Benguela et de Lobito pour déguster une glace dans un cornet, également fait maison. Un décor simple (même un peu défraîchi) pour un petit choix de parfums. Vanille, amande, chocolat, rhum-raïns, goyave, ananas, maracuja, orange. Et la célèbre glace de ginguba ! Avis aux amateurs de glaces : ce détour par Catumbela vaut le coup.

■ RESTAURANTE BAR VAR LUZ

☎ +244 923 446 370

Ouvert tous les jours de 7h30 à 23h. Cuisine portugaise. Choix de petiscos et fruits de mer selon arrivage. Langouste 3 500 AKZ le kilo. Calamars frits 800 AKZ. Salada de polvo 750 AKZ. Mexilhão 1 500 AKZ. Quelques classiques. Prego no pão 800 AKZ. Feijoada 550 AKZ.

Ce petit restaurant de la famille Vargas, tenu par la maman, la sœur, le frère et la belle-sœur, rappelle un peu (beaucoup) certaines salles et terrasses de petits restaurants du Portugal.

Une table sur le trottoir, une succession de délicieux *petiscos* en buvant des Cuca garantissent une belle soirée à Catumbela, simple et sympathique. Un exemple de plat du jour : la « *Carne de Porco no Forno* ».

À voir – À faire

■ FORT DE SÃO PEDRO

Entrée libre.

Cette construction militaire, monument classé depuis 1954 et aujourd'hui partiellement en ruines, date initialement du XVII^e siècle. Les autorités envisagent de réhabiliter le fort en musée.

Grimper sur la hauteur surplombant le fort permet au visiteur de jouir d'une vue fantastique sur le Rio Catumbela, la ville du même nom, les deux ponts, l'ancien (début du XX^e) et le nouveau (début du XXI^e), et enfin sur la plaine agricole qui s'étend jusqu'à la mer. C'est un très beau cliché sur l'Angola d'hier et d'aujourd'hui à ne pas manquer !

■ RIO CATUMBELA

Suivre la piste en cul-de-sac qui part sous le fort de São Pedro et longe le Catumbela permet de découvrir des lieux intéressants et le début des gorges. Cet aller-retour est vivement recommandé, particulièrement en fin de journée où la lumière dans la gorge est très belle.

Il est possible d'apercevoir aussi un ou deux crocodiles sur les berges du Catumbela. Avec un peu plus d'organisation et de temps, remonter le fleuve en barque est envisageable.

LUCIRA

Lucira est un village de pêcheurs situé à moins de 200 km de la ville de Namibe et un peu plus de 100 km de Benguela. Elle est la commune côtière la plus au nord de la province de Namibe.

Entourée de montagnes et de hautes falaises, Lucira est un cul-de-sac. On n'y passe pas en suivant la route du littoral, on choisit d'y aller. L'aller-retour depuis la route principale ne prend que quelques minutes en voiture en descendant vers la mer par un défilé. Passer une nuit ou deux à Lucira permet de découvrir encore un autre Angola.

Les problèmes d'eau douce y sont par contre sévères. Les habitants sont approvisionnés par camions-citerne. Petite info pratique : Movicel est le seul réseau de téléphonie mobile qui fonctionne. Unitel ne passe pas du tout. Plusieurs épiceries.

En plus d'un dépôt de carburant plus ancien dans le village, une station-service moderne a été ouverte sur la route principale au niveau de l'embranchement vers Lucira. Il ne faudra certainement pas beaucoup d'années avant que ne se développe le tourisme à Lucira. L'amélioration de la route Lucira-Benguela en est la clé.

Balade en mer

La côte autour de Lucira, tant au nord qu'au sud, est très austère et découpée avec de hautes falaises rocheuses et quelques criques. Profiter d'une *chata* traditionnelle (barque) de pêcheurs pour aller explorer cette côte pour quelques heures est une activité à ne pas manquer, si l'on ne craint ni le mal de mer ni le soleil. Commencer par traverser la baie pour aller jusqu'à la grande grotte où trône une statue de sainte est une obligation. Cette tradition perdure à chaque sortie en mer, depuis l'arrivée des Madériens. En naviguant plus avant vers le sud, on découvre des filets et souvent des pêcheurs dans les nombreuses anses de cette côte inhospitalière. Un aller-retour jusqu'au phare et sa très belle plage encore parfaitement sauvage dure trois heures. Fortes probabilités d'apercevoir des phoques ou même un aileron de requin.

Transports

Se déplacer

■ LUÍS MIGUEL VIDAL PAULA

☎ +244 926 070 303 / +244 917 852 895
luisvidal@gmail.com

Société de gestion des activités maritimes en appui au secteur de la pêche professionnelle. Possibilité de louer une barque à moteur pour des sorties en mer à des fins touristiques. Prix à négocier. Autres activités prévues à compter de décembre 2014 : plongée sous-marine, pêche au gros, kayak. Location de bicyclettes. Luís est basé à Lucira comme à Benguela. Toutes les activités proposées à partir de son club de plongée installé à Praia Morena à Benguela (ouverture prévue en décembre 2014) pourront être également organisées à Lucira sur demande, avec réservation anticipée obligatoire.

Se loger

■ CAMPING

Bord de plage

Ouverture d'un terrain de camping en bord de plage prévue en 2015.

Il est très facile aujourd'hui de planter sa tente pour une nuit sur la petite dune surplombant la mer. Demander l'autorisation auprès des autorités locales, ou du moins les en informer en arrivant, est vivement conseillé. Pas d'eau. Pas de toilettes à proximité. Beau site de camping face à la mer pour une nuit.

■ HOSPEDARIA VIUVA

Pescaderia

☎ +244 917 850 204

Etablissement situé au bout de la route goudronnée près de la plage. 7 chambres avec salle d'eau. Eau froide et chaude. Prix par chambre 8 000 AKZ.

Cette *hospedaria* tenue par Dona Tonicha a été aménagée dans l'ancienne pêcherie construite légèrement en retrait de la plage de Lucira, à l'extrémité sud du village.

■ PENSÃO FRALUNGO

Petit établissement ouvert depuis avril 2014. Les 9 chambres ont un grand lit. 4 chambres avec salle d'eau à 3 000 AKZ par chambre. 5 chambres avec salle d'eau et toilettes communes à 2 000 AKZ par chambre. Salle de restaurant et bar. Repas uniquement sur commande. Plat 700 AKZ et soupe 300 AKZ. Epicerie.

Les 9 chambres sont distribuées le long de deux couloirs parallèles à ciel ouvert que sépare le bloc des sanitaires communs. Les fenêtres des chambres ouvrent sur ces couloirs. Tout est petit, simple et propre. La dame responsable des chambres et du restaurant gère aussi la petite épicerie bien achalandée, attenante à la pension et appartenant au même propriétaire. Stationnement dans la rue en terre à l'extérieur.

Se restaurer

■ CENTRO RECREATIVO

Rua Principal

Le Centro Recreativo se trouve sur la rue principale (seule route goudronnée) presque en face du dépôt de carburant.

Repas sur commande uniquement. Prix moyen d'un plat à partager 1 500 AKZ par personne. Boissons non comprises.

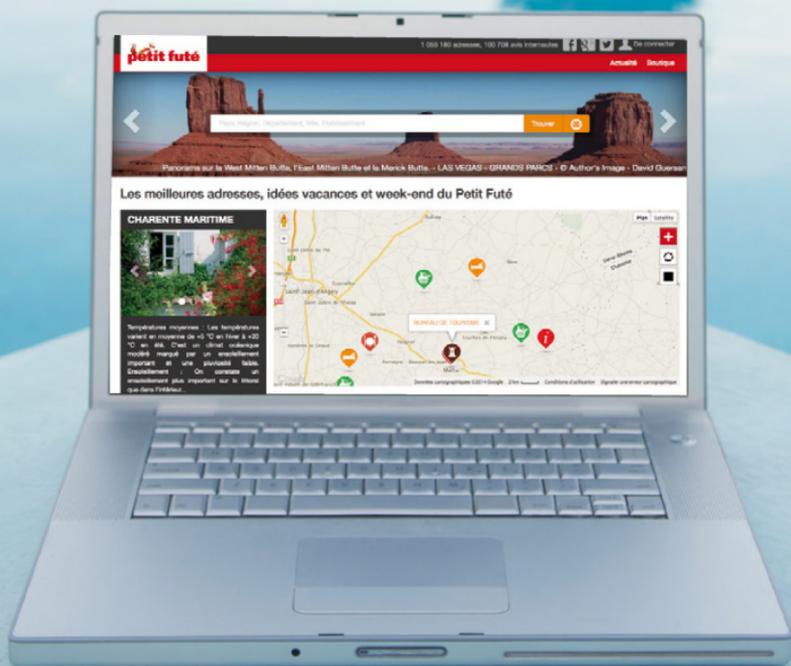
C'est original de dîner dans un genre de salle des fêtes de village gérée par toute la famille, mère, père et grande fille. Les enfants plus jeunes et les tout-petits jouent sur un drap par terre en attendant.

Dona Ana-Paula, la mère, est une excellente cuisinière. Son *muamba de galinha* est vraiment un délice. Réservation obligatoire plusieurs heures avant le repas prévu.

PLUS DE **400 DESTINATIONS TOURISTIQUES**
À DÉCOUVRIR EN FRANCE ET DANS LE MONDE

PLUS D'**UN MILLION D'ADRESSES**
SÉLECTIONNÉES

DES **ACTUALITÉS ET**
DES **ÉVÉNEMENTS**
EN DIRECT DE
CHEZ VOUS
ET DU BOUT
DU MONDE



NAMIBE

La présence portugaise sur la côte atlantique de l'Afrique est ancienne, attestée dès la fin du XV^e siècle. L'explorateur portugais Diogo Cão avait découvert la baie de Namibe lors de son deuxième voyage le long de la côte occidentale (1485-1486).

La ville de Luanda est fondée en 1575 et celle de Benguela en 1617. Ce n'est que deux siècles plus tard, le 4 août 1849, que sera fondée la Cidade de Namibe dans la baie (appelée alors Moçâmedes) avec l'arrivée des premiers colons portugais en provenance du Nordeste du Brésil. Ces civils s'établissent autour de la forteresse São Fernando, alors récemment édiflée (1840-1844) sur les hauteurs de Ponta Negra en surplomb de la baie, pour consolider la présence militaire. Cette région constituait un enjeu vital pour étendre la colonisation portugaise vers l'intérieur du pays.

La trame des trois ou quatre premières rues de Namibe se dessine. Tracé de parallèles et de perpendiculaires, entre la mer et le désert, que l'on retrouve encore aujourd'hui dans le centre de cette paisible ville, au charme suranné bien agréable.

Le gouverneur et capitaine-général d'Angola de 1784 à 1797 avait fondé la première présence militaire dans la baie. Il s'appelait José de Almeida e Vasconcelos, premier baron de Moçâmedes, titre qui a valu son nom à la ville.

Le 4 août est l'occasion, chaque année, de célébrer par des fêtes l'anniversaire de la fondation de la ville.

Les fêtes de la Mer durent tout le mois de mars et donnent lieu à un programme varié d'activités musicales, culturelles et sportives.

Transports

Comment y accéder et en partir

■ AÉROPORT

Le nouvel aéroport de Namibe, réhabilité et agrandi, a été inauguré par le président de la République en février 2014. Il a aussi changé de nom et s'appelle aujourd'hui « Welwitchia mirabilis ». Il avait été initialement construit en 1960 et s'est appelé après l'indépendance « Yuri Gagarine ». Il est situé à quelques kilomètres du centre-ville sur la route de Tombwa. Vols TAAG Luanda-Namibe trois fois par semaine.

■ PRATIQUE

■ TURSUL

Avenida Marginal
 ☎ +244 923 498 230
 Voir page 9.

■ FLAMINGO LODGE

Rio dos Flamingos
 Estrada Namibe – Tombwa
www.flamingolodge.net/
flamingo@asafaris.com

Circuits organisés dans le désert de Namibe à la demande. De 2 à 5 nuits pour les pêcheurs ou 2 nuits/3 jours pour les expatriés. Prix 50 000 AKZ par 4x4 avec 4 passagers. Deux 4x4 minimum pour circuits dans le désert. Pension complète 17 500 AKZ par personne. Maison à Foz do Cunene avec 3 chambres et 20 lits. Réservations à effectuer le plus tôt possible de novembre à février et pour les longs week-ends. Excursions à la journée au Arco. Tours guidés les soirs de pleine lune. Se renseigner auprès du lodge.

Nouvelle route Namibe–Lucira

180 km depuis la dernière station-service à la sortie de la ville de Namibe jusqu'à la station-service de Lucira. Ne pas manquer de tourner à gauche à l'embranchement à 22 km de Namibe. Panneau signalétique. Plusieurs pistes (plus ou moins bonnes) permettent d'accéder aux différentes plages en contrebas tout au long du parcours. Suivre la route du littoral vers le nord à partir de Namibe est une très belle excursion en soi. En dehors de quelques travaux de connexion de ponts (hauteurs de chaussée et de passerelles discordantes...) et le passage obligatoire en conséquence par de courts tronçons de pistes, cette route nouvellement goudronnée au tracé remarquable entre vallées et montagnes ne laissera aucun voyageur indifférent. Sans parler des perspectives récurrentes sur l'océan Atlantique. La descente la plus époustouflante est vraisemblablement celle qui rejoint Bentiaba, véritable oasis en bord de mer avec sa palmeraie et son... oliveraie. Surprenant. Bentiaba est pourtant davantage connue en Angola pour sa sombre prison « Area Prisioneira de Bentiaba » que pour ses lumineux paysages.

Welwitschia mirabilis

Welwitschia mirabilis. Oui, c'est bien le nouveau nom de l'aéroport de Namibe depuis sa réouverture en 2013. Nom certes moins international que ne l'était « Yuri Gagarine » mais plus local et plus nature puisqu'il renvoie à une espèce végétale endémique du désert côtier de Namibe qui s'étend du sud de l'Angola au nord de la Namibie.

Plante bizarre, étrange, merveilleuse, exceptionnelle, fascinante et bien sûr unique. Sans équivalent sur Terre, la welwitschia peut prétendre à toutes ces épithètes. Cette espèce a traversé les millénaires sans subir de mutation et présente une forte ressemblance avec des espèces disparues aujourd'hui, connues seulement à l'état de fossile.

La welwitschia doit son nom au Dr Friedrich Welwitsch, chercheur autrichien qui l'a découverte à la fin de ses années d'exploration dans le sud angolais, de 1853 à 1861. Elle est composée en tout et pour tout de deux feuilles, d'un court tronc et d'une longue racine. Ses deux feuilles croissent très lentement pendant plusieurs siècles en sens opposé jusqu'à atteindre 2 à 4 mètres en moyenne. Leurs extrémités se dilacèrent à l'infini avec l'âge, offrant l'aspect de lanières en lambeaux. Ces plantes de plein soleil, qui peuvent vivre jusqu'à 2 000 ans pour certains spécimens, s'humidifient avec les rosées matinales et les brouillards côtiers liés au courant marin froid de Benguela. On distingue aisément les plantes mâles des femelles.

Les premiers beaux spécimens sont facilement visibles au départ de la piste du Flamingo Lodge à 38 km au sud de l'aéroport, sur la route allant de Namibe à Tombwa.

Se loger

Bien et pas cher

■ DUNAS LODGE

Praia das Escadinhas

☎ +244 946 995 009

Quatre bungalows et une piscine nichés dans une petite falaise. Restaurant en construction (mai 2014). Service de petit déjeuner uniquement. Sans télévision. Sans Internet. Prix de la suite de deux chambres, séjour, salle d'eau 18 000 AKZ (jusqu'à 7 personnes).

Ce petit établissement, situé à l'extérieur de la ville et surplombant la mer, est en plein développement. Il accueille déjà des concerts comme celui du 29 mars 2014 « White Sensation » dont le code vestimentaire était le blanc, avec trois DJ connus, Wallgee, Malvado et Llau.

■ PARQUE DE CAMPISMO

Avenida Marginal

☎ +244 942 776 773

5 chambres doubles. Prix par chambre pour deux personnes 8 500 AKZ. Petit déjeuner compris. Restaurant. Jardin. Accès direct à la plage. Camping : emplacement par tente 2 000 AKZ avec accès à un bloc sanitaire.

Bien situé sur la Marginale, c'est l'un

des établissements les moins chers de la ville. Eau froide et chaude. « Quand l'eau coule » a ajouté un touriste néo-zélandais. Le camping est aussi possible. Planter sa tente à l'ombre de grands eucalyptus en bord de plage dans un jardin qui a dû avoir son heure de gloire peut d'ailleurs avoir un certain charme. Dommage que tout soit un peu laissé à l'abandon.

Pêche à la baleine

Qui a vécu à Moçâmedes (aujourd'hui Namibe) a certainement beaucoup entendu parler des Norvégiens, pêcheurs de baleine. Leur pêcherie (1918-1929) était installée sur la plage Amélia. C'était une grosse entreprise industrielle pour l'époque. Les Norvégiens produisaient de la viande et de la graisse à partir des cétacés abattus par leur flotte. Ils se déplacèrent d'abord plus au sud vers Porto Alexandre (aujourd'hui Tombwa). Puis ils utilisèrent des bateaux-usines. Ils ne sont jamais revenus à Praia Amélia et les bâtiments de la pêcherie sont tombés en ruine.

■ PENSÃO DIVERSI

Avenida Marginal

☎ +244 927 181 658 / +244 922 891 576
18 chambres individuelles (10) ou doubles (8)
de 7 700 à 10 175 AKZ. Jardin et esplanade
face à la mer.

Cet établissement a été aménagé dans les containers maritimes réhabilités d'un ancien camp des Nations Unies datant de la guerre. Aucun détail ne permet de le savoir si l'histoire n'est pas contée. Toutes les chambres (certaines petites) ouvrent sur un joli jardin fleuri en bord de plage. Prendre son petit déjeuner sur l'une des tables en bois de la terrasse, assis face à la mer, est agréable.

■ PENSÃO RESIDENCIAL LADY D

Centro

227 Rua Kahumba

☎ +244 264 263 725 / +244 935 147 388
campinasjc@yahoo.com.br

Pension de famille en plein centre-ville avec 7 chambres de 4 types différents. Prix de 6 000 à 13 200 AKZ. Petit déjeuner compris. Réservation recommandée.

Une véritable pension de famille d'autrefois. Carrelages, couvre-lits, salle commune... Simple et bien tenue. L'eau par contre peut couler doucement, mais manque rarement.

Confort ou charme

■ FLAMINGO LODGE

Rio dos Flamingos

Estrada Namibe – Tombwa

www.flamingolodge.net/

flamingo@aaasafaris.com

Sur la route de Namibe à Tombwa, à 38 km de l'aéroport *Welwitschia Mirabilis* (ex Yuri Gagarine), tourner vers la mer en suivant le lit du Rio Seco et les panneaux. Accès par véhicule 4x4 uniquement et chauffeur expérimenté. Dégonflage des pneus recommandé. Lodge rustique de bord de mer avec 12 chambres réparties en 2 maisons de 2 chambres et 8 bungalows avec vérandas. Prix 17 500 AKZ par personne et par nuit en pension complète (hors alcool). Bouteilles de vin extérieures acceptées. Prix enfants : de 0 à 5 ans gratuit, de 6 à 11 ans 8 500 AKZ. Plein tarif à partir de 12 ans. Restaurant. Internet au restaurant uniquement. Transferts aéroport. Prix d'un aller simple par véhicule pour 4 passagers : Namibe 10 000 AKZ, Lubango 45 000 AKZ. Travaux d'entretien et de rénovation programmés en 2014. Aire de camping avec bloc sanitaire et électricité. Prix par personne avec tente personnelle 3 000 AKZ.

Prix en pension complète par personne avec location de tente comprise 11 000 AKZ.

Il était une fois, en 1996, un petit garçon et son papa qui voulaient pêcher. Ils remontèrent en campant le long de la côte atlantique du sud vers le nord. Le désert à leur droite et l'océan à leur gauche. Un soir, ils montèrent leur tente là où le lit à sec du Rio dos Flamingos rejoint la mer avec des falaises de chaque côté. C'est là qu'ils décidèrent de rester quelques jours. Puis d'y revenir. Et d'y revenir. L'idée du premier restaurant est née en 1997. L'idée de la maison sur la falaise et des bungalows a suivi. Toute l'histoire se trouve sur www.flamingolodge.net/InformationHistory.aspx. Des années plus tard, ce lieu, avec ses 12 bungalows et son restaurant panoramique, a gardé toute sa magie. Les pêcheurs venus du sud ou d'Europe adorent y séjourner. Les familles d'expatriés de Luanda aussi.

■ HOTEL MOÇÂMEDES***

Rua Nzinga Mbandi (ex Rua São João)

☎ +244 943 367 937 / +244 943 367 938
hotelmocamedes@hotmail.com

Hôtel urbain de 25 chambres. Prix des chambres doubles entre 14 000 et 16 900 AKZ. Petit déjeuner compris.

Le Moçâmedes est l'un des plus anciens hôtels de Namibe. Il a été rénové plusieurs fois depuis son ouverture, la dernière fois en juillet 2013, à l'occasion du championnat du monde de hockey sur patins. Sa façade n'a, elle, pas été touchée et reste un bel exemple de l'architecture coloniale de la ville. La qualité des chambres est inégale à l'intérieur de la même gamme de prix. Certaines salles d'eau donnent sur le couloir intérieur et manquent ainsi d'intimité. Cet établissement est plus emblématique qu'excellent. Mais très emblématique.

■ INFOTUR***

Estrada da Praia Amélia

☎ +244 942 203 359

reservas@hotelinfortur.com

Grand hôtel ouvert depuis 2013. 126 chambres. 114 chambres standard avec grand lit ou lits jumeaux. 12 suites. Prix d'une chambre pour une personne 18 000 AKZ. Pour deux personnes 22 000 AKZ. Suite 30 000 AKZ. Petit déjeuner buffet compris. Restaurant, piscine, salle de gym, salle de conférence (180 personnes). Prêt de bicyclettes (gratuit). Internet à la réception uniquement.

Le plus récent et le plus grand des hôtels de Namibe a ouvert peu avant le championnat du monde de hockey sur patins organisé en



Tlm: +244 942 203 359

E-mail: reservas@infoturnamibe.com

Url: www.infoturnamibe.com

GERHOTEL Especialista em Gestão Hoteleira - www.gerhotelangola.com - info@gerhotelangola.com

septembre 2013. Cet hôtel surplombe la plage Amélia à quelques kilomètres à l'ouest de la ville. Les chambres et salles de bain sont spacieuses et confortables. Le personnel de la réception est attentif et compétent.

■ OMAUHA

☎ +244 923 568 442 / +244 923 452 748
www.omauha.com
alvaro@omauha.com

Reservations à faire auprès d'Alvaro Baptista (33 Rua Capitão José da Rosa). Petit lodge de 16 lits situé à 150 km au sud de la ville de Namibe sur la piste du Parc National de Iona, la Foz de Cunene et le poste-frontière de Calueque. 3 maisons familiales de 4 lits et 2 chambres pour 2 personnes. Eau froide et chaude. Camping possible. Lit 5 000 AKZ (sans petit déjeuner). Petit déjeuner 1 500 AKZ. Pension complète 8 000 AKZ (boissons non alcoolisées comprises). Ouverture du lodge uniquement sur réservation faite au minimum une semaine à l'avance. Carburant et bloc de glace disponibles sur commande. Prix majoré de 20 %.

Omauha veut dire « pierre » en langue locale. Ce lodge se situe en effet dans une région semi-désertique avec de superbes massifs granitiques. Ses 5 000 hectares entièrement clôturés permettent la protection d'espèces animales qui avaient été décimées pendant les années de guerre.

■ VILA DOROTEIA SILVA

Praia Amélia
Estrada da Comorça
☎ +244 936 247 240
☎ +244 934 131 414
viladoroteiasilva@gmail.com

Etablissement situé en bord de mer à quelques kilomètres du centre-ville avec 15 bungalows construits sur la plage, de dimensions et matériaux différents. Trois bungalows de trois personnes. Tous climatisés et équipés de télévision. Salle d'eau avec eau froide et eau chaude. Prix des chambres entre 12 000 et 30 000 AKZ, petit déjeuner compris. Restaurant et bar. Terrasse. Terrain de volley de plage. Bar de plage (ouverture fin 2014).

Ce petit établissement de charme, construit sur le sable légèrement en retrait de la plage Amélia, ravira les amoureux de la mer. Ne pas s'étonner du bruit ou de la musique des vagues certaines nuits. Les bungalows sont simples, bien équipés et fonctionnels, ce qui permet aussi de séjourner ici pour des raisons professionnelles. Un véhicule est nécessaire en raison de l'éloignement du centre-ville.

Luxe

■ HOTEL CHICK CHICK****

Centro
Rua Kaumba ☎ +244 931 005 140
reservascnamibe@gmail.com
Hôtel de 87 chambres ouvert en 2012.
11 chambres individuelles à 20 000 AKZ.
63 chambres doubles (grand lit ou lits jumeaux) à 25 000 AKZ. 2 chambres doubles avec balcon à 30 000 AKZ. 10 suites entre 30 000 et 100 000 AKZ. 1 suite présidentielle à 200 000 AKZ. Lit supplémentaire 10 000 AKZ. Restaurant, salle de réunion, piscine, Internet. Préparation obligatoire.

Premier et unique hôtel 4 étoiles de la ville, cet établissement offre une nouvelle qualité de service et de confort en plein centre-ville.

Se restaurer

Bien et pas cher

■ PARQUE DE CAMPISMO

Avenida Marginal ☎ +244 942 776 773
Ouvert tous les jours de 8h à 23h. Prix des plats entre 1 500 et 2 000 AKZ.
Une cuisine simple et correcte pour le prix, sans plus...

■ PENSÃO DIVERSI

Avenida Marginal
☎ +244 927 181 658 / +244 922 891 576
Ouvert toute l'année. CB non acceptée.
Restaurant ouvert de 7h à 10h pour le petit déjeuner. De 11h à 22h pour déjeuner et dîner.
Prix du petit déjeuner pour les clients extérieurs à la pension : 400 AKZ. Bitoque 1 750 AKZ (plat le moins cher) et cocido à la portuguesa 2 500 AKZ (plat le plus cher).

Après avoir traversé un joli petit jardin bien entretenu, on accède à une esplanade en bord de plage face à la mer où sont installées les tables (et bancs) en bois du restaurant.

Bonnes tables

■ FLAMINGO LODGE

Rio dos Flamingos
Estrada Namibe – Tombwa
www.flamingolodge.net/
flamingo@aasafaris.com
Restaurant ouvert tous les jours. Repas à commander à l'avance.

Buffet avec plats de viande et poisson le week-end entre 2 000 et 3 000 AKZ selon le menu. Plat unique les autres jours. Réservation recommandée.

■ HOTEL MOÇÂMEDES

Rua Nzinga Mbandi (ex Rua São João)
☎ +244 943 367 937 / +244 943 367 938
hotelmocamedes@hotmail.com
Restaurant ouvert tous les jours de 7h à 9h, de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Buffet 3 500 AKZ.
Plats à la carte sur commande. Bar. Musique le week-end.

■ PINGO DOCE

Rua Eurico Gonçalves
(rue parallèle à la rue Amílcar Cabral)
☎ +244 945 507 932

Ouvert tous les jours de 7h à 22h. Buffet avec deux ou trois plats du jour et à la carte. Spécialités angolaises et portugaises. Prix d'un repas entrée, plat, dessert et café 4 000 AKZ. Crevettes à l'ail 3 200 AKZ. Crabe 750 AKZ. Langouste 4 000 AKZ/kg. Calamars frits 900 AKZ. Omelette aux crevettes 1 800 AKZ. Salade de poule 850 AKZ. Steak au poivre 3 100 AKZ. Flan 400 AKZ. Boissons chaudes 150-300 AKZ.

Dona Victoria a commencé à cuisiner chez elle en 1996. Excellente cuisinière et pâtissière, elle s'est rapidement installée et a désormais pignon sur rue. Plusieurs déménagements, mais le nom Pingo Doce s'est maintenu ainsi que la renommée de son chef. L'une de ses filles, Dana, s'est associée à l'entreprise maternelle en 2012. La qualité du service et le choix des plats du buffet y attirent chaque jour de nombreux clients. Le bitoque préparé à la mode portugaise rencontre beaucoup de succès. Le choix pourra être extrêmement difficile entre un bolo de ginguba et un bolo de mousse de chocolate ! Sans parler du bolo de maracujá. Il y a toujours une bonne raison de s'arrêter pour prendre quelque chose de salé ou de sucré au Pingo Doce, tout rénové depuis fin 2013.

■ RESTAURANTE CLUBE NAUTICO

Avenida Marginal
☎ +244 925 109 145
Restaurant ouvert tous les jours de 12h à 22h. Deux salles fermées et une terrasse semi-couverte. Cuisine portugaise et angolaise. Spécialités de produits de la mer. Bar et cave à vin.

Le Clube Nautico, remarquablement géré par Dona Lita, est certainement la meilleure table de Namibe. Ne pas y déjeuner ou dîner lors d'un passage à Namibe serait bien dommage.





PINGO DOCE
PÂTISSERIE ET RESTAURANT

Venez goûter nos saveurs sucrées

☎ 264265321/926168061

Rue Eurico Gonçalves - NAMIBE-ANGOLA

■ **RESTAURANTE DJANGO M'BAYO**

Rua Amílcar Cabral

☎ +244 921 606 414 / +244 264 263 666

Restaurant esplanade ouvert tous les jours de 7h à minuit. Cuisine locale. Poissons cuisinés de manières diverses et variées. Buffet 2 500 AKZ. Fruits de mer, langoustes, crevettes 3 500 AKZ. Prego no prato 1 800 AKZ. Glaces maison 50 AKZ.

Beaucoup de restaurants servent des buffets. Celui-ci est particulièrement riche et savoureux. Cuisine traditionnelle et familiale. Des plats mijotés qui plairont. Tous les jus de fruits sont naturels. Différents parfums de glaces maison dont celle de *Múcu*. Ce restaurant, dont le propriétaire est aussi le président de l'association des acteurs du tourisme de Namibe, est également connu pour ses soirées festives et musicales les week-ends.

■ **VILA DOROTEIA SILVA**

Praia Amélia

Estrada da Comorca

☎ +244 936 247 240

☎ +244 934 131 414

viladoroteiasilva@gmail.com

Restaurant ouvert tous les jours de 7h à 22h. Exemple de prix : langouste à partir de 4 000 AKZ le kilo.

Conception et décoration originales et intéressantes pour ce restaurant de plage rustique, auquel on accède depuis le parking par un long ponton en bois. Les visiteurs apprécieront autant un sandwich et une bière au coucher du soleil qu'une langouste grillée au déjeuner ou au dîner. La *lagosta grillhada* est en effet la spécialité du restaurant.

À voir – À faire

■ **FORTALEZA SÃO FERNANDO**

Punta Negra

Visites et photos interdites.

La forteresse São Fernando a été construite en surplomb de la baie (1840-1844) pour consolider la présence militaire portugaise dans

cette région méridionale du pays, peu avant l'arrivée des premiers colons qui s'établirent autour. Cet édifice abrite, depuis l'indépendance, le commandement de la base navale de Namibe de la Marine angolaise.

■ **PRAIA AMÉLIA**

Cette plage est à quelques kilomètres au sud du centre-ville. Prendre une (mauvaise) piste à droite au niveau du grand hôtel situé à gauche de la route.

La plage Amélia tient son nom d'une goélette de la Marine de guerre portugaise nommée Amélia, qui accosta là en 1842, avant la naissance de la ville de Moçâmedes (1949), aujourd'hui Namibe.

Dans les environs

■ **O ARCO, L'ARCHE**

L'embranchement de la piste pour rejoindre O Arco, l'Arche, se situe à 62 km au sud du carrefour de l'aéroport, sur la très bonne route goudronnée qui mène à Tombwa. Panneau signalétique sur la route principale. Suivre sur quelques kilomètres la piste indiquée, praticable par tous types de véhicules en roulant prudemment. Parking sous les arbres, près des maisons en contrebas. Ne pas omettre de s'adresser au Soba avant de se diriger à pied vers l'Arche et le lac. La marche, le long d'un petit chemin sableux bien tracé, prend moins d'un quart d'heure.

L'expérience commence bien avant d'atteindre l'Arche, une spectaculaire formation naturelle due à l'érosion. Cette grande oasis, isolée en plein désert, contraste avec l'immensité alentour par sa couverture végétale mais aussi par la rupture de niveau. Cette rupture de paysage s'explique par une zone d'effondrement qui s'est produite autour du lit du Rio Curoca dans le plateau désertique littoral. Le fond de l'oasis est à une côte inférieure de plusieurs dizaines de mètres. L'habitat s'est concentré là où la présence de l'eau a rendu la vie possible.



O Arca.

Si l'Arche est l'objectif de cette promenade, facile et accessible quasiment à tous, il est intéressant d'observer toute l'oasis alimentée par le Rio Curoca au cours intermittent, dont les eaux dépendent des précipitations sur les hauts plateaux très en amont, d'octobre à mai. Un peu d'agriculture est alors possible, notamment sur les berges des deux lacs quasi asséchés depuis 2011. Les flamands ont quitté les lieux jusqu'aux prochaines pluies abondantes. Les poissons « dorment » d'après une croyance locale. Une certitude : les habitants y survivent de plus en plus difficilement en raison du manque d'eau.

■ LE PARC NATIONAL IONA

Ce parc est situé à environ 200 km au sud de la ville de Namibe. L'embranchement de la piste d'accès se trouve à 45 km du carrefour de l'aéroport sur la très bonne route goudronnée de Tombwa. Compter 3 heures pour atteindre l'entrée de Salondjamba depuis Namibe.

D'abord réserve de chasse en 1937, le parc devient parc national en 1964. Les braconniers angolais, namibiens et même sud-africains semblent méconnaître ce changement de statut... Le parc est délimité sur le papier. Les entrées ne sont guère surveillées, ses portails sont ouverts la nuit. La protection de la faune s'avère impossible eu égard aux faibles

moyens humains et matériels déployés. Ses limites naturelles sont la côte atlantique à l'ouest, le fleuve Kunene au sud, le fleuve Curoca au nord et, les reliefs de Tchamalinde à l'est. La pluviométrie augmente sensiblement, tout comme le relief, au fur et à mesure qu'on s'éloigne de la côte et qu'on atteint les sommets du massif granitique.

Comme pour toutes les autres aires protégées et parcs nationaux d'Angola, la même phrase est entendue : « Avant la guerre, c'était la région des lions, des léopards, des éléphants, des..., et des... ». Aujourd'hui, la grande faune du parc d'Iona est réduite aux herbivores, oryx, autruches et différentes antilopes. Quoiqu'on entende aussi les hyènes la nuit autour des tentes du camp d'Espinheira. Croiser des oryx au petit matin dans l'immensité des plaines, voir les autruches courir le long de la plage dans le soleil couchant, admirer les antilopes bondissant de rocher en rocher avec la mer en toile de fond, dans ces paysages tout aussi variés qu'époustouflants, c'est vivre un moment de grâce. Prêts à découvrir le plus grand parc national d'Angola ?

■ PEDIVA

Oasis sur la rivière Curoca à la limite du parc d'Iona.

Une petite oasis dans le désert où se croisent une source d'eau chaude et la rivière Curoca dont le lit à sec s'emplit avec les pluies d'octobre à mai, très en amont sur les hauts plateaux intérieurs. Les agences et leurs guides touristiques élisent souvent Pédiva comme lieu de bivouac.

■ TCHITUNDO-HULO

Commune de Virei

Art rupestre. Entrée libre. Sans tarification officielle, rétribuer le guide local est à la discrétion de chacun. Toutefois la rémunération du guide ne peut consister en une bouteille en plastique, ou des restes de pique-nique, cela paraît une évidence. Cette pratique indigne s'est pourtant vue en 2013.

Tchitundo-Hulo, situé à quelques kilomètres de la commune de Virei dans la province de Namibe, constitue un bel exemple d'art rupestre angolais avec des peintures sur les plafonds de deux cavités ou abris sous roche et des gravures à l'air libre sur le massif granitique. Les formes des gravures s'apparentent à des figures géométriques, circulaires et ovales. Les chercheurs font remonter leur ancienneté à 2 600 ans. Ce site serait une

colline sacrée de l'un des peuples pré-bantu de la région.

L'ascension de ce massif se mérite, particulièrement aux heures les plus chaudes. Ce qui est souvent le cas pour un aller-retour dans la journée à partir de la ville de Namibe. Suivre l'un des guides locaux *mucubais* sur les rochers est déjà en soi une expérience exceptionnelle.

En l'absence de législation et de tout contrôle, le visiteur doit se sentir tenu à un grand respect de ce patrimoine. Les roches gravées sont déjà fort endommagées par l'amplitude extrême des températures diurnes et nocturnes.

TOMBWA

Rejoindre Tombwa en voiture à partir de la capitale provinciale Namibe est à la fois facile et rapide. Il y a moins de 100 km entre ces deux villes – 90 km à partir du carrefour de l'aéroport – et la route est excellente en dehors de quelques rares monticules de sable soufflés sur la chaussée par le vent, particulièrement en approchant Tombwa. Ce trajet à travers le désert prend à peine une cinquantaine de minutes. Ce court voyage projette pourtant le visiteur au début du XX^e siècle, à l'époque des pêcheurs de baleines...

Cette petite ville construite autour d'une splendide baie aux eaux d'un bleu profond et protégée par une langue de sable réveille l'imaginaire du visiteur. Comment ne pas rêver à ce que fut ce port de pêche ? Comment ne pas essayer de se représenter Porto Alexandre au XIX^e siècle ? Sa baie bien abritée et ses eaux extrêmement poissonneuses attirèrent alors de nombreux pêcheurs d'Algarve qui s'y installèrent. Porto Alexandre est devenue municipalité en 1895. Elle a changé de nom en 1975.

En 2014, Tombwa sort doucement de son engourdissement lié à toutes ces années de guerre, accentué ici par le sable prêt à engloutir la ville. Les enfants improvisent des « luges » pour glisser fièrement sur les

pentons des premières dunes à la sortie sud de la ville. La reprise de l'industrie de la pêche est toutefois perceptible.

Se loger

■ HOSPEDARIA FLAMINGO

Rua da Radio do Tombwa
Petit établissement de 6 chambres en centre-ville de Tombwa.

Se restaurer

■ BAR FAROL

Avenida Principal
Rond-point aux fontaines
☎ +244 947 906 383 / +244 928 432 505
Restaurant ouvert 7j/7. En semaine de 8h à 20h30 et les week-ends de 7h à 21h. Douze plats de cuisine traditionnelle à la carte. Prix 2 000 AKZ. Sandwichs, omelettes, steak et autres snacks entre 250 et 1 000 AKZ.
Grande salle et mezzanine pour ce restaurant simple, situé au rez-de-chaussée d'un immeuble du grand rond-point aux fontaines de la rue principale de Tombwa.

■ O BAR VIREI

Centro
☎ +244 923356372 / +244 923312473 / +244 264230558
conradorepublicano@gmail.com
Restaurant et bar ouvert tous les jours de 7h30 à 21h. Repas sur commande préalable, sauf pour des œufs, steaks ou « fonge com carne ». Cuisine angolaise et grillades. Tous les plats de poissons et viandes à 2 000 AKZ. Bife com ovo 1 150 AKZ. Lapin 8 000 AKZ.
Belle surprise, ce restaurant et pub de Tombwa ! Une décoration originale type « musée d'objets hétéroclites de la vie, des rencontres et des voyages » sur laquelle les clients de passage ne manqueront pas de s'attarder en buvant leur bière, ou en attendant leur repas. Choix de poissons frais selon l'arrivage au port. Du lapin au menu, ce qui est exceptionnel en Angola.

O BAR VIREI

Restaurante
e Pub



Tombwa - Namibe - Angola
Tél. 264 23 05 58 - Tim. 923 35 63 72 / 923 31 24 73
E-mail : conradorepublicano@gmail.com



RÉGION DE KALANDULA



*Chutes
de Kalandula.*

© JOAO-OLIVEIRA-SANTOS - ISTOCKPHOTO

Région de Kalandula

Cette région au cœur même de l'Angola, au centre-nord pour être précis, abrite entre autres sites d'intérêt touristique deux des plus belles richesses du patrimoine naturel angolais que sont les chutes d'eau de Kalandula et la *Palanca negra gigante* (hippopotame noir géant) dont la dernière centaine d'individus vit entre le Parc national de Cangandala et la réserve intégrale de Luanda. Si les chutes sont facilement accessibles et visibles par toute l'année, il n'en va pas de même pour la plus belle des antilopes, unique au monde, devenue l'emblème du pays, son symbole national.

MALANJE

Malanje, qui a donné son nom à la Province, est située à moins de 400 km à l'est de Luanda. La ville a été fondée en 1852 par des colons portugais. Elle a été reliée par le train à la capitale en 1909 et à nouveau en 2012 après presque vingt ans d'interruption. La voie ferrée a considérablement contribué au développement de cette région agricole pendant toute la première moitié du XX^e siècle, largement en tête pour la production de coton notamment. Les terres fertiles du plateau permettent très tôt d'ouvrir un marché de plein air dans la ville. Des projets de relance de l'agriculture ont d'ailleurs démarré dès 2004. La région de Malanje est tristement célèbre pour le massacre d'ouvriers-grévistes de la Cotonang dans la Baixa da

Kassange par l'armée coloniale le 4 janvier 1961. Cet événement dramatique est l'un des premiers moments déclencheurs de la longue guerre pour l'indépendance. Le 4 janvier n'est pourtant plus un jour férié national depuis 2012, malgré les contestations des fils et survivants des ouvriers du coton et d'une grande majorité de la population de cette région.

La fête de la ville se célèbre chaque année le 13 février avec un festival de musique et de danses traditionnelles.

Malanje (à 1 300 m), au climat agréable toute l'année, est une excellente « base » pour découvrir cette région riche en sites naturels et offrant plusieurs excursions de grand intérêt.

Se loger

■ HOTEL PALÁCIO REGINA**

Rua Henrique de Carvalho
Grand hôtel de centre-ville de 49 chambres. Restaurant. Bar. Terrasse. Prix des chambres 20 000-25 000 AKZ. Petit déjeuner compris. La façade peinte en jaune en jette ! Cet hôtel de centre-ville a été pendant des années l'adresse incontournable de la ville. Les chambres sont plus ou moins grandes avec des lits plus ou moins durs et une décoration plus ou moins au goût des clients, le tout avec un air vieillot comme les tapis des escaliers. Les petits déjeuners sont corrects. Il peut



Sur une plage du fleuve Kwanza.

être très agréable de s'asseoir sur la terrasse couverte pour boire un verre ou se détendre. En 2013, on ne choisissait pas de venir au Palácio Regina, c'était le seul hôtel de la ville en dehors de quelques petites pensions (moins chères et moins bien).

■ HOTEL PALANCA NEGRA

Bairro da Encosta
Rua Comandante Dangereux
☎ +244 949 370 884

Ouverture prévue en octobre 2014.

Les travaux de rénovation de cet hôtel durent plus longtemps que prévu...

■ HOTEL REGINA II**

Rua Afonso de Albuquerque
☎ +244 935 255 700 / +244 251 231 520
hotelpalacioregina@gmail.com

77 chambres. 31 chambres individuelles. 28 chambres avec lits jumeaux. 18 chambres avec lit double. Chambre pour une personne 17 000 AKZ. Chambre deux personnes 22 000 AKZ. Restaurant. Parking. Dernier-né des hôtels de la ville, inauguré le 5 juillet 2014 ! Décoration dans les tons de blanc et de gris. Simple et moderne.

Se restaurer

■ RESTAURANTE CAPRI

Rua Comandante Dangereux
☎ +244 923 401 133

Ouvert tous les jours pour déjeuner et dîner. Salle fermée. Buffet « comida a peso » ou à la carte.

C'est l'un des plus anciens restaurants de Malanje situé sur la rue principale, en plein centre-ville. Parfaitement rodé, bon service, salle simplement décorée et sympathique.

■ RESTAURANTE TRIÂNGULO

Rua 28 de Maio ☎ +244 933 269 857
Ouvert tous les jours. Restaurant. Snack-bar. Bar. Esplanade.

Cet établissement porte admirablement bien son nom, implanté à l'angle de deux rues. Il offre une belle esplanade ombragée.

À voir – À faire

■ BARRAGE DE CAPANDA

Route Dondo – Malanje
Rio Kwanza
Libre accès au lac du barrage. Visites non organisées.
Avec 110 mètres de hauteur et 1 470 mètres de long, le barrage hydroélectrique de Capanda,

construit sur le fleuve Kwanza, forme un lac de plus de 150 km² dont l'eau permet notamment le développement de l'irrigation des terres agricoles de la région de Malanje.

Cet ouvrage, dont la construction a débuté dans les années 1980, en pleine guerre civile, est l'aboutissement de très nombreuses années d'efforts et de persévérance. Les travaux ont été paralysés pendant de longues périodes en raison des combats.

En 2014, le barrage a une capacité de production de 520 mégawatts et contribue ainsi à l'amélioration continue de la fourniture d'énergie à la capitale et au centre nord du pays, notamment à la région de Malanje.

KALANDULA

A une heure de route à peine de la capitale provinciale Malanje, Kalandula se résume à peu près à un petit centre urbain construit de part et d'autre d'une longue rue principale suivant le bombé de la colline. En quelques années, cette bourgade rurale a retrouvé une allure « convenable ». Le visiteur de 2014 oublierait presque que les combats ont été ici très violents pendant les années de guerre civile. Un hôtel permet de passer la nuit sur place.

La traversée de la ville est obligatoire pour qui se rend à l'accès principal des chutes de Kalandula. Pour ceux qui voudraient admirer les chutes à partir de l'autre rive, moins fréquentée, il faut quitter la route à quelques kilomètres avant le bourg en arrivant de Malanje et prendre une petite route à droite avant le pont.

■ CHUTES DE KALANDULA

Entrée libre. Parking.

Ces chutes sur la rivière Lucala, plus grand affluent du Rio Kwanza, sont parmi les plus impressionnantes du continent africain. En forme de fer à cheval, elles le sont davantage par leur largeur dépassant les 400 m (550 m en saison des pluies) que pour leur hauteur d'une centaine de mètres. En Angola, tout le monde s'accorde à dire que ce sont les deuxièmes plus puissantes d'Afrique. Pourquoi pas ? Aucune base sérieuse de relevés précis n'est là pour confirmer ou infirmer. C'est toujours un paysage spectaculaire ! A l'époque coloniale, ces chutes magnifiques avaient été baptisées *Quedas do Duque de Bragança*.

La taille du nuage d'eau surplombant le site varie bien évidemment selon la saison et le débit de la rivière Lucala en amont de la cataracte. Ce brouillard permanent est assorti d'un bel arc-en-ciel.



Chutes de Kalandula.

L'accès principal se fait par la rive droite à quelques kilomètres de la municipalité de Kalandula. Tout est parfaitement fléché. Un point de vue béton accueille les visiteurs en toute sécurité. Les plus téméraires peuvent s'approcher du bord de la rivière au niveau de la cascade en marchant sur de gros rochers parfois glissants. Certains touristes n'ont pas été assez prudents... Attention ! Les plus courageux peuvent aussi descendre jusqu'au cours inférieur de la rivière par un petit sentier escarpé. Les jeunes des villages voisins offrent leurs services comme guides pour cette petite excursion. La tarification n'est pas encore réglementée.

Ce lieu est très fréquenté le week-end et les jours fériés pour des sorties et des pique-niques entre amis ou en famille. Ces sorties sont toujours accompagnées de musique et peuvent apparaître à certains... bruyantes. L'accès par la rive gauche est plus long et moins facile, quoique praticable par tous les véhicules. La vue sur les chutes à partir de l'hôtel en ruines est très belle également. Les visiteurs y sont davantage exposés au nuage d'eau pulvérisée. Ne pas s'éloigner du chemin ni de l'hôtel car la zone est encore minée.

■ HOTEL YOLAKA**

Rua Principal ☎ +244 949 370 884
Etablissement de 38 chambres réparties entre un bâtiment principal et des conteneurs. Restaurant. Piscine. Jardin. Prix moyen d'une chambre 12 000-15 000 AKZ. Lit supplémentaire 3 000 AKZ. Chambre « luxe » 35 000 AKZ. Buffet 3 500 AKZ.

Cet établissement semble être l'antithèse d'un bon hôtel... malgré les efforts du directeur et du

personnel. Son emplacement à quelques kilomètres des chutes de Kalandula en fait le choix à faire. La qualité de la nourriture compense légèrement les dysfonctionnements des chambres.

PUNGO ANDONGO

La commune de Pungo Andongo, célèbre pour ses « Pedras Negras » ou pierres noires, abrite aussi les ruines d'une ancienne forteresse portugaise bâtie en 1671.

■ PEDRAS NEGRAS

Municipalité de Cacusó (entre N'Dalatando et Malanje)

Route Dondo – Malanje

Site naturel. Entrée libre et gratuite. Se présenter aux autorités communales avant de camper.

Les majestueuses et monumentales Pierres Noires de Pungo Andongo ne laissent aucun visiteur indifférent. Elles mesurent entre 70 et 200 mètres de haut. Ce paysage naturel est absolument spectaculaire. Mythes, légendes et traditions ajoutent cette touche d'irréel, de mystère et d'extraordinaire... La seule évocation du nom de la reine Njinga suscite ici l'émotion. Ne pas oublier que Dona Ana de Sousa Njinga Mbandi fascine encore autant par son intelligence et son courage que par sa cruauté, ses crimes terrifiants et sa réputation sulfureuse. Elle « habite » encore ces monolithes exceptionnels aux formes incroyables et dominant de toute leur hauteur la savane alentour. Les *Pedras Negras* offrent aussi de belles possibilités d'escalade et les grimpeurs trouveront des infos en anglais utiles et récentes (juin 2014) sur le site www.mountainproject.com.

NORD ET FLEUVE CONGO



*Sur le fleuve
Congo.*

© GUENTERGUNI - ISTOCKPHOTO

Nord et fleuve Congo

Le nord du pays, où coule le mythique fleuve Congo, ou Zaire en langue angolaise, est l'une des dernières régions angolaises à s'ouvrir au tourisme avec les provinces de l'est. Si la température moyenne annuelle ne dépasse pas 24 °C, les précipitations sont plus fréquentes et plus abondantes dans cette partie du territoire au climat tropical avec des traits encore équatoriaux. Supérieures à 1 500 mm par an, elles entraînent souvent des crues qui rendent les routes impraticables. Certains circuits routiers peuvent être difficilement envisageables pendant la longue saison des pluies de novembre à avril. En 2014, les routes étaient encore extrêmement boueuses à la mi-mai.

Nous sommes ici sur les terres du Kongo ! Ce royaume était déjà puissamment établi lors de l'arrivée des Portugais à l'embouchure du fleuve Congo à la fin du XV^e siècle. Couvrant tout le nord de l'Angola, il s'étendait aussi sur une partie du sud-est du Congo-Brazzaville et dans le sud de la RDC, avec une longue façade atlantique. M'Banza Congo était la capitale de ce grand royaume encore aujourd'hui chargé de prestige et de gloire. En visitant ces terres septentrionales, on se souviendra du roi kongo Garcia II Afonso, souverain brillant, qui a mené au XVII^e siècle une politique internationale jouant de la compétition entre Portugais, Espagnols et Hollandais... On se remémorera aussi le commerce des esclaves.

L'apport historique original du Kongo est la fusion très ancienne entre la christianisation et les conceptions et croyances traditionnelles de l'Afrique subsaharienne. Ce qui nourrit chez certains la conviction d'un christianisme africanisé.

Nous sommes ici sur les terres du manioc, du café (dans la province de Uíge) et de la langue kikongo. Ici on mange le *funge de bombo*, préparé à base de farine de manioc !

CABINDA

S'il est une destination dont le nom revient sans cesse à l'aéroport de Luanda, c'est celle de Cabinda pour laquelle plusieurs compagnies affichent tout au long de la journée des vols quotidiens et des rotations au départ de la

capitale. Les passagers qui montent à bord des avions desservant cette exclave angolaise à l'économie bouillonnante se répartissent en deux catégories : les gens du pétrole (off-shore), principalement des hommes, et les gens du commerce, essentiellement des femmes. Cette province du Cabinda (la plus petite des provinces angolaises) et son extraordinaire forêt tropicale Maiombe, située entre l'océan Atlantique et les deux Congo, est marquée en « rouge » sur le site du ministère français des Affaires étrangères et du Développement international, soit comme une « zone formellement déconseillée » ! Seule la capitale provinciale du même nom est signalée en « orange », « zone déconseillée sauf raison impérative », comme du reste le pays entier. C'est d'ailleurs cette évaluation publiée sur le site www.diplomatie.gouv.fr/fr/conseils-aux-voyageurs/conseils-pays/angola-12198/ fin avril 2014 qui continue à prévaloir pour l'ensemble du pays.

L'histoire tumultueuse et souvent sanglante de l'Angola passe toujours par le Cabinda occupé depuis le XV^e siècle, révolté dès le début des années 1950, de plus en plus convoité par les grands groupes pétroliers dans les années 1960, protégé par les milices, exploité dans l'intérêt d'oligarchies, mené, armé par d'autres, désireux d'indépendance, réconcilié par le pétrole mais encore agité malgré un accord de paix signé en 2006 mais rejeté par les indépendantistes exilés. L'attentat contre l'équipe togolaise de football à la veille de la Coupe d'Afrique des Nations 2010 l'a tristement prouvé. Le mercenaire français Bob Denard avait aussi été mêlé à l'histoire du Cabinda, particulièrement en 1976...

En 2014, une forte présence militaire est toujours maintenue dans cette province par le gouvernement angolais et particulièrement dans sa capitale.

Cabinda abrite le Parc National de Maiombe (ou Mayombe) qui a été élu en mai 2014 comme l'une des sept merveilles naturelles d'Angola. Un premier voyage organisé pour un groupe de touristes, angolais et étrangers tous résidents à Luanda, a eu lieu du 27 au 29 septembre 2014 pour visiter cette aire protégée. Le tourisme démarre, même à Cabinda !

Transports

Comment y accéder et en partir

En conséquence de la « discontinuité géographique », il est possible de rejoindre Cabinda par air ou par mer.

Cabinda est très bien desservi par avion par plusieurs compagnies aériennes, avec plusieurs vols quotidiens.

Se loger

■ HOTEL FUTILA BEACH

Malongo

Futila

☎ +244 913 012 007 / +244 923 537 858

Etablissement sur la plage. Avec restaurant, piscine et jardin.

■ HOTEL MAIOMBE***

Rua Dr A. Agostinho Neto, N° 13

☎ +244 231 222 572 / +244 231 224 351

hotelmaiombe@netangola.com

Hôtel de centre-ville avec 36 chambres et 6 suites. Restaurant. Bar. Salle de conférence. Très très très vieil hôtel originellement 3 étoiles...

■ TOPAZIO HOTEL***

Rua Dr Antonio Agostinho Neto

Entre moyen et médiocre selon les avis... avec d'énormes moustiques en supplément !

À voir – À faire

■ FORÊT DE MAIOMBE

Municipalités de Buco-N'Zau et de Belize
Suivre la route vers le nord de la Province en passant par Futila, Lândana, Buco-N'Zau et Belize.

La forêt de Maiombe est située dans le nord de la Province, faisant frontière avec le Congo-Brazzaville et la RDC. Elle couvre, en Angola, un territoire de 290 000 hectares.

Cette forêt ombrophile de basse altitude, formée de nombreuses espèces d'arbres à croissance rapide, dépassant souvent 50 m de haut, est la plus grande attraction touristique de Cabinda. On est ici au « royaume du bois » ! Faune intéressante également avec plusieurs espèces de primates, des éléphants et beaucoup, beaucoup d'oiseaux.

SOYO

Soyo est la ville située au sud de l'embouchure du fleuve Congo, ou Zaire en langue angolaise. Soyo avait d'ailleurs été baptisée *Santo António do Zaire* par les Portugais. Elle est cernée par différents bras du fleuve.

Une promenade le long de l'avenue principale aux 14 agences bancaires permet de mesurer d'emblée la vigueur de l'économie fondée sur l'industrie pétrolière.

Peu de bâtiments témoignent encore de l'architecture coloniale. C'est une ville basse hormis quelques récents immeubles d'appartements et le bâtiment moderne de la médiathèque. Se rendre jusqu'à la plage *Praia dos Pobres*, en face de l'île de la *Ponta do Padrão* (à une trentaine de minutes à pied de l'Hôtel Nempanzu) pour assister au coucher du soleil, offre une perspective inattendue sur les hautes flammes du site de l'entreprise LNG et une très belle vue sur le fleuve Congo. Il est facile de converser dans la rue. La proximité de la RDC fait qu'on y parle beaucoup français. Nombre d'Angolais ont fui la guerre civile en franchissant le fleuve. La « riche ville du pétrole » attire ses voisins congolais, notamment beaucoup de vendeurs et commerçants.

La riche ville du pétrole est aussi la ville des « Chemins de l'Histoire ». Elle attire de plus en plus de visiteurs férus d'histoire. Et de géographie, avec l'embouchure de l'un des fleuves les plus mythiques du monde.

Fleuve Congo

Le Congo n'est pas l'un des plus longs fleuves du monde. Ses 4 700 kilomètres le placent bien après le Nil, l'Amazone, le Mississipi et les grands fleuves d'Asie. Son débit, par contre, le place après l'Amazone. Cette puissance est le reflet du climat équatorial qui apporte de très fortes précipitations annuelles sur la majeure partie de son bassin. Le fleuve Congo a considérablement excité la curiosité des explorateurs et des premiers géographes. Les textes et les légendes qui lui ont été consacrés sont innombrables. Son nom lui-même est une histoire. Le navigateur et explorateur portugais, Diogo Cão, le fit connaître en Europe comme Zaire à la fin de XV^e siècle. En Kicongo, la langue du nord de l'Angola, anciennement Royaume de Kongo, le terme « *Nzadi* » signifie fleuve. C'est donc par erreur que les Portugais l'ont appelé le fleuve Zaire.

Transports

Comment y accéder et en partir

► **Luanda-Soyo par la route.** Il fallait compter 9 heures pour relier Luanda à Soyo par la route (mai 2014). Trajet Luanda-N'Zeto : 3 heures. Trajet N'Zeto-Soyo : 6 heures pour 180 kilomètres dont 60 km de route goudronnée. Comme on dit en kikongo : « Malembe Malembe » ou doucement, doucement !

■ FLY 540

Paccitur
Galeria do Aeroporto
☎ +244 923 304 130
Voir page 14.

■ PACCITUR

Galeria do Aeroporto
☎ +244 923 304 130 / +244 912 349 215
zefernandes37@hotmail.com

Branche provinciale d'une agence de voyages nationale basée à Luanda et installée à l'intérieur de l'aéroport. Représentant officiel de Fly 540. Location de véhicules avec ou sans chauffeur. Voiture légère à 12 000 AKZ par jour. Isuzu 4x4 à 25 000 AKZ (tout compris). Minibus.

Les chauffeurs de Paccitur ont une très bonne connaissance de la ville et de la région. Ils sont une « mine d'or » pour les visiteurs de passage. Excellent service !

Se déplacer

► **Routes et pistes.** Toutes les routes et les pistes autour, mais aussi en ville, sont très difficilement praticables en cas de pluie.

Se loger

Confort ou charme

■ HOTEL ASTÓRIA

Bairro Kwanda
Rua do Porto Comercial
☎ +244 919 967 323 / +244 923 925 088
www.astorialimitada.com
geral@astorialimitada.com
Etablissement ouvert en 2009 avec 32 chambres. 28 chambres doubles dont 5 twin. 4 chambres executive. Prix des chambres entre 13 500 et 20 000 AKZ. Transferts aéroport. Internet.

Ne pas hésiter à demander, en réservant, le transfert depuis l'aéroport. Ce n'est pas si facile à trouver pour qui ne connaît pas Soyo. Cette grosse bâtisse moderne terracota est construite au bout d'un chemin de terre. Presque dans les herbes hautes des berges d'un bras du fleuve, là où on ne s'attend pas à trouver un hôtel. Cet établissement est en fait très proche de l'entrée ouest de la base LNG. On apprend ce qu'est LNG dès sa descente d'avion, parfois ou souvent bien avant. Les chambres sont grandes et sobres. Tout est grand. Presque un peu vide. Heureusement que le directeur est chaleureux et attentif. Andre N'sungani est aussi francophone.

■ HOTEL MPAMPA

Praia dos Pobres
8 Rua Comandante N'Dozy
☎ +244 945 943 925
reservas@mbanzalala.com
Ouvert depuis février 2013, cet hôtel propose 48 chambres identiques. Prix unique : 25 000 AKZ par chambre. Restaurant réservé



Pistes difficilement praticables après les pluies, très fréquentes.

aux clients de l'hôtel. Piscine. Internet haut débit. Parking privé. Buffet hors boisson 3 500 AKZ. Choix réduit de vins.

Cet hôtel, situé dans le quartier résidentiel de Soyo, proche de la *Praia dos Pobres* sur la rive gauche du fleuve Congo, est moderne, fonctionnel et bien entretenu. Tout est là. Rien à dire. La très belle eau turquoise de sa grande piscine ravira les nageurs, et les autres !

■ HOTEL NEMPANZU***

Rua do Matadouro s/n

☎ +244 232 278 111 / +244 232 278 112

www.hotelnempanzu.net

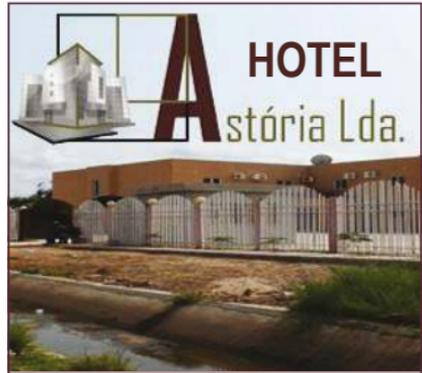
geral@hotelnempanzu.net

Grand hôtel d'une centaine de chambres sur 3 niveaux, situé sur les bords du fleuve Congo à moins de 5 minutes en voiture de l'aéroport. Prix d'une chambre pour une personne : 28 000 AKZ. Restaurant. Bar intérieur et bar en terrasse. Piscine. Parking gardé. Salles de réunion. Internet (faible connexion). Embarcadère.

C'est « THE » hôtel de Soyo car c'est le seul et unique véritable hôtel de la ville. On remarque de loin cet imposant bâtiment, de la rue en arrivant de l'aéroport, comme du fleuve. Oui, l'hôtel dispose de son propre embarcadère. Son hall d'entrée est également de dimension imposante. Il est surdimensionné même. Les chambres et les salles de bain sont grandes aussi. Elles sont très hautes sous plafond, confortables et bien équipées. C'est incontestablement un 3 étoiles, bien géré et bien entretenu.

De préférence, choisir une chambre côté fleuve au 1^{er} ou 2^e étage. Les ascenseurs fonctionnent pour ceux que les escaliers rebutent. Les chambres côté fleuve offrent une belle vue et ne souffrent pas des bruits de la circulation, certes très modérée à Soyo. En clair, éviter les chambres du rez-de-chaussée particulièrement celles côté ville. Leurs fenêtres ouvrent sur le parking... Certaines chambres peuvent être (très) bruyantes avec une superposition de bruits de moteur et de générateur. Les mini-bars, également bruyants, peuvent être débranchés. Les moquettes au sol sont (malheureusement) là pour tous les clients, côté ville ou côté fleuve, quels que soient les étages.

Un très bon accueil attend les clients au restaurant. Le service est un petit peu plus lent en terrasse extérieure. Une fois sa boisson à base de jus frais d'ananas servie, l'attente s'oublie instantanément ! Les jus frais d'ananas sont en effet délicieusement bons.



Bairro Kwanda
Rua do Porto Comercial
SOYO - ANGOLA
☎ +244 919967323 /
+244 923925088
www.astorialimitada.com
geral@astorialimitada.com

■ JACILINA RESIDENCIAL***

Bairro Baixa
Rua Marcela Caetano
☎ +244 928 525 725
☎ +244 948 077 941
☎ +244 945 446 257

Hôtel de 35 chambres. Chambres pour 1 personne 8 000-13 000 AKZ. Chambres pour 2 personnes 13 000-15 000 AKZ. Deux chambres VIP 20 000 AKZ. Petit déjeuner compris. Restaurant. Repas sur commande uniquement 1 500-2 500 AKZ.

C'est peut-être un petit peu cher pour ce que c'est... même à Soyo. C'est tout de même le moins cher parmi les plus grands et le personnel est agréable.

■ KINWIKI LODGE

Kindombele
Parcela B265 WOLO 1
☎ +244 926 502 044
kinwika@gmail.com

Lodge de 35 bungalows en bois, rectangulaires ou hexagonaux, répartis sur une propriété de deux hectares située le long d'une piste sablonneuse à 8 km de l'aéroport et du centre-ville. Restaurant. Piscine. Gymnase. Blanchisserie. Internet. Parking privé. Ouverture du spa prévue en 2015. 20 bungalows avec grand lit à 22 000 AKZ pour une personne et 25 000 AKZ pour deux. 10 bungalows avec lits jumeaux à 30 000 AKZ. Petit déjeuner et frais de blanchisserie compris. Accès libre à la piscine et au gymnase pour les clients du lodge. Réservation recommandée.

Sans doute le seul établissement bucolique de Soyo. Facile puisque situé en dehors de la ville sur une grande parcelle plantée de palmiers. Deux baobabs aussi. Des bungalows en bois type « construction en kit » parfaitement intégrés dans ce cadre champêtre. Les chambres sont petites et simples, mais harmonieuses et chaleureuses. Le charme du bois déjà ! Cet établissement avait été inauguré en 2008 avec 30 chambres. Cinq nouveaux bungalows ont été ajoutés en 2012. C'est un bel endroit signé « détente », pour les voyageurs et les visiteurs et pour les professionnels qui ne sont qu'à quelques kilomètres de la ville.

■ PENSÃO MARIA TERESA

Bairro 1° de Maio
Rua Direita ao Aeroporto
☎ +244 925 263 913
☎ +244 916 906 690
hotelmariateresa1@hotmail.com

Pension de famille de 26 chambres située à une rue de l'aéroport. Quatre types de chambres doubles de 13 500 à 17 500 AKZ. Chambres twin à 21 000 AKZ. Chambres individuelles à 12 500 AKZ. Toutes les chambres sont équipées d'une télévision, d'un mini-bar et de la climatisation. Petit déjeuner compris. Restaurant. Prix du buffet 1 500-2 500 AKZ (selon nombre de clients et plats proposés). C'était une maison familiale qui a été réhabilitée, puis agrandie. Cette pension a ouvert avec ses quatre premières chambres en 1998. Elle est aujourd'hui gérée par les enfants des fondateurs. Le couloir du rez-de-chaussée pourra paraître très large par rapport aux dimensions de certaines chambres. Différentes couleurs de peinture dans les parties communes et dans les chambres avec des effets décoratifs sur certains murs, avec une palette de couleurs affirmées. Un mobilier varié au sein d'une même chambre, mais simple. Des salles de bain plus classiques. Pas d'éclairage naturel, ou si peu. Ce sont les charmes des maisons converties pas à pas. La grande propreté de la pension et son personnel attentif en font une bonne adresse tout près de l'aéroport aux vols de nuit, exceptionnels.

■ RESORT DA PRAIA DO TOMBE

Praia do Tombe
Km 34 Estrada Soyo-Nzeto
Construction en cours en mai 2014.
Quatre bungalows en parpaings de ciment finition bois, posés sur la plage.

Se restaurer

Bien et pas cher

■ ESPLANADA DO ZE KINTOMBA

Praia de Kifokena
S'engager vers la mer à l'embranchement en T de Kitona. Plusieurs kilomètres de route et de piste.
Esplanade. Bar. Restaurant. Travaux de rénovation et d'agrandissement en 2014. Bar ouvert pendant les travaux.
C'est la plage ouverte sur l'Atlantique la plus proche de la ville. C'est aussi la plus fréquentée car la moins difficilement accessible. Cet établissement coloré est aménagé sur plusieurs petites plates-formes couvertes de hauteurs différentes. Le ponton en bois construit au pied de la falaise, paraissant suspendu au-dessus de la plage, attire particulièrement la clientèle pour boire une bière (ou deux, ou davantage) au coucher du soleil.

■ RESTAURANTE AVÓ NLAU

Praia do Kifuma

Km 25 Estrada Soyo-Nzeto

☎ +244 922 382 853 /

+244 913 149 357 / +244 923 443 851

Restaurant de plage, à quelques kilomètres de l'embranchement de la piste principale, ouvert uniquement les samedis, dimanches et jours fériés. Toilettes. Parking. Plage.

Plusieurs petites paillotes circulaires individuelles construites avec leurs tables rondes fixes qui accueillent chacune 4 ou 5 personnes. Une grande paillote rectangulaire peut accueillir les groupes. Possibilité d'utiliser une salle couverte également. Au menu, poisson ou poulet grillés, accompagnés de pommes frites ! Sur commande de préférence. C'est la sortie du week-end des travailleurs et expatriés de Soyo. Une vraie belle sortie pas si loin de la ville.

■ RESTAURANTE LICY & FILHOS

Avenue principale

Ouvert toute la journée.

Situé sur l'avenue principale, ce restaurant est au moins facile à trouver. Tout ce qui est proposé sur la carte n'est pas toujours disponible... il est vrai que ce refrain est « chanté » dans d'autres restaurants du pays.

Bonnes tables

■ CACHUPA RESTAURANTE

Rue du Tribunal

☎ +244 945 399 951 / +244 930 499 499

Ouvert depuis 2011 et situé en face du tribunal de Soyo. Ouvert 7j/7 de 7h à 9h pour le petit déjeuner. De midi à 22h en continu pour le buffet « comida a peso ». Self-service à l'assiette, prix 3 000 AKZ le kilo. Cuisine portugaise et angolaise.

Plats portugais et angolais sont tous les jours au menu du buffet. Avec certains plats plus typiques du nord, comme le *funge de mandioca* (foufou de manioc) et le *fumbua*, spécialité de Soyo, préparée avec du poisson séché, des feuilles de manioc et des cacahuètes. Des fruits et salades de fruits au dessert. Riz au lait ou flan également. Les cuisinières seront heureuses de confectionner, sur commande, un gâteau d'anniversaire ! Cette petite entreprise familiale de quatre frères et sœurs a ouvert son premier restaurant Cachupa à Cabinda en 2004.

■ CANTINHO DA ANTONIA

Ngatonha & Filhos

Bairro da Praia dos Pobres

☎ +244 928 056 030

Petit restaurant familial créé en 2011. Ouvert 7j/7. Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 16h, les samedis et dimanches de 10h à 17h. Prix moyen d'un plat principal : 1 500-2 000 AKZ. Seiches ou fruits de mer sur commande. Dîner sur commande, sur place ou à emporter. Cuisine maison.

Dona Antonia, Ngatonha en Kimbumdu, est native de Kacongo dans la province de Zaïre. Elevée à Luanda, elle y vécut jusqu'à ses 50 ans. Elle a tenu un restaurant sur la Ilha do Cabo de 1981 à 2011. Dona Antonia revenait régulièrement dans sa province natale, particulièrement à la saison des mangues et des noix de cajou. En revenant vivre à Soyo en 2011, Antonia voulait ouvrir une pépinière. Puis elle a commencé à servir des *petiscos*, sur demande, et très vite a ouvert son restaurant. A ses débuts, elle avait trois clients.

Dona Antonia travaille aujourd'hui avec son fils. Elle aimerait lui passer la main plus tard... Les plats du jour préparés par Dona Antonia : *Calulu de peixe seco. Muamba de Ginguba & Dendem. Carne seca. Cabrito. Kizaka com feijão. Peixe grelhado com banana & cassava. Sa spécialité : Mufete de peixe.*

Déjeuner chez Dona Antonia est d'abord un plaisir gustatif. C'est aussi une façon de saluer le côté entrepreneur d'une dame remarquable.

■ KINWIKI LODGE

Kindombele Parcela B265 WOLO 1

☎ +244 926 502 044

kinwika@gmail.com

Restaurant ouvert de 8h à 10h pour le petit déjeuner, de 12h à 15h pour le déjeuner et de 19h à 22h30 pour le dîner. Bar ouvert de 8h à 23h les jeudis et dimanches, et de 8h à minuit les vendredis et samedis. Suggestions du chef chaque jour en semaine avec une soupe, deux choix de viandes et de poissons, une recette de pâtes, plusieurs desserts. Prix moyen d'un plat principal : 2 750 AKZ. Prix moyen pour un repas complet (hors boisson) : 3 900 AKZ. Plats à la carte. Langouste au curry à 2 900 AKZ. Spécialités le week-end. Barbecue – langoustes, poissons, entrecôtes, côtelettes, poulets – et pizzas, les vendredis soir de 19h à 23h et les samedis et dimanches de 12h à 23h. Le « Caldo de Peixe » tous les dimanches et le « Cozido a Portuguesa » le premier et le troisième dimanche du mois !

Restaurant réputé comme l'une des meilleures tables de Soyo ! Son cadre est très agréable. Une petite salle et deux terrasses ombragées en bois, sur deux niveaux en bord de piscine et de jardin, avec les arbres alentour.

À voir – À faire

■ ILHA DA PONTA DO PADRÃO

Aucune tarification officielle n'existe pour les excursions sur le fleuve Congo et à l'île Ponta do Padrão. Certaines personnes qui ont bien compris l'intérêt des visiteurs pour ces sites historiques (et le leur en particulier) réclament des prix extravagants avec la bénédiction des agences de Luanda qui les encouragent à en profiter. Compter 22 000 kwanzas pour trois heures de promenade sur le fleuve dans une barque à moteur inconfortable, sans aucune sécurité ni information fiable. La traversée de l'embarcadère de l'hôtel Nemanzu à l'île dure moins de 30 minutes.

► **Ilha da Ponta do Padrão** ou en kikongo *Dixilo Die Bokolo*.

« *Aqui passam os Caminhos da História* »

Cinq siècles plus tard, fouler le sable de la pointe de l'île à l'embouchure du fleuve Congo titille l'imagination des visiteurs européens. C'est ici, en 1482, que Diogo Cão a débarqué et placé son premier *Padrão*, borne de pierre surmontée d'une croix destinée à marquer les nouveaux territoires conquis par la couronne portugaise. Cet explorateur portugais était en effet chargé, par le roi du Portugal Jean II, de poursuivre l'exploration des côtes africaines. Il a été le premier Européen à découvrir le fleuve Congo et à marcher sur cette plage. Ici passèrent les Chemins de l'Histoire.

► **Pata da Maria** ou en kikongo *Tambi kia Madia*.

C'est, à l'intérieur de l'île, un lieu mystique d'une vingtaine de mètres de diamètre où mystérieusement rien ne pousse malgré toute la végétation alentour. Il s'y pratique un rituel traditionnel conduit par le *Soba*, les autorités traditionnelles locales et la communauté des pêcheurs locaux. Le cérémonial voit se succéder offrandes, recueillement, agenouillements, incantations, libations et chants. Selon la légende, la statue de Santa Maria, refusant d'être emmenée au Portugal, serait tombée à

l'eau quand le navire a abordé la haute mer. Ce qui aurait créé la Pata de Maria.

Aujourd'hui, deux formules de visite et de célébration sont possibles :

Une version rapide du rituel en présence du *Soba*, de quelques accompagnateurs de l'île et des visiteurs, pour laquelle il suffit d'un simple mouchoir, de quelques billets et d'une seule bouteille de vin.

Le rituel complet, mieux apprécié par les visiteurs, requiert la participation de tous les habitants de l'île et de leurs tambours. L'allée de sable qui conduit à *la pata* est alors entièrement recouverte de pagnes. Cette deuxième formule demande une organisation et une concertation préalables, et un budget plus conséquent.

On raconte aussi que l'île compte un très grand nombre de serpents. Les reptiles capturés sur certains sites privés de la ville de Soyo seraient ensuite relâchés sur l'île. Un Sud-Africain connu comme « *Mister Cobra* » en serait l'instigateur. Raison pour laquelle il est conseillé de s'équiper de chaussures fermées (tennis ou chaussures de randonnée) pour visiter l'île.

■ MARCHÉ MUNICIPAL

Prendre ses bottes en caoutchouc pour aller faire un petit tour au marché après les pluies est une nécessité.

Un certain nombre de produits en vente proviennent du Congo voisin. Notamment les pagnes du Congo !

■ PORT DE MPINDA

C'est du port de Mpinda, dissimulé dans le coude d'un affluent sur la rive sud du fleuve Congo, à quelques kilomètres de son embouchure, qu'ont embarqué vers l'Amérique, pendant près de deux siècles, des centaines de milliers d'esclaves. Aujourd'hui rien ne subsiste de ce port. Le regard cherche en vain une trace... seul reste le souvenir. La végétation a repris ses droits le long des différents canaux. C'est un très beau et triste site. Le bateau ralentit à l'approche des lieux et le silence, soudain, semble peser plus lourd.

Diogo Cão

Diogo Cão (1450-1486), navigateur et explorateur portugais du XV^e siècle, est le premier Européen connu pour avoir vu et remonté le fleuve Congo. Il est le premier Européen à avoir exploré, lors de deux voyages, les côtes de l'Afrique de l'Ouest de l'équateur jusqu'en Namibie et le premier Européen à s'être engagé aussi loin dans l'hémisphère sud.



© DOMINIQUE VERDUGO

■ PRAIA DO KIFUMA

Km 25 Estrada Soyo-Nzeto

Entrée libre et gratuite. Parking du restaurant.

Une belle plage immense avec, en toile de fond, quelques palmiers et une petite falaise toute recouverte d'une végétation luxuriante. Du bleu. Du sable. Du vert.

Paysage féérique quand s'accroche au loin une légère brume côtière.

■ PRAIA DO TOMBE

Km 34 Estrada Soyo-Nzeto

Accès libre et gratuit en mai 2014. Parking à l'ombre des arbres.

De la piste surplombante, découvrir la lagune et ses alentours luxuriants, la plage, l'océan Atlantique, et un « Oh, que c'est beau ! » assuré avec arrêt photo probable, et souhaitable. Un beau point de vue même sans descendre jusqu'à la plage, qui court à l'infini (ou presque) vers le nord comme vers le sud.

■ T

Kitona

Estrada Soyo-Nzeto

Le « T » à Kitona est situé à cinq ou six kilomètres au sud de la ville. Multitude de petits restaurants et autres boutiques.

Ce lieu très connu à Soyo tire son nom du carrefour en T de Kitona. Il abrite aujourd'hui plusieurs dizaines de commerces, incluant des épiceries, des restaurants et autres boutiques offrant une atmosphère particulière. Grouillant de boutiques indépendantes, dont la plupart sont gérées par leur propriétaire, on trouve beaucoup de choses dans un espace assez réduit. C'est la « grande halte » pour les routiers et voyageurs, avant de s'engager

sur la longue piste (souvent difficile) menant vers le sud.

M'BANZA CONGO

M'banza Congo, aujourd'hui capitale de la province de Zaïre, était un centre politique et administratif très important. C'était la capitale du très ancien Royaume de Kongo qui comprenait la République démocratique du Congo actuelle et le nord de l'Angola. Le premier contact des Portugais avec le roi du Congo remonte à 1490 et a eu lieu dans cette ville-même.

En fait, M'banza Congo possède encore des traces appartenant au XVI^e siècle telles les ruines de la vieille cathédrale construite sur le site même de la première église édiflée au sud de l'équateur, par les Portugais, la résidence des rois du Congo où se trouve aujourd'hui le Musée du Royaume du Congo, le tombeau des rois, et bien d'autres édifices, témoignage extraordinaire d'un point de vue historique, culturel, archéologique, religieux et même politique.

Le quartier historique de M'banza Congo a été classé en 1957 en raison de sa grande importance pour le patrimoine culturel angolais, pour le continent africain et même pour le monde. C'est une propriété d'Etat. La responsabilité de son entretien et de sa conservation incombe au ministère de la Culture, au gouvernement de la province de Zaïre et à l'Eglise catholique.

■ HOTEL ESTRELA DO CONGO

☎ +244 926 548 201

Unique hôtel de la ville ouvert avant l'indépendance, appelé « pension » par le ministère de l'Hôtellerie et du Tourisme en 2009...



HAUTS PLATEAUX



*Marché rural
dans la Province
de Bié.*

© DOMINIQUE VERDUGO

Hauts plateaux

L'Angola est un immense pays. Un vaste plateau intérieur couvre plus de 60 % du territoire à une altitude moyenne comprise entre 800 et 1800 m, avec à l'ouest les chaînons de montagnes dont le point culminant Morro de Môco (2 620 m) se trouve dans la province de Huambo. Les fleuves, rivières, ruisseaux, lacs sont abondants. Ces hauts plateaux dressent par endroits une véritable barrière. Les nombreux cours d'eau la franchissent au rythme des rapides et des chutes. L'altiplano angolais s'abaisse doucement vers l'est, particulièrement dans le nord-est vers le bassin du Kasaï et dans le sud-est, vers le bassin de l'Okavango. Plusieurs grandes villes sont ainsi construites en altitude, à 1 300 m pour Malanje et 1 700 m pour Huambo, Lubango et Kuito. Il y pleut beaucoup plus que sur les plaines côtières (entre 1 250 et 1 500 mm/an). Cette région connaît un climat tropical tempéré modifié par l'altitude avec des températures agréables (moyenne annuelle de 18-20 °C), parfois fraîches la nuit.

DUNDO

■ MUSEU DO DUNDO

Lunda Norte

Ce musée a réouvert ses portes en août 2012 après 7 ans de travaux de rénovation et de modernisation. Salles d'exposition et bibliothèque.

Ce musée avait été créé en 1936 par la Compagnie de diamants d'Angola, Diamang, pour étudier et préserver les richesses culturelles régionales, ethnographiques, folkloriques et musicales. Premier musée de ce genre en Angola ! Il est devenu musée ethnographique en 1942. Son conservateur José Redinha, ethnographe spécialiste de l'étude des peuples d'Angola, a contribué à la recherche scientifique et au partage des connaissances à travers la publication de travaux de recherche de qualité.

Une nouvelle exposition permanente (relative aux aspects de la vie quotidienne des peuples indigènes locaux à travers les âges, leur organisation politique, la chasse et les activités économiques) a été ajoutée, ainsi qu'une salle d'initiation masculine appelée « *Mukanda* » en langue tchokwé, l'une des six langues majeures du pays. La connaissance de ces rituels, us

et coutumes de la tradition tchokwé se perd, principalement dans les zones urbaines.

Le musée dispose également d'une salle spécifique abritant des diamants pour familiariser à ce minéral le grand public de cette région diamantifère.

KUITO

Le cimetière de Kuito, en limite du centre-ville, semble plus grand que ceux d'ailleurs... Les nouveaux logements, genre « ville nouvelle » à droite de la route à quelques kilomètres avant d'arriver par le sud-ouest, semblent plus surréalistes et plus vides qu'ailleurs. L'eucalyptus qui pousse au milieu d'un tank abandonné sur le bord de la route semble aussi plus irréel qu'ailleurs. Le nom « Kuito » évoque cette bataille tristement célèbre, ce siège qui dura de longs mois (en 1993-94), ce choc sanglant entre les armées de l'UNITA et du MPLA, ces bombardements, ces combats de rue, ces ruines, cette population civile (majoritairement Ovimbundu) meurtrie, hagarde... Kuito, ville martyre.

Et pourtant, que Kuito a changé ! Elle n'est plus en 2014 cette ville fantôme décrite par tant de journalistes pendant une décennie autour des années 2000. La ville, reconstruite, s'agrandit et se modernise. Disposés adroitement autour de petits jardins très bien entretenus, les bâtiments administratifs datant de l'époque coloniale (quand Kuito s'appelait Silva Porto) sont parfaitement rénovés et gardent toute leur élégance. Deux avenues longilignes et perpendiculaires sont les deux axes principaux qui marquent le centre-ville. L'air est frais à Kuito, dû à l'altitude du haut plateau central que le visiteur oublie aisément dans la douceur du soir. On dit de la province de Bié, dont Kuito est la capitale, qu'elle a la forme d'un cœur qui bat bien au centre du pays !

Se loger

Bien et pas cher

■ ÁREA TURÍSTICA DE JONDA

Chitembo

Estrada Kuito – Mumbué

Petit établissement familial de 4 chambres le long de la route entre Kuito et Mumbué. Chambre 3 000 AKZ. Bar. Grande salle de restaurant (repas sur commande).

Ni électricité ni eau courante pour ces petites chambres au confort rudimentaire. Propreté à vérifier. Belle vue depuis la salle du bar-restaurant.

■ HOSPEDARIA TAC E FILHOS « BONS AMIGOS »

Derrière le cimetière

☎ +244 924 788 017

7 chambres doubles spacieuses ouvertes depuis février 2014 entre 5 000 et 6 000 AKZ. Petit déjeuner compris. 4 chambres plus anciennes à 3 000 AKZ.

Cette pension est située dans le quartier résidentiel derrière le cimetière, au bout d'un chemin de terre très abîmé. L'aile aménagée récemment, et ouverte en février 2014, est au calme, en arrière d'un petit jardin.

■ PENSÃO CENTRAL

Rua Sagrada Esperança

☎ +244 923 696 335 /

+244 923 227 777 / +244 929 076 666

Choix de chambres avec sanitaires communs et deux chambres avec salle d'eau. Prix moyen 5 000 AKZ. Restaurant au rez-de-chaussée avec service buffet.

Une petite pension bien tenue pour budget serré, située au premier étage au-dessus du restaurant Angola-Vietnam, sur la rue principale du centre Rua Sagrada Esperança. Privilégier les deux « swites » ouvrant sur la cour arrière. Beaucoup de mouvements en week-ends ou jours fériés.

■ PENSÃO DADINHA & FILHOS

Rua Sagrada Esperança

☎ +244 925 203 116 /

+244 941 646 481 / +244 928 398 278

5 suites à 6 500 AKZ. 3 chambres doubles à 6 000 AKZ. 2 chambres individuelles à 5 500 AKZ. Restaurant. Plats de 1 000 à 4 000 AKZ (sur commande uniquement).

Pension familiale de 10 chambres, aménagée dans une maison en rez-de-chaussée de la rue principale. Au calme car en retrait.

Confort ou charme

■ HOTEL CASSOMA

Avenue principale

Fermé pour travaux depuis avril 2014.

Réouverture prévue début 2015.

Le plus grand hôtel de Kuito avait été inauguré en 2008 et a fermé pour travaux depuis fin avril 2014. Il aurait changé de propriétaires.

■ RESIDENCIAL SOLAR DO KUITO

Rua Sagrada Esperança

☎ +244 248 270 295 / +244 248 270 297

solardokuito@gmail.com

Ouvert depuis 2011. 20 chambres. Toutes les chambres ont un grand lit et une salle d'eau.

Chambre individuelle 11 000 AKZ. Chambre double 14 300 AKZ. Petit déjeuner compris.

Interdiction de fumer dans les chambres : pénalité 10 000 AKZ. Restaurant. Salle de gym.

Le Solar do Kuito est le meilleur établissement de la ville ! Un personnel attentionné. Une

gérance attentive et efficace. Une bonne cuisine faite maison tant pour le dîner que pour

le petit déjeuner avec un chef qui supervise. Et ça change tout. Les chambres sont un

peu petites mais fonctionnelles et très bien entretenues. Literie confortable. Idem pour

les salles d'eau. Internet rapide 24h/24. Et ça aussi, ça change tout. Le propriétaire est

francophone.



Source du Kwanza

Selon une légende locale, des Anciens venus de l'ouest du pays (aujourd'hui provinces de Moxico et de Luanda Sul), qui remontaient le fleuve en quête de gibier et de miel, parvinrent à un très gros arbre appelé « Mussula ». L'eau jaillissait là et, dans un petit val qui s'élargissait en contrebas, formait la naissance du fleuve.

Des Blancs à la recherche de caoutchouc surgirent et voulurent savoir ce que cherchaient les Anciens. « Kwaza (chercher) outchi (miel) » répondirent-ils en langue tchokwé. Les Blancs crurent qu'il s'agissait du nom du fleuve et le baptisèrent en conséquence. Ce nom lui est resté. L'escudo, la monnaie des colonisateurs, est devenu le kwanza.

► **Merci à Madame Julia Lopes**, administratrice communale de Mumbué, pour la visite à la source du Kwanza et pour cette légende locale liée à l'origine du nom de ce fleuve spectaculaire.

À voir – À faire

■ SOURCE DU KWANZA

Commune de Mumbué

Municipalité de Chitembo – Province de Bié
Chemin de terre et de sable jusqu'à la source du Kwanza. Durée moyenne 25 minutes pour 8 km. Véhicule 4x4 nécessaire. Négocier avec un « guide » local est vivement recommandé.

De plus en plus nombreux, les touristes, essentiellement nationaux, viennent visiter la source du Kwanza, mythique fleuve angolais. Après 8 kilomètres de piste étroite, boisée et sablonneuse, un petit sentier dans les hautes herbes permet d'accéder en quelques minutes à pied (sec ou mouillé selon la saison) à cette source sommairement aménagée. Le visiteur découvrira avec humour le premier petit pont de bois construit sur le fleuve. Très beaux paysages. Quelques femmes suivies d'enfants viennent chercher l'eau à proximité de la source. Certains dimanches ou jours fériés, les visiteurs s'installent pour la journée en famille avec pique-niques et musique.

HUAMBO

Il est préférable de ne pas arriver dans la ville fin septembre pendant le Grand Prix de Huambo. Le centre-ville est bloqué à la circulation et les hôtels sont complets. Le tout est très bruyant aussi ! C'est par contre l'occasion de voir cette grande capitale provinciale endormie revivre, attirer les foules et s'animer. Cette course automobile l'avait rendue célèbre à l'échelle internationale dans les années 1960. La fondation de *Nova Lisboa*, ou Nouvelle Lisbonne, en 1912 par les Portugais est liée à la construction de la ligne de chemin de fer *Caminho de Ferro de Benguela* (CFB) reliant le port de Lobito aux mines de cuivre du Katanga en République démocratique du Congo. Huambo existe déjà depuis le XV^e siècle. C'est à l'époque l'un des nombreux petits royaumes Ovimbundu relativement indépendant quoique sous l'autorité du roi de Bailundo. Les rôles sont inversés depuis le début du XX^e siècle et Huambo, mieux située sur le tracé du chemin de fer, est devenue capitale régionale à l'insu de Bailundo. En 1975, Huambo a naturellement repris son nom initial.



Premier pont sur le fleuve Kwanza.

Le Kwanza

- ▶ **Longueur** : 960 km.
- ▶ **Source** : Commune de Mumbué, municipalité de Chitembo, province de Bié.
- ▶ **Embouchure** : Océan Atlantique, commune de Barra du Kwanza, municipalité de Belas, province de Luanda.
- ▶ **Navigabilité** : Navigable sur 193 km.
- ▶ **Deux barrages hydroélectriques** : Cambambe (1963) et Capanda (2004).

Le Kwanza, long de près de 1 000 km et 100 % angolais, revêt une extrême importance pour le pays, particulièrement dans les domaines énergétique et agricole. Il prend sa source sur les hauts plateaux du centre de l'Angola et se jette dans l'océan Atlantique à une cinquantaine de kilomètres au sud de la capitale Luanda. Le fleuve coule d'abord vers le nord avant de dessiner une grande courbe vers l'ouest. Ses derniers méandres avant l'accès à la mer, sensibles à la marée, constituent la limite naturelle nord du Parc national de Kisama. Le Kwanza est navigable sur ses seuls derniers 200 km, de son embouchure jusqu'à la ville de Dondo. De nombreux rapides en interdisent la navigation en amont. Deux grands barrages hydroélectriques y sont implantés depuis 1963 (Cambambe) et 2004 (Capanda). Les eaux du Kwanza irriguent également les cultures des principales plaines agricoles du pays. Les chutes de Kalandula (connues pour être les deuxièmes plus hautes du continent africain) se trouvent sur son principal affluent, le Rio Lucala. Notez aussi que les hauts plateaux du centre furent le berceau du Royaume du Ndongo jusqu'à l'arrivée des colonisateurs portugais, qui utilisèrent le fleuve Kwanza comme voie de pénétration.

Aujourd'hui, le Kwanza donne son nom à deux provinces angolaises baignées de ses eaux, Kwanza Norte et Kwanza Sul. Depuis 1977, il désigne aussi la monnaie nationale.

■ PHARMACIE MS MONIZ SILVA

Bairro Cidade Alta
Avenida Norton de Matos RDC
☎ +244 241 225 403 / +244 930 468 803
fhuambo@monizsilva.co.ao

■ HOTEL EKUIKUI I****

Bairro Cidade Alta
Rua Torres Garcia
☎ +244 946 272 244
www.hotelekuikui.com
reservas@hotelekuikui.com
Etablissement, ouvert en 2014, de 70 chambres dont 2 suites. Situé en centre-ville à 200 mètres des bâtiments du gouvernement provincial. Restaurant. Bar. Piscine.

■ QUINTA PEREIRA – TURISMO RURAL

Alto Hama
Aguas Frias
☎ +244 928 959 041
aguas_frias_pereira@hotmail.com
Ouvert tous les jours toute l'année uniquement sur réservation. Ouvert le week-end et les jours fériés. Prix moyen du plat du jour 2 500 AKZ. Poulet grillé 3 000 AKZ.
Grande salle de restaurant ouverte. Petite exposition sur la culture traditionnelle locale.

Antonio propose un plat du jour les samedis et les dimanches, et en semaine sur commande uniquement. Le poulet grillé est l'une de ses spécialités. Sa *feijoada com carne de porco* est excellente. Se rappeler que les poulets, comme les cochons, sont élevés à l'air frais de la montagne et en liberté sur la ferme familiale.

■ QUINTA PEREIRA – TURISMO RURAL

Alto Hama
Aguas Frias ☎ +244 928 959 041
aguas_frias_pereira@hotmail.com
Ouvert tous les jours sur réservation. 9 bungalows construits en briques de terre. Chambre et salle d'eau ouverte spacieuses. Prix 8 000 AKZ pour deux personnes. Petit déjeuner compris.

Antonio Pereira a repris en 2011 la ferme familiale qui avait été abandonnée pendant de très longues années, pour y développer l'une des premières initiatives de tourisme rural en Angola. Avec de faibles moyens et sa passion, il construit pas à pas ce petit complexe touristique aussi original qu'agréable, qui jouit d'un site exceptionnel au bord d'une petite rivière cascade où promenades et baignades sont possibles devant le très beau paysage d'Alto Hama.

WAKO KUNGO

Se loger

■ LUPUPA LODGE

Estrada Wako Kungo – Huambo
Ouvert depuis 2013. Altitude 1 800 m.
 Tourisme rural. A une dizaine de kilomètres de la ville, Entre reliefs, rochers et arbres fruitiers, ce lodge intégré dans une fazenda (propriété agricole) traversée par la rivière Lupupa surprend très agréablement les visiteurs.

■ RITZ WAKU KUNGO****

Rua 4 de Fevereiro
 ☎ +244 236 250 026 /
 +244 236 250 027 / +244 236 250 028
 ritzwaku@gmail.com
Hôtel de 57 chambres en plein centre-ville. Stationnement possible dans la rue devant l'hôtel. Gardien de nuit. Prix de la chambre individuelle avec petit déjeuner 8 000 AKZ. Restaurant. Bar.

Très bon rapport qualité-prix pour cet hôtel bien entretenu et fonctionnel (sauf Internet, mais c'est habituel) aux chambres confortables et spacieuses. Les chambres sur rue peuvent être légèrement bruyantes selon les conversations nocturnes des passants qui sont, fort heureusement, plutôt rares. La literie peut créer la surprise : il est préférable d'apprécier les matelas durs. Le petit déjeuner est correct... à la limite du décevant malheureusement. Le personnel à la réception est très sympathique.

■ WAKO KUNGO HOTEL & SPA

☎ +244 926 922 540 / +244 919 292 402
 www.wkhotels.com
 reservas@wkhotels.com

Prendre à gauche devant l'église sur le chemin de terre en bord de forêt. 28 chambres individuelles à 24 000 AKZ. 12 chambres doubles à 28 800 AKZ. 6 suites VIP à 48 000 AKZ. Lit supplémentaire à 7 200 AKZ. Restaurant. Buffet à 4 500 AKZ. Bar. Piscine. Spa. Coiffeur. Esthétique. Magasin de vins. Jeux pour enfants. Petite salle de réunion.
 Cet hôtel sur 2 niveaux tire son originalité d'être entièrement construit en panneaux de bois importés d'Afrique du Sud. C'était une nouveauté en Angola en 2011 lors de son ouverture. Ce parti pris architectural est très bien adapté à l'environnement boisé et aux soins de bien-être proposés par l'établissement. Lieu agréable pour passer un week-end à deux ou en famille.

Se restaurer

■ O CANTINHO DO SÁ

☎ +244 236 250 244 / +244 931 403 420
Ouvert midi et soir du mardi au dimanche. Fermé le lundi. Cuisine portugaise et angolaise. Une salle d'une quarantaine de couverts et une seconde salle à manger pour repas privés. Tous les plats de poisson et de viande sont à moins de 3 000 AKZ. Vins portugais. Réservation vivement recommandée, particulièrement en fin de semaine.

Seules des coordonnées GPS (inconnues aujourd'hui...) pourraient aider à trouver ce petit restaurant au charme désuet abrité (presque



Eglise de Wako Kungo.

caché) dans une maison fleurie, basse et toute simple au bout d'un chemin de terre. Le rêve de Fernando Sá e Silva est devenu réalité en ouvrant son restaurant. C'est sans doute la meilleure table et la valeur sûre de Waku Kungo. Il serait dommage de ne pas persévérer et de ne pas trouver le chemin de cette maison !

■ SINDICATO DA SOPA

Largo – Rua 4 de Fevereiro

Petit restaurant situé de l'autre côté de la rue par rapport à l'hôtel Ritz Waku Kungo. Type restauration rapide dans une petite salle fermée avec quelques tables ou en terrasse. Prix d'un plat 1 000-1 500 AKZ.

Choix très limité de plats portugais ou angolais. Particulièrement le soir. Cuisine simple et bonne. Service sympathique. Une bonne adresse pour les petits budgets.

À voir – À faire

■ BARRAGE DE CAMBAMBE

Route de Dondo – Huambo

Embranchement pour le site du barrage de Cambambe à moins de 10 km de Dondo en se dirigeant vers le sud. Entrée contrôlée mais gratuite. Accès interdit au chantier d'agrandissement.

Le barrage de Cambambe a célébré ses 50 ans en 2013. Inauguré en 1963 par l'ancien président du Portugal, Américo Tomás, sa construction avait duré quatre ans (1958-1962). Cette centrale hydroélectrique fournit de l'électricité à la capitale Luanda depuis fin décembre 1962. La surélévation du barrage et la construction d'une seconde centrale hydroélectrique, dont les travaux sont en cours, permettront d'élever la production actuelle de 180 à 960 MW, améliorant ainsi l'apport d'énergie à la région nord du pays à partir de 2015. Sans pouvoir accéder au barrage lui-même, il est néanmoins intéressant de circuler au sein du site, notamment pour la qualité architecturale de certains bâtiments, excellents exemples du courant moderne des années 1960. Il est également surprenant de découvrir les restes de plusieurs tanks au détour d'une route. Mémoire de guerre.

LUBANGO

Nossa Senhora do Monte, sainte patronne de la ville, veille sur Lubango bâtie dans une vallée du plateau central à 1 760 mètres d'altitude, ce qui en fait l'une des plus hautes villes angolaises cernée par la cordillère de Chela, plusieurs centaines de mètres plus élevée. Cette même cordillère aurait inspiré la construction du *Cristo*

Rei auprès de la communauté fondatrice de Lubango (ex-Sá da Bandeira), provenant principalement de l'île de Madère. Perchée à 2 130 m d'altitude et haute de 14 mètres, cette statue est visible de tous les quartiers de cette grande et dynamique capitale provinciale. Les premiers « colons » arrivent d'Afrique du Sud dans les années 1880. Quelques centaines de Boers, après un très long voyage en chars à bœufs du sud au nord, se sont implantés dans la plaine fertile d'Humpata située à près de 2 000 m d'altitude sur la bordure occidentale du plateau central au sud de Lubango. Les *Madeirenses* arrivent approximativement pendant la même période et fondent Sá da Bandeira en 1885. La première pénétration européenne dans cette région remonte au XVII^e siècle et l'installation des premiers commerçants dès le XVIII^e siècle. Lubango est la seule ville de tout l'Angola colonial dont la population est à majorité européenne. En effet, les *Mumuilas*, du groupe ethnolinguistique bantouphone des Nhaneka-Humbe, semi-nomades, refusent alors d'habiter en ville. Ils ont depuis donné leur nom à la province de Huila. Les Nhaneka-Humbe et ainsi les *Mumuilas* n'existent que sur le seul territoire angolais. Les femmes *Mumuilas* sont célèbres particulièrement pour leur coiffe très singulière. Elles deviennent une « curiosité touristique » et « posent » (contre rétribution financière) aux côtés des visiteurs de passage. Plusieurs d'entre elles sont présentes dans les jardins de la grande Praça Agostinho Neto (anciennement Praça da República). Aucune charte éthique du voyageur, ou autre code de conduite, n'est encore établie...

L'architecture et l'urbanisme du centre-ville reflètent encore l'image de la société portugaise avec de très beaux exemples conservés et bien rénovés d'organisation urbaine et de bâtiments administratifs de l'époque coloniale. Le lycée industriel où ont été formées des générations d'Angolais notamment, aujourd'hui rénové en école secondaire du 1^{er} cycle, est emblématique de la ville. Lubango offre aussi de magnifiques exemples d'architecture moderniste avec un certain nombre de maisons particulières des années 1960 toujours visibles. La très grande foire agro-commerciale qui a lieu tous les ans au mois d'août (en 2014, du 13 au 16 août) rappelle le passé, et le présent, agricole de cette région fertile. Plusieurs dizaines de milliers de fidèles célèbrent également chaque année au 15 août Nossa Senhora do Monte. Pendant la dernière semaine du mois d'août, les adeptes de vitesse (et de bruit) apprécient le Grand Prix automobile de Lubango.

Pratique

■ ALLIANCE FRANÇAISE DE LUBANGO

BP 569

Largo 1° de Maio ☎ +244 261 221 463

aflubango@gmail.com

L'Alliance française, à la fois centre culturel et école de langue, dispose en Angola d'un réseau actif. Elle est présente à Lubango et dans deux autres villes, Luanda et Cabinda.

■ PHARMACIE MS MONIZ SILVA

Bairro Comercial

22 Rua 1° de Agosto

☎ +244 261 224 890 / +244 948 537 000

flubango@monizsilva.co.ao

■ VERSATOUR

119A Rua Deolinda Rodrigues

☎ +244 261 290 053 / +244 923 376 904

versatour.loja1@gmail.com

Agence de voyages et tourisme.

João Lopes, connu sous le nom de Jinha, fondateur de Versatour, est l'un des membres actifs d'un jeune groupe d'acteurs angolais du tourisme dont l'objectif est de dynamiser ce secteur. Natif de Lubango, fils d'hôteliers et passionné par sa région, Jinha organise des circuits de un à plusieurs jours adaptés aux attentes de ses clients.

■ VIVO TOURS

14 Rua Comandante Hoji Ya Henda

☎ +244 261 225 380 /

+244 942 593 239 / +244 992 593 239

isabel.apolinario@vivo-tours.com

Ouverture de cette agence de voyages et de tourisme en mai 2014.

Isabel est arrivée à Lubango en 2014 pour l'ouverture de cette agence. Professionnelle très expérimentée du secteur du tourisme et des voyages, francophone pour avoir longtemps vécu et travaillé en Suisse, elle pourra être d'un excellent conseil pour les lecteurs du Petit Futé visitant la province de Huila.

Se loger

Bien et pas cher

■ DUMAS RESIDENCIAL

119 Rua Deolinda Rodrigues

☎ +244 939 800 731 /

+244 926 868 969 / +244 924 842 453

8 chambres dans ce petit résidentiel aménagé dans l'ancienne maison familiale agrandie. 5 chambres avec un grand lit. 3 chambres avec lits jumeaux. Toutes les chambres sont

à 9 000 AKZ sauf la chambre individuelle N°6 à 6 500 AKZ. Petit déjeuner compris, servi de 7h à 9h.

C'est un peu « comme à la maison » au Dumas Residencial. La mère et le fils gèrent ensemble ce petit établissement discret de centre-ville aux chambres simples et confortables. La très lumineuse salle du petit déjeuner au premier étage offre une vue exceptionnelle sur la ville et les hauteurs alentour. Se renseigner auprès de la réception pour venir prendre son petit déjeuner comme client extérieur. Un bon moment pour apprécier Lubango.

■ MIRANGOLO HOTEL

Rua Deolinda Rodrigues

☎ +244 931 676 161

www.mirangolohotel.com

mirangolohotel@gmail.com

Ouvert depuis 2011. 20 chambres. 15 doubles (8 500-9 500 AKZ) et 5 suites (12 000 AKZ). Petit déjeuner compris. Bar. Esplanade. Restaurant ouvert à tous de 7h à 22h. A la carte 1 500-3 000 AKZ. Internet wi-fi.

Petit hôtel urbain moderne, fonctionnel et bien entretenu avec une belle esplanade au-dessus du restaurant. Bon rapport qualité-prix. Cet hôtel correspond autant aux voyages d'affaires que de loisir, à deux ou en famille. Il est recommandé de réserver car il est souvent complet.

Confort ou charme

■ ALDEAMENTO TURÍSTICO DA TAAG

Avenida Dr Agostinho Neto

☎ +244 927 953 236 / +244 917 840 322

Complexe touristique appartenant à la compagnie aérienne nationale TAAG. 15 bungalows de 2 à 4 personnes. De 12 000 à 16 000 AKZ. Petit déjeuner compris. Restaurant sur le site avec gestion indépendante.

Les bungalows individuels aux toits de chaume sont confortables et spacieux. Ils sont disséminés dans ce petit complexe touristique aux allées et jardins bien entretenus. Quelques objets d'artisanat africain personnalisent malicieusement les chambres, comme les patères et les coffrets électriques décorés par exemple.

■ HOTEL LUBANGO***

Bairro Comercial

395 Rua Anibal de Melo

☎ +244 277 219 135 /

+244 933 919 136 / +244 261 220 806

comercial.hotellubango@gmail.com

Ouvert depuis 2010. 57 chambres de 1 à 3 personnes. Prix de 12 100 à 25 300 AKZ.

Petit déjeuner compris. Restaurant. Déjeuner ou dîner 3 000 AKZ. Salle de réunion. Animaux interdits.

En plein centre-ville. Bon rapport qualité-prix pour cet hôtel urbain confortable, fonctionnel et très bien entretenu. Chambres et salles de bain de bonnes dimensions. Literie de qualité. Personnel sympathique. Salon télévision privatif au 1^{er} étage. Un plaisir de plus : baignoires hydromassantes !

■ KIMBO DO SOBA

Complexo Turístico da Senhora do Monte
 ☎ +244 261 245 046 / +244 922 396 462
 www.kimbodosoba.com
 kimbodosoba@gmail.com

Une trentaine de bungalows individuels en rez-de-jardin ou surélevés.

Nichés dans un jardin bien aménagé et à la végétation luxuriante, les bungalows sont personnalisés par une couleur, les portes ou les murs, et offrent confort et originalité. Un lieu particulièrement bienvenu pour un week-end découverte. Les militants pour la protection de la nature pourront ne pas apprécier les animaux sauvages en cage...

■ VÍHUA LODGE

Perto ao Parque Nacional do Bicuar
 Fazenda 3N – Tunda dos Gambos
 Provincia da Huíla
 ☎ +244 931 152 999
 www.vihualodge.com
 geral@vihualodge.com

Le parc est ouvert aux visiteurs toute l'année de 7h à 17h. Différents types d'hébergement. Grande maison : suite 22 000 AKZ, chambre double 12 000 AKZ, chambre trois lits 8 000 AKZ par lit. Bungalows : suite 28 000 AKZ, chambre double 13 000 AKZ. Nouveaux bâtiments : suite présidentielle 75 000 AKZ, chambre double 15 000 AKZ, lit supplémentaire 5 000 AKZ, chambre à deux lits 10 000 AKZ par lit. Petit déjeuner compris pour tous les types de chambres. Deux « game drives » proposés par jour compris également dans le prix de la chambre. Réservations

confirmées après le versement de 50 % du montant dû. Restaurant. Petit déjeuner pour clients extérieurs 1 500 AKZ. Buffet du déjeuner ou dîner (hors boissons) 3 000 AKZ. Repas enfant -12 ans (hors boissons) 1 500 AKZ. Transport Lubango-Lodge aller-retour : adultes 10 000 AKZ, enfants à partir de 6 ans 5 000 AKZ. Visite du parc (sans dormir) : véhicule 3 000 AKZ, passager 1 000 AKZ. Interdiction d'amener sa nourriture et ses boissons. Salle de conférence-réunion d'une capacité de 100 personnes. Salle informatique avec 8 ordinateurs. Internet. Salle de jeux. Salle de gymnastique. Piscine.

Au sud-est de Lubango, la ferme 3N (propriété clôturée de 1 000 hectares), spécialisée dans l'élevage équin et bovin, est implantée au sein de la région du Parc national de Bicuar, et a développé un parc animalier. Les visiteurs pourront voir plusieurs espèces animales en liberté vivant dans leur milieu naturel préservé. Girafes, zèbres, gnous, gazelles, autruches, palancas rouges, oryx, koudous, etc.

■ WAHOLAMA LODGE « ESCONDIDINHO »

Complexo N. Sra. do Monte

☎ +244 261 245 416

☎ +244 938 119 296

waholamalodge@hotmail.com

Etablissement familial de 30 chambres réparties entre 13 bungalows et un petit bâtiment sur 2 niveaux (17 chambres dont 2 suites familiales). Jardin. Piscine. Restaurant. Salle commune avec Internet wi-fi. Bungalows de 10 000 à 15 000 AKZ. Chambres de 11 500 à 14 000 AKZ. Suites de 16 000 à 22 000 AKZ. Une chambre individuelle à 7 000 AKZ.

Ce vieil établissement de Lubango, fondé et géré par une personnalité du secteur touristique de la ville, o Senhor Hamilton Carlos Amaral Lopes, un véritable patriarche à longue barbe, est superbement « caché » au sein du complexe de Nossa Senhora do Monte. D'où son surnom merveilleusement porté « Escondidinho ». O Senhor Lopes saura entretenir, avec plaisir, les visiteurs curieux.



Luxe

■ HOTEL SERRA DA CHELA****

Bairro Nossa Senhora do Monte
Avenida Almirante Americo Tomas
www.serradachelahotel.com
geral@serradachelahotel.com

Grand hôtel international de 152 chambres ouvert en 2009. Occupation individuelle : 18 600 AKZ. Deux personnes : 21 300 AKZ. Trois types de suites de 29 400 à 49 000 AKZ. Le paiement est exigé à l'arrivée. Deux bâtiments. Centre de conférence. Restaurant. Bar. Piscine. Jardin.

Un véritable 4 étoiles de standard international très confortable, moderne et fonctionnel, pour les chambres comme pour les salles de bain. La qualité du service peut, semble-t-il, varier selon le directeur présent et le calme, selon les événements festifs du moment dans la ville ou autour de la piscine.

■ PULULUKWA RESORT & SPA

Bairro da Mapunda
Rua da Mapunda
☎ +244 261 222 338
☎ +244 261 222 340
☎ +244 932 565 017
pululukwa@gmail.com

Complexe touristique de luxe surplombant la ville, composé de 60 chambres avec trois types d'hébergement particuliers. Chambre standard individuelle 20 000-25 000 AKZ. Chambre standard double 25 000-28 000 AKZ. Chambre double VIP 30 000 AKZ. Bungalow familial 35 000-38 000 AKZ. Les tarifs sont plus élevés le vendredi, samedi et dimanche soir. Tous les jours de 11h à 15h30, visites payantes guidées de la propriété : 4 000 AKZ pour trois personnes. Restaurant. Bar.

Cet établissement, inauguré en 2012, est le symbole d'un renouveau architectural et touristique angolais. Une fois franchi l'impressionnant portail d'accès, une route privée mène directement aux aires de stationnement situées à l'arrière des bâtiments centraux, belles constructions en pierre et bois que sont la réception, l'esplanade, le

bar et le restaurant. Un personnel attentionné conduit les clients à leur chambre en voiturette. Chacun des trois villages, Moholo, Zulu ou Madeirense, offre une architecture particulière avec le même soin du détail et de la finition. Les aménagements extérieurs sont également de grande qualité dans un cadre naturel exceptionnel où l'eau est très présente, avec toujours de très belles perspectives sur la ville et les montagnes. Un zèbre peut traverser l'un des villages. Les antilopes restent plus distantes. Les crocodiles, eux, ne sont pas en liberté. *Pululukwa* signifie repos en langue umbundo.

Se restaurer

Sur le pouce

■ CASCATA

12 Rua Comandante Hoji-ya-Henda
☎ +244 947 203 219

Snack-bar ouvert du lundi au samedi de 6h30 à 22h. Sandwichs, omelettes, pizzas, soupes, gâteaux, boissons, bières et alcool. Plats entre 500 et 2 000 AKZ.

Cet établissement était emblématique de Lubango dans les années 1970. A l'époque coloniale, les habitants faisaient le *passeio* dans cette longue rue centrale, qui s'appelait alors Rua Picadeiro. Ils s'arrêtaient et se retrouvaient régulièrement chez le célèbre glacier Cascata, devenu pâtisserie en 1987 et aujourd'hui snack-bar. Les gâteaux servis au Cascata sont maintenant achetés ailleurs. L'établissement n'a pourtant jamais changé de nom au cours de ces quarante dernières années et reste une adresse à Lubango.

Bien et pas cher

■ ALDEAMENTO TURÍSTICO DA TAAG

Avenida Dr Agostinho Neto
☎ +244 927 953 236 / +244 917 840 322
Ouvert toute l'année. De 7h à 22h. Fermeture après le dernier client. Menus de 1 500 à 4 000 AKZ. Carte : 3 000 AKZ environ. CB non acceptée. Accueil des groupes. Jardin. Animations.

Hoji-ya-Henda

Hoji-ya-Henda est le nom de guerre de José Mendes de Carvalho, mort au combat contre les forces coloniales portugaises le 14 avril 1968 à l'âge de 27 ans. Pour honorer ce jeune héros national, la Journée Nationale de la Jeunesse est célébrée chaque année en Angola le 14 avril.



TUNDAVALA RESTAURANTE

Estrada da Tundavala
LUBANGO - ANGOLA

Cette grande salle de restaurant, à la charpente en bois apparente et au toit de chaume, est située dans les jardins du complexe touristique de la TAAG. Le restaurant est pourtant géré indépendamment et accueille du petit déjeuner au dîner aussi bien les clients de l'hôtel qu'une clientèle extérieure. Plat du jour 1 800 AKZ, *prego no prato* 1 000 AKZ. Les suggestions du chef sont à 3 000 AKZ avec la *Cataplana de peixe*, le *bacalhau a casa* et le *bife a casa*. Le brunch des samedis, dimanches et jours fériés à 1 500 AKZ est populaire ainsi que le buffet dominical de cuisine angolaise à 2 000 AKZ, accompagné de musique live.

■ LE CHALET

Bairro da Mapunda
Estrada da Tundavala
☎ +244 931 915 544
☎ +244 912 206 000
queijo@serra-ntandavala-ao.com
Sur la nouvelle route goudronnée de Tundavala (3 km après l'usine Coca Cola).
Sur la nouvelle route goudronnée de Tundavala (3 km après l'usine Coca-Cola). Horaires d'ouverture : du mardi au jeudi de 9h à 18h et le vendredi, samedi et dimanche de 9h à 20h30. Fermé le lundi.
Déguster une délicieuse tartine au fromage fondu ou un yogourt maison sur la terrasse d'un petit chalet suisse au-dessus de Lubango est possible depuis 2010. Et c'est un véritable plaisir !

■ TUNDA VALA RESTAURANTE

Tunda Vala
Estrada da Tunda Vala
Restaurant-bar sur la route de Tunda Vala. Ouvert toute la journée 7j/7 depuis février 2014. Buffet 3 000 AKZ.
Quoi de mieux pour se lancer qu'un projet à quatre sœurs ? Suridia, Suzana, Carla et

Elizandra Marques sont à la tête de ce nouveau restaurant (architecturalement réussi) lové dans la montagne à quelques kilomètres en contrebas du célèbre site de Tunda Vala. S'y arrêter pour un thé, une bière ou un repas est très agréable. En intérieur ou en terrasse. Ne pas oublier sa petite laine d'avril à octobre.

Bonnes tables

■ KIMBO DO SOBA

Complexo Turístico da Senhora do Monte
☎ +244 261 245 046
☎ +244 922 396 462
www.kimbodosoba.com
kimbodosoba@gmail.com
Restaurant ouvert tous les jours et toute l'année de 12h à 23h. Spécialité : grillades de gibier. Réservation vivement recommandée.
Crocodiles, oryx, antilopes, koudous... la liste est longue et peut varier selon les importations de gibier en provenance de Namibie. Toutes les viandes et poissons (car oui il y a aussi du poisson ou des fruits de mer) sont exposés étiquetés à l'entrée du restaurant. Les carnivores trouveront ici leur bonheur ! La carte des vins s'adapte très bien à toutes les grillades proposées. La décoration de ce restaurant vaut aussi, à elle seule, le détour. Un dépaysement et un bon moment assurés.

■ WAHOLAMA LODGE

« ESCONDIDINHO »
Complexo N. Sra. do Monte
☎ +244 261 245 416
☎ +244 938 119 296
waholamalodge@hotmail.com
Cuisine portugaise et angolaise. Prix moyen d'un plat 3 000 AKZ.
Bonne cuisine familiale traditionnelle dans une ambiance détendue, même si parfois un peu bruyante.

Luxe

■ HOTEL SERRA DA CHELA

Bairro Nossa Senhora do Monte
Avenida Almirante Americo Tomas
www.serradachelahotel.com
geral@serradachelahotel.com

Horaires du restaurant ouvert à tous : 6h30-10h, 12h30-15h, 19h30-23h. Prix moyen d'un repas : 4 500-6 500 AKZ. Bife lombinho no prato com molho à 2 900 AKZ. Lombo de Cheme à 3 500 AKZ. Tarte de mucua e mousse de amarula 800 AKZ.

Très bon service dans une salle de restaurant très agréable, confortable, calme et lumineuse. D'après le chef, les clients apprécient particulièrement le *Bife lombinho no prato com molho* ou le *Lombo de Cheme*. La *Tarte de Mucua e mousse de amarula* proposée sur la carte des desserts est à ne pas manquer. Goûtez et vivement recommandée par l'auteure !

■ PULULUKWA RESORT & SPA

Bairro da Mapunda
Rua da Mapunda
☎ +244 261 222 338 /
+244 261 222 340 / +244 932 565 017
pululukwa@gmail.com

Prix moyen d'un repas à la carte, entrée, plat, dessert, café 6 500-8 000 AKZ. Buffet 4 500 AKZ. Spaghettis alla carbonara 3 100 AKZ. Vins portugais et champagne français. Réservation recommandée en fin de semaine.

Belle salle de restaurant surplombant les bassins, la propriété, la ville et la montagne, appréciée des habitants de Lubango pour sa proximité, le dépaysement garanti et la qualité de la gastronomie proposée.

Sortir

■ KOPUS BAR

Bairro da Nossa Senhora do Monte
Complexo turístico e desportivo
kopus.bar@hotmail.com
Connue comme la seule vraie discothèque de Lubango !

À voir – À faire

■ CHAPELLE NOSSA SENHORA DO MONTE

Bairro da Nossa Senhora do Monte
Montée libre. Chapelle fermée. Panorama.
Cinquante-sept marches pour accéder à la petite esplanade de la chapelle Nossa Senhora do Monte surplombant Lubango. Depuis plus d'un siècle, la procession pédestre la plus importante de l'année est organisée le 15 août et regroupe plusieurs dizaines de milliers de fidèles. Une messe est célébrée sur l'esplanade en l'honneur de la sainte patronne de la ville.

■ CRISTO REI

Estrada Lubango – Serra da Leba – Namibe
Cordilheira da Chela
Entrée libre. Pourboire au gardien du parking. Cul-de-sac. Embranchement bien indiqué sur la route de Namibe à quelques kilomètres de la sortie de Lubango.

Ce monument architectural d'une hauteur de 14 mètres, unique en Angola, a été édifié à 2 130 m d'altitude sur la cordillère de Chela. Cette même cordillère en aurait été l'inspiration auprès de la communauté fondatrice de Lubango, provenant principalement de l'île de Madère. La construction du *Cristo Rei* a duré deux ans et s'est achevée en 1957. Cette excursion offre de très belles vues sur la ville.

■ EMPRESA DE CERVEJAS NGOLA

Estrada da Tundavala
N'gola est la seule bière brassée à Lubango. Cette brasserie est implantée dans la province de Huila depuis 1974. Lettres blanches sur fond rouge pour la publicité de LA bière de Lubango. On remarquera donc beaucoup de murs peints en rouge dans la capitale provinciale.

© DOMINIQUE VERDIGO



Cristo Rei de Lubango.



© DOMINIQUE VERDUGO

Fenda da Tunda Vala.

■ FENDA DA TUNDA VALA

Estrada da Tunda Vala

Site naturel à 2 600 m d'altitude et à une quinzaine de kilomètres au nord-ouest de Lubango. Route d'accès goudronnée. Entrée libre et gratuite. Grand parking.

Aller découvrir la fissure de Tunda Vala est un « must » pour qui séjourne ou passe à Lubango. D'autant plus depuis mai 2014. Tunda Vala vient d'être élue comme la première des sept merveilles naturelles d'Angola. Les vues spectaculaires sur la plaine à plus de mille mètres en contrebas sont spectaculaires. Attendre le coucher du soleil sur l'une des plates-formes aménagées est inoubliable. Il est préférable de se couvrir car les températures descendent vite en altitude. Au-delà des somptueux paysages et des vues à couper le souffle, la formation de cet escarpement séparant les plaines du littoral des hauts plateaux angolais est également d'un grand intérêt géologique.

■ HUMPATA

Estrada Lubango – Serra da Leba
– Namibe

Visite libre du centre-ville. Restaurant Buffalo Café sur la route principale à 20 km à l'ouest de Lubango.

Cette commune de quelques dizaines de milliers d'habitants, située à près de 2 000 m d'altitude sur la bordure occidentale sud du plateau central, est célèbre pour ses fraises exportées vers les grandes villes de Lubango,

Huambo, Benguela et Luanda. Premier producteur national, Humpata veut augmenter sa production pour en réduire les importations en provenance des pays voisins, particulièrement d'Afrique du Sud.

■ MUSEU REGIONAL DA HUÍLA

Rua Dr. Agostinho Neto

Ouvert du lundi au vendredi, matin et après-midi. Fermeture à l'heure du déjeuner. Visite gratuite. Prévoir une heure pour la visite guidée et commentée des trois salles aménagées et du jardin.

La création du musée régional de Huíla est inextricablement liée à l'ouverture des premiers musées angolais à l'initiative de José Mendes Norton de Matos Ribeiro, gouverneur général de l'Angola de 1911 à 1925. Celui-ci a été le principal moteur de la politique scientifique de l'époque coloniale dont ont découlé les premiers instruments normatifs et juridiques dans le domaine des sciences sociales et humaines avec des implications majeures pour la création des musées.

Bien que les fondations d'un projet muséographique remontent au début du XX^e siècle, ce n'est qu'en septembre 1938 qu'ouvre à Luanda le premier musée angolais, Museu de Angola. C'est à partir de cette date que commencent à émerger dans tout le pays les premières institutions muséographiques dont les collections sont organisées sur une base à la fois ethnographique et coloniale.

Initialement désigné Museu de Sá-da-Bandeira, le Museu Regional da Huíla est fondé en 1956 par Machado da Cruz, ancien professeur du célèbre lycée Diogo Cão. Le musée colonial était alors dédié principalement à l'ethnographie portugaise. Les collections du musée de Huíla regroupent aujourd'hui des objets et pièces exclusivement liés à l'ethnographie locale. Le visiteur y découvre l'univers spirituel, économique, politique et social des communautés traditionnelles des provinces de Huíla, Namibe, Cunene et Kuando Kubango. L'exposition permanente est organisée en salles thématiques aménagées sur deux niveaux, qui montrent la grande diversité et la richesse culturelle de ces peuples, leurs modes de vie, leurs coutumes, leurs croyances et leurs traditions. Ce petit musée est très intéressant et mérite d'être visité. Les collections sont bien présentées et les guides du musée, passionnés.

► **Adaptation et traduction d'un texte préparé en portugais par Soraia Santos Ferreira.**

■ SERRA DA LEBA

Estrada Lubango – Namibe
Belvédère. Entrée libre. Parking gratuit. Embranchement bien indiqué à quelques mètres du péage (200 AKZ). A gauche après le péage en arrivant de Lubango (à 36 km). Vingt et un virages pour quatorze kilomètres. En image, la carte postale d'Angola la plus vue depuis des décennies. En vrai, l'ouvrage routier le plus connu du pays. En pratique, la route fréquentée la plus « effrayante ». Dans les deux sens. Sans parler sous la pluie, dans le brouillard ou de nuit. Ou les trois à la fois. Depuis les terrasses aménagées du belvédère, ne pas manquer d'admirer les vues superbes

sur les lacets impressionnants de cette route construite entre 1969 et 1972 et sur les paysages saisissants, en raison d'un dénivelé exceptionnel de plus de mille mètres avec un étagement remarquable de la végétation en conséquence. Ça en vaut vraiment vraiment vraiment le détour.

Terrasses, rochers, tables, sont pris d'assaut les week-ends et jours fériés par de joyeux pique-niqueurs. Musique et ambiance assurées. Possibilité de s'arrêter avant l'aire aménagée pour le visiteur qui préférerait le calme.

Shopping

■ LE CHALET

Bairro da Mapunda
Estrada da Tundavala
☎ +244 931 915 544 / +244 912 206 000
queijo@serra-ntandavala-ao.com
Sur la nouvelle route goudronnée de Tundavala (3 km après l'usine Coca Cola).
Du mardi au jeudi de 9h à 18h. Vendredi, samedi et dimanche de 9h à 20h30. Fermé le lundi. Vente d'appareils à raclette et pierres à cuire entre 29 000 et 73 000 AKZ. Tasses à café 2 500-5 400 AKZ. Plateaux à fromages 3 850 AKZ.

Petit choix et grande qualité. Les fromages et laitages produits localement à 1 985 m d'altitude sont 100 % frais. Plus besoin de glisser son appareil à fondue ou à raclette dans sa valise ou... dans son container de déménagement. Il est possible d'en acheter au Chalet à Lubango. Pierres à cuire également. Plateaux à fromages aussi. Et pourquoi ne pas compléter avec des tasses à café au logo Serra N'Tandavala ?



Serra da Leba.

DE NAMIBIE À L'OKAVANGO

*Piste étroite
et sablonneuse
entre
Chamaveratune
et Dirico.*

© DOMINIQUE VERDOUGO

De Namibe à l'Okavango

Cette région occupe tout le sud angolais et longe les 1 200 kilomètres de frontière avec la Namibie jusqu'à la Zambie. Elle s'étire des hautes dunes plongeant dans l'océan Atlantique à l'ouest, jusqu'à la naissance du bassin de l'Okavango à l'est.

Qui résisterait à l'envie de parcourir ces terres désertiques ou semi-désertiques où le sable et l'eau, omniprésents et multiformes, créent des paysages aussi superbes qu'étonnants ? De rêver à un passé lointain et passionnant en parcourant le site rupestre de Tchitundo-Hulo, d'honorer la mémoire du dernier roi des Kwanyama, de longer le Kubango jusqu'à l'Okavango, de rencontrer des Khoïsan, les premiers habitants de l'Afrique australe, de partager un moment avec des Mucubais détenteurs d'une des cultures les mieux conservées du continent africain, d'admirer la faune sans être importuné, d'apprécier l'immensité, de découvrir un monde remarquable en exclusivité ?

L'Angola est un pays riche en peuples, langues et cultures. Aujourd'hui encore, on peut y rencontrer les premiers habitants de l'Afrique australe, les Khoïsan, groupes ethnolinguistiques pré-bantous qui étaient chasseurs-

cueilleurs et plus ou moins nomades, présents dans les trois provinces du sud, du fleuve Kunene à l'Okavango. Les Khoïsan sont particulièrement célèbres pour leur langue. En effet, ils communiquent entre eux avec des claquements de langue.

XANGOGO

■ FUTUR HÔTEL

Estrada Ondjiva – Lubango
Chambres et bungalows avec restaurant, bar et piscine à quelques kilomètres au sud de Xangongo, sur la route d'Ondjiva. Construction en cours. Ouverture prévue fin 2014.

■ O MAIOR IMBONDEIRO DE ÁFRICA

Estrada Ondjiva – Lubango
Prendre sur 7 km une piste (relativement bonne) vers l'est à partir du centre de Xangongo. Le plus grand baobab d'Afrique se situe sur la rive gauche du fleuve Kunene. Visite libre. Se renseigner sur l'état de la piste pendant la saison des pluies.

L'excursion pour voir ce baobab de 27 mètres de circonférence, cité comme le plus grand d'Afrique, est indiscutablement à faire !

Le peuple Mucubal

Le peuple Mucubal habite le désert de Namibe, de la *Serra da Chela* au nord, jusqu'au fleuve Kunene au sud. Leur présence serait attestée depuis 300 ans. Les Mucubais sont un sous-groupe du peuple Herero. Semi-nomades, principalement éleveurs et cultivateurs, ils vivent isolés du monde extérieur dont ils se préoccupent peu, réservant toute leur attention au bétail. C'est au nombre de têtes seul que s'exprime leur richesse. Ils ont la réputation d'être très endurants pouvant courir jusqu'à 80 km par jour. Ils vivent dans des huttes disposées en cercle. Les Mucubais ont des coutumes et des traditions très fortes... Ils utilisent des amulettes et des talismans pour protéger leurs troupeaux. Ils n'éprouvent toutefois pas de peur devant la mort. Les funérailles peuvent durer plusieurs jours, voire même des semaines. Ils décorent leurs tombes de cornes.

Ils portent peu de vêtements et arborent des machettes. Les femmes Mucubais sont célèbres pour leur façon de s'habiller et pour leur coiffe particulière. Célibataires ou femmes mariées, toutes portent des bracelets aux bras et aux jambes.

Au vu des études que leur ont consacrées les anthropologues, les Mucubais seraient les détenteurs d'une des cultures les mieux conservées du continent africain. Culture qu'évangélistes et missionnaires, notamment, n'ont pas réussi à altérer.

Découverte du désert de Namibe

Il serait faux de croire que l'Angola ne reçoit pas de touristes. Outre les passagers de croisière (plutôt âgés), accueillis chaque année dans les ports de Luanda et de Lobito, et les passionnés de pêche au gros, (essentiellement des hommes), certaines agences de voyages européennes ont déjà compris l'intérêt de proposer aussi à d'autres voyageurs (plutôt hardis), d'avril à octobre, des circuits en 4x4, sous tente, dans l'un des plus vieux déserts du monde.

Ce territoire remarquable ne manque pas d'atouts : son immensité même, un parfum d'aventure authentique au sein de terres encore peu visitées ; la beauté et la diversité de ses paysages ; ses dunes plongeant dans l'océan Atlantique ; ses tribus étonnantes et accessibles ; sa flore dont l'unique et fascinante *welwitschia* ; ses sources surprenantes ; son patrimoine de gravures et peintures rupestres. La multiplication récente d'agences, dans cette province de l'extrême sud-ouest de l'Angola, atteste de cet intérêt.

Un retour par la plage depuis la Foz de Cunene jusqu'à Baia dos Tigres est mémorable. Davantage encore quand la marée basse, attendue des heures, s'avère n'être pas assez basse laissant un passage trop étroit, un passage trop dangereux donc impraticable. Retour forcé par l'intérieur du parc national d'Iona qui vous prend douze heures au lieu d'une et vous fait arriver au petit matin au lieu de la fin de journée...

En contrepartie, on vit des moments magiques qu'aucun auteur de guide touristique ne saurait décrire. Une baignade en solitaire, INOUBLIABLE, au pied des dunes, en attendant cette fameuse marée basse, là, juste après le passage d'une otarie.

Sur la plage, au crépuscule, la course des autruches, ou des antilopes plus rapides de rocher en rocher que le véhicule tout-terrain lancé sur la dune en dévers. Instant privilégié qui laisse ébloui.

Nota bene : surtout ne pas se baigner près de l'embouchure du Kunene. Très forte houle et... crocodiles.

Plusieurs autres très gros arbres alentour. En chemin, s'approcher également de la plaine inondée du Kunene.

■ PENSÃO ESCOLA

Praza principal

Ouvert 7j/7 du petit déjeuner au dîner. Cuisine angolaise et portugaise. Costeletas de porco com batatas fritas 1 500 AKZ. Carne seca com funge de bombo 1 600 AKZ. Il est préférable de commander son plat une heure à l'avance. Il est vrai que le choix pour manger à Xangongo n'est pas grand. Ce restaurant de centre-ville est prêt pour la future concurrence. Très propre, les plats y sont copieux et bons pour un prix raisonnable. Une idée est de commander son repas avant d'aller admirer le plus grand baobab du monde. Au retour, il n'y a plus qu'à mettre les pieds sous la table.

ONDJIVA

La capitale provinciale la plus méridionale du pays et la plus éloignée de Luanda est aussi la ville angolaise la plus... namibienne. Le visiteur reconnaîtra dans les bâtiments neufs du secteur privé, comme les *gues-*

thouses notamment, des matériaux et des éléments caractéristiques de l'architecture contemporaine de Namibie et d'Afrique du Sud. Sans adaptateur *ad hoc* pour les prises secteur importées de ces deux pays d'Afrique australe, impossible de recharger son téléphone portable ou ses batteries d'appareil photo dans un restaurant ! Les supermarchés proposent des produits majoritairement d'origine namibienne. La frontière de Santa Clara est si proche. C'est aussi le principal axe routier Namibie-Angola, le plus emprunté par les poids lourds des transporteurs des deux pays. Ondjiva s'adapte, devient ville-halte pour les chauffeurs routiers et offre donc le choix pour se loger et se nourrir.

Vue de Luanda, Ondjiva paraît bien lointaine. Méconnue, cette ville basse est pourtant en pleine croissance, grandement favorisée par sa situation géographique. Il y plane un esprit « entrepreneurial ». Ici, on est aussi sur les terres du roi Mandume, figure historique et légendaire du début du XX^e siècle, héros national devenu symbole de la lutte africaine. Quand on passe à Ondjiva, on ne manque pas d'aller se recueillir sur sa tombe.

Pratique

■ LYCÉE EIFFEL

Bairro Naipalala II

☎ +244 914 656 184

olivier.jayne@gmail.com

Établissement d'enseignement de la Mission laïque française ouvert depuis 2010. De la seconde à la terminale. Enseignement en portugais. Cours angolais.

Action de coopération éducative entre le ministère de l'Éducation nationale angolais, l'entreprise Total et la Mif.

Se loger

Bien et pas cher

■ BOLLETH SALLU

Bairro 28 de Agosto

Rua Pionero Zeca

☎ +244 926 280 382

Hôtel rénové et agrandi en 2009. Travaux en cours (salle de gym). 34 chambres : 6 avec grand lit, 28 avec lits jumeaux. Internet bientôt... Piscine (vide de mai à septembre). Chambre à 6 500 AKZ. Pour une personne 6 000 AKZ. Petit déjeuner compris.

Hôtel passe-partout convenable pour une nuit d'étape. Chambres petites. Salles d'eau un peu vieillottes.

■ PENSÃO AMELIA

Estrada Ondjiva – Santa Clara

Chambre à 5 000 AKZ.

Petites chambres en rez-de-chaussée, ouvrant sur grand parking et restaurant.

■ PENSÃO CUMBUESSA

10 Rua 10 de Fevereiro

☎ +244 923 755 678 / +244 936 826 384

cumbuessacomercial@hotmail.com

25 chambres doubles. Prix entre 7 000 et 10 000 AKZ.

Toutes les chambres en rez-de-chaussée ouvrent sur une cour intérieure et la piscine. Les deux bâtiments sont peints en jaune et

vert. Chambres petites mais fonctionnelles. Possibilité de se restaurer (plats à 1 800 AKZ).

Confort ou charme

■ HOTEL ÁGUIA VERDE

Rua do Aeroporto

☎ +244 934 940 310 / +244 934 044 444

Grand hôtel de 75 chambres. 5 types de chambres individuelles ou doubles, toutes en rez-de-chaussée. Une maison pour 6 personnes. Parking. Prix entre 10 500 et 13 000 AKZ. Chambre spéciale 20 000 AKZ. Maison 25 000 AKZ. Petit déjeuner buffet compris. Travaux d'agrandissement en cours.

Les chambres sont grandes et confortables mais relativement sombres car les fenêtres ouvrent sur une coursive couverte. Les salles d'eau bénéficient par contre d'une petite fenêtre sur l'extérieur. Le personnel de la réception peut être débordé à l'arrivée. Comme au départ.

■ VILA OKAPALE

Rua do Aeroporto Estrada Principal

☎ +244 924 071 019

Hôtel construit au milieu d'un grand jardin. Bar autour de la piscine. Grande aire de stationnement ombragée.

Un long et large couloir permet d'accéder à toutes les chambres et suites. Les chambres sont particulièrement spacieuses. Possibilité d'ajouter des matelas par terre pour les familles ou groupes de jeunes. Toute la propriété est bien entretenue.

Se restaurer

■ BOLLETH SALLU

Bairro 28 de Agosto

Rua Pionero Zeca

☎ +244 926 280 382

Restaurant ouvert de 12h à 23 heures. Buffet 1 500 AKZ.

Peu de clients extérieurs à l'hôtel fréquentent cette salle de restaurant relativement sombre, ouvrant sur la cour arrière.

Adaptateur électrique

Dans tous les établissements proches de la frontière namibienne, particulièrement dans les provinces de Kunene et de Kuando-Kubango, il est vivement conseillé de se munir d'un adaptateur pour recharger les appareils électriques (téléphones, portables, batteries d'appareil photo, etc.), car ils s'équipent et s'approvisionnent exclusivement de l'autre côté de la frontière. Les prises mâles utilisées sont à trois embouts ronds volumineux (modèle sud-africain différent du modèle britannique).



© DOMINIQUE VERDUGO

Mémorial du Roi Mandume.

■ HOTEL ÁGUIA VERDE

Rua do Aeroporto

☎ +244 934 940 310 / +244 934 044 444

Prix 3 000 AKZ/kg.

Etablissement avec un service au poids (autre menu sur commande). Double salle de restaurant assez sombre. Personnel attentif.

■ PENSÃO AMELIA

Estrada Ondjiva – Santa Clara

Churrasco avec 4 choix de viande 1 700 AKZ par personne. Accompagnement frites et salade ou fungi et sauce.

Salle intérieure avec télévision, ou grande terrasse couverte. Personnel sympathique.

À voir – À faire

■ MÉMORIAL DU ROI MANDUME

Namacunde

Oihole

Prendre la route Ondjiva-Santa Clara (Namibie) et tourner dans Namacunde (presque à mi-chemin) à la hauteur de la halle couverte du marché. Continuer sur 12 km. Complexe touristique ouvert tous les jours. Entrée libre jusqu'au mémorial. Parking extérieur au complexe touristique en cours de rénovation et agrandissement. Bungalows. Restaurant. Bar. Terrasse. Piscine. Salle de conférence.

Ce mémorial a été inauguré le 6 février 2002 par le président de la République, José Eduardo Dos Santos, 85 ans après la disparition du roi Mandume en 1917. Le visiteur doit, de préférence, déposer des feuilles d'arbre sur la tombe du roi avant de se recueillir. Le gardien peut indiquer sur quel arbre les cueillir.

On peut également visiter, dans l'enceinte du complexe touristique, une reconstitution de la hutte traditionnelle du roi, appelée *kimbo do Rei*.

■ MISSÃO DA MUPA

Mupa

Estrada Ondjiva – Cuvelai

Embranchement de la piste de la Mission à 6 km au nord du centre administratif de Mupa, sur la route d'Ondjiva à Cuvelai. Visite gratuite. Possibilité de camping à la Mission.

La construction de cette mission aurait pris 40 ans, de 1883 à 1923. Un père français originaire d'Alsace aurait initié le projet avec deux autres missionnaires. L'objectif était de créer la première mission catholique au sein de la communauté des Ambos, peuple bantou d'Afrique australe, établi dans le nord namibien et le sud angolais et proche d'Ondjiva où régnait le roi. Ce roi avait accepté l'établissement de cette mission. Mais, à la mort du roi, ce père fondateur aurait été assassiné. Les deux autres missionnaires auraient fui. Ils auraient passé 40 ans à errer dans la région avant de s'établir en 1923 sur les lieux de la mission actuelle à Mupa. Comme les 40 ans pour arriver en terre promise. Cette mission est l'une des premières de la province du Kunene. Fêtes célébrées chaque année en juillet avec une procession jusqu'au mont dédié à Nossa Senhora do Carmo ou Nossa Senhora do Monte Carmelo (Vierge Marie).

Merci au Padre Jamba pour son temps et ce récit. Il sera heureux d'y accueillir des pèlerins et d'autres visiteurs.

Le dernier roi

Mandume Ya Ndemufayo a été, de 1911 à 1917, le dernier roi des Kwanyama, tribu appartenant au groupe ethnolinguistique des Ambos du sud angolais et du nord namibien. Mort les armes à la main à l'âge de 33 ans, Mandume a été un défenseur infatigable de son territoire et n'a eu de cesse de combattre courageusement les colonisateurs européens, Allemands venus du sud et Portugais arrivés du nord. Cavalier émérite, sa force physique et sa détermination en font une figure légendaire, tout comme la phrase prononcée en décembre 1916 : « Mon cœur me dit que je n'ai rien fait de mal. » Mandume est aujourd'hui un modèle de courage, de fierté et de persévérance, un héros national symbole de la lutte africaine.

■ PARQUE NACIONAL DA MUPA

www.minamb.gov.ao

Autorisation de visite à demander auprès du MINAMB Ministério do Ambiente.

Les populations riveraines ont envahi le parc national de Mupa (déboisement, construction de maisons et terres mises en culture).

■ QUEDAS DE RUACANA

Rio Cunene

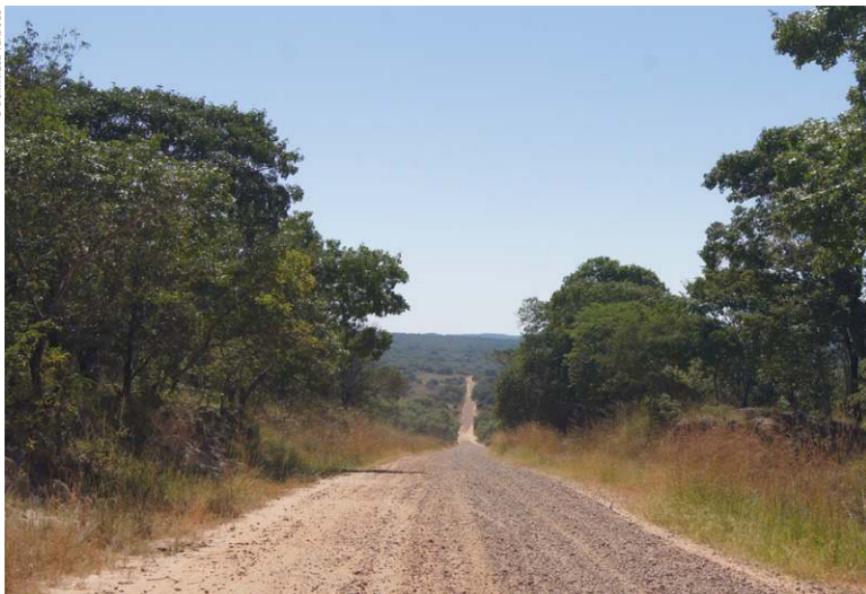
Compter 3 heures minimum pour atteindre les chutes par la piste à partir d'Ondjiva.

L'accès aux chutes, dont la hauteur s'élève à 120 m, est beaucoup plus facile du côté namibien en passant par Santa Clara. Le site est très proche de la frontière. Un véhicule 4x4 en bon état est recommandé du côté angolais. La piste du côté angolais est en cours d'amélioration (2014).

CAIUNDO

Caiundo est le dernier village au bout de la route goudronnée en arrivant du nord du pays et de Menongue. C'est aussi l'avant-dernier dépôt d'essence avec pompe manuelle (et non ce n'est pas une station-service) avant d'attaquer la piste vers le poste-frontière de Katwitwi ou, au delà, vers Calai et Dirico. Ou même pour vraiment attaquer la piste (difficile) vers la province du Kunene et Ondjiva... C'est aussi le premier village où l'on rejoint les bords du Kubango, et ça c'est magique ! Forte émotion d'ailleurs en passant le pont qui enjambe cette rivière qui conduit au mythique Okavango. Un arrêt à Caiundo est certes nécessaire pour s'approvisionner en carburant, mais de belles petites découvertes et des rencontres

© DOMINIQUE VERBULGO



Le début de la piste à Caiundo.

possibles pour les passagers du véhicule pendant que le conducteur fera la queue à la pompe.

KATWITWI

Les alentours du poste-frontière de Katwitwi sont à l'image du pays entier : un grand chantier ! Beaucoup de bâtiments neufs. Une banque. Plusieurs petits débits de boisson. Plusieurs petits points de restauration avec quelques chaises en plastique et un peu d'ombre. Un restaurant avec plats du jour (*Feijoada com arroz* 1 000 AKZ). Logements des fonctionnaires de l'administration en préfabriqués mobiles tout neufs et alignés. Travaux de terrassement en cours sur une grande superficie. Fraîcheur du matin à ne pas ignorer : 12 °C à 7h au début du mois de mai. 14 °C à 8h.

■ DÉPÔT DE CARBURANT

Commune de Bonda Cailar
Bairro de Katava

Le dépôt de carburant est ouvert 7j/7 de 7h à 22h.

Problèmes récurrents d'approvisionnement (effectué par camions-citerne depuis Menongue).

■ GUEST HOUSE MOROKENI

Bairro Nova do Katwitwi
Estrada Caiundo – Katwitwi

☎ +244 945 336 854

☎ +246 818 547 109

Ouvert en 2014. Chantier encore en cours lors de notre passage en mai 2014. 14 chambres sur patio. Deux chambres pour une salle d'eau. Electricité 24h/24 (énergie solaire avec générateur en secours). Eau froide (faible

débit). Chambre climatisée pour une ou deux personnes : 12 000-15 000 AKZ. Chambre non climatisée : 7 000-10 000 AKZ. Petit déjeuner (sommaire) compris. Occupation 2 heures : 3 000-5 000 AKZ. Prix réduits pendant la durée des travaux.

Seul hébergement de ce côté-là de la frontière à plusieurs kilomètres de pistes à la ronde. Le voyageur sera heureux de trouver un lit pour une nuit d'étape après une longue journée de route. Le couple de gérants, Mosais et Maria, se plie en quatre pour satisfaire les clients. Ils font oublier, par leur sourire et leur gentillesse, les désagréments du chantier et préviennent du bruit surprenant (effrayant au milieu de la nuit) fait par les tôles du toit qui se mettent en place. Pour la facture, le client devra remplir lui-même son reçu... sous la surveillance méticuleuse de Mosais. Le propriétaire est l'un des consuls d'Angola en Namibie. Tout est namibien ou presque au Guest House Morokeni. C'est d'ailleurs une mauvaise nouvelle pour les prises électriques !

■ HÔTEL EN CONSTRUCTION

Commune de Bonda Cailar
Bairro Katava

A 10 km du poste-frontière de Katwitwi *Construction en cours d'un restaurant, d'un snack-bar et d'une épicerie à la hauteur du dépôt de carburant sur la route conduisant au poste-frontière de Katwitwi. 18 chambres et une piscine en retrait. Ouverture prévue fin 2014.*

■ POSTE-FRONTIÈRE DE KATWITWI

Ouvert 7j/7 de 8h à 18h. Compter entre 20 et 40 minutes pour effectuer les formalités nécessaires des deux pays.

Les Kamusekeles

L'Angola est un pays riche en peuples, langues et cultures. Aujourd'hui encore, on peut y rencontrer les premiers habitants de l'Afrique australe, les Khoïsan, groupes ethnolinguistiques pré-bantous qui étaient chasseurs-cueilleurs et plus ou moins nomades, présents dans les trois provinces du sud, du fleuve Kunene à l'Okavango. Les Khoïsan sont particulièrement célèbres pour leur langue. En effet, ils communiquent entre eux avec des claquements de langue.

Parmi ces groupes, les Kamusekeles vivent en forêt, principalement entre Caiundo et Savate. Ils sont cantonnés légèrement en retrait de la piste dans ce qui ressemble à des camps de réfugiés... *Kamusekele* viendrait de la langue kimbundu et serait d'ailleurs un terme péjoratif pour désigner les peuples du sud à la peau couleur de sable ou une personne qui a de petits yeux. Un récit de voyage écrit par un missionnaire religieux depuis la fin de la guerre présente les Kamusekeles comme un « peuple aux habitudes semi-primitives qui ne sait pas se construire d'abris ».



Enclos pour le bétail.

CUANGAR

Cuangar est, à son échelle, en pleine (re) construction : une banque, des logements, des bâtiments publics tout neufs. Encore quelques ruines, stigmates de la guerre. Vues magnifiques sur le Kubango en contrebas.

CALAI

Surplombant le Kubango, Calai est un véritable centre urbain, construit de chaque côté de la longue rue principale inhabituellement large et parallèle à la rivière.

C'est aussi le seul axe routier qui relie Cuangar à Dirico. Un dimanche ou un jour férié, traverser Calai au ralenti aux heures les plus chaudes, quand le soleil éblouit, tient d'une scène de western... On en entend la musique et on ne serait pas surpris de voir apparaître un cow-boy chapeauté sur son cheval foulant le sable presque blanc de la piste. Un petit groupe de jeunes hommes inactifs le regarderaient s'éloigner, assis à l'ombre de l'un des rares arbres du centre-ville endormi. Au loin, une femme passe d'un côté à l'autre de la rue aussi rapidement que son chargement l'y autorise, abritée du soleil sous un parapluie multicolore.

Une agence bancaire flambant neuve et son distributeur, qui fonctionne 24h/24, fait face au bâtiment rose de l'administration muni-

cipale, témoin architectural d'une époque coloniale révolue.

En 2014, peu de voyageurs s'aventurent au-delà de Calai. La piste vers Dirico est excessivement sablonneuse. On se croit déjà ici un peu à la fin d'un monde... A tort pourtant car la rive namibienne est toute proche de l'autre côté du Kubango. Les habitants traversent facilement en bateau pour aller faire leurs courses. Rotations régulières quotidiennes de petites embarcations à moteur. Ici, on peut aussi faire traverser sa voiture. La Namibie pourvoit aux besoins variés et divers de cette clientèle angolaise, à moindre coût de surcroît. Contexte étrange de ces terres pourtant si éloignées de leur capitale.

Transports

Quatre heures sont nécessaires pour parcourir les 180 km de piste entre le dépôt de carburant de Katava et Calai. Cette très belle piste surplombant le Kubango et la rive namibienne est particulièrement sablonneuse entre Cuangar et Calai (136 km). Un véhicule 4x4 (type Toyota Land Cruiser Heavy Duty de préférence) et un chauffeur expérimenté « sable » sont indispensables. Eviter les Toyota Prado et les boîtes automatiques ou semi-automatiques... Le côté namibien est beaucoup plus développé. Coup d'œil sur plusieurs lodges aux pieds dans l'eau le long du parcours.

Pratique

■ BPC

Rua Principal

Distributeur de billets extérieur à l'agence bancaire 24h/24.

Oui un distributeur de billets est opérationnel à Calai. Avec carte de crédit anglaise uniquement.

Se loger

■ HÔTEL KUBANGO

☎ +246 811 245 515

Petit établissement de 14 chambres ouvert depuis 2013. 5 chambres avec lits jumeaux. 9 chambres lit double. Prix par chambre 6 000 AKZ pour une personne ou 7 000 AKZ pour deux. Aucun service de petit déjeuner. Ouverture prévue fin 2014 d'une salle de restaurant et de petit déjeuner (chantier en cours).

Toutes les chambres ouvrent sur un patio protégé des regards extérieurs. Elles sont simples et fonctionnelles, et équipées de salles d'eau. Les portes sont en bois, sculptées aux motifs angolais et africains. Seule touche « artistique » pour cet établissement hébergeant aujourd'hui uniquement des travailleurs principalement expatriés.

Se restaurer

■ RESTAURANTE AGOSTINHO

Rua Principal

Ouvert toute la journée 7j/7. Plats angolais. Poissons et viandes. Boissons et bières. Prix moyen 1 000 AKZ.

Petit restaurant très propre et sympathique le long de la rue principale. Choix entre deux plats du jour. Possibilité de commander autre

chose pour ceux qui ont le temps. La propriétaire et cuisinière est accommodante. Les bouteilles de bière ont tendance à s'accumuler sur les quelques tables le dimanche après-midi... ça ne gâche en rien l'ambiance familiale.

DIRICO

Les Terras do Fim do Mundo...

La municipalité de Dirico, située dans la partie la plus méridionale du pays et à l'extrême sud de la province de Kuando Kubango, est bordée au sud par le bassin de l'Okavango et la Namibie.

Rejoindre Dirico par la piste depuis Katwitwi constitue un long, beau et extraordinaire voyage. Le périple requiert près de 8 heures pour parcourir moins de 300 km dont les 40 derniers peuvent être éprouvants pour les voitures en raison d'une piste terriblement ensablée, et en légère déclivité par endroits. Peu de véhicules d'ailleurs s'aventurent au-delà de Calai. L'arrivée d'un véhicule privé à Chamaveratune fait donc figure d'événement. Cette commune, avec ses 4 000 habitants, est la plus peuplée de la municipalité de Dirico. Pour ses déplacements, la population locale privilégie le bateau qui permet d'atteindre plus facilement la Namibie pour s'y approvisionner. La traversée vers la Namibie coûte 50 AKZ de poste-frontière à poste-frontière, et prend 30 minutes. Les postes ouvrent tous les jours de 8h à 17h, aux Angolais comme aux étrangers. Aux dires d'une autochtone, les hippopotames seraient visibles depuis la rive de la commune, en août et en septembre. Selon la même source, le dernier accident avec un crocodile remonte à 2010 et a coûté la vie à une femme qui lavait son linge dans la rivière.

Fondation Denner

La Fondation Denner est une organisation à but non lucratif qui finance des projets sociaux dans la région de Kavango dans le nord de la Namibie. Depuis 2005, la fondation a ouvert et gère quatre jardins d'enfants. Elle a déjà permis l'alimentation en eau potable de la communauté Koyova. La fondation a construit le Kayova River Lodge qui est devenu un établissement hôtelier autonome, source de revenus et créateur d'emplois. Les travaux d'entretien ou d'agrandissement du Kayova River Lodge sont entrepris par la Kavango Community Development Foundation (KCDF), créée parallèlement. Le prêtre allemand Klaus Denner a été l'initiateur de tous ces projets. Il est décédé brutalement en 2009 avant l'ouverture du lodge. La Fondation Denner est maintenant gérée par le diocèse catholique allemand de Mayence. La fondation travaille également à la construction d'un orphelinat pour les orphelins du sida.

Le Kubango

Rivière ou fleuve ? Le Kubango prend sa source sur le plateau central près de la ville de Huambo. Ce cours d'eau alimente les terres les plus humides d'Afrique australe en se déversant dans le célèbre delta de l'Okavango. Ses quatre affluents angolais, coulant principalement du nord vers le sud, sont, d'est en ouest, les rivières Cuchi, Cueba, Cuatir et Cuito.

Attendez-vous à un long mais beau voyage alternant des vues plongeantes sur le Kubango, de merveilleuses perspectives sur les plaines inondées du bassin de l'Okavango, des lumières éblouissantes, des paysages changeants.

Arriver à Dirico après des heures de piste, de chaleur et de poussière, ne vous autorise ni à une douche, ni à une bière fraîche, à moins d'être parfaitement autonome. Aucun hébergement. Aucun point de restauration. Aucun commerce dans le centre urbain de Dirico. Pas la moindre petite épicerie. Ici aussi, la population locale s'approvisionne en Namibie. En mai 2014, on parlait de l'ouverture prochaine d'une boutique et de celle d'un dépôt de carburant vers la fin de l'année 2014.

Dirico, du haut de son promontoire, surplombe la rivière Cuito, affluent du Kubango. Hâtez-vous avant l'aube vers les dernières maisons de ce promontoire pour y admirer le ô combien enchanteur lever du soleil sur le bassin de l'Okavango. Bien se couvrir car les petits matins sont frais, notamment de mai à septembre, et particulièrement en juin.

Au-delà du point de confluence des deux rivières, accessible en bateau uniquement, réside une trentaine d'hippopotames

visibles toute l'année. L'embarcadère de Dirico se trouve peu avant de monter vers le centre urbain en arrivant de l'ouest et de Calai. Aucun prix n'est encore fixé pour cette excursion en bateau vers la confluence du Cuito et du Kubango et vers les hippopotames en aval du Kubango. En 2014, 1 000 AKZ par personne est le prix attendu. Il est vraisemblable qu'avec l'augmentation des visiteurs (très rares en mai 2014), les tarifs des excursions en bateau depuis l'embarcadère de Dirico seront revus à la hausse et certainement règlementés.

Au-delà de Dirico, les 82 km de piste vers Mucusso prennent entre 1h30 et 2 heures. De Mucusso on peut ensuite remonter vers le nord et Rivungo en 5 heures avec un véhicule adapté au sable. Dans cette partie à l'extrême sud-est du pays, on croisera surtout des véhicules officiels, des militaires, les services des douanes et de la police. En prévoyant soigneusement son autonomie en carburant, et partiellement en eau et vivres, il est possible ainsi de réaliser une boucle complète à partir de Menongue.

Vouloir atteindre les « Terras do Fim do Mundo », lointaines, méconnues, reste une gageure. Les atteindre est une véritable victoire !



Bassin du Kubango à Dirico.



© DOMINIQUE VERDUGO

Ensablement d'un camion entre Chamaveratune et Dirico.

■ KAYOVA RIVER LODGE

Katere
RUNDU

☎ +264 066 258 212 / +264 066 258 206
www.kayovariverlodge.com/
kayovariverlodge@iway.na

Sur la D3402 à 9 km à l'est de Nyangana sur la rivière Kubango et au nord de Katere.

Situé sur la rivière Kubango à une centaine de mètres du poste-frontière namibien Evero River Border Post près de Katere (Namibie) et en face de la municipalité angolaise de Dirico. Quatre bungalows de deux chambres indépendantes avec lit double pour 830 N\$ pour deux personnes ou 525 N\$ pour une personne, petit déjeuner compris. Possibilité de ne pas prendre le petit déjeuner. Salle de bain avec douche ouverte. Toits de chaume. Moustiquaires. Terrasse privative ouvrant sur un joli jardin surplombant la rivière Kubango. Climatisation. Restaurant et belle terrasse. Pas de boissons alcoolisées. Petite salle de conférence. Dix emplacements pour camper avec bloc sanitaire. Petite piscine. wi-fi dans un périmètre limité autour de la réception.

Ce lodge communautaire, qui a ouvert en novembre 2012, offre un excellent rapport qualité-prix dans un superbe cadre, particulièrement pour les voyageurs provenant d'Angola, en traversant en bateau depuis Dirico. Les dix-huit membres du personnel sont originaires de trois communautés alentour, Kayova, Katere et Hoha, dont Anabel (connue comme Bela) et Gabriel, les deux réceptionnistes extrêmement sympathiques et professionnels.

Activités : excursions en bateau sur la rivière

Kubango jusqu'à un groupe résident d'hippopotames (450 N\$ par heure) et sorties pêche (150 N\$ par personne).

MENONGUE

Menongue est bâtie sur deux mamelons séparés par le Rio Cuebe aux eaux tumultueuses, d'ailleurs interdites à la baignade. C'est une ville basse aux rues plantées et entretenues. Une double esplanade surélevée, ornée d'une fontaine centrale, a été aménagée devant les bâtiments officiels de la Province. « L'arbre de Noël » à demeure surprendra les visiteurs. La nouvelle gare ferroviaire, imposante par ses dimensions hors normes, est devenue l'un des nouveaux repères visuels de la ville. La circulation, relativement fluide à Menongue, se densifie à l'approche des deux ponts qui enjambent la rivière. Une fin d'après-midi et une soirée suffisent à découvrir cette ville plaisante et paisible.

Ne subsistent ici que très peu de traces de la guerre. Le vendredi soir, rendez-vous dans le quartier le plus animé, celui de l'ancienne foire « Bairro da Antiga Feira », où la musique jaillit des petits bars et restaurants locaux. Faites votre plein en musique de Kuando-Kubango ! Et flânez parmi les vendeurs de CD installés avant le pont, en face de la station-service du centre-ville.

Menongue compte deux supermarchés facilement identifiables, Nosso Super au-dessus de la voie du chemin de fer et Shoprite sur la route de l'aéroport. Approvisionnement recommandé en eau et vivres de base avant de prendre la route vers le sud ou l'est de cette très vaste province.

Se loger

■ CHARME HOTEL

Rua Principal
Hôtel du groupe Ritz. Dispose d'un restaurant.

■ HOTEL MULOMBE

Rua Direito Aeroporto
☎ +244 947 383 156

Ouvert en 2013. Hôtel urbain situé à quelques dizaines de mètres en contrebas de la nouvelle gare ferroviaire. 26 chambres dont 13 avec lit double à 19 000 AKZ et 13 avec lits jumeaux à 17 500 AKZ. Petit déjeuner compris. Salon et bar. Restaurant à la carte.

Comme à Cannes, un tapis rouge sur les marches de l'escalier plutôt raide à grimper jusqu'au couloir des chambres. Celles-ci sont assez grandes. Tout est encore neuf. Tout est fonctionnel. Personnel serviable et disponible.

■ KAMBUMBE LODGE****

Rua do Kuito Kuanavale
☎ +244 933 528 570 / +244 933 528 571
kambumbelodge@gmail.com

Lodge proche de l'aéroport à quelques kilomètres du centre-ville, ouvert depuis 2010. 100 bungalows – rectangulaires doubles ou circulaires simples – sur 5 hectares. Restaurant. Piscine (fermée pour travaux en mai 2014). Internet sur un ordinateur public placé à la réception avec une connexion

(très) lente. Capacité d'accueil doublée en 2015 avec 216 bungalows, et ajout d'un centre de convention et d'une réserve d'animaux.

Ce lodge est le meilleur hôtel de Menongue, à peine plus cher que les autres – bons – établissements. La différence de prix est largement compensée par cet environnement de qualité et le confort des bungalows. Ici, on oublie la ville et on se détend ! Les bungalows sont très spacieux et confortables avec de grandes salles d'eau. La literie est excellente. Chaque bungalow a sa terrasse privative. Les vues peuvent cependant varier. Le petit déjeuner est servi sur une grande terrasse couverte attenante au restaurant, qui donne sur un petit lac en contrebas. C'est un buffet de qualité avec des pâtisseries maison. Une cuisine portugaise et internationale est servie midi et soir au restaurant. A noter que Joaquim Duque, le directeur général, s'exprime parfaitement en français.

■ RIO CUEBE LODGE

Estrada Menongue – Caiundo, Km 11
☎ +244 940 371 873 / +244 917 260 086
www.riocuebelodge.com
reservas@riocuebelodge.com

Nouveau lodge ouvert depuis fin décembre 2013. 34 bungalows indépendants avec terrasse et vue sur la rivière. Occupation individuelle 40 000 AKZ avec petit déjeuner. 44 000 AKZ en demi-pension. 48 000 AKZ en pension complète. Deux personnes 50 000 AKZ, 58 000 AKZ et 66 000 AKZ. Trois personnes 60 000 AKZ, 72 000 AKZ et 84 000 AKZ. Spa. Piscine. Excursion safari de 2 heures pour 25 000 AKZ par personne avec 1 repas compris. Maximum 4 personnes par groupe. Trois salles de réunion.

Ce nouveau lodge luxueux est construit le long de la rivière Cuebe, à 18 km au sud de la ville de Menongue. Dès la voie d'accès en quittant la route principale, le visiteur remarque l'attention portée à l'aménagement paysager de la propriété et à l'intégration au site des différents bâtiments. Les véhicules se garent devant la réception et les clients sont conduits à leur bungalow dans l'une des voiturettes avec chauffeur. Le bungalow le plus éloigné est à plus d'un kilomètre du restaurant. Chaque bungalow ainsi implémenté bénéficie d'une très belle vue sur la rivière. Les voyageurs aguerris d'Afrique australe retrouveront ici un concept similaire aux lodges de luxe d'Afrique du Sud ou de Namibie. L'histoire dit que le propriétaire voulait simplement au départ quelques

© DOMINIQUE VERDUGO



Vendeur de volailles.



© DOMINIQUE VERDUGO

Menongue.

bungalows pour passer de courtes vacances avec ses proches et ses amis. Les clients apprécieront de pouvoir aujourd'hui jouir de ce lieu enchanteur.

Se restaurer

■ HOTEL MULOMBE

Rua Direito Aeroporto

☎ +244 947 383 156

Grande salle de restaurant. Service à la carte. Choix de viandes entre 1 200 AKZ pour un « prego no prato » et 3 000 AKZ pour un « churrasco ». Poissons entre 1 500 et 3 000 AKZ. Fruits de mer entre 1 800 et 3 000 AKZ. Petiscos 800-2 000 AKZ. Choix de 4 plats angolais 2 000-2 200 AKZ. « Cabidela de Galo », « Estufado de Peixe Grosso ».

Le restaurant semblerait être plus animé le midi que le soir, avec les fonctionnaires travaillant dans le quartier qui viennent y déjeuner.

■ RESTAURANTE OASIS

Rua 1° de Maio

En bas de l'église catholique

Situé en face du BPC Mwene Mucuva, ce restaurant est ouvert depuis 2010. Horaires de 8h du matin jusqu'au dernier client entre 23h et 2h du matin. 7j/7. Formule unique de buffet à 2 000 AKZ. Plats angolais, portugais et internationaux : « Fongi de carne seca », « Calulu de carne seca », « Peito alto ». Fruits 200 AKZ. Bar bien achalandé. Choix de vins portugais, français, italiens et sud-africains. Billard. Musique.

Le restaurant Oasis est l'une des adresses les plus connues et les plus fréquentées de la ville. La grande salle de restaurant sans fenêtre affiche son style avec ses tentures rouges aux murs et au plafond, ses hauts miroirs sur poteaux, et ses chaises rouges et blanches. Animations fréquentes les week-ends.

■ RESTAURANTE PONTO VERDE

Bairro da Antiga Feira

Restaurant ouvert tous les jours de 6h du matin jusqu'au dernier client vers 22h ou 23h. Soupe et petit déjeuner servis de 6h à 11h. Buffet installé à partir de 11h jusqu'au soir avec réapprovisionnement en continu selon besoins. Prix par personne 1 500 AKZ. Mousse de Maracuja 400 AKZ.

Ambiance colorée dans ce restaurant aux murs en tôle ondulée et toit de chaume avec ses néons verts. Le cuisinier s'approche facilement des clients pour les renseigner sur les différents plats du buffet. Bonne adresse pour les gros mangeurs au petit budget.

■ RIO CUEBE LODGE

Estrada Menongue – Caiundo, Km 11

☎ +244 940 371 873 / +244 917 260 086

www.riocuebelodge.com

reservas@riocuebelodge.com

Ouvert toute l'année. CB non acceptée.

Les clients de passage ou passantes sont les bienvenus au restaurant ou à la piscine du Rio Cuebe Lodge. Petit déjeuner 3 000 AKZ. Buffet déjeuner ou dîner 6 000 AKZ. Piscine 3 000 AKZ.



PENSE FUTÉ



Le Kubango.

© DOMINIQUE VERDUGO

Pense futé

ARGENT

Monnaie

La monnaie angolaise est le kwanza. Les transactions se font en kwanzas pour les achats quotidiens. Les factures d'un montant plus substantiel, les hôtels et les restaurants notamment, peuvent se régler directement en dollars US. La majorité des hôtels affichent leurs prix en kwanzas et en dollars US. Le dollar namibien, appelé communément « rand », est fréquemment utilisé le long de la frontière avec la Namibie dans le sud du pays.

Taux de change

Le kwanza a connu une variation de plus ou moins 2 % sur l'année 2014 contre le dollar US qui s'échange à 1 contre 100 (minimum 98 et maximum 102 kwanzas pour un dollar US). C'est le change pour les nuls, ou presque, toujours facile à calculer. Avec un dollar, on obtient 100 kwanzas. Avec 100 dollars, on obtient 10 000 kwanzas. Il est préférable d'avoir des dollars avec soi pour voyager en Angola. Le taux de change de l'euro est régulièrement défavorable affiché à 1 € = 120 AKZ dans les hôtels, quand il est affiché ! Il est très facile de changer ses dollars au fur et à mesure de son voyage aux réceptions des hôtels, dans les bureaux de change et, principalement, dans la rue. Contrairement à de nombreux autres pays, on est rarement abordé pour changer son argent. Les changeurs sont connus et installés aux mêmes endroits dans les villes. Il faut s'adresser à eux. Le taux de change est bien évidemment légèrement plus favorable avec ces changeurs-là et souvent identique d'un changeur à l'autre. Si la somme est élevée, 1 000 ou 2 000 US\$, on peut demander une petite « révision » du taux de change à son avantage. Tous ne l'accordent pas. Se munir d'un sac ou avoir de grandes poches car la différence de volume entre 1 000 dollars américains et 100 000 kwanzas angolais est impressionnante !

Il est formellement interdit d'exporter des kwanzas et la fouille des bagages à main, voire même corporelle, est fréquemment pratiquée à l'aéroport après le contrôle des passeports. Aucune inquiétude, il est très facile de tout

dépenser avant de quitter l'Angola. Il est surtout facile de changer ses devises au fur et à mesure du séjour.

Coût de la vie

L'Angola est une destination très chère. Luanda remporte souvent la première place des villes les plus chères du monde pour les expatriés. Avec le nombre croissant d'hôtels dans la capitale, le prix des chambres stagne ou a même légèrement diminué depuis 2010-2011. S'offrir une pizza à 50 ou 70 dollars est possible presque partout !

Tarifs indicatifs de base

- ▶ **Un repas dans un restaurant** : entre 1 500 et 5 000 kwanzas (ou davantage).
- ▶ **Une bouteille de vin au restaurant** : entre 2 000 et 4 000 kwanzas.
- ▶ **Une grande bouteille d'eau minérale en épicerie** : 150 kwanzas.
- ▶ **Une bouteille de Cuca**, la plus connue des bières angolaises : 350 kwanzas.
- ▶ **Une nuit d'hôtel** : entre 10 000 (hors Luanda) et 40 000 kwanzas.
- ▶ **Une course en taxi à Maputo** : 1 500 kwanzas.
- ▶ **Location d'un véhicule 4x4** : 30 000 kwanzas.
- ▶ **Vois TAAG** : Luanda-villes provinciales entre 25 000 et 35 000 kwanzas.

Banques et change

▶ **Distributeurs automatiques.** Ces machines à billets se trouvent dans les villes les plus reculées du pays. Le nombre de banques est d'ailleurs partout assez impressionnant. Cela reflète sans doute la « vitalité financière » de l'Angola. Il est donc très facile de s'approvisionner en cash dans tous les centres urbains. Par contre, seules les cartes de crédit nationales sont acceptées. Le paiement par cartes de crédit est possible dans beaucoup de restaurants et dans la plupart des hôtels. Toujours avec des cartes nationales de crédit.

Moyens de paiement

Cash

Si vous payez par carte bancaire dans un pays de la zone euro, les frais bancaires seront les mêmes que ceux qui s'appliquent en France. En revanche, si vous retirez des espèces, vous devrez probablement payer des frais de commission (renseignez-vous auprès de votre banque).

Transfert d'argent

Avec ce système, on peut envoyer et recevoir de l'argent de n'importe où dans le monde en quelques minutes. Le principe est simple : un de vos proches se rend dans un point MoneyGram® ou Western Union® (poste, banque, station-service, épicerie...), il donne votre nom et verse une somme à son interlocuteur. De votre côté de la planète, vous vous rendez dans un point de la même filiale. Sur simple présentation d'une pièce d'identité avec photo et de la référence du transfert, on vous remettra aussitôt l'argent.

Carte de crédit

▶ **Avant votre départ**, pensez à vérifier avec votre conseiller bancaire la limitation de votre plafond de paiement et de retrait. Demandez, si besoin est, une autorisation exceptionnelle pour la période de votre voyage. Fort utiles, les règlements par carte sont très majoritairement acceptés dans les hôtels, les restaurants et les agences de voyages, moyennant une commission de 2 à 3 %.

▶ **En cas de perte ou de vol** de votre carte de paiement, appelez le serveur vocal du groupement des cartes bancaires Visa® et MasterCard® au (00 33) 892 705 705 ou (00 33) 836 690 880. Il est accessible 7j/7 et 24h/24. Si vous connaissez le numéro de votre carte bancaire, l'opposition est immédiate et confirmée. Dans le cas contraire, l'opposition est enregistrée mais vous devez confirmer l'annulation à votre banque par fax ou lettre recommandée.

▶ **En cas de dysfonctionnement de votre carte de paiement** ou si vous avez atteint votre plafond de retrait, vous pouvez bénéficier d'un *cash advance*. Proposé dans la plupart

des grandes banques, ce service permet de retirer du liquide sur simple présentation de votre carte au guichet d'un établissement bancaire, que ce soit le vôtre ou non. On vous demandera souvent une pièce d'identité. En général, le plafond du *cash advance* est identique à celui des retraits, et les deux se cumulent (si votre plafond est fixé à 500 €, vous pouvez retirer 1 000 € : 500 € au distributeur, 500 € en *cash advance*). Quant au coût de l'opération, c'est celui d'un retrait à l'étranger.

Pourboires, marchandage et taxes

Au regard des taxes, il existait, en janvier 2014, un seul taux de TVA en Angola qui est de 10 %. La TVA est souvent déjà comprise ou clairement affichée sur la liste du prix des chambres et sur les menus des restaurants. Le pourboire n'est jamais obligatoire. Il sera le bienvenu au restaurant et particulièrement auprès du bagagiste à l'hôtel. Contrairement à son voisin du nord, le marchandage est peu pratiqué en Angola. Il est bien sûr toujours possible de discuter sur les marchés, mais rarement voire jamais dans les boutiques où les prix sont clairement affichés. Le prix des objets d'artisanat d'usage courant, vendus le long des routes, comme un pilon en bois pour préparer la farine de manioc ou de maïs, peut se discuter. Ces prix sont déjà largement inférieurs à ceux pratiqués en ville. Il est important de respecter l'artisan et son temps passé à fabriquer cet objet. Il serait inutile de se « venger » de la cherté de la destination sur les plus malheureux. Pas d'indécence merci !

Duty Free

Puisque votre destination finale est hors de l'Union européenne, vous pouvez bénéficier du Duty Free (achats exonérés de taxes). Attention, si vous faites escale au sein de l'Union européenne, vous en profiterez dans tous les aéroports à l'aller, mais pas au retour. Par exemple, pour un vol aller avec une escale, vous pourrez faire du shopping en Duty Free dans les trois aéroports, mais seulement dans celui de votre lieu de séjour au retour.

BAGAGES

Que mettre dans ses bagages ?

Travail ou vacances ? Tenues formelles pour le travail. Pour les hommes, costume et cravate pour les réunions officielles. Le style classique est de mise. Pour les femmes, un peu plus de choix. Par facilité, le tailleur ira bien.

En toute saison, l'essentiel du voyageur pour les vacanciers : il est préférable de ne pas oublier ses lunettes de soleil autant pour le soleil que pour la poussière, sa lampe de poche avec piles de rechange (la garder à portée de main la nuit), chapeau, maillot de bain et... (petite) polaire. Pas d'inquiétude si le maillot de bain est oublié car de nombreuses marchandes sur la route des plages en proposent ainsi que des paréos très colorés.

Comme partout, prendre son couteau pour les pique-niques et ses jumelles pour les observateurs d'oiseaux ou d'autres espèces. Produits anti-moustiques et vêtements légers avec manches longues, particulièrement pour les régions du nord et les bords du fleuve Congo. Une deuxième polaire, des chaussettes et écharpe chaudes pour les nuits dans le désert dans le sud. Se découvrir au cours de la journée couche après couche. Imperméable et polaire encore pour Lubango, capitale provinciale à 1 700 m d'altitude. Il faudra bien se couvrir pour admirer le coucher de soleil à Tunda Vala. Autonomie nécessaire en livres et magazines en français. Pantalon ou pantacourt pour les dames sauf à la plage où le short est porté par toutes et tous. Antipaludéen et écran solaire à la discrétion de chacun. Surtout pour le deuxième. On n'est pas là pour débattre du bien-fondé de toutes ces crèmes solaires et de l'enrichissement de leurs fabricants.

Réglementation

► **Bagages en soute.** Généralement, 23 kg de bagages sont autorisés en soute pour la classe économique (exception sur l'Afrique pour la majorité des compagnies : 2 x 23 kg) et 30 à 40 kg pour la première classe et la classe affaires. Certaines compagnies autorisent deux bagages en soute pour un poids total de 40 kg. Renseignez-vous avant votre départ pour connaître les dispositions de votre billet.

► **Bagages à main.** En classe éco, un bagage à main et un accessoire (sac à main, ordinateur portable) sont autorisés, le tout ne devant pas dépasser les 12 kg ni les 115 cm de dimension. En première et en classe affaires, deux bagages sont autorisés en cabine. Les liquides et gels sont interdits : seuls les tubes et flacons de 100 ml maximum sont tolérés, et ce dans un sac en plastique transparent fermé (20 cm x 20 cm). Seules exceptions à la règle : les aliments pour bébé et médicaments accompagnés de leur ordonnance.

Matériel de voyage

■ AU VIEUX CAMPEUR

www.auvieuxcampeur.fr
infos@auvieuxcampeur.fr

Fondé en 1941, Au Vieux Campeur est la référence incontournable lorsqu'il s'agit d'articles de sport et loisirs.

■ DELSEY

www.delsey.com

La deuxième marque mondiale dans le domaine du bagage, présente dans plus de 110 pays, avec 6 000 points de vente. Delsey offre un grand choix de sacs de voyages.

■ INUKA

www.inuka.com

Ce site vous permet de commander en ligne tous les produits nécessaires à votre voyage, du matériel de survie à celui d'observation en passant par les gourdes ou la nourriture lyophilisée.

■ SAMSONITE

www.samsonite.com

Samsonite est le leader mondial de l'univers des solutions de voyage. Les produits sont distribués sous les marques Samsonite, Samsonite Black Label, American Tourister, Lacoste et Timberland.

■ TREKKING

www.trekking.fr

Trekking propose dans son catalogue tout ce dont le voyageur a besoin : trousse de voyage, ceintures multipoche, sacs à dos, sacoches, étuis... Une mine d'objets de qualité pour voyager futé et dans les meilleures conditions.

■ DÉCALAGE HORAIRE

L'Angola vit toute l'année à l'heure GMT + 1 heure. L'Angola est à la même heure qu'en France, Belgique et Suisse, de fin octobre à

fin mars. En conséquence du changement d'heure en Europe, il est une heure de moins en Angola de fin mars à fin octobre.

■ ÉLECTRICITÉ, POIDS ET MESURES

La norme est le 220V... quand ça marche ! En effet, le réseau électrique angolais connaît régulièrement de (gros) dysfonctionnements. Les prises sont, autrement, similaires aux françaises. Sauf le long de la frontière avec la Namibie où il est préférable de se procurer un adaptateur pour prises sud-africaines (trois

fiches cylindriques épaisses). Certains hôtels en équipent leurs chambres ou en prêtent à la réception. Le système métrique est en vigueur en Angola. C'est pratique pour la « *comida a peso* » (repas au poids) proposée par de nombreux restaurants dans les grandes villes.

■ FORMALITÉS, VISA ET DOUANES

► **Un visa est obligatoire** pour entrer en Angola. Il s'obtient auprès de la représentation diplomatique de la République d'Angola située dans son pays de résidence ou, à défaut, dans le pays dont dépend son pays de résidence. Il coûte 100 € à Paris et nécessite une quantité de pièces dont une « lettre d'invitation ». Bien se renseigner au préalable sur la longue liste des documents à fournir, susceptible de varier ainsi que les horaires d'ouverture du consulat. Aucun visa n'est délivré aux postes-frontières aéroportuaires ou terrestres pour les ressortissants français. Prévoir trois semaines de délai au minimum ainsi qu'un aller-retour au consulat angolais à Paris car la présence physique du demandeur est requise pour le dépôt du dossier. S'armer d'un bon bouquin car l'attente au consulat peut être longue. Il existe un visa express délivré en cinq jours ouvrés qui coûte le double, soit 200 €. Le passeport peut être retourné, visé, par Chronopost.

► **Le vaccin contre la fièvre jaune** est obligatoire. Le carnet de vaccination sera contrôlé dès la descente de l'avion.

Obtention du passeport

Les passeports délivrés en France sont désormais biométriques. Ils comportent votre photo, vos empreintes digitales et une puce sécurisée. Pour l'obtenir, rendez-vous en mairie muni d'un timbre fiscal, d'un justificatif de domicile, d'une pièce d'identité

et de deux photos d'identité. Le passeport est délivré sous trois semaines environ. Il est valable dix ans. Les enfants doivent disposer d'un passeport personnel (valable cinq ans).

► **Conseil futé.** Avant de partir, pensez à photocopier tous les documents que vous emportez avec vous. Vous emporterez un exemplaire de chaque document et laisserez l'autre à quelqu'un en France. En cas de perte ou de vol, les démarches de renouvellement seront ainsi beaucoup plus simples auprès des autorités consulaires. Vous pouvez également conserver des copies sur le site Internet officiel mon.service-public.fr – Il vous suffit de créer un compte et de scanner toutes vos pièces d'identité et autres documents importants dans l'espace confidentiel. Enfin, pour vous signaler facilement et gratuitement auprès du ministère des Affaires étrangères, n'hésitez pas à vous inscrire sur le site internet ARIANE avant votre départ.

Formalités et visa

■ ACTION-VISAS

10-12, rue du Moulin des Prés (13^e)

Paris

www.action-visas.com

Une agence qui s'occupe de tous vos visas. Le site Internet présente une fiche explicative par pays. Très utile.

■ RAPIDEVISA

20, rue Godot de Mauroy (9^e)

Paris

☎ 01 82 88 48 98

www.rapidevisa.fr

Heures d'accueil : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h00 à 17h45.

Si vous projetez de voyager en Chine, Inde, Russie, Thaïlande, Vietnam, Cameroun ou d'autres pays, vous aurez besoin d'un visa pour entrer dans ces pays. RapideVisa est une société qui accomplit à distance les formalités de visas dans les ambassades étrangères situées à Paris, pour le compte de particuliers et professionnels. Il est ainsi possible d'obtenir un visa sans se déplacer en ambassade en commandant sur le site internet.

■ VISA CHRONO

3, rue Richard Lenoir (11^e)

Paris

☎ 01 40 09 00 04

www.visachrono.fr

Du lundi au vendredi de 9h30 à 19h.

Visa Chrono s'occupe de l'intégralité de vos démarches pour l'obtention de vos visas d'affaires ou touristiques, dans des délais parfois très courts. En outre, l'organisme effectue les démarches relatives à l'exportation temporaire ou définitive (carnet ATA et CO), ainsi que les légalisations de tout autre document (certificat de mariage, naissance, adoption.....).

■ VISA PLUS

53, rue Boissière

☎ 01 45 69 52 49

www.visa-plus.fr

Visa Plus est un organisme qui vous aidera à obtenir votre visa plus rapidement. Le site internet fournit des renseignements précis et la demande de document, pays par pays. En outre, l'organisme propose de vous faire gagner temps et énergie en proposant les services d'un coursier qui fera la queue à votre place dans les files d'attente, tél 06 73 79 23 62.

■ VISAS EXPRESS

37-39, rue Boissière (16^e)

Paris ☎ 0 825 08 10 20

www.visas-express.fr

info@visas-express.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h.

Vous êtes accaparé par votre travail, recalculant aux démarches administratives ou tout

simplement vous n'avez pas envie de vous préoccuper de l'intendance de votre voyage ; le recours aux services de Visas Express vous apporte une garantie supplémentaire dans la réussite de votre périple.

Depuis 1985, Visas Express accompagne les hommes d'affaires, les voyageurs et le grand public dans leurs démarches auprès des ambassades et des consulats pour l'obtention de visas.

■ VSI

19-21, avenue Joffre

Epinay-sur-Seine ☎ 0 826 46 79 19

www.vsi-visa.com

contact@vsi-visa.com

Spécialiste des visas d'affaires, touristiques et de groupe, VSI se charge des vos formalités à votre place, y compris dans l'urgence. VSI facilite ainsi le voyage de chacun et garantit de partir dans le pays indiqué.

Douanes

Si vous voyagez avec 10 000 € de devises ou plus, vous devez impérativement le signaler à la douane. En dehors de ce cas, vous n'avez rien à déclarer lors de votre retour en France. Vous êtes autorisé à acheter pour vos besoins personnels des biens dans un autre Etat membre de l'UE sans limitation de quantité ou de valeur. Seules exceptions : tabac et alcool pour l'achat desquels, au-delà des franchises indiquées, vous devez acquitter les droits de douane et la T.V.A. Les franchises ne sont pas cumulatives.

Tabac

► **Jusqu'à 4 cartouches de cigarettes** (soit 800 cigarettes, 200 cigares, 400 cigarillos, et 1 kg de tabac) sans aucune formalité.

► **Attention, les quantités** ci-dessus s'appliquent par moyen de transport, pour les véhicules particuliers et les camions, quel que soit le nombre de passagers à bord. Si le transport s'effectue en moyen de transport collectif (car, train, bateau, avion) ces quantités s'appliquent par passager adulte.

Alcool

La réglementation concernant l'alcool est assez stricte. Une quantité maximum est autorisée par catégorie d'alcool, mais ces quantités par catégorie sont cumulables. Si vous êtes en fraude, vous encourez des sanctions similaires au qu'en cas de détention illégale de tabac

► **Boissons spiritueuses (whisky, gin, vodka...)** : 10 litres.

► **Produits intermédiaires (porto, madère, vermouths...)** : 20 litres.

► **Vins** : 90 litres (dont 60 litres maximum de vins mousseux).

► **Bières** : 110 litres.

■ DOUANES FRANÇAISES – INFO DOUANE SERVICES

☎ 0 811 20 44 44

☎ +33 1 72 40 78 50

www.douane.gouv.fr

ids@douane.finances.gouv.fr

Le service de renseignement des douanes françaises à la disposition des particuliers est ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 18h. Les téléconseillers sont des douaniers qui répondent aux questions générales, qu'il s'agisse des formalités à accomplir à l'occasion d'un voyage, des marchandises que vous pouvez ramener dans vos bagages ou des informations utiles pour monter votre société d'import-export.

■ JOURS FÉRIÉS

Fêtes civiles

► **1^{er} janvier.** Jour de l'An.

► **4 février.** Anniversaire du commencement de la Lutte Armée (1961).

► **4 avril.** Journée de la Paix et de la Réconciliation nationale (2002).

► **1^{er} mai.** Journée mondiale du travail.

► **17 septembre.** Jour de naissance du héros national Agostinho Neto (1922) fêté comme

la Journée des héros nationaux.

► **11 novembre.** Fête nationale de l'Indépendance (1975).

Fêtes religieuses

► **Carnaval** : Date mobile.

► **Vendredi Saint (Pâques)** : Date mobile.

► **Fête des Morts** : 2 novembre.

► **Noël** : 25 décembre.

■ LANGUES PARLÉES

■ ASSIMIL

11, rue des Pyramides (1^{er}) Paris

☎ 01 42 60 40 66 / 01 45 76 87 37

www.assimil.com

marketing@assimil.com

Métro Pyramides (lignes 7 et 14).

Précurseur des méthodes d'auto-apprentissage des langues en France, Assimil reste la référence lorsqu'il s'agit d'apprendre à parler ou écrire une langue étrangère avec une méthodologie qui a fait ses preuves : l'assimilation intuitive.

Langues parlées

Les Angolais se divisent en dix groupes ethnolinguistiques principaux : les Khoisan ou Bochimans, seul groupe pré-bantou, et les Kikongo, Kimbundu, Tchokwe, Mbundu, Ngangela, Nanheca-Humbe, Ovambo, Herero, et Xindonga, tous bantouophones.

Le portugais est la langue officielle et enseigné à l'école avec six autres langues nationales. Il est parlé par la majorité des Angolais et serait utilisé comme première langue par 60 % d'entre eux. Cependant, dans les campagnes et certains villages, les populations locales lui préfèrent leur idiome. L'anglais commence à être parlé par le personnel des grands hôtels. Il est fréquent de rencontrer des Angolais francophones ayant vécu en RDC ou au Congo voisin. Il est rare de ne pas trouver au moins un membre du personnel francophone par hôtel, particulièrement à Luanda et dans le nord du pays.

■ POLYGLOT

www.polyglot-learn-language.com

Ce site propose à des personnes désireuses d'apprendre une langue d'entrer en contact avec d'autres dont c'est la langue maternelle.

Une manière conviviale de s'initier à la langue et d'échanger.

■ TELL ME MORE ONLINE

www.tellmemore-online.com

Sur ce site Internet, votre niveau est d'abord évalué et des objectifs sont fixés en conséquence. Ensuite, vous vous plongez parmi les 10 000 exercices et 2 000 heures de cours proposés. Enfin, votre niveau final est certifié selon les principaux tests de langues.

■ QUAND PARTIR ?

L'Angola n'est pas encore une destination touristique. Il est agréable de séjourner dans le pays toute l'année. Les hôtels balnéaires par contre sont pris d'assaut par les Luandais pour les longs week-ends et les fêtes de fin d'année. La saison sèche et plus fraîche s'appelle le Cacimbo et dure de mai-juin à août-septembre. Cette saison est recommandée par certains tour-opérateurs pour découvrir le désert de Namibe.

L'Angola subit des écarts de température importants entre les régions et les saisons.

Les précipitations sont plus fréquentes au nord dont le climat est tropical. Les plaines côtières sont plus sèches que les hauts plateaux. La saison des pluies dure de novembre à avril avec des précipitations violentes entraînant souvent des crues et rendant temporairement les routes impraticables.

■ MÉTÉO CONSULT

www.meteoconsult.fr

Sur ce site français, vous trouverez les prévisions météorologiques pour le monde entier.

■ SANTÉ

Les services de soins en Angola sont bien en dessous des normes internationales. Il est vivement recommandé de prendre des dispositions relatives à une assurance rapatriement qui couvre l'évacuation médicale d'urgence (avion médicalisé, etc.). En cas de problème médical grave, les malades ou blessés bénéficiant d'une assurance sont évacués vers la Namibie ou l'Afrique du Sud. Le pays investit pourtant des millions dans la réforme des soins de santé et les investisseurs étrangers également avec la construction d'hôpitaux et de cliniques de santé en échange de droits d'exploitation du pétrole. Le système de santé angolais souffre toujours de fortes pénuries en personnel qualifié. Même à Luanda où se concentrent la plupart des soins médicaux, les médecins, infirmières, sages-femmes et autres spécialistes sont rares. Nombreux travailleurs de la santé sont expatriés, en provenance de Cuba.

Conseils

Pour vous informer de l'état sanitaire du pays et recevoir des conseils, n'hésitez pas à consulter votre médecin. Vous pouvez aussi vous adresser à la Société de médecine des voyages du centre médical de l'Institut

Pasteur au ☎ 01 40 61 38 46 (www.pasteur.fr/sante/cmed/voy/listpays.html) ou vous rendre sur le site du Cimed (www.cimed.org), du ministère des Affaires étrangères à la rubrique « Conseils aux voyageurs » (www.diplomatie.gouv.fr/voyageurs) ou de l'Institut national de veille sanitaire (www.invs.sante.fr).

► **En cas de maladie**, il faut contacter le consulat français. Il se chargera de vous aider, de vous accompagner et vous fournira la liste des médecins francophones. En cas de problème grave, c'est aussi lui qui prévient la famille et qui décide du rapatriement.

► **Avant de partir**, vous pouvez contacter le service Santé Voyages ☎ 05 56 79 58 17 (Bordeaux) • ☎ 04 91 69 11 07 (Marseille) • ☎ 01 40 25 88 86 (Paris).

■ GLOBE-DOCTEUR

www.globe-docteur.com

Globe-Docteur est un service qui permet d'entrer en contact avec un médecin, afin d'obtenir des conseils et avis dans le domaine de la santé. En se connectant au site, chacun pourra lancer une conversation par messagerie

avec un docteur afin de lui poser les questions de son choix. Les membres pourront également prendre rendez-vous avec le médecin de leur choix. Le RDV se déroule soit par téléphone, soit par visio-conférence sécurisée. Globe-Docteur permet ainsi d'obtenir rapidement des réponses précises issues de professionnels de la santé, qui ont tous une expérience de plusieurs dizaines d'années.

Centres de vaccination

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter le site Internet du ministère de la Santé (www.sante.gouv.fr) pour connaître les centres de vaccination proches de chez vous.

■ CENTRE DE VACCINATION

AIR FRANCE

148, rue de l'Université (7^e)

Paris

☎ 01 43 17 22 00

☎ 0 892 68 63 64

☎ 01 48 64 98 03

Ouvert du lundi au vendredi de 8h45 à 18h – nocturne le jeudi jusqu'à 20h – le samedi de 8h45 à 16h. Fermeture les dimanches et jours fériés uniquement.

▶ **Autre adresse** : 3, place Londres Bâtiment Uranus 95703 Roissy Charles de Gaulle.

■ INSTITUT PASTEUR

209, rue de Vaugirard (15^e)

Paris

☎ 0 890 710 811

☎ 03 20 87 78 00

www.pasteur.fr

Sur le site Internet, vous pouvez consulter la liste des vaccins obligatoires pays par pays. L'Institut Pasteur, créé en 1888 par Louis Pasteur, est une fondation privée à but non lucratif dont la mission est de contribuer à la prévention et au traitement des maladies, en priorité infectieuses, par la recherche, l'enseignement, et des actions de santé publique.

out en restant fidèle à l'esprit humaniste de son fondateur Louis Pasteur, le centre de recherche biomédicale s'est toujours situé à l'avant garde de la science, et a été la source de plusieurs disciplines majeures : berceau de la microbiologie, il a aussi contribué à poser les bases de l'immunologie et de la biologie moléculaire. Le réseau des Instituts Pasteur, situé sur les 5 continents et fort de 8 500 collaborateurs fait de cette institution une structure unique au monde.

▶ **Autre adresse** : 1, rue du Professeur Calmette 59019 Lille.

En cas de maladie

Un réflexe : contacter le Consulat de France. Il se chargera de vous aider, de vous accompagner et vous fournira la liste des médecins francophones. En cas de problème grave, c'est aussi lui qui prévient la famille et qui décide du rapatriement. Pour connaître les urgences et établissements aux standards internationaux : consulter les sites www.cimed.org – www.diplomatie.gouv.fr et www.pasteur.fr

Assistance rapatriement – Assistance médicale

▶ **Assurance – Assistance médicale.** Sachez tout d'abord qu'il est possible de bénéficier des avantages de la Sécurité sociale, même à l'étranger. A l'international, des garanties de sécurité sociale s'appliquent et sont mises en œuvre par le Centre des liaisons européennes et internationales de sécurité sociale (www.cleiss.fr) chargé d'aiguiller les ressortissants dans leurs démarches. Mais cette prise en charge a ses limites. C'est pourquoi souscrire à une assurance maladie peut s'avérer très utile. Les prestations comprennent la plupart du temps le rapatriement, les frais médicaux et d'hospitalisation, le paiement des examens de recherche ou le transport du corps en cas de décès.



Plus de
1500 livres numériques
au catalogue avec

+ de bons plans, photos, cartes, adresses géolocalisées, avis des lecteurs...



Faites voyager votre tablette numérique !

© iStockphoto.com/Adam Frazdarski/eyeo



**Médecine
Chirurgie
Urgence
Spécialités**

Assistance médicale
et technique

Couverture
sur site On/Off-shore

Agréments Terre-Mer-Air
Assurances et rapatriements



24h / 24 - 7jrs / 7

Tél. 05 575 67 73

administration@clinique-guenin.com

► Rapatriement sanitaire par les opérateurs de cartes bancaires.

Si vous possédez une carte bancaire Visa® et MasterCard®, vous bénéficiez automatiquement d'une assurance médicale et d'une assistance rapatriement sanitaire valables pour tout déplacement à l'étranger de moins de 90 jours (le paiement de votre voyage avec la carte n'est pas nécessaire pour être couvert, la simple détention d'une carte valide vous assure une couverture). Renseignez-vous auprès de votre banque et vérifiez attentivement le montant global de la couverture et des franchises ainsi que les conditions de prise en charge et les clauses d'exclusion. Si vous n'êtes pas couvert par l'une de ces cartes, n'oubliez surtout pas de souscrire une assistance médicale avant de partir.

■ SÉCURITÉ SOCIALE

11, rue de la Tour des Dames Cedex 09
75436

Paris

☎ 01 45 26 33 41

www.cleiss.fr

Plus d'informations sur l'assistance médicale à l'étranger au Centre des Liaisons Européennes et Internationales de la Sécurité sociale (Cleiss).

Urgences

■ CLINIQUE GUÉNIN

107 Avenue Agostino Neto

POINTE NOIRE (Congo-Brazzaville)

☎ +242 05 575 67 73

☎ +242 22 294 18 86

www.clinique-guenin.com

administration@clinique-guenin.com

En haut de l'avenue Charles-de-Gaulle, dernière rue à gauche avant le rond-point Kassai.

La clinique dispose de tout le matériel et le personnel médical dont vous pourriez avoir besoin lors de votre passage au Congo pour tourisme ou pour des raisons professionnelles : médecins généralistes, chirurgiens, anesthésistes, urgentistes et de nombreux spécialistes.

La clinique se spécialise également dans les services aux entreprises, notamment en couverture médicale, pour la sécurité et l'autonomie des sites on-shore ou off-shore (mer, terre, brousse...). Le personnel de la clinique peut également faire des campagnes de vaccination, des formations sur les

maladies tropicales ou sur les premiers secours. Dispose de toutes les certifications utiles : terre, mer, plongée... Cette clinique

peut être aussi bien utile pour les personnes résidant (ou de passage) au Gabon ou en Angola.

■ SÉCURITÉ ET ACCESSIBILITÉ

Dangers potentiels et conseils

Dix ans de paix, après plusieurs décennies de guerre, laissent un pays étonnamment calme et sûr. L'apparition d'agressions à main armée à Luanda, notamment dans les embouteillages, fait beaucoup parler dans la presse locale, les documentaires sur le pays et les dîners entre expatriés. En respectant des règles simples de sécurité, particulièrement la nuit, et en appliquant des principes de bon sens comme partout ailleurs dans le monde, l'Angola est loin d'être un pays dangereux. Nul besoin d'être parano.

La vigilance doit être accrue à Luanda comme dans toutes les capitales et grandes villes où les enfants des rues meurent du manque de tout, où le prix d'un dîner au restaurant pour deux nourrirait plusieurs familles angolaises défavorisées (2/3 de la population) pendant plusieurs jours. Les écarts entre pauvres et riches sont ici beaucoup plus accentués qu'ailleurs. Quelques moins pauvres sont alors tentés par les biens des plus fortunés. Les Angolais aisés aussi peuvent être agressés, comme les expatriés et les visiteurs. Pour être informé et inquiet, se référer aux « Conseils aux Voyageurs » sur le site du MAEDI : www.diplomatie.gouv.fr/fr/conseils-aux-voyageurs/conseils-par-pays/angola-12198/. Il est recommandé de ne pas céder à l'alarmisme publié.

Les plus grands dangers sont sur les routes. La conduite peut être périlleuse en raison de l'état de celles-ci, de l'état de certains véhicules et, principalement, de l'irresponsabilité des conducteurs aux excès de vitesse saisissants, à commencer sur la Marginale de Luanda à certaines heures. Prudence sur les routes donc. Vigilance et anticipation permettent de prévenir les erreurs des autres conducteurs.

La conduite peut être périlleuse en raison de l'état de celles-ci, de l'état de certains véhicules et, principalement, de l'irresponsabilité des conducteurs aux excès de vitesse saisissants, à commencer sur la Marginale de Luanda à certaines heures. Prudence sur les routes donc. Vigilance et anticipation permettent de prévenir les erreurs des autres conducteurs.

Femme seule en voyage

Voyager seule en Angola est tout à fait possible en appliquant les mêmes principes de bon sens que partout ailleurs dans le monde. Et l'homme dragua la femme ! Un discours assez bien rodé auprès de la femme blanche est de lui dire qu'il a déjà eu une aventure avec une Portugaise, une Cubaine, etc. et qu'il est donc un expert...

Ce pays est encore réservé en 2014 au voyageur averti et donc, à la voyageuse avertie aussi. Aucun danger particulier n'est à signaler pour une femme voyageant seule en Angola.

Déminage

Malgré la cruauté de ce mot, le déminage doit être mentionné dans un guide touristique. Surtout dans un guide touristique. D'abord pour informer le lecteur et futur visiteur d'un pays meurtri par plus de trente ans de guerres. Le mot déminage fait partie du séjour en Angola, pour prévenir le danger essentiellement. Etre averti qu'ils restent des zones avec des mines et d'autres suspectes est crucial pour assurer sa sécurité. Dans certaines régions, est et sud-est du pays particulièrement, mais pas exclusivement, il est préférable de ne pas trop circuler « hors des sentiers battus ».

Une très large superficie du territoire national a déjà été nettoyée des mines. Le déminage est un processus dynamique en cours et un bilan clair et précis des zones déminées et de celles qui restent à déminer est attendu en 2017. Les progrès annuels effectués par les brigades de déminage sont impressionnants : pour la seule période comprenant toute l'année 2013 jusqu'à juillet 2014, un espace de 512 millions 492 mille 124 mètres carrés a été libéré des mines.

► *Source* : Commission nationale intersectorielle de déminage et assistance humanitaire (CNIDAH).

Voyageur gay ou lesbien

Le Code pénal angolais ne qualifie pas l'homosexualité comme un crime. La nouvelle Constitution de la République, approuvée en 2010, définit cependant clairement le mariage

comme une union entre personnes de sexes opposés. Selon les juristes, l'homosexualité ne saurait constituer un crime puisqu'elle n'a pas été légiférée comme telle. La deuxième chaîne de la télévision publique d'Angola (TPA) permet aux homosexuels de s'exprimer publiquement.

TÉLÉPHONE

Comment téléphoner ?

► **Pour appeler l'Angola depuis la France**, faire précéder le numéro de son interlocuteur par 00 244, 244 étant l'indicatif téléphonique de l'Angola.

► **Pour appeler à l'intérieur de l'Angola**, composer le numéro de son correspondant, par exemple 222 311 717 (fixe Luanda) ou 945 845 198 (portable). Les indicatifs provinciaux sont en effet intégrés aux numéros de téléphone.

► **Pour appeler la France depuis l'Angola**, composer le 00 33, suivi du numéro du correspondant sans le « 0 » initial. Pour la Belgique, composer le 00 32, suivi de l'indicatif urbain puis du numéro du correspondant souhaité. Pour la Suisse c'est pareil après avoir composé le 00 41.

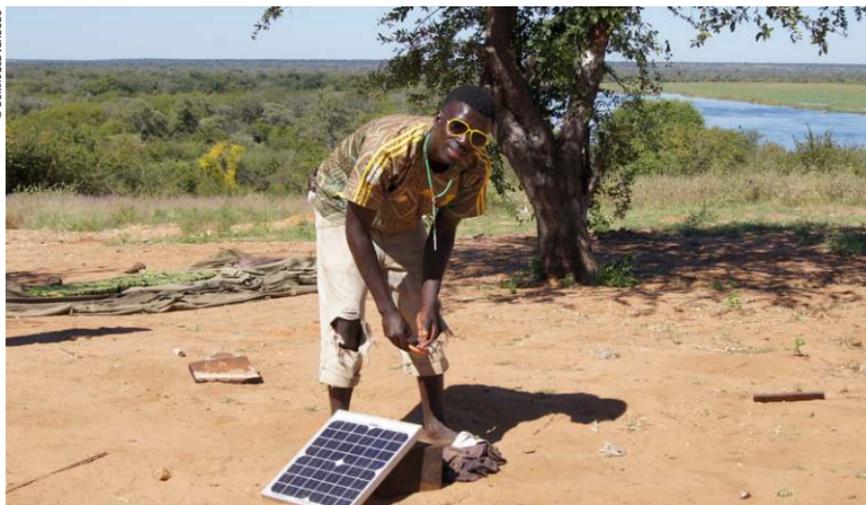
Téléphone mobile

Il est facile de s'acheter une carte SIM à l'arrivée en Angola dans une boutique Unitel ou Movitel. Prix 720 AKZ chez Unitel en 2014. Les recharges sont vendues partout, ou presque, et

notamment dans les embouteillages luandais. Il est nécessaire d'avoir un portable dont la carte SIM d'origine est débloquée. Autrement, il est possible de s'acheter un téléphone chez Unitel à partir de 10 000 AKZ ou 100 US\$. La majorité des Angolais ont deux téléphones, un de chaque opérateur, Unitel et Movitel, pour contrôler leurs budgets téléphonie mobile mais aussi pour être assurés d'une meilleure couverture réseau.

► **Utiliser son téléphone mobile** : Si vous souhaitez garder votre forfait français, il faudra, avant de partir, activer l'option internationale (généralement gratuite) en appelant le service clients de votre opérateur. Qui paie quoi ? La règle est la même chez tous les opérateurs. Lorsque vous utilisez votre téléphone français à l'étranger, vous payez la communication, que vous émettiez l'appel ou que vous le receviez. Dans le cas d'un appel reçu, votre correspondant paie lui aussi, mais seulement le prix d'une communication locale. Tous les appels passés depuis ou vers l'étranger sont hors forfait, y compris ceux vers la boîte vocale.

© DOMINIQUE VERDUGO



Panneau solaire pour charger son téléphone portable.

■ À VOIR – À LIRE

Librairies de voyage

Paris

■ ITINÉRAIRES

60, rue Saint-Honoré (1^{er})

☎ 01 42 36 12 63 – www.itineraires.com

itineraires@itineraires.com

M° Louvre-Rivoli

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h.

Depuis sa fondation en 1985, cette librairie est idéale pour s'évader, choisir sa destination, commencer à organiser son voyage, ou pour s'imprégner de la culture d'un pays avant d'y séjourner. Toutes les possibilités sont ici à combiner. Une sélection aussi complète que possible qui offre en guise d'horizon un panorama complet des pays du monde entier. Car cette librairie se dit elle-même dédiée à la connaissance des pays du monde, et le tout est tout simplement classé par pays. 3, 2, 1, partez ?

■ LIBRAIRIE MARITIME OUTREMER

Le Yacht

26 rue Jacob (6^e)

☎ 01 42 34 96 60

www.librairie-outramer.com

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h.

Des ouvrages sur l'architecture navale, des manuels de navigation, des ouvrages de droit marin, les codes Vagnon, les cartes du Service hydrographique et océanique de la marine, des précis de mécanique pour les bateaux, des récits et romans sur la mer, des livres d'histoire de la marine... tout est là. Cette librairie constitue la référence dans ce domaine. Son catalogue est disponible sur Internet et en format papier à la boutique.

■ LIBRAIRIE TERRES D'AVENTURE

55, rue sainte Anne (2^e)

☎ 01 42 86 17 38

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h

En association avec le tour opérateur Terres d'aventure, cette librairie est d'autant plus pertinente pour aiguiller vos recherches. Des livres spécialisés, plus de trente collections de guides, des globes, des cartes, mais surtout

des spécialistes à l'écoute, sont là pour matérialiser vos rêves de voyages. Un espace décidément dédié à ce que vous ressortiez avec toutes les informations nécessaires dans votre valise afin de rendre inoubliable votre future expédition.

■ MAGELLAN & CIE

34, Rue Ramey (18^e)

☎ 01 53 28 03 05

M° Jules Joffrin ou M° Marcadet

Poissonniers

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h.

Créées en 1999, les éditions Magellan & Cie donnent la parole aux écrivains voyageurs de toutes les époques. Explorateurs pour les uns, auteurs romantiques pour les autres, dévoilent des terres lointaines et moins lointaines. Des confins de l'Amérique latine à la Chine en passant par la Turquie, les quatre coins du monde connu sont explorés. Magellan & Cie est aussi une librairie gérée par un amoureux du voyage. C'est un lieu magique de découverte et d'échange.

■ ULYSSE

26, rue Saint-Louis-en-l'Île (4^e)

☎ 01 43 25 17 35

www.ulyse.fr – ulyse@ulyse.fr

M° Pont-Marie

Ouvert du mardi au vendredi de 14h à 20h.

Et sur rdv.

C'est le « kilomètre zéro du monde », comme le clame le slogan de la maison, d'où l'on peut en effet partir vers n'importe quelle destination grâce à un fonds extraordinaire de livres consacrés au voyage. Catherine Domain, la libraire et fondatrice depuis quarante ans de la librairie, est là pour vous aider dans votre recherche, notamment si vous voulez vous documenter avant d'entreprendre un court ou un long séjour. Membre de la Société des Explorateurs, du Club International des Grands Voyageurs, fondatrice du Cargo Club, du Club Ulysse des petites îles du monde et du Prix Pierre Loti, elle est vraiment une spécialiste du voyage. Vous trouverez ici aussi de nombreuses cartes non disponibles dans les librairies habituelles.

Bordeaux

■ LIBRAIRIE MOLLAT

15, rue Vital-Carles ☎ 05 56 56 40 40
www.mollat.com www.station-ausone.com
*Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30.
Ouvert le premier dimanche du mois de 14h à 18h.*

Bienvenue dans la plus grande librairie indépendante de France ! Elle brille par l'agencement de ses 180 000 références, et par le professionnalisme de ses employés. Outre les romans, les poches et les polars, les rayons littérature étrangère, bien-être, tourisme et enseignement, pourraient faire pâlir le Fnac et autres grandes enseignes. Le magasin propose également des CD, des DVD, des livres audios, et des BD et mangas. À chaque rayon son expert. Les vendeurs sauront vous renseigner avec précision sur le produit que vous cherchez, et donnent régulièrement leur avis sur les livres par le biais de petits commentaires disposés sur les présentoirs. On a toujours envie d'y apprendre une langue étrangère tant le rayon des méthodes d'apprentissage est fourni. Le seul risque, pas très dangereux cela dit, est de rester des heures à flâner car la librairie est non seulement très agréable, mais aussi animée par 350 évènements par an, dont de nombreuses conférences avec les auteurs (certaines sont retransmises en direct sur live.mollat.com). C'est sans aucun doute une institution incontournable de la ville de Bordeaux. Possibilité de commander en ligne où l'on retrouve les coups de cœur des libraires, des podcasts des rencontres avec les auteurs, une newsletter hebdomadaire, et plus de 2 000 portraits vidéos d'auteurs.

Caen

■ HÉMISPHERES

15, rue des Croisiers ☎ 02 31 86 67 26
www.librairie-hemispheres.blogspot.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h sans interruption.

Dans cette librairie dédiée au voyage, les livres sont classés par pays : guides, plans de villes, littérature étrangère, ethnologie, cartes et topoguides pour la randonnée. Les rayons portent aussi un beau choix de livres illustrés et comprennent un rayon musique. Le premier étage allie littérature et gastronomie et des expositions de photos y sont régulièrement proposées. Des conférences, débats et rencontres sont organisées, pensez à regarder les calendriers des événements.

Clermont-Ferrand

■ BOUTIQUE MICHELIN

17, avenue des Etats Unis
☎ 04 73 90 20 50
www.michelin-boutique.com
michelin@mdsfrance.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h, le lundi après-midi l'été.

Vous trouverez dans cette boutique toute la production Michelin, des Guides vert (en français, anglais ou allemand) aux Guides rouge en passant par les cartes France et étranger. Egalement bagagerie, articles de sport, vaisselles et tout le nécessaire pour vos voyages (du triangle au contrôleur de pression) et de nombreux produits dérivés.

Marseille

■ LIBRAIRIE DE LA BOURSE – MAISON FREZET

8, rue Paradis (1^{er}) ☎ 04 91 33 63 06
Du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Samedi de 10h à 12h30 et 14h à 19h.
Cette librairie fondée en 1876 propose plans, cartes et guides touristiques du monde entier. Terre, mer, montagne ou campagne, tous les environnements se trouvent parmi les centaines d'ouvrages proposés. Si jamais l'idée vous tente de partir à l'aventure, rien ne vous empêche de vérifier votre thème astral ou de vous faire tirer les cartes avec tout le matériel ésotérique et astrologique également disponible. En nouveauté, sachez que la librairie a développé un rayon complet spécialisé en Droit.

Montpellier

■ LES CINQ CONTINENTS

20, rue Jacques-Cœur
☎ 04 67 66 46 70
www.lescinqcontinents.com
contact@lescinqcontinents.com
Ouvert le lundi de 13h à 19h et de 10h à 19h du mardi au samedi.

Les libraires globe-trotters de cette boutique vous aideront à faire le bon choix parmi les nombreux ouvrages sur les cinq continents. Récits de voyage, guides touristiques, ouvrages d'art, cartes géographiques, manuels de cuisine ou livres musicaux vous permettront de mieux connaître divers pays du monde et régions de France. Régulièrement, la librairie organise des rencontres et animations (programme trimestriel disponible sur place).

Rennes

■ ARIANE LIBRAIRIE DU VOYAGE

20, rue du Capitaine Dreyfus

☎ 02 99 79 68 47

www.librairie-voyage.com

Ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Fermé le lundi matin.

En France, en Europe, à l'autre bout du monde, plutôt montagne ou résolument mer, forêts luxuriantes ou déserts arides... quelle que soit votre envie, chez Ariane, vous trouverez de quoi vous documenter avant de partir. De la boussole aux cartes routières et marines, en passant par les guides de voyage, plans et articles de trekking, vous ne repartirez certainement pas sans avoir trouvé votre bonheur.

Strasbourg

■ AU VIEUX CAMPEUR

32, rue du 22-Novembre

☎ 03 90 23 58 58

www.auvieuxcampeur.fr

infos@auvieuxcampeur.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 11h à 19h30, le samedi de 10h à 19h et le lundi de 11h à 19h.

Les magasins Au Vieux Campeur disposent d'une librairie dédiée au tourisme sportif. Vous y trouverez guides, cartes, beaux livres, revues et un petit choix de vidéos principalement axés sur la France.

Toulouse

■ AU VIEUX CAMPEUR

23, rue de Sienne

Labège-Innopole

☎ 05 62 88 27 27

www.auvieuxcampeur.fr

infos@auvieuxcampeur.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 11h à 19h30, le samedi de 10h à 19h et le lundi de 11h à 19h.

Les magasins Au Vieux Campeur disposent d'une librairie dédiée au tourisme sportif. Vous y trouverez guides, cartes, beaux livres, revues et un petit choix de vidéos principalement axés sur la France.

■ OMBRES BLANCHES

48-50, rue Gambetta

☎ 05 34 45 53 33

www.ombres-blanches.fr

info@ombres-blanches.fr

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h, le samedi de 10h à 19h30.

Cette librairie est la petite sœur de la grande Ombres Blanches d'à côté. Dans cet espace

spécialisé dans les voyages et le tourisme, vous trouverez beaux livres, récits de voyage, cartes de rando et de montagne, livres de photos... Le voyage avant même d'avoir quitté sa ville !

Québec

■ LIBRAIRIE ULYSSE

4176, rue Saint-Denis

MONTRÉAL

☎ +1 514 843 9447 / +1 514 843 7222

www.guidesulysse.com

st-denis@ulysse.ca

du lundi au mercredi de 10h à 18h ; jeudi et vendredi de 10h à 21h et le samedi de 10h à 17h30

Ulysse, la librairie des guides éponymes. Vous y trouverez près de 10 000 cartes et guides Ulysse en français et en anglais.

► **Autre adresse** : 560, rue Président-Kennedy

Suisse

■ LIBRAIRIE LE VENT DES ROUTES

50 rue des Bains

GENÈVE

☎ +41 22 800 33 81

www.vdr.ch – info@vdr.ch

Du lundi au vendredi de 9h à 18h30 et le samedi de 9h à 17h

Le Vent des Routes réunit sous le même toit une librairie, une agence de voyages et un café-restaurant. Pas besoin d'aller plus loin, vous y trouverez ici guides, cartes, romans, idées de voyage et des libraires très disponibles qui vous feront part de leurs livres coup de cœur.

Cartographie et bibliographie

Bibliographie

► **Transitions libérales en Afrique lusophone**, multiples auteurs, Ed. Karthala, 1995.

► **Les chemins de la guerre et de la paix. Fins de conflits en Afrique orientale et australe**, de Roland Marchal et Christine Messiant, Ed. Karthala, 1997.

► **Images d'Angola**, d'Olivier Michaud, Ed. Cacimbo, 2000.

► **Angola 1961. Histoire et société, les prémisses du mouvement nationaliste**, de Christine Messiant, Ed. Schlettwein Publishing, 2006.

- **Rendez-vous en Angola avec l'Homme et la Nature dans l'ombre de la guerre**, de Ron Tamar et Golan Tamar, Ed. Harmattan, 2009.
- **Fragments d'Angola**, de Sébastien Roy et Thomas Roy, Ed. Actes Sud, 2006.
- **Politique Africaine n° 110 - L'Angola dans la Paix, autoritarisme et reconversions**, coordonné par Didier Péclard, Ed. Karthala, 2008.
- **L'Angola postcolonial (Tome 1) : guerre et paix sans démocratisation**, de Christine Messiant, Ed. Karthala, 2008.
- **Angola**, de Mike Stead et Sean Rorison, Ed. Bradt (en anglais), 2013.
- **Angola - Le Renouveau**, de Gilles Germain, Ed. Cacimbo (bilingue français/portugais), 2009.
- **Bem-vindo Luanda**, de Mateus K. Kavula (bilingue français/portugais), 2007.
- **www.vivreenangola.com/culture/66-litterature**

Cartographie

- **Carte routière Angola**. Edition Reise Know How 1/1.400.000.

■ AVANT SON DÉPART

■ CONSULAT D'ANGOLA

16, rue Henri Rochefort (17^e)
Paris
☎ 01 45 01 96 94

■ SERVICE ARIANE

www.diplomatie.gouv.fr
Ariane est un portail, proposé sur le site du Ministère des Affaires étrangères, qui permet, lors d'un voyage de moins de 6 mois, de

s'identifier gratuitement auprès du Ministère. Une fois les données saisies, le voyageur pourra recevoir des recommandations liées (par SMS ou mail) à la sécurité dans le pays. En outre, la personne désignée par le voyageur comme « contact » en France sera prévenue en cas de danger. De nombreux conseils et avertissements sont également fournis grâce à ce service !

■ SUR PLACE

■ AMBASSADE DE FRANCE EN ANGOLA

CP 584
31/33 Rua Reverendo Agostinho Pedro Neto
Ingombota
LUANDA
☎ +244 222 334 335
Voir page 99.

■ SECTION CONSULAIRE DE L'AMBASSADE DE FRANCE À LUANDA

CP 584
31/33 Rua Reverendo Agostinho Pedro Neto
Ingombota
LUANDA
Voir page 100.

■ MAGAZINES ET ÉMISSIONS

Presse

■ AMINA

11, rue de Téhéran (8^e)
Paris ☎ 01 45 62 74 76
www.amina-mag.com – amina9@wanadoo.fr
Depuis sa naissance en 1972, où il ne comportait qu'un roman photo, le magazine *Amina* a

bien grandi puisque, désormais, le magazine de la femme africaine et antillaise est devenu un incontournable. Riche de reportages, de rubriques pratiques, conso, beauté, etc. et d'interviews, *Amina* est aujourd'hui diffusé aux Antilles, en Amérique mais également auprès de toute la communauté afro-antillaise européenne.

AMINA

LE MAGAZINE DE LA FEMME

12 mois d'abonnement
France 27 euros - Europe 40 euros
Afrique 33 euros (22 000 FCFA)
Autres pays 60 euros

Le Magazine de la Femme



AMINA

11 rue de Téhéran - 75008 Paris
Tél.: 01.45.62.74.76 Fax: 01.45.63.22.48
E-mail: redaction@amina-magazine.com

■ COURRIER INTERNATIONAL

www.courrierinternational.com
Hebdomadaire regroupant les meilleurs articles de la presse internationale en version française.

■ GÉO

www.geo.fr
Le mensuel accorde une large place aux reportages photographiques. Il propose aussi des articles et actualités, l'ensemble étant désormais imprimé sur du papier provenant de forêts gérées durablement.

■ GRANDS REPORTAGES

www.grands-reportages.com
info@grands-reportages.com
Le magazine de l'aventure et du voyage propose des dossiers, reportages photo et articles divers sur les peuples, civilisations, paysages et monuments. Chaque sujet est complété par un important volet pratique pour préparer son voyage.

■ PETIT FUTÉ MAG

www.petitfute.com
Notre journal vous offre une foule de conseils pratiques pour vos voyages, des interviews, un agenda, le courrier des lecteurs... Le complément parfait à votre guide !

■ RANDOS-BALADES

www.randosbalades.fr
info@europresse.fr
Magazine mensuel sur les randonnées en France et à l'étranger. L'approche est thématique (sentiers du littoral, itinéraires sauvages, thèmes culturels...) et la publication est riche en actualités, trucs et astuces, tests matériels, fiches topographiques et, bien sûr, en guides de randonnée.

■ TERRE SAUVAGE

www.terre-sauvage.com
courrier@terre-sauvage.com
Ce mensuel est spécialisé dans la faune et la flore sauvages. Au sommaire : des aventures dans le sillage des expéditions scientifiques, la découverte des écosystèmes, des enquêtes sur la protection de l'environnement ou encore des rubriques plus pratiques avec, par exemple, des conseils photo.

Radio

■ RADIO FRANCE INTERNATIONALE

www.rfi.fr
89 FM à Paris. Pour vous tenir au courant de l'actualité du monde partout sur la planète.

Télévision

■ ESCALES

☎ 01 49 22 20 01
www.escalevtv.fr
contact@abweb.com
Chaîne thématique.
Depuis avril 1996, Escales est une des chaînes dédiées à l'évasion et de la découverte par le voyage. Rattachée au groupe AB, la programmation est constituée de séries documentaires et de rediffusions d'émissions axées aussi bien sur le national et ses régions, que des destinations lointaines à travers de nombreux thèmes (agenda, bons plans, art de vivre, bien-être, aventure, croisière mais aussi gastronomie, loisirs, nature, patrimoine, culture, etc.). Escales s'est entre autres donné pour objectif de servir de guide aux touristes voyageurs ; objectif largement atteint.

■ FRANCE 24

www.france24.com
Chaîne d'information en continu, France 24 apporte 24h/24 et 7j/7, un regard nouveau à l'actualité internationale. Diffusée en 3 langues (français, anglais, arabe) dans plus de 160 pays, la chaîne est également disponible sur internet (www.france24.com) et les mobiles, pour vous accompagner tout au long de vos voyages.

■ PLANÈTE

Depuis plus de 20 ans, Planète propose de découvrir le monde, ses origines, son fonctionnement et son probable devenir avec une grille de programmation documentaire éclectique : civilisation, histoire, société, investigation, reportages animaliers, faits divers, etc.

■ TV5 MONDE

www.tv5.org
La chaîne de télévision internationale francophone diffuse des émissions de ses partenaires nationaux (France Télévisions, RTBF, TSR et CTQC) et ses propres programmes.

■ USHUAÏA TV

www.ushuaiatv.fr
La chaîne découlant du magazine éponyme a un slogan clair : « Mieux comprendre la nature pour mieux la respecter ». Elle se veut télévision du développement durable et de la protection de la planète et propose nombre de documentaires, reportages et enquêtes.

Restez connecté !



24/24 !

*toute
l'actualité
africaine*

*tous
les podcasts*

*tous
les fans*



**TÉLÉCHARGEZ GRATUITEMENT L'APPLICATION
IPHONE AFRICA N°1 SUR L'APPLE STORE**

AFRICA N°1 LA RADIO AFRICAINE

ABIDJAN 91.1 - BAMAKO 102 - BANGUI 94.5 - BRAZZAVILLE 89.6 - COTONOU 102.6 - DAKAR 102 - DOUALA 102
KINSHASA 102 - LIBREVILLE 94.5 - LOMÉ 102 - MALABO 103 MANTES LA JOLIE 87.6 - MELUN 92.3 - N'DJAMENA 103
NIAMEY 103 - OUAGADOUGOU 90.3 - PARIS 107.5 - PORTO-NOVO 102.6 - YAOUNDÉ 106.7.

WWW.AFRICA1.COM

WWW.FACEBOOK.COM/RADIOAFRICA1 - TWITTER.COM/RADIO_AFRICA1

■ **VOYAGE**

www.voyage.fr
info@voyage.fr

Terres méconnues ou inconnues, grands espaces et mégapoles, lieux incontournables ou insolites, cultures et nouvelles tendances : Voyage TV vous propose d'explorer le monde dans toute sa richesse à l'aide de documentaires ou en compagnie de guides éclairés.

Sites Internet

■ **ALLIANCE FRANÇAISE DE LUANDA**

www.alliancefrluanda.com

■ **AMBASSADE DE FRANCE À LUANDA**

www.ambafrance-ao.org

■ **ANGOLABELA**

www.angolabelazebelo.com
Articles et informations diverses.

■ **ANGOLA FIELD GROUP**

angolafieldgroup.com
Pour en savoir plus sur l'Angola. Site en anglais.

■ **ANGOLA IMAGE BANK**

www.angolaimagebank.com
Banque d'images sur l'Angola.

■ **ANGOP AGÊNCIA ANGOLA PRESS**

www.portalangop.co.ao

■ **AWAA AMERICAN WOMEN'S ASSOCIATION IN ANGOLA**

www.awaangola.org

■ **AU COMPTOIR ANGOLAIS**

Blog d'Estelle Maussion, journaliste, correspondante de Radio France Internationale et de l'Agence France Presse.

■ **ERIC LAFFORGUE PHOTOGRAPHY**

www.ericlafforgue.com/album/angola
Photos sur l'Angola.

■ **GUIA TURISTICO DE ANGOLA**

www.guiaturisticoangola.co.ao
Guide touristique en ligne bilingue portugais-anglais.

■ **LABB LYCÉE ALIOUNE BLONDIN BEYE, LYCÉE FRANÇAIS DE LUANDA**

www.lfluanda.net

■ **LUANDA NIGHTLIFE**

www.luanda-nightlife.com
Où manger, boire un verre et danser à Luanda. En anglais.

■ **MISSION PERMANENTE D'ANGOLA AUPRÈS DES NATIONS UNIES À GENÈVE**

www.mission-angola.ch/francais

■ **THE INTERNATIONAL COMMUNITY OF ANGOLA**

ticaluanda.com

■ **WELCOME TO ANGOLA**

www.welcometoangola.co.ao

© DOMINIQUE VERDUGO



Nouvelle infrastructure - Pont.

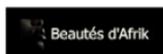


LE QUOTIDIEN PANAFRICAIN

Ouvre les yeux.

Donne la parole.

Pèse les mots.



Rester

Être solidaire

Soyons réalistes, en partant quinze jours « faire de l'humanitaire » avec une association, on soulage sa conscience mais on ne fait rien pour les populations locales. Un véritable engagement demande temps et réflexion. Pourquoi voulez-vous aider ? Quelles sont vos compétences ? À quel type de projet croyez-vous ? La première étape est de bien comprendre les difficultés rencontrées sur place. Il vous faudra ensuite partir à la chasse à la mission. Renseignez-vous bien sur l'association avec laquelle vous envisagez de partir car, dans le secteur de l'aide internationale, on trouve beaucoup d'organisations qui, même avec les meilleures intentions du monde, n'apportent finalement que peu d'aide réelle au pays. Mais à côté de ces missions, existent aussi des chantiers solidaires intéressants pour aller à la rencontre de la population, pour nettoyer une forêt, aider à la préservation d'une espèce...

■ ACTION CONTRE LA FAIM

14/16, Boulevard Douaumont (17^e)
Paris

☎ 01 70 84 70 84 / 01 43 35 88 88

www.actioncontrelafaim.org
srd@actioncontrelafaim.org

Action contre la Faim est une ONG internationale spécialisée dans la lutte contre la faim dans le monde. Elle est présente dans une quarantaine de pays, dans les domaines de la nutrition, de la santé, de la sécurité alimentaire, de l'eau et de l'assainissement.

▶ **Que proposent-ils ?** Action contre la Faim intervient avant tout dans des situations de crise. Le but étant de rendre les populations autonomes d'un point de vue alimentaire. Pour cela, il est impératif, après être venu en aide d'une manière concrète à la population, de former les infrastructures locales adéquates qui prendront bientôt le relais.

▶ **Où ?** Action contre la Faim propose des missions de volontariat de trois mois à un an en Afrique, Asie, Amérique, Europe centrale, dans le Caucase, au Moyen-Orient et dans les Caraïbes.

▶ **Autre adresse :** Service Gestion Relations Donateurs : 14/16 Boulevard Douaumont – CS 80060, 75854 PARIS CEDEX 17

■ CONCORDIA

www.concordia-association.org
info@concordia.fr

Concordia propose des chantiers solidaires. C'est une solution intéressante pour ceux qui ont envie d'aider mais disposent de peu de temps.

■ COORDINATION SUD

www.coordinationsud.org
sud@coordinationsud.org

Vous pouvez consulter sur ce site la présentation de diverses organisations non gouvernementales et les offres d'emploi ou de bénévolat s'y rattachant.

■ JEUNESSE ET RECONSTRUCTION

10, rue de Trévise (9^e)

Paris

☎ 01 47 70 15 88

www.volontariat.org

Jeunesse et Reconstruction est, depuis 1987, le comité national français de la fédération internationale ICYE (International Cultural Youth Exchange), qui rassemble 35 comités nationaux localisés dans le monde, pour des chantiers dans tous les domaines à travers le monde (900 projets au total). C'est le 4^e comité national d'échange après l'Allemagne, la Suisse et la Grande Bretagne. Les volontaires, entre 16 et 35 ans, sont hébergés soit dans leur structure d'accueil, soit dans une famille d'accueil. La nourriture est fournie, mais le transport est à la charge du volontaire, plus participation variable selon les destinations.

■ PATRIMOINE SANS FRONTIÈRES

61, rue François-Truffaut (12^e)
Paris

☎ 01 40 02 05 90

www.patriminsf.org

info@patrimoinesansfrontieres.org

ONG française créée en 1992, PSF a pour objectif de mener des actions de sauvegarde du patrimoine international dans des contextes d'alerte, d'oubli ou de déshérence, ainsi que dans des situations post-accidentelles ou de post-conflits. Le site Internet relaie les alertes concernant le patrimoine architectural et culturel en danger dans tous les pays du monde.



**Secours
Catholique
Caritas France**



FAMILLES FRAGILISÉES, PERSONNES ISOLÉES,
TRAVAILLEURS PAUVRES, ENFANTS DEFAVORISÉS, VICTIMES DE CATASTROPHES...

**DONNER C'EST
DÉJÀ AGIR**



KMOGRAF* - PHOTO : ELODIE PERRIOT



secours-catholique.org

BP455 - 75007 PARIS



Association Jeunesse et Reconstruction.

■ SOLIDARITÉS JEUNESSES

75010 Paris

10, rue du 8-Mai-1945

☎ 01 55 26 88 77

www.solidaritesjeunes.org

Solidarités Jeunes est une association de jeunesse et d'éducation populaire agréée par le ministère de la Jeunesse et des Sports, membre du Comité de coordination du service volontaire international (CCSVI), de la Plate-Forme mondiale des associations de volontariat international et du NVDA, plate-forme asiatique d'organisations de chantiers. Chantiers internationaux, actions d'insertion, formations, actions de solidarité internationale et gestion de petites structures d'accueil et d'animation en milieu rural, le travail est varié, de l'ordre de 30-35 heures pour les chantiers d'adultes et de 25 heures pour les chantiers d'ados. Ouverts à tous les volontaires âgés de 18 à 30 ans.

■ UNAREC

Délégation internationale

3, rue des Petits-Gras

Clermont-Ferrand

☎ 04 73 31 98 04

www.unarec.org

Le mouvement « Études et Chantiers » développe par l'intermédiaire de ses associations régionales des projets de volontariat,

en France et à l'étranger, ainsi que des projets de lutte contre les exclusions. Trois grandes catégories : « Le travail volontaire des jeunes », « Économie solidaire et lutte contre les exclusions » et « Coopération internationale ».

Étudier

■ AGENCE POUR L'ENSEIGNEMENT FRANÇAIS À L'ÉTRANGER

23, place de Catalogne (14^e)

Paris

☎ 01 53 69 30 90

www.aefe.fr

Sous la tutelle du ministère des Affaires étrangères, l'AEFE est chargée de l'animation de plus de 480 établissements à travers le monde.

► **Autre adresse** : 1, allée Baco, BP 21509 – 44015 Nantes Cedex 1 ☎ 02 51 77 29 03.

■ CAMPUS FRANCE

www.campusfrance.org/fr

Rubrique sur le programme BFE (boursiers français à l'étranger). Obtenir une bourse d'études supérieures à l'étranger.

■ CIDJ

www.cidj.com

La rubrique « Europe et International » sur le serveur du C.I.D.J. fournit des informations pratiques aux étudiants qui ont pour projet d'aller étudier à l'étranger.

■ ÉDUCATION NATIONALE

www.education.gouv.fr
Sur le serveur du ministère de l'Éducation nationale, une rubrique « Internationale » regroupe les informations essentielles sur la dimension européenne et internationale de l'éducation.

■ MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES

www.diplomatie.gouv.fr
Les informations mises à disposition dans l'espace culturel du serveur du ministère des Affaires étrangères sont fort utiles.

Investir

■ UBIFRANCE

www.ubifrance.fr
Adhésion annuelle de 45€.
Le site Internet de l'Agence pour le développement international des entreprises françaises, qui travaille donc en étroite collaboration avec les missions économiques, recense toutes les actions menées, les événements programmés et renvoie sur la page du VIE (Volontariat International à l'Étranger).

Travailler – Trouver un stage

■ ASSOCIATION TELI

27, route de la Fruitière
Chavanod
☎ 04 50 52 26 58
www.teli.asso.fr
Le Club TELI est une association loi 1901 sans but lucratif d'aide à la mobilité internationale créée il y a 20 ans. Elle compte 4 000 adhérents en France et dans 65 pays. Si vous souhaitez vous rendre à l'étranger, quel que soit votre projet, vous découvrirez avec le Club TELI des infos et des offres de stages, de jobs d'été et de travail pour francophones.

■ CAPCAMPUS

www.capcampus.com
Capcampus est le premier portail étudiant sur le Net en France et possède une rubrique spécialement dédiée aux stages, dans laquelle vous trouverez aussi des offres pour l'étranger. Mais le site propose également toutes les informations pratiques pour bien préparer votre départ et votre séjour à l'étranger.

■ MAISON DES FRANÇAIS DE L'ÉTRANGER

48, rue de Javel (15^e)
Paris

☎ 01 43 17 60 79

www.mfe.org
mfe@mfe.org
M°/RER Javel.

Ouvert de 14h à 17h du lundi au vendredi.
La Maison des Français de l'étranger (MFE) est un service du ministère des Affaires étrangères qui a pour mission d'informer tous les Français envisageant de partir vivre ou travailler à l'étranger et propose le *Livret du Français à l'étranger* et 80 dossiers qui présentent le pays dans sa généralité et abordent tous les thèmes importants de l'expatriation (protection sociale, emploi, fiscalité, enseignement, etc.). Également consultables : des guides, revues et listes d'entreprises et, dans l'espace multimédia, tous les sites Internet ayant trait à la mobilité internationale.

■ RECRUTEMENT INTERNATIONAL

www.recrutement-international.com
Site spécialisé dans les offres d'emploi à l'étranger, le recrutement international, les carrières internationales, les jobs et stages à l'international.

■ VOLONTARIAT INTERNATIONAL

www.civiweb.com
Si vous avez entre 18 et 28 ans et êtes ressortissant de l'Espace économique européen, vous pouvez partir en volontariat international en entreprise (VIE) ou en administration (VIA). Il s'agit d'un contrat de 6 à 24 mois rémunéré et placé sous la tutelle de l'ambassade de France. Tous les métiers sont concernés et vous bénéficiez d'un statut public protecteur. Offres sur le site Internet.

■ WEP FRANCE

81, rue de la République (2^e)
Lyon
☎ 04 72 40 40 04
www.wep-france.org
info@wep.fr
Wep propose plus de 50 projets éducatifs originaux dans plus de 30 pays, de 1 semaine à 18 mois. Année scolaire à l'étranger, programmes combinés (1 semestre scolaire avec 1 projet humanitaire ou 1 chantier nature ou 1 vacances travail), projets humanitaires mais également stages en entreprise en Europe, Australie, Nouvelle-Zélande, Canada et États-Unis, et Jobs & Travel (visa vacances travail) en Australie et Nouvelle-Zélande : voici un petit aperçu des nombreuses possibilités disponibles.

Index

■ A ■

ARGENT 8, 190

■ B ■

BARRAGE DE CAMBAMBE
(WAKO KUNGO) 167
BARRAGE DE CAPANDA (MALANJE) ... 149
BATEAU ZAIRE 133
BENGUELA 124

■ C ■

CABINDA 152
CABO LEDO 117
CACHOEIRAS DO BINGA 123
CAIUNDO 180
CALAI 182
CATUMBELA 134
CHAPELLE NOSSA SENHORA DO MONTE
(LUBANGO) 172
CRISTO REI 172
CUANGAR 182

■ D ■

DE NAMIBE A L'OKAVANGO 176
DECALAGE HORAIRE 10, 193
DIRICO 183
DUNDO 162

■ E ■

EDIFICE DE L'EX-COMPANHIA DO CABO
SUBMARINO 130
EGLISE DE NOSSA SENHORA
DO POPULO 130
EMPRESA DE CERVEJAS NGOLA 172
ENVIRONS DE LUANDA (LES) 115

■ F ■

FENDA DA TUNDA VALA 173

FORET DE MAIOMBE (CABINDA) 153
FORT DE SÃO PEDRO 135
FORTALEZA SÃO FERNANDO 143

■ G ■

GRANDE LUANDA 109, 113

■ H ■

HAUTS PLATEAUX 162
HUAMBO 164
HUMPATA (LUBANGO) 173

■ I ■

ILHA DA PONTA DO PADRÃO 158
ILHA DE MUSSULO 115
ILHA DO CABO 108, 112, 113

■ K ■

KALANDULA 149
KATWITWI 181
KUITO 162

■ L ■

LITTORAL 122
LOBITO 131
LUANDA 86
LUBANGO 167
LUCIRA 135

■ M ■

M'BANZA CONGO 159
MALANJE 148
MAMÃ MUXIMA 120
MARCHE DE CANJALA 134
MARCHE MUNICIPAL (SOYO) 158
MARGINALE ET QUARTIERS
DU CENTRE 111, 113
MASSANGANO 120

MEMORIAL DU ROI MANDUME (ONDJIVA)	179
MENONGUE	185
MIRADOURO DA LUA	117
MISSÃO DA MUPA (ONDJIVA)	179
MUSEE NATIONAL D'ARCHEOLOGIE	130
MUSEE REGIONAL D'ETHNOGRAPHIE	134
MUSEU NACIONAL DA ESCRAVATURA	116
MUSEU REGIONAL DA HUILA	173
MUXIMA	118

■ N ■

NAMIBE	138
NORD ET FLEUVE CONGO	152

■ O ■

O ARCO, L'ARCHE	143
ONDJIVA	177

■ P ■

PARC NATIONAL IONA (LE)	144
PARQUE NACIONAL DA KISSAMA	118
PARQUE NACIONAL DA MUPA (ONDJIVA)	180
PARQUE NATURAL REGIONAL CHIMALAVERA	130
PEDIVA	144
PORT DE MPINDA	158
PORTO AMBOIM	122
PRAIA AMELIA	143
PRAIA DO KIFUMA	159

PRAIA DO TOMBE (SOYO)	159
PUNGO ANDONGO	150

■ Q ■

QUEDAS DE RUACANA (ONDJIVA)	180
---------------------------------------	-----

■ R ■

REGION DE KALANDULA	148
RIO CATUMBELA	135

■ S ■

SERRA DA LEBA (LUBANGO)	174
SOURCE DU KWANZA (KUITO)	164
SOYO	153
SUMBE	123

■ T ■

T (SOYO)	159
TCHITUNDO-HULO	144
TELEPHONE	9, 200
TOMBWA	145

■ W ■

WAKO KUNGO	166
-----------------------------	------------

■ X ■

XANGOGO	176
--------------------------	------------



Embarcadère de Dirico.



ANGOLA



Turismo Jovem
em breve, para si!





DEPUIS 38 ANS NOUS SOMMES
L'ÉNERGIE QUI FAIT AVANCER
VOTRE MONDE.



L'énergie qui nous fait vouloir avancer, qui nous motive à aller plus loin, à faire d'avantage et mieux tous les jours. Une énergie appliquée au développement soutenu de l'Angola et en projets de responsabilité sociale et environnementale, de façon à assurer le bien-être et un meilleur future à tous les angolais.

 **Sonangol**

PRODUZIR PARA TRANSFORMAR

www.sonangol.co.ao