

Baracoa: pour la plage et les poissons



LA HAVANE, 14 Juillet À environ trente minutes à l'ouest de La Havane, sur la route qui longe la côte atlantique et qui mène à Mariel, cette zone franche où on a construit un port en eau profonde pour y attirer des investisseurs étrangers, se trouve le petit village de Baracoa.

Pour y arriver, il suffit de longer la prestigieuse Quinta avenida (la 5e avenue) jusqu'au bout. Vous traverserez ensuite le village côtier de Fusterlandia, une œuvre d'art en perpétuelle transformation, vous passerez devant l'École latino-américaine de médecine, puis arriverez à la plage de Baracoa. Si vous venez en taxi collectif, on vous demandera de payer 10 CUC.

Ne vous attendez pas à un site prestigieux avec chaises longues, parasols et vendeurs ambulants. L'aménagement est rudimentaire et baroque. La plage, assez petite, est plutôt ordinaire. Elle n'est pas faite pour attirer des milliers de touristes à la recherche d'exotisme, elle se contente des populations

locales et des touristes qui veulent sortir des zones (trop) confortables des tout-inclus.

On s'y baigne joyeusement en famille dans une mer chaude et sans grandes vagues en raison d'une barrière rocheuse au large.

Expérience authentique



Les maisons de bois colorées de Baracoa.

Les maisons qui font face à la mer sont coquettes et peintes de différentes couleurs. On y trouve de nombreuses « casas particulares » pour visiteurs de l'extérieur, un peu comme à Viñales, dans la province voisine de Pinard el Rio. On appelle ce quartier Hollywood, sans doute en raison de son animation nocturne, avec sa discothèque très fréquentée par les étudiants de l'École latino-américaine de médecine.

Ici et là, des restaurants, cafétérias et kiosques où on offre une nourriture de qualité, mais sans raffinement. Mais vous y trouverez à coup sûr du poisson frit ou grillé. Car on vient aussi à Baracoa pour y consommer du poisson et des fruits de mer.

Dans l'autre partie du village, justement, se trouvent des points de vente dissimulés à l'intérieur des maisons. Aucune enseigne pour annoncer les captures du jour, mais en vous promenant à pied ou en auto, on vous proposera quelques poissons pêchés la veille.

Pour ma part, j'ai déniché un impressionnant « pargo » (vivaneau ou red snaper) de dix livres que j'ai simplement apprêté avec huile d'olive, sel et citron vert, et fait cuire au four. Un pur délice.

Avant de retourner à La Havane, alors que le soleil se couche, on peut se restaurer dans les quelques restaurants du village, en buvant une bière Cristal bien fraîche. J'ai essayé le restaurant Istanbul et vous le recommande.

(www.journaldemontreal.com) PHOTO JACQUES LANCTÔT