

# Essaouira, toujours dans le vent

**ESCAPADE.** La Cité des Alizées cultive ses paradoxes, entre traditions séculaires et offres culturelles internationales tout au long de l'année. Spot culte de kitesurf sur l'Atlantique, ville blanche soumise aux embruns incessants, place forte avec vue sur l'île de Mogador, Essaouira étonne.

À deux heures et demi de Marrakech, au bout de l'asphalte aride et rectiligne traversant des paysages quasi-lunaires, l'air se rafraîchit à mesure que l'océan approche. Dromadaires nonchalants marchant sur les plages de sable lavé par les vagues, à quelques foulées du port où s'amoncèlent les bateaux de pêche aux couleurs de la ville, bleu et blanc, tanguant au rythme des rafales : à Essaouira, le vent est maître des lieux, discret dans le souk, dompté sur les terrasses, fougueux sur les remparts construits par un élève de Vauban où les canons pointent vers le large. C'est la Skala du port, rehaussée du Castelo Roal, vestiges des années portugaises, tout un patrimoine à découvrir à pied, les yeux tournés vers la mer. Côté terres, l'heure est au grand lifting : d'anciens quartiers délabrés tombent pour accueillir de luxueux resorts et booster le tourisme, à 40% français, dans une région hospitalière malgré les bourrasques et qui reste agricole, huiles d'olive et d'argan, fruitiers, melons...

## Pause bleue

Détour par la médina, son marché aux poissons, son souk, ses

ruelles tantôt blanches, tantôt colorées par les multiples artisans locaux. Rien à voir avec la touffeur de Marrakech, le calme ici se cultive et se déguste, pour peu que l'on évite les mois d'été. Essaouira -Mogador du temps des Portugais, d'où le nom de l'île principale qui la regarde entre deux vagues- compte aujourd'hui 80.000 habitants, mais y règnent encore l'atmosphère et le rythme d'un village de pêcheurs. Avec quelques accents de villégiature privilégiée: le Maroc compte 7 Relais & Châteaux, et à l'entrée de la médina, derrière la sobriété d'une grande porte de bois se cache le labellisé riad L'Heure Bleue Palais, havre de luxe cosy de 33 chambres où la fraîcheur s'invite, aux ambiances de club britannique d'entre-deux guerres avec son billard, ses cuirs, son tadelakt, son exotisme raffiné loin de tout tape-à-l'œil inutile. Où s'étirent en un nuage discret les parfums orientaux. Fin XVIII<sup>e</sup> résidait ici le Caïd (le correspondant d'un préfet en France), avant que les lieux n'accueillent une auberge, puis un orphelinat, et soient laissés à l'abandon jusque dans les années 2000, quand un franco-marocain le rachète et le réhabilite avec beaucoup de goût



Du haut des remparts, vue imprenable sur l'archipel et l'océan, avant d'aborder le port traditionnel protégé des vagues.

et de respect du patrimoine bâti local. Dans les coursives entourant le patio central flottent les senteurs de cèdre et d'agrumes menant à l'espace de soins où l'argan est roi, aux chambres, au restaurant sur la terrasse dominant la médina classée patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2005.

## Carrefour des cultures

Retour dans les ruelles où se cachent de belles galeries d'art,

du traditionnel, du contemporain, mêlés, acoquinés, à l'instar de ce que la ville propose sur l'ensemble du volet culturel. La 3<sup>e</sup> édition du MOGA Festival, organisé par le collectif niçois Panda Events il y a quelques semaines, a mixé avec bonheur les musiques actuelles et plus anciennes sur trois jours, drainant son flot d'aficionados noctambules. La ville est aussi connue pour son festival de la musique gnaoua, aux profondes

racines africaines. Une façon de rester, aujourd'hui encore, un comptoir entre deux continents. Et les atouts de l'ancienne Mogador ne s'arrêtent pas là : du vent, Essaouira a fait un allié, proposant des spots de kitesurf prisés du monde entier, quel que soit le niveau de pratique. Option waveriders, rendez-vous à Sidi Kaouki, à 25km au Sud de la belle Essaouira.

## Charles et Goliath au milieu des vignes

### De Châteauneuf du Pape aux portes d'Essaouira, l'odyssée viticole de Charles Melia.

● A cœur vaillant, rien d'impossible... Pourtant, dans ce Sud du Maroc où la pluie relève du rêve, personne encore n'avait osé implanter un vignoble avec mise en bouteille in situ, pour une production en quatre couleurs (gris inclus) aux accents résolument bio panachant grenache, syrah, muscat noir, chardonnay, ugni-blanc et autres sauvignon en des assemblages exclusifs qui font figure d'exception dans la région d'Essaouira, inspirante pour Charles Melia, "avec un climat continental auquel personne ne s'attend si près de l'océan", un climat semi-aride qui protège les vignes de la maladie, favorisant l'esprit bio, mais qui ne connaît aucune limite côté températures. Ici, les vendanges se font en juillet, à la main. Et l'entretien est

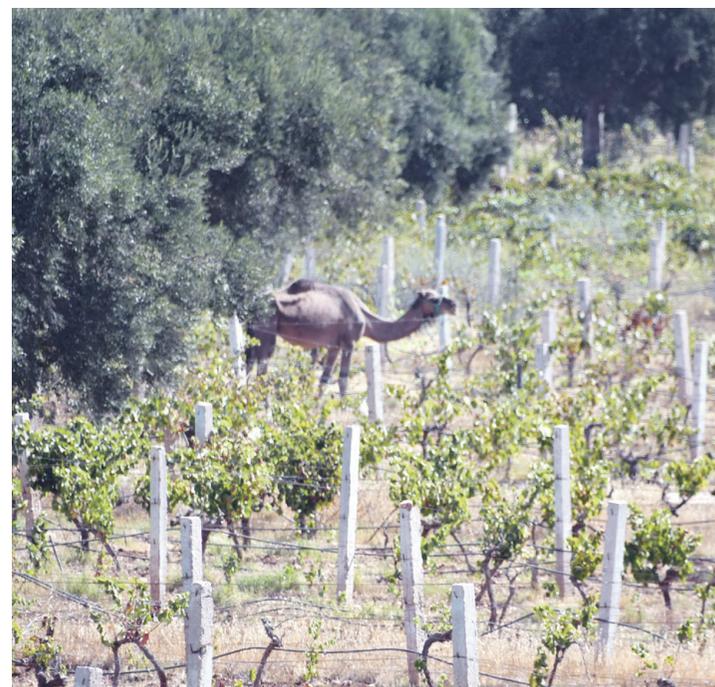
assuré par Goliath, un dromadaire rompu à l'exercice du soc, qui sur son temps libre broute en liberté entre deux rangées de ceps bordées de roses.

Bienvenue au Val d'Argan, province d'Ounagha, l'un des plus jeunes vignobles marocains, l'un des plus petits aussi, où s'affairent à l'année une soixantaine de collaborateurs, visiblement passionnés par ce nouvel élan économique impulsé par les savoir-faire de la vallée du Rhône qui ici a partiellement remplacé la culture de l'olivier en quelques années.

Charles Melia l'avoue volontiers, le rendement n'est pas sa première préoccupation, et le stress des vendanges n'a pas lieu d'être, malgré ses treize références déjà au compteur pour 200.000 bouteilles produites par an, commercialisées à plus de 90% au seul Maroc. Pour rentabiliser ses 52 hectares (la surface du domaine a

été multipliée par dix depuis son arrivée), il fait visiter son exploitation pas comme les autres, où la fraîcheur des cuves contraste avec la température extérieure, et où la vigne n'est pas la seule invitée : productions d'huiles d'olive ou de locale argan, le Val éponyme propose aussi des chambres d'hôtes et/ou des dégustations. L'occasion d'en savoir un peu plus sur une vinification originale, qu'il peaufine au fil des ans. "Nous avons même essayé de vendanger la nuit, à la fraîche... Nous arrosons nos vignes au goutte-à-goutte, pour que les racines s'enfoncent et aillent chercher les nutriments nécessaires. Ici, il faut tout réapprendre." Avec les solides bases familiales et l'envie de faire perdurer ses AOP et AOC au Sud du Maroc, dans une nature certes hostile, mais pourtant si prolifique pour qui sait l'écouter et l'aimer.

ISABELLE AUZIAS



Entre oliviers et vignes, la silhouette de Goliath, pour une promenade matinale en ses terres.