

L'aéroport de Punta Cana et ses toits en feuilles de palme ne sont qu'une étape. A l'écart des gros-porteurs, un petit zinc à hélice et son pilote attendent quelques passagers en transit : direction Las Terrenas, sur la presqu'île de Samana, plus au nord. Adieu la côte est, qui a fait le succès de la Rép Dom', ses paysages de carte postale et ses resorts, qui y ont poussé comme champignons après l'averse. La formule « all inclusive » – tout compris – à prix serré dans des hôtels clubs de qualité draine par milliers les vacanciers en mal de soleil et de farniente. Un succès qui ne se dément pas mais un type de vacances auquel certains sont carrément allergiques. Depuis quelques années, il est devenu beaucoup plus tendance de séjourner au nord, sur une presqu'île « lancée » par les Français : Samana, et particulièrement la petite station balnéaire de Las Terrenas. Autrefois simple village de pêcheurs, l'endroit connaît un développement fulgurant grâce au bouche-à-oreille. Désormais reliée à Saint-Domingue, la capitale, et à Punta Cana par deux aéroports – Portillo et Arroyo Barril –, la région de Samana est peu à peu sortie de sa torpeur et de son isolement. Offrant ainsi à quelques privilégiés intuitifs la luxuriance de sa forêt tropicale, la beauté quasi intacte de ses plages à perte de vue et la douceur de vivre de ses petits hôtels de bonne tenue. Les esprits chagrins diront que ça n'est déjà plus comme avant. Réflexe de pionnier puriste ! Les quelque six cents Français qui ont établi leurs quartiers à Las Terrenas et aux environs, et qui vivent essentiellement du tourisme, n'ont pas bousculé la langueur des Dominicains. Ils l'ont adoptée et se sont contenté d'imposer le sacro-saint apéro, rendez-vous quotidien et clé de voûte de la vie sociale des expats. Il n'y a pas grand-chose à faire à Las Terrenas, c'est justement pour cela qu'on y vient. Les journées de plage (sur playa Coson et playa Bonita), les pieds dans le sable fin, sans fin, la tête à l'ombre dans une cocoteraie, paraissent bien trop courtes, alors que le soleil décline déjà. Une mauvaise habitude dans les Caraïbes... Le long de la rue principale, vacanciers et locaux se mêlent le soir dans la fumée et le vacarme des motos et des quads.



Les seuls véhicules à se jouer des nids-de-poule et des flaques énormes qui apparaissent après chaque averse sur les routes en terre. La « bachata », sorte de rythme salsa, pulse en permanence, alors qu'on hésite encore entre les terrasses des petits restaurants, alignés le long de la plage. Demain, pour casser le rythme délicieusement nonchalant de ces vacances, journée à cheval jusqu'aux chutes El Limon. Cette promenade est annoncée comme l'une des plus belles de la région et s'effectue avec un guide de chez Santi, qui tient un restaurant à El Limon, à 14 kilomètres de Las Terrenas. On peut réserver de l'hôtel, il y aura toujours une monture pour vous faire découvrir les sentiers étroits, traverser les rivières à gué et vous faire baigner sous l'une des cascades, dans l'eau douce et fraîche. ■



REPUBLIQUE DOMINICAINE

LANGUEUR SUR LE SABLE FIN SANS FIN

La plage à l'état sauvage sur des kilomètres, de petits hôtels, des restaurants tenus par des Français : c'est tout l'attrait de Las Terrenas, sur la presqu'île de Samana. Ci-dessous : les chutes d'El Limon, où l'on se rend à cheval, pour se baigner dans la piscine naturelle.



Y aller

Air France dessert Punta Cana les lundi, mardi, jeudi et samedi ; Saint-Domingue, les mercredi, vendredi et dimanche. Vol A.r. à partir de 700 €. Rens. au 0 820 820 820. **Corsair** dessert Punta Cana le samedi. Vol A.r. à partir de 616 €. Rens. au 0 825 000 825. On peut réserver un avion-taxi pour Las Terrenas auprès de l'agence JV (0 825 343 343) qui s'occupe aussi des visas et des billets sur tous les vols.

Hôtel

L'Atlantis : la plage est extraordinaire, le calme absolu et la cuisine divine. L'hôtel est tenu par un ancien chef de l'Elysée et sa femme. Réservations sur www.atlantisbeachhotel.com

Restaurants

A LAS TERRENAS.

La Yuca Caliente : tapas et cuisine espagnole.

Casa Boga : un plancher sur la plage pour une belle cuisine basque.

A COSON. Al Paso : poisson crus et grillés.

A rapporter

Des cigares dominicains de la Caja del Cigarro, paseo de la Castanera.