

Als een klavertje drie rond de vulkaan

Frankrijk | La Réunion | Anno 2023

Dinsdag 17 oktober	Saint-Denis	2
Woensdag 18 oktober	Saint-André – Cirque de Salazie – Hell-Bourg – Grand Hazier.....	7
Donderdag 19 oktober	Bois Rouge – Îlet Bethléem – La Saline les Baines	21



Dinsdag 17 oktober | Saint-Denis

Samoussa's en een *cari poulet* of een *cari poisson*. Ze laat er geen gras over groeien. Amper hebben we na onze nachtvlucht uit Parijs voet aan de grond gezet op La Réunion¹⁾, of onze reisgids Marie-Annick laat ons kennismaken met twee van de meest typische producten uit de Creoolse keuken.

Voor de plaatselijke bewoners heeft dit verre stukje Europa in de eerste plaats een Creoolse identiteit

Samoussa's, dat zijn de gefrituurde hapjes in de vorm van knapperige driehoekjes die ondertussen als voorgerecht op tafel zijn verschenen. In feite, zo gaat ze verder, zijn het envelopjes van bladerdeeg met een hartige vulling van groenten en kruiden, soms ook met vlees of vis.

En *cari* is het archetypische gerecht van La Réunion. Nergens op het eiland ontkom je eraan. Het kan een bereiding zijn van kip, varkensvlees, rundsvlees, eend, tonijn, kreeft, octopus, noem maar op. Maar dat doet er niet toe, het is de saus waar het om draait. Je zal daar vrijwel steeds tomaten, uien, look, gember en kurkuma in aantreffen, al kan de bereidingswijze sterk verschillen. Want elk een hanteert zijn eigen geheime recept.

Groot is La Réunion niet. Met iets meer dan 2 500 km² is het zo groot als het Groothertogdom Luxemburg of de Belgische provincie Limburg. Voor de Europese Unie is dit een van de negen zogenaamde *ultraperifere gebieden*, voor Frankrijk is het een van de vijf *Départements d'Outremer*, maar voor de plaatselijke bewoners heeft dit verre stukje

Europa in de eerste plaats een Creoolse identiteit. Dat merkten we afgelopen nacht al aan de leuke Creoolse hoedjes van de stewards op het vliegtuig van Air Austral.

Oorspronkelijk waren het uitsluitend mensen van Franse afkomst, geboren op La Réunion, die Creolen genoemd werden. Tegenwoordig maakt het niet meer uit waar hun voorouders vandaan kwamen – Europa, Afrika, Azië. Het dubbele identiteitsgevoel van een Creool leidt tot een sympathieke en soms zelfs geestige gespletenheid, hebben we al gemerkt. Een Creool schrijft *douzman* als hij *zachtjes* bedoelt – een verbastering van het Franse *doucement*. Sta je op een kruispunt, dan waan je je hartje Frankrijk, want de verkeerslichten, de verkeersborden en de wegsignalisatie zijn door en door Frans. Maar kijk je

naar de omringende vegetatie, dan herken je daar nauwelijks een plant. En nader je de hoofdstad, dan blijkt deze zowel met haar Franse naam Saint-Denis als met haar Creoolse naam Sin Dni aangeduid te worden, ook al is Frans de enige officiële taal op het eiland.

La Réunion is als het ware uit het niets tevoorschijn gekomen

In feite is La Réunion weinig meer dan een onooglijk stipje in de onmetelijke Indische Oceaan, ruim 1 700 km van het Afrikaanse continent en ruim 700 km van grote broer Madagaskar verwijderd. Toch hebben beide eilanden een totaal verschillende ontstaansgeschiedenis. Want Madagaskar is simpelweg een landmassa die van het Afrikaanse



continent losgekomen is. La Réunion daarentegen is als het ware uit het niets tevoorschijn gekomen.

Geleidelijk ontstaat zo een vulkaankegel, net zoals een mol een molshoop produceert door aarde naar boven te woelen

La Réunion bevindt zich immers boven een zogenaamde hotspot. Andere bekende hotspots bevinden zich onder [IJsland](#), [Galápagos](#) en [Hawaï](#). Wat zo'n hotspot precies is, daar zijn de geologen nog niet helemaal uit, maar alleszins is het een plek waar de aardmantel veel heter is dan elders. Het gevolg is dat zich daar geregeld uitbarstingen voordoen waarbij lava naar boven gutst en over de zeebodem uitstroomt. Geleidelijk ontstaat zo een onderzeese vulkaankegel, net zoals een ijverige mol een molshoop produceert door steeds meer aarde naar boven te woelen.



Mauritius, La Réunion en enkele andere eilanden rusten op een onderzees gebergte dat tot aan de Seychellen reikt

Wordt er voldoende lava aangevoerd, dan rijst deze vulkaankegel steeds hoger, tot hij uiteindelijk boven het zeeoppervlak verschijnt. Dat is ongeveer tien miljoen jaar geleden gebeurd toen midden de Indische Oceaan plots het eiland [Mauritius](#) uit het niets verscheen. De geologische activiteit moet vervolgens tot bedaren gekomen zijn, want miljoenen jaren lang gebeurde er niets meer. Tot twee miljoen jaar geleden plots weer een vulkaankegel tevoorschijn kwam. Maar ondertussen was de tektonische plaat die zich onder de Indische Oceaan bevindt een eind over de hotspot heen geschoven. Met als gevolg dat de nieuwe vulkaankegel ongeveer 230 km naar het zuidwesten opdook. De top





van die tweede vulkaankegel noemen wij tegenwoordig La Réunion.

Zou je de Indische Oceaan kunnen leegpompen, dan zou je La Réunion herkennen als het topje van een berg die meer dan zesduizend meter boven de zeebodem rijst. Meer nog, Mauritius, La Réunion en enkele andere eilanden rusten op een langgerekt onderzees gebergte van ongeveer tweeduizend kilometer dat tot aan de Seychellen reikt.

Intussen zijn we klaar voor een korte kennismaking met [Saint-Denis](#). Daarstraks zijn we



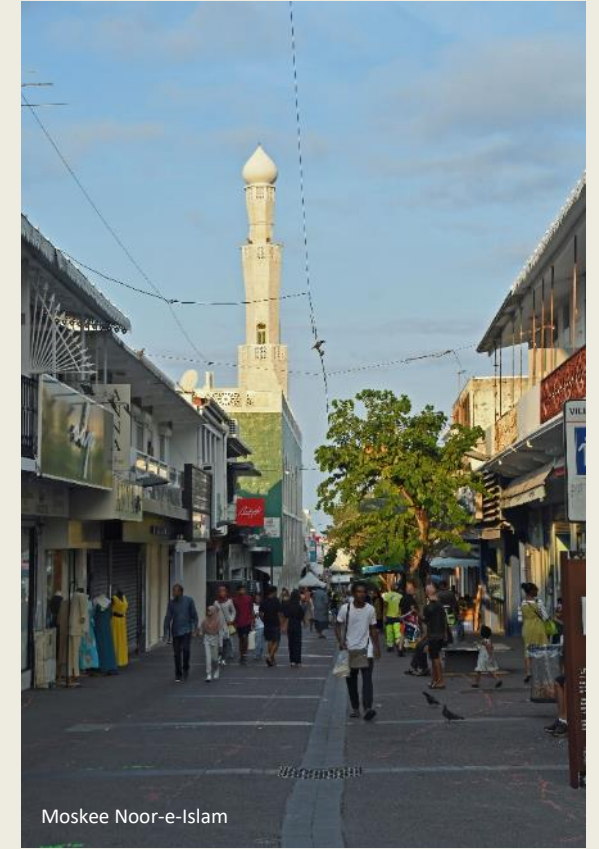
op [Aéroport Roland Garros](#) geland, pal aan de Indische Oceaan. Vandaar ging het voor de lunch onmiddellijk naar restaurant [Lé Gadiamb](#). Dat bevindt zich in de... Rue Roland Garros. Kennelijk heeft La Réunion zijn beroemdste burger hoog in het vaandel.

In Parijs is zelfs het [Stade Roland-Garros](#) naar hem vernoemd. Niet omdat hij een begenadigd tennisser zou zijn geweest, wel omdat hij als piloot furore maakte. In 1913 was hij de eerste om per vliegtuig de Middellandse Zee over te steken – van de Azurenkust naar

Tunesië, een vlucht van ruim 1 100 km met een eendekker. Tijdens de eerste wereldoorlog legde hij als gevechtspiloot de Duitsers het vuur aan de schenen tot hij in 1918, amper vijf weken voor de wapenstilstand, in een luchtgevecht het onderspit dolf.

Tijdens de eerste wereldoorlog legde Roland Garros als gevechtspiloot de Duitsers het vuur aan de schenen

Met ongeveer 150 000 zijn ze, de inwoners



van Saint-Denis. Breng je heel het grootste gebied in rekening dan zijn er dat 320 000. Van de 900 000 eilanders woont dus meer dan één op drie in of rond de hoofdstad.

Voor toeristen is Saint-Denis de belangrijkste, zo niet de enige toegangspoort tot het eiland. Al heeft dat toerisme in het begin van deze eeuw behoorlijke klappen gekregen. Zo was er in 2005 de chikungunya-epidemie, een virusziekte die door tijgermuggen over-

gedragen wordt. Veertig procent van de bevolking werd door de ziekte getroffen, 203 mensen overleefden het niet. Dan kwam de fameuze haaien crisis. Tussen 2011 en 2021 werden voor de westkust zo maar even tweeëntwintig aanvallen van een haai geregistreerd. Tien dodelijke slachtoffers vielen daarbij te betreuren. En in 2020 sloeg de coronapandemie toe. Jammer, want La Réunion heeft enorm veel te bieden, zoals we gaandeweg zullen ervaren.

La Réunion is altijd al een samenleving van verschillende etnische groepen en van mensen van gemengde afkomst geweest

Ook Saint-Denis, niet meteen een toeristische topattractie, heeft zijn charmes. Het is nog altijd zonnig, de temperatuur bedraagt 28 °C. In de hellende straatjes heerst een ontspannen drukte. Geen gekkies hier, mensen flaneren losjes over de trottoirs. Meteen bevestigt het straatbeeld ook het demografisch profiel van het eiland. La Réunion is altijd al een samenleving van verschillende etnische groepen en van mensen van gemengde afkomst geweest.

Hoogbouw is er nauwelijks. Lage, veelal witte huizen boorden de straten af. Soms duikt er een fraaie koloniale villa op, vaak omgeven door een niet altijd even goed onderhouden tuin. Palmbomen ontbreken evenmin in de

straatjes, hoe smal die soms ook zijn. Verloren lopen is in het centrum quasi onmogelijk – het rechthoekige stratenpatroon steekt dat van New York naar de kroon.

Voor statige gebouwen moeten we in de Rue de Paris zijn, het historische hart van Saint-Denis. Oorspronkelijk was dit de Rue Royale, maar van koningen wilden ze in het Frankrijk van na de revolutie niet meer weten. Hetzelfde geldt overigens voor de naam van het eiland. Aanvankelijk heette dat Île Bourbon, naar het Franse koningshuis waar onder meer Lodewijk XIV toe behoorde. Heel even heeft het Île Bonaparte geheten om Napoleon te plezieren, maar uiteindelijk kreeg het definitief de naam La Réunion. Vermoedelijk was dat een verwijzing naar een belangrijke

bijeenkomst, een *réunion*, die in 1792 aan de fameuze mars op de Tuilerieën voorafging en zo uiteindelijk tot de executie van Lodewijk XVI en Marie-Antoinette leidde.

Alsof dat niet volstond, brachten de overlevenden bij hun terugkeer op La Réunion de Spaanse griep met zich mee

De kathedraal staat helaas in de steigers, het stadhuis ook. Waar de Rue de Paris in de Rue de la Victoire overgaat, is een gedenkteken voor de gesneuvelden van *La Grande Guerre* opgericht. De granieten kolom met onderaan een Gallische haan, bovenaan een witmarmeren engel en binnenin een urne met



Franse aarde herinnert aan de 14 500 jongelui – 10 % van de toenmalige bevolking – die net zoals Roland Garros aan het front van de Eerste Wereldoorlog vochten. Duizend driehonderd rekruten bekochten dat met hun leven. Alsof dat niet volstond, brachten de overlevenden bij hun terugkeer op La Réunion de Spaanse griep met zich mee, wat tot de dood van naar schatting nog eens 7 000 tot 20 000 eilandbewoners leidde.

Verse groenten, fruit, kruiden, vlees, vis en dies meer, daarvoor ga je naar de [Petit Marché](#). Toch worden toeristen liever naar de [Grand Marché](#) geloodst. Daar zijn het ambachtelijke producten die de toon zetten –

houtsnijwerk, vlechtwerk, borduurwerk, kleding. Vaak is het artisanat uit Madagaskar afkomstig. Het gebouw zelf dateert van omstreeks 1864. Helemaal in de geest van die tijd is het uit metaal opgetrokken – metalen frames op gietijzeren kolommen overdekken de acht paviljoenen.

Helemaal in de geest van die tijd is de Grand Marché uit metaal opgetrokken

Na het avondmaal in open lucht komt een slaapmutsje ter tafel. En wat voor een. Het is de fameuze *rum arrangé* die we mogen degusteren. Een drank die met eilanden zoals de Caraïben en La Réunion geassocieerd

wordt, waar al eeuwenlang zowel suikerriet als rum geproduceerd wordt. En waar slaafgemaakten bij dat laatste een doorslaggevende rol gespeeld hebben.

De bereiding is oersimpel. Je voegt ingrediënten naar keuze – dat kan vanille zijn, ananas, lychee, mango, noem maar op – aan een fles rum toe en je waakt erover dat deze smaakmakers volledig ondergedompeld zijn. Dan sluit je de fles, schudt ze stevig en plaatst ze op een koele, donkere plek. Daar laat je de ingrediënten minstens een maand, maar niet meer dan zes maanden lang weken – *macereren* noemt men dat eigenlijk. Al die tijd mag je geregeld proeven om te zien of je misschien de gewenste smaak al te pakken hebt.

Al die tijd mag je geregeld proeven om te zien of je misschien de gewenste smaak al te pakken hebt

Vaak zijn de recepten generaties oud en heeft elke producent, zelfs elk huishouden, zijn eigen unieke recept. Kortom, het is de trots van elk etablissement. Zo ook ons hotel, dat ons de keuze biedt tussen een *rum arrangé* met tijm en honing, met gedroogde sinaasappel en banaan, of met lychee en rode bosvruchten. Onnodig te zeggen dat we ze alle drie moeten proeven. Want alleen dan kan je echt vergelijken.

[Top](#)



Woensdag 18 oktober | Saint-André – Cirque de Salazie – Hell-Bourg – Grand Hazier

Bekijk je een wegenkaart van La Réunion, dan oogt die vrij eenvoudig. Het binnenland is immers moeilijk of bijna niet toegankelijk, het leven op het eiland speelt zich vooral op de kuststrook af. De ruggengraat van het wegennet wordt dan ook door de ringweg langs de kust gevormd, een comfortabel asfaltlint van tweehonderd kilometer dat heel het eiland omspant. Zit het wat mee met de files, dan ben je makkelijk in vier uur rond. Maar files zijn er gegarandeerd, aldus Marie-Annick. *Congestions* zijn hier vaste prik. Zou je alle voertuigen van La Réunion op de ringweg parkeren, dan zouden ze drie rijen dik staan. Alle transport verloopt hier immers over de weg. De enige treinverbinding werd al in 1976 buiten werking gesteld. Tegenwoordig loopt er alleen nog een toeristisch treintje over een afstand van vier kilometer.

Slavernij werd een structurele en onmisbare component van de lokale economie

Die kustweg volgen we vandaag oostwaarts. Van Saint-Denis gaat het via Sainte-Marie en Sainte-Suzanne naar Saint-André. Een pater-noster van heiligennamen, zo lijkt het wel. Dat is geen toeval. Devote katholieken hebben erover gewaakt dat van de 24 gemeenten die La Réunion rijk is, de twaalf belangrijkste kustgemeenten de naam van een heilige dragen. Vier gemeenten aan de noord-

oostkust kregen de naam van een vrouwelijke heilige, in het westen en het zuiden daarentegen zijn het overal mannen.

Intussen zijn de eerste suikerrietvelden aan het raam verschenen. Wat aanvankelijk vooral geproduceerd werd op La Réunion was koffie. Een zeer arbeidsintensieve bedrijvigheid is dat, de vereiste arbeidskrachten werden systematisch uit Afrika geïmporteerd

in de vorm van slaafgemaakte zwarten. Slavernij werd zo een structurele en onmisbare component van de lokale economie. Vanaf 1715 was koffie het belangrijkste handelsgewas van het eiland.

Daar kwam verandering in toen het Frankrijk van Napoleon La Réunion aan de Britten moest afstaan. Het zou een bewind van korte duur worden, want amper vijf jaar later, in 1815, kregen de Fransen hun eiland terug en

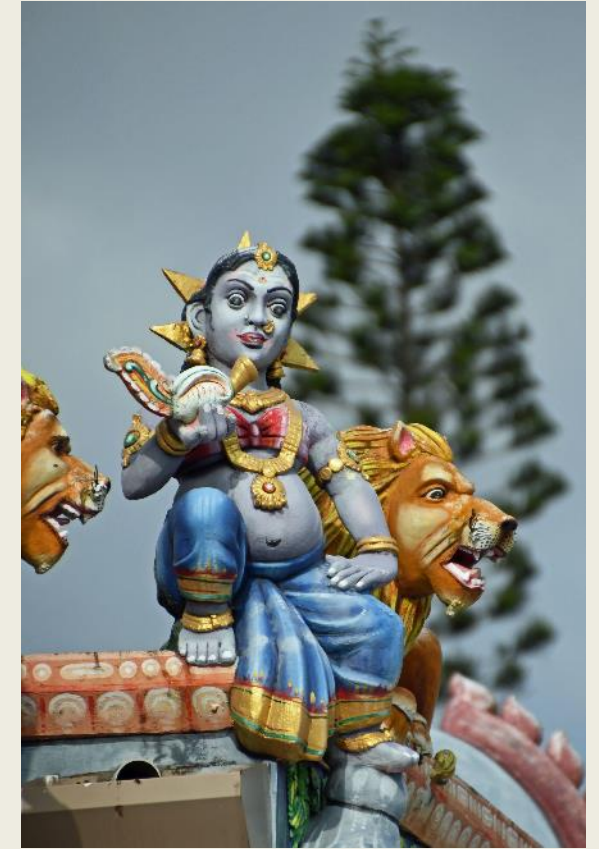
noemden het weerom Île Bourbon. Toch volstond dat korte interludium voor de Britten om twee volledig nieuwe gewassen te introduceren – suikerriet en vanille.

In feite was suikerriet uit [Nieuw-Guinea](#) afkomstig, een eiland ten noorden van Australië. Aanvankelijk was het niet zozeer de bedoeling om suiker te produceren, men was er vooral op uit om alcohol te maken. Daarvoor had men de *melasse* nodig, het stroopachtige bijproduct. Naarmate echter in Europa de vraag naar suiker toenam, ging men zich daar meer en meer op richten. Van 1848 tot 1864 beleefde de suikerproductie haar gouden jaren op La Réunion.

Dat in 1794 de slavernij afgeschaft werd, daar hadden de plantageboeren op La Réunion geen oren naar

Daarna kwam de neergang. Suikerrietplantages kregen geregeld met cyclonen en periodes van droogte af te rekenen, maar ook de Afrikaanse suikerrietboorder deed zijn duit in het zakje. Die mot legt haar eitjes graag op de bladeren van een suikerrietplant, zodat de larven zich met het blad kunnen voeden en vervolgens een tunneltje in de stengel kunnen boren om daar in veilige omstandigheden te verpoppen. Dat Europa ondertussen begonnen was om ter plaatse suiker uit suikerbieten te trekken was ook al geen goed





nieuws.

Toch is suikerriet tegenwoordig nog altijd het belangrijkste exportproduct van La Réunion. Kleinere spelers op de markt zagen zich gedwongen de boeken te sluiten, waardoor grote spelers meer ruimte kregen om te investeren en te moderniseren. Slechts twee suikerfabrieken staan nu nog voor de verwerking in – Bois Rouge hier in het noordoosten en [Le Gol](#) in het zuidwesten. Samen produceren ze elk jaar 200 000 ton geraffineerde suiker, het resultaat van de verwerking van

twee miljoen suikerrietplanten.

Nogal logisch dus dat er op La Réunion her en der hindoetempels staan. Meer dan duizend zijn het er

Zo bereiken we [Saint-André](#), de grootste stad op de oostkust. De bovenwindse kust van La Réunion is dit. Wind voert er constant wolken aan van op de Indische Oceaan. Die boten dan op het gebergte, met neerslag tot gevolg. Het is dan ook bij uitstek een groene

kust met een abundante vegetatie.

Dat in 1794 in de nasleep van de Franse Revolutie de slavernij afgeschaft werd, daar hadden de plantageboeren op La Réunion geen oren naar. Slaafgemaakte zwarten waren simpelweg onmisbaar, zonder hen stuurde de economie ineen. Vijftig jaar later, tijdens het revolutiejaar 1848, werd evenwel de Tweede Franse Republiek uitgeroepen. Dit keer was het menens. De slavernij werd definitief afgeschaft, ook op La Réunion. Zes-

tigduizend slaafgemaakten kregen er de vrijheid. De dag waarop dat gebeurde, 20 december, groeide op het eiland zelfs tot een nationale feestdag uit – *Fèt Kaf*, het *Feest van de Kaffers*. Een naam die ons tegen de borst stuit, maar hier kennelijk niet als discriminerend ervaren wordt.

Maar de plantageboeren zaten nu met de handen in het haar. Waar moesten ze voortaan hun goedkope arbeidskrachten vandaan halen? Het antwoord op die vraag kwam uit

het oosten, meer bepaald uit Zuid-India. *Malabars* werden ze genoemd, de mensen die ginds de zware leefomstandigheden van de allerlaagste kasten ontvluchtten en hier als contractarbeiders een nieuw leven trachtten op te bouwen. Veelal waren dat hindoeïstische Tamils. Naar schatting één inwoner op vier in La Réunion stamt van deze Malabars af.

Tempelbezoeken zijn niet aan zon- of feestdagen gekoppeld

Nogal logisch dus dat er op La Réunion her en der hindoeïstische tempels staan. Meer dan duizend zijn het er, verspreid over heel het eiland. De [Temple du Petit Bazar](#) in Saint-André is er daar een van. Hij is aan Sri Murugan gewijd, een zoon van Shiva en Parvati die bij de Tamils bijzonder populair is.

Voor al de *gopuram*, de monumentale toegangspoort, maakt indruk. Het moeten er honderden zijn, de goden, godinnen, dieren en mythische wezens die erop afgebeeld zijn. Net zoals bij de tempels in Zuid-India vormen



Offerbloemen klaarleggen



Pauw



al die figuren een kleurrijk geheel waar je niet op uitgekeken raakt. De tempel dateert uit 1900, maar is in 2018 gerestaureerd, waardoor de pasteltinten nog steeds hun volle glorie behouden, in weerwil van het warme en vochtige klimaat.

Voor het belangrijkste schrijn staat een koppel te bidden terwijl enkele priesters toekijken. Heel de week door kan je hier gelovigen aantreffen, want tempelbezoeken worden niet aan zon- of feestdagen gekoppeld. Vooraan zijn enkele vrouwen bezig bloemen klaar te leggen. Gelovigen zullen die kopen om ze vervolgens te offeren.

Onze verkenning van het woeste binnenland kan nu beginnen. *Les Hauts* noemen ze hier alles wat niet tot de kuststrook behoort. En daar is een reden voor. Want eens je de kuststrook verlaat, kom je in een totaal andere wereld terecht. Dat blijkt al meteen wanneer we stroomopwaarts de vallei van de [Rivière du Mât](#) volgen. Bijna loodrecht rijzen aan weerskanten de bergwanden omhoog. Op sommige



Cirque de Salazie

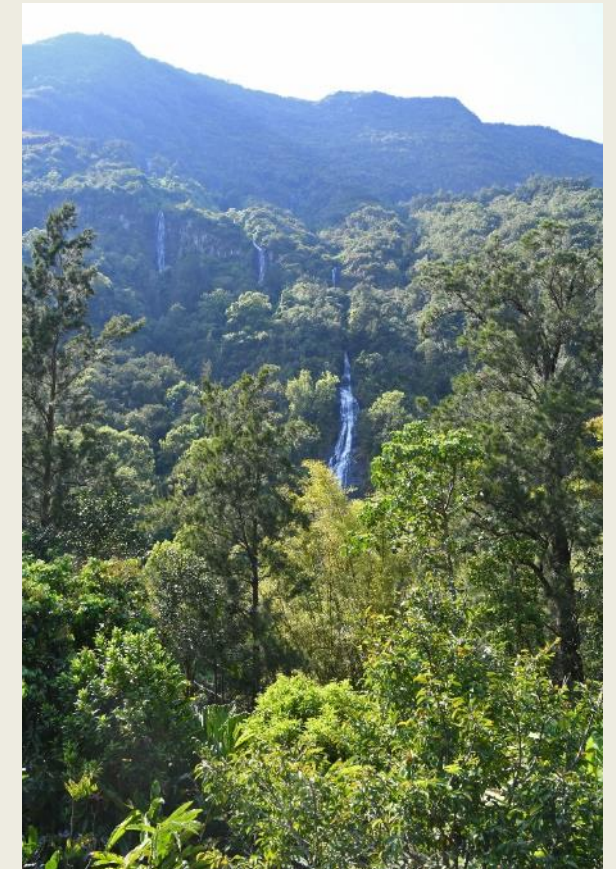
stroken is de vallei zo smal dat er nauwelijks ruimte rest voor een weg langs de rivier. Dat alles is met een weelderige vegetatie bedekt, want de wind brengt van over de oceaan voortdurend neerslag mee. Groen in al zijn tinten is de enige kleur die je hier ziet.

Door erosie hebben zich binnen die caldeira drie cirques gevormd, die zich als een klavertje drie netjes rond de Piton des Neiges schikken



Cascade Blanche

Hoe dit landschap tot stand gekomen is, is een verhaal op zich. Toen twee miljoen jaar geleden La Réunion uit de Indische Oceaan tevoorschijn kwam, was het topje van de Piton des Neiges het eerste wat boven water kwam. Nog steeds is deze vulkaan met zijn 3 070 m de hoogste berg van La Réunion en zelfs de hoogste van alle eilanden in de Indische Oceaan. Maar aanvankelijk moet hij nog veel hoger geweest zijn – minstens vierdui-



zend meter, vermoedt men – want ongeveer 150 000 jaar geleden is hij ingestort waardoor een enorme caldeira ontstond.

Door erosie hebben zich binnen die caldeira drie *cirques* gevormd, drie keteldalen die zich als een klavertje drie netjes rond de Piton des Neiges schikken. Waarschijnlijk heeft het slechts twintigduizend jaar geduurd om het landschap in zijn huidige vorm te gieten. In dit tropische klimaat, met zijn mix van hitte, regenval en cyclonen, is de kracht van de erosie dan





ook enorm. Een verbijsterend landschap is het geworden, een mikmak van plateaus, pieken, kloven en dalen die vaak amper of niet toegankelijk zijn. Maar dat zullen we de komende dagen pas echt kunnen appreciëren wanneer we het massief rond de Piton des Neiges vanuit de hoogte bekijken – van op de rand van een van de keteldalen of vanuit een helikopter.

Boven op de top van de Piton des Neiges kan het 's winters 0 °C worden. Er zijn daar al mensen van de kou gestorven

Voorlopig verkennen we de keteldalen dus vanuit kikvorsperspectief. Vandaag is het [keteldal van Salazie](#) aan de beurt, het meest toegankelijke van de drie. De komende dagen zullen we het [keteldal van Cilaos](#) exploreren, enkel toegankelijk via de beruchte N5 met zijn 418 bochten en ettelijke tunnels. En dan is er nog het hallucinante [keteldal van Mafate](#) waarin je alleen te voet of met de helikopter kan afdalen.

De smalle weg, vaak slechts één rijstrook breed, kronkelt tussen de steile, dichtbegroeide bergwanden verder omhoog. Hier en

daar zijn er zelfs pittige hellingen. Slechts twee seizoenen kennen we op La Réunion, aldus reisgids Marie-Annick. Lente en herfst bestaan hier niet, de winter gaat meteen in de zomer over, en omgekeerd. Helemaal boven op de top van de Piton des Neiges kan het 's winters zelfs 0 °C worden. Er zijn daar al mensen van de kou gestorven. Maar zijn naam ten spijt, ligt er nooit sneeuw op deze uitgedoofde vulkaan.

Het zit ons mee, de zon lijkt vandaag niet van plan te wijken. Regen is hier nochtans vaste

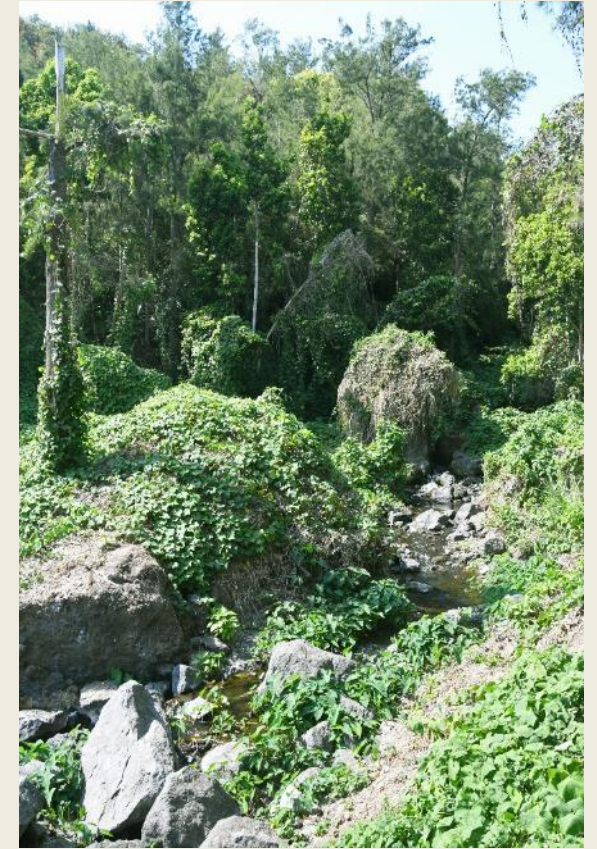
prik. Ooit viel er twee meter neerslag op vierentwintig uur tijd. Watervallen zijn er dan ook te kust en te keur. Behoorlijk indrukwekkend is de [Cascade Blanche](#). Van op een hoogte van 1 022 m dondert hij naar beneden, 640 m diep. Een kwartiertje later duikt de [Cascade du Voile de la Marée](#) op, samen met de 7 Cascades du Mât.

Erg populair op La Réunion is de *chayote*, een groente die vooral in dit keteldal gekweekt wordt. Hier heeft ze de koosnaam *chouchou* gekregen. Marie-Annick wijst een aanplanting aan. Het blijkt een klimplant te zijn,





Mare à poule d'eau



waarvan de lange stengels over een staketsel geleid worden, vergelijkbaar met de wijze waarop in Nieuw-Zeeland kiwi's gekweekt worden. Gemiddeld levert een plant een tachtigtal peervormige, lichtgroene vruchten van een centimeter of tien. Het gebruik ervan is vergelijkbaar met dat van courgettes. Je kan er salades mee maken, soep, saus, gratin, compote, ...

Een korte wandeling brengt ons bij de Mare à poule d'eau, een stemmig



Chayote (chouchou)

meertje verscholen in het bos. De uitbundige vegetatie en de heuvels in de achtergrond worden perfect in het rimpelloze water weerspiegeld. Blauwe libellen zweven laag boven het water, maar de waterhoenen waaraan het meertje zijn naam ontleent zijn nergens te bespeuren.

Midden het keteldal prijkt de indrukwekkende, 1 356 m hoge Piton d-Anchaing. Van op de Point du Jour,



Piton d'Anchaing

920 m hoog, hebben we daar een uitstekend zicht op. Een schier ontoegankelijke berg, zo lijkt het, met zijn steile, dichtbeboste wanden.

Even later bereiken we Hell-Bourg, een kleurrijke verzameling Creoolse huizen te midden van weelderig groen, aan alle kanten door het spectaculaire gebergte omringd. Ooit was dit een vakantieoord voor vooraanstaande Creoolse families, want je kon er van de weldaden van thermische bronnen genieten. Maar in 1948 heeft een



aardverschuiving daar komaf mee maakt.

Hell-Bourg is een kleurrijke verzameling Creoolse huizen te midden van weelderig groen, aan alle kanten door het spectaculaire gebergte omringd

We richten onze schreden meteen naar Maison Folio. Ze dateert van omstreeks 1860, deze authentieke Creoolse villa, en ze is in 1969 prachtig gerestaureerd. Het pand betreed je via een portaal met een



Piton des Neiges



authentieke markies die de bezoeker tegen zon en regen beschermt. Binnen tref je historische meubels aan, waaronder een alleraardigst hemelbed. Maar het is haar botanische tuin, het levenswerk van Raphaël Folio, waar de villa haar grootste faam aan ontleent. Raphaëls kleinzoon begeleidt ons met genoegen door de wonderlijke wereld van tropische planten met de meest buitenissige vormen en kleuren.



*Waarom heeft de franciscea
zowel witte als mauve bloemen?*

Neem bijvoorbeeld de *franciscea*, een boom met zowel witte als mauve bloemen. Waarom twee kleuren? Dat is een kwestie van efficiëntie. Normaal zijn de bloemen mauve, maar zodra ze bevrucht zijn, worden ze wit, zodat vlin-
ders er geen energie meer aan verspil-
len. Of neem de gele uitstulpingen die
op een boomstam lijken te groeien. Het
lijken wel banaantjes, maar in feite zijn



Orchidee

het de voorraadkamertjes van een orchidee die zich als een klimplant tegen de boom omhoog gewerkt heeft.

Zelfs een stralenschildpad blijkt zich hier thuis te voelen. Een bedreigde diersoort is dat, met een heel merkwaardig, stervormig patroon op haar schild. Geen twee zulke tekeningen zijn gelijk, elk patroon is zo uniek als een menselijke vingerafdruk. Hoe oud deze schildpad is, weten we niet, maar haar oudste soortgenoot zou 188 jaar geworden zijn.



Orchidee

Dat de drie keteldalen voor La Réunion veel meer betekenen dan louter geologische curiositeiten wordt ons meteen duidelijk op de expositie *Salazie au Cœur du Royaume Maron de l'Intérieur* in het plaatselijke gemeentehuis. Want vooral vanaf de 18e eeuw werd dit moeilijk toegankelijke binnenland het favoriete toevluchtsoord van de *marons*²⁾, de weggelopen slaafgemaakten.

Honderdvijfentachtig jaar lang was slavernij de motor van de economie van La Réunion.

Hele scheepsladingen slaafgemaakte zwarten werden daartoe uit oostelijk Afrika en Madagaskar aangevoerd. De omstandigheden op de plantages waren onmenselijk, bij het minste vergrijp werden de wreedste straffen toegepast. Het verbaast dan ook niet dat slaafgemaakten, zodra ze daar de kans toe zagen, de benen namen.

Het keteldal van Salazie was een vrij populair toevluchtsoord voor deze *marons*. Dat blijkt

alleen al uit de naam, want in het Malagasisch, de taal van de slaafgemaakten uit Madagaskar, betekent dat *goede kampeerplaats*. Een sinecure om naar hier te komen was het alleszins niet, want de asfaltweg waarlangs we gekomen zijn, bestond toen natuurlijk niet.

Het lijken wel banaantjes, maar in feite zijn het de voorraadkamertjes van een orchidee



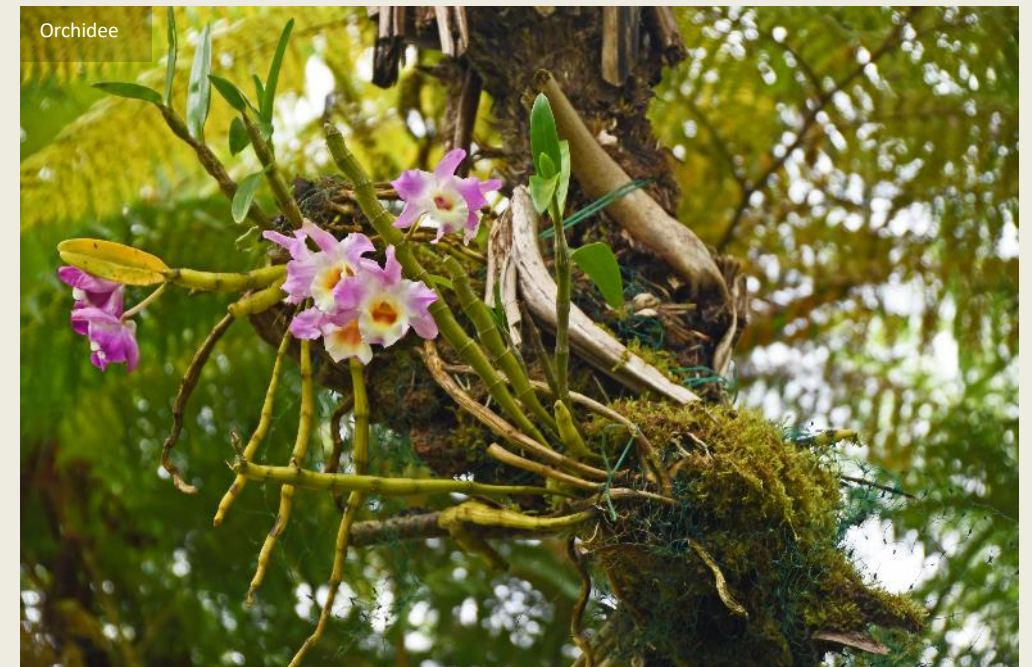
Orchidee met 'banaantjes'



Het stralenpatroon van de stralenschildpad is zo uniek als een vingerafdruk

Uiteraard lieten de plantageboeren het daar niet bij. Ze stuurden er slavenjagers op af die tot taak hadden zoveel mogelijk *marons* te pakken te krijgen – levend of dood. Bleek het noodzakelijk de *maron* te doden, dan sneden ze hem een oor en een hand af als bewijs van de succesvolle afloop van de operatie. Kon-

Eens in het keteldal gearriveerd, probeerden ze zich op een van de steile heuvels terug te trekken. Ontoegankelijk of niet, een zekere Anchaing wist zich met zijn gezin op de Piton d'Anchaing te vestigen, de berg waar we daarstraks naar stonden te kijken. Vaak ontstonden in de keteldalen op die manier bloeiende gemeenschappen. Dat deze *maronage* een blijvende invloed uitgeoefend heeft op de cultuur en de samenleving van La Réunion is onbetwistbaar.





den ze de *maron* levend terugbrengen, dan stonden hem gruwelijke straffen te wachten. Tussen 1710 en 1765 werden 335 *marons* gevangen genomen en 145 gedood.

Wat een maron te wachten stond als hij levend gevat werd, staat in artikel XXXI van de beruchte Code Noir uit 1723

Een van deze slavenjagers was een zekere Bronchard. Hij was het die Anchaing en zijn gezinnetje wist te vatten. Waarschijnlijk



Piton d'Anchaing (in de achtergrond)

heeft hij Anchaing gedood en zijn partner Héva en haar kinderen terug meegevoerd naar hun 'wettige eigenaar'.

Wat een *maron* te wachten stond als hij levend gevat werd, staat in artikel XXXI van de beruchte Code Noir uit 1723. Bij het eerste vergrijp werden hem de oren afgesneden en kreeg hij een *fleur de lys*, een Franse lelie, op de schouder gebrand. De tweede keer kreeg hij een *fleur de lys* op de andere schouder en werden hem de hamstrings ter hoogte van de knieholte doorgesneden. Niet alleen

leidde dat tot ondraaglijke pijn, ook het lopen en zelfs het stappen werd schier onmogelijk. Toch voorzag de Code Noir volledigheidshalve nog in een straf na de derde ont-snappingspoging, met name de doodstraf.

Hell-Bourg laten we na de lunch achter ons. Een kennismaking met het zwarte goud van La Réunion hebben we nu in het verschiet. Na saffraan is dit de tweede duurste specerij ter wereld, aldus Marie-Annick. Waarom vanille zo duur moet zijn, wordt ons snel duidelijk in de Vanilleraie van de [Grand Hazier](#), een



grote vanilleplantage nabij Sainte-Suzanne.

Dat deze maronage een blijvende invloed uitgeoefend heeft op de cultuur en de samenleving van La Réunion is onbetwistbaar

Wil je vanille telen, dan moet je aan drie voorwaarden voldoen. Bertrand Côme kan het weten, hij is de directeur van deze coöperatieve. Vooreerst heb je veel water nodig, legt hij ons uit, daarom wordt vanille enkel

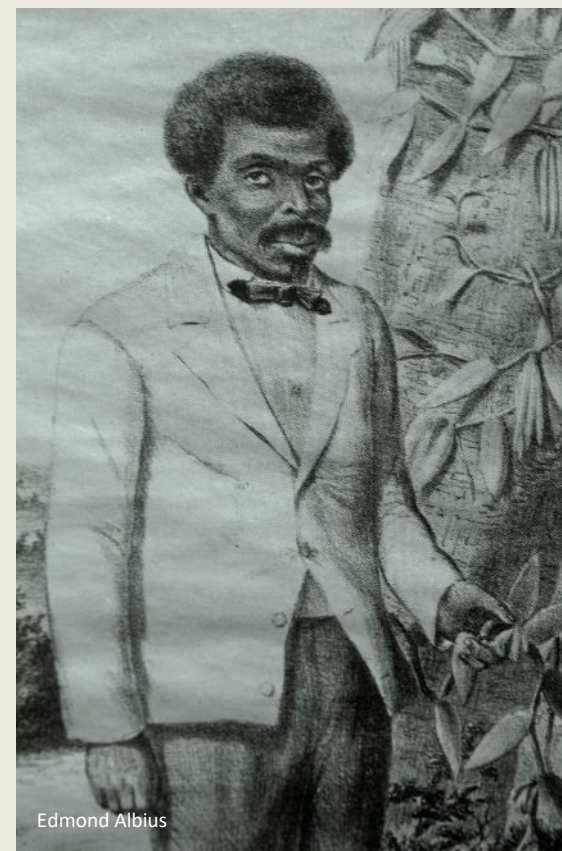


Vanilleplanten

op de oostkust van La Réunion geteeld. Voorts moet het steeds voldoende warm zijn, dat wil zeggen minstens 25 °C. In het binnenland moet je er dus niet aan beginnen, vanilleteelt is enkel aan de kust mogelijk. En ten slotte moeten de planten in de schaduw staan. Daarom zijn er hier zwarte netten over de planten gespannen. Die houden 25 % van het zonlicht tegen.

In feite is vanille een soort orchidee. De plant is uit Mexico afkomstig. Daar was ze al bij de

Azteken bekend. In 1819 werd ze op La Réunion geïntroduceerd. Maar wat men zich niet realiseerde, was het feit dat vanille uitsluitend door één bepaalde soort bijen bestoven wordt. Op La Réunion komen die bijen helemaal niet voor. Al dat gedoe met vanille leek dus een maat voor niets, want kunstmatige bevruchting was zeer omslachtig. Weliswaar is de plant hermafrodit en kan ze zichzelf bevruchten, maar een plaatje tussen de zaaddelen belet dat. Wetenschappers waren driftig naar een efficiënte bevruchtingsmethode op zoek.



Edmond Albius

Een piepjonge zwarte slaafgeborene die de wetenschappelijke gemeenschap voor schut zet, moest niet op applaus rekenen

Tot Edmond Albius, een twaalfjarige slaafgeborene, in 1841 zijn stunt uithaalde. Deels per toeval slaagde hij erin een vanilleplant te bevruchten, simpelweg door met de hand de stampers en de meeldraden tegen elkaar te drukken. Dat leidde tot een regelrechte revolutie in de vanilleteelt. La Réunion werd zelfs marktleider in de productie van vanille. Maar



Vanilleplant – Bloemen, verwelkte bloemen en peulen

Edmond zelf heeft er niet veel deugd aan gehad. Een piepjonge zwarte die de wetenschappelijke gemeenschap voor schut zet, moest niet op applaus rekenen. In 1880 stierf hij, weliswaar als vrij man, in armoede.

Het neemt niet weg dat de bestuiving nog altijd een arbeidsintensieve bezigheid is. Doorgaans telt een vanilleplant een vijftiental bloemen, maar die bloeien slechts één dag per jaar en niet eens op dezelfde dag. Toch moet de bestuiving precies op die ene dag plaatsvinden, en dan nog alleen 's morgens.

Men moet er dus als de kippen bij zijn. Van september tot december worden de planten dag in, dag uit – ook op zondag, beklemtoont Bernard – gecheckt en zo nodig manueel bestoven. Met een vleugje ironie worden de vrouwen die dit doen *les marieuses* genoemd, de koppelaarsters.

De bestuiving moet precies op die ene dag plaatsvinden, en dan nog alleen 's morgens

Twee maanden duurt het nu vooraleer de peulen ongeveer twintig centimeter lang en dus volgroeid zijn. Maar pas na negen maanden zijn ze plukrijp. Weer is het oppassen geboden, want de peulen kunnen nu elk moment openbarsten en dat mag niet. Tussen juni en augustus worden ze derhalve om de veertien dagen individueel gecheckt en zo nodig geplukt. Zo krijgt men zes tot zeven oogsten. Voor zijn plantage van twee hectaren heeft Bernard zes mannen nodig om deze klus te klaren.

Elke levering van rauwe peulen heeft een verschillend terroir en een verschillend aantal uren zonneshij

Om te beletten dat de geoogste peulen toch nog openbarsten, worden ze drie minuten in water van 65 °C geplaatst. Zo wordt glucovanilline gevormd, een molecule die er meteen ook voor zorgt dat de vanille niet vervliegt.



Van de waterketel gaat het meteen naar een kist die met dekens afgedekt is. De groene peulen ondergaan daar een soort fermentatie bij een temperatuur van 40 tot 50° C en komen vierentwintig uur later tevoorschijn als de mooie chocoladebruine peulen die wij kennen. De inhoud van zo'n kist is ongeveer € 100 000 waard. Zowat 5 % daarvan vervliegt. Maar we worden wel op de volle 100 % belast, verzucht Bernard.

Volstaat dit? Bijlange niet, grijnst Bernard. De vochtige peulen moeten uitdrogen – vijftien dagen in volle zon, twee tot drie maanden in de schaduw – en dan nog eens een jaar rijpen om hun volle aroma's te ontwikkelen.

Dat rijpingsproces is overigens niet het enige wat vanille met wijn gemeen heeft. La Vanilleraie heeft vijftientig leveranciers van rauwe peulen. Elk hebben ze een verschillend *terroir* en een verschillend aantal uren zonneschijn. Dus ook een eigen smaak en een eigen kwaliteit. Peulen van verschillende leveranciers mengen is niet aan de orde. De



Kanonskogelboom (couroupita guianensis)



Madagaskardaggecko

roosters waarop de peulen gedroogd worden, dragen dan ook de namen van de leveranciers.

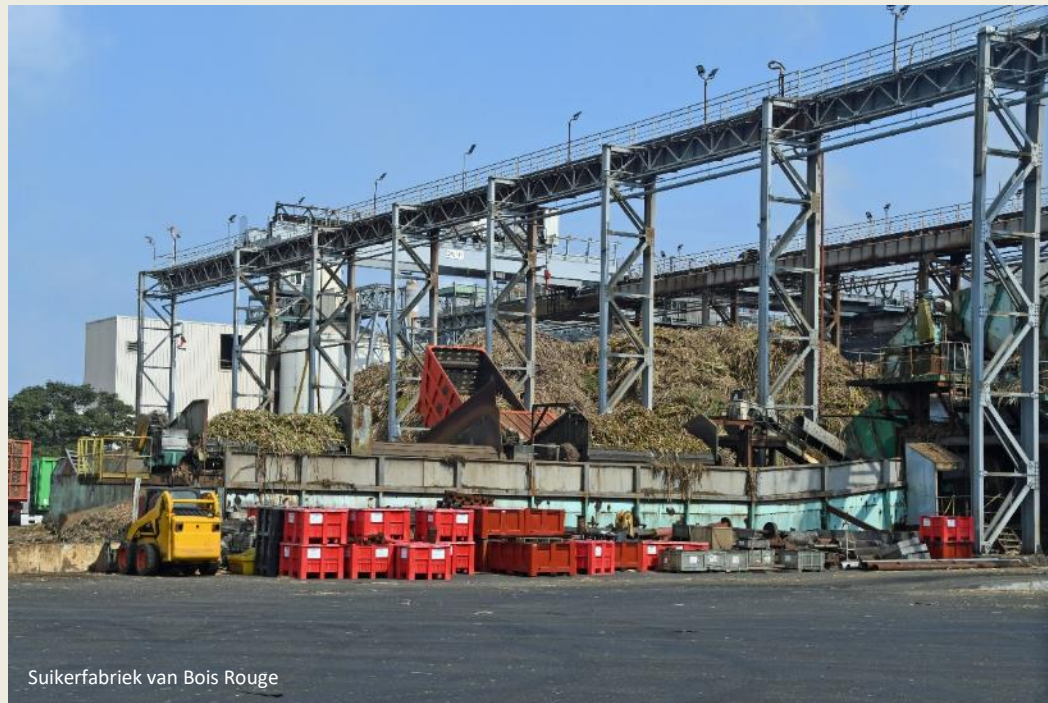
*We beginnen ons af te vragen
waarom de tweede duurste specerij
ter wereld zo goedkoop is*

Nog is het productieproces niet ten einde. Een jongedame is druk bezig peulen op basis van kleur, elasticiteit en rijpheid te sorteren. Worden de peulen verpakt, dan moeten alle stokjes in dezelfde verpakking dezelfde lengte hebben – ergens tussen 10 en 28 cm. De lengte van de stokjes hangt af van de druk die bij de manuele bestuiving uitgeoefend is. Voeg daaraan toe dat vanillestokjes gemas-seerd worden om de geur gelijkmatig over het volledige stokje te verspreiden, en je mag stellen dat elk vanillestokje in de loop van het productieproces acht keer een individuele behandeling ondergaan heeft. We beginnen ons af te vragen waarom de tweede duurste specerij ter wereld zo *goedkoop* is.

[Top](#)



Het waren niet alleen de *marons*, de weggelopen slaafge-maakten, die in de 18e eeuw hun toevlucht in het binnen-land zochten. Ook vrije burgers voelden zich op de kuststrook niet altijd veilig, legt Marie-An-nick uit terwijl Fabrice onze bus nogmaals oostwaarts over de ringweg stuurt. Dat had met de *forbans* te maken, de piraten die de wateren rond het eiland beheersten en de kustbevol-king voortdurend terroriseer-den. Veel burgers kozen eieren voor hun geld en vestigden zich dieper landinwaarts. Terwijl de *marons* steevast voor de onher-



bergzame keteldalen opteer-den, zochten zij liever een veilig onderkomen op rustige plekken diep in de bossen van de kuststrook, de zogenaamde *îlets*.

Een daarvan was Îlet Bethléem, onze bestemming voor van-daag. Voor de lokale bevolking is dat tegenwoordig een gelief-koosde plek om te wandelen en te zwemmen, of om op zondag te picknicken. Voor schoolrei-zen is het een klassieke bestem-ming geworden. Voor pelgrims is het zelfs een populair bedevaartsoord.

Maar voor zijn oorspronkelijke bewoners was Îlet Bethléem



Grote textorwever
bouwt nest



Bamboebosje met nesten van grote textorwevers



Grote textorwever
bouwt nest

een somber oord van schrijnende armoede te midden van een prachtige natuur.

Af en aan vliegen ze, deze grote gele vogels, druk in de weer om hun woonst te vervolmaken

Intussen zijn we te midden van de suikerrietvelden rond Sainte-Suzanne beland. Op een van de velden zijn ze druk bezig suikerriet machinaal te oogsten. Op dit relatief vlakke terrein kan dat, legt Marie-Annick uit, maar

80 % van de suikerrietvelden bevinden zich in *Les Hauts* en daar moet je met de hand oogsten. Een ervaren arbeider kan met zijn machete tot vier ton per dag kappen. Dat levert hem twaalf euro per ton op.

In de verte ontwaren we het imposante silhouet van Bois Rouge, een van de twee suikerfabrieken van La Réunion. Suikerriet oogsten doen ze hier van juli tot december. Dat is dan ook de enige periode waarin deze suikerfabriek in bedrijf is.



Deel van nest van grote textorwever

Maar dan wel vierentwintig uur per dag, beklemtoont Marie-Annick. Tractoren met zwaar beladen aanhangwagens staan geduldig aan te schuiven. Op een balans worden de voertuigen met vracht en al gewogen, straks zullen de lege voertuigen nog eens over een balans passeren.

Niet alleen suiker wordt hier geproduceerd, maar ook de *melasse*, het stroopachtige bijproduct dat niet voor menselijke consumptie geschikt is, maar wel



nog voldoende suiker bevat om er rum van te maken. En ook de *bagasse*, het afvalproduct in de vorm stengels, vindt als biomassa zijn weg naar de energiecentrales.

Îlet Bethléem was een somber oord van schrijnende armoede te midden van een prachtige natuur

Inktzwarte wolken hebben zich intussen boven het binnenland verzameld. We hebben nattigheid in het verschiet. De miezerige



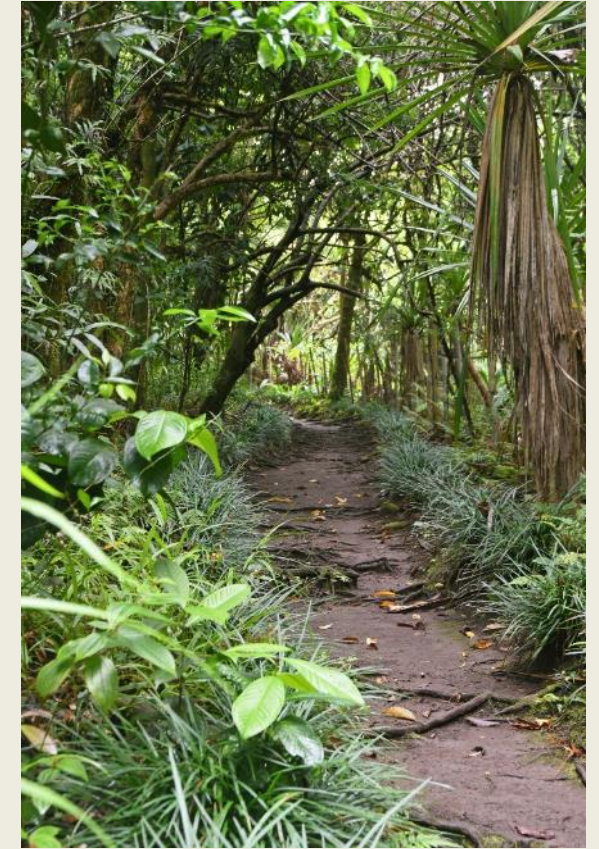
Aangeplante lycheebomen

neerslag laat niet lang op zich wachten en gaat al snel over in een heuse plensbui. Maar zodra we op de parking van [Îlet Bethléem](#) arriveren, is het gedaan met regenen. En straks zal blijken dat dat voor de rest van de dag geldt.

Meteen daagt Geoffrey op, de man die ons doorheen deze prachtige natuur zal begeleiden. Maar eerst raapt hij iets op wat een deel van een vogelnest blijkt te zijn. We hoeven het hoofd maar in de nek te leggen om bo-

venaan in een enorme bamboestruik tientallen zulke nesten te zien hangen. Een heuse kolonie van grote textorwevers is het. Af en aan vliegen ze, deze grote gele vogels, druk in de weer om hun woonst te vervolmaken. Dat doen ze terwijl ze ondersteboven aan hun nest hangen, want de opening is steeds naar beneden gericht om het mogelijke indringers extra moeilijk te maken.

Aan de buitenkant blijkt het weversnest van smalle strookjes palmbladeren gemaakt te zijn, terwijl het binnenin met stukjes bamboe



bekleed is. Zouden we in zo'n nest kunnen binnendringen, dan zouden we eerst in een tunneltje belanden dat toegang geeft tot een voorkamertje. Een dorpeltje scheidt dit voorkamertje van de eigenlijke nestkamer, zodat eieren niet uit het nest kunnen rollen.

Doorgaans valt hier vijf tot zes meter regen per jaar – niet meteen een mededeling waarop wij zaten te wachten



Een heel bijzondere site noemt Geoffrey deze omgeving. Niet alleen vanwege haar opmerkelijke geschiedenis, maar ook klimatologisch. Doorgaans valt hier vijf tot zes meter regen per jaar – niet meteen een mededeling waarop wij zaten te wachten. Beneden zullen we een rivier aantreffen, de Rivière des Marsouins. Vaak blijkt die als een barrière voor de regen te fungeren. Soms zal het aan de andere kant van de rivier regenen, en aan deze zijde niet.

Maar het zijn in de eerste plaats de gebeurtenissen in de 18e eeuw waaraan Îlet

Bethléem zijn faam ontleent. Zo’n vijf- à zeshonderd mensen hadden hier toen hun toevlucht gezocht. *Ze voeden zich enkel met de opbrengst van de visvangst en de jacht. Ze worden hier geboren, ze leven en sterven hier zonder ooit deze plek, waar de beschaving nooit is doorgedrongen, te verlaten*, schrijft de Franse lithograaf Antoine Roussin in zijn Album de la Réunion. Maar de demografische druk werd te groot, het werd steeds moeilijker om voldoende voedsel te vinden. Ook het feit dat alleen de oudste zoon de ouderlijke grond kreeg, terwijl de andere kinderen niets kregen, droeg daartoe bij.

Ze worden hier geboren, ze leven en sterven hier zonder ooit deze plek, waar de beschaving nooit doordrong, te verlaten

Die schrijnende toestand was ook de vrouw van de gouverneur, Amélia Delisle, ter ore gekomen. In 1855 liet ze hier een *ouvroir* bouwen, een plek waar jonge meisjes in praktische vaardigheden zoals naaien, koken en tuinieren opgeleid werden. Vier nonnen van de Dochters van Maria zouden zich van die taak kwijten. Uiteraard verscheen er ook

een kapel. Beide gebouwen waren in steen, beklemtoont Geoffrey, een hoogst ongewone en vrij dure bouwwijze op deze afgelegen plek. Voortaan zou de plek Îlet Bethléem heten.

Pas in 1930 zijn de mensen hier weggetrokken. Ze kregen een aanbod om elders een nieuw leven uit te bouwen. Jonge gezinnen met kinderen gingen daar graag op in, oudere mensen verkozen doorgaans te blijven.

Via een comfortabel, gebetonneerd pad da-



Johannesbroodboom



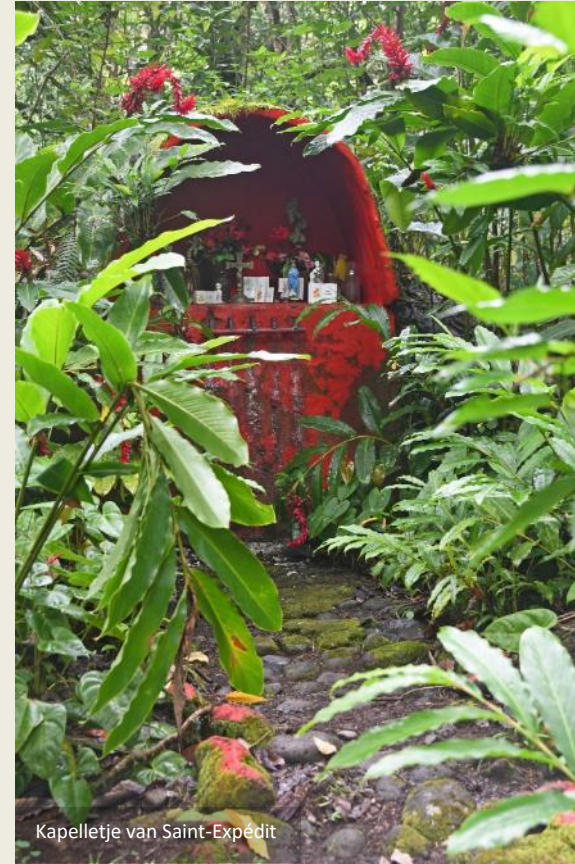
len we in de dicht beboste vallei af. Opvallend zijn de vele bamboebosjes. Een goede zaak is dat, want zij zijn stevig in de grond verankerd en beschermen de steile hellingen tegen aardverschuivingen als er weer eens een cycloon voorbijkomt. Dat zijn er elk jaar een twaalfstal. Tussen januari en april komen ze van over de Indische Oceaan aanzetten, via het piepkleine Rodrigues en Mauritius, om op Madagaskar te eindigen. Ooit was er een cycloon die in vierentwintig uur twee



Bamboebosje

meter water loosde. Dat is meer dan wat België in een heel jaar te verwerken krijgt. Overigens is niet het water het grote probleem, maar wel de wind. Tegenwoordig slagen meteorologen erin cyclonen twee weken op voorhand met een nauwkeurigheid van honderd kilometer te voorspellen.

In de diepte ontwaren we een bos dat een groot deel van de valleibodem bedekt. Een natuurlijk bos is dat niet, aldus Geoffrey, het zijn lycheebomen die daar eertijds zijn aangeplant.



Kapelletje van Saint-Expédit

*Het is een razend populaire
'heilige' die daar vereerd wordt.
Saint-Expédit is zijn naam*

Een half uurtje later staan we onder de bewuste lycheebomen. Zo hoog hangen de vruchten dat het ons schier onmogelijk lijkt om ze te plukken. Ervaren plukkers had je indertijd nodig, mannen die de bomen in klommen en met een lange stok de takken naar zich toe trokken zodat ze de vruchten konden



grijpen en in een mand deponeren. Maar de wetgeving inzake arbeidsveiligheid is sindsdien geëvolueerd en staat zulke toestanden niet meer toe. Per slot van rekening bevinden we ons juridisch gezien nog steeds in Europa.

Een beetje verscholen tussen het struikgewas duikt plots een kapelletje op. Was het niet bloedrood geschilderd, het zou nauwelijks opvallen. Toch is het een razend populaire 'heilige' die daar vereerd wordt. Saint-Expédit is zijn naam, je kan bij hem terecht voor dringende gevallen en voor zaken die



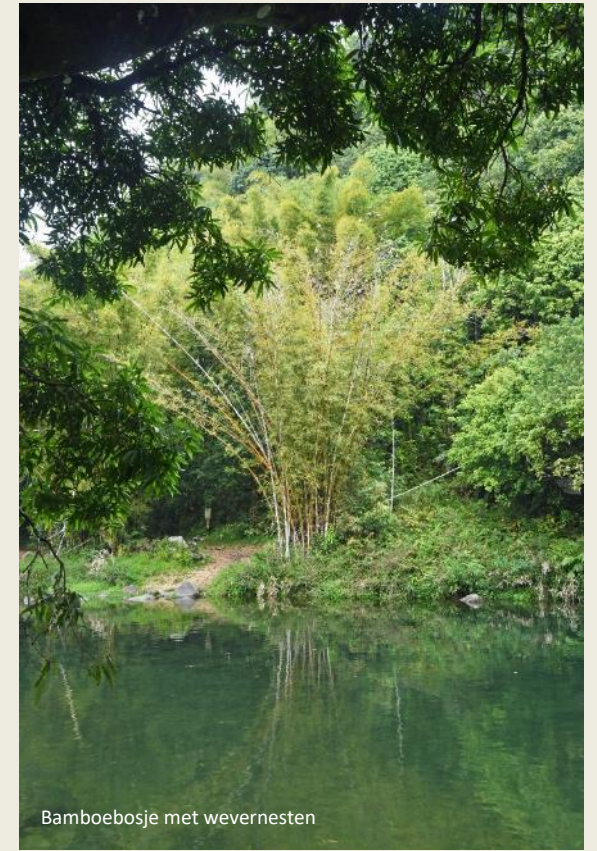
een snelle afhandeling vergen. Maar je kan hem ook aanroepen om een vloek over iemand uit te spreken – een lokale versie van voodoo dus, voegt Geoffrey eraan toe. In de praktijk is deze cultus een mix van katholieke elementen met bijgeloof uit Madagaskar en uit India. Verwonderlijk is dat niet, gezien de herkomst van de bevolking van La Réunion.

Maar de katholieke kerk heeft deze cultus altijd met lede ogen aanzien. In 1906 heeft paus Pius X dan maar de knoop doorgehakt. Saint-Expédit werd van de lijst der heiligen



geschrapt. Dat het open kapelletje in deze niets ontziende omgeving toch nog altijd goed onderhouden wordt, doet vermoeden dat de plaatselijke gelovigen zich daar niet veel van aantrekken.

Om de dertig seconden wordt de waterstand gemeten en naar een dorp stroomafwaarts doorgeseind. Want zo snel kan het water stijgen



Vanilleplanten groeien hier in het wild, maar ondertussen weten we dat ze wel bloemen zullen krijgen, maar geen peulen, omdat ze vergeefs zullen wachten op de bijtjes die voor de bestuiving zorgen. Wilde ananas krijgen we te zien, mooie orchideeën, een johannesbroodboom, fraaie bamboebosjes. Kortom, de natuur zet haar beste beentje voor. De aanwezigheid van irissen hier en daar wijst er volgens Geoffrey op dat op die plekken ooit een hutje moet hebben gestaan.



Madagaskarwever (m)



Îlet Bethléem – Kapel



*Beide gebouwen waren in steen,
een hoogst ongewone en vrij dure
bouwwijze op deze afgelegen plek*

Al die tijd ontgaat het ons niet dat Geoffrey geregeld plastic afval opraapt en in een zakje verzamelt. Ook blikjes raapt hij op, maar papier niet, want dat vergaat toch. Laat je het afval liggen, dan trekt dat alleen maar ander afval aan, is zijn devies. Zijn voluntarisme kunnen we alleen maar toejuichen. Ook de struiken die hij *bois de Noël* noemt, moeten eraan geloven. Weliswaar wordt deze *ardisia crenata* over heel de wereld als een decoratieve sierplant gebruikt, hier is het een invasieve exoot die de inheemse flora bedreigt. Geoffrey rukt de rode bessen van de takken, trekt de struik uit de grond en hangt hem in een boom. De verspreiding van de plant tegenhouden zal niet meer lukken, verzucht hij,



maar op deze manier kan hij wel de schade beperken.

Zo belanden we op de oever van de Rivière des Marsouins. Meteen vallen aan de overkant de zonnepanelen op die een meetinstallatie aandrijven. Om de dertig seconden wordt daar de waterstand gemeten en naar een dorp stroomafwaarts doorgeseind. Want bij een wolkbreuk telt elke minuut, zo snel kan het water stijgen.

*We genieten van het grandioze decor
– de stilte, de rijzige bomen van het
monumentale woud, de paradijselijke
dreef van bamboebosjes*

Ook hier heeft een kolonie grote textorwevers de hoogste takken van een bamboebosje ingepalmd. Maar ditmaal is het een an-

dere vogel die onze aandacht trekt. Een opvallende verschijning is het, met zijn indrukwekkende kuif en zijn rode kaken. Een *merle de Maurice* noemt Geoffrey hem, een *Mauritiusmerel*, omdat hij van dat eiland afkomstig is en daaraan zijn stigma ontleent. Want hij wordt aanzien als een invasieve soort die ongewenste planten met zich meegebracht heeft. Maar een merel is het niet, het is een roodoorbuulbuul.

Geoffrey leidt ons naar de plek waar het allemaal begon. Alleen de kapel en de ruïnes van

de school staan daar nog overeind. Naar sporen van de primitieve hutjes is het vergeefs zoeken. De kapel daarentegen verkeert in goeden doen. Binnen treffen we het kerkmeubilair als het ware gebruiksklaar aan. Logisch dat dit gebouw goed onderhouden wordt. Elk jaar vormt deze kapel de eindbestemming van de bedevaarders tijdens de kerstperiode.

Een opvallende verschijning is het, met zijn indrukwekkende kuif en zijn rode kaken



Maar Geoffrey heeft nog een verrassing voor ons in petto. Twee mannen zijn ogenschijnlijk uit het niets verschenen en hebben een picknicklunch voor ons klaarstaan. Voor we het goed en wel beseffen staan we met een aperitief in de hand van het grandioze decor te genieten – de rijzige bomen van het monumentale woud, de paradijselijke dreef van bamboebosjes, de stilte die doorbroken wordt door het klateren van het water en het fluiten van de vogels. Een complete lunch is het, met de typische *samoussa's* als voorge-

recht, gevolgd door kip of worst met groenten en afgerond met ananas en mango als dessert.

Het is een zekere Mireille die deze lunch bereid heeft. We gaan haar in haar eettent *Chez Mireille* in [Bourbier les Hauts](#) opzoeken. Want op haar eenvoudig terras met rode plastic stoelen wil ze ons nog op koffie, thee en taart onthalen. En uiteraard kan *rum arrangé* niet ontbreken – zulks is een erezaak voor elke gastvrouw of gastheer op dit ei-



Nouvelle Route du Littoral tussen Saint-Denis en Grande Chaloupe

land. Allemaal niet zo bijzonder, zal je misschien zeggen, ware het niet dat deze kranige dame 83 jaar jong is.

Het koninginnenstuk is ongetwijfeld het viaduct tussen Saint-Denis en Grande Chaloupe – het grootste viaduct van Europa

Half drie is het wanneer we van de goedlachse Mireille afscheid nemen. Via de ringweg zetten we nu koers naar Saint-Denis en vervolgens naar La Saline les Bains op de toeristische westkust, waar we de komende

nachten zullen verblijven.

Eens voorbij Saint-Denis mag je dit traject ronduit spectaculair noemen. Want de kustlijn bestaat er uit kliffen die honderden meters hoog zijn en steil naar het water afhellen. Voor de N1, de oude kustweg, is er aan de voet van die rotsen nauwelijks plaats. Levensgevaarlijk is dat, in de letterlijke zin van het woord, want er zijn al tientallen doden gevallen. Vallende rotsen, overstromingen na tropische regenbuien en zelfs golven die zich vanuit de zee met veel gedruis op het wegdek stortten, zijn geen uitzondering.

De Nouvelle Route du Littoral hoort voor al die problemen een oplossing te bieden. In 2009 begonnen de werkzaamheden aan het project dat op 1,6 miljard euro geraamd werd, maar uiteindelijk 3 miljard euro zou kosten. Pas in het begin van dit jaar (2023) is deze NRL over zijn volledige lengte van 12,4 km in gebruik genomen.

Het koninginnenstuk is ongetwijfeld het verbluffende viaduct tussen Saint-Denis en Grande Chaloupe. Het grootste viaduct van Europa wordt dit genoemd – ja, van Europa –

met zijn lengte van 5,4 km en zijn breedte van 30 m. Breed genoeg dus voor tweemaal drie rijstroken.

Bubbelgordijnen onder water fungeerden als akoestische schermen om de lawaaihinder voor walvisachtigen te beperken

Veiligheidshalve is het viaduct tachtig tot driehonderd meter uit de kust gebouwd. Evident is dat niet, want La Réunion is een vulkanisch eiland. Er is dus geen continentaal plat waar de overgang naar de diepzee meer



geleidelijk verloopt. Bovendien kan de zee hier heftig tekeergaan. De zwaarst denkbare omstandigheden zijn daarom in rekening gebracht, inclusief torenhoge golven, cyclonen en... de botsing van een schip met een van de pijlers. Een levensduur van honderd jaar is realistisch, luidens de ontwerpers.

Nog zo'n probleem was het leven in zee. Walvisachtigen in de buurt van de werkzaamheden, dat kon slecht aflopen. De klok rond werd daarom de zee in de gaten gehouden. Machinegeluiden onder water veroorzaken behoorlijk wat stress bij zeedieren. Bubbels Gordijnen onder water fungeerden daarom als akoestische schermen rond geluidsbron-

nen om de lawaaihinder te beperken. Bovendien werden enkele brugpijlers zodanig uitgebouwd dat walvisachtigen de omgeving als een geschikt kweekgebied voor hun jongen gingen zien. Koraalriffen werden tegen mogelijke wolken van fijnstof beschermd, de groei van nieuwe koraalriffen werd gestimuleerd.

Intussen zijn we in [La Saline les Bains](#) op de westkust van het eiland gearriveerd. Waterplassen langs de weg wijzen erop dat het hier vandaag wel geregend heeft. Een van de vele hotels langs de kust wordt onze verblijfplaats voor de komende dagen.

[Top](#)

Jaak Palmans
© 2025

Lees het vervolg in (2/4)

[Gelukkig is het een schildvulkaan](#)



¹⁾ In overeenstemming met art. 73 van de Franse Grondwet schrijven we *La Réunion*, niet *Réunion* of *la Réunion*.

²⁾ De inrichters van de expositie pleiten ervoor om *maron* en *maronage* te schrijven in plaats *marron* en *marronnage*. Deels omdat deze (weliswaar foute) schrijfwijze gangbaar was in veel documenten uit die tijd, deels om verwarring te voorkomen met homoniemen die naar kastanjebruin verwijzen, maar vooral omdat men door het aannemen van deze spelling de nieuwe maatschappelijke waardering van het fenomeen *maronage* wil beklemtonen.