

Indonésie SUMBA, CAP À L'OUEST

Loïn de nos mœurs, loin de nos jours, l'énigmatique Sumba est l'île promise des voyageurs en quête d'authenticité. Depuis peu, le très attendu hôtel Cap Karoso y a levé ses couleurs. Un nouveau repaire chic où l'art de vivre à la française et la culture sumbanaise s'unissent pour le meilleur. Visite exclusive avant l'ouverture, le 20 mars.

Par Jeanne Propeck (texte) et Éric Martin pour Le Figaro Magazine (photos)

À Cap Karoso, art et artisanat composent la toile de fond des villas.

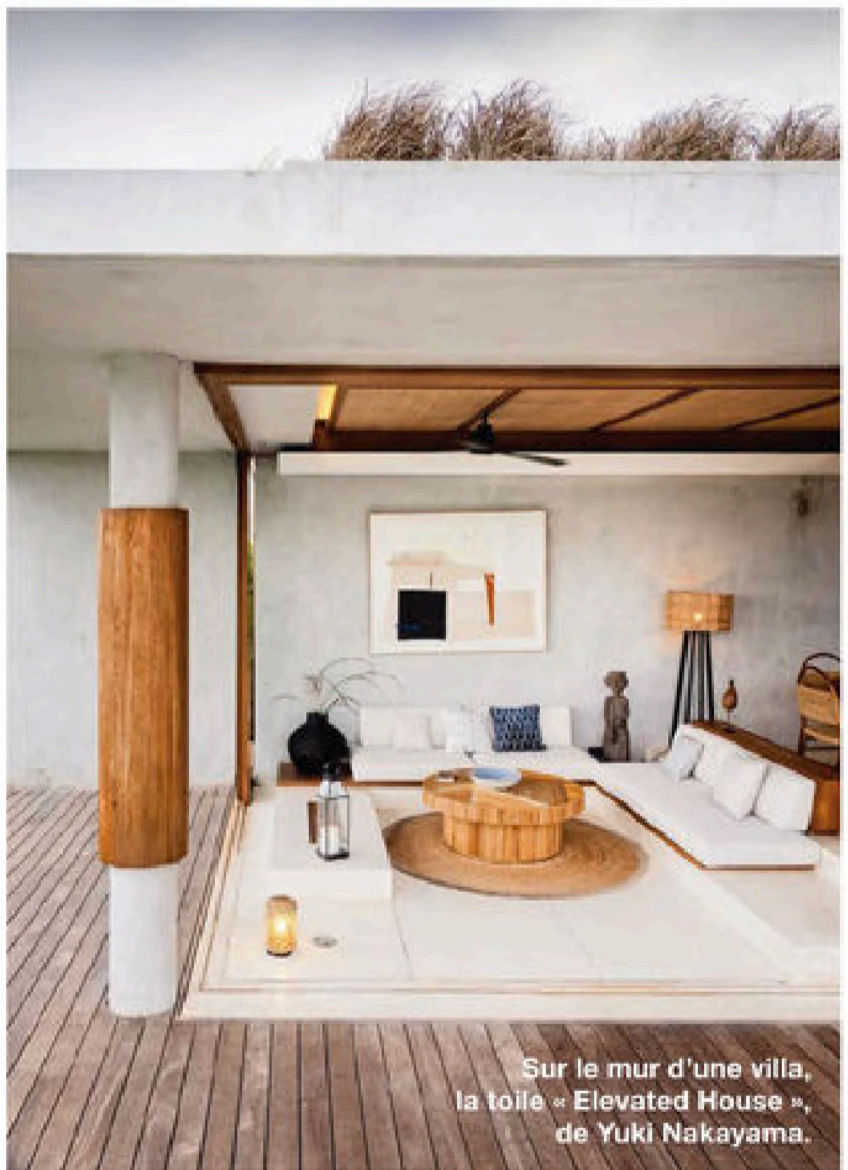
Style métissé :
poteries d'Indonésie
et tissus français.



Le Beach Club et
ses lits de jour
face au lagon.



A l'embouchure
de la rivière Waiha,
un pêcheur sumbanais.



Sur le mur d'une villa,
la toile « Elevated House »,
de Yuki Nakayama.

CE DIALOGUE VISUEL QUI UNIT L'ORIGINE À L'HORIZON RÉSUME À LUI SEUL L'ESPRIT DE CAP KAROSO

Des nuages sombres filent vers l'est, poussés par le puissant vent du large tandis que les rouleaux d'écume s'éclatent avec fracas sur la barrière de corail. La mer est basse. Les pêcheurs à pied ont tout le loisir de remplir leurs filets sur l'immense platier. Il est 7 heures du matin dans les petites îles de la Sonde, à l'extrême ouest de Sumba. Un bout du monde. La saison des pluies laisse le soleil faire quelques percées, illuminant d'un coup la végétation ruisselante, le lagon indigo et vert émeraude.

Cette île détachée de l'Australie, venue s'agréger à l'archipel indonésien, est pauvre. Mais la beauté, la variété et la préservation de ses paysages, ainsi que la survivance de sa culture ancestrale animiste marapu font d'elle un joyau brut – loin des foules de sa sœur balinaise, deux fois plus petite – et le nouveau terrain de jeu de quelques rares hôteliers défricheurs.

À Karoso Beach, sur un terrain de 6 hectares se terminant par une plage de sable blanc bordée par l'océan Indien, l'hôtel, étagé comme une rizière, a pris ses quartiers chics entre chambres, suites et villas, deux piscines, un spa et trois restaurants. Sans oublier la ferme biologique de 2 hectares. Cap Karoso est l'endroit où se rencontrent à leur meilleur l'art de vivre à la française – notamment à travers une offre culinaire de haut niveau avec des chefs en résidence autour d'une table communautaire – et la culture sumbanaise. Mais quel parcours pour en arriver là !

Il y a quelques années, lors d'un voyage fortuit, Fabrice et Evguenia Ivara découvrent Sumba. Lui, financier originaire de Marseille, passionné de gastronomie, a vendu sa boîte d'e-réputation. Elle, ayant étudié la philosophie sociale à Moscou et le marketing à HEC Paris, s'est fait une vraie culture du luxe au sein du groupe LVMH. Tous deux perçoivent immédiatement la beauté singulière de cette île, notamment dans sa partie ouest, la région de Kodi, la plus verte et sauvage. Ils sentent sa force autant que sa fragilité. Entrepreneurs dans l'âme, mais aussi très conscients du rôle à jouer dans un environnement si désirable, et de plus en plus désiré, ils prennent d'abord le temps de comprendre (passage obligé par l'apprentissage du bahasa) avant d'enraciner ce projet d'une vie dans le plus grand respect des communautés locales, et instaurent, dès le départ, une relation de confiance et d'entraide. Car ici, rien de durable ne se fait sans l'accord des esprits marapus (les ancêtres). La première pierre est posée en 2019 après une grande cérémonie chamanique sur la plage qui autorise et légitime la construction de Cap Karoso.

Un enfant et une pandémie plus tard, le couple nous accueille à l'hôtel. Ce geste architectural moderniste signé par GFAB Architects (Gary Fell), jouant l'horizontalité, entièrement végétalisé, annonce clairement une vision. « *Nous n'avons pas voulu faire un hôtel "à la sumbanaise", reproduire de manière artificielle un style, cela n'avait pas de sens pour nous. Notre volonté était de faire quelque chose de nouveau, en "s'inspirant" de la culture locale. Métisser plutôt que transposer. À quoi bon reproduire un habitat qui n'est pas le nôtre, ou faire d'un ikat une parure de lit ou des coussins quand on sait qu'il a une vraie signification pour les Sumbanais ? Nous préférons laisser des artisans et des artistes réinterpréter cette richesse des savoir-faire. Dans cette île, tout est un peu massif, lourd, anguleux, rêche. Que ce soit avec la céramique, le bois ou le textile, nous avons travaillé autour de l'esprit des formes et des textures, avons extrait l'essentiel de Sumba et infusé ce côté brut dans le raffinement* », explique Evguenia. À l'accueil, trois blocs de travertin de Sienne, sorte de mégolithes sophistiqués, se découpent sur une œuvre murale grand format réalisée par le maître sumbanais de l'ikat Kornelis. La beauté élémentaire en guise d'alliance entre ancien et contemporain. Au cœur de l'hôtel, seul le spa Malala (calme, en sumbanais) rompt avec la modernité et dresse ses cinq toits d'alang-alang (chaume local) ébouriffé vers le ciel. C'est le lieu et le temps du retour à la source. Ce dialogue visuel qui unit l'origine à l'horizon résume à lui seul tout l'esprit de Cap Karoso.

FAROUCHE RÉPUTATION BELLIQUEUSE

Nous prenons la route pour aller découvrir de plus près cette fameuse culture marapu au village de Buku Bani, à quelques kilomètres de là. Le long du chemin, tantôt cordon de bitume tantôt piste, peu de trafic, on croise surtout des animaux, tous d'assez petite taille, chiens en liberté et chèvres imperturbables, quelques chevaux indociles, seul le buffle se distingue par sa masse grise. Bientôt, des mégolithes funéraires apparaissent, suivis des surprenants hauts toits de chaume sortant de la forêt. Mystiques. Ce village, le plus ancien de la région de Kodi, à la farouche réputation belliqueuse (les guerres tribales y ont sévi jusque dans les années 1960) et à l'autorité spirituelle incontestée, a été prévenu de notre venue. À peine le moteur de la voiture éteint, hommes, femmes, enfants s'avancent jusqu'à nous, les

ON NE BADINE PAS AVEC LE RESPECT DES TRADITIONS ET L'ÉQUILIBRE DES FORCES DANS LA PENSÉE MARAPU

pieds nus, les machettes calées dans les ikats, les bouches rougies par le bétel. Un vieil homme porte une coiffe écarlate, c'est le chaman du village, ou *rato*. Pour que nous puissions demeurer en leur compagnie, les esprits des ancêtres doivent être concertés. On ne badine pas avec le respect des traditions et l'équilibre des forces dans la pensée marapu. Venons-nous en amis ? Ou charrions-nous de funestes intentions ? On se laisse guider vers la maison cérémonielle, entourés des habitants, pour écouter le rato Rangka Mete réciter la litanie des sept frères fondateurs du village et de leurs descendants. Du haut de ses 88 ans, il égraine cette longue généalogie dans une parfaite attention de son auditoire, sous un chapelet de mâchoires de porc accrochées à la structure du toit ; elles symbolisent les événements marquants de la vie quotidienne. Cette énumération-fleuve nous fige dans une sorte de torpeur jusqu'à ce que, soudain, on apporte un poulet. Le sacrifice animal, encore très pratiqué, est la seule manière d'entrer en contact avec les ancêtres. Suspendus au fatal rituel, on tente de dissimuler une certaine fébrilité intérieure tout en espérant que les esprits ne prendront pas cette réticence pour une offense...

PARMI LES MÉGALITHES FUNÉRAIRES

Le rato se lance dans ses incantations, tandis qu'un autre homme saigne l'animal. On le passe ensuite à la flamme avant de lui ouvrir les entrailles. Commence alors l'analyse viscérale entre membres habilités. On ne comprend rien à ce qui se dit bien sûr, mais il semble que l'unanimité de la décision ne soit pas évidente : va-t-on être refoulés ? Après quelques tergiversations, le rato conclut : « *Les ancêtres ont dit que nous sommes proches les uns des autres.* » Ainsi soit-il, le sang n'a pas coulé pour rien. Nous pouvons alors déambuler dans le village, échanger des sourires à défaut de paroles, toucher du doigt la vie quotidienne dans ces maisons de bois et de bambous ficelés, toutes néolithiques, où cohabitent les animaux (sous la maison), les personnes (au premier étage, réparties autour des pierres du foyer) et les esprits (dans la partie haute du toit).

Est-ce que les ancêtres marapus aident à ce rapprochement entre Sumbanais et visiteurs ? La question reste entière. Ce qui est certain, c'est que l'engagement d'Evguenia et Fabrice pour les habitants porte ses fruits. Décélant les talents partout où ils se cachent, offrant des opportunités aux uns et aux autres, ces deux-là trouvent les clés pour ouvrir les bonnes portes et construisent des ponts qui profitent à tous. →





Siège des esprits marapus, les toits de chaume du village de Ratenggaro.

Fabrication naturelle de l'indigo destiné à la coloration des ikats.



Un vendeur de bananes sur la crique de Mandorak.



Les chutes d'eau Weekacura dans leur écrin de rizières.

Sur la côte, Pero, petit village de pêcheurs musulmans.



Evguenia et Fabrice Ivvara, propriétaires de Cap Karoso.

Modernisme tropical signé GFAB Architects (Gary Fell).



A Buku Bani, lecture
chamanique dans les
entrailles d'un poulet.



LA BEAUTÉ DE SES PAYSAGES ET LA SURVIVANCE DE SA CULTURE ANCESTRALE FONT DE SUMBA UN JOYAU BRUT

Continuant notre exploration culturelle – au cœur du projet de Cap Karoso –, nous nous retrouvons le lendemain matin, dans les brumes de l'aube, sur la plage du village de Ratenggaro parmi des mégalithes funéraires gravés. Les pêcheurs sont déjà à pied d'œuvre, des enfants promènent leur timide curiosité, tentant de vendre quelques *mamuli* (symbole de féminité) en corne de buffle. Un homme se tient près d'une tombe plus petite que les autres, et se met à nous conter la légende de l'homme-crocodile... C'est l'histoire malheureuse d'une jeune fille tombée en amour pour un jeune homme, qui s'avère un crocodile. Mise en garde par ses parents mais déterminée à l'aimer, elle se transforme en poulpe, et tous deux partent vivre dans la rivière. Leur union donne naissance à de petits poulpes et crocodiles, singulière progéniture qui, croit la jeune fille erronément, suscite des moqueries au village. Blessée, elle disparaît dans la rivière pour toujours. Mais un jour, un pêcheur harponne un poulpe, et, la nuit suivante, les parents de la jeune fille comprennent en rêve que c'est leur fille qui a été tuée. Une tombe est alors dressée sur la plage où l'on enterre l'animal – cette même petite tombe à côté de laquelle nous est racontée cette histoire. Depuis, les habitants de Ratenggaro ont cessé de pêcher et de manger le poulpe.

LES PLUS BEAUX IKATS DE SUMBA

Retour à Cap Karoso où nous attend Kornelis pour un atelier de teinture naturelle. Cet artisan de l'est de l'île fabrique les plus beaux ikats de Sumba, et collabore étroitement avec l'hôtel dans la transmission de son savoir-faire. Sous le pavillon de bambou dressé dans l'enclos de la ferme, au son des claquements du métier à tisser sur lequel s'affaire une jeune femme, il a suspendu ses écheveaux de coton brut, étalé sur une natte ses racines de morinda et de ketapang, ses écorces d'acajou et ses feuilles de tamarinier. Tandis que sont mises à fermenter de grosses branches d'indigotier dans une cuve remplie d'eau, il nous explique les différentes étapes pour obtenir et fixer le rouge terracotta, le jaune, le marron et l'indigo, tons que l'on retrouve sur les ikats traditionnels. Quatre mois sont nécessaires pour fabriquer un ikat bicolore, six mois pour un ikat tricolore. Ces trésors de Sumba, recherchés dans le monde entier, seront prochainement mis en valeur dans la boutique de Cap Karoso parmi d'autres pièces d'artisanat local, telles que sculptures et bijoux, dont les bénéfices de la vente seront en grande partie reversés aux artisans afin de valoriser leur travail, de donner encore du cœur à l'ouvrage. Selon la formule d'Evguenia : « *Ne soyons pas prudents, faisons les choses bien !* » ■

Jeanne Propeck

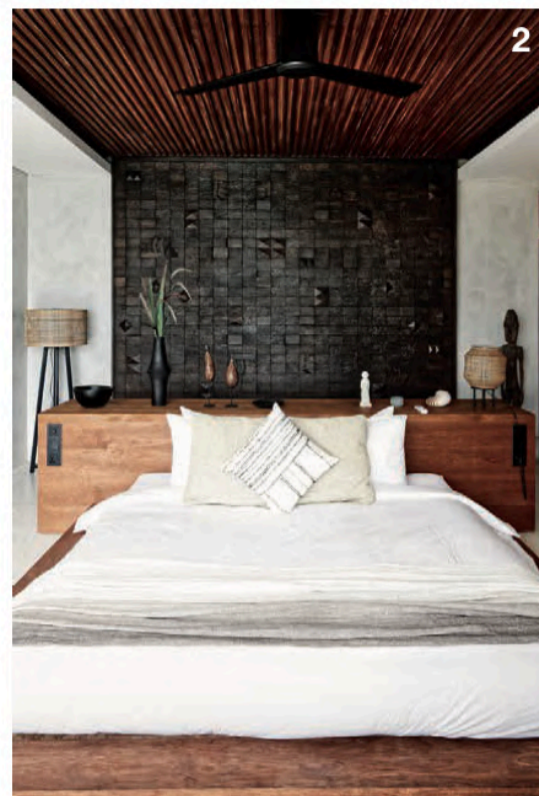


Barque de pêcheur
sur la plage
de Mandorak.



Une Beachfront Suite
et son accès direct
à la mer.

LA BEAUTÉ ÉLÉMENTAIRE, TRAIT D'UNION ENTRE ANCIEN ET CONTEMPORAIN



UTILE

Formalités : un passeport valable au moins 6 mois après la date de retour et disposant de plusieurs pages vierges. Attention, les autorités indonésiennes étant très strictes, si celui-ci n'est pas en parfait état, la compagnie aérienne peut vous refuser l'embarquement, ou vous risquez d'être refoulé à l'arrivée sur le territoire. Visa sur place en arrivant (32 €). Le schéma vaccinal anti-Covid doit être complet.

Quand partir ? De juin à octobre, la meilleure période. Janvier, février et mars sont les mois de mousson.

ORGANISER SON VOYAGE

Kuoni Émotions (01.55.87.85.65 ; Emotions.kuoni.fr). Séjour de 7 nuits à l'hôtel Cap Karoso, en Beachfront Suite, à partir de 3 450 € par personne en B & B. Le forfait comprend les transferts privés domicile/aéroport/domicile (au départ de certaines villes), les vols internationaux sur Singapore Airlines en classe Économie, les vols domestiques et les transferts jusqu'à l'hôtel.

L'HÔTEL

Cap Karoso (1 2) (00.62.821.4602.7908 ; Capkaroso.com) est un resort 5 étoiles de 67 clés. Trois catégories de chambres et 4 types de villas avec piscine privée composent l'hébergement. Pas de TV dans les chambres, mais des iPad à disposition. Deux piscines, un spa, une boutique d'artisanat et un club nautique

pour activités douces (surf, paddle, pas de Jet-Ski...). Côté RSE, une classe agricole (autour de la permaculture) pouvant accueillir 8 étudiants par semestre sera prochainement mise en place. 2 % du chiffre d'affaires de Cap Karoso seront consacrés à des projets de développement locaux. Chambre à partir de 280 € en basse saison, avec petit déjeuner.

LES TABLES

Au **Beach Club** et à **Apicine**, la brigade chapeauté par Antoine Levacon propose une cuisine fraîche et raffinée aux accents méditerranéens et indonésiens. Quant à **Julang**, une table communautaire pour une vingtaine de convives, elle invite les chefs en résidence à partager leur cuisine d'auteur à partir des produits locaux (notamment ceux issus de la ferme bio de l'hôtel). Sont confirmés : Mehdi Kebboul (mars-avril), Katsu Okiyama (avril-mai), Numa Muller (octobre-novembre), Romain Tischenko (décembre-janvier-février 2024). Au bar de l'hôtel, la carte joue les cocktails signatures, à recomposer soi-même à tout moment au petit bar de plage... Mention spéciale pour le negroni infusé au bois de santal, à savourer au coucher du soleil.

LES EXCURSIONS

Les sites remarquables de l'île, expériences culturelles accompagnées

et ateliers artisanaux sont au programme. Voiturettes et vélos électriques sont également prévus pour explorer plus librement les charmes de Sumba.

COUP DE CŒUR

Pour l'artiste Claire Prouvost qui a si bien illustré l'identité visuelle de Cap Karoso à travers un cubisme tropical coloré.

SHOPPING

De l'artisanat au gré des visites dans les villages (pendentifs en corne, statuettes et instruments de musique en bois, etc.). Sumba produit également des piments forts, des noix de cajou, du miel... à acheter sur les petits étals en bord de route ou sur les marchés. Et bien sûr des ikats made in Sumba (compter autour de 400 €).

LECTURES

Pour une large ouverture sur l'Indonésie, le petit livre **Indonésie. Le chant de l'archipel**, d'Elizabeth D. Inandiak, dans la collection « L'Âme des peuples » des Éditions Nevicata. Le guide **Lonely Planet Bali et Lombok** consacre quelques pages à Sumba. Enfin, pour découvrir le monde de l'ikat, ce tissu traditionnel sacré, reliant les vivants aux morts, le livre **La Fibre des ancêtres**, de l'ethnologue et collectionneur suisse Georges Breguet (Infolio éditions). **J. P.**