

Le dimanche 20 juil 2008

## Quarante-huit heures à Charleston

[Maxime Bergeron](#)

La Presse

**Charleston est la perle méconnue des États-Unis. Grâce à ses lois patrimoniales très sévères et à ses résidants d'une rare fierté, la petite ville de Caroline-du-Sud a su préserver son héritage architectural unique. Qui s'allie aujourd'hui à une scène culinaire et culturelle en pleine effervescence.**

### Jour 1

10 h 30 : Visite du quartier historique

Charleston a un passé mouvementé. La ville, fondée en 1670, a bâti sa fortune sur les plantations de riz et de coton, puis sur le trafic des esclaves, avant de devenir l'épicentre de la guerre de Sécession. Ironiquement, la défaite des États du Sud en 1865 - et la ruine économique qu'elle a entraînée - lui a permis de conserver son charme historique car les résidants n'avaient plus un sou pour construire de nouvelles maisons! Les superbes immeubles aux styles variés sont ainsi demeurés bien en place. Ils ont été rénovés peu à peu à partir des années 20, quand la ville s'est dotée d'un rigoureux code de protection du patrimoine. Le résultat est saisissant. Autour de Battery Park, les vastes manoirs de trois ou quatre étages, peints de couleurs pastel, valent aujourd'hui plusieurs millions de dollars. Toutes les maisons arborent des jardins manucurés, où pousse une végétation luxuriante. On voit un peu partout des magnolias en fleur et des citronniers. Le Quartier français, à deux pas, est traversé de petites ruelles pavées de pierres qui permettent d'observer de près la vie des habitants.

12 h : Nathaniel Russell House

Tout près de Battery Park, où finit la visite guidée, se trouve la Nathaniel Russell House, l'une des rares maisons de Charleston ouvertes au public. La gigantesque demeure de style néoclassique a été complétée en 1808 au coût astronomique de 80 000 \$. M. Russell, un riche marchand, l'a fait bâtir pour loger sa femme, ses deux filles et leurs 18 esclaves. Chaque étage est construit de manière symétrique, avec une pièce ovale, une ronde et une carrée. La résidence a été restaurée - et meublée - en conformité avec les plans originaux, ce qui rend la visite guidée d'autant plus intéressante.

14 h : Marché de l'esclavage

Charleston a aboli les marchés d'esclaves en plein air en 1856, ce qui a entraîné l'apparition d'une quarantaine de marchés enclos un peu partout dans la ville. L'un d'eux, le Old Slavery Mart, rue Chalmers, vient d'être converti en musée, petit et rapide à parcourir. La visite n'a rien de joyeux, mais elle permet d'en apprendre beaucoup sur ce commerce qui a marqué l'histoire du Sud. On y explique notamment comment les esclaves étaient «préparés» avant d'être vendus, pour augmenter leur valeur marchande: on teignait leurs cheveux gris, on leur achetait de nouveaux vêtements, huilait leur peau pour lui donner un aspect sain L'exposition révèle aussi - documents à l'appui - comment les cultivateurs à court de liquidités pouvaient contracter une hypothèque pour acheter des esclaves. Troublant.

16 h : Visite au marché

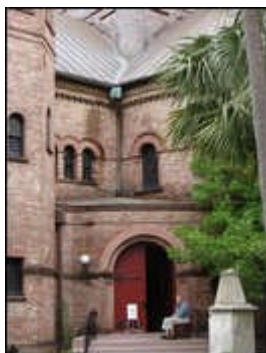
Pour faire le plein de denrées et d'artisanat local, une visite au Charleston City Market,

entre les rues Meeting et East Bay, s'impose. On y trouve beaucoup de babioles inintéressantes, mais aussi des aliments typiques de la région, emballés sous vide, qu'on peut ramener sans problème au Canada. Le riz épicé aux fèves et le grits - un gruau de maïs apprêté à toutes les sauces à Charleston - sont particulièrement populaires et savoureux. Plusieurs marchands proposent aussi des paniers de «sweet grass» tressés sur place. Ces objets typiques de la communauté noire de Caroline-du-Sud constituent des souvenirs prisés, très chers.

21 h : Virée nocturne

Même si Charleston n'a rien d'une métropole avec ses 600 000 habitants, elle offre un choix impressionnant de bars et restaurants. La rue King, un peu en retrait du centre historique, propose certains des établissements les plus branchés. Qui n'ont rien à voir avec l'idée ringarde que plusieurs se font du Sud. Le bar Raval constitue un bon choix pour prendre un - ou plusieurs - verres, avec son décor ibéro-arabe, sa jolie clientèle et son intéressante carte des vins. Au centre-ville, l'hôtel Vendue Inn propose une grande terrasse sur son toit, sans doute l'endroit le plus couru le week-end. La faune y est assez jeune et sans prétention. À quelques coins de rue, le bar-terrasse Pavilion offre une superbe vue de la ville et attire une clientèle de plus de 35 ans. Des vélos-taxis parcourent Charleston jour et nuit, ce qui permet de papillonner d'un bar à l'autre en profitant du grand air.


## Jour 2



9 h : Du crabe pour déjeuner

Les fruits de mer font partie intégrante de la tradition culinaire de Charleston et sont intégrés dans l'alimentation dès le petit-déjeuner. Chez Diana's, un restaurant au décor «tropical» situé rue Meeting, on peut déguster un mets original composé d'une tranche de tomate verte frite, d'un crab cake et d'un oeuf poché, nappé de sauce béarnaise. Gras, singulier, et extrêmement savoureux.

10 h 30 : Magnolia Plantation

[Agrandir](#)   
Le quartier historique regorge d'églises et autres monuments ouverts au public.  
Photo Maxime Bergeron

À 30 minutes de voiture du centre-ville, la Magnolia Plantation propose un voyage dans le temps et un condensé de toute la faune et la flore de la région. Cette ancienne plantation de riz, où travaillaient des centaines d'esclaves, organise aujourd'hui des visites guidées qui nous mènent au coeur d'une végétation dense et quelque peu inquiétante. Pendant le trajet, on aperçoit des dizaines d'alligators, des tortues, des hérons et plusieurs oiseaux exotiques, de même qu'une variété impressionnante d'arbres et de plantes. On peut aussi visiter l'ancienne maison des propriétaires, leurs jardins et les marécages environnants. À voir absolument.

14 h : Comme un chef

Pour les férus de cuisine - ou les néophytes comme moi -, le Maverick Kitchen Store donne tous les jours des cours de cuisine du «low country», typique de la région. Pendant 90 minutes, le «professeur» prépare en simultané trois recettes avec des ingrédients locaux. Une démonstration pimentée de conseils pratiques et d'anecdotes. Le jour de mon passage, la chef a concocté un sauté de crevettes, des galettes de «grits» au cheddar et un pouding au riz doré. Instructif. Et délicieux: les «étudiants» goûtent à tous les plats à la fin du cours et reçoivent même un verre de vin. Une bonne affaire pour les 25 \$ demandés.

16 h : Arrêt à la plage

Nouveau trajet de voiture, vers Folly Beach cette fois. Cette petite communauté

bohème, située à environ 30 minutes du centre-ville, jouit d'une longue plage qui donne sur l'océan Atlantique. Le sable n'est pas des plus fins, mais les fortes vagues plaisent à coup sûr aux baigneurs.

### **Pas cher de Plattsburgh**

Les vols Montréal-Charleston (avec correspondance) peuvent coûter plus de 1000 \$, un prix élevé pour une escapade de 48 heures. J'ai toutefois trouvé un vol aller-retour Plattsburgh-Myrtle Beach à 182 \$, toutes taxes incluses. Charleston est situé à deux heures de route au sud de Myrtle Beach, un trajet qui se fait très bien en voiture. C'est Direct Air Myrtle Beach, un tout jeune transporteur, qui offre ces vols au rabais dans des avions d'une autre époque. L'intérieur de notre appareil était franchement défraîchi, avec ses sièges très usés et des pièces de plastique grossièrement scellées au silicone. Plusieurs fermeront les yeux sur ces détails, étant donné le faible prix demandé.



[Agrandir](#)

*Les maisons de la vieille ville ont été magnifiquement restaurées et valent aujourd'hui des millions de dollars.*  
Photo Maxime Bergeron

---

*Les frais de ce voyage ont été payés en partie par le Charleston Area Convention and Visitor Bureau.*