



HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

HÉBERGEMENT

Il est conseillé de réserver les hébergements avant de partir, surtout :

- Dans les régions du Cap et du Parc Kruger car vous allez sûrement y rester quelques jours et que c'est souvent là que se concentre l'afflux des voyageurs.
- Si vous voyagez pendant la période des vacances scolaires des sud-africains, de décembre à janvier.

Une fois sur place, la réservation de vos hébergements peut se faire par téléphone ou directement sur Internet, sur Booking.com, Expedia ou Airbnbb par exemple.

A savoir :

- Les check-out se font souvent assez tôt le matin, maximum 10h.
- Les hébergeurs indiquent parfois les prix par personne et non par chambre.
- Les mois de décembre et janvier sont très chargés, c'est la haute saison touristique, les réservations sont souvent difficiles et les prix augmentent de 20 à 40%.
- Plateformes les plus utilisées pour réserver : Booking.com et Airbnb.

TYPES D'HÉBERGEMENTS

En Afrique du Sud, le tourisme représente environ 10% du PIB, vous trouverez donc un large choix d'hébergements et de restaurants. Cependant ce sont les hôteliers qui attribuent eux-mêmes la catégorie d'hébergement à leur structure, librement et sans contrôle des autorités. De ce fait il peut être compliqué de s'y retrouver et d'avoir une idée du budget à prévoir.

Camping (15 € à 30 €)

On paye juste pour l'emplacement : on doit prévoir sa tente ou caravane et préparer ses repas. Toilettes et douches communes.

Noms en Anglais : *Camp site, camping, rustic camp.*

Chambre de jeunesse (20€ à 40€)

On partage une chambre ou un dortoir avec d'autres voyageurs.

Noms en Anglais : *Backpackers, Hostel.*

Chambres d'hôtes (40 € à 80 €)

Majorité des hébergements en dehors des villes et des parcs. Chambre et salle de bain privée (ou chalets) : le petit déjeuner est souvent compris dans le prix.

Souvent situées en périphérie des villes ou des parcs.

Noms en Anglais : *Bed & Breakfast, Guest House, Cottage, Pub & Inn...*

Hotels Classique (60€ à 200€)

Les hôtels « classiques » tels que l'on peut trouver en France sont principalement situés dans les grandes villes d'Afrique du Sud mais on peut en trouver de temps en temps à la campagne.

Nom en Anglais : *Hotel.*



DORMIR EN PLEINE BROUSSE

Dans la brousse les hébergements ont aussi leurs appellations spécifiques : il est très compliqué d'estimer les prix, mais sachez que dormir avec les animaux coûte plus cher !

Camping en camp (20€)

On dort dans un camp clôturé où on paye l'emplacement : il faut prévoir la tente et le matériel pour cuisiner et dîner. Il est possible que le camping loue des tentes ou bungalow.

Nom en Anglais : *Rustic camp, camping site, camp...*

Tented camps (80€ à 150 €)

On dort dans une tente en principe assez luxueuse où on peut se tenir debout. Il y a des fenêtres moustiquaires. Pour dormir il peut y avoir soit de vrais lits soit des lits de camps.

Lodges (80€ à 12.000€ !)

L'appellation de lodge est la plus commune pour les hébergements dans la brousse et il est très compliqué de classer les lodges par prix ou par qualité.

Noms en Anglais : *Lodge, Bush Lodge, Game Lodge, Luxury Lodge, Game Reserve...*

Estates (70€ à 150€)

Un Estate est une petite réserve qui accueille plusieurs maisons privées ou hébergements touristiques. Selon les régions on y trouve généralement des animaux de plaine (zèbres, antilopes, girafes etc.) mais pas de Big 5. On peut souvent s'y balader librement.

Noms en Anglais : *Wildlife Estate, Country Estate...*

A savoir : Le « Self Catering » signifie que l'hébergement vous met à disposition tout le matériel nécessaire pour cuisiner et faire un barbecue (appelé Braai en Afrique du Sud). En principe il n'y a donc pas de restaurant ou de snacking dans l'hébergement.

RESTAURATION

A savoir :

- L'Afrique du Sud, c'est un le pays de la viande. La viande est partout et de bonne qualité.
- Le barbecue, le *braai* est très commun en Afrique du Sud. Les sud-africains peuvent en faire plusieurs par semaine et tout au long de l'année.
- Pays de la viande mais avec beaucoup d'options pour les végétariens.
- Prévoir au moins 10% tips (pourboire) au restaurant. A ajouter sur la note à la ligne « gratuity ».
- Comme la nuit tombe tôt, on dîne relativement tôt. Donc ne pas aller trop tard au restaurant car les cuisines ferment généralement vers 20h30.

Plats typiques à ne pas rater :

- Biltong : viande de bœuf épicée séchée coupée en lamelles.
- Droëwors : l'équivalent de notre saucisson, les droëwors accompagneront parfaitement le biltong pour un apéro réussi.
- Bobotie : tellement simple et tellement bon. De la viande hachée, du lait, des amandes, de la confiture d'abricot et du curry que vous mélangez bien et vous faites cuire le tout.
- Roosterkoek : les Sud-Africains raffolent du barbecue, ils font donc tout naturellement cuire leur pain directement sur la grille.
- Chakalaka : un des exemples de l'influence indienne sur la gastronomie sud-africaine, le chakalaka est une marinade de légumes légèrement relevée au curry et aux piments.
- Boerewors : C'est la saucisse des "boer" (des paysans) faite à base d'un savoureux mélange de viandes de boeuf, ajouté à de la viande d'agneau ou de porc auquel on ajoute une bonne grosse poignée de différentes épices. Cette saucisse est un héritage de la colonisation néerlandaise au court du 17ème siècle.



Les boissons à ne pas louper :

- Les vins. On doit la création de la viticulture d'Afrique du Sud aux Huguenots français qui l'ont importée au 17ème siècle. Aujourd'hui, le pays fait partie des dix plus grands producteurs mondiaux. Le vin sud-africain est un peu plus fort que le français.
- Bières Sud-Africaines. Quelques brasseries abreuvent le pays de bières, on peut citer la Castle Lager, la Milk Stout ou encore la Windhoek très consommée là-bas mais Namibienne d'origine.
- Amarula. C'est l'un des emblèmes d'Afrique du Sud, l'Amarula est une liqueur à base de sucre, de crème et du fruit du Marula. Cet arbre est prisé des éléphants qui raffolent également de ses fruits. Il peut s'apparenter à du Bailey's.
- Thé Rooibos. Ce petit arbre sud-africain des alentours du Cap donne un thé rouge sans théine (parfait pour boire avant d'aller se coucher).