

## LES REGIONS

### BRETAGNE

La Bretagne est la région française qui bénéficie de la plus grande longueur de côtes. De [Cancale](#) à [Pornic](#), le littoral se déroule sur 1 100 km, mais il double sa longueur si l'on inclut les nombreuses îles. On distingue traditionnellement les régions côtières (*Ar Vor*, c'est-à-dire « la mer » en langue bretonne) des régions centrales (*Ar Goad*, « la forêt » en breton).

Bien que peu élevé, le relief est partout très marqué dans les zones rocheuses, plus doux dans les zones limoneuses de l'est et du sud.

#### Climat [\[modifier\]](#)

Le climat est extrêmement doux, surtout le long des côtes, avec de faibles différences de températures entre l'été et l'hiver environ 10°C. Le vent de nord-ouest (noroît en français, *gwalarn* en breton) domine au nord. Les pluies sont assez fréquentes mais pas plus dominantes qu'ailleurs. Sur le littoral sud, de Lorient à Pornic, l'ensoleillement annuel est supérieur à 2 000 heures par an.

#### Paysage [\[modifier\]](#)

La végétation est abondante. Autrefois la Bretagne était un pays de bocage ; la réorganisation des parcelles dans les années 1960 (le [remembrement](#)) a éliminé une grande partie des haies bordant les champs, permettant de moderniser l'agriculture mais entraînant un lessivage de la couche superficielle des champs. Ce remembrement s'est fait à plus basse échelle que dans de nombreuses plaines céréalières de la [France](#) (Beauce, Champagne...).

Parmi les spécialités régionales on peut citer le [kouign amann](#) (gâteau au beurre), les [crêpes](#), les [galettes](#), les [kouigns](#), le harstum (à base de confiture), le [far breton](#) (gâteau), le [palet](#) (biscuit), le [kig-ha-farz](#) (litt. « viande et far ») et la [cotriade](#). La proximité des côtes et la douceur du climat font de la Bretagne une région riche en fruits de mer (crabes, crustacés, coquillages) et en poissons.

La Bretagne est une région [cidricole](#) importante. Les Bretons affectionnent une sorte de [kir](#) appelé simplement *kir breton*, mélange de crème de cassis et de cidre. C'est aussi une région [viticole](#) ancienne, aujourd'hui essentiellement concentrée sur la région nantaise (le vignoble le plus connu est le [vignoble du Muscadet](#)). Elle produit également un hydromel appelé [chouchen](#) ou *chouchenn* (prononcer « chouchène »). Enfin, depuis quelques années la production de [bière](#) locale est en plein essor, avec une vingtaine de producteurs qui proposent des bières classiques ou originales : cervoises, bières au sarrasin, au malt de whisky, à l'eau de mer.

La [musique](#) est aujourd'hui l'aspect le plus visible de la [culture](#) bretonne, grâce au travail et à la créativité de musiciens se réclamant de la culture bretonne, à la diversité des [festivals](#) et au nombre de [festoù noz](#). La danse traditionnelle bretonne est aussi très ancrée dans le paysage culturel breton et aujourd'hui, au-delà de la pratique populaire

en fest-noz, on voit évoluer à un haut niveau maintenant les cercles celtiques qui proposent des spectacles de plus en plus professionnels, très appréciés du public.

Composante importante de la musique bretonne, les [bagadoù](#) qui, chaque année, participent à un championnat (à l'exception de l'un des plus connus, celui de [Lann-Bihoué](#), qui est une formation de la [Marine nationale](#)) et donne lieu à un classement. Inspiré des [pipe-bands](#) écossais, ils sont de création relativement récente puisque le premier a vu le jour en [1947](#) à [Carhaix](#).

La tradition de musique à danser chantée ([kan ha diskkan](#), chant-contrechant) ou jouée en couple (duo [biniou](#) ([cornemuse](#) bretonne) / [bombarde](#)) est encore très présente en Haute et Basse Bretagne ; les danseurs se retrouvent au cours d'un [fest-noz](#) (fête de nuit) ou d'un [fest-deiz](#) (fête de jour).

La musique bretonne s'est considérablement diversifiée et enrichie au cours de la seconde moitié du [XX<sup>e</sup> siècle](#), en actualisant des thèmes traditionnels avec des sonorités d'aujourd'hui. Sa modernisation radicale a commencé au milieu des [années 1960](#), d'abord avec [Alan Stivell](#), qui l'a popularisée dans le monde entier, suivi par d'autres artistes.

## PROVENCE

La Provence est une région au [climat](#) privilégié, bénéficiant de l'influence de la [Méditerranée](#), avec des étés chauds et secs. Les hivers y sont doux près de la côte, généralement humides à l'est, mais sont plus rudes dans le nord et le nord-est ([Pelat](#), [Ubaye](#), [Préalpes de Digne](#)) où il devient alpin. Dans sa partie centrale et méditerranéenne la végétation de la Provence est du type [garrigue](#), la sécheresse d'été la rendant particulièrement vulnérable aux [incendies](#). En revanche dans sa partie la plus orientale et la plus alpine, elle devient plus verdoyante et humide.

Le relief est globalement vallonné avec des préalpes impressionnantes dans sa partie centrale et la chaîne des Alpes du sud à l'est et au nord-est (culminant à 3412 m à l'[Aiguille de Chambeyron](#) - [Alpes-de-Haute-Provence](#)). Ses côtes de [Marseille](#) à [Menton](#) sont plutôt escarpées ([Calanques](#) - [Maures](#) - [Esterel](#)). L'érosion due aux orages violents d'été pouvant constituer des ravines assez creusées. Les plans de Haute-Provence délimitent les préalpes des collines centrales ([Plateau de Valensole](#) - [Plan de Canjuers](#) - [Plateau d'Albion](#)). L'ouest de la région est marqué par la plaine de la [Crau](#) et la [Camargue](#) qui constituent les seuls véritables espaces plats de la région provençale.

## ALPES

Les **Alpes** sont une [chaîne de montagnes](#) qui s'étend en [Europe](#), recouvrant la frontière nord de l'[Italie](#), le sud-est de la [France](#), [Monaco](#), la [Suisse](#), le [Liechtenstein](#), l'[Autriche](#), le sud de l'[Allemagne](#) et la [Slovenie](#).

Les Alpes culminent à 4 810,90 mètres (relevés de septembre 2007), au sommet du [mont Blanc](#). On recense 82 sommets majeurs de plus de 4 000 m d'altitude (Suisse 48, Italie 38, France 24). Les [cols de montagne](#) reliant les vallées ou les pays dépassent

souvent les 2000 m d'altitude. Les Alpes forment une barrière de 1200 km entre la [Méditerranée](#) et le [Danube](#).

La population sur l'ensemble de l'arc alpin était de 12 295 000 habitants en [2001](#)<sup>2</sup>.

Les deux plus grandes villes du massif sont [Grenoble](#) (France), aire urbaine de plus de 500 000 habitants surnommée par les français la « capitale des Alpes », et [Innsbruck](#) (Autriche).

## GUDELOUPE

La **Guadeloupe** est à la fois une [région d'outre-mer](#) et un [département d'outre-mer](#) ([numéro 971](#)) [français](#).

Ce petit [archipel](#) des [Antilles](#) ([mer des Caraïbes](#)) se trouve à environ 7 000 km de la Métropole, 600 km au nord des côtes de l'[Amérique du Sud](#), à 600 km à l'est de la [République dominicaine](#) et à 950 km au sud-est des [États-Unis](#).

Autrefois appelée *calaou çaera* puis *Karukera*, « île aux belles eaux », Guadeloupe (*guadalupe* en espagnol) vient de la Virgen de Guadalupe (la Vierge Guadalupe), une sainte locale de la [province de Cáceres](#) en [Estrémadure](#).

Le département de la Guadeloupe regroupe administrativement huit îles et de nombreux îlots. L'[île de Basse-Terre](#) et l'[île de Grande-Terre](#) constituent la Guadeloupe *stricto sensu*.

En dépendent administrativement :

- [Marie-Galante](#) (au sud),
- les [îles des Saintes](#) ([Terre-de-Haut](#) et [Terre-de-Bas](#)) (au sud),
- [la Désirade](#) (à l'est),
- les [îles de la Petite Terre](#) (à l'est).

L'archipel de la Guadeloupe se compose des îles suivantes :

- La Guadeloupe proprement dite qui est composée de deux îles distinctes, séparées par un bras de mer n'excédant pas 200 m de large, appelé la « *Rivière Salée* » mais connectées entre elles par deux ponts. Ces deux îles sont la [Basse-Terre](#) (848 km²), la plus grande est la plus montagneuse des deux qui est d'origine volcanique dont le point culminant est le volcan en activité de la [Soufrière](#) (1467 m) et la seconde, la [Grande-Terre](#) (588 km²), dont le substrat est calcaire et se compose d'une plaine bordée d'une [mangrove](#) au sud-ouest, d'une succession irrégulière de « *mornes* » appelée « *les grands fonds* » au centre et au nord, d'un plateau aride dentelé de côtes rocheuses et sauvages. C'est sur le [littoral](#) sud de la Grande-terre que se situent les zones les plus touristiques : hôtels et plages de sable blanc à l'abri des [récifs coralliens](#). Ce littoral est appelé « *la Riviera* ».
- [La Désirade](#)
- [Marie-Galante](#)
- [Les Saintes](#) : 9 îlots dont 2 habités, [Terre-de-Haut](#) et [Terre-de-Bas](#)
- [Petite Terre](#)

L'île de [Saint-Barthélemy](#), ainsi que la partie nord (française) de l'île de [Saint-Martin](#), qui dépendaient administrativement de la Guadeloupe sont situées plus au nord et séparées du reste de la Guadeloupe par [Saint-Christophe-et-Niévès](#), [Montserrat](#), [Antigua-et-Barbuda](#)

La situation économique de la **Guadeloupe**, fortement déficitaire, est traduite par deux chiffres significatifs : le taux de chômage (27,8 % de la population active en [1998](#)), et le taux de couverture des importations par les exportations (6 % en 1996).

L'[agriculture](#) ([canne à sucre](#), [banane](#), [melon](#), [avocat](#), [ananas](#), [corossol](#), [orange](#), [citron](#), [aubergine](#), [carambole](#), [pamplemousse](#)), autrefois moteur économique de l'île, ne survit que grâce aux subventions de l'État et des collectivités locales. " *La canne, c'est notre sidérurgie* " ont coutume de dire les Guadeloupéens et pour cause les [industries](#), peu nombreuses, appartiennent essentiellement au secteur [agroalimentaire](#) ([sucreries](#), [rhumeries](#), [conserveries](#)). On trouve aussi une [cimenterie](#). Le [tourisme](#) est le seul secteur économique à conserver un certain dynamisme.

La canne à sucre et la banane, les deux plus grosses productions de l'île, sont en crise. Quant aux cultures fruitières et maraîchères, elles ne parviennent pas à couvrir les besoins des 453 000 Guadeloupéens. Chaque année, l'île doit importer plus de dix mille tonnes de fruits et de légumes.

**Population** : Au [1<sup>er</sup> janvier 2003](#), la population de la Guadeloupe était estimée à 440 000 habitants, pour 417 000 habitants en [1995](#). L'ensemble des « *dépendances* » abritent 13% de la population (7,4% rien qu'à Saint-Martin).

En matière de gastronomie, la Guadeloupe se sert surtout de ses produits agricoles, comme le [poyo](#) (de la famille de bananes plus communément appelées bananes vertes ou ti-nain), du fruit de l'[arbre-à-pain](#), de [gombos](#), de [choux](#), de [cresson](#) et des produits de la mer. Comme plat typique, on citera par exemple le [blaff](#) où le poisson, préalablement assaisonné, est cuit dans un petit bouillon agrémenté de cives (sorte d'oignons du pays), de persil, piment, thym... La cuisine guadeloupéenne est souvent épicée et assaisonnée en faisant macérer la viande ou le poisson pendant des heures avant de les faire cuire pour relever le goût.

La Guadeloupe étant un département français, le français est la langue officielle, parlée par toute la population. Cependant, il existe également une langue régionale: le créole guadeloupéen, langue ancienne née d'un métissage de français, d'anglais et de langues africaines et de certains mots amérindiens. Quelques exemples de rapprochements souvent ignorés avec l'anglais : En créole, lorsque l'on dit de quelqu'un qu'il a "biguidi", cela signifie se défiler, perdre ses forces ou son sang-froid. En anglais "to be giddy" peut signifier être étourdi, fébrile, avoir le vertige. En créole un "tré" désigne le plateau d'une marchande. En anglais "a tray" est un plateau. En créole "on lo moun" veut dire "beaucoup de monde". En anglais, on dirait "a lot of people" (soit littéralement un lot de personnes, "beaucoup de monde"). Également l'expression "méré lékol" (sécher les cours), vient de "my way" sous-entendu "I go my way" ("Je suis ma route [ailleurs qu'à l'école]"). Le créole était le moyen de communication des Africains déportés durant l'esclavage, les esclaves provenant de différents villages africains ne se comprenaient pas toujours entre eux, et il leur fallait

un langage leur permettant de communiquer sans être compris de leurs maîtres. Le créole est ainsi un mélange.