

Pérou

Nord de l'Amazonie

Tumbes

Piura

Chiclayo

Trujillo

Huaraz

Cajamarca

Chachapoyas

Tarapoto

Iquitos



Zone Archéologique Monumentale **Kuélap** Amazonas







Chemin vers la Laguna Azul,
Tarapoto
© Gihan Tubbeh / PROMPERÚ

Pérou - Nord de l'Amazonie



Une publication de la Commission de Promotion du Pérou pour l'Exportation et le Tourisme - PROMPERÚ

Calle Uno Oeste N° 50, piso 14,
Urb. Córpac, San Isidro,
Lima - Pérou
Téléphone: (51-1) 616-7300
www.promperu.gob.pe
© PROMPERÚ.
Tous les droits réservés.

Hecho el Depósito Legal en la
Biblioteca Nacional del Perú N°
2019-18074

Impression:
Lance Gráfico S.A.C. (calle Mama
Ocllo 1923, Lince)

Directeur général de l'édition:
Manolo Bonilla

Graphisme:
Vera Lucía Jiménez

Rédacteurs:
Santiago Bullard, Gloria Ziegler,
Claudia Sofía Von, Jack Lo et
Manuel Bonilla

Correction:
Juan Manuel Gauger

Production générale:

Sous-direction du tourisme réceptif
et du département de production
graphique et audiovisuelle de la
sous-direction de production de
PROMPERÚ.

Remerciements:

Francesca Ferreyros, Matías
Cillóniz, Héctor Solís, Belén Alcorta,
Natalia Haro, Ruth Shady, Christian
Bendayán, Lluís Dalmau, Cindy
Reátegui, Iván Murrugarra, Richard
Hidalgo, Diego Cortéz, Pacífico
Adventures, Conservamos por
Naturaleza, Sociedad Peruana de
Derecho Ambiental, GoctaLab, Perú

Tres Nortes, Pumarinri Lodge, Natural
Restaurante Amazónico, Magia Piura,
Goyo Barragán, Natalia, Pinheiro,
Marlon del Aguila, Dana Bonilla,
Orlando Canessa, Mil Restaurante et
Gustavo Vivanco et Diego Cortéz.

Les articles contenus dans cette
publication reflètent l'opinion de leurs
auteurs.

Pérou - Nord de l'Amazonie



Le nord du Pérou ne se résume pas à de belles côtes, du ceviche et des vagues venant défier les surfeurs du monde entier. La forêt tropicale ne se résume pas non plus à une succession de fleuves sinueux traversant des forêts luxuriantes ravissant les aventuriers et les observateurs d'oiseaux. Le nord de l'Amazonie péruvienne possède également une grande histoire héritée des civilisations précolombiennes, dans ses rues, dans sa culture culinaire et dans ses paysages naturels faits de contrastes, de surprises et d'un charme fou.

Contenus

- 6–10 **TUMBES – IQUITOS REPORTAGE** Une cheffe mexicaine découvre Tumbes et un cuisinier écossais atterrit à Iquitos grâce à 50 Best Explores.
- 11 **CHICLAYO ÉDITORIAL** Héctor Solís, le cuisinier qui jura fidélité aux assaisonnements du Nord, raconte la géographie des saveurs de sa ville d'origine.
- 12–15 **TUMBES – PIURA – LA LIBERTAD DOSSIER** Des images, des cartes postales et le récit qui se cache derrière chaque photo avec pour sujet principal: la mer.
- 16–19 **LAMBAYEQUE – LA LIBERTAD – AMAZONAS GUIDE** Qu'ont en commun la Dame de Cao, le site archéologique de Sipán et celui de Kuélap, à Chachapoyas ?
- 20–23 **ÁNCASH – LIMA REPORTAGE** L'influence de deux anciens berceaux de civilisations dans le pays : Chavín et Caral.
- 24-26 **CAJAMARCA REPORTAGE** Le lieu de convergence entre épisodes historiques, entreprises durables et paysage naturel.
- 27-33 **IQUITOS CHRONIQUE** Un bateau de croisière de luxe traverse les fleuves sinueux de la capitale de Loreto.
- 34-35 **TUMBES – PIURA – LA LIBERTAD INFOGRAPHIE** Carte illustrée par les meilleures vagues pour les surfeurs sur la côte péruvienne.
- 36-39 **CHACHAPOYAS CHRONIQUE** Une impressionnante cascade et la proximité avec Kuélap font de Cocachimba une destination irrésistible.
- 40-43 **SAN MARTÍN GUIDE** Tarapoto, Chazuta et San Roque de Cumbaza sont des villes dynamiques, gastronomiques, durables et attractives.
- 44-47 **PIURA – SAN MARTÍN REPORTAGE** Le cacao local est un fruit tellement variable qu'il se transforme en fonction du sol.
- 48-51 **AMAZONAS - CAJAMARCA - SAN MARTÍN GUIDE** Ces sept zones de conservation privées constituent un refuge ainsi qu'un trésor naturel pour la région.
- 52-56 **ÁNCASH – SAN MARTÍN DOSSIER** Deux écosystèmes : d'un côté, l'altitude, les sommets enneigés et les lagunes ; de l'autre les forêts, la montagne et le brouillard.



Pages 6–10



Pages 6–10



Pages 44-47



Pages 40-43



Pages 27-33



Pages 36-39



Pages 34-35



Pages 12-15

Une cheffe mexicaine découvre Tumbes et un cuisinier écossais atterrit à Iquitos

REPORTAGE

Par Claudia Sofía Von
Journaliste culinaire



C'est ainsi que l'histoire a commencé : une vieille piscine et trois cuisiniers. Il fut un temps où la piscine faisait partie du Cabo Blanco Fishing Club, véritable paradis de la pêche autrefois fréquenté par Ernest Hemingway, John Wayne et Marilyn Monroe. Les autres protagonistes discutent de la richesse et de l'état actuel de l'océan péruvien, de notre gastronomie, de ses traditions et de sa durabilité. Assis sur ce qui était notre piscine, nous regardons le coucher du soleil, bercés par le son de nos vagues sauvages.

Le *pasadito* est un plat typique de Piura. Il se cuisine avec du mérou, un poisson des profondeurs à chair blanche, endémique de la côte nord. Pour le préparer, il suffit de le passer légèrement sous l'eau et de l'assaisonner avec un peu de sel. Omar Ríos, cuisinier à Máncora, applique également cette devise minimaliste lorsqu'il reçoit des explorateurs chez Flora Calderón et sa maison nommée « Lo de Florita », qui sert parmi les meilleurs ceviches, « sudados » et ragoûts de la région. Ici, aux côtés de José del Castillo, chef et propriétaire du restaurant Isolina (classé 13e sur le top 50 des meilleurs restaurants en Amérique latine), et de Francesca Ferreyros, cheffe du restaurant du restaurant IK après six ans passés en Thaïlande avec le chef indien Gaggan Anand, ils apprennent à cuisiner la *parihuela*, le *sudado* et le homard. Selon eux, Florita est la seule à préparer le *sudado* avec de la langouste, cuite dans sa propre *chica de jora*, une boisson ancestrale à base de maïs fermenté.

Mais au cœur de la tradition, il reste de la place pour l'innovation. Omar s'affaire par exemple à préparer sa recette de thon à l'ancienne: le poisson est cuit sur le grill, puis recouvert d'une sauce à base d'*algarrobina* (sirop de mesquite) et de miel. Elle est à l'image de la cuisine péruvienne, toujours pleine de vie.

L'idée principale de *50 Best Explores*, l'une des expériences les plus créatives de la marque *The World's 50 Best Restaurants*, est d'offrir une connaissance plus approfondie des marchés culinaires leaders de la gastronomie mondiale. «*50 Best Explores Perú* est le deuxième chapitre d'une série entamée en Thaïlande il y a deux ans avec la visite des chefs Joan Roca d'El Celler de Can Roca, Peter Gilmore de Quay et Ashley Palmer-Watts de Dinner by Heston Blumenthal, dans la région de Chiang Mai », déclare Laura Price, porte-parole et Co-réalisatrice de l'organisation. L'expérience consiste à connecter des chefs internationaux et locaux avec tout ce qui constitue réellement un plat : le territoire, le produit et la culture tout en ayant une conscience écologique.



1.

Le Pérou est un paradis tropical, aussi tropical que l'Indonésie, possédant des ressources autant sur terre, que dans les rivières et sous la mer. En tant que Péruviens, nous découvrons notre propre diversité et cherchons ensuite à la partager avec les autres, au-delà des frontières. Plus qu'un voyage, *50 Best Explores*, l'une des expériences les plus créatives de la marque *The World's 50 Best Restaurants*, fut une véritable invitation à explorer Tumbes et Iquitos d'une nouvelle façon : la culture par l'assiette.



Le Pérou possède un panel d'ingrédients très variés que les chefs utilisent dans des préparations créatives à Lima, reconnue comme la capitale gastronomique de l'Amérique Latine, ainsi que dans le reste du pays et au-delà des frontières. Daniela Soto-Innes par exemple, cheffe et associée de Cosme à New York (classé 25 dans la liste des restaurants réputés), et invitée à participer à *50 Best Explores*, déclare : « Ce n'est pas pour rien s'ils ont les meilleurs restaurants : leurs produits sont uniques.

Ils peuvent aller jusqu'au beau milieu de la forêt tropicale pour trouver un ingrédient en particulier. C'est incroyablement génial ! ».

Faune marine

Nous sommes réveillés par le plongeon d'une baleine à bosse. Sur les 84 espèces connues de baleines, 32 viennent aborder les côtes de notre pays. La baleine bleue, le plus grand être vivant de la planète, fait des apparitions régulières, mais ce que nous préférons, c'est voir sauter les baleines à bosse au-dessus de l'eau. Elles peuvent atteindre jusqu'à seize mètres de long !

Voir la mer comme une extension de la terre et non pas seulement comme un garde-manger pour notre seul plaisir, est la clé de la durabilité. « L'océan péruvien est l'un des plus fertiles au monde et nous avons encore la

1. Sans frontières. Les chefs Jock Zonfrillo, Diego Muñoz, James Lowe et Matías Cillóniz dans le restaurant Ámaz de Pedro Miguel Schiaffino, après le voyage d'exploration à Iquitos.

possibilité de le préserver si nous parvenons à changer nos habitudes », affirme Sebastián Silva, biologiste marin qui organise des sessions d'observation de baleines et fait la promotion d'activités alternatives à la pêche. L'écotourisme d'observation des espèces, la plongée sous-marine et la pêche récréative sont en augmentation, tout comme la protection de la biodiversité.

Le troisième jour, nous nous dirigeons vers les mangroves, l'ultime frontière naturelle nous séparant de l'Équateur. Ici, l'océan et le fleuve se rejoignent : 80% d'eau salée et 20% d'eau douce.

Cet équilibre est également représenté par la célèbre et précieuse *concha negra*, une espèce de palourde qui devrait être protégée et qui fait partie de la tradition culinaire péruvienne.

Forêt tropicale primaire

Aguyamanto (amour en cage), *aguaje*, *arándano* (myrtille ou canneberge), *arazá*, *camu-camu*, *carambole*, *cocona*, *chirimoya* (chérimole) : Le choix de fruits à Lima est diversifié, mais reste moindre face à l'encyclopédie que constitue la forêt amazonienne. Si 70% de la pêche qui arrive à Lima vient du nord, 70% des variétés de fruits proviennent de l'Amazonie. 60% de notre territoire est couvert par la forêt

2. À travers la mangrove. Daniela Soto-Innes, du restaurant Cosme à New York, et Francesca Ferreyros, cheffe chez IK à Lima, explorent les mangroves de Tumbes.

3. Grillades. Poissons amazoniens à Iquitos. © Goyo Barragán pour The World's 50 Best Restaurants

4. Us et coutumes. Tapioca chez Mò Bistró, le restaurant de Matías Cillóniz. © Goyo Barragán pour The World's 50 Best Restaurants



tropicale. Malgré cela, nous commençons à peine à découvrir sa diversité et sa richesse culturelle. À l'instar de la magie, la forêt tropicale n'est pas facile à appréhender, mais elle surprend toujours.

L'orient a besoin d'explorateurs experts en communautés reculées. Pedro Miguel Schiaffino est là pour les accueillir, prêt à l'aventure. Le chef, véritable chercheur, et propriétaire des restaurants Ámaz et Malabar, tous deux classés dans la liste des meilleurs restaurants d'Amérique Latine, dirige actuellement l'organisation Despensa Amazónica, avec laquelle il développe des projets à Iquitos et au cœur de la réserve Pacaya Samiria. Cela fait plus de dix ans qu'il ramène des ingrédients de l'Amazonie jusqu'à Lima afin de les expérimenter dans ses cuisines. « Notre objectif est de faire en sorte que les communautés de cette région puissent perdurer en toute autonomie. Il est nécessaire d'introduire la cuisine amazonienne en Amérique du Sud. », nous explique le chef.

Jock Zonfrillo, cuisinier écossais qui expérimente des produits et des techniques culinaires aborigènes en Australie, mène le cortège. Orana, son restaurant, qui est aussi une fondation, vient de recevoir le prestigieux prix Basque *Culinary World Prize*. Matías Cillóniz, jeune chef qui teste dans sa cuisine de Lima des ingrédients autochtones de notre région, nous accompagne également. « Travailler avec les communautés natives n'est pas chose facile : il faut d'abord gagner leur confiance, prouver que ton intérêt est solide », affirme J. Zonfrillo, fort d'une expérience de plus de dix ans, similaire à celle de Schiaffino mais à l'autre bout du monde.

Il faut rester vigilant dans la forêt tropicale. Nous allons passer quatre jours à absorber une grande masse d'informations, des noms inconnus,

« Ce n'est pas pour rien s'ils ont les meilleurs restaurants de la région : leurs produits sont uniques. Ils peuvent aller jusqu'au beau milieu de la forêt tropicale pour trouver un ingrédient en particulier. C'est incroyablement génial ! », raconte Daniela Soto-Innes, cheffe mexicaine du restaurant Cosme, à New York.



des cultures millénaires qui ont réussi à perdurer à travers les âges, parallèlement au développement du Pérou occidental. Le court trajet jusqu'à Pucaurquillo, communauté située sur les rives de l'Ampiyacu, à cinq heures de distance dans une barque à moteur, nous offre seulement un premier aperçu. Ici, les *Bora* et les *Huitoto*, ayant immigré pendant la fièvre du caoutchouc, ont converti le *yuca brava*, manioc vénéneux dans son état originel, en une source nutritionnelle très variée : *aji negro* ou *tucupí* (assaisonnement obtenu en faisant cuire de l'extrait de manioc), cassave (pain à la farine de manioc) et tapioca. Les connaissances ancestrales de ces communautés aimables et chaleureuses sont tout aussi puissantes que leurs fleuves. Elles nous offrent de délicieux potages : soupe de girelle, fruits de toutes les couleurs, ananas allongés, fruits de la passion de couleur jaune, cacao, macambo et bananes d'une douceur incomparable.

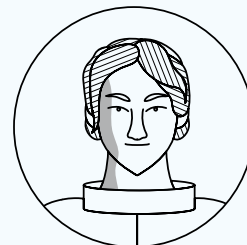
« Cela faisait cinq ans que je n'étais pas venu dans la jungle et le fait de m'y être rendu une nouvelle fois m'a encore donné envie de revenir », avoue Jock de retour à Iquitos. « La plupart des chefs du monde entier cherchent des techniques leur permettant de trouver la saveur de la manière la plus simple. Ici, les Péruviens pratiquent cela depuis des centaines d'années. ». Perdu dans les ruelles du marché de Belén, il goûte à tout : *lagarto* (viande de caïman), œufs de tortue, *aguaymanto*, *aguaje*, *arándano*, *arazá*, *camu-camu*, carambole, *cocona*, *chirimoya*. Le soir venu, installé dans le restaurant *Blanquita* est occupé à goûter le *juane* sous toutes ses formes : au *paiche* (poisson), au poulet, au porc, avec des *tacacho* (fruits), avec de la *cecina* (banane à la braise avec oignons et rillons) ; le chef sourit. Pour un cuisinier à l'âme d'explorateur, Iquitos est une véritable fête.

5. Apostolat. Pour le chef Jock Zonfrillo, sauver les cultures gastronomiques ancestrales est source de grande richesse. © Goyo Barragán pour The World's 50 Best Restaurants

REGARD

FRANCESCA FERREYROS

CHEFFE DU RESTAURANT IK



J'ai travaillé dans des restaurants à l'étranger pendant huit ans, d'abord à Gérone, puis à Bangkok. Durant tout ce temps, je n'ai pas réellement fait de cuisine péruvienne. C'est pourquoi, en début d'année, lorsque j'ai décidé de rentrer dans mon pays, c'était plus qu'un simple retour à la maison. Ce retour a une signification émotionnelle et révélatrice. En effet, je dois réapprendre et découvrir beaucoup de choses qui se sont passées durant cette parenthèse à l'étranger : par exemple, je dois revoir les ingrédients contemporains, tisser des liens avec des producteurs locaux, et bien évidemment, voyager à l'intérieur du pays pour continuer à découvrir de nouvelles communautés et de nouvelles techniques. Pour moi, revenir au pays est une autre manière d'apprendre.

C'est pour cela que j'ai accepté avec enthousiasme et curiosité cette aventure à Tumbes, mais aussi parce que la situation de la pêche responsable, est particulièrement urgente. Non seulement elle a un impact sur la gastronomie, mais elle a besoin de notre attention pour que cette pratique durable se développe.

Nous sommes donc partis au nord et nous avons découvert Cabo Blanco, El Ñuro, Mánкора, Zorritos. C'est Sebastián Alcorta, créateur de l'entreprise d'observation et de conservation, Pacífico Adventures, qui fut notre guide. Il nous a emmenés voir des baleines. Il nous a emmenés, Daniela Soto-Innes et moi, nous plonger dans la côte et dans les mangroves de Tumbes afin de découvrir les produits locaux dans leur écosystème naturel.

Ce voyage nous a non seulement servi à découvrir des produits mais aussi les personnes qui les utilisent au quotidien. Par exemple, lors de notre séjour à Mánкора, nous sommes passés par la maison emblématique de Florita Calderón, une dame qui prépare de la nourriture typique de la côte depuis des années.

Ses *ceviches*, *pasaditos* et *sudados* de homard sont légendaires. Nous avons aussi rencontré les pêcheurs de Cabo Blanco. 70% de la pêche qui arrive dans les restaurants de Lima provient de cette région du nord. De là découle l'importance de la chaîne de valeur des produits de la mer : connaître d'abord les matières premières et leur potentiel, ainsi que la réalité des pêcheurs, puis s'engager pour leur préservation.



5.



6. Aventuriers et cuisiniers. L'Écossais Jock Zonfrillo et les Péruviens Pedro Miguel Schiaffino et Matias Cillóniz découvrent les ingrédients typiques sur le marché de Belén (Iquitos).
En bas. Parihuela de langouste à Lo de Florita (Mánçora).
 © Goyo Barragán pour *The World's 50 Best Restaurants*

« Travailler avec les communautés natives n'est pas chose facile : il faut d'abord gagner leur confiance, prouver que ton intérêt est solide », affirme J. Zonfrillo, fort d'une expérience de plus de dix ans similaire à celle de Pedro Miguel Schiaffino mais en Australie.

REGARD
MATÍAS CILLÓNIZ
 CHEF DE MÔ BISTRÔ



L'idée d'explorer Iquitos avec Pedro Miguel Schiaffino me remplissait de joie car je savais qu'il étudiait déjà l'Amazonie depuis de nombreuses années. Moi, de mon côté, je ne la connaissais que par quelques-uns de ses ingrédients : le *paiche* (poisson), la *cocona* (fruit), la *charapita* (sorte de piment) et la sachaculantro (herbe aromatique). La seule idée de sa diversité et de son immensité me faisait rêver.

Nous sommes descendus de l'avion pour rejoindre un canot. S'ensuivirent six heures à naviguer au nord d'Iquitos, sur le fleuve Amazone puis sur l'Ampiyacu. Nous avons vu des dauphins roses, des forêts plus denses que ce que j'avais imaginé et un cargo échoué sur un banc de sable.

Nous sommes arrivés à Pucaurquillo, village avec deux communautés voisines (les Bora et les Huitoto), ayant une mission : découvrir les matières premières et la cuisine du coin. Mais, surtout, explorer le *yuca brava* et ses dérivés : farine, cassave, *tapioca*, *tucupí* et *aji negro*. L'intensité de la saveur du manioc était telle que dans mon souvenir : vénéneuse et mortelle à l'état naturel, plus que délicieuse après l'avoir fait fermenter et cuire au feu de bois.

Locaux extraient la plante en entier et replantent au même endroit un pied de la plante pour la prochaine saison. Puis, ils travaillent le liquide obtenu après avoir pressé la pulpe du *yuca brava*, râpée grâce à un énorme tamis soutenu par un trépied en bois plus grand que la femme qui le manœuvre.

Jour après jour, par 30 degrés Celsius et 90% d'humidité, le jus de *yuca brava* décanté développe ses arômes lactiques grâce à la fermentation. Puis, vient le temps de la séparation du liquide et de l'amidon. Les habitants fabriquent alors le *tucupí* et l'*aji negro* avec le liquide, en fonction de la concentration atteinte par le jus réduit. Ils obtiennent des sauces fumées et puissantes qui ressemblent à la pâte miso, la sauce soja ou la vegemite australienne. Avec l'amidon, ils préparent la cassave et le *tapioca* : un délicieux pain plat et des galettes qu'ils mangent grillées et croustillantes. Ce n'est qu'une toute petite partie de cette magnifique culture qui se répète avec quelques variantes le long de l'Amazonie latino-américain. Cela m'a donné envie d'en voir plus : d'explorer, de savourer, d'apprendre et de partager encore plus.

Pour l'instant j'essaie de rendre hommage à ce souvenir en dégustant du *tapioca* sucré avec de l'ananas et du cédrat au petit-déjeuner, et du poisson grillé, de l'*aji negro* et des œufs à la vinaigrette tiède pour le déjeuner et le dîner.



La courge, le canard et ces objets du désir venant du Nord

ÉDITORIAL
Par Héctor Solís



Túcume / © Christopher Plunkett / PROMPERÚ



Cuisinier originaire de Chiclayo, au nord du pays. Il possède trois restaurants : Le Fiesta, La Picantería Surquillo et La Picantería Pimentel. Il a inauguré un *deli market* du nord, *Chapuke*, sur lequel on vend des courges musquées, de la *chicha de jora* et des morceaux de chevreau et de canard. Il ouvrira bientôt un nouveau restaurant à Santiago de Chile.

Enfant, il grandit au deuxième étage d'un restaurant de Chiclayo. Dans cette maison située à quatre pâtés de maison de la Place d'Armes, nous étions cinq garçons. Nous passions nos après-midis à jouer à la toupie et à nous jeter à l'eau depuis le quai de Pimentel. Un jour de 1983, mon père fut licencié de son travail et il fit alors ce qu'avaient déjà fait mon arrière-grand-père et mon grand-père avant lui : ouvrir un restaurant à la maison. C'est comme ça que nous avons déménagé au deuxième étage de la maison. Au début, il y avait seulement six tables, avec des nappes et quelques tapis éparpillés dans la salle. Les gens, sceptiques, lui disaient : « Qui va venir manger du chevreau ici ? Un restaurant chic à Chiclayo ? »

La première image, et les premiers arômes, qui me ramènent dans la ville où j'ai grandi sont ceux de ma mère en train de cuisiner dans le restaurant familial. À 15 ans, j'ai quitté Chiclayo pour aller étudier l'économie à Lima. Quelques temps plus tard, nous avons dû de nouveau déménager au deuxième étage. Nous avons ouvert le restaurant Fiesta à Miraflores. Lorsque j'ai obtenu mon diplôme en économie vêtu d'une chemise et d'une cravate, j'avais déjà réalisé

l'étude de cas pour mon entreprise. Jusqu'à ce que mon père me propose de devenir cuisinier. Depuis, je n'ai plus jamais quitté ma veste. Ensuite, j'ai suivi une formation en gestion hôtelière et en restauration au Cordon Bleu, afin d'apprendre des techniques de conservation et de cuisson des viandes. Mais les apprentissages les plus marquants pour moi eurent lieu en dehors de toute salle de classe : ce fut quand j'ai commencé à faire des recherches et à fouiller plus en profondeur. Où trouver le meilleur chevreau ? Quelle alimentation doit avoir un canard ? Rien que dans le Nord, il en existe quatre races, d'abord domestiquées par les Moche. Notre travail repose sur ces connaissances. Pour réaliser un plat comme le ceviche, nous réfléchissons à l'avance à la provenance des ingrédients : nous utilisons de l'oignon de Camaná, de l'ail de Cajamarca, du citron de Tambo Grande et du mérrou murike de Tumbes.

Cette curiosité et cette recherche de produits d'excellence m'ont amené à voyager dans toute la région en 2012. Le résultat fut publié dans un livre : « Lambayeque. La cocina de un gran señor » (Lambayeque : la cuisine d'un grand homme). Je me suis senti

complètement ignorant. Je ne savais pas que je pourrais recueillir trente recettes de riz au canard, avec des variantes et des techniques spécifiques, provenant des cuisines régionales de l'intérieur de Lambayeque, de cuisiniers et cuisinières qui n'ont pas de restaurant mais qui confectionnent ces plats chez eux.

Sur le *deli market* de Chapuke, mon dernier projet en date, j'aimerais montrer le processus de construction d'une identité de Chiclayo d'aujourd'hui et offrir les produits de la région.

La courge musquée en fait partie. J'ai ramené celle qui est cultivée à Pómac III, dans une communauté de cinquante familles d'agriculteurs, située à côté de la pyramide de Túcume, capables de produire dix mille kilos de courges par récolte. Chaque courge peut peser jusqu'à un kilo. si l'on dessine une carte de Lambayeque, on verra que chaque quartier possède un produit avec des caractéristiques uniques : le canard, élevé à Chacupe et Batán Grande ; la langouste de Puerto Eten ; le riz semé à Ferreñafe ; la coriandre de Monsefú ; les piments cerise de Callanca ; le chevreau, nourri au caroubier et au lait, à Olmos. Voilà le défi.



Quand la boussole indique le Nord



DOSSIER PHOTOGRAPHIQUE



CHICAMA, LA LIBERTAD

© Daniel Silva / PROMPERÚ

Tous les ans, des centaines de surfeurs viennent à Chicama, à 30 kilomètres de la ville de Trujillo, pour dompter la vague la plus longue du monde.

CABO BLANCO, PIURA

© Susu Nasser / PROMPERÚ

La pêche sportive est l'une des principales activités pratiquées à Cabo Blanco. En 1956, l'écrivain Ernest Hemingway visita cette crique, dont les eaux abritent des espèces comme l'espadon, le marlin noir et le poisson-voilier du Pacifique.



PACASMAYO, LA LIBERTAD

© Alex Bryce / PROMPERÚ
L'océan et les villas républicaines aux couleurs éclatantes façonnent le paysage de la ville balnéaire de Pacasmayo. Entre les deux s'étend la promenade Grau. Au fond, à l'extrémité de la promenade, se tient la Casa Club Pacasmayo, déclarée monument historique en 2002, tandis qu'à l'autre extrémité se trouve la jetée historique construite en 1870.



Piura

Baleines à l'horizon

Par Belén Alcorta
Spécialiste en écotourisme

Pionniers. Avec son mari, Sebastián Silva, ils ont fondé Pacífico Adventures il y a treize ans. Leur activité principale est l'observation des baleines à bosse, qui se pratique entre juillet et octobre, mais ils proposent aussi un musée maritime. Ils ont déjà pu observer ici même 50% des espèces de cétacés qui vivent au Pérou.

Lorsque mon mari, Sebastián Silva, et moi sommes arrivés à Los Organos, nous ne savions pas encore que nous allions consacrer nos vies aux baleines à bosse. Lui est biologiste marin et moi spécialiste en écotourisme, et nous voulions créer un cercle vertueux, mettre le tourisme au service de la préservation des océans. Curieusement, j'aperçus ma première baleine à bosse pendant que je conduisais sur le chemin de Punta Veleros : c'était un animal énorme, qui faisait des bonds au loin au-dessus de l'eau. Peu de temps après, nous avons vu une autre baleine depuis la plage et nous nous sommes alors approchés avec le zodiaque d'un ami. La

voir sauter de si près fut un spectacle incroyable. C'était comme si le temps s'était arrêté.

Depuis que nous avons créé Pacífico Adventures, nos plus grandes victoires ont été de mettre en valeur ces ressources, via l'observation des baleines, et d'attirer l'attention sur l'importance de préserver l'océan. Nous travaillons avec une grosse équipe de scientifiques, qui nous guide, et nous avons déjà publié plus de dix articles spécialisés sur les baleines à bosse, parmi de nombreuses autres espèces de cétacés qui vivent dans ces eaux. Cet océan est vraiment exceptionnel et mérite d'être protégé.

Des héros et des tombes

GUIDE ESSENTIEL



TRUJILLO, LA LIBERTAD

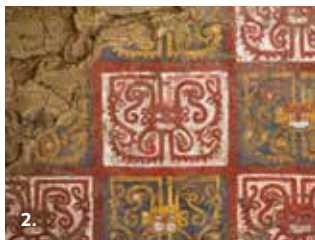
L'HISTOIRE DE DEUX TEMPLES

Les Huacas del Sol et de la Luna se trouvent à cinq kilomètres au sud de la ville de Trujillo. Ces deux monuments sont l'œuvre de la culture Moche qui domina une grande partie du nord du pays du I^{er} au VIII^e siècle après J.C. Entre les deux se trouvait un village, peut-être l'une des villes les plus importantes de cette civilisation.



ENCEINTE SACRÉE

On est aujourd'hui persuadé que la Huaca de la Luna fut l'un des principaux centres de rituels des Moche au sud du fleuve Zaña. Cet édifice, qui comprend trois plateformes et trois places entourées de hauts murs d'adobe, fut le théâtre d'importants sacrifices humains dont les restes furent enterrés au sein même du temple.



UNE PRÉSENCE INQUIÉTANTE

La figure la plus représentative que l'on rencontre sur les diverses enceintes de la Huaca de la Luna est celle d'Ai Apaec, plus connu sous le nom de l'Égorgeur. Doté de traits à la fois humains et félins, on pense qu'il fut l'une des plus grandes divinités des Moche, qui lui attribuaient tantôt les pouvoirs de la création et de la fertilité, et tantôt ceux de la mort et la destruction.



Bien avant que le territoire des Incas s'étende au nord du Pérou, cette région fut le berceau de grandes et puissantes civilisations. Nous pouvons aujourd'hui nous faire une idée de la complexité de ces sociétés et de leur culture grâce à leurs constructions monumentales, dont la plupart abrite également le tombeau des dirigeants passés.



UN MYSTÈRE MONUMENTAL

On est sûr de peu de choses concernant la Huaca del Sol, située à 500 mètres de la Huaca de la Luna. Elle a été construite après la Huaca de la Luna, ce qui correspond aux derniers chapitres de l'histoire du pouvoir des Moche dans la région, avant leur effondrement entre 750 et 800 après J.C.

1. Frise de la Huaca de la Luna © Daniel Silva / PROMPERÚ
2. Iconographie Moche © Renzo Tasso / PROMPERÚ
3. Ai Apaec, « L'Égorgeur » © Alex Bryce / PROMPERÚ
4. Détails spectaculaires sur la Huaca. © Luis Yupanqui / PROMPERÚ



TROIS HUACAS POUR UNE VALLÉE

El Brujo est l'un des sites archéologiques les plus importants et les plus remarquables de la région de La Libertad. Il se trouve dans la vallée du río Chicama, à 60 kilomètres au nord de Trujillo, et il se compose de trois huacas qui représentent différentes périodes d'occupation de la zone : Huaca Prieta, Huaca Cao Viejo et Huaca Partida.



LA DAME DES MOCHE

On a découvert en 2006 les restes d'une femme, aujourd'hui connue sous le nom de la Dame de Cao, dans l'une des enceintes de la Huaca Cao Viejos. Au vu de son emplacement et des caractéristiques de son enterrement, les archéologues en ont déduit qu'elle gouverna les Moche pendant le IV^e siècle après J.C. C'est la première fois qu'on découvrait une femme possédant un tel pouvoir au sein des cultures précolombiennes de la région.

- 5. Site archéologique El Brujo © Luis Yupanqui / PROMPERÚ
- 6. Momie de la Dame de Cao © Yayo López / PROMPERÚ
- 7. Musée de Cao © Alex Bryce / PROMPERÚ
- 8. Citadelle de Chan Chan © Casa Andina
- 9. Motifs décoratifs sur l'adobe © Luis Yupanqui / PROMPERÚ
- 10. Caballitos de Totora (petits chevaux de roseau) à Trujillo © Alex Bryce / PROMPERÚ



UN MUSÉE POUR LA DAME DE CAO

Aujourd'hui, la Dame de Cao se trouve dans le Musée de Cao, situé à l'entrée du site archéologique El Brujo. Il renferme les restes momifiés de la dirigeante Moche tels qu'ils ont été retrouvés, y compris avec les ornements, colliers et diadèmes en or, argent et cuivre d'origine.



UNE MÉTROPOLE EN ADOBE

Chan Chan se trouve à mi-chemin entre la ville de Trujillo et la station balnéaire de Huanchaco. Avec ses plus de 20 kilomètres carrés d'extension, elle est considérée comme la plus grande ville en adobe d'Amérique. Elle fut construite par la culture chimú, qui se développa sur la côte nord du Pérou entre le XIII^e et le XV^e siècle après J.C.



LE CULTE DE LA MER

Les différents motifs qui décorent les parois de Chan Chan révèlent que ses habitants rendaient hommage à la mer. Parmi ces figures décoratives, on trouve des représentations de poissons, d'oiseaux marins et de mammifères similaires à des loutres. On trouve également de très nombreux dessins géométriques rappelant un filet de pêche.



L'AMOUR DES VAGUES

Une grande partie de la nourriture des Chimú provenait de la pêche. Pour lancer leurs filets, ils entraient dans l'eau dans de petites embarcations, similaires aux « caballitos de totora » ou petits chevaux de roseaux actuels. De nos jours, de nombreux pêcheurs de la région continuent d'utiliser ce type de radeau pour aller en mer.



CHICLAYO, LAMBAYEQUE

TOMBE DE LUXE

Le site archéologique de Sipán, également connu sous le nom de Huaca Rajada, se trouve à 35 kilomètres au sud-est de Chiclayo. C'est là que l'archéologue Walter Alva découvrit, en 1987, la tombe du Seigneur de Sipán, important dirigeant Moche. Ce dernier fut enterré avec son cortège, des animaux, ainsi qu'avec une grande quantité d'offrandes, d'ornements et de vêtements.



EXPOSITION ROYALE

Aujourd'hui, les restes du Seigneur de Sipán sont exposés, avec tout le contenu de sa tombe, au musée des Tombes royales de Sipán, à Lambayeque, ville située à un peu plus de 11 kilomètres au nord de Chiclayo. Inauguré en 2002, ce musée contient également une immense collection de pièces appartenant à la culture moche.



BÂTISSEURS DE PYRAMIDES

Le site archéologique de Túcume, situé aux alentours du village du même nom, à 33 kilomètres au nord-est de Chiclayo, fut à une époque l'une des villes principales de la culture sicán. Son architecture imposante se distingue par la présence de hautes pyramides en terrasses, qui sont aujourd'hui érodées par le vent et la pluie.



DES PYRAMIDES DANS LA FORÊT

Le sanctuaire historique Bosque de Pómac se trouve dans le district de Pítipo. Non seulement cette zone naturelle protégée contient la plus grande forêt de caroubiers du monde, mais elle abrite aussi un énorme site archéologique composé de plus de 30 pyramides de la culture sicán. Parmi elles, les plus connues sont les huacas El Oro et Las Ventanas.



LES MAÎTRES DE LA MÉTALLURGIE

Les artisans de Sicán brillèrent pour leur habileté à travailler les métaux. Ils maîtrisaient diverses technologies comme la fonte à grande échelle et l'utilisation de plusieurs alliages de cuivre. Le Tumi (couteau) de Lambayeque est l'une des pièces d'orfèvrerie les plus célèbres de cette culture qui reste d'ailleurs un symbole des civilisations précolombiennes dans cette région.



11. **Le Seigneur de Sipán et son cortège**
© Renzo Tasso / PROMPERÚ
12. **La tombe du Seigneur de Sipán**
© Christopher Plunkett / PROMPERÚ
13. **Le site archéologique de Túcume**
© Renzo Tasso / PROMPERÚ
14. **Huaca El Oro**
© Fernando Criollo / PROMPERÚ
15. **Représentation du Seigneur de Sipán**
© Renzo Tasso / PROMPERÚ
16. **Tumi** © Gihan Tubbeh / PROMPERÚ
17. **Téléphérique de Kuélap**
© Daniel Silva / PROMPERÚ
18. **Zone Archéologique Monumentale Kuélap** © Daniel Silva / PROMPERÚ
19. **Musée de Leymebamba**
© Omar Carbajal / PROMPERÚ
20. **Kuélap fondu dans le paysage de la montagne** © Luis Gamero / PROMPERÚ

CHACHAPOYAS, AMAZONAS

LE RÈGNE DES CHACHAPOYAS

Kuélap est la plus célèbre des constructions réalisées par les membres de la culture Chachapoyas. Elle se trouve dans la haute forêt du département d'Amazonas. On y accède depuis Nuevo Tingo, à 50 kilomètres au sud de la ville de Chachapoyas, en prenant un téléphérique pour monter au site archéologique.



UN DESIGN INTRIGUANT

Le Zone Archéologique Monumentale Kuélap s'étend sur sept hectares au total, et la construction principale mesure 680 mètres de long sur 150 mètres de large. Comme il s'agit d'une cité fortifiée, on la compare souvent à une forteresse, mais il est possible qu'elle ait eu des fonctions principalement religieuses et administratives.

DES CONSTRUCTIONS CÉRÉMONIALES

Il existe, au sein de Kuélap, trois édifices principaux, dont les caractéristiques semblent prouver qu'ils étaient liés aux services religieux. Il s'agit du Tintero (une plateforme en forme de cône inversé, de 13 mètres de diamètre et 5 mètres de hauteur), de la plateforme circulaire située sur la muraille sud, et de la Atalaya (tour de défense), située à l'extrême nord du site.



UN REPOS EN APESANTEUR

L'une des caractéristiques les plus surprenantes de la culture Chachapoyas est le traitement donné aux morts. Au lieu d'être enterrés, ils étaient placés dans des cercueils personnels ou dans des mausolées communs, qui étaient ensuite disposés à flanc de montagne. On peut par exemple observer les tombes de Karajía ou les mausolées de Revash.



UN TRÉSOR DE MOMIES

Le village de Leymebamba sert de point de départ pour accéder au Lac des Condors, dissimulé par les montagnes qui séparent les départements d'Amazonas et de San Martín. Dans les parois qui enserrant ses eaux, on a retrouvé plus de 200 momies appartenant à la culture Chachapoyas, aujourd'hui exposées au musée du site de Leymebamba.





La façade du nouveau temple du site
archéologique de Chavin de Huántar.
© Juan Puellas / PROMPERÚ

Les villes de **Caral** et **Chavín de Huántar** font partie des villes les plus anciennes du continent. Toutes deux furent d'importants centres politiques et religieux et leur passage dans l'histoire laissa une empreinte cruciale pour le développement postérieur des cultures régionales.

L'éveil des villes : Les rites, le désert et les pierres



REPORTAGE

Par Santiago Bullard
Journaliste



Tout a commencé entre le désert et les montagnes. Il y a plus de 5 000 ans, la formidable ville de Caral se dressait déjà entre les terrains rocaillieux qui encadrent la vallée de Supe, au nord du département de Lima. 1 500 ans plus tard, la culture chavín commença à s'étendre dans la sierra, et cacha la plus mystérieuse de ses enceintes au sein des pics de la cordillère Blanche, dans le département d'Áncash, à plus de 3 000 mètres au-dessus du niveau de la mer.

À première vue, Caral et Chavín de Huántar n'auraient pas pu être plus différentes. Non seulement plus d'un millénaire les sépare dans l'histoire, mais leur environnement, leurs matériaux de construction et la culture de leurs habitants étaient radicalement différents. Elles ont cependant un point commun : leurs monuments spectaculaires. En d'autres termes, elles servirent toutes deux de base pour les civilisations complexes de cette région du monde.

Une racine dans le désert

Selon les calculs des archéologues, Caral commença à s'élever au cours de l'an 3 000 avant J.C. Cela fait d'elle la ville la plus ancienne du continent américain. La présence de bâtiments monumentaux, tels que des pyramides, des places circulaires et des feux destinés aux offrandes, reflète l'image d'une société organisée autour d'un culte commun et d'une hiérarchie bien définie.

C'est sous ce jour que la vit l'archéologue Ruth Shady, qui débuta ses fouilles à Caral pendant les années 1990. Selon ses écrits, « L'œuvre architecturale en ville et en campagne, ainsi que les matériaux utilisés, démontrent une organisation sociale complexe en trois strates hiérarchisées. ». Ces trois strates auraient été la population générale, les spécialistes et les autorités religieuses.

COLONNE

NATALIA HARO

DIRECTRICE DU MUSÉE
NATIONAL CHAVÍN



Chavín de Huántar est un symbole. Au-delà de son caractère gigantesque, ce site révèle le rôle fondamental du syncrétisme et de l'interculturalité dans la formation des civilisations de cette partie du continent. Des représentants de villages et de cultures très éloignés venaient jusqu'ici pour participer à des échanges et des expériences que l'on pourrait qualifier de « mystiques ». Ainsi, nous constatons que Chavín a eu une grande influence sur les traditions artistiques qui se sont développées dans d'autres régions. Elle fut l'épicentre de diffusion de certaines visions du monde.

Tout ceci n'est qu'une petite partie de ce que nous souhaitons transmettre à travers le musée national de Chavín. Ce fut un travail d'équipe difficile, qui a rassemblé de très nombreux acteurs, à commencer par le gouvernement japonais qui a appuyé la construction du musée, ainsi que les membres de la communauté.

Les nouvelles découvertes archéologiques et les recherches qui ont été réalisées sur ce site historique ont suscité un intérêt croissant du public. C'est pourquoi nous avons renouvelé la proposition du musée, que nous voulions plus dynamique, et nous l'avons inaugurée il y a un an. Le musée fête ses dix ans, mais nous avons la sensation qu'il nous reste beaucoup de chemin à parcourir pour continuer nos recherches.



1.

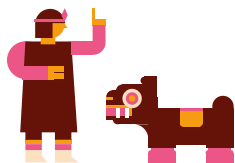


2.

1. Murs dans le temple de Chavín de Huántar © Daniel Silva / PROMPERÚ
2. Têtes sculptées dans le musée national de Chavín © Juan Puelles / PROMPERÚ

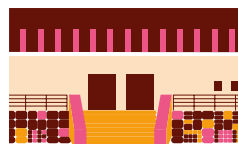
FAITS

CHAVÍN DE HUANTAR



Rumeur souterraine

Des canaux souterrains faisant circuler, à l'époque, l'eau sous Chavín de Huántar ont été découverts. Selon les archéologues, leur fonction aurait été essentiellement rituelle car le bruit produit par l'eau évoquait le grondement d'un félin, tel un puma ou un jaguar.



Musée national de Chavín

Pour le visiter, il faut se rendre au village de Chavín de Huántar, dans la province de Huarí, département d'Áncash. Il est ouvert du mardi au dimanche, de 9h à 17h. En 2019, on y célébrera le centenaire du début des fouilles entamées par Julio C. Tello sur le site archéologique.



Rites

Selon les recherches de certains archéologues nationaux comme Guillermo Lumbreras, le cannibalisme et l'utilisation de plantes hallucinogènes faisaient partie des rites pratiqués sur le site de Chavín de Huántar. Ces rites avaient une fonction autant religieuse que politique.

De la pierre et des ombres

La présence de Chavín de Huántar reste un mystère. Cela fera bientôt un siècle que Julio C. Tello a démarré ses fouilles et les premières recherches sur le site archéologique en 1919, mais les mystères continuent de s'accumuler dans ses couloirs. Nous savons aujourd'hui que cette enceinte servait de centre de pouvoir pour la culture chavín et que des représentants de populations très lointaines voyageaient jusqu'ici pour participer à des rites et des initiations religieuses. Mais de nombreux secrets continuent de perdurer, protégés par le silence des têtes sculptées, uniques témoins de cette lointaine époque.

Cependant, durant des décennies, quelques archéologues (comme Guillermo Lumbreras, John Rick ou Richard Burger) ont réussi à se frayer un passage parmi les ombres pour faire la lumière sur les mystères qui entourent ces constructions. On peut admirer une grande partie des résultats de leurs recherches au musée national de Chavín, situé dans la périphérie du village Chavín de Huántar, qui avoisine le site archéologique.

Une grande variété de pots en céramique y sont présentées, ainsi que des têtes sculptées, des instruments de musique faits en coquillages appelés « pututos » et une réplique en pierre du Lanzón (la lance) de Chavín.

3. Coucher de soleil sur le site archéologique de Caral

© Michael Tweddle / PROMPERÚ



3.

D'après Juan Pablo Villanueva, directeur du *Centro Internacional de Investigación, Conservación y Restauración* (CIICR, Centre international de recherche, de conservation et de restauration) du musée, l'architecture monumentale de Chavín de Huántar reflète un phénomène social complexe. « Elle est le produit d'une planification et d'un développement constants de connaissances systématiques de la nature, associés à un système religieux et rituel complexes qui ont permis l'émancipation et l'ascension d'une élite ecclésiastique », affirme-t-il.

Caral et Chavín de Huántar ont tous deux survécu à un long processus historique. Aujourd'hui, leur présence continue de témoigner de la construction des premières grandes civilisations de cette région du monde. Qui sait le nombre de secrets qui attendent d'être découverts, enfouis sous le sable et dans les pierres.

REGARD

RUTH SHADY
ARCHÉOLOGUE

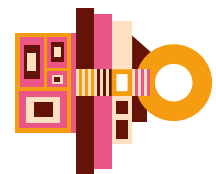
Lorsque j'ai commencé mes recherches archéologiques sur la côte nord, je me suis concentrée sur la vallée de Supe. On savait déjà que des monuments se trouvaient là-bas mais on pensait que leur présence était liée à Chavín.

Après trois ans de recherche, nous avons trouvé les preuves nécessaires pour pouvoir annoncer au monde l'ancienneté et la signification de la ville sacrée de Caral.

C'est la première civilisation de toutes les Amériques, et elle s'est formée de façon totalement isolée dans la région andine centrale. Néanmoins, son influence postérieure fait d'elle une culture mère, identifiable grâce à des éléments culturels qui ont été conservés et adaptés dans toutes les sociétés andines qui ont suivi 4 400 ans plus tard : la culture sur des terrasses aménagées, le développement de la musique, l'organisation sociale basée sur des fonctions définies par le genre, et le rôle cohésif de l'idéologie. Aujourd'hui, connaître l'histoire sociale de Caral permet de consolider les relations interculturelles et fait du patrimoine archéologique une source d'inspiration pour la créativité.

FAIT

CIVILISATION PIONNIÈRE



Site archéologique de Caral

Il s'étend sur une zone de plus de 60 hectares et se divise en deux secteurs. Sur le premier se dressent les plus grands édifices de la ville. Ensuite, on trouve le secteur périphérique, formé par des ensembles de petites maisons.

Quand deux mondes se rencontrent

REPORTAGE

Par Gloria Ziegler
Journaliste



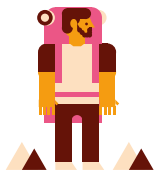
Cajamarca est l'une des principales villes de la chaîne de montagnes du nord du pays. Il y a cinq siècles, elle fut le témoin d'un évènement qui marqua l'histoire du continent entier : la rencontre entre Atahualpa et Francisco Pizarro.

« Incomparable, solennel, grandiose et unique » : ce furent les mots utilisés par l'écrivain Abraham Valdelomar pour rendre justice à la beauté de Cajamarca dans un texte publié en 1918. Cent ans ont passé et, bien que la ville se soit étalée sur le vaste plateau qui l'accueille, au point que certaines de ses rues grimpent désormais sur le versant des collines environnantes, elle conserve cette personnalité unique ; aussi grandiose que simple.



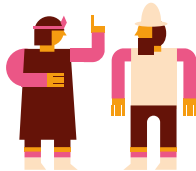
FAITS

CAJAMARCA EN QUATRE INFOS



Localisation

Cajamarca se situe dans la chaîne montagneuse nord du Pérou, à une altitude d'environ 2 750 mètres au-dessus du niveau de la mer. Elle jouit d'un climat tempéré et sec la majeure partie de l'année, avec des températures qui chutent pendant la nuit.



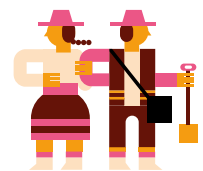
La Salle de la rançon

Elle se trouve dans le centre historique. Elle mesure près de 12 mètres de long pour 7,5 mètres de large. Ses parois sont en pierre volcanique d'origine inca, mais le toit fut reconstruit à l'époque moderne.



Carnavals

Le Carnaval de Cajamarca est la fête la plus importante. Il se déroule entre février et mars. Les célébrations peuvent durer jusqu'à dix jours, et mettent en scène des bals traditionnels jusqu'aux concours de groupes déguisés.



Les prémices de la modernité

Le vent de la modernité a soufflé fort sur Cajamarca depuis le XIXe siècle. La ville a vu naître d'importants intellectuels, écrivains et artistes tels que la romancière Amanda Puga et le philosophe Mariano Ibérico.



2.

Cajamarca, également surnommée la « Fleur du sommet », a été déclarée patrimoine historique et culturel d'Amérique par l'Organisation des États Américains en 1986. Un bref passage par son centre historique suffit pour admirer la richesse de son héritage colonial. En effet, le début de la construction de la plupart de ses bâtiments remonte aux XVII^e et XVIII^e siècles. On peut citer par exemple la cathédrale de Santa Catalina, le complexe gigantesque de Belén ou les églises de San Francisco et la Recoleta. Qui plus est, la ville fut la scène de l'un des événements les plus marquants de l'histoire du continent : la rencontre entre Atahualpa et Francisco Pizarro.

La rencontre entre le dernier Inca et le conquistador espagnol eut lieu fin 1532 et aboutit à la capture d'Atahualpa, qui fut ensuite enfermé dans un bâtiment appelé Cuarto del Rescate (la Salle de la rançon). Il fut baptisé ainsi car l'histoire raconte que

l'Inca offrit de remplir la chambre d'or et d'argent jusqu'au niveau de sa main tendue devant lui, en échange de sa liberté. Aujourd'hui, cet édifice se trouve dans les environs de la Plaza de Armas, et ses quatre parois en pierre volcanique sont les seuls vestiges de l'architecture inca qui exista dans la cité. Mais Cajamarca ne doit pas sa réputation qu'à la richesse de son histoire. De nos jours, elle est de plus en plus reconnue pour la beauté de ses paysages naturels. Nul besoin de s'aventurer très loin du centre de la ville pour accéder à des lieux époustouflants comme la forêt de pierres de Cumbemayo ou les cascades de Llacanora. Il faut enfin mentionner sa gastronomie, qui regorge de plats traditionnels de cette région de la sierra, tout comme la production de fromages de qualité quasi-légendaire. Des éléments variés qui se rencontrent au détour des rues de la ville et qui cohabitent au quotidien, comme le font le passé et le présent.

1. Cathédrale de Cajamarca

© Inés Menacho / PROMPERÚ

2. Cumbemayo

© Christopher Plunkett / PROMPERÚ

UNE CROISSANCE NATURELLE

À première vue, l'image pourrait faire penser à une carte postale des Alpes : des pâturages verts entourés de forêts de pins se perdant quelque part entre l'horizon et le pied de la montagne, sous un ciel d'un bleu clair éclatant. Mais ce sont les Andes du nord du Pérou que l'on admire ici, à seulement trente kilomètres de la ville de Cajamarca. La commune se nomme Granja Porcón.

C'est dans ce décor que s'est développé l'un des plus grands projets collectifs de la région, à travers des activités très diverses mais gardant toujours à l'esprit le développement durable.

À compter de 1975, une nouvelle histoire a commencé à s'écrire dans ce lieu. Suite à la réforme agraire, les terres composant Granja Porcón passèrent entre les mains d'une coopérative appelée Atahualpa Jerusalén, dont les soixante associés fondateurs étaient dirigés par un paysan du nom d'Alejandro Quispe Chilón. Au cours des premières années, c'est sous sa gestion que la décision fut prise d'ajouter aux travaux d'agriculture et d'élevage un ambitieux projet forestier : la plantation de pins. Aujourd'hui, ces plantations couvrent une superficie supérieure à dix mille hectares.

Avec le temps, cette première étape se transforma en un véritable projet complexe de développement durable. Pedro Chilón, associé actuel de la coopérative, nous explique que, parmi les activités dans lesquelles ils se sont lancés, on trouve l'apiculture et la création de fermes de pisciculture. « Nous avons également remplacé les cultures de pommes de terre par des framboises et des myrtilles, que nous utilisons pour confectionner des confitures, même si nous réservons le potager pour notre consommation interne. »

Depuis 1998, Granja Porcón compte également des services touristiques comme l'hébergement, la restauration, des activités liées à la nature et des projets de tourisme rural communautaire et de tourisme chez l'habitant. « Il est important que le tourisme soit durable », explique P. Chilón. « Non seulement il génère de meilleures retombées économiques et de service dans la communauté, mais il permet aussi de prendre soin de l'environnement. »



3. Forêt de pins

© Marco Garro / PROMPERÚ

4. Paon

© Inés Menacho / PROMPERÚ

5. L'élevage est l'un des piliers de Cajamarca

© Josip Curich / PROMPERÚ

Sous la gestion d'Alejandro Quispe Chilón, on a pris la décision de lancer un ambitieux projet forestier : la plantation de pins dans la zone de Granja Porcón.



Les promesses de l'Amazonie

Un bateau de croisière luxueux navigue sur l'Amazonie péruvienne pour percer les profonds mystères de l'un des écosystèmes les plus fragiles de la Terre.



CHRONIQUE

Par Kareena Gianani

Rédactrice en chef adjointe pour le National Geographic Traveller India

Les nuits sur le fleuve Marañón sont parées d'une atmosphère sombre et visqueuse. Les ficus situés le long des rives semblent même menaçants. Véritables caisses de résonance, ils accentuent l'humidité qui serpente sur le sol de la forêt, amplifiant les cris des chauves-souris bouledogues qui pêchent dans cette partie du monde. Nous traversons des eaux effroyablement noires en raison du tannin dégagé par la végétation. Soudain, notre barque en bois s'arrête net. Quelqu'un chuchote à mon oreille gauche : « C'est ton anniversaire aujourd'hui. ».

La silhouette corpulente de Juan Tejada se lève sur la proue tout en s'inclinant pour écarter les feuillages de la jungle. « Aujourd'hui, c'est ton anniversaire, et l'Amazonie c'est ton cadeau. », susurre notre guide et naturaliste. « Un anaconda, une tarentule ou un jaguar ? » Un peu plus tôt dans la matinée, alors que mon avion volait vers

Iquitos, j'ai vu quelque chose que je n'oublierai probablement jamais. La Terre entière était une forêt tropicale d'un magnifique vert bouteille. Un fleuve boueux la traversait en serpentant, tel le ruban virevoltant d'un gymnaste. J'étais sur le fleuve Amazone, le plus grand du monde en volume d'eau, et j'observais une fraction de ses sept millions de kilomètres carrés de jungle tropicale. Vingt ans auparavant, j'avais découvert ses proportions incroyables lors d'un examen scolaire : « L'Amazonie est la forêt tropicale la plus grande de la planète et fait presque le double de la taille de l'Inde. Elle embrasse neuf pays : le Pérou, le Brésil, la Bolivie, l'Équateur, la Colombie, le Venezuela, la Guyane, le Suriname et la Guyane française. ». Cette dimension était évidemment beaucoup plus grande qu'une élève de collège ne pouvait l'imaginer.



Juan Tejada jouit de l'Amazonie avec la facilité de celui qui a grandi ici et qui a nagé avec les dauphins roses pendant son enfance. Il s'introduit dans les fougères (après avoir aperçu deux points brillants de couleur rouge) et revient avec le petit d'un caïman noir, de 30 centimètres de long. Cette espèce est la plus grande du monde, et c'est l'un des caïmans les plus mortels. Sa texture de citrouille me rend nerveuse. Juan le relâche avec précaution. Un peu plus tard, Marcos, le timonier, éteint le moteur de l'embarcation ainsi que la lumière pendant quelques minutes. Je peux alors écouter le mélange des sons de la jungle : hullements, cris et gazouillis côtoient les bruissements et autres sons de poissons qui viennent rompre l'eau.

« Les amis, vous entendez la bande sonore de quelque 1 400 espèces d'oiseaux endémiques de l'Amazonie », nous explique Juan. « Ces eaux abritent le *paiche*, un poisson carnivore possédant des dents sur le palais et la langue. On y trouve également des poissons électriques qui émettent jusqu'à 600 volts afin d'étourdir leurs proies. ».

Nous retournons à notre bateau, le Zafiro, qui me rappelle l'autre extrême de mon aventure amazonienne : le luxe. Ses lumières scintillent depuis ses dix-neuf cabines, bars, restaurants et ponts. À l'intérieur, les membres de l'équipage, dont la majorité est née au sein de hameaux



2.

amazoniens, travaillent pour offrir aux quinze voyageurs une vision d'un écosystème fragile et, en majeure partie, secret. Depuis le port de Nauta, situé à 100 kilomètres d'Iquitos, ma maison mobile parcourra durant quatre nuits les profondeurs de la forêt tropicale, entourée par deux affluents du fleuve Amazone : les ríos Marañón et Ucayali. La zone couverte fait partie de la réserve nationale de Pacaya Samiria, la deuxième plus grande forêt tropicale du Pérou, qui atteint la taille de la Belgique.

Il n'y a pas de connexion sur le bateau. Du coup, la première chose que je fais en me réveillant le matin, c'est d'ouvrir les rideaux de ma cabine. Le paysage change tous les jours. Un jour, j'ouvre les yeux et je peux voir des palmiers ondulants ou des maisons sur pilotis.

Et un autre, encore à moitié endormie, j'arrive à discerner trois dauphins roses voltiger dans le fleuve. J'attends quelques instants et en voici deux autres qui les rejoignent, ignorant le sourire d'une femme en peignoir de bain.

Ne t'appuie pas ici !

Je me retourne en sursautant et m'éloigne d'un cochon apparemment innocent. Juan Tejada me montre le sol, rempli de fourmis de la taille d'un petit doigt : « Ce sont des fourmis balle de fusil, les plus mortelles d'entre toutes. Leur piqûre te fait souffrir pendant toute une journée. Une fois, je suis resté paralysé pendant seize heures. ».

Nous pénétrons sur la piste de Fundo Casual, dans la forêt tropicale sur la terre ferme, qui se trouve sur un territoire plus haut, et donc jamais inondé. Cette partie de la jungle est incroyablement dense. Seul 3% de la lumière du soleil parvient à toucher le sol. J'entends le grondement du tonnerre,



3.



4.

1. **Balade en bateau sur le fleuve Amazone**
© Carlos Ibarra / PROMPERÚ
2. **Caïman noir (Melanosuchus niger, Black Caiman)**
© Ernesto Benavides / PROMPERÚ
3. **Ouakari chauve**
© Gihan Tubbeh / PROMPERÚ
4. **Ara bleu et jaune (Ara ararauna) dans un refuge pour animaux, Loreto**
© Alvaro García / PROMPERÚ



mais ce n'est qu'une légère bruine qui se met à tomber. Nous traversons une série de ponts hauts et chancelants, qui nous placent face à face avec la canopée de la forêt : d'énormes lianes s'enroulent autour d'autres arbres pour arriver jusqu'à la cime. « La présence de lianes prouve que nous sommes dans une forêt primaire, c'est-à-dire qu'elle n'a jamais été taillée. », m'explique Juan. Je me répète silencieusement cette affirmation afin de ne jamais l'oublier : « Je me trouve dans l'un des lieux primitifs du monde, qui a existé sans discontinuer depuis vingt siècles. ».

Nous sommes dans la pharmacie originelle de la Terre

Pour notre compagnon de route, Jorge, la forêt tropicale est une extension de son corps décharné et de ses sens. En tant que pisteur, il s'insinue dans des espaces entre les arbres dans lesquels je n'aurais jamais osé m'aventurer. Puis, il en sort avec, par exemple, une feuille de palmier.

Mais Juan Tejada est visiblement excité. « C'est une grenouille vénéneuse », dit-il en nous montrant une grenouille de couleur orange électrique et noire, plus petite que mon pouce. J'observe une femme lui parler comme à un enfant et Juan m'explique en riant : « Les scientifiques allemands étudient sa toxine pour fabriquer une substance trente fois plus forte que la morphine. ». Dans les minutes qui suivent, je vois Juan revenir avec une belle tarentule velue, puis il nous emmène voir un anaconda de presque huit mètres de long, en train de faire la sieste après un bon repas. « Tu es dans la pharmacie originelle de la Terre », affirme Juan tandis que nous le prenons en

photo à une distance de trente centimètres. « L'Université de Cornell a installé un laboratoire de recherche en 2001 et étudie les fourmis balle de fusil pour traiter l'épilepsie », nous raconte-t-il. Les chamans d'Amazonie savaient, durant une très longue période, utiliser les griffes de chat pour traiter le diabète, la prostate et les maladies rénales. Seul un petit pourcentage des 20 milles espèces de plantes médicinales d'Amazonie est connu de la médecine occidentale. « La forêt tropicale pourrait renfermer un traitement contre le cancer », ajoute Juan.

Les nuages me font penser à de la crème fouettée

Le dîner sur le bateau nous permet de goûter à la générosité du Pérou. Il est confectionné à base d'ingrédients provenant des fleuves et des forêts que j'ai visités durant la journée, et des Andes très fertiles. Il y a du concombre sauvage farci à la purée de *cocona*, un fruit tropical avec des touches légèrement acides. Je me sers des *tamales de juane* comme si c'était des bonbons, savourant le riz et le poulet à la vapeur recouverts de feuilles de *bijao*. Il y a aussi du *doncella*, un poisson de rivière, cuit dans une sauce au *chorizo* local. Il y a aussi du *locro*, ragoût épais et abondant à base de courge, de fromage, de haricots, de maïs et de *muña*, qui vous remplira de nostalgie et vous fera penser à votre maman.

Une dame du groupe accompagne chaque plat d'un jus de *camu camu*, un petit fruit amazonien délicieux regorgeant de vitamine C. J'accepte une deuxième part d'*ají de gallina* ; recette qui normalement se cuisine avec du poulet et de l'*ají* jaune, de l'oignon et de l'œuf.



6.



7.

Nous nous plongeons durant des heures dans cette jungle tropicale en haute définition, mélange d'Avatar et de Jurassic Park, qui renferme en un même lieu les créatures les plus étranges et envoûtantes.

5. Les traits sinueux du fleuve Amazone depuis le ciel.

© César Vega / PROMPERÚ

6. Promenades au cœur de la jungle de Loreto.

© Alex Bryce / PROMPERÚ

7. Les bateaux de croisières de luxe qui sillonnent les fleuves de l'Amazonie possèdent des kayaks pour explorer les rives

© Carlos Ibarra / PROMPERÚ

8. Expédition en canot proche de la confluence des rivières Ucayali et Marañón, berceau de l'Amazone.

© Renzo Tasso / PROMPERÚ

Une nuit, avant de dîner, la responsable du bateau,

Ángela Rodríguez, vient se joindre à moi sur le pont pour mon rituel quotidien : observer la façon dont le Zafiro se glisse sur les ruisseaux et les lagunes. Les nuages ressemblent à de la crème fouettée déposée sur un ciel rosé. Au moment du crépuscule, les lumières commencent à scintiller sur les maisons au bord des rives. Ángela me raconte qu'elle est née dans l'un de ces villages situés le long du fleuve Ucayali. Son seul rêve était de vivre près de l'Amazonie. Sa mère lui demanda « de ne pas se préoccuper de trouver un mari », puis elles déménagèrent à Iquitos afin qu'elle puisse étudier l'anglais. Elles y vendaient des biscuits et des glaces le matin et des gâteaux le soir. « Mais nous étions heureuses parce que ma maman chantait tout le temps ! », ajoute Ángela en riant. Je m'aperçus que cette fierté et cette sensibilité, dont elle rayonnait, régnait alors sur notre embarcation. C'est pour cette raison qu'elle travaille avec des femmes venant de vingt communautés pour fabriquer des bijoux et des pièces d'artisanat (comme cette serviette en forme de grenouille, tissée avec des fibres issues de la patte de porc-épic, que j'aperçus un matin sur la table). Ángela prépare aujourd'hui un diplôme sur les communautés amazoniennes pour mieux comprendre sa propre région. « C'est lorsque les habitants locaux se sentiront impliqués dans le tourisme que nous arriverons à avoir une idée réelle de l'Amazonie. », explique-t-elle.

Les chambres infinies de Yayoi Kusama

Tous les jours, au lever du soleil, lorsque nous nous posons sur notre embarcation en bois de douze places, je prends la liberté de croire que six choses impossibles vont se réaliser avant le petit-déjeuner. « Nous ne sommes pas en Afrique. ». Je me souviens que Juan nous a fait cette déclaration car d'habitude il ne nous promet rien. Mais une excursion dans la jungle suffit pour que je comprenne une chose : « Les amis, aujourd'hui est un autre jour rempli de nouveautés ! C'est parti ! ».

Nous nous plongeons durant des heures dans cette jungle tropicale en haute définition, qui renferme en un même lieu les créatures les plus étonnantes. Le *manakin* à cuisses jaunes, appelé « Michael Jackson de l'Amazonie », fait le moonwalk sur une branche pour séduire sa belle. Le *jacana*, ou « oiseau Jésus », marche sur l'eau. Vous entendez comme des bulles gigantesques en train d'éclater? Ce doit être la colonie de cassiques olivâtres. Juan Tejada semble un peu confus. Il nous désigne des choses dans tous les sens et lance des noms plus vite que nous pouvons les comprendre. Au cours d'une balade, quelqu'un jure qu'il a vu des morceaux de feuilles marcher toutes seules. « Ce sont des fourmis coupe-feuille, elles sont croustillantes et savoureuses », répond Juan. Je vois bien sûr tout de suite une armée courant avec des fragments de feuille posées sur leurs mandibules. Nos sens ne peuvent détecter ici qu'un cinquième de tous les sons et mouvements.

Juan nous entraîne ensuite à la recherche des chouchous du fleuve: les dauphins de l'Amazone, d'une couleur rosée et arborant une bosse sur le front. La plus grande des quatre espèces de dauphins du fleuve a évolué pendant quinze millions d'années pour s'adapter aux conditions uniques de l'Amazonie. Leur bec, grand et fin, les aide à pêcher au milieu des branches immergées et, les meilleurs jours, à attraper quelques crevettes et crabes du fleuve. Marcos s'arrête alors et éteint le moteur du canot. Nous nous mettons à crier de joie en voyant soudain un, puis deux, puis trois dauphins souffler puis disparaître sous l'eau. Si nous nous dirigeons vers eux, ils émergent derrière nous, comme s'ils jouaient avec nous. « À chaque fois que je les vois, c'est comme si c'était la première fois », nous confie Juan.

REGARD

CHRISTIAN BENDAYÁN

ARTISTE A IQUITOS



L'histoire de l'étranger qui arrive à Iquitos et tombe amoureux de cette terre captivante se répète depuis les origines de cette ville étonnante, qui ne connaît pas de date de fondation. Iquitos, c'est le parfum signé **Alain Delon**, c'est le port de départ de « La jangada » de **Jules Verne** dans son voyage de 800 lieues sur l'Amazone, et c'est aussi la ville qui a entendu crier **Klaus Kinski** depuis le clocher de sa cathédrale, jurant qu'il bâtira ici-même un opéra.

De la même façon, séduite par sa beauté mystérieuse, c'est la peinture qui est arrivée jusqu'à Iquitos. D'abord sous la forme d'un explorateur, d'un zoologue, d'un botaniste, pour enfin donner naissance à une véritable expression artistique. C'est **Otto Michael**, entomologiste allemand né en 1859, qui a lancé la tradition de la peinture moderne amazonienne. Il s'installe à Iquitos en 1894, quand la ville commençait à se transformer en comptoir étranger grâce au commerce du caoutchouc. Sa fascination le guida jusqu'à coucher ses métamorphoses sur plusieurs aquarelles. De cette série de peintures, certaines ont survécu. Et il nous reste également des impressions et des reproductions d'autres œuvres dans des revues et sur des cartes postales. Pendant des décennies, O. Michael a peint le développement de la splendeur d'une ville, ainsi que ses contradictions, via ses représentations du fleuve Amazone : les maisons luxueuses de la jetée d'Iquitos contrastent avec les petites huttes que l'on aperçoit aux deux extrémités du cadre, tout comme les puissants navires marchands contrastent avec les déambulations des riverains, habituellement présents au premier plan. Le fait qu'il ait représenté encore et toujours le même paysage nous a permis d'observer le développement du port d'Iquitos.

Ses tableaux nous permettent de naviguer au cours de l'histoire d'une région et de parcourir, fascinés, la jetée d'Iquitos remplie d'édifices d'architecture européenne. Mais, grâce à ces toiles, nous voyageons aussi jusqu'à l'origine de la peinture d'Iquitos, qui a mis en valeur l'Amazonie et sa culture. Ces dernières années, l'art amazonien a représenté le Pérou lors de biennales importantes et de fêtes artistiques internationales et, malgré un succès reconnu, il continue de se nourrir de l'Amazone et de la beauté de cette ville qui nous capture au moment même où l'on pose les yeux sur elle.



8.

Notre guide
m'autorise à
entrevoir l'intérieur
de la jungle. Elle
semble intacte
depuis des siècles
et me fait penser
aux chambres
infinies de Yayoi
Kusama, avec
son explosion
de lumière et sa
couleur verte.

Un peu plus tard, Juan et moi sortons en silence sur le fleuve en canoë.

Il m'autorise à couper la laitue d'eau, entremêlée de végétation, pour entrevoir l'intérieur de la jungle. Elle semble intacte depuis des siècles et me fait penser aux chambres infinies de Yayoi Kusama, avec son explosion de lumière et sa couleur verte. J'ai envie d'y entrer mais Juan plaisante en me racontant la légende du chullachaqui, un lutin boiteux qui trompe les gens afin de les entraîner dans la forêt jusqu'à ce qu'ils se perdent. Je lui demande ce qui lui reste sur sa liste de désirs d'Amazonie après trente ans d'observation. « Énormément », me répond-t-il. Il n'a jamais vu de lamantin, cette vache aquatique de la forme d'un traversin, dans son milieu sauvage. Il est inquiet de voir que beaucoup de créatures disparaissent car l'Amazonie est menacée par la chasse et la déforestation. « J'ai visité l'affluent amazonien du fleuve Napo en 1988 et j'y ai vu un oiseau préhistorique, l'hoazin. Récemment, j'ai voyagé de nouveau au même endroit et je n'ai rien vu du tout. Tout avait disparu. Et peut-être pour toujours. ».

Certaines choses ne sont pas encore perdues

Un après-midi, Juan nous emmène rencontrer Carola, la chamane locale, pour nous donner une idée de la vie des riverains. L'allopathie n'est pas courante ici et il n'y a plus beaucoup de chamans.



Elle soigne à elle seule les populations locales de neuf communautés. Vêtue d'un chemisier brodé et d'une jupe, les vêtements traditionnels de l'ethnie native kukama. Carola nous montre son éventail de plantes médicinales et la fameuse vigne d'ayahuasca qu'elle utilise pour élaborer une boisson hallucinogène. L'*ayahuasca* est un purgatif et nettoie physiquement et spirituellement son chaman. « Carola la prend pour diagnostiquer des maladies graves et pour découvrir où trouver la plante médicinale de la forêt qui pourrait soigner son patient », nous traduit Juan. On ne naît pas chaman : ce sont les plus anciens qui choisissent ceux qui possèdent la bonne aura. Carola, par exemple, a été choisie pour être chamane quand elle avait 14 ans, puis a reçu un entraînement rigoureux pendant huit ans. Elle suit encore un régime végétarien.

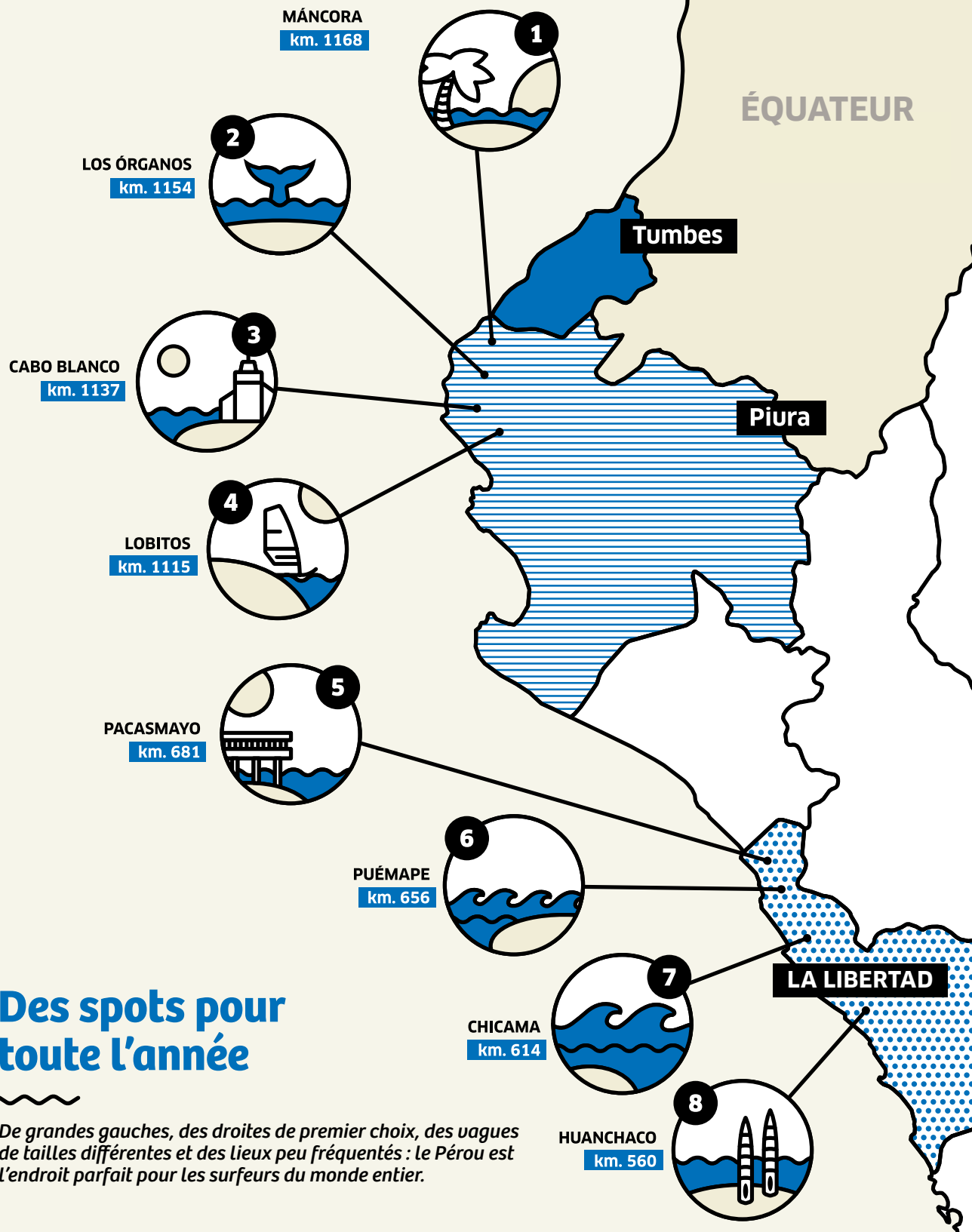
C'est ma dernière nuit à bord du Zafiro. L'équipage, comme presque tous les jours, nous offre le genre de spectacle qui fait mal aux pieds tout en faisant chanter le cœur. J'adore voir de quelle façon chaque membre de l'équipage se transforme en une autre personne. Milton Gonzales, le jeune homme avec qui je discutais au petit-déjeuner, interprète des chansons péruviennes, tout en jouant de la guitare et d'un instrument à vent appelé le siku (flûte de pan). J'applaudis lorsque Juan, avec des yeux de faucon, fait résonner le cajón. Il me racontera ensuite l'histoire de cet instrument de musique à percussion, fait en bois et vieux de 450 ans de tradition. Mais c'est Ángela qui nous surprendra tous, en

On ne naît pas chaman à Iquitos : ce sont les plus anciens qui choisissent ceux qui possèdent la bonne aura. Carola, par exemple, a été choisie pour être chamane quand elle avait 14 ans.

dansant comme si le fleuve ondulait sous ses pieds. Sa grâce nous donne envie de quitter la piste de danse et c'est ce que nous faisons petit à petit, jusqu'à ce qu'elle s'en aperçoive et nous invite à revenir. Nous continuons de danser jusqu'au point culminant, criant de joie, et la musique s'arrêtera uniquement lorsque Ángela n'aura plus de souffle. « Prends ça. », me dit-elle en me donnant une clé USB remplie de centaines de photos de ce voyage. Je la remercie et lui dis que je garde un autre lien avec l'Amazone.

« J'ai planté un acajou dans la réserve. », lui dis-je comme un secret. Ángela comprend ce que cela signifie et nous marchons jusqu'au pont pour la dernière fois.

Publié pour la première fois dans la revue National Geographic (éd. Février 2018)



MÁNCORA
km. 1168

LOS ÓRGANOS
km. 1154

CABO BLANCO
km. 1137

LOBITOS
km. 1115

PACASMAYO
km. 681

PUÉMAPE
km. 656

CHICAMA
km. 614

HUANCHACO
km. 560

ÉQUATEUR

Tumbes

Piura

LA LIBERTAD

Des spots pour toute l'année

De grandes gauches, des droites de premier choix, des vagues de tailles différentes et des lieux peu fréquentés : le Pérou est l'endroit parfait pour les surfeurs du monde entier.



Chicama, La Libertad
© Daniel Silva / PROMPERÚ

1 MÁNCORA
km. 1168

Pour les débutants comme pour les habitués, l'océan pacifique est l'escalade idéale. Ses vagues, ordonnées et stables, mesurent habituellement entre un mètre et un mètre et demi, ce qui les rend parfaites pour le surf.

2 LOS ÓRGANOS
km. 1154

Cette crique compte deux zones de houle. La première s'appelle La Vuelta. Elle n'est sûre que lorsqu'elle a grossi depuis le nord, ce qui en fait une vague appréciée, surtout des experts. L'autre se trouve en face de Punta Veleros, avec des vagues tranquilles, idéales pour apprendre les bases du surf.

3 CABO BLANCO
km. 1137

Cette plage est devenue une sorte de Mecque pour de nombreux planchistes expérimentés, autant pour sa gauche, qui possède un tube rapide de renommée mondiale, que pour sa situation, jouxtant un plateau de pierre. Elle se divise en deux zones en fonction de la saison : Panic Point en hiver et Cabo Blanco en été.

4 LOBITOS
km. 1115

Idéal pour les inconditionnels du kitesurf et du windsurf grâce à la présence de vents forts, il ne décevra pas non plus les amoureux du surf traditionnel en leur offrant quatre vagues de classe mondiale.

5 PACASMAYO
km. 681

Ses vagues, larges et fluides, sont parfaites pour les planchistes, ainsi que pour pratiquer le kitesurf et le windsurf tant qu'il y a du vent.

6 PUÉMAPE
km. 656

Il se démarque surtout pour sa gauche qui se divise en deux sections et peut s'élever jusqu'à plus de 2,5 mètres de haut. La densité de sa houle est supérieure à celle des autres plages de la région.

7 CHICAMA
km. 614

Connue pour sa vague gauche la plus longue du monde, avec un parcours de 2,5 kilomètres, c'est un spot de choix pour les planchistes, particulièrement les étrangers, qui parfois voyagent jusqu'à Chicama uniquement pour la chevaucher.

8 HUANCHACO
km. 560

Idéale pour la pratique du longboard, Huanchaco fut déclarée réserve mondiale du surf par *Surf the Waves* en 2013. C'est la première plage à obtenir cette reconnaissance en Amérique latine, et la cinquième au niveau mondial.

Pourquoi ai-je choisi Cocachimba, ici, tout près des chutes de Gocta ?

CHRONIQUE

Par Jack Lo
Journaliste environnemental



Une chronique à la première personne racontant comment l'une des zones les moins reconnues du Pérou a conquis, il y a quelques années, l'esprit d'un journaliste qui avait déjà parcouru le pays pour écrire sur ses réserves et espaces naturels.



1. La première fois que je suis venu dans le département d'Amazonas, c'était en 2007, alors que je suivais un groupe d'observateurs d'oiseaux. Je travaillais pour la section tourisme d'un journal local et la mission était d'observer comment des hommes du monde entier avaient voyagé depuis l'autre bout de la Terre pour observer des oiseaux comme la loddigésie admirable, qui semble voler avec deux bourdons derrière la queue. Je suis revenu cinq ans après pour découvrir la vallée d'Utcubamba, Kuélap, Karajía, Leymebamba, La Jalca, Nogalcucho, Bongará, San Pablo et Cocachimba. Le chemin entre les deux derniers

points me prit un jour : huit heures de randonnée d'une communauté à une autre. La route commence à San Pablo, jusqu'à arriver à la première chute puis descend par un chemin escarpé menant à la deuxième chute, pour finalement se terminer à Cocachimba. La majorité des gens se contente d'entrer par cette dernière, de marcher jusqu'à la deuxième chute et de revenir.

Mais, moi, je voulais vivre dans la vallée d'Utcubamba, près de Kuélap, à côté de la rivière et d'un sentier menant jusqu'à Cajamarca. En 2013, je commençais à y aller, suivi par Conservamos por Naturaleza,



2.



3.

1. **GoctaLab.** GoctaLab fut construit par Sergio Abugattás, avec l'aide des maîtres de la communauté, et en utilisant des ressources de la région. Il a aujourd'hui tiré un grand enseignement de cette expérience et souhaite le partager. © Conservamos por Naturaleza / SPDA
2. **Utcubamba.** Vue de la vallée depuis le Zone Archéologique Monumentale Kuélap. © Yayo López / PROMPERÚ
3. **Bienvenue.** Il reçoit des groupes du monde entier. Chaque fois que je vais à Cocachimba, je rencontre au moins une personne qui est tombée amoureuse de la communauté et qui y a prolongé son séjour. L'énergie du lieu est envoûtante. © Renzo Tasso / PROMPERÚ

initiative de la Société péruvienne du droit environnemental qui soutient les personnes dévouées à préserver leurs terres de façon volontaire. Je découvris toute cette communauté de personnes chaleureuses qui me recevait chaque fois comme si je faisais partie de la famille. Et je commençais à aimer de plus en plus le département d'Amazonas. Je continuais à chercher mon terrain au bord de la rivière. Mais un groupe d'amis commença à acheter à Cocachimba. Cela ne m'intéressait pas mais, chaque fois que j'y allais, on me suivait de plus en plus. D'autres facteurs commencèrent à prendre de l'importance. Et c'est comme ça que je changeais d'avis.

C'est une communauté tranquille. À peine 150 personnes vivaient ici. La grande majorité est très aimable et accueillante. Le trafic de voitures présent à côté de la route avait disparu. Elle est plus sûre. La vue est impressionnante. Et je suis devenu accro. Alors j'ai acheté un terrain. J'aime m'y rendre en voiture. Je fais le trajet en deux jours, avec une pause d'une nuit à Pacasmayo, mais j'adore la route, qui coupe une forêt sèche incroyable pour ensuite traverser le four de Bagua. À cette époque, l'aéroport de Chachapoyas n'était pas en activité comme aujourd'hui, et le plus proche se trouvait à Tarapoto, à six ou sept heures d'ici. L'autre alternative était d'aller en avion jusqu'à Chiclayo, puis de prendre un bus à Chachapoyas. Cependant, à l'heure actuelle, il existe des vols à Chachapoyas et à Jaén, qui se trouvent à trois heures de route de Cocachimba. Désormais, Kuélap possède également un téléphérique et la route qui va à Cajamarca est goudronnée. Ces dernières années, le réseau des Aires de conservation privée a été créé, et mon lieu préféré devient de plus en plus actif.



4.

« Nous avons nos programmes d'habitats ruraux interdisciplinaires et, ce que nous voulons, c'est partager, discuter et diffuser des techniques et des savoirs qui renforcent la mise en place d'actions concrètes jusqu'à établir une nouvelle définition du développement. », affirme Sergio Abugattás.

L'arrivée des étrangers

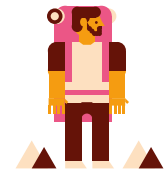
Plusieurs personnes ont commencé à acheter des terres à Cocachimba. Cette activité a fait rentrer de l'argent dans une communauté qui vivait à peine du tourisme et d'un peu d'agriculture. Les habitants de Cocachimba, avec ces nouveaux revenus, construisirent des maisons en ciment et calamine, laissant de côté les toits en argile et les murs en adobe ou les charpentes traditionnels. Ils ouvrirent davantage de restaurants et d'hébergements adaptés à toutes les bourses. Ils mirent également en place des zones de camping. De plus en plus de touristes viennent passer les fêtes et les week-ends pour découvrir la troisième cascade la plus haute du Pérou (771 mètres), ainsi qu'une région du pays dont le panorama, le climat et les espèces changent

à vue d'œil, au moindre déplacement. C'est pour cela que j'aime le département d'Amazonas : car il contient presque tous les climats.

Il y a quatre ans, j'ai rencontré Mónica et son mari italien, Francesco, alors qu'ils coupaient les mauvaises herbes de leur terrain. Aujourd'hui, ils possèdent des cabanes prêtes à recevoir des visiteurs, avec une vue magnifique sur les chutes et un accès plutôt facile. Mon grand ami, Bruno Monteferrri, et son épouse Christel, ont déjà une maison en pierre et en ardoise, qu'ils ont commencée à louer à des amis qui avaient envie de dormir avec une des plus belles vues sur les chutes. Mon ami Sergio Abugattás possède son laboratoire artistique dans lequel il cultive en plus des dizaines d'espèces de fruits et de légumes. Il reçoit des groupes dans

FAITS

RECOMMANDATIONS D'UN NOUVEL HABITANT DE COCACHIMBA



Sergio Abugattás fut l'un des premiers étrangers à venir à Cocachimba. C'était il y a un peu moins de dix ans, au moment où il cherchait un lieu pour se poser et construire un laboratoire créatif qui servirait à des étudiants et des artistes comme une plateforme d'échange et de création. Après de nombreux efforts, il construisit des bungalows très bien pensés en s'appuyant sur des techniques de bioconstruction et sur des ressources locales. Patiemment, il se mit à semer des fruits, des légumes et diverses plantes qu'il rapportait de toute la région. Il possède aujourd'hui l'un des potagers les plus diversifiés du lieu. Il devint un vrai habitant du village et est aujourd'hui président de l'Association des producteurs de Pitajaya, et chef de la Ronda Campesina de Cocachimba. Il installa à son tour GoctaLab, et reçoit désormais des personnes venant du monde entier qui souhaitent participer à ses ateliers de céramique, d'art, d'architecture et d'agriculture régénérative. Nombre d'entre eux viennent pour une semaine et finissent par rester plusieurs mois. Sergio a exploré en profondeur Cocachimba et ses environs, et nous offre quelques recommandations : « Il y a quatre lieux que j'adore, mais que normalement on ne visite pas. Par exemple, vous pouvez prendre la route complète pour visiter Gocta, en entrant par San Pablo.

Elle est magnifique. Vous pouvez aussi prendre la route Sungaya-Golondrina, qui vous emmène dans les hauteurs de Cocachimba. Là-haut, le plateau est impressionnant et la vue est exceptionnelle. Et, un peu plus loin, si vous avez plus de temps, vous pouvez aller voir les sarcophages de San Jerónimo et la cascade de Yumbilla. Là-bas, je vous conseille d'entrer par El Porvenir, à quinze minutes de Pedro Ruiz Gallo. ».



Contact

(+51) 929-505-746
 contacto@goctalab.org.pe
 www.gocotalab.org.pe
 Instagram: gocotalab



REGARD

LLUÍS DALMAU

ENTREPRENEUR CATALAN, CRÉATEUR DE PERÚ TRES NORTES ET PROPRIÉTAIRE DE GOCTA LODGE



La première fois que je suis venu au Pérou, c'était en 1993 et j'avais juste un sac à dos. J'avais déjà visité la Colombie et l'Équateur auparavant. Chachapoyas devait seulement être une ville-étape de plus sur la route de mon voyage, mais la possibilité de travailler dans une pépinière d'orchidées s'est présentée, et c'est devenu ma première maison au Pérou. Un an plus tard, je déménageais à Tarapoto, en tant que directeur d'un projet de coopération internationale. Dans un contexte de déforestation sévère, nous avons encouragé un modèle d'agriculture durable de cacao, de café et de palmier nain. Mais en décembre 2007, lorsque Gocta est apparue sur la carte touristique du pays et que la route reliant Chachapoyas aux villes de San Martín fut bétonnée, faisant désormais partie d'un circuit nord-américain naissant, je suis revenu à Cocachimba.

Ma surprise fut immense : peu de personnes s'étaient rendu compte du potentiel des chutes. Un mois après cette visite, j'avais acheté le terrain sur lequel j'allais construire le Gocta Lodge. Il y avait déjà de la lumière électrique et des chemins en meilleur état. La construction de l'hôtel prit deux ans et nous l'avons inauguré en 2009, avec seulement dix chambres. Nous avons rajouté plus tard la piscine avec une vue incomparable sur les chutes de Gocta. L'architecte n'avait qu'une seule instruction : que toutes les chambres soient orientées vers la cascade. C'est ce qui lui donne tout son charme, qui fait maintenant partie du paysage naturel de Cocachimba.

Des années après mon arrivée à Cocachimba, je vois le développement de la région avec optimisme : des personnes de Lima, comme des Européens, sont venus s'installer ici et un plan d'urbanisme a été mis en place. Chaque vallée possède un énorme potentiel. À court terme, nous souhaitons développer le trekking des chutes, en reliant celles de Yumbilla à celles de Chinata et Gocta, à travers le versant est. Je suis également un amoureux de Leymebamba et du Haut Utcubamba, une zone présentant des indices de biodiversité incroyablement élevés et une richesse archéologique incomparable. Chachapoyas et le nord du Pérou offrent de véritables joyaux à découvrir, tels que les vallées de l'Atuén ou des Chilchos.

4. Responsable. La communauté veut promouvoir une consommation plus responsable, en s'alimentant d'aliments cultivés sur place, sans dépendre de produits extérieurs plein de conservateurs et de produits chimiques. © Conservamos por Naturaleza / SPDA

5. Randonnée. La marche vers la cascade est accessible à tous, mais vous pouvez aussi louer l'un des chevaux de la communauté pour profiter plus tranquillement de la balade. © Yayo López / PROMPERÚ

des chambres qu'il a construites lui-même. Mon ami Eusebio, originaire de Cocachimba, a agrandi son hébergement *Gallito de las Rocas*, parfait pour se reposer tranquillement sans dépenser beaucoup d'argent. Il existe aussi le Gocta Natura de Rocío Florez, auberge chaleureuse offrant des informations pour vous aider à profiter de votre séjour à Cocachimba. Et pour les plus sophistiqués, le Gocta Lodge, récemment agrandi, qui offre une piscine avec vue sur les chutes.

Cocachimba se situe dans la vallée de Bongará, connue comme la vallée des cascades. Yumbilla, également parmi les chutes d'eau les plus hautes du monde avec ses 895 mètres de hauteur, se trouve à 45 minutes de route. On peut y pratiquer le canyoning, un sport qui consiste à descendre en rappel à côté de la cascade. Toute cette partie du département Amazonas est très particulière. Par moments, les nuages couvrent le panorama, puis le soleil fait scintiller de mille couleurs le décor que vous admirez.

Cela fait longtemps que je ne vais plus sur mon terrain. La jungle s'est sûrement appropriée petit à petit ce petit mont qui est devenu, sans y penser, mon endroit préféré.

Proche Orient

GUIDE

Par Manolo Bonilla
Journaliste

On pourrait écrire des pages et des pages sur les orchidées de San Martín région qui héberge presque mille variétés de cette plante exotique. Mais, ici, nous voulons montrer un autre visage de cette région : celui qui jouit de sa richesse naturelle, ses cultures vivantes, ses savoirs ancestraux et son offre culinaire pour se réinventer au milieu de la jungle quotidienne de ses forêts, ses rivières et ses cascades.



© Flor Ruiz / PROMPERÚ

Beauté insolite. C'est une évidence, parmi les trois mille variétés d'orchidées répertoriées dans tout le pays, on peut en trouver près de mille dans la région de San Martín. Moyobamba est d'ailleurs surnommée la ville des orchidées.

HUALLAGA

1

Savoirs ancestraux

À deux heures de Tarapoto, les yeux plongés dans le lit de la rivière Huallaga, près du port artisanal de Chazuta, Blanca Vela Reátegui imagine deux choses, le sourire aux lèvres. Tout d'abord : « Une Jetée ici serait magnifique ! Avec la vue sur le fleuve, des bancs et des stands de nourriture qui proposeraient des plats et des boissons à base de produits locaux ! ». Puis : « Ce serait bon du miel de cacao sur du cochon grillé ? ». Non seulement Blanca est la cuisinière la plus reconnue de Chazuta, mais c'est elle qui est allée cinq fois à Mistura dans la sélection des cuisines régionales, et c'est elle qui reçoit des délégations de chefs étrangers désirant découvrir cette cuisine ancestrale de la ferme qu'elle libère et qu'elle prépare dans son restaurant « La Callana ». C'est également une femme de combat qui fut maîtresse d'école et maîtresse de son village dans les années soixante-dix, bien avant que l'on ne parle d'émancipation des femmes. Elle a grandi à Chazuta, du temps où il n'y avait pas de chemin ni d'accès. Elle fit son secondaire à Tarapoto et se levait à cinq heures du matin car elle devait marcher près de cinq heures pour arriver au collège. Cette distance de presque 43 kilomètres se fait aujourd'hui en deux heures de voiture sur une

route goudronnée. Assise à l'une des tables de « La Callana », Blanca se souvient de ces journées comme « d'une époque d'aventures ». Elle commença ensuite son travail de professeure à Tununtunumba, une communauté native située à dix minutes en canoë depuis Chazuta. Quand elle prit sa retraite, elle se mit à consacrer plus de temps à la cuisine. « J'adore promouvoir la cuisine ancestrale. C'est complètement fou de savoir que ma grand-mère mangeait du *majambo* et vécut jusqu'à cent ans. », raconte Blanca. Ce jour-là, la cuisinière nous offrit pour le déjeuner un bouillon de poulet fermier et deux *boquichicos* (poissons de rivière), un fumé au goût salé et un autre enveloppé dans une feuille et cuit à la braise ; le tout dans des assiettes en argile fabriquées par les céramistes du Centro Cultural Wasichay. En fin d'après-midi, Blanca Vela parle encore du futur, mais cette fois-ci d'un futur proche, venant la rencontrer dans quelques semaines : une délégation de chercheurs et de gastronomes allemands. Elle ne sait pas si elle leur cuisinera un *rumo api*, soupe de manioc aux testicules de poisson, ou sa version d'une soupe *fuchifú* amazonienne, faite avec les feuilles vertes du chou chinois, du gingembre, du bouillon de poulet fermier et du *majambo*. Oui. Comme celui de sa grand-mère.



© Alex Bryce / PROMPERÚ

CHAZUTA

2

Histoires de cacao

Si vous venez à Chazuta, vous rencontrerez ces personnes. Emma Larson est allemande et géologue, et elle est arrivée à Tarapoto via un échange universitaire en 2001. Roberto Moreno est ingénieur agroindustriel, né à Tarapoto, et ses parents et grands-parents sont de Chazuta. Ils se sont rencontrés, se sont plu, se sont mariés et, en 2004, ils se sont installés dans ce lieu, entre les flancs de la Cordillère Bleue, près de la rivière Huallaga, à Chazuta. Tout était différent alors : ils étaient déjà céramistes dans le centre Wasichay et, surtout, ils arrivaient comme des voyageurs cherchant un tourisme centré autour de la médecine des plantes. Alors qu'ils attendent la récolte du cacao (qui peut durer de trois à quatre ans), Roberto et Emma décident d'introduire l'apiculture pour faire du miel et, jusqu'en 2007, ils s'investissent dans des tâches de reforestation avec des espèces forestières comme le guazume à feuilles d'orme et le palmier à ivoire à gros fruits. Au début, ils appelèrent leur entreprise **Chacra Pasikiwi**, du nom de la gorge qui traverse leur terrain de presque cinq hectares. Aujourd'hui, ils parient sur l'agrotourisme, ils proposent des visites guidées dans leur ferme pour faire découvrir les arbres et

les ruchers, et ont commencé à diversifier leur gamme de produits grâce à leur marque **Abeja Azul**, autour du miel et du cacao. Pour compléter leur trilogie de produits sucrés cultivés sur leur propre ferme, Roberto prévoit de planter de la vanille. Luz Jungbluth vivait à Lima et déménagea à Chazuta pour être plus proche du cacao amazonien. C'est l'une des fondatrices de **Casa Qoya**, centrale spécialisée dans les activités après-récolte. Non loin de la ferme de Roberto et Emma, elle reçoit et achète, à un prix juste, les fèves de cacao des agriculteurs de la région pour affiner leur saveur pendant les processus de séchage et de fermentation. Elle a également dessiné sa propre ligne de tablettes de chocolat, appelée **Nina**. Pendant que nous discutons après le déjeuner à **La Callana** de Blanca Vela, arrive une voisine de Chazuta, Erika Valderrama, aussi connue sous le nom de la Dame du Cacao. Son projet a pour but d'utiliser des dérivés du cacao pour créer des pâtisseries comme du miel et des gelées de fruits. Elle travaille actuellement avec du mucilage de cacao, un jus acidulé et sucré que l'on extrait de la pulpe du fruit avant de mettre les fèves à sécher. Cet ingrédient est tellement polyvalent que l'on peut l'utiliser dans une boisson frappée ou en haute gastronomie.



© Karina Mendoza / PROMPERÚ

TARAPOTO

3

REFUGES NATURELS

Dans les alentours de San Martín, il existe des d'hébergements choisis pour la richesse de leurs paysages : en bord de rivière, face à la montagne, à côté de la lagune, à l'abri de la cordillère. C'est le cas de **l'Écoparc La Soñada**. Il y a quelques années, Michele Lettersten et Luis Calegari ont acheté ces 150 hectares bordant la Laguna Azul (à vingt minutes en bateau depuis le village El Sauce). Il fut inauguré récemment, en 2017, comme espace de loisirs respectueux de la nature, qui comprend un jardin à orchidées, une serre à papillons et un atelier de fabrication de chocolat. Il propose des activités dans la jungle et, des balades à cheval, ainsi que de la location de jet ski. L. Calegari, médecin a une approche holistique de la santé et donc effectue des recherches sur le lieu et a créé des produits de santé comme les huiles de sacha inchi (une espèce d'arachide d'Amazonie), des baumes relaxants ou des crèmes avec des ingrédients naturels. D'autres entreprises s'épanouissent dans la région de San Martín. Le **Pumarini Lodge**, par exemple, situé à côté de la route reliant Tarapoto et Chazuta, est incrusté dans une zone de confluence naturelle : l'intersection de la Cordillère

Bleue et la Cordillère Escalera. Son nom vient de la vue principale que l'on aperçoit de n'importe quel endroit du gîte : un ensemble de montagnes situé de l'autre côté de la rivière, formant des oreilles de puma. Ici, le paysage naturel imposant domine tous les environnements. Les propriétaires ont créé de courts chemins partant du centre de l'hôtel et explorant les alentours, afin de trouver des espèces de la faune sauvage comme des grenouilles, des oiseaux et des chouettes. Un des sentiers conduit à une mare naturelle, cachée entre les arbres, qui fonctionne comme une piscine. Il existe une autre rivière, collée à la Huallaga, qui dessine la géographie de San Martín : la Cumbaza. À une demi-heure de Tarapoto, sur le chemin montant vers San Roque de Cumbaza, le **Canto del Río Lodge** est un autre hôtel, de petite taille, jouissant d'un accès direct à la rivière Cumbaza. Il est composé de petits bungalows confortables, construits avec des matériaux provenant de la région (San Antonio de Cumbaza), et qui ne jurent pas avec l'environnement naturel mais au contraire s'y confondent. Ces trois entreprises font partie d'un grand nombre d'autres lieux qui ont fait de la nature leur atout majeur.



© Perú Tres Nortes

CUMBAZA

4

DESTINATION DURABLE

À seulement une demi-heure de Tarapoto, et en montant en direction de la montagne, on arrive à San Roque de Cumbaza, une destination qui jouit de la proximité avec la ville, tel un lieu de retraite ou d'évasion, mais qui exploite la richesse du paysage. « Ici, on perçoit davantage la forêt. », explique Claudia Olivares, fondatrice de l'écologie **Chirapa Manta**. Il s'agit d'un projet de vie durable qu'elle a imaginé avec son mari photographe, il y a trois ans, au moment de leur départ de Lima. Ils construisirent alors un petit écolodge, tel un espace mettant en valeur les techniques et formes de construction locales à base d'argile, de bois et de roseau. « Nous sommes entourés par la forêt tropicale et nous bénéficions de vues incroyables sur la rivière Cumbaza. », se félicite C. Olivares. Aujourd'hui, en lien avec le bien-être naturel, ils proposent des retraites et des séjours de groupes autour de l'alimentation saine et du yoga. En effet, San Roque de Cumbaza s'est transformé, ces dernières années, en un lieu attirant des personnes d'origines diverses et variées qui s'installent et réalisent leurs activités en les articulant autour d'un nouvel axe touristique et d'une destination qui attire de nouveaux voyageurs.

D'autres acteurs apparaissent également sur la scène locale, comme **Sachaqa**, centre d'art et de résidence, qui favorise la rencontre d'artistes locaux et étrangers via des excursions d'exploration visant à découvrir les traditions esthétiques de San Martín, tout comme l'utilisation de pigments naturels. D'un autre côté, **Sacharuna Adventure** cible son offre sur de l'écotourisme et des séjours touristiques avec des hébergements chez l'habitant. San Roque de Cumbaza profite de la proximité avec la Cordillère Escalera pour tracer des chemins de randonnées et de trek dans les montagnes. De plus, cette zone a mis en lumière des façons ingénieuses de promouvoir le produit local, comme par exemple le café **Don Emiliano**, caché dans les montagnes amazoniennes, à plus de 1 200 mètres d'altitude, dans le secteur de Chontal du centre Añakiwi de la Cordillère Escalera. Là-bas, les plantations de café côtoient les fleurs sauvages comme les orchidées et les bromélias. Dans cette entreprise familiale, les membres participent à toutes les tâches : le semis, la torréfaction et l'ensachement. Ils pratiquent une agriculture qui contribue à la reforestation de la région.



© Conservamos por Naturaleza / SPDA

CHAZUTA

5

DES MAINS D'ARTISANS

Aller du centre de Chazuta au **Centro Cultural Wasichay** prend à peine douze minutes. Pour arriver à comprendre les gestes et le savoir de ses céramistes, il faudrait au moins dix ans. C'est un vaste espace rempli de patios et de jardins servant à exposer leurs œuvres et leurs pièces d'artisanat. Ils dirigent même des ateliers pour que les visiteurs puissent réaliser leur propre sculpture ou petit vase dans le style Wasichay. Une inscription placée à l'entrée annonce « Allima Shamuska Willashunki », ce qui signifie « Bienvenue » en quechua lamista. Elena Burga Cabrera, promotrice de l'éducation interculturelle bilingue dans le pays, souligne qu'au Pérou, on parle 47 langues originaires (une de la côte, trois de la région andine et le reste de l'Amazonie). Si l'on prend uniquement les zones voisines de la rivière Huallaga et ses affluents, le quechua lamista est parlé au sein de presque 200 communautés, avec des particularités dans les dialectes de Lamas, Siza et Chazuta. On peut aussi observer une photo en couleur placée sous l'inscription, et qui montre plusieurs générations d'habitants de Chazuta : des grand-mères, des femmes et des enfants arborant des chemisiers blancs, des colliers et des jupes aux motifs colorés. Mais cette histoire remonte à bien plus loin. En juin 1993, trente

femmes, héritières d'une tradition artistique unique, formèrent la **Association de céramistes de Chazuta** (Asociacion de Ceramistas de Chazuta). Depuis lors, elles suivent une philosophie naturelle dans tout ce qu'elles entreprennent : des vases, des jarres, des assiettes, des tasses et des sculptures décoratives. La terre jaune qu'elles utilisent pour fabriquer l'argile vient de Lamas et la blanche provient des lagunes avoisinantes. Elles utilisent des encres naturelles comme le yana rumi, une pierre noire qu'elles trouvent dans le village de Yarina, à cinq heures de Chazuta. Leurs pinceaux sont faits à partir de fibres capillaires provenant des céramistes eux-mêmes. À la place du vernis, elles utilisent une résine naturelle qu'elles appliquent dès que les pièces sortent du four. Ce travail de la céramique, très méticuleux, leur vaut d'être considérée **Patrimoine Culturel de la Nation depuis 2012**. Elles ont également participé à des dizaines de fêtes nationales, telles que celle de Ruraq Maki, célébrée à Lima. Depuis trois ans, Ruth Chasnamote Pilco est présidente de l'association. Elles sont aujourd'hui douze céramistes à perpétuer ce travail pointilleux et magnifique. María Lizeth Cenepo, quatre-vingts ans passés, continue de passer des heures à dessiner ses rêves sur la céramique.



© Marlon del Águila

6

UNE GASTRONOMIE CURIEUSE

Pendant de longues années, la cuisine régionale amazonienne ne partageait que ses recettes et ses préparations les plus emblématiques : des *juanes* et *tacachos* aux *cecinas*, en passant par les *chorizos* ; alors que, le soir venu, à tous les coins de Tarapoto, on prépare spontanément des grillades de poissons de rivière enveloppés de feuilles et de garnitures, accompagnés de *tacacho*, de *patacones* (des grandes pièces et des écrasés de bananes plantains frits), et d'une sauce piquante aux piments ajés. On parlait d'ingrédients amazoniens de qualité et d'un profond savoir culinaire présents au sein des communautés natives, mais tout cela ne passait pas encore la porte de la plupart des restaurants de la ville. Cela a commencé à changer il y a 25 ans, lorsque Elia García a renoncé à son travail de secrétaire dans une compagnie de téléphone et s'est lancée dans l'aventure, accompagnée de son mari et de sa belle-mère, afin d'ouvrir **La Patarashca** quasiment au centre de Tarapoto. Elle qui avait vécu à la ferme et qui avait une arrière-grand-mère (également cuisinière) qui faisait partie de la communauté native *quechua* lamista, a profité de sa rencontre avec la cuisine pour exprimer tout ce savoir ancestral dans des recettes uniques mettant en valeur les ingrédients de

la région. On a vu alors apparaître des girelles, des daurades et des gaminatas (poissons de rivière) dans les *patarashcas* (plats cuits sur la braise dans des feuilles de bijao) ; on s'est mis à préparer des *avispajuanes* avec de la viande de porc hachée et de l'œuf ; et on a essayé la chonta avec des crevettes de rivière et du *paiche*, ce poisson géant qui sillonne les fleuves amazoniens. Aujourd'hui, à la demande des cuisinières, elle publie des livres de recettes des matriarches de San Martín et a agrandi son entreprise : elle tient désormais un hôtel à côté du restaurant, ainsi que le **bar-café Suchiche**. Ici, la sagesse côtoie la jeunesse. Le barman, Robert López, prépare des cocktails avec du llama llullo, sorte de whisky amazonien fait à partir d'un macérat d'eau de vie de canne, de sept racines, de miel et de propolis. Non loin de là, Dennys Yupanqui, jeune chef péruvien, a inauguré **Natural** cette année, un restaurant (décoré avec des œuvres d'artistes locaux) qui repousse les limites des ressources amazoniennes. Il peut utiliser des fruits comme le pomarrosa ou le taperiba pour un ceviche, cuisiner le paiche frais, faire de la purée avec du pituca (un tubercule plus grand que le manioc) ou orner ses plats de fourmis au goût de citron. Il prévoit d'ouvrir **Chacarero**, un espace dédié à la « confort food » de l'Amazonie.

**COLONNE
CINDY REÁTEGUI**ENTREPRENEUSE À
TARAPOTO

Plutôt qu'une image, ce qui me vient en premier quand je pense à Tarapoto, c'est un parfum. Si je devais le définir, ce serait l'odeur de la terre, des plantes et de la nature dans son état le plus effervescent. J'entends aussi la bande-son de ma jungle personnelle : le chant des oiseaux, le bruit de la rivière quand elle est agitée (ce qui n'est pas le même bruit que lorsqu'il pleut sur la rivière). Ce n'est qu'une fois ces sens puissants et évocateurs convoqués, que me viennent des images : les arcs-en-ciel, les nuits étoilées et la couleur des plantes qui se transforment au coucher au soleil. Grandir en voyant ma mère, Elia García, développer son projet avec **La Patarashca**, m'inspira et m'encouragea à trouver mon propre chemin, à adopter sa discipline et à avoir de nouveaux projets comme le **café Suchiche** ou le **lodge Canto** de Río à Cumbaza. Pour moi, l'un des lieux les plus splendides de la planète est ici : le **Parc national du Río Abiseo**. Je pourrais aussi mentionner, en tant qu'enfant de Tarapoto très fière : la cascade de **Breo** ; les eaux thermales de **Achinamiza**, cette frontière naturelle où commence la plaine amazonienne et où s'achèvent les montagnes ; les chutes de **Pucayacu**. Je dois encore aller visiter Yurilamas, une petite vallée dans laquelle vivent les familles *quechua* lamista, entre Lamas et Yurimaguas.

Je rêve du jour où le **Gran Pajatén**, cette citadelle cachée au milieu « du royaume des nuages », deviendra le prochain Machupicchu.

À Tarapoto, le chef Dennys Yupanqui peut utiliser des fruits locaux comme le pomarrosa ou le taperiba pour un ceviche, cuisiner le paiche frais pour ses tiraditos, faire de la purée avec du pituca (un tubercule plus grand que le manioc) ou orner ses plats de fourmis au goût de citron.



© Natural Restaurante Amazónico

L'or blanc de Piura

REPORTAGE

Par Santiago Bullard
Journaliste



Un fruit convoité par les chocolatiers et les gastronomes du monde entier se cache dans le nord du Pérou : le cacao blanc de Piura. Iván Murrugarra, originaire de Piura partie prenante de l'industrie locale du cacao, nous raconte l'histoire de ce produit tout particulier.

Les routes du cacao peuvent prendre des virages imprévisibles. Ce fruit, originaire des forêts tropicales du continent américain, continue de faire partie des joyaux de l'agriculture amazonienne du Pérou, comme c'est le cas depuis des temps ancestraux. Mais de nouveaux repères sont apparus sur la carte de sa production dans notre pays.

Mi-2018, le 12e Concours National du Cacao de Qualité a été célébré à Lima. Malgré ce que beaucoup pourraient croire, ce n'est pas un producteur de la région amazonienne qui en a remporté le premier prix. Il a été au contraire remis à un acteur situé de l'autre côté de la cordillère, la Cooperativa Norandino, un groupement d'associations venant de Chulucanas, dans le département de Piura. La clé de son triomphe est due à un produit en particulier : le cacao blanco.

De nouvelles latitudes

Quiconque s'est déjà promené à l'ombre des cacaoyers dans n'importe quelle culture de la forêt tropicale aura du mal à imaginer une scène similaire au beau milieu du département de Piura. Le caroubier et le pasallo remplacent le cético, dans des zones forestières qui prennent l'apparence de déserts au moindre retard de pluie. La chaleur est le seul point commun. Néanmoins, le cacao blanco s'est transformé en l'une des cultures les plus importantes de Piura, surtout dans les régions montagneuses qui s'étendent entre Chulucanas et Morropón.



1.



2.

1. Beauté intérieure. A première vue, le fruit du cacao blanco est très similaire à celui des autres variétés de cacao (*Theobroma cacao*). La différence se trouve à l'intérieur. Sa pulpe est de couleur blanche et ses grains blancs et violets offrent une saveur d'une grande intensité. © Orlando Canessa

2. Golosina. Le mucilage du cacao est déjà très apprécié des agriculteurs et des chocolatiers. C'est l'état naturel du fruit, lorsqu'il est encore entouré d'une espèce de pulpe baveuse qui offre des saveurs acidulées et sucrées. © Orlando Canessa



3. Profession : producteur de cacao. Iván Murrugarra, fondateur de Cacao Adventures et de Magia Piura, a consacré sept années de sa vie à la recherche, la culture, le traitement et la commercialisation du cacao. Cela l'a mené à voyager dans tout le Pérou, même si ses propres cultures se trouvent à Piura.
© Gustavo Vivanco / Mil Centrov

À première vue, le fruit du cacao blanco n'est pas très différent des autres variétés de cacao, ni même par la couleur de sa coque. Jusqu'à ce que la cabosse soit ouverte et que l'on y trouve des fèves dépourvues de cette teinte brune caractéristique, mais plutôt d'une couleur blanche pareille à celle de la guimauve. « C'est un produit très différent, avec des caractéristiques propres très marquées, même si techniquement il appartient à la même espèce. », explique Iván Murrugarra, qui a consacré les sept dernières années de sa vie à étudier et à produire du cacao, et en particulier celui-ci.

« En réalité, le cacao blanco n'est pas originaire de Piura. », poursuit-il. « Il est originaire de la vallée du Marañón mais il est arrivé de Jaén et Bagua au XIXe siècle et s'est adapté à son nouvel écosystème ».

De nos jours, cette variété de cacao est cultivée dans les régions montagneuses de Piura, et surtout entre les communes de Chulucanas et Morropón. Ce changement d'environnement a eu des conséquences importantes. « La génétique et le type de sol sont deux facteurs déterminants. Ils donnent une identité nouvelle au produit, comme son intensité ou ses notes d'agrumes, de fleurs et de fruits rouges. ».

La science du cacao

L'histoire d'Iván Murrugarra est, elle aussi, remplie de détours imprévus. Économiste de profession, il décida un jour de passer des chiffres aux desserts, et entra dans le monde de la pâtisserie. C'est ce chemin qui le mena au cacao et, après s'être rendu compte

Le cacao blanco est originaire du bassin du Marañón, mais il s'est adapté à la géographie de la sierra de Piura.

COLONNE

IVÁN MURRUGARRA

CHOCOLATIER À PIURA ET
CHERCHEUR DE CACAO



Le cacao est un monde à part entière, et nous sommes encore au beau milieu du processus de redécouverte. Il y a eu des avancées majeures et nous avons appris beaucoup sur le cacao, mais il nous reste encore beaucoup à développer et à montrer.

Le Pérou a le potentiel pour devenir le premier producteur mondial de cacao mais, pour atteindre cet objectif, il faut commencer à travailler en local.

Tout d'abord, il faut prendre en compte le fait que nous parlons d'un produit autochtone, qui fait partie de notre culture. Sur la production mondiale totale de cacao, seul 0,25% est du cacao blanco, et une partie de cette production se trouve au Pérou, dans la région de Piura. Il existe aujourd'hui un incroyable mouvement parmi les producteurs, et le développement de la gastronomie a aidé à forger une meilleure identité du cacao. Mais il reste encore à encourager la consommation locale, qui génère de la rentabilité et donc de la croissance. Et cela non seulement pour produire de la matière première, sous forme de fèves, mais aussi des produits déjà transformés comme des tablettes de chocolat. Le grand marché est là, dehors.



Murrugarra a 35 ans, huit fèves de cacao tatouées sur l'avant-bras et a conçu Cacao Mil pour le projet de Virgilio Martínez à Moray.



4. Pâtisserie haut de gamme. Jordi Roca, chargé des sucreries pour El Celler de Can Roca, prépare une nouvelle entreprise à Gérone, appelée Casa Cacao, dans laquelle il utilisera aussi du cacao blanco de Piura.
© Orlando Canessa

de son potentiel, il décida de l'étudier en profondeur. Il compléta sa formation avec un groupe d'ingénieurs agronomes vénézuéliens, puis monta rapidement son propre projet : Cacao Adventures. « Mon idée est d'étudier le produit, son identité génétique et ses processus, c'est pourquoi j'ai créé Cacao Adventures comme une plateforme pour rentabiliser les recherches. », raconte l'entrepreneur. Cette initiative donna naissance à ce qu'il appelle « une carte des saveurs » à l'échelle nationale, servant à mesurer l'influence de divers facteurs naturels, comme l'altitude, le type de sol ou la présence de rivières, sur le cacao. La géographie et la science se mettent ici au diapason de la gastronomie. Ces recherches ont mené I. Murrugarra dans les coins les plus variés du Pérou, mais il continue de parier sur le cacao blanco. Il y a un peu plus de trois ans, il a créé Magia Piura, sa propre marque, et a commencé à vendre les produits développés à travers ses recherches exhaustives sur le cacao, des simples chocolats aux bières artisanales.

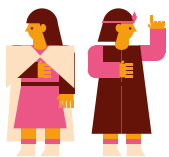
Il fournit également d'importantes sociétés à l'étranger, comme El Celler de Can Roca, à Gérone (Espagne), considéré comme l'un des meilleurs restaurants du monde, ou bien Mirazur (France).

« Magia Piura s'appuie sur la plateforme de recherche que j'ai développée pendant des années, et cela nous permet de donner un traitement très spécial au produit. », indique I. Murrugarra. « Nous cultivons le cacao dans la partie haute de Piura, dans la zone de Morropón, mais nous appliquons des protocoles très précis grâce à ce que j'ai appris dans la vallée du Marañón et à Cusco. ».

Le soin que les producteurs locaux apportent au cacao porte ses fruits. Il ne s'agit pas seulement de participer à des concours nationaux. Aujourd'hui, les fèves du cacao blanco de Piura font partie des produits les plus recherchés (et les plus cotés) dans la haute gastronomie mondiale. Et, comme le signale à juste titre Iván Murrugarra, il reste encore du chemin à parcourir, aussi sinueux soit-il.

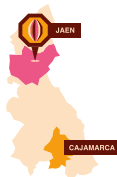
FAITS

LE CACAO DANS D'AUTRES RÉGIONS



Une relation ancestrale

On a cru pendant longtemps que la consommation du cacao provenait d'Amérique centrale mais de récentes découvertes montrent qu'elle serait née dans le nord du Pérou et au sud de l'Équateur. Lors d'une fouille réalisée par l'archéologue Quirino Olivera à Jaén, on a retrouvé des restes de cacao datant d'au moins 5 000 ans.



Un produit de luxe

De nos jours, la province de Jaén, située dans le nord du département de Cajamarca, continue de produire du cacao de qualité. Bien que la production reste petite en quantité, elle utilise un fruit d'une variété native de la région, possédant une grande intensité aromatique avec des notes de réglisse et de fruits secs. Ce cacao est cultivé à 900 mètres d'altitude.



Au-delà du volume

Le département de San Martín, situé dans la jungle nord du Pérou, est le principal producteur national de cacao. En plus d'une récolte de grands volumes pour en extraire les fèves, cette région a développé des produits dérivés du fruit à travers des associations et des coopératives locales comme La Orquídea, par exemple.



Une croissance organique

Le cacao péruvien est un des protagonistes du livre « Casa Cacao », écrit par les Espagnols Jordi Roca (pâtissier au Celler de Can Roca) et Ignacio Medina (journaliste gastronomique). En plus des recettes variées, ce livre retrace une partie de l'histoire du cacao, ainsi que beaucoup des expériences gastronomiques menées par les auteurs.

Le monde sucré des Mishki

REPORTAGE



À L'ORIGINE

En 2003, une agence des États-Unis arrive à Chazuta pour mettre en place son programme de substitution de cultures : remplacer la coca par le cacao. Un groupe de femme y voit une nouvelle voie. Elles achètent des graines, se forment, sèment et attendent la récolte un an après. Des années plus tard, en 2009, six femmes fondent l'association Mishki Cacao. Elles n'ont pas de réfrigérateurs, elles torrèfient les fèves dans une poêle, elles moulent à l'aide d'un fouloir et vendent leurs chocolats enveloppés dans des feuilles de bijao dans les 14 quartiers de Chazuta.



© Manolo Bonilla

LA TABLETTE

À partir de 2011, elles commencent à participer à des fêtes nationales comme le Salón del Chocolate, l'Expoalimentaria et la Mistura. Elles présentent lors de cette dernière une tablette de chocolat destinée au chocolat chaud à 100% de cacao. Pendant la foire, elles ont annoncé leurs tablettes en chantonnant et on fait sensation.



© Karina Mendoza/ PROMPERU

LA CONSTANCE

Ayli Quinteros Cenepo, vice-présidente de Mishki Cacao, dirige aujourd'hui 13 femmes chocolatières de Chazuta. Elle faisait partie du premier groupe de femmes entrepreneuses. Elle s'est rendue en France en 2014 pour le Salon du Chocolat à Paris. Le cacao a changé sa vie : elle a fait des études, voyagé, trouvé un métier, et découvert les valeurs de leadership et de force dans l'aventure de Mishki Cacao.



© Manolo Bonilla

Un collectif de femmes originaires de Chazuta, à deux heures de Tarapoto, ont décidé de mettre en valeur un produit de la région : le majambo. Elles en ont fait du chocolat, sont devenues indépendantes et ont même participé au Salon du Chocolat à Paris en 2014.



© Manolo Bonilla

LE MAJAMBO

En 2012, quand elles décidèrent de diversifier leurs produits, Ayli présenta un majambo, fruit endémique faisant partie de la famille du cacao, mais plus grand. En réalité, on dirait une noix, avec une saveur neutre qui fait penser à l'amande ou la fève. À Chazuta, on le mange frit comme en-cas ou anticucho (brochette passée au grill). A Paris, elles ont présenté la tablette de chocolat au majambo, qui avait acquis de sublimes notes laitières.

Les zones de conservation privée : un trésor naturel

GUIDE

Par Jack Lo

Journaliste environnemental



ACP Bosque Berlín

La famille Rimarachín protège une forêt dans laquelle la brume envahit tout. Elle fait partie des lieux dans lesquels on peut trouver le singe laineux à queue jaune endémique, l'une des espèces les plus recherchées dans le nord du pays, le plus facilement. Chutes d'eaux cristallines, petits déjeuners faits maison, couchers de soleil impressionnants et activités en tout genre dans le jardin biologique, permettent de se connecter à la nature. De plus, ils proposent des séjours touristiques permettant de découvrir d'autres zones peu explorées dans les environs de Bagua Grande. Il faut juste être prêt(e) à marcher et à explorer. Nous vous conseillons d'écouter Don Ricardo raconter les innombrables histoires de cette forêt dans laquelle ils sont arrivés il y a 40 ans. Et n'oubliez pas de sortir très tôt le matin pour apercevoir les coqs de roches qui papillonnent entre la brume et les cascades uniques.

- 📍 **Localisation:** Amazonas
- Altitude:** 2 000-2 600 m d'altitude
- Environnement:** Forêt nuageuse
- Saison idéale:** de mai à décembre

📄 Comment venir ?

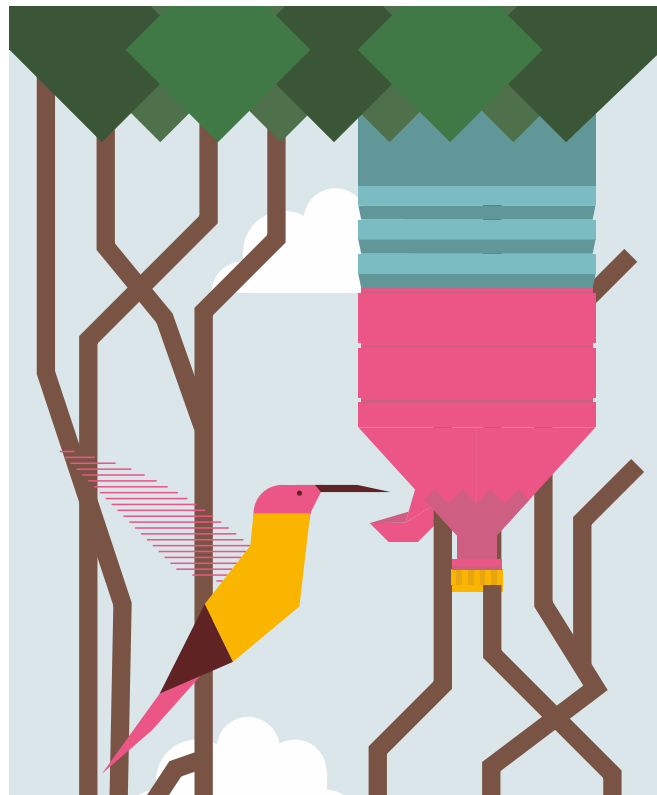
Le point de départ de la visite est Bagua Grande. Il vous faut y prendre un minibus à l'arrêt Alto Perú, qui vous laisse à la ferme de Santa Clara (le trajet dure 1 heure). Puis, il faut marcher une heure et demi pour arriver à l'ACP.

Contact

Leyda Rimarachín

✉ biodaley@hotmail.com

☎ (+51) 945-786-024 / 935-383-475



ACP Gotas de Agua

C'est un coin du Pérou unique au monde. Les experts affirment qu'il renferme un plus grand pourcentage d'espèces endémiques que dans les îles Galapagos. Les observateurs d'oiseaux viennent du monde entier pour s'émerveiller devant cette biodiversité. Au milieu de ce terrain, connu comme les forêts sèches du Marañón, la famille Troyes a créé sa zone de conservation faisant office de laboratoire naturel pour quiconque souhaite un contact direct avec la nature. Elle se trouve à seulement quinze minutes de Jaén, et la déconnexion est totale. On peut y voir plus de soixante espèces d'oiseaux et découvrir le musée Hermógenes Mejía Solf, protecteur de la culture Pakamuro, cataloguée comme l'une des 10 découvertes archéologiques les plus importantes du monde.

- 📍 **Localisation:** Cajamarca
- Altitude:** 729 m d'altitude
- Environnement:** Forêt décidue sèche tropicale
- Saison idéale:** de juin à novembre

📄 Comment venir ?

L'ACP Gotas de Agua se trouve à six kilomètres de Montegrande, dans le secteur du Pongo, à 15 minutes en voiture, 40 minutes à vélo et 1 heure de marche de Jaén. Vous pouvez prendre un vol LATAM pour venir à Jaén depuis Lima.

Contact

Luciano Troyes

✉ lutrori@hotmail.com

incaspizaw@gmail.com

☎ (+51) 958-574-3420

ACP Milpuj - La Heredad

Elle a tout quitté en ville pour consacrer sa vie à préserver la forêt de son enfance. Lola Arce a construit des maisons qui semblent avoir été faites avec des biscuits et des bonbons, et qui offrent un repos absolu. Et tout ceci de ses propres mains et avec l'aide de son fils Perico ! Cette zone de conservation convient parfaitement comme centre d'opérations dans cette partie de la vallée d'Utcubamba. Elle dispose d'une route alternative pour arriver à Kuélap, on est à seulement quelques minutes de Leymebamba, et il est très facile de se déplacer vers les chutes de Gocta et la ville de Chachapoyas. Vous aurez aussi la possibilité de mettre les mains dans la terre et de récolter vos propres aliments biologiques. Vous pouvez aussi aider à la ferme en donnant à manger aux poules, aux dindes et aux canards. Une belle opportunité pour découvrir une histoire de vie inspirante.

- 📍 **Localisation:** Amazonas
Altitude: 1800 m d'altitude
Environnement: Forêt décidue saisonnièrement sèche
Saison idéale: d'avril à décembre

📖 Comment venir ?

Depuis Chachapoyas, il faut prendre la route goudronnée vers Leymebamba et s'arrêter 500 mètres après le village de Nogalcucho. L'ACP est sur le côté gauche. Elle se trouve à une heure de Chachapoyas et il est possible de s'y rendre en minibus.

Contact

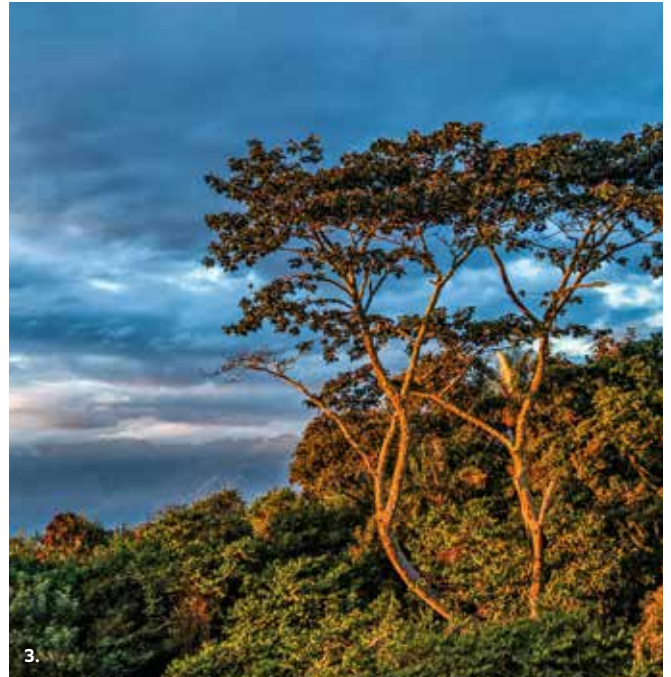
Pedro Heredia Arce

✉ peheredi-arce@gmail.com

☎ (+51) 940-180-234 / 991-929-218



- 1. Bosque Berlín.** Ne ratez pas dans cette ACP la bande forestière qui abrite une famille de singes laineux à queue jaune.
© Conservamos por Naturaleza / SPDA
- 2. Milpuj.** Ne manquez pas l'opportunité de goûter à la sauce piquante à base de tamarillo, confectionnée par madame Lola.
© Conservamos por Naturaleza / SPDA
- 3. Los Chilchos.** Si vous avez le temps, marchez un jour de plus vers la cascade secrète et vous pourrez peut-être voir jusqu'à trois espèces de singe barboter. © Conservamos por Naturaleza / SPDA



ACP Los Chilchos

Avec 46 000 hectares, c'est l'ACP la plus grande du Pérou. Elle abrite en son sein le célèbre Lac des Condors, que vous pouvez atteindre après douze heures de randonnées depuis Leymebamba. Vous mettrez le même temps à aller de cette ville à la communauté Los Chilchos, dans laquelle vit une population très accueillante et attachante. Cette dernière zone est la moins connue mais elle est tout aussi impressionnante. Ce plateau vous enverra tout droit sur Mars. Vous vous confronterez à des côtes sévères et à des oiseaux volant tout autour de vous. Parfois, vous aurez même l'impression de marcher sur des nuages. Vous aurez aussi l'occasion de tomber sur des restes archéologiques comme les mausolées du lac. Ce sentier vous offrira, petit à petit, des paysages splendides qui se méritent. Cependant, si vous ne pouvez pas marcher, il est possible de prendre un cheval et de terminer tranquillement le voyage. C'est la destination idéale pour les explorateurs en quête d'aventures spéciales.

- 📍 **Localisation:** Amazonas-San Martín
Altitude: 2200-3800 m d'altitude
Environnement: Forêt montagnaise
Saison idéale: de mai à octobre

📖 Comment venir ?

La randonnée démarre à Leymebamba. Vous pouvez y arriver par la terre depuis Chachapoyas (2 heures). Les villes les plus proches dotées d'un aéroport sont Chachapoyas et Jaén.

Contact

ONG Ucumari / Alan Meléndez

✉ alarmepa@gmail.com

Jabier Farje Albarado

✉ jabierfarje@hotmail.com

☎ (+51) 945-349-728

ACP Abra Patricia

Administrée par l'ONG ECOAN, c'est un véritable paradis pour les observateurs d'oiseaux. Il y a tant de choses à voir que certains ne dorment presque pas pour être sûrs de tout observer. Les curieux viennent du monde entier pour voir des orchidées ou des oiseaux que l'on ne rencontre que dans les environs de ces montagnes, tels la chevêchette nimbée, grande comme un paquet de biscuits. Avec un peu de chance, vous verrez au détour des sentiers des coatis, des singes laineux à queue jaune, des tatous ou des ours à lunettes. Très proche de là se trouve Huembo, un centre d'interprétation géré par la même ONG, et dans lequel vit la très recherchée Iodidigésie admirable (colibri).

- 📍 **Localisation:** Amazonas
- Altitude:** 800-3009 m d'altitude
- Environnement:** Haute forêt
- Saison idéale:** de juin à novembre

📄 Comment venir ?

Vous pouvez y accéder par la route Fernando Belaúnde Terry (364,5 km du tronçon de Pedro Ruiz à Moyobamba). Vous pouvez venir de Chiclayo (11 heures), de Jaén (5 heures) ou de Tarapoto (4 heures).

Contact

Área de Reservas ECOAN
Gleny Vera Meléndez

- ✉ reservas@ecoanperu.org
- 📞 (51-84) 227-988, anexo 21 / (+51) 984-564-884



Les curieux viennent du monde entier pour voir des orchidées ou des oiseaux que l'on ne rencontre que dans les environs de ces montagnes, à l'Abra Patricia



ACP Tambo Ilusión

À seulement quinze minutes de Tarapoto se trouve un espace très bien organisé qui vous offre paix et tranquillité. Il vous propose des séjours incluant méditation, yoga, permaculture, séances d'ayahuasca et d'autres activités diverses et variées pour nettoyer le corps et se détendre. Vous jouirez également de repas végétaliens exquis. Vous pourrez randonner dans la forêt et vous baigner dans les rivières et les ravines que vous trouverez. Si vous préférez la tranquillité, un lac naturel situé à quelques mètres des cabanes vous permettra de vous baigner à tout moment de la journée. Armando et Johanne feront en sorte que vous profitiez au maximum du temps passé dans ce lieu qui parie sur le naturellement responsable.

- 📍 **Localisation:** San Martín
- Altitude:** 400 m d'altitude
- Environnement:** Haute forêt
- Saison idéale:** de mai à février

📄 Comment venir ?

Prenez la route à Yurimaguas et, arrivé à 2,5 km, tournez au niveau de la déviation à droite (en passant le lac Venecia). Il vous restera seulement un kilomètre à parcourir pour arriver. Il vous faudra 15 minutes depuis Tarapoto.

Contact

Armando Rodríguez Tynan
tamboilusion.com

- ✉ info@tamboilusion.com / artynan@gmail.com
- 📞 (+51) 942-754-466



4. **Tambo ilusión.** Un lieu idéal pour pratiquer la méditation, le yoga et les cérémonies ancestrales © Conservamos por Naturaleza / SPDA
5. **Abra Patricia.** Si vous cherchez à observer le maximum d'oiseaux, accompagnés des meilleurs experts, n'allez pas plus loin. © Conservamos por Naturaleza / SPDA
6. **Tingana.** Nous vous conseillons ici de faire l'itinéraire de nuit, qui vous surprendra par les sons et les formes de la forêt. © Conservamos por Naturaleza / SPDA

Zones de conservation privée mentionnées dans le guide « La Ruta Natural » de la Sociedad Privada de Derecho Ambiental (SPDA, Société privée de droit environnemental).
 Pour en savoir plus : www.conservamospornaturaleza.org/



Reserve Tingana

Une fois entré dans ce coin de San Martín, tout devient magique. Vous traverserez en canoë une forêt d'amphibiens, pleine de bruits et de mouvements étranges, qui lui confèrent une aura mystérieuse. On peut très facilement y voir des animaux. Les singes viendront vous sauter dessus. Des oiseaux de toutes les couleurs vous observeront comme une bête curieuse. L'expérience sera complète si vous campez sur l'une des plateformes installées dans les arbres. Cette forêt alluviale mesure plus de 3 500 hectares et dispose d'un groupe de personnes entièrement dévoué à la conservation de cet espace unique dans le pays. La nourriture, à base de *cecina* et de bois de palmier pêche, est simple et savoureuse. Vous pourrez aussi goûter et acheter le chocolat à dessert produit ici-même.

- 📍 **Localisation:** San Martín
- Altitude:** 811 m d'altitude
- Environnement:** Haute forêt
- Saison idéale:** Toute l'année

🗺 Comment venir ?

Il faut prendre un minibus de Tarapoto jusqu'à Moyobamba (2 heures), puis se diriger vers le village de Puerto La Boca sur la rivière Huascayacu (45 minutes). De là, prenez un bateau à moteur pour aller à Tingana en 1 heure environ.

Contact

- Juan Isuiza
- tingana.org
- ✉ adecaramtingana@gmail.com
- ☎ (+51) 935-968-667

Hauteur et intensité : entre sommets enneigés, lacs et forêts



DOSSIER PHOTOGRAPHIQUE



AUX PORTES DU CIEL

© Dickens Rondán / PROMPERÚ
La cordillère Huayhuash s'étend sur une grande partie des départements d'Áncash, de Huánuco et de Lima, et s'arrête au niveau de la cordillère Blanca. Six de ses sommets dépassent les 6 000 mètres d'altitude. Le Yerupajá, par exemple, est la deuxième plus grande montagne du

Pérou, du haut de ses 6 634 mètres. Le pic Siula Grande se démarque aussi avec ses 6 344 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il servit de décor au livre « La mort suspendue », écrit par l'alpiniste britannique Joe Simpson, membre de la première expédition qui parvint au sommet en 1985.



BEAUTÉ VERTICALE

© Dickens Rondán / PROMPERÚ
Grâce à son paysage incroyable, de nombreux médias spécialisés, dont National Geographic et la BBC, ont fait référence aux circuits de trekking de la cordillère Huayhuash comme les plus beaux du monde. Ces circuits proposent des difficultés et des durées

différentes, mais le plus célèbre part du village de Cajatambo et traverse les ravines de Pumarinri et Cuyoc, avant de terminer par la communauté de Huallapa. En plus de ses imposants pics enneigés, la cordillère doit sa beauté à ses lacs de hauts plateaux andins, à l'image de ceux de Viconga ou de Carhuacocho.



FRONTIÈRE SAUVAGE

© Marlon del Águila / PROMPERÚ
Frontière naturelle entre la haute forêt et la plaine amazonienne, la cordillère Bleue s'étend entre les fleuves Huallaga et Ucayali, sur une partie des départements de Loreto, San Martín, Ucayali et Huánuco. Son altitude va de 200 mètres à 2 400 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Elle renferme les sources des fleuves qui alimentent en eau une bonne partie des communautés avoisinantes. En 2001, le Parc national de la cordillère Bleue a été créé, couvrant une zone de plus de 13 500 kilomètres carrés au sein de cette chaîne de montagnes primitives formées entre les ères du Jurassique et du Crétacé.



UN TRÉSOR DE BIODIVERSITÉ

© Marlon del Águila / PROMPERÚ

Le Parc national de la cordillère Bleue abrite la plus grande superficie de haute forêt intacte de tout le pays. Ces forêts humides sont elles-mêmes le foyer d'une grande quantité d'espèces endémiques de la faune et de la flore, dont nombre d'entre elles se trouvent en danger

d'extinction. Cette liste inclut une grande variété d'oiseaux, dont le guit-guit céruléen (photo ci-dessus), la harpie féroce, la pénélope yacouhou, des aras et des perroquets. On y trouve également de grands mammifères, comme des jaguars ou des ours à lunettes, en passant par diverses grenouilles, lézards et serpents, ainsi que plus de 6 000 espèces de plantes.



Áncash

Sommet enneigé du Yanapaccha dans la cordillère Blanche

Par Richard Hidalgo
Alpinista



Question d'altitude. R. Hidalgo a tutoyé la cime de certaines des montagnes les plus hautes du monde. Son but, en tant qu'alpiniste, est d'atteindre les pics des 14 montagnes enneigées s'élevant au-dessus des 8 000 mètres d'altitude, et sans oxygène supplémentaire. Il en a déjà conquis 5 dans l'Himalaya.

Cette photo a été prise il y a deux ans pendant l'ascension du sommet enneigé du Yanapaccha, dans la cordillère Blanche, non loin de Huaraz. J'avais déjà parcouru cette montagne à cinq reprises mais, cette fois-ci, j'y allais tout spécialement pour créer une archive d'images et de vidéos. J'ai moi-même choisi le point sur lequel la photo a été prise : au fond, sur l'horizon, on peut voir les quatre pics de la montagne enneigée de Huandoy, le Pisco et les deux pics du Chacaraju. C'est un paysage magnifique, qui reflète le potentiel de cette partie des Andes pour les amoureux de la haute montagne. Mais ce n'est pas que cela. Je pense que cela permet aussi de réfléchir sur ce que nous sommes en train de perdre à cause du changement climatique, et que nous devrions protéger.

La cordillère Blanche est l'une des plus touchées. En tant qu'alpiniste, je suis très conscient du recul et de l'érosion des glaciers dans cette région. Parfois, et surtout lorsque l'on parle de montagnes enneigées, les gens pensent que les glaciers retrouvent leur forme initiale car ils les voient couverts de neige. Mais les dommages sont invisibles. Ils se trouvent sous la neige, là où se forment des crevasses et des fissures qui, en plus, sont dangereuses. Nous avons la chance d'avoir des régions aussi belles qu'impressionnantes, comme celle de Huaraz, qui est un véritable rêve pour de nombreux alpinistes et voyageurs du monde entier, mais nous devons faire tout ce qui est en notre pouvoir pour les protéger.



Cordillère Huayhuash Áncash



www.peru.travel



Suivez-nous sur :

