

Pérou

Expériences de luxe







Introduction

Au Pérou, le luxe est inattendu ; il apparaît lorsque le discret coq-de-roche se laisse photographier ou dans les saveurs inconnues et exaltantes de n'importe quel plat local. Au Pérou, le luxe est créatif ; il se trouve dans les hôtels qui étaient autrefois des palais vice-royaux et dans les danses énergiques des fêtes de tout le pays. Au Pérou, le luxe est aventurier ; il s'aperçoit dans un joli campement surplombé par la présence glacée du sommet Salkantay ou dans un kayak fendant les roseaux du Titicaca. Mais, surtout, au Pérou, le luxe est présent dans ses histoires. Chacune de ses 24 régions renferme des témoignages fascinants de son histoire ancienne et plus récente. Ces récits captivants ont pour toile de fond d'impressionnants sites précoloniaux, de majestueuses villes et une nature sauvage. C'est un pays qui, même lorsqu'il est connu en profondeur, a toujours des histoires à raconter.

Ce catalogue décrit les services et expériences de luxe proposés dans les régions de Lima, d'Ica, d'Arequipa, de Cuzco, de Loreto et de Madre de Dios. Il est divisé en quatre parties : les hôtels, trains et croisières disposant de certifications internationales ; les restaurants gourmet figurant au classement 50 Best Monde et Amérique latine ; certains des lieux et des manifestations culturelles péruviens désignés par l'UNESCO comme faisant partie du patrimoine culturel matériel et immatériel mondial ; ainsi qu'une sélection d'excursions uniques pour connaître les histoires du Pérou profond.



Contenu



06

Services **de luxe**

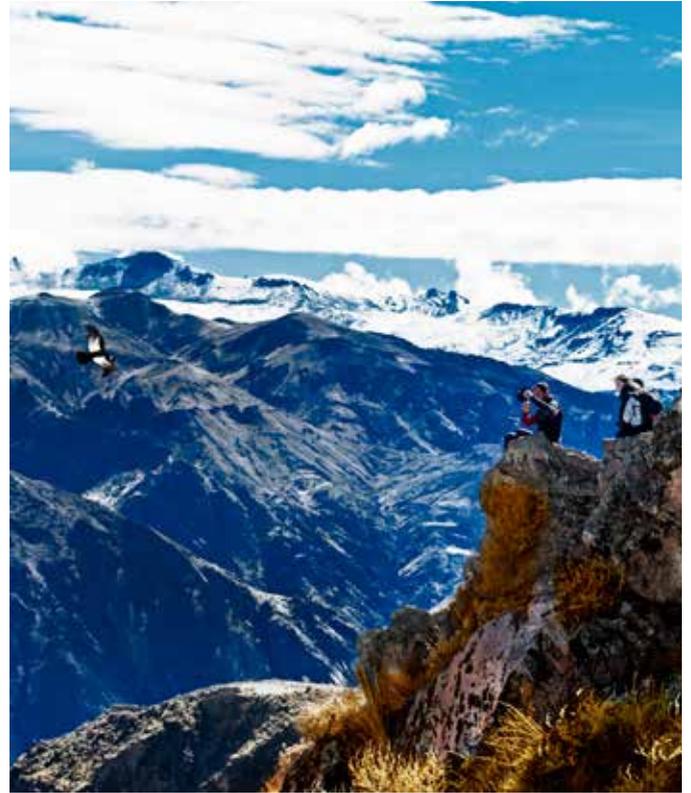
Hôtels, croisières et trains



30

Cuisine **gourmet**

Restaurants figurant
au classement 50 Best Monde
et Amérique latine



58

Expériences **uniques**

Tours exclusifs

42

Joyaux **culturels**

Patrimoine culturel matériel et immatériel
déclaré par l'Unesco





Services de luxe

LIMA

Country Club Lima Hotel / **08**
Hotel B / **09**
Belmond Miraflores Park / **10**
The Westin Lima Hotel & Convention Center / **11**

CUSCO

Dans la ville

Inkaterra La Casona / **12**
Belmond Hotel Monasterio / **13**
Palacio del Inka, a Luxury Collection Hotel / **14**
Belmond Palacio Nazarenas / **15**
Belmond Andean Explorer / **16**
Belmond Hiram Bingham / **17**

Dans la Vallée sacrée

explora Valle Sagrado / **18**
Inkaterra Hacienda Urubamba / **19**
Belmond Hotel Rio Sagrado / **20**
Sol y Luna / **21**
Tambo del Inka, a Luxury Collection Resort & Spa / **22**

Au Machu Picchu

Inkaterra Machu Picchu Pueblo Hotel / **23**
Belmond Sanctuary Lodge / **24**
Sumaq Machu Picchu Hotel / **25**

IQUITOS

Croisières sur l'Amazone
Aqua Expeditions
Delfin Amazon Cruises / **26**

AREQUIPA

Belmond Las Casitas / **27**

MADRE DE DIOS

Inkaterra Hacienda Concepción / **28**

PUNO

Titilaka / **29**

Les hôtels, croisières et trains indiqués ont obtenu l'une des certifications internationales suivantes : Virtuoso, Signature, Relais & Châteaux ou Nat Geo Unique Lodges of the World.



Country Club Lima Hotel

+ 51 1 611 9000

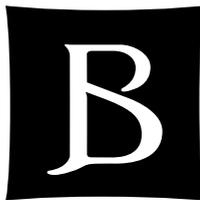
www.countryclublimahotel.com

reservashoteles@hotelcountry.com



Visiter le Country Club Lima Hotel, c'est s'inscrire dans l'histoire d'une ville comme Lima : cosmopolite, historique, unique. Depuis 1927, cet hôtel a été le lieu de rencontre de la société de Lima, tout en recevant des célébrités internationales, comme des acteurs, des écrivains, des chanteurs et des têtes couronnées européennes. Séjourner dans l'une de ses 83 suites est toute une expérience ; elles sont toutes de grande taille, lumineuses et décorées d'œuvres d'art originales qui les rendent uniques. Le restaurant primé Perroquet est un lieu incontournable du parcours gastronomique de Lima, avec l'une des terrasses les plus emblématiques de la ville, alors que le classique Bar Inglés sert l'un des meilleurs Pisco Sour de Lima, auquel il est difficile de résister.





HOTEL B
Barranco, Lima

Dans les rues boisées et au style bohème du quartier de Barranco, il existe des lieux très inspirants, comme l'Hotel B, une immense demeure estivale construite en 1914 par le Français Claude Sahut et rénovée au XXI^e siècle par une équipe de sculpteurs et de charpentiers qui ont conservé les sols, les portes, les moulures et les fenêtres d'origine. Cet hôtel est un palace blanc aux hauts plafonds et aux larges fenêtres qui a été décoré à l'aide d'une collection privée de 300 œuvres d'art. Le bar de l'Hotel B est un lieu de rencontre animé permettant de découvrir et de profiter de la vie nocturne de Barranco. Son restaurant propose un menu alliant ingrédients péruviens et saveurs méditerranéennes, où la nourriture marine prédomine.



Belmond Miraflores Park

+51 1 610 8300

www.belmond.com/miraflorespark

perures.fits@belmond.com


BELMOND
MIRAFLORES PARK
LIMA

Le Belmond Miraflores Park fait face à l'océan Pacifique dans l'un des lieux les plus charmants de Lima. Son élégance et sa discrétion en ont fait le lieu d'hébergement préféré de présidents, princes et artistes de premier rang. Sa décoration associe un style classique à des détails locaux pour offrir une expérience exclusive au cœur du quartier touristique de Miraflores. Les suites spacieuses et confortables, la piscine offrant la meilleure vue de la ville, le petit-déjeuner sous forme de buffet au restaurant The Observatory, le menu de cuisine péruvienne moderne du restaurant Tragaluz et la sobriété du Belo Bar viennent compléter cette offre, sans oublier l'équipe de professionnels qui fournissent un service de luxe.



The Westin Lima Hotel & Convention Center

+51 1 201 5000

www.westinlima.com

reservaswestin@libertador.com.pe

THE WESTIN
LIMA
HOTEL & CONVENTION CENTER

Au cœur de l'unique centre financier de San Isidro se dresse The Westin Lima Hotel & Convention Center, conçu par l'architecte Bernardo Fort-Brescia et dont la décoration d'intérieur a été confiée au célèbre Tony Chi. L'hôtel compte 301 chambres, des salles pour les événements et le plus grand spa urbain d'Amérique du Sud. Le restaurant Market 770 propose des aliments sains qui permettent de préparer son corps pour la journée. Le restaurant Maras, sous la houlette du chef renommé Rafael Piqueras, permet de découvrir la gastronomie péruvienne sous une autre forme en offrant un véritable voyage de saveurs entre littoral, cordillère et jungle tropicale. L'hôtel promet à ses hôtes un repos réparateur, ainsi que la plus belle vue de Lima.



Inkaterra La Casona

+51 1 610 0400

www.inkaterra.com

central@inkaterra.com

> **INKATERRA** <
LA CASONA
CUSCO - PERU

Sur l'historique Plaza Nazarenas, l'un des endroits les plus calmes de Cuzco, se trouve Inkaterra La Casona, le premier hôtel-boutique de Cuzco, harmonieusement rénové par Inkaterra, doté de onze suites disposées autour du patio principal, équipées de cheminées, de planchers de bois chauffants et de grandes baignoires, et dont la porte reste fermée. Le conquistador espagnol Diego de Almagro au XVIe siècle et le Libertador Simón Bolívar au XIXe siècle ont vécu dans cette maison aux murs de pierre et dont les salons sont décorés avec des meubles coloniaux et des métiers à tisser précolombiens. Le chef de La Casona a confectionné un menu qui utilise de manière créative les ingrédients locaux et soigné dans les moindres détails ; de même, le salon de détente Yacu propose différents moyens de détendre son corps après une journée riche en surprises dans l'ancienne capitale de l'Empire inca.



Belmond Hotel Monasterio

+51 1 610 8300

www.belmond.com/hotelmonasterio

perures.fits@belmond.com



Les ravissants jardins du Belmond Hotel Monasterio ont été, pendant plus de trois siècles, la cour de récréation des étudiants et des religieux qui résidaient dans le collège-séminaire San Antonio Abad. On ressent encore cette vie monacale dans les longs couloirs dissimulés sous les arcs de pierre qui parcourent ce joyau de Cuzco du XVIIe siècle. La chapelle annexe à l'hôtel est un magnifique exemple du style baroque de Cuzco où un nombre incalculable de couples se sont mariés et qui peut également être aménagée en salon intime pour des événements. Trois soirs par semaine, les voix exquises d'un ténor et d'une soprano de Cuzco viennent accompagner les dîners du restaurant Tupay. La boulangerie DeliMonasterio a été l'une des premières du pays à vendre des « cronuts » recouverts de confiture de coqueret du Pérou. Ses pains croquants donnent envie d'y retourner.



Palacio del Inka, a Luxury Collection Hotel

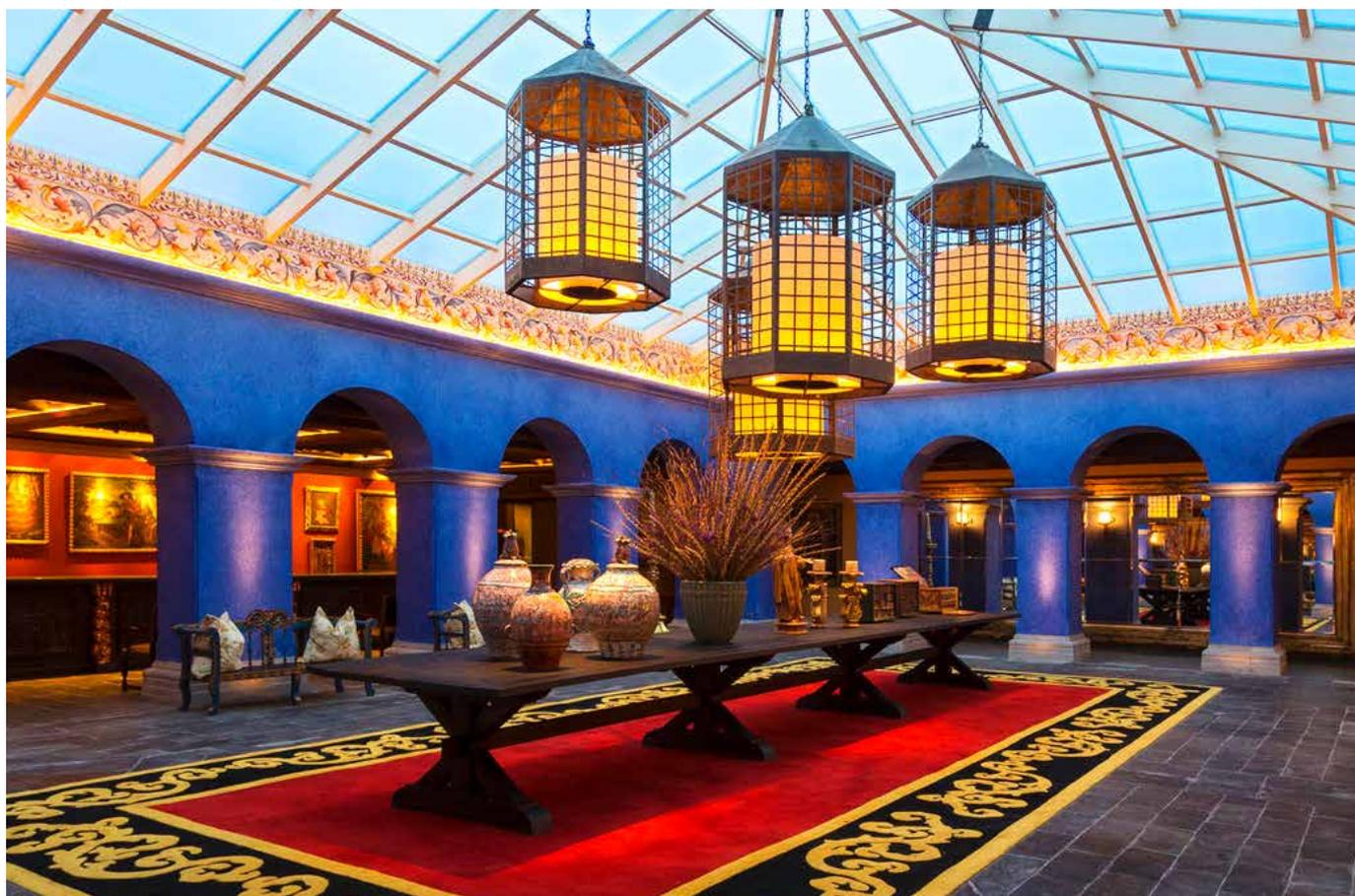
+51 84 231961

www.palaciodelinkahotel.com

reservaspalaciodelinka@libertador.com.pe



Cet hôtel est la meilleure expression de la fusion de l'héritage archéologique inca et de la contribution de la colonie espagnole. Il constitue le patrimoine culturel de la ville de Cuzco, puisqu'il a fait partie du temple le plus important de l'époque, le Coricancha ou Temple du Soleil, lieu de réunion des dieux de l'Empire inca et abritant les momies des dirigeants incas, et de l'une des résidences les plus célèbres du Pérou vice-royal, la Casona de los Cuatro Bustos. Ses 203 chambres et suites sont ornées de sculptures en bois et de détails peints à la main par de célèbres artistes locaux. Le splendide restaurant Inti Raymi et le Bar Rumi sont les lieux idéaux pour se lancer dans une aventure culinaire avec des spécialités andines ou pour prendre un Pisco Sour, et son spa exclusif offre l'unique circuit thermal de Cuzco.



Belmond Palacio Nazarenas

+51 1 610 8300

www.belmond.com

perures.fits@belmond.com



Deux sirènes surveillent la lourde porte en bois du Belmond Palacio Nazarenas, une grande bâtisse qui fut la demeure de Francisco de Carbajal, « le démon des Andes », au début de la conquête, avant d'être transformé en couvent de béguines au XVIII^e siècle. Ses jolies chambres sont regroupées autour de sept patios où se distinguent des jardins arborant une flore andine et des canaux d'eau bordant des murs incas. La piscine extérieure chauffée située à 3 400 m d'altitude est une tentation à laquelle il faut céder au moins une fois. Pour les curieux, la bibliothèque renferme des livres qui ont appartenu au couvent de béguines des Nazarenas ; pour les fins gourmets, le restaurant Senzo élabore des plats sophistiqués en y apportant une touche locale.



Belmond Andean Explorer

+51 1 610 8300

www.perurail.com

belmondtrainsreservations@perurail.com



Le premier train de luxe avec nuitées en Amérique du Sud se rend pendant 3 jours et 2 nuits à Cuzco, Puno et Arequipa. Après le départ de Cuzco, la campagne occupe toute la vue et l'on passe des villages tels qu'Oropesa, terre des boulangers, et les lacs de Huacarpay et Urcos. Après une escale sur le site archéologique de Raqchi, le paysage commence à changer et les montagnes s'éloignent pour laisser place à la plaine de la province d'El Collao. On arrive à Puno après avoir assisté à un magnifique coucher de soleil près du lac Titicaca. Le lendemain, on navigue jusqu'aux îles flottantes d'Uros et l'île des tisseurs de Taquile. Le train arrive à l'aube au lac Saracocha. Durant la matinée, on part observer les peintures rupestres des grottes de Sumbay et l'on déjeune dans l'agréable ville d'Arequipa. Il existe également des itinéraires alternatifs et plus courts ; par exemple, 2 jours et 2 nuits, Arequipa-Puno-Cuzco et 1 jour et 1 nuit, Cuzco-Puno et Puno-Cuzco.



Belmond Hiram Bingham

+51 1 610 8300

www.perurail.com

hirambinghamreservations@perurail.com


BELMOND
HIRAM BINGHAM
MACHU PICCHU

Les passagers qui voyagent jusqu'au Machu Picchu à bord du Belmond Hiram Bingham sont habités de l'esprit des hommes qui, au XVI^e siècle, ont cherché l'Eldorado sur ces terres, lorsque ses luxueux wagons (inspirés de l'élégant service ferroviaire des années 1920) entrent dans la jungle luxuriante. Les eaux brunes de la rivière Urubamba rivalisent avec le train vacillant accueillant une fête péruvienne dans sa voiture d'observation. Dans la voiture-restaurant, un déjeuner est servi à l'aller et un dîner au retour. Des boissons sont offertes en illimité dans le wagon-bar. Le service inclut un guide professionnel qui accompagne les passagers au Machu Picchu. Une fois ceux-ci remis de leurs émotions, ils peuvent prendre un thé au Belmond Sanctuary Lodge, le seul hôtel à côté du monument.



explora Valle Sagrado

+51 0800 71646

www.explora.com/es/valle-sagrado-peru

reserve@explora.com



explora®

L'offre « luxe essentiel » d'explora Valle Sagrado consiste à découvrir cette destination en ayant en main les choses véritablement importantes et en laissant la vie quotidienne derrière soi, pour que rien ne puisse venir perturber cette expérience magique. Depuis le chaleureux hôtel en bois et ses vues imprenables sur les montagnes partent des randonnées traversant des champs de cultures, des villages où le temps s'est arrêté et des lacs bleu azur, pour arriver aux hauts sommets. Parmi les 30 explorations proposées, certaines comportent des visites de sites archéologiques et de sanctuaires naturels ou bien des promenades à vélo le long de la rivière Urubamba. Les cuisines préparent des plats légers et savoureux pour les explorateurs et, en fin de journée, ils sont nombreux à profiter du spa, situé dans l'historique Casa Pumacahua.

Inkaterra Hacienda Urubamba

+51 1 610 0400

www.inkaterra.com

central@inkaterra.com

> **INKATERRA** <
HACIENDA URUBAMBA
VALLE SAGRADO - PERU

La vallée de la rivière Vilcanota - Urubamba est considérée comme sacrée, car elle fut essentielle pour le développement des Incas en leur permettant d'obtenir un généreux excédent de production agricole. Dans cette vallée fertile abritant des villages pittoresques, quasiment au pied des montagnes qui bordent la rivière et les cultures de maïs blanc géant, on trouve Inkaterra Hacienda Urubamba, une habitation de campagne moderne en bois, décorée avec des meubles coloniaux, des masques et des objets d'artisanat. Cet hôtel d'environ 40 hectares entouré d'imposantes montagnes vertes possède 12 chambres dans la grande maison et 24 maisonnettes indépendantes pour que chaque hôte puisse profiter comme bon lui semble du paysage bucolique. Le concept « *Earth to Table* » permet aux voyageurs de récolter leurs aliments produits dans la ferme de l'hôtel, à découvrir les techniques agricoles andines et à savourer cette nourriture biologique accompagnée de l'une des 420 bouteilles de vin conservées dans la cave de la propriété.



Belmond Hotel Rio Sagrado

+51 1 610 8300

www.belmond.com/hotelriosagrado

perures.fits@belmond.com




BELMOND
HOTEL RIO SAGRADO
SACRED VALLEY

Plus d'un hôte arrivant au Belmond Hotel Rio Sagrado est surpris par les jardins florissants et se demande, fasciné, d'où est sorti ce petit village de rêve où toutes les maisons disposent d'une vue sur la forêt, les montagnes et l'imperturbable rivière Urubamba. La journée, il est possible de faire un barbecue et une dégustation de Pisco à l'air libre, de faire des excursions à cheval, de marcher jusqu'à des sites archéologiques ou de faire du *rafting*. Le soir, les cuisines proposent des créations à base de légumes biologiques achetés auprès d'une association à Urubamba et de pommes de terre indigènes de la communauté de Patacancha. L'hôtel est doté d'une gare ferroviaire privée pour ses hôtes, avec un train se rendant directement au Machu Picchu en haute saison.

Sol y Luna

+51 84 606200

www.hotelsolyluna.com

info@hotelsolyluna.com



La zone touristique la plus fréquentée de la Vallée sacrée des Incas commence à Pisac et traverse les villages de Coya, Lamay, Calca, Yucay et Urubamba, pour se terminer 60 kilomètres plus loin, à Ollantaytambo, porte d'entrée sur le Machu Picchu. L'hôtel Sol y Luna offre une expérience aux contrastes exquis qui allie santé, spiritualité, nature et culture à forte proximité de la ville d'Urubamba. Ses chambres sont de luxueuses maisons avec des cheminées en pierre, en adobe et en terre cuite, qui apparaissent au bout de sentiers romantiques. Dans son spa aromatique, des soins régénérants permettent de réconcilier les corps avec l'altitude et de les préparer aux prochaines aventures dans les Andes. Chaque après-midi, après un déjeuner accompagné d'une fine sélection de vins, a lieu un spectacle de chevaux péruviens (de race Paso). Les bénéfices de l'hôtel Sol y Luna vont à l'association éponyme, permettant d'éduquer et de donner des opportunités à des enfants aux faibles ressources de la région.



Tambo del Inka, a Luxury Collection Resort & Spa

+51 84 581777

www.tambodelinkaresort.com

ReservasTambodelInka@libertador.com.pe



Au cœur de la Vallée sacrée des Incas, à moins haute altitude que la ville de Cuzco, cet hôtel offre les conditions parfaites pour s'acclimater et est le point de départ idéal pour une excursion jusqu'au Machu Picchu. Il est doté d'une gare ferroviaire privée ayant la citadelle comme destination. Ses 128 chambres et suites offrent une vue incomparable sur une nature éblouissante, une carte postale qui ressemble beaucoup au paysage que voyaient les Incas. L'hôtel a son propre potager, garantissant ainsi des ingrédients biologiques dans tous ses plats à l'influence « novoandina ». Le spa est le lieu parfait pour se détendre et refaire le plein d'énergie grâce à ses installations telles que le sauna, le hammam, l'hydrothérapie et la salle de gym, sans oublier sa piscine tempérée mi-couverte et mi-extérieure.



Inkaterra Machu Picchu Pueblo Hotel

+51 1 610 0400

www.inkaterra.com

central@inkaterra.com

› INKATERRA ‹
MACHU PICCHU PUEBLO HOTEL
PERU

Dans les vastes jardins tropicaux d'Inkaterra Machu Picchu Pueblo Hotel, il est possible d'observer l'insaisissable coq-de-roche, l'oiseau national du Pérou, parmi 214 autres espèces, ainsi que la plus grande collection d'orchidées indigènes au monde, composée de 372 espèces. Les 83 maisonnettes confortables et silencieuses des hôtes sont disséminées dans cette petite partie de la fragile forêt de brouillard à moins d'un kilomètre de la frénésie de Machu Picchu Pueblo. Son restaurant, doté d'une vue sur la puissante rivière Urubamba, propose un menu de nourriture péruvienne avec des touches modernes ainsi qu'une cave de plus de 90 bouteilles haut de gamme. Cet hébergement offre également une expérience relaxante et spirituelle avec le spa Unu, qui utilise des produits naturels et associe des soins classiques à une approche andine mystique.



Belmond Sanctuary Lodge

+51 1 610 8300

www.belmond.com/sanctuarylodge

perures.fits@belmond.com



Il est presque impossible de faire la grasse matinée au Belmond Sanctuary Lodge, en particulier pour ceux qui se sont couchés en pensant à la proximité de l'hôtel avec le Machu Picchu. Un bon petit-déjeuner permet de faire le plein d'énergie pour découvrir cette merveille du monde sans perdre de temps. Les plus vifs grimperont jusqu'à Huayna Picchu et braveront les abîmes les plus impressionnants des Incas, tandis que d'autres marcheront jusqu'à Inti Punku, l'entrée inca par laquelle arrivent ceux qui achèvent le parcours de quatre jours appelé Chemin de l'Inca, pour attendre le lever du soleil. Nombreux sont ceux qui, émus par tant de beauté, utilisent les luxuriants jardins du Belmond Sanctuary Lodge pour se marier en ayant pour témoins les Apus (montagnes sacrées) environnants.



Sumaq Machu Picchu Hotel

+51 1 445 7828

www.machupicchuhotels-sumaq.com

reservations@sumaqhotelperu.com

MACHU PICCHU HOTEL
SUMAQ
LUXURY EDITION

À la sortie de Machu Picchu Pueblo se trouve un hôtel de luxe saluant tous ceux qui montent visiter le site archéologique le plus célèbre du Pérou. Le lobby du Sumaq est décoré avec des répliques de métiers à tisser et de céramiques préhispaniques, ainsi que des fauteuils colorés tapissés qui invitent au repos. La majorité des chambres ont vue sur la vallée luxuriante et de majestueuses collines ; on n'entend ici que le murmure relaxant de la rivière Urubamba et, de temps à autre, le passage du train au loin. Les hôtes sont invités aux démonstrations de préparation de ceviche et de Pisco Sour au Qunuq Restaurant ; ils peuvent également réaliser d'autres activités comme l'ascension jusqu'au Machu Picchu accompagnés d'un maître spirituel ou demander un soin local au spa de l'hôtel.



Croisières sur L'Amazonie

 www.aquaexpeditions.com

 www.delfinamazoncruises.com



On appelle la réserve nationale Pacaya Samiria la forêt des miroirs, car lorsque le ciel clair se reflète dans les eaux sombres du fleuve il est difficile de discerner de quel côté est le reflet et de quel côté se trouve la réalité. Dans les eaux de cette jungle mystérieuse naviguent des bateaux de croisière-boutique qui s'introduisent dans les recoins des forêts marécageuses afin d'observer de plus près la flore infinie et la vie sauvage. L'élégant Aria Amazon d'Aqua Expeditions est un bateau de 16 suites où l'on peut profiter de l'expérience culinaire offerte par le chef renommé Pedro Miguel Schiaffino ; par ailleurs, Delfin Amazon Cruises, la première croisière dans le monde de l'association Relais & Châteaux, propose trois navires : Delfin I possédant 4 suites uniques, Delfin II doté de 14 suites et Delfin III avec 22 suites.

Les traversées, dans ces deux types de bateaux, s'accompagnent d'activités telles que l'observation de la faune, des promenades en canoë ou en kayak, de la pêche, des randonnées à travers la forêt, des visites de villages, de la nage à côté de dauphins roses, des pique-niques sur la plage, etc.

Belmond Las Casitas

+51 1 610 8300

www.belmond.com/lascasitas

perures.fits@belmond.com


BELMOND
LAS CASITAS
COLCA CANYON

À quatre heures de la ville d'Arequipa, se trouve une vallée formée de terrasses multiformes qui, de loin, ressemble à un patchwork de petits morceaux verts et jaunes. Dans ce royaume isolé où vivent les peuples Collaguas et Cabanas, se cache un hôtel formé de 20 maisonnettes discrètes et s'étendant sur 14 hectares, délimités par les abîmes du canyon de Colca, l'une des destinations d'aventure les plus demandées au monde et lieu de nidification de condors. L'hôte séjournant à Belmond Las Casitas peut occuper sa journée en parcourant le potager biologique qui approvisionne le restaurant, en lisant un livre de la bibliothèque, en visitant l'un des villages voisins ou en profitant d'une après-midi au spa.



Inkaterra Hacienda Concepción

+51 1 610 0400

www.inkaterra.com

central@inkaterra.com

INKATERRA
HACIENDA CONCEPCIÓN
TAMBOPATA - PERU

Au bord de la rivière Madre de Dios se trouve Inkaterra Hacienda Concepción, un écolodge composé de 6 chambres situées dans la grande maison et de 24 cabanes indépendantes, qui est le point de départ pour découvrir les secrets les plus intimes de la réserve nationale Tambopata. Des guides explorateurs locaux bilingues proposent des excursions garantissant un contact direct avec la vie de la jungle, comme une promenade en bateau dans l'étang privé, une visite du potager botanique, une excursion jusqu'au lac Sandoval, abritant des caïmans, des tortues et une grande famille de loutres géantes, ou bien jusqu'à Inkaterra Canopy Walkway, entre autres. Le service personnalisé de cet hébergement garantit une expérience unique dans l'une des forêts tropicales les plus biodiversifiées de la planète.



TITILAKA

LAGO TITICACA / PERÙ

Titilaka est un hôtel à trois niveaux qui se dresse, solitaire, sur une petite péninsule entre deux plages de sable beige. À midi, le soleil brûlant encourage certains hôtes à plonger dans les eaux froides du lac Titicaca, tandis que d'autres prennent la direction du *boat house* pour y choisir un kayak, un canoë canadien, un stand up paddle ou un voilier Sunfish afin de pouvoir accéder facilement aux îles voisines. Au restaurant, la chef María Fe García propose une cuisine créative où les produits locaux et les récoltes de son potager biologique prédominent. Titilaka offre d'autres activités intéressantes, comme la visite du site archéologique Sillustani, des promenades à vélo, du *birdwatching* et un captivant circuit à travers les églises coloniales.







Cuisine **gourmet**

Cette liste ne comprend que les restaurants qui font partie du classement international 50 Best, édition Monde et/ou Amérique latine.

LIMA

Maido / **32**

Central / **33**

Astrid & Gastón / **34**

Osso / **35**

La Mar Cebichería Peruana / **36**

Isolina Taberna Peruana / **37**

Rafael / **38**

Malabar / **39**

Fiesta / **40**

ámaZ / **41**

Maido

+51 1 3135100

www.maido.pe

informes@maido.pe

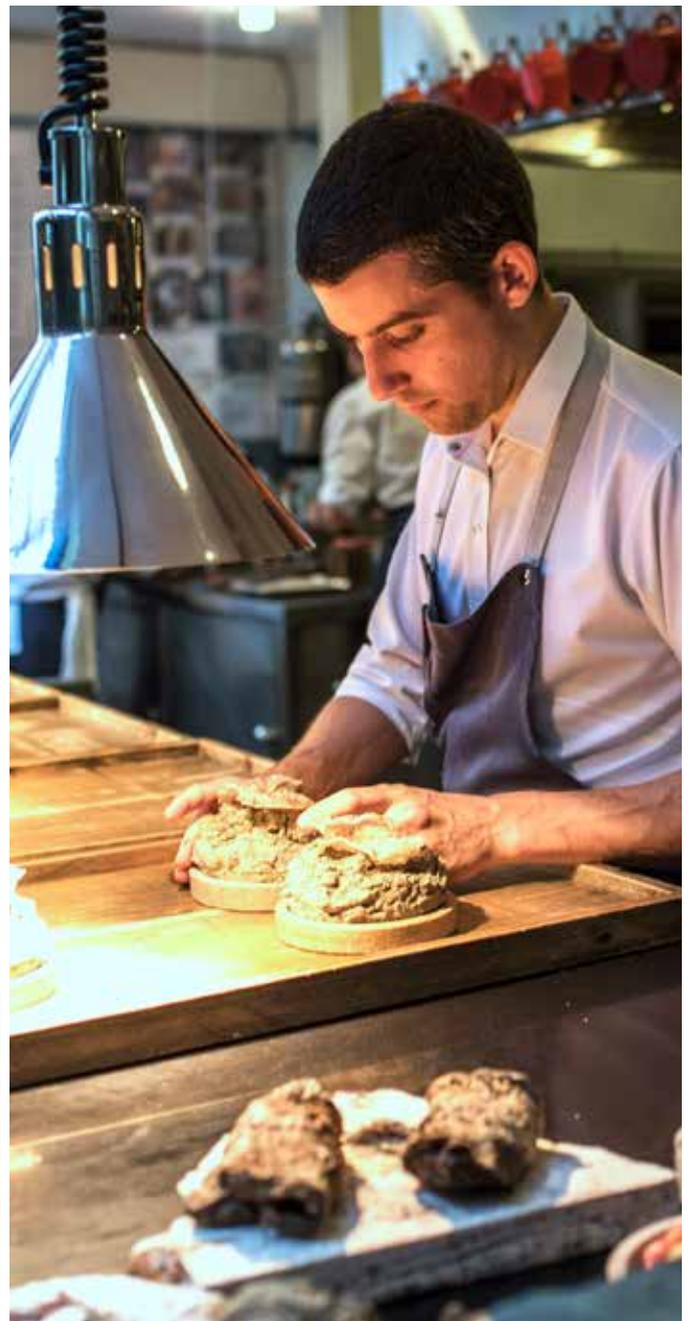


Les enfants des immigrants japonais qui sont arrivés au Pérou au début du XXe siècle ont appris aux habitants de Lima à manger le ceviche avec des fruits de mer, ont cuisiné le poisson selon des techniques que personne ne connaissait et ont créé une multitude de plats, tels que la chita a la sal et le tiradito. Cette alliance culinaire entre les Péruviens et les Japonais est connue sous le nom de cuisine nikkei. Le chef Mitsuharu Tsumura présente, dans son restaurant Maido, une interprétation audacieuse de la cuisine nikkei : son menu dégustation se compose de petites œuvres d'art, arborant le style épuré typiquement japonais et s'inspirant de produits et de saveurs emblématiques du Pérou et du Japon.



CENTRAL

Le menu dégustation « Alturas » du restaurant Central offre un véritable voyage de saveurs, de ce garde-manger bien garni qu'est la mer du Pérou jusqu'aux froides hauteurs où sont semées des variétés de pommes de terre indigènes, de l'oca et de la maca, en passant par les lacs qui offrent le savoureux cushuro, sans oublier les secrets de la jungle luxuriante, comme le palmier-bâche, le cupuaçu et le poisson rouge. Le chef du Central, Virgilio Martínez, parcourt le Pérou pour récolter des produits uniques via Mater Iniciativa, un centre de recherche biologique qui élabore les plats sophistiqués de son restaurant et compte revaloriser le style péruvien en allant chercher dans ses racines les plus profondes.



Astrid & Gastón

+51 1 442 2777

www.astridygaston.com

restaurante@astridygaston.com



Astrid & Gastón

Lorsqu'Astrid Gutsche et Gastón Acurio ont ouvert le restaurant Astrid & Gastón en 1994, ils proposaient un menu français en étant persuadés qu'il séduirait Lima. Il a fallu quelques années à Acurio pour qu'il se rende compte qu'il existait, sous son nez, une cuisine nationale infinie, et il en est alors devenu le principal promoteur. La carte du restaurant présente différents lieux et périodes représentatifs de cette cuisine dont Gastón et Astrid sont tombés amoureux, comme une dégustation de trois ceviches des XIXe, XXe et XXIe siècles, ou un dimsum de cuy (race de cochon d'Inde), cette fine viande andine. Cette offre couvre toute la multiculturalité de la capitale du Pérou. Le restaurant se situe dans la somptueuse Casa Hacienda Moreyra, la plus ancienne du quartier de San Isidro et un emblème de Lima.





La cuisine au grill péruvienne n'a pas encore laissé une marque indélébile, mais se développe de manière significative à Osso, une boucherie-restaurant artisanale très appréciée, dirigée par Renzo Garibaldi, qui est tombé amoureux de la viande après avoir pris des cours avec le maître boucher Ryan Farr. Il a ensuite voyagé pendant trois ans à San Francisco (Fatted Calf), en Gascogne (ferme Bardieu) et à New York (Fleisher's), apprenant l'anatomie, la découpe, le fumage, la charcuterie, le grill et à travailler dans le plus grand respect possible des animaux. Une fois rentré au Pérou, il a ouvert une boucherie et a réalisé des expériences prometteuses en faisant mûrir la viande du pays et en faisant griller des morceaux, attirant ainsi l'attention de la critique spécialisée et de célèbres critiques gastronomiques américains.



La Mar Cebichería Peruana

+51 1 421 3365

www.lamarcebicheria.com

lamar@lamarcebicheria.com.pe



la
mar | cebichería
peruana

Les premiers habitants de Lima arrivèrent il y a 10 000 ans et construisirent de petits hameaux face à la mer à Ancón, Santa Rosa, Ventanilla, Chucuito, La Punta et Chorrillos, pour s'alimenter de poissons et de fruits de mer. Un chroniqueur du XVII^e siècle affirmait que le poisson dans le port de Callao était « abondant, bon marché et un véritable cadeau ». Bien qu'aujourd'hui le poisson ne soit ni abondant ni bon marché, on peut trouver ses meilleurs représentants dans les vitrines de La Mar, un restaurant de ceviches moderne qui propose une carte commençant par les ceviches, tiraditos et causas classiques, se poursuit par de copieuses fritures comme la jalea et des soupes magiques, telles que la parihuela, et se termine par du riz aux saveurs marines et des poissons entiers cuits au bois, à la vapeur ou en ragoût.



Isolina Taberna Peruana

+51 1 247 5075

www.isolina.pe

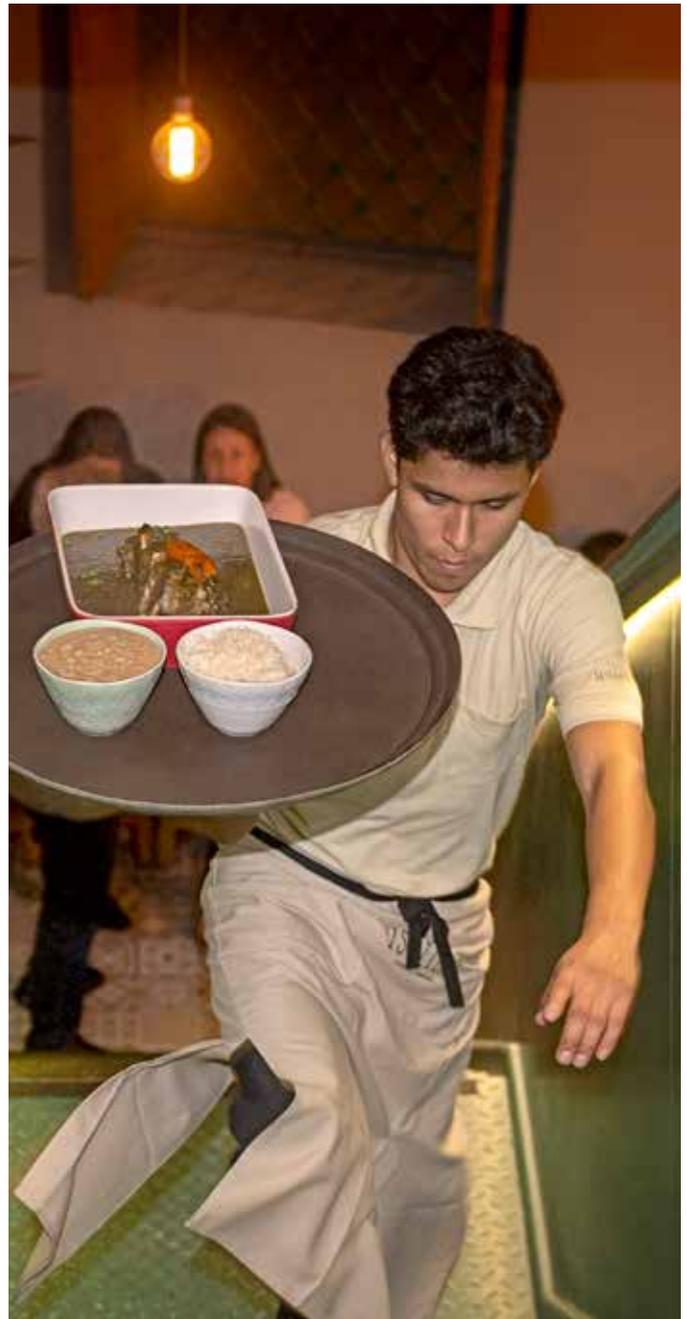
reservas@isolina.pe

ISOLINA

TABERNA PERUANA



La carte d'Isolina démontre que, dans la cuisine créole, rien ne se perd : la tortilla à la cervelle, les rognons au vin, le cau cau au sangrecita (à base de sang de poulet), le foie aux oignons, le ragoût de ris et le mondonguito a la italiana (tripes à l'italienne) font partie des plats qui ont laissé plus d'un sceptique admiratif. Ces mets s'accompagnent de classiques de poids en matière de cocktails nationaux : Pisco Sour, Chilcano et Capitán, préparés à base de Pisco, savoureux distillat de vin, qui est notre boisson phare. Cette grande demeure de 1906, occupée par le bar, convoque des esprits joyeux qui profitent des plats sans ambages juste à côté du romantique puente de los Sopiros (pont des Soupirs).



Rafael

+51 1 242 4149

www.rafaelosterling.pe

info@rafaelosterling.pe



RA
FAEL
RES
TAU
RANT

Le chef Rafael Osterling cherche à créer des plats intemporels, c'est-à-dire qui ne perdent pas de leur magie au fil des ans et qui évoquent toujours des souvenirs agréables. Ce sont ainsi ses clients habitués qui sont les plus enthousiastes lorsqu'il présente une nouvelle carte, car ils aiment la cuisine fraîche et audacieuse d'Osterling ; néanmoins, de temps à autre, ils reviennent aux traditionnelles coquilles grillées au beurre citronné et à l'ail croquant, aux tagliatelles vertes aux champignons sylvestres et au riz collant au canard du Nord braisé à la bière brune.



MALABAR

RESTAURANTE

Pedro Miguel Schiaffino est un des nombreux cuisiniers péruviens qui a été formé en dehors du pays (États-Unis et Italie) et qui, à son retour, a été conquis par les saveurs nationales. Ses promenades en mer, sur la côte, dans la cordillère et dans la forêt tropicale ont ravi ses sens et l'ont incité à cuisiner dans le respect des saisons et en travaillant avec les communautés, les pêcheurs et les artisans locaux. Sa carte contient des plats uniques comme le tamal au poisson-globe, exotiques comme le paiche fumé avec sauce aux fruits rouges et purée de taro, et des classiques revisités comme le rôti de chevreau avec jus de caroube et courges grillées. Le bar de Malabar, très fréquenté, a été primé de nombreuses fois et fait partie des bars les plus animés des nuits de Lima.



Fiesta

+51 1 242 9009 www.restaurantfiestagourmet.com informes@restaurantfiestagourmet.com



FIESTA

CHICLAYO GOURMET

La cuisine chiclayana (Lambayeque) repose sur les délicieuses récoltes de piments cerises, de loches de Pacora et de coriandre de Íllimo accompagnant de délicats poissons comme le mérou tacheté et la raie-guitare, et de la tendre viande de chevreau nourri du fruit du caroubier. Les banquets de la famille du chef originaire de Chiclayo, Héctor Solís, étaient des fêtes familiales lors desquelles étaient servis divers mets exquis dont il s'est inspiré pour ouvrir son restaurant à Lima. On y sert, pour le plus grand bonheur des fins gourmets, des plats déjà légendaires comme un ceviche chaud cuit au charbon naturel, du chirimpico de chevreau, de la tortilla de raie, de l'espesado et l'incontournable riz au canard, pilier de la gastronomie péruvienne.



āmaZ RESTAURANTE

Lorsque Pedro Miguel Schiaffino a découvert le généreux marché de Belén, à Iquitos, il a été totalement fasciné par la diversité des produits amazoniens qu'il a passé cinq jours à réaliser des recherches sur leur approvisionnement, à s'adresser aux producteurs et à apprendre les différents types de cuisson. Schiaffino s'est rendu tellement de fois dans la forêt tropicale qu'il se nomme lui-même aujourd'hui l'enquêteur de l'Amazonie et, pour pouvoir développer ces aliments méconnus, il a créé ámaZ. Ce restaurant propose des plats traditionnels, comme le juane de gallina à base de riz, l'inchicapi (soupe à base de poule régionale, de cacahuète, de maïs et de yuca), et la patarashca cuite dans des feuilles de bijao au grill avec du piment doux, du roucou et de la coriandre longue.







Joyaux culturels

NATIONAL

Patrimoine culturel matériel

Qhapaq Ñan, le grand chemin des Incas / **44**

AREQUIPA

Patrimoine culturel matériel

Arequipa, la ville blanche / **45**

Patrimoine culturel immatériel

Danse du Wititi / **46**

CUSCO

Patrimoine culturel matériel

Cusco, la capitale archéologique de l'Amérique / **47**

Sanctuaire historique de Machu Picchu / **48**

Patrimoine culturel immatériel

Pèlerinage au sanctuaire du Seigneur de Qoyllur Rit'i / **49**

Pont inca de Q'eswachaka / **50**

ICA

Patrimoine culturel matériel

Les lignes et géoglyphes de Nasca et Palpa / **51**

LIMA

Patrimoine culturel matériel

Caral, la plus ancienne civilisation d'Amérique / **52**

Lima, la cité des rois / **53**

PUNO

Patrimoine culturel immatériel

Art textile de Taquile / **54**

Fête de la Virgen de la Candelaria / **55**

Protéger les communautés Aymara / **56**

AYACUCHO

Patrimoine culturel immatériel

Danza de las Tijeras (Danse des ciseaux) / **57**

Qhapaq Ñan, Le grand chemin des Incas

Patrimoine culture matériel depuis : 2014

Altitude : de 0 m à 5 000 m



Le point d'origine du Qhapaq Ñan se trouve sur la plaza de Armas de Cuzco. C'est de là que partaient quatre grands sentiers, Chinchaysuyo, Collasuyo, Antisuyo et Contisuyo, se déployant telle une toile d'araignée à travers le territoire et occupant aujourd'hui six pays d'Amérique du Sud. Le Qhapaq Ñan ne permettait pas seulement de générer des échanges économiques et culturels entre les grands domaines de l'Empire inca, mais était également un chemin à emprunter pour s'élever spirituellement. Les Incas ont utilisé le réseau routier construit par des civilisations antérieures, telles que les Huari et les Tiwanaku, et ont poursuivi leur œuvre en entretenant les escaliers, les ponts, les tunnels, les canaux d'irrigation, les tambos (hébergements destinés aux voyageurs) et les points de repos pour les chasquis (messagers de l'Empire inca). De nombreux tronçons du Qhapaq Ñan au Pérou sont toujours intacts et sont utilisés par les communautés locales.

Principaux arrêts du Qhapaq Ñan au Pérou :

Cabeza de Vaca (Tumbes) ;
Aypate (Piura) ;
Túcume (Lambayeque) ;
Pachacámac (Lima) ;
Tambo Colorado (Ica) ;
Quebrada de Vaca (Arequipa) ;
Raqchi (Cuzco) ;
Vilcashuamán (Ayacucho) ;
Huaytará (Huancavelica) ;
Huánuco Pampa (Huánuco).

Arequipa, la ville blanche

Patrimoine culture matériel depuis : 2000

Altitude : 2 335 m

Au pied du volcan Misti et au bord de la rivière Chili se trouve une ville dynamique qui possède toujours ses églises et grandes demeures coloniales en sillar, une pierre blanche qui brille les nuits de pleine lune, qui rend hommage au chupe de crevettes et au rocoto relleno dans d'anciennes picanterías, et qui propose les fruits de son potager fertile sur des marchés bondés. La ville d'Arequipa est le berceau des rebelles et des artistes qui, dans les périodes les plus difficiles du Pérou, ont fait entendre leur voix. Les habitants d'Arequipa sont fiers des merveilles naturelles de leur région, comme la Vallée des volcans et les canyons de Colca et Cotahuasi, de ses monuments, tels que le couvent Santa Catalina et la cathédrale, et de son incroyable héritage culturel.

Principaux attraits touristiques : plaza de Armas, couvent Santa Catalina, marché San Camilo, musée Santuarios Andinos, Complejo de la Compañía de Jesús, église de San Francisco, maison Goyeneche, moulin de Sabandía, mirador de Yanahuara, quartier de San Lázaro, volcans Misti, Pichu Pichu et Chachani.

Distance depuis Lima : 1 h 20 min par avion ; 16 h par les terres



Danse du Wititi

Patrimoine culturel immatériel depuis : 2015

Altitude : 3 630 m

Entre décembre et février, une pluie diluvienne arrose les communautés habitant la vallée de la rivière Colca, à Arequipa. Les vieux trottoirs deviennent verts, les animaux partent mettre bas dans l'étable, les villages élisent de nouvelles autorités, et c'est le moment propice pour trouver un conjoint. Lors des festivités organisées pendant cette période, on présente la danse du Wititi, une danse de la fertilité où l'homme (wititi) revêt deux polleras (jupe de la femme andine) et porte une coiffe qui lui couvre le visage. Cette danse s'inspirerait d'une stratégie adoptée par le Sapa Inca pour courtiser secrètement une femme collagua, ethnie ancestrale de la vallée de Colca.

Attraits touristiques de la vallée de Colca : réserve nationale de Salinas et d'Aguada Blanca, mirador Cruz del Cóndor, villages des ethnies collagua et cabana (notamment Chivay, Coporaque, Cabanaconde et Yanque), thermes, églises coloniales.

Distance depuis Arequipa : 3 h 30 min jusqu'au village de Chivay



Cusco, capitale archéologique de l'Amérique

Patrimoine culture matériel depuis : 1983

Altitude : 3 400 m

Aucun voyage au Pérou ne peut être complet sans un séjour à Cuzco. C'est là que se trouvait, jusqu'au XVI^e siècle, la capitale de l'Empire inca, une ville avec des palais en pierre et en or où vivaient des personnes originaires des quatre suyus (régions) de la confédération inca. C'est dans cette grande ville couronnée par la forteresse de Sacsayhuaman que fut construit le Cuzco aux imposantes églises, aux immenses demeures et aux places calmes d'aujourd'hui. La ville possède de luxueux hôtels qui se trouvent dans d'anciens monastères et couvents, des restaurants avec des cartes élaborées par les meilleurs chefs péruviens et une offre nocturne éclectique adaptée à tous les goûts. C'est aussi le point de départ pour les excursions jusqu'à la Vallée sacrée des Incas et Machu Picchu.

Saison des pluies : décembre à avril ; **saison sèche :** mai à novembre.

Principaux attraits touristiques : Plaza de Armas, cathédrale, église de la Compañía de Jesús, pierre aux 12 angles, Cusicancha, Coricancha, église de La Merced, église de San Francisco, église San Cristóbal, marché de San Pedro, musée Inca, musée Arzobispal, forteresse de Sacsayhuaman, Qenqo, Puca Pucara, Tambomachay.



Sanctuaire historique de Machu Picchu

Patrimoine culture matériel depuis : 1983

Altitude : 2 400 m



Machu Picchu est l'un des exemples les plus impressionnants de la capacité technique et esthétique des ancêtres péruviens. Ils ne sont pas rares à grimper jusqu'à la cité de pierre avant l'aube pour voir comment le soleil colore lentement les huacas, les places, les fontaines, les rues, les espaces, les magasins et fait revivre cette Ilaqta inca du XVe siècle. Il n'a pas été possible de déterminer avec exactitude quelle était la fonction de Machu Picchu, mais il pourrait s'agir d'un lieu d'observation astronomique, un centre pour agrandir la frontière agricole ou un poste de contrôle entre les Andes et la jungle. On dit même que c'était un lieu de détente paradisiaque pour l'Inca Pachacutec, le grand réorganisateur de l'Empire inca.

Distance depuis Cuzco : 1 h 45 min jusqu'à la gare ferroviaire d'Ollantaytambo + 1 h 45 min en train jusque Machu Picchu Pueblo.

Principaux attraits touristiques : Machu Picchu Pueblo, thermes, musée du site Manuel Chávez Ballón, montagne Huayna Picchu, Temple de la Lune, Inti Punku, pont inca, jardins de Mandor.

Pèlerinage au sanctuaire du Seigneur de Qoyllur Rit'i

Patrimoine culturel immatériel depuis : 2011

Altitude : 4 500 m

Le pèlerinage au sanctuaire du Seigneur de Qoyllur Rit'i, à Cuzco, regroupe cent mille personnes qui transforment les pieds des apus (montagnes sacrées) en une étendue de tentes à 4 500 m d'altitude. Les pèlerins doivent traverser 13 stations avant d'arriver à l'église qui abrite un Christ peint dans une roche, à qui des milliers de danseurs et de musiciens rendent hommage pendant une semaine. Parmi les principaux personnages de la fête, on trouve les pabluchas, des hommes déguisés en alpaguas qui maintiennent l'ordre entre les pèlerins en faisant simplement claquer leurs frondes et qui ont la responsabilité de faire monter jusqu'aux sommets enneigés les croix des huit nations (groupes de dévots formés par régions) pour qu'elles soient bénies par le soleil.

Date : variable entre mai et juin, 58 jours après le dimanche de Pâques.

Distance depuis Cuzco : 3 h jusque Mahuayani + 4 h de marche jusqu'au sanctuaire

Attraits touristiques à proximité : route du baroque andin



Pont inca de Q'eswachaka

Patrimoine culturel immatériel depuis : 2013

Altitude : 3 700 m

Chaque année, pendant trois jours en juin, les communautés quechuas de Huinchiri, Chaupibanda, Chocayhua et Ccollana Quehue se réunissent pour renouveler leur amitié et rénover un pont suspendu inca au-dessus d'une gorge de la rivière Apurímac. Chaque communauté a collecté de grandes quantités de paille pour fabriquer de longues cordes appelées q'eswas qui sont ensuite nouées entre elles pour former les q'eswaskas. Les q'eswaskas entrelacées constituent les quatre cordes formant le squelette du Q'eswachaka. Les sérieux chakaruwaq sont les maîtres qui dirigent la construction et confectionnent les parties les plus difficiles. Plus de mille villageois aident à la rénovation du Q'eswachaka tout en organisant des cérémonies de remerciement et en célébrant leur rencontre avec de la musique, de la danse, de la nourriture et beaucoup de boisson.

Attrait touristique à proximité :

circuit touristique des quatre lacs : Pomacanchi, Acopia, Asnacocho et Tungasuca.

Distance depuis Cuzco : 14 h par les terres



Les lignes et géoglyphes de Nasca et Palpa

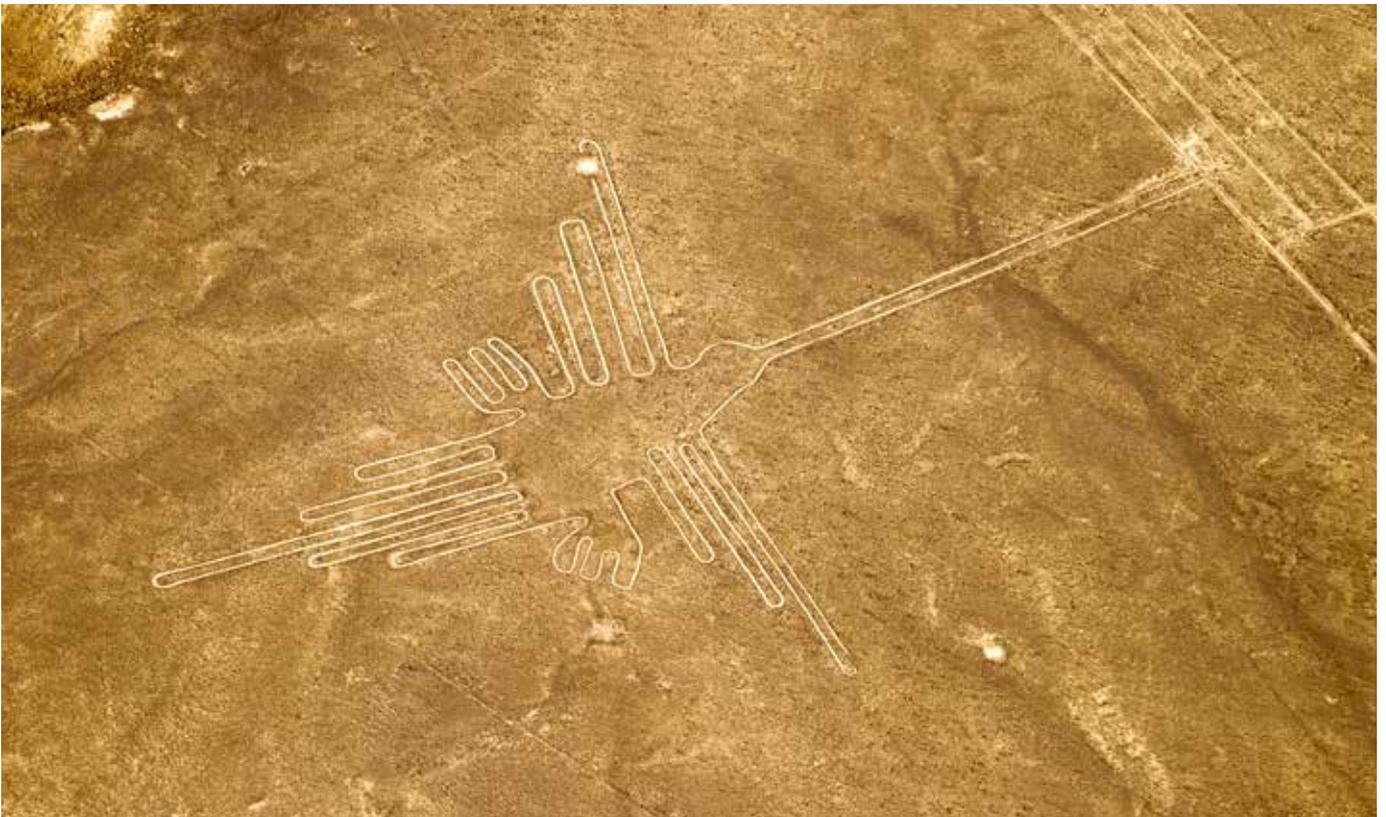
Patrimoine culture matériel depuis : 1994

Altitude : 500 m

Les pampas de Nasca et Palpa forment le papier rugueux sur lequel furent tracées, entre 500 av. J.-C. et 500 apr. J.-C., des kilomètres de lignes et de figures géométriques qui s'entrecroisent avec des oiseaux, des poissons, des mammifères, des insectes, des reptiles, des plantes et des êtres anthropomorphes et fantastiques. Les 800 dessins qui recouvrent 450 km² de désert brûlant ne peuvent être observés à taille réelle qu'en survolant la zone. L'Allemande María Reiche, « la dame de la pampa », étudia et préserva ces géoglyphes pendant plus de cinquante ans et détermina qu'ils correspondaient à un grand calendrier astronomique. L'archéologue Markus Reindel a soumis l'idée que les dessins formaient des chemins cérémoniels, tandis que l'historien David Johnson suggéra qu'il s'agissait de plans pour localiser de l'eau souterraine.

Attraits touristiques à proximité : ville de Nasca, aqueducs de Cantayoc, cimetière Chauchilla, pyramides de Cahuachi.

Distance depuis Lima : 460 km, 6 h par les terres



Caral, la plus ancienne civilisation d'Amérique

Patrimoine culture matériel depuis : 2009

Altitude : 300 m



À la fin du XXe siècle, les pyramides et places circulaires que l'on observe aujourd'hui à Caral étaient des collines de pierre et de terre bordant la rivière Supe. Les habitants les traversaient sans se douter que, sous elles, se trouvait un complexe de 66 hectares et vieux de 5 000 ans, conçu comme un gigantesque calendrier. Les hommes de Caral étaient des agriculteurs, des pêcheurs, des artisans et des musiciens qui jouaient de la flûte, de l'antara et de la corne. L'archéologue Ruth Shady a soumis l'idée qu'il s'agissait d'une civilisation dont la société vivait en harmonie avec la nature et dans laquelle il y avait des dirigeants et des dirigés. Pas très loin se trouvent les villages côtiers de Supe, Barranca et Huacho, célèbres pour leurs plages et leur bonne cuisine.

Attrait touristique à proximité : sites archéologiques Áspero et Bandurria, plage El Faraón, lagon de Medio Mundo, collines de Lachay, jetée de Barranca, balcon de Huaura.

Distance depuis Lima : 182 km, 4 h par les terres

Lima, la cité des rois

Patrimoine culture matériel depuis : 1991

Altitude : 100 m



Au XIX^e siècle, Lima était une ville fortifiée aux rues étroites dont les hauteurs étaient dominées par de grands balcons. Les habitants de Lima étaient connus pour leur attachement aux processions des saints, leur sensualité, leurs repas interminables, leurs jeux de société et leurs étés amusants dans la station thermale de Chorrillos. Le centre historique de la cité des rois conserve ce profil vice-royal dans quelques recoins, comme le majestueux palais Torre Tagle, le magnifique couvent de San Francisco et le pont en pierre de 1610, parmi d'autres monuments. La capitale péruvienne est aujourd'hui une mégapole de près de 11 millions d'habitants qui vivent selon de ferventes traditions propres à Lima, mais provenant aussi de tout le pays, et maintiennent leur attachement envers la bonne nourriture.

Principaux attraits touristiques : Plaza Mayor, cathédrale basilique, église et couvent de San Francisco, couvent de Santo Domingo, Casa Aliaga, rue Jirón de la Unión, église San Pedro, église et couvent Nuestra Señora de La Merced, église Las Nazarenas et Santuario del Señor de los Milagros, Plaza San Martín, cimetière Presbítero Matías Maestro, Alameda de los Descalzos, Paseo de Aguas, Plaza Acho.

Art textile de Taquile

Patrimoine culturel immatériel depuis : 2005

Altitude : 3 850 m

Sur l'île de Taquile, les hommes et les femmes apprennent à tisser dès leur plus tendre enfance. Les habitants de Taquile tissent en discutant sur la plage, en marchant jusqu'à leurs champs et en observant le bleu intense du lac Titicaca. Pour qu'un homme puisse se marier et ainsi prendre des décisions au sein de la communauté, il doit tisser son propre chullo (bonnet péruvien) et après le mariage, célébré pendant une semaine, fabriquer la pollera (jupe) de son épouse tandis que, de son côté, elle lui fabrique une pochette ou un sac en toile aux couleurs de l'arc-en-ciel. Chaque tissage de Taquile conserve l'identité culturelle et l'héritage de cette île paisible, comptant environ 2 000 habitants, qui reçoit les visiteurs avec une grande hospitalité.

Distance depuis Puno : 1 h 30 min en bateau à moteur rapide

Attraits touristiques à proximité : île Amantani, île flottante des Uros, péninsule de Chucuito (communauté de Luquina Chico), ville de Puno.

Distance depuis Lima : 1 h 20 min par avion



Fête de la Virgen de la Candelaria

Patrimoine culturel immatériel depuis : 2014

Altitude : 3 830 m

La fête de la Virgen de la Candelaria est la célébration la plus importante du pays. Durant la première semaine de février est organisé à Puno ce concours de danses autochtones qui réunit plus de 100 groupes dansant le visage peint ou masqué derrière un masque d'animal ou d'être d'un autre monde ; certains arborent des plumes, d'autres des feuilles ou des fibres naturelles, et presque tous font flotter de grandes bannières. Puis a lieu le concours des habits de lumière, à savoir une grande parade de danses dynamiques avec des costumes brillants où se démarquent les jeunes habitants de Puno. Toute la fête est animée par le son puissant des groupes de sikuris qui jouent du zampoña (siku) et du wankara en mémoire de la Mamita Candelaria.

Date : du 1er au 14 février

Distance depuis Lima :

1 h 40 min en avion jusque Juliaca +

1 h par les terres jusque Puno

Attraitis touristiques de Puno :

cathédrale, mirador Kuntur Wasi, site archéologique de Sillustani, communauté des Uros, tourisme rural au sein des communautés.



Protéger les communautés Aymara

Patrimoine culturel immatériel depuis : 2009

Altitude : 3 800 m

Les deux millions d'habitants de la nation aymara vivent dans la province d'El Collao, un grand espace à 3 800 m d'altitude qui relie les frontières de l'Argentine, du Pérou, de la Bolivie et du Chili. Ce groupe humain a hérité des extraordinaires civilisations Pucara (200 av. J.-C. - 200 apr. J.-C.) et Tiahuanaco (300 - 1000 apr. J.-C.), parle la même langue, conserve des traditions liées à son art textile élaboré, utilise des techniques ancestrales en matière d'agriculture et d'élevage et présente, lors de chacune de ses fêtes, différentes expressions artistiques et musicales. L'UNESCO a élaboré un plan de protection de cet héritage culturel menacé d'extinction dans les communautés du Pérou (Tacna, Moquegua et Puno), de Bolivie et du Chili afin d'assurer sa transmission aux prochaines générations.

Site archéologique de Pukara : à 104 km au nord de Puno (1 h 50 min en voiture)



Danza de las Tijeras (Danse des ciseaux)

Patrimoine culturel immatériel depuis : 2015

Altitude : 3 400 m



Les danseurs de Tijeras (danzaq, saqra ou gala) ont conclu un pacte avec des esprits supérieurs pour bénéficier de leur savoir et de leur énergie afin d'exécuter cette danse exigeante. Les compétitions entre danzaq, appelées *atipanakuy*, peuvent durer jusqu'à 10 heures, période pendant laquelle ils réalisent d'incroyables acrobaties et des épreuves extrêmes. La danse est indissociable du tintement des ciseaux, soit deux plaques de métal que le saqra frappe entre elles pour marquer le rythme de la harpe et du violon qui accompagnent la prestation. Cette danse a lieu pendant la saison sèche (entre avril et novembre) lors d'importantes célébrations rituelles comme le Yaku Raymi à Andamarca, dans la région d'Ayacucho (24 août).

Distance entre Lima et Ayacucho : 1 h en avion





Expériences uniques

LIMA

- Soirée gourmet à la Huaca Pucllana / **60**
- Les trésors du musée Larco / **61**
- Rencontre vice-royale à la Casa Aliaga / **62**
- La nouvelle mode péruvienne / **63**
- Les secrets de la cuisine péruvienne / **64**

CUZCO

- Glamping dans les Andes / **65**
- Kayac, stand up paddle et yoga sur le lac Piuray / **66**
- Tour du sommet Salkantay / **67**
- Le laboratoire agricole des Incas / **68**
- Les curiosités du Machu Picchu / **69**
- Une visite à la communauté de Huilloc / **70**
- Train nocturne Cuzco-Puno-Arequipa / **71**

AREQUIPA

- Visite aux alpagas / **72**

ICA

- Aventure dans le désert / **73**
- Le refuge des îles Ballestas / **74**
- Les origines du Pisco / **75**

LORETO

- Coucher de soleil sur le fleuve Amazone / **76**

MADRE DE DIOS

- Observation d'oiseaux à Tambopata / **77**

PUNO

- Lever du soleil sur le Titicaca / **78**
- Cérémonie de remerciement à Pachamama et Pachatata / **79**
- Les hommes sages du lac / **80**

Soirée gourmet à la Huaca Pucllana



La Huaca Pucllana est une pyramide tronquée à sept niveaux fabriquée en argile. Elle fut un centre cérémonial construit par la civilisation de Lima au cours des années 450 à 700 apr. J.-C., puis entre les années 850 et 1000 apr. J.-C., elle fut utilisée par la civilisation Wari pour enterrer des individus haut placés. Enfin, entre les années 1000 et 1450 apr. J.-C., elle fut un lieu d'offrandes et d'enterrements pour la civilisation Yschma.

L'une des esplanades de ce monument est occupée par la terrasse d'un restaurant qui utilise des ingrédients du pays comme les parépous, le coqueret du Pérou, le quinoa, le zapallo loche (courge), les haricots de Lima, la lucuma et l'anone, pour cuisiner des plats modernes. Le soir, le restaurant se transforme en un lieu de rencontre très fréquenté où les clients peuvent profiter des détails singuliers des structures préhispaniques mis en valeur par l'éclairage.

Les trésors du musée Larco

Le musée Larco expose 45 000 objets parmi lesquels des ustensiles, des tissus, des céramiques, des sculptures, des peintures et des objets en or et en argent, qui présentent un aperçu exceptionnel de 5 000 ans d'histoire du Pérou précolombien. Sa salle de huacos (pièces en céramique) érotiques moches (II à VII apr. J.-C.) renommée renferme des pièces affichant une sexualité débridée et associée à des rites de régénération de vie. Le musée présente également ses réserves visitables, l'un des rares au monde à le faire. Il occupe une grande demeure vice-royale du XVIIIe siècle qui fut construite sur un temple préhispanique du VIIe siècle, et dans ses jardins paisibles, se trouve un restaurant où l'on peut profiter d'une vue privilégiée et qui propose un échantillon de la meilleure gastronomie péruvienne et internationale.



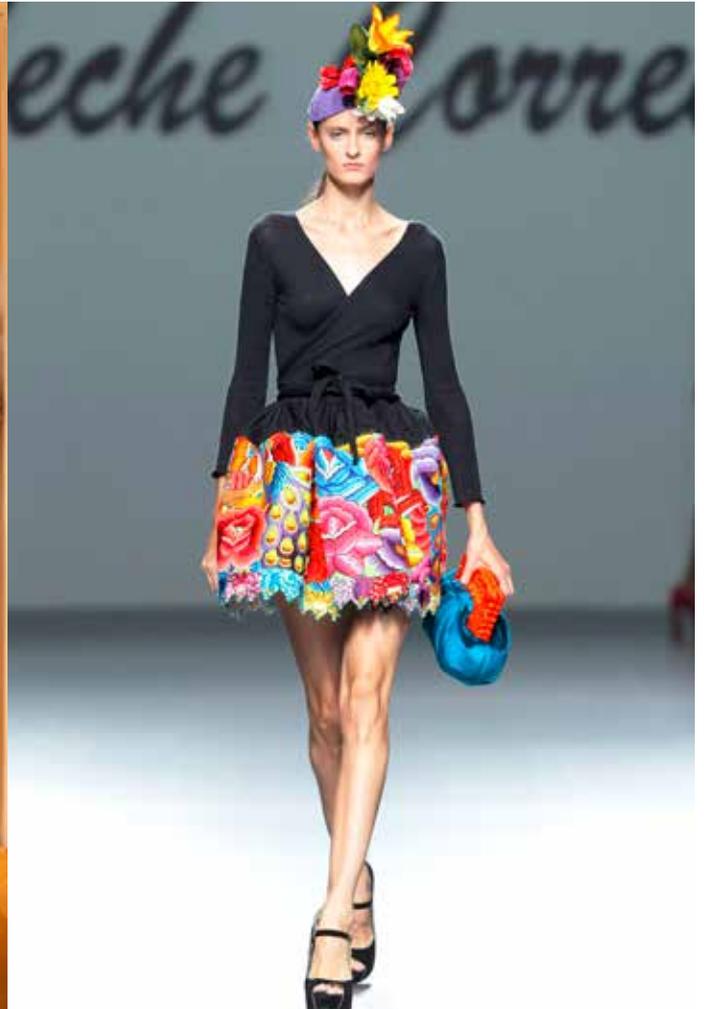
Rencontre vice-royale à la Casa Aliaga

Le conquistador espagnol Jerónimo de Aliaga participa à la capture de l'Inca Atahualpa et accompagna le gouverneur Francisco Pizarro dans la fondation de Lima un 18 janvier 1535. Jerónimo obtint une partie du palais du grand chef Taulichusco pour qu'il y construise sa demeure, à côté de la maison de Pizarro. La propriété fut reconstruite et restaurée après les grands tremblements de terre qui ont ravagé la capitale péruvienne tout en conservant néanmoins des détails du luxe vice-royal dans la majorité de ses 18 pièces. Il est important de souligner que la Casa Aliaga est la seule propriété en Amérique qui appartient toujours à la famille d'origine depuis sa construction. Elle offre également le petit-déjeuner ou le dîner après le circuit guidé, et le repas a lieu dans la salle à manger décorée avec des chandeliers, des chaises en bois et un lustre ancien.



La nouvelle mode péruvienne

Le meilleur aspect de la mode péruvienne d'autrefois réside dans les merveilleux dessins que les civilisations préhispaniques ont reproduits dans les fines fibres naturelles et animales du Pérou. Aujourd'hui, la mode péruvienne s'ouvre à l'international grâce à l'excellent travail de créateurs qui font connaître les atouts de nos fibres naturelles, comme l'alpaga et le coton, en évoquant de manière ingénieuse et novatrice nos racines culturelles, en s'adaptant aux modes internationales d'avant-garde et en présentant des pièces de premier plan. Les nouvelles générations de créateurs péruviens, très courtisés en raison de leur dynamisme et de leurs propositions innovantes, font aujourd'hui du Pérou un pays avant-gardiste, dont on copie les idées pour les diffuser ensuite dans le monde entier.



Les secrets de la cuisine péruvienne



Un cours de cuisine péruvienne à Lima, Cuzco ou Arequipa est une superbe occasion de découvrir les textures, les saveurs et les arômes de notre éventail infini d'aliments et plus d'un secret que l'on ne trouve pas dans les livres. Le cours commence généralement par la préparation d'un cocktail, car il n'y a rien de mieux qu'un Chilcano ou un Pisco Sour pour briser la glace. Puis, on découvre l'histoire et les propriétés des principaux produits qui définissent les saveurs du Pérou. Le cours se termine par la préparation d'un ceviche, d'un lomo saltado et d'autres stars de la gastronomie nationale que les élèves peuvent ensuite déguster.



Glamping dans les Andes

Le *glamping* s'adapte naturellement aux chemins incas ancestraux qui traversent Cuzco et aux sentiers naturels qui bordent les flancs du sommet Salkantay. Lors de cette dernière expédition, les voyageurs marchent pendant cinq jours pour atteindre le Machu Picchu et traverser différents gradients altitudinaux, de 2 000 à 4 600 m d'altitude. Ils passent la nuit dans des ecocamps ou des dômes qui fonctionnent grâce à l'énergie solaire et à des éoliennes, utilisent des produits certifiés et recyclent leurs déchets, ce qui permet de diminuer l'impact provoqué par le nombre élevé de visiteurs. Le repas sur ces campements uniques est l'un des moments les plus attendus puisqu'il est destiné à satisfaire autant les fins gourmets que les aventuriers les plus affamés.



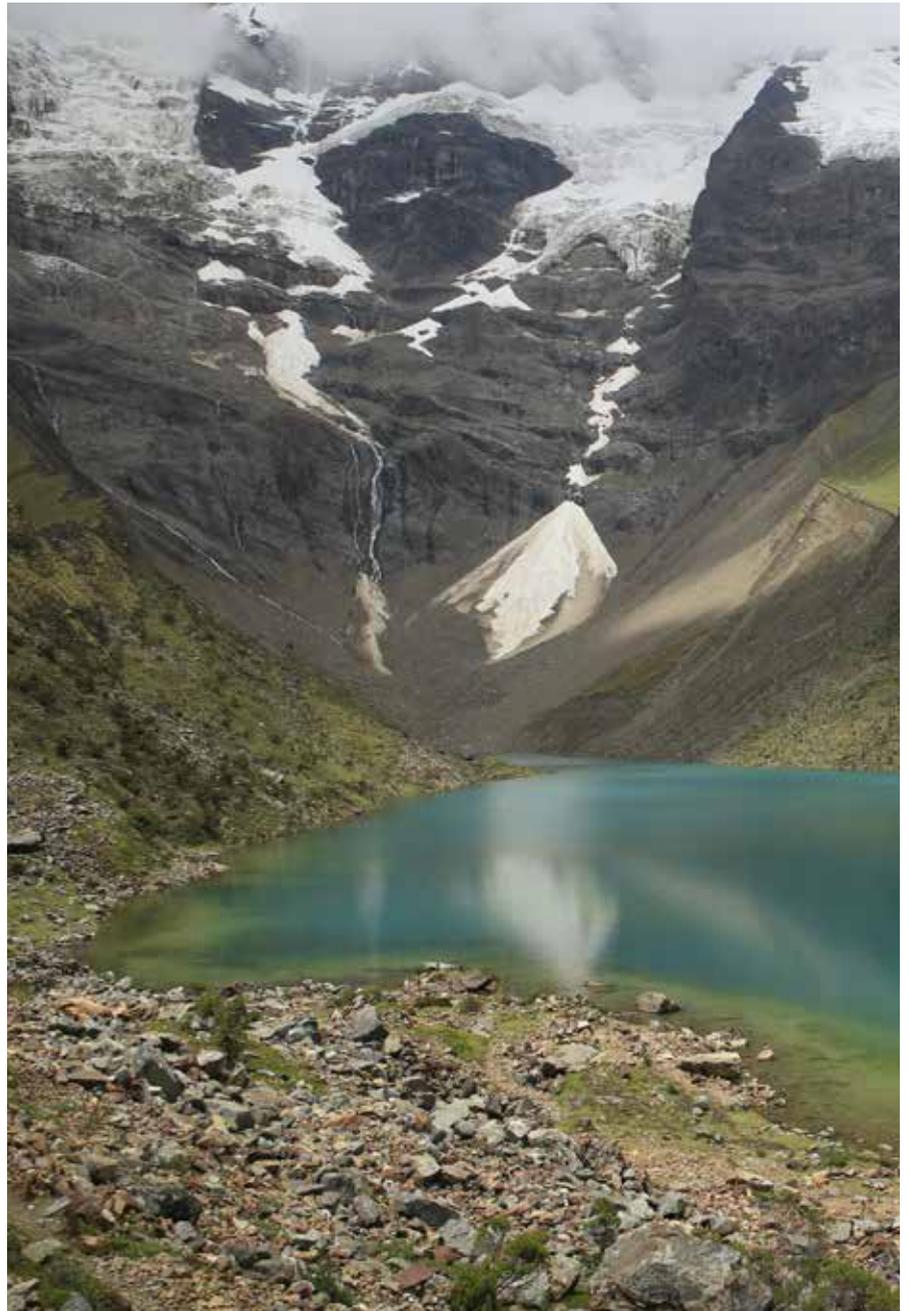
Kayac, stand up paddle et yoga sur le lac de Piuray

Le lac de Piuray revêt, presque toujours, un caractère paisible qui permet de pratiquer des sports aquatiques, comme le kayak et le *stand up paddle* (SUP). L'expérience commence par une séance de yoga sur les rives de ce miroir d'eau qui reflète les cimes enneigées de Verónica, de Chicón et de Salkantay. Puis, les participants reçoivent une explication des équipements et se munissent des accessoires nécessaires. Piuray est idéal pour les participants, car il ne présente aucun vent, courant ni vagues, et il est ainsi plus facile de maîtriser un *kayak* ou un paddle. Pour ceux qui souhaitent se lancer dans une activité plus audacieuse, des séances de yoga sur paddle sont également proposées.



Tour du sommet Salkantay

Le *trekking* autour de l'Apu Salkantay (6 271 m d'altitude), l'une des montagnes les plus hautes de Cuzco et l'un des gardiens de la région, est une fantastique expédition allant des plaines d'ichu glaciales à la bordure de la jungle et offre les plus belles vues sur la cordillère de Vilcabamba. Il est également possible d'accéder au Machu Picchu par ce chemin. Par ailleurs, le Circuit des tisseuses, à Lares, au nord de Cuzco, traverse les territoires des apus Verónica, Sahuasiray, Pitusiray y Chicón. Le chemin passe par des sites archéologiques, des thermes et des villages où perdurent des techniques textiles et agricoles ancestrales. Plusieurs écolodges ont été construits sur ces routes pour le confort des marcheurs.



Le laboratoire agricole des Incas



Les Incas tirèrent profit de grandes dépressions au niveau du flanc de la colline Wañumarka pour réaliser, d'après le professeur d'université John Earls, un centre de recherche agricole. Grâce à la différence de température entre les terrasses de Moray, qui se déploient sous la forme de cercles concentriques jusqu'au centre de la Terre, ils pouvaient cultiver diverses espèces de plantes. Au bord de cette assiette creuse, au niveau de Hatun Muyu, la cavité la plus profonde parmi les quatre du site, se trouve une ancienne hacienda dans laquelle le chef Virgilio Martínez, créateur du Central, a lancé le restaurant MIL, son rêve ultime. Ce restaurant propose des produits provenant des vallées voisines et de saison afin de faire découvrir la culture andine à ses clients.

Les curiosités du Machu Picchu

En 1913, l'historien de l'université de Yale, Hiram Bingham, imagina que Machu Picchu était Vilcabamba La Vieja ou l'ultime demeure de Manco Inca, le chef inca qui encercla avec des dizaines de milliers d'hommes Cuzco et Lima en 1536. Le voyageur qui parcourt la Ilaqta aux côtés d'un historien-anthropologue découvrira non seulement que Bingham s'est trompé, mais pourra également à apprécier la vision du monde des bâtisseurs de cette merveille du monde. En outre, le spécialiste expliquera au voyageur les principes de réciprocité, de redistribution et de dualité qui régissaient l'Empire inca et encore observés dans des communautés qui étaient « durables » bien avant que le concept de durabilité ne soit inventé.



Une visite à la communauté de Huilloc



À Cuzco, il existe 927 communautés paysannes et un grand nombre d'entre elles utilisent encore le *minga* (travail collectif à des fins sociales) pour effectuer des travaux publics, comme le nettoyage des canaux d'irrigation ou l'entretien des routes. La majorité des villageois vivent de l'agriculture et de l'élevage sur des terres sauvages à une altitude de presque 5 000 m. Ils sont de moins en moins nombreux à conserver les traditions orales, les rituels et les textiles préservant l'histoire de leurs ancêtres. Parmi ces villages emblématiques, on trouve Huilloc, à une heure de la fascinante Ollantaytambo. À Huilloc, le voyageur peut participer aux tâches agricoles, aider à tisser les ponchos rouges des villageois, marcher jusqu'au site archéologique de Sutuq Mach'ay et partager la vie quotidienne de ces sages péruviens.



Train nocturne Cuzco-Puno-Arequipa

Les voies ferrées qui parcourent le Pérou ne sont que des bribes du réseau ferroviaire qui existait au début du XX^e siècle. Aujourd'hui, la voie ferrée entre Cuzco et Machu Picchu est la plus empruntée du pays, alors que l'une des plus longues est celle qui relie les régions de Cuzco, Puno et Arequipa, circuit qu'il est possible de réaliser dans un train de luxe pendant trois jours. Le passager dort dans d'élégantes cabines, déguste des plats sophistiqués dans la voiture-restaurant et bénéficie d'une attention personnalisée pendant que les paysages défilent d'une gare à l'autre. Le train possède également une voiture-salon, une voiture d'observation et une voiture-spa.



Visite aux alpagas



Les Péruviens doivent tellement aux camélidés américains (lama, alpaça, vigogne et guanaco) qu'ils ont placé une vigogne sur leur emblème national. Ses fibres fines leur ont permis de se couvrir pendant des siècles et alimentent aujourd'hui une industrie textile qui peut s'enorgueillir de ses créations. Dans la ville d'Arequipa, il est possible de visiter des ateliers uniques pour approcher de près des alpagas et des lamas qui fournissent la matière première de châles, de pulls, de vestes, de bonnets, de gants, de costumes et de robes arborés sur les podiums du monde entier. Cette visite permet également d'observer le processus de fabrication des fils et les techniques de tissage traditionnelles, comme l'utilisation du métier à tisser de ceinture.



Aventure dans le désert

150 km séparent la rivière Pisco et la rivière Ica, sur la côte péruvienne ; le vent règne en maître sur cet espace, où il ne pleut jamais et où on ne trouve pas la moindre source d'eau. C'est dans ce désert que prospéra la civilisation de Paracas (700 av. J.-C. - 200 apr. J.-C.), célèbre pour ses magnifiques métiers à tisser et ses trépanations crâniennes. Il abrite également de jolis paysages, comme l'oasis de Morón et Huacachina. La traversée de cette mer de sable où se dressent d'énormes dunes et des plaines arides s'effectue dans une camionnette à quatre roues motrices et se termine par un coucher de soleil sur un campement équipé avec tout le nécessaire pour être à l'aise. Un dîner gourmet est alors servi sous les étoiles, en étant enveloppé d'un silence relaxant.



Le refuge des îles Ballestas



Sur un flanc de colline sableuse situé face à la mer turquoise de la péninsule de Paracas, un trident de 180 mètres de long, appelé El Candelabro (le Chandelier), a été dessiné. On en sait peu sur ce mystérieux géoglyphe qui accompagne tous ceux qui quittent la baie pour se rendre sur les îles Ballestas. Quelques minutes plus tard, on arrive aux formations rocheuses qui constituent les îles, un refuge pour les oiseaux guaneras, comme le fou varié, le cormoran des Bougainville et le cormoran. C'est également le lieu préféré de dauphins, d'otaries et de sympathiques manchots de Humboldt. La traversée s'effectue dans un yacht à deux étages avec, à son bord, un chef cuisinier et un barman.

Les origines du Pisco



Ica est la région dans laquelle le Pisco a été inventé et la plus grande productrice de raisin du Pérou. Le terrain caillouteux et sablonneux de la zone, associé à son climat doux, permet de produire des pieds de vigne exceptionnels qui sont utilisés par des producteurs industriels et artisanaux. Au milieu des caves à vin traditionnelles se trouve celle de Tacama, une hacienda vice-royale restaurée organisant des dégustations guidées et présentant les processus de fabrication de vins, de mousseux et de piscos. La hacienda possède une cave à sept mètres de profondeur, la seule de ce type au Pérou. Pas très loin se trouve Queirolo, une autre cave à vin historique qui a bâti un hôtel moderne au milieu de ses vignes.



Coucher de soleil sur le fleuve Amazone



Les croisières-boutiques parcourent les bras sinueux du plus long fleuve du monde pour se rendre jusqu'à des lacs paisibles où l'on peut apercevoir la queue de dauphins rose, tandis que de petits animaux gambadent sur les rives remplies d'arbres. Dans la forêt tropicale, on connaît bien l'histoire du dauphin qui se transforme en un homme séduisant les nuits de fête pour charmer, mais il est rare que l'on mentionne que la femelle du boto est elle aussi experte dans l'art de la séduction et a fait tomber sous son charme plus d'un jeune homme naïf. En fin d'après-midi, l'éclat du soleil mourant projette des reflets jaunes, rosés et orangés sur les nuages et transforme le fleuve Amazone en chemin d'or.

Observation d'oiseaux à Tambopata

Les excursions de *birdwatchers* dans la réserve nationale Tambopata se déroulent pendant cinq jours dans la forêt tropicale dans l'espoir d'apercevoir sur la rive des lacs le curieux shansho ou hoazin huppé (*Opisthocomus hoazin*) ou l'une des 14 espèces de hérons qui s'alimentent sur le rivage des rivières ; on se lève tôt pour aller sur les « *collpas* » (falaises) reconnaître des aras, des perroquets et des perruches, et on attend patiemment en haut d'une tour qui s'élève à 42 mètres au-dessus du sol pour observer l'emblématique harpie féroce (*Harpia harpyja*). En 2015, un concours « Big Day » a été organisé et les quatre gagnants ont identifié 174 espèces sur les 648 qui vivent dans cette zone protégée.



Lever du soleil sur le Titicaca

Certaines plages d'eau douce du lac Titicaca reçoivent du soleil presque toute l'année et présentent un sable doux et une légère houle. Aux abords poussent des tiges de roseaux parmi lesquels se réfugient plus de 100 espèces d'oiseaux. C'est là que plonge le grèbe de Taczanowski pour attraper de petits poissons et que nagent des canards sauvages, des tikichos et des chokas qui cherchent de la nourriture et des matériaux pour construire leurs nids. Les traversées en pirogues à balancier permettent d'observer une partie de cet écosystème et de camper sur une plage près de la communauté de Llachón, destination présentant une offre de tourisme rural intéressante, ou sur Taquile, une île d'hommes tisseurs et travailleurs. Le retour s'effectue sous un coucher de soleil flamboyant.



Cérémonie de remerciement à Pachamama et Pachatata



Le lac Titicaca est considéré comme une porte d'entrée vers le monde des dieux. Ses eaux froides sont occupées par des îles sacrées comme Amantaní, lieu de l'un des hommages les plus originaux de l'homme andin envers ses forces supérieures. Le troisième jeudi de janvier, cinq ayllus (familles andines) de l'île montent au sommet de l'apu Pachatata pour réaliser une cérémonie de remerciement, un « tribut » au ciel fertilisateur, tandis que les cinq autres ayllus grimpent en haut de son jumeau, l'apu Pachamama, pour rendre hommage à la Terre nourricière fertilisée par la pluie. La feuille de coca, la rafraîchissante chicha et la musique à base de pincullos et de tambours accompagnent la célébration jusqu'à tard dans la nuit.

Les hommes sages du lac



À 5 km à l'est du port de Puno se trouve un groupement de plus de 100 îles flottantes habitées par des familles uro-aimaras, une communauté qui fabrique tout à partir de roseaux : maisons, bateaux, ustensiles, objets d'artisanat... Même le sol sur lequel on marche est en roseau. La base de la tige ou « *chullo* » de la plante se mange cru ou cuit, et sa fleur ou « *chumi* » est utilisée pour faire tomber la fièvre et soigner la toux. Les visiteurs, qui viennent de différents endroits du monde, s'arrêtent ici avant de continuer jusqu'à l'île Amantani, une île qui conserve les traditions précoloniales et où l'on dort dans les maisons des habitants. Le lendemain, ils visitent l'île Taquile, connue pour son art textile qui a été classé Patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO.



Crédits

Pérou : Pérou

Une publication de la Commission de la 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 droits réservés.
Distribution gratuite.
Dépôt légal auprès de la Bibliothèque nationale du Pérou N° 2018-00000

Impression :

Lima, Décembre 2018

Production éditoriale et direction générale :

Digired.net Multimedia E.I.R.L.

Recherche et rédaction :

Ricardo Ráez Reátegui

Traduction :

Sidney L. Evans

Dessin et habillage :

Roberto Michilot Shimazu

Production générale :

Commission de la promotion du Pérou pour l'exportation et le tourisme - PROMPERÚ

Photographie:

CHAP. 1

p. 3 Titilaka, p. 6 Libertador Hotels, Resorts & Spas, p. 8 Country Club Lima Hotel, p. 9 Hotel B, p. 10 Belmond Perú Management SA, p. 11 Libertador Hotels, Resorts & Spas, p. 12 Inkaterra Hotels, p. 13 Belmond Perú Management SA, p. 14 Libertador Hotels, Resorts & Spas, p. 15 Belmond Perú Management SA, p. 16 Belmond Perú Management SA, p. 17 Belmond Perú Management SA, p. 18 explora Valle Sagrado, p. 19 Inkaterra Hotels, p. 20 Belmond Perú Management SA, p. 21 Hotel Sol y Luna - Relais & Chateaux, p. 22 Libertador Hotels, Resorts & Spas, p. 23 Inkaterra Hotels, p. 24 Belmond Perú Management SA, p. 25 Sumaq Machu Picchu Hotel, p. 26 Aqua Expeditions, Delfin Amazon Cruises, p. 27 Belmond Perú Management SA, p. 28 Inkaterra Hotels, p. 29 Titilaka.

CHAP. 2

p. 30 Ernesto Benavides / PROMPERÚ, p. 32 Maido, p. 33 Omar Lucas / PROMPERÚ, p. 34 Pocho Cáceres y Ernesto Benavides / PROMPERÚ, p. 35 Osso, p. 36 Acurio Restaurantes y Pocho Cáceres, p. 37 Ernesto Benavides / PROMPERÚ, p. 38 Vinicios Barros y Hans Stoll, p. 39 Malabar, p. 40 Restaurante Fiesta, p. 41 ámaz.

CHAP. 3

p. 42 César Vallejos / PROMPERÚ, p. 44 Walter Wust / PROMPERÚ, p. 45 Yayo López / PROMPERÚ, p. 46 James Posso / PROMPERÚ, p. 47 Alonso Molina / PROMPERÚ, p. 48 Getty Images, p. 49 César Vallejos / PROMPERÚ, p. 50 Qhapaq Ñan - Ministerio de Cultura / PROMPERÚ, p. 51 Enrique Castro Mendivil / PROMPERÚ, p. 52 Michael Tweddle / PROMPERÚ, p. 53 Christian Vincés / PROMPERÚ, p. 54 Renzo Giraldo / PROMPERÚ, p. 55 Renzo Giraldo / PROMPERÚ, p. 56 Heinz Plenge Pardo / PROMPERÚ, p. 57 Musuk Nolte / PROMPERÚ.

CHAP. 4

p. 58 Alfonso Zavala / PROMPERÚ, p. 60 Denise Tejada / PROMPERÚ, p. 61 José Orihuela / PROMPERÚ, p. 62 Beatrice Velarde / PROMPERÚ, p. 63 Meche Correa y Hans Neuman / PROMPERÚ, p. 64 Leslie Searles / PROMPERÚ y Miguel Mejía / PROMPERÚ, p. 65 EcoCamp / PROMPERÚ, p. 66 Pilar Olivares / PROMPERÚ, p. 67 Walter Wust / PROMPERÚ, p. 68 Miguel Mejía / PROMPERÚ, p. 69 Gihan Tubbeh / PROMPERÚ, p. 70 Alex Bryce / PROMPERÚ, p. 71 Belmond y Gihan Tubbeh / PROMPERÚ, p. 72 MK Comunicaciones / PROMPERÚ y Walter Wust, p. 73 Hotel Libertador y Marco Garro / PROMPERÚ, p. 74 Janine Costa / PROMPERÚ, p. 75 Daniel Silva / PROMPERÚ y Yayo López / PROMPERÚ, p. 76 Janine Costa / PROMPERÚ, p. 77 Leslie Searles / PROMPERÚ, p. 78 Row Perú, p. 79 Juan Puelles / PROMPERÚ, p. 80 Yayo López / PROMPERÚ, p. 82 Alex Bryce / PROMPERÚ

Perú



www.peru.travel