

Pérou

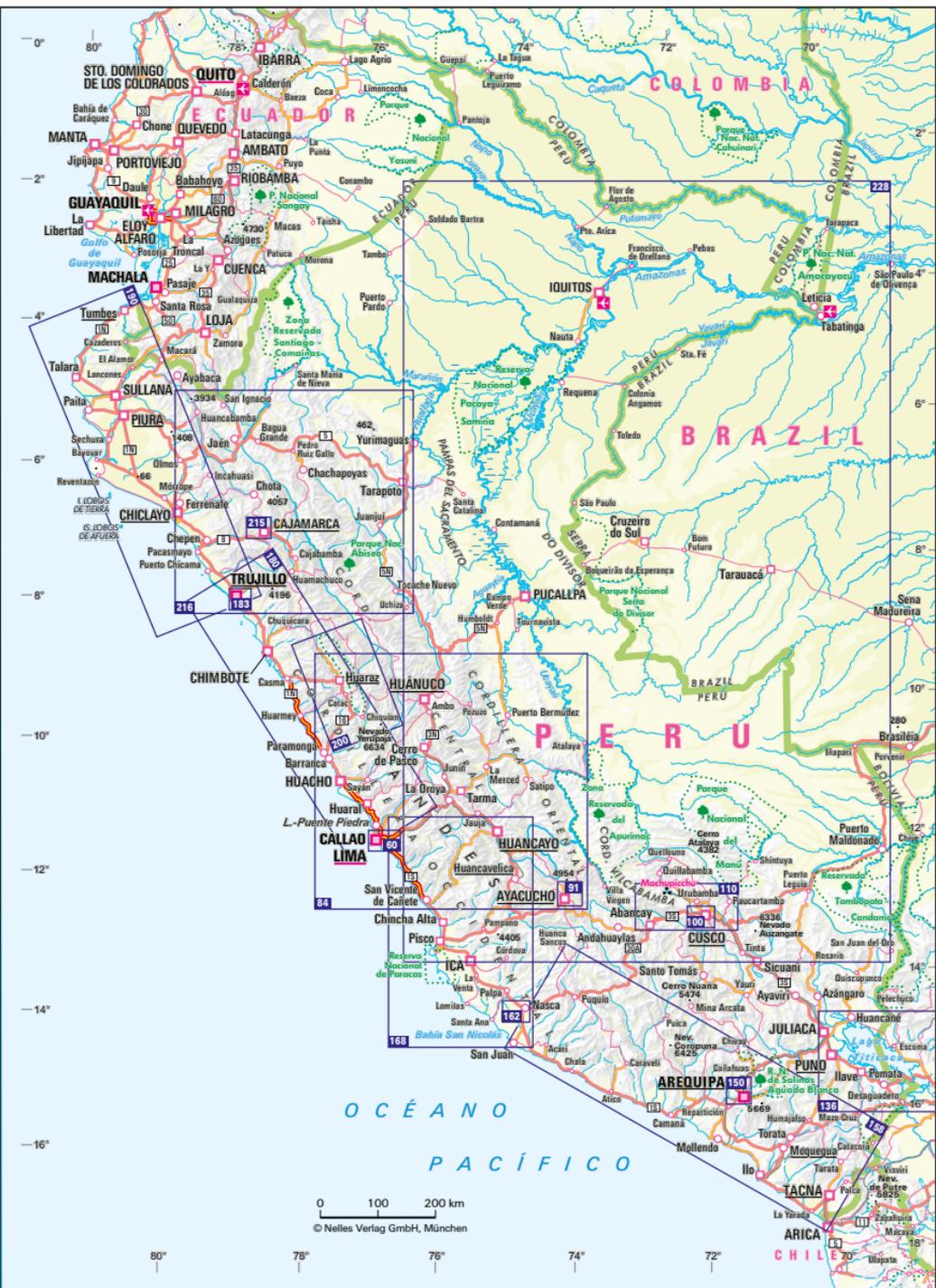
Nelles
Verlag



Pays du soleil • Glaciers tropicaux
Piste d'atterrissage pour ovnis?

De bons plans de voyage passionnants • Cartographie détaillée • Avec un extra d'histoire et de culture

PÉROU



LISTE DES CARTES

L'agglomération de Lima	60/61
La vieille ville de Lima	67
Lima – Miraflores.....	78
Les hauts plateaux du Centre.....	84/85
Ayacucho.....	91
Cuzco	100/101
Cuzco / Vallée sacrée des Incas	110/111
Camino Inca / Le Chemin des Incas	120
Machupicchu	126
Le lac Titicaca	136
Arequipa	150
La côte sud	158/159
Les lignes de Nazca	162/163
De Nazca à Lima	168
La côte entre Lima et Trujillo.....	180/181
Trujillo et Chan Chan.....	183
De Trujillo à Tumbes.....	190/191
Le Cordillera Blanca	200
Le trek Cashapampa-Llanganuco.....	202
Le trek Olleros-Chavín.....	204
Le trek Huayhuash	207
Cajamarca	215
Les Andes du Nord.....	216/217
La plaine amazonienne.....	228

LÉGENDE

★★	À ne pas manquer (sur la carte)	 La Oroya (lieu) <i>Inca Ruins</i> (curiosité, monument)	Cité dans la texte		Frontière d'État
★	Très intéressant (sur la carte)		Aéroport international / Aéroport, aérodrome		Voie rapide
★	Très intéressant (dans le texte)		Parc national		R. à grande circulation / en mauvais état
⑧	Numéro correspondant dans le texte et sur la carte		Patrimoine mondial (UNESCO)		Route principale / en mauvais état
⑧ ⑨	Numéro correspondant dans le texte et plan de ville		Sommet (altitude en mètres)		Route secondaire (partiellement revêtue)
⑧	Numéro correspondant dans le texte et plan de détail	Huandoy (6395)	Col (altitude en mètres)		Autre route, voie caros.
	Bâtiment public ou important	Abra Malaga 4350	Resort / Terrain de camping		Chemin de fer
	Hôtel / Restaurant		Plage / Source		Zone piétonne
	Centre commercial / Marché		Site archéologique / Monument		Distance en kilomètres
	Église / Monastère		Point de vue / Phare		Numérotation des routes
			Office de tourisme		Arrêt d'autobus
			Bureau de poste / Hôpital		

ACHEVÉ D'IMPRIMÉ : Guide Nelles : Pérou

All rights reserved

© Nelles® Verlag GmbH, 81379 München, Machtlfinger Str. 26 Rgb.

Info@Nelles.com, www.Nelles.com

Édition 2017

ISBN 978-3-86574-130-1

Clauses de licence : la relation d'usage a pour objet les guides touristiques numériques – "Guides Nelles" – édités par Nelles Verlag GmbH. Seuls les clients finaux sont autorisés par Nelles Verlag GmbH à utiliser le "Guide Nelles". Nelles Verlag GmbH leur concède un droit non exclusif et limité d'utiliser le "Guide Nelles". L'utilisateur est autorisé à télécharger une copie numérique du guide qui l'intéresse, à effectuer une copie électronique à des fins de sauvegarde et, pour autant que Nelles Verlag GmbH en ait assuré la disponibilité, à en réaliser une version imprimée ainsi que deux copies de celle-ci. Toute autre utilisation requiert l'autorisation écrite de Nelles Verlag GmbH. En cas de non-respect de cette clause, l'utilisateur s'engage, indépendamment de toute autre demande de dommages-intérêts, à s'acquitter d'une pénalité conventionnelle pour tout manquement. Nelles Verlag GmbH informe en outre l'utilisateur que des mesures techniques de protection du "Guide Nelles" ont été prises. L'utilisateur n'est pas autorisé à contourner ces mesures de protection sans l'accord de Nelles Verlag GmbH. Il lui est interdit de modifier ou supprimer les indications relatives aux droits d'auteur, les sources ou les mentions de marques citées par Nelles Verlag GmbH.

Exclusion de responsabilité : toutes les informations figurant dans le "Guide Nelles" reposent sur des recherches approfondies menées par les collaborateurs de Nelles Verlag GmbH, elles sont réactualisées et leur véracité vérifiée autant que faire se peut. Malgré la rigueur avec laquelle ces recherches sont menées, il n'est pas exclu que certaines informations d'un "Guide Nelles" ne soient pas ou ne soient plus exactes. Nelles Verlag GmbH ou ses collaborateurs ne sauraient donc être tenus pour responsables en cas de défaut d'exhaustivité ou d'inexactitude des informations figurant dans un "Guide Nelles". Ne saurait en particulier incomber à Nelles Verlag GmbH et à ses collaborateurs la responsabilité de dommages, désagréments ou malentendus, infractions et autres conséquences provenant des informations figurant dans le "Guide Nelles". Cette exclusion de responsabilité ne s'applique toutefois pas aux dommages résultant d'une atteinte à la vie, au corps ou à la santé qui reposerait sur une violation par négligence de ses obligations par Nelles Verlag GmbH ou sur une violation intentionnelle ou par négligence de ses obligations par un représentant légal ou un auxiliaire d'exécution de Nelles Verlag GmbH. Cette exclusion de responsabilité ne s'applique pas non plus en cas de dommages dus à une violation intentionnelle ou par négligence caractérisée de ses obligations par Nelles Verlag GmbH ou sur une violation intentionnelle ou par négligence caractérisée de ses obligations par un représentant légal ou un auxiliaire d'exécution de Nelles Verlag GmbH.

Nelles Verlag GmbH ne se porte pas garant de la disponibilité de ses prestations.

Les hyperliens et les annonces publicitaires étant des contenus étrangers, la responsabilité de leur exactitude n'incombe pas à Nelles Verlag GmbH, qui n'engage aucunement le contenu des sites Internet auxquels ces liens ou annonces renvoient. Nelles Verlag GmbH ne saurait en aucun cas être tenu pour responsable de quelque dommage direct, indirect, spécifique ou autre résultant de l'utilisation de l'un de ces sites Internet.

Liste des cartes	3
Légende des cartes / Responsabilité de l'éditeur	4

1 THÈMES PARTICULIERS

Les plus beaux monuments et sites	12
Aperçu historique	14
La cuisine	18
L'artisanat	20
La musique	22
La faune	24
La coca – un rêve en blanc ?	28

2 LE PAYS ET SES HABITANTS

Géographie	31
Histoire	34
Culture	43
Économie	53

3 LIMA

Lima	59
Centro Histórico (vieille ville)	63
Musées situés hors du centre	75
Miraflores et Barranco	77
Environs de Lima	80
<i>FICHE PRATIQUE : restaurants, curiosités</i>	81

4 LES HAUTS PLATEAUX DU CENTRE

De la Oroya à Tingo María	83
De Tarma à Ocopa	86
Huancayo	86
Huancavelica	87
Ayacucho	89
<i>FICHE PRATIQUE : restaurants, curiosités</i>	93

5 CUZCO ET LA VALLÉE SACRÉE DES INCAS

Cuzco	97
Environs de Cuzco	109
Vallée sacrée des Incas	113
Camino inca – Le Chemin des Incas	121
Machupicchu	122
Choquequirao	129
<i>FICHE PRATIQUE : restaurants, curiosités</i>	130-131

6 LE LAC TITICACA

Lago Titicaca	135
Puno	137
Sillustani	139
Îles du lac Titicaca	141
Rive sud du lac Titicaca	145
<i>FICHE PRATIQUE : restaurants, curiosités</i>	<i>147</i>

7 LA CÔTE SUD

Arequipa	149
Au sud d'Arequipa	157
D'Arequipa à Nazca	160
Nazca	160
Ica	166
Paracas	167
De Pisco à Pachacamac	170
<i>FICHE PRATIQUE : restaurants, curiosités</i>	<i>174-175</i>

8 LA CÔTE NORD

De Lima à Chimbote	179
Trujillo et Chan Chan	181
Chiclayo et Lambayeque	187
De Piura à Máncora	190
Tumbes	192
<i>FICHE PRATIQUE : restaurants, curiosités</i>	<i>193</i>

9 LA CORDILLERA BLANCA

Cordillera Blanca	197
Huaraz	197
Parque Nacional Huascarán	199
Callejón de Huaylas	199
Le trek Cashapampa-Llanganuco	201
Le trek Olleros-Chavín	204
Une petite randonnée : Huayhuash	207
<i>FICHE PRATIQUE : restaurants, curiosités</i>	<i>209</i>

10 LES ANDES DU NORD

Cajamarca	213
Chachapoyas	218
Kuélap	219
Moyobamba	221
<i>FICHE PRATIQUE : restaurants, curiosités</i>	<i>221</i>

11 LA PLAINE AMAZONIENNE

Yurimaguas	229
Iquitos	229

Pucallpa	233
Oxapampa et Pozuzo	234
Puerto Maldonado	235
Parque Nacional Manú	237
<i>FICHE PRATIQUE : restaurants, curiosités</i>	<i>239</i>

12 GUIDE PRATIQUE

Préparatifs de voyage	240
Formalités d'entrée	240
Douane	240
Climat / Quand se rendre au Pérou ?	240
Vêtements	240
Argent et change	241
Se rendre au Pérou	241
Avion / Voiture / Bateau	241
Se déplacer au Pérou	242
Avion / Voiture de location / Autobus / Train	242
Bateau / Voyages organisés	243
Conseils pratiques	243
Alcool	243
Camping	243
Dangers / Sécurité	243
Décalage horaire	244
Drogue	244
Électricité	245
Femmes voyageant seules	245
Fêtes / Jours fériés	245
Guides	245
Hôpitaux / Urgences	246
Horaires d'ouverture	246
Numéros d'urgence pour touristes	246
Pharmacies	246
Photos	246
Police de tourisme	246
Poste et téléphone	247
Pourboire	247
Presse	247
Restaurants	247
Santé	248
Shopping	248
Taxis	249
Trekking	249
Adresses	249
Ambassades	249
Informations	250
Offices de tourisme	250
Sites Internet	250
Lexique	250
Auteurs	252
Index	253
Hébergement	257



Les Andes près de Tiobamba.





**Musiciens à la fête Inti Raymi de
Sacsayhuamán.**



LES PLUS BEAUX MONUMENTS ET SITES

Lima

★★ **Plaza Mayor** : avec sa cathédrale et son palais gouvernemental, c'est incontestablement le centre politique et culturel du Pérou (p. 63).

★★ **Museo de Oro de Peru** : objets en or et textiles précolombiens, intéressante collection d'armes (p. 75).

★★ **Museo Nacional de Antropología y Arqueología** : panorama unique de l'ensemble des cultures indiennes du Pérou, premier musée archéologique du pays (p. 76).

★★ **Museo Rafael Larco Herrera** : immense collection privée d'art précolombien péruvien, céramiques érotiques et nombreux objets en or (p. 77).

Les hauts plateaux du Centre

★★ **Huancavelica** : importante cité minière et commerçante, centre colonial et sources thermales (p. 87).

★★ **Ayacucho** : ville coloniale paisible possédant près de 40 églises ; c'est là que l'indépendance du Pérou a été arrachée à l'Espagne en 1824 (p. 89).

Cuzco et la Vallée sacrée des Incas

★★ **Cuzco** : nulle part ailleurs, on ne ressent la fusion des culture et architecture hispano-indiennes aussi intensément que dans l'ancienne capitale de l'empire inca (p. 97).

★★ **Sacsayhuamán** : chef-d'œuvre de l'architecture inca, énormes blocs de pierre pesant jusqu'à 160 t (p. 108).

★★ **Chincho** : jolie petite ville indienne aux marchés pimpants (artisanat), église sans oublier les cultures en terrasses (p. 111).

★★ **Andahuaylillas** : l'église est un joyau de style mudéjar (p. 113).

À droite : marché proposant des produits artisanaux à Chincho.

★★ **Pisac** : village indien d'où l'on accède aux ruines incas en passant par les cultures en terrasses (p. 114).

★★ **Ollantaytambo** : ruines incas dans un village indien, non loin des salines en terrasses de Maras (p. 117).

★★ **Camino Inca ou chemin des Incas** : le trek le plus fréquenté d'Amérique latine suit une ancienne voie inca à travers la forêt tropicale et mène jusqu'à Machupicchu (p. 121).

★★ **Machupicchu** : la célèbre cité inca au sommet d'une montagne ne fut découverte qu'en 1911 (p. 122).

Le lac Titicaca

★★ **Lago Titicaca** : le plus grand lac d'Amérique du Sud s'étend à 3 822 m d'altitude, au pied des majestueux glaciers de la Cordillera Real (p. 135).

★★ **Puno** : jolie ville coloniale, connue dans tout le pays pour ses fiestas et son folklore (p. 137).

★★ **Sillustani** : tours funéraires collas et incas au bord d'un lac (p. 139).

★★ **Islas Flotantes** : on découvre les îles flottantes des Uros, constituées de roseaux, en se rendant à l'Isla Taquile et à l'Isla Amantaní (p. 141).

La côte sud

★★ **Arequipa** : belle ville coloniale en tuf blanc, monastère de Santa Catalina, momie inca *Juanita* (p. 149).

★★ **Ascension de volcans** : impressions inoubliables en arrivant au sommet du Volcán El Misti (5 822 m) et du Nevado Chachani (6 075 m) (p. 155).

★★ **Cañón de Colca** : rafting, observation de condors et randonnée dans un canyon, cultures en terrasses (p. 156).

★★ **Lignes de Nazca** : survol des immenses dessins d'animaux de la culture Nazca, dans la zone désertique de la Pampa Colorada (p. 161).

★★ **Museo Regional de Ica** : l'un des musées archéologiques de province les plus intéressants, possède entre autres des têtes-trophées (p. 166).

Photo : Jürgen Bergmann



★ **Península de Paracas** : désert extrêmement aride avec le "candélabre" de la culture de Paracas (p. 169).

★★ **Islas Ballestas** : archipel abritant oiseaux et otaries, en plein courant froid de Humboldt (p. 169).

La côte nord

★ **Caral** : la plus ancienne cité d'Amérique, site de fouilles majeur (p. 179).

★★ **Cerro Sechín** : bas-reliefs représentant des sacrifices humains sur un temple précolombien (p. 180).

★ **Trujillo** : agréable ville coloniale, beau centre historique (p. 181).

★★ **Huacas del Sol y de la Luna** : imposantes pyramides de la culture Mochica (env. 50 millions de briques), bas-reliefs très bien conservés (p. 184).

★★ **Chan Chan** : capitale de l'empire Chimú s'étendant sur 24 km², bas-reliefs en adobe (p. 184).

★★ **Museo Tumbas Reales de Sipán à Lambayeque** : musée nouvellement aménagé avec les merveilleux objets en or du *Señor de Sipán* (p. 188).

La Cordillera Blanca

★★ **Treks** : les treks Cashapampa-Llanganuco et Olleros-Chavín au Parque Nac. Huascarán, et dans la Cordillera Huayhuash sont des classiques (p. 201).

★★ **Chavín de Huántar** : un des principaux sites archéologiques du continent, remarquables bas-reliefs (p. 205).

Les Andes du Nord

★★ **Cajamarca** : cité coloniale au riche passé, célèbre *chambre de la rançon* d'Atahualpa (p. 213).

★ **Kuélap** : gigantesque ville fortifiée dans la forêt de la légendaire culture Chachapoyas (p. 219).

La plaine amazonienne

★ **Iquitos** : ville sur l'Amazone devenue prospère au XIX^e siècle grâce à la production de caoutchouc (p. 229).

★★ **Parque Nacional Manú** : l'un des parcs nationaux les plus fascinants de la forêt tropicale humide (p. 237).

Période précolombienne

Vers 10 000 av. J.-C. Peintures rupestres de cultures vivant de la chasse et de la cueillette à Toquepala et à Lauricocha.

2700/2600 Caral : première cité fondée en Amérique, avec pyramides et canaux d'irrigation, dans la vallée du Rio Supe.

2000 - 1200/900 Période initiale : de nombreux progrès et inventions accompagnent l'apparition de cultures avancées : céramique, métaux et tissage à la main ; croissance de la population, agriculture intensive grâce en partie à des techniques d'irrigation artificielle, premiers grands édifices comme le temple de Cerro Sechin.

1200/900 - 400/200 Horizon ancien : depuis le temple de Chavín de Huántar, la religion s'étend sur une grande partie des Andes centrales et influence les cultures littorales de Paracas et de Cupisnique ; les principales divinités sont mi-humaines, mi-animales (condors, jaguars et serpents).

400/200 av. J.-C.-500/600 ap. J.-C. Intermédiaire ancien : après la chute de Chavín, des cultures régionales différentes se forment : les plus célèbres sont celle de Nazca, sur la côte sud, avec ses lignes monumentales, ou celle de Moché (Mochica), sur la côte nord, avec ses figures en céramique et les splendides sépultures princières de Sipán.

500/600 - 900/1000 Horizon moyen : fortement influencée à l'origine par Tiahuanaco, sur le lac Titicaca (Bolivie), la culture Huari (Wari) se répand dans les Andes péruviennes du Sud et sur la côte. Apparition des premières cultures en terrasse (*andenes*) dont les Espagnols s'inspireront plus tard pour donner leur nom aux Andes.

900/1000 - env. 1470 Intermédiaire récent : après la disparition des Huaris, création de nouveaux empires ou principautés, en particulier Ica, Chancay, Chachapoyas (Kuélap), Lambayeque (Sicán) et, en tête de liste, l'empire Chimú (Chimor), dont la capitale, Chan Chan, est avec une superficie de près de 24 km² l'une des plus grandes métropoles de la vieille Amérique ; Pachacámac devient le principal sanctuaire du littoral péruvien.

1438-1533 Horizon récent (inca) : avec le règne du neuvième Inca, Pachacutec Inca Yupanqui, c'est le début de la politique d'expansion militaire de la petite principauté. Celle-ci deviendra finalement, avec une surface de 1,7 million de km², le plus grand empire de la vieille Amérique (Tahuantinsuyu) ; sa capitale est Cuzco et il s'étend du sud de la Colombie au centre du Chili. A la mort de Huayna

Capac, il se scinde en une partie sud, sous Huáscar, et une partie nord sous Atahualpa.

Conquista et période coloniale

Avril 1532 Les Espagnols et Francisco Pizarro débarquent à Tumbes (nord du Pérou).

15. 11. 1532 L'Inca Atahualpa est fait prisonnier par les Espagnols à Cajamarca ; Atahualpa veut acheter sa liberté en remplissant une chambre d'or et d'argent, mais on l'exécute le 28 août 1533.

15. 11. 1533 Pizarro atteint Cuzco. Après le pillage



Photo : Jürgen Bergmann

Les sacrifices humains représentés sur les bas-reliefs de la Période initiale du Temple de Cerro Sechin, près de Casma, sont uniques au Pérou.

de la ville, il installe le frère puîné de Huáscar, le prince Manco, comme Inca.

18. 01. 1535 Fondation de la nouvelle capitale, Ciudad de Los Reyes (Lima), par Pizarro.

1536 Révolte de Manco Inca, répression.

1538 La guerre civile entre Pizarro et Diego de Almagro se termine par l'exécution de ce dernier.

26. 06. 1541 Assassinat de Pizarro à Lima.

1543 Fondation du vice-royaume du Pérou qui englobe toute l'Amérique du Sud hispanique.

XVI^e-XVII^e s. Diminution sensible de la population indienne (*Indígenas*) due à des maladies infectieuses, aux conflits armés et aux corvées (surtout dans les mines).

1570 Début de l'Inquisition.

1571 Túpac Amaru, fils de Manco Inca, est exécuté à Cuzco pour rébellion.

1639 12 "nouveaux chrétiens" juifs sont brûlés à Lima (autodafé).

1780/1781 Révolte de Túpac Amaru II.



Photo: Mirielle Vanitser

La procession de San Jerónimo, près de Cuzco, mêle des éléments indiens et catholiques.

Indépendance et République

1809 Premiers mouvements indépendantistes en Amérique du Sud à l'initiative de l'Argentin José de San Martín et des Vénézuéliens Simón Bolívar et Antonio José de Sucre.

28. 07. 1821 Proclamation de l'indépendance du Pérou qui ne sera effective qu'en 1824 après les victoires de Simón Bolívar et d'A. J. de Sucre à Junín.

1879-1884 Guerre du salpêtre entre le Chili, le Pérou et la Bolivie. Le Pérou perd les provinces

désertiques d'Arica, de Tacna et de Tarapacá, mais reprend Tacna en 1929.

1941-1942 Le Pérou annexe d'immenses territoires amazoniens au terme d'un conflit frontalier avec l'Équateur.

1968-1980 Réforme agraire de grande envergure imposée de force par les généraux de gauche Velasco et Bermudez (à partir de 1975).

À partir de 1982 Augmentation des actes terroristes perpétrés par le mouvement maoïste *Sendero Luminoso* (Sentier lumineux).

1985-1990 Tensions sociales et crise économique sous la présidence d'Alan García (*APRA*), inflation galopante et terrorisme.

1990-2000 Alberto Fujimori (*Cambio 90*), d'origine japonaise, règne sur le Pérou en autocrate. Libéralisation de l'économie, politique d'austérité radicale, exactions perpétrées par ses escadrons de la mort. Après plusieurs affaires de corruption et de fraude électorale, il s'installe au Japon en novembre 2000.

1992 Démantèlement du *Sendero Luminoso* et *autogolpe* (auto-coup d'Etat) de Fujimori.

1997-1998 Les inondations catastrophiques dues à El Niño font près de 22 000 victimes.

2001 Le 28 juillet, l'économiste Alejandro Toledo (centre-gauche) devient le 76^e président du Pérou et le premier d'origine indienne.

2006 L'ancien président social-démocrate Alan García est élu président.

2007 En août, un terrible tremblement de terre (7,9) ravage la côte sud, notamment Ica et Pisco.

2009 Condamnation de l'ex-président Fujimori à 25 ans de prison qui est accusé de graves violations des droits de l'homme durant son mandat.

2011 Elections présidentielles remportées au second tour par le nationaliste de gauche Ollanta Humala contre la fille de Fujimori, Keiko.

2012 Avec une croissance économique de 6,3 %, le Pérou enregistre un taux record en Amérique du Sud. Manifestations (avec des morts) à Cajamarca contre le projet de mine Conga de cuivre et d'or.

2014 Humala veut combattre le trafic de drogue et les mines illégales. Concernant le conflit territorial maritime entre le Pérou et le Chili, la cour de la Haye retrace la frontière maritime au profit du Pérou.

2015 Env. 50 nouveaux hôtels devraient surgir de terre dans les prochaines années, dont ceux de chaînes hôtelières internationales telles Hilton et Accor.

2016 Elections présidentielles : en juin, Pedro Pablo Kuczynski (centre-droit), 77 ans, a remporté l'élection contre Keiko Fujimori, 41 ans.

Troupeaux de lamas (ici, dans la Cordillera Blanca) reconnaissables aux bouts de laine colorée que les animaux portent à l'oreille.





LA CUISINE PÉRUVIENNE

Les quatre aliments de base de la cuisine péruvienne sont le maïs, les pommes de terre, les haricots et le riz. Le grand chef péruvien Gastón Acurio joue avec maestria de la grande variété de produits dans ses créations gastronomiques au point d'être à l'origine de la "nouvelle cuisine andine" – crêpe de maïs violet, hamburger d'alpaca et *cebiche* divers à déguster chez Gastón & Astrid à Lima par exemple.

Le maïs, dont il existe différentes couleurs et différentes variétés, peut être préparé de diverses façons. On le consomme en entrée et en plat de résistance, mais aussi en dessert et sous forme de bière (*chicha*). Il est particulièrement apprécié en *choclos*, en gros épis, vendus à emporter (cuits et accompagnés de fromage). Plat déjà apprécié à l'époque précolombienne, l'*humita* est une bouillie de maïs très épicée ou sucrée, que l'on fait cuire enveloppée de feuilles de maïs.

Les *tamales* en revanche se font cuire dans des feuilles de bananier : il s'agit d'une bouillie de maïs accompagnée de viande de porc ou de poulet, le tout très épicé de petits piments. Pour clôturer en harmonie ce repas, les amateurs de desserts commanderont une *mazamorra morada*, à base de maïs violet et agrémentée de fruits frais.

Au Pérou, l'aliment de base par excellence est la pomme de terre (*papa*). Mais il faut noter que la préparation ne se limite pas aux frites ou aux pommes de terre sautées ou cuites à l'eau. Il existe 300 variétés de *papa* ; certains paysans en cultivent jusqu'à 30 sortes dans un seul champ.

Le restaurant n'est pas le seul lieu où l'on mange bien. Dans les *mercados*, il y a souvent une halle remplie de stands proposant des spécialités locales à des prix modérés. Veillez cependant à éviter salades fraîches et fruits non pelés.

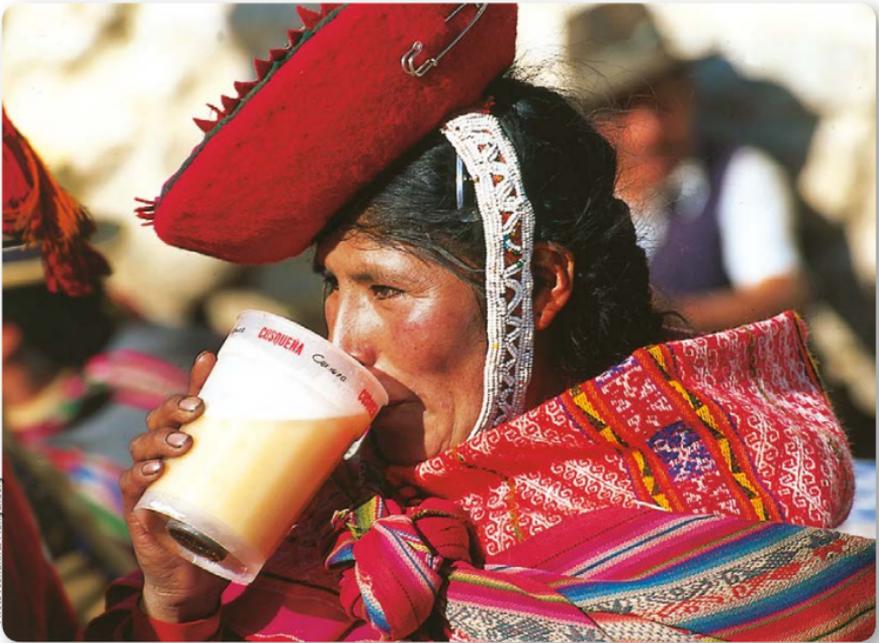
À droite : la *chicha*, boisson indienne typique.

Dans les restaurants *chifa*, on sert des plats chinois à la mode péruvienne, en général de bonne qualité. La cuisine chinoise a débarqué au Pérou à la fin du XIX^e siècle avec l'arrivée de travailleurs chinois venus récolter le guano. Dans les *cafeterías*, vous trouverez de la cuisine locale bon marché, préparée rapidement, dans des locaux modestes. Pour simplifier, disons que la cuisine de la côte subit l'influence internationale, alors que la cuisine de la *sierra* (montagne), à base de céréales et de légumes, est plus typique.

Voici de quoi se compose un plat péruvien typique : en entrée, *palta a la jardinera* (légumes froids accompagnés de tranches d'avocat), ou *palta a la reina* (avocat salé, poivré et fourré à la salade de poulet), ou encore *palmitos con jamón* (cœurs de palmiers au jambon). Autres exemples d'*antipasti* : la *chupe de camarones* (un velouté aux crevettes d'eau douce), le délicieux *cebiche de corvina* – dorade blanche que l'on fait mariner dans du jus de citron vert, des oignons et des piments (*aji*) et que l'on sert crue et souvent avec des patates douces (*camote*) – et la fameuse *sopa la criolla*, une soupe de vermicelle avec du bœuf en morceaux, différents légumes, de l'œuf, des croûtons et une goutte de lait ou de crème ; ce mets "créole" très épicé tient au ventre.

Le repas principal (c'est-à-dire l'équivalent de notre déjeuner), l'*almuerzo*, comprend généralement un plat consistant chaud. C'est souvent du *pollo* (poulet), sous forme de *aji de gallina* (fricassée) par exemple, ou du *lomo saltado* (bœuf émincé, rôti avec des oignons, des pommes de terre et des tomates, et accompagné de riz). Un plat apprécié surtout sur la côte : la dorade grillée ou *corvina a la plancha*. Nombreux sont les restaurants des hauts plateaux qui proposent le plat traditionnel qu'est le *cuy* (cochon d'Inde grillé). Les Incas en raffolaient déjà ; aujourd'hui, le Pérou en exporte plus de 13 000 par mois (congelés). En Amazonie, on sert de la

Photo : Johannes Franzenberg



patarasca, du poisson mijoté dans des feuilles de banane.

Les desserts typiques sont les *pica-rones* (beignets arrosés de sirop) ou le *flan*, qui est en fait une crème caramel.

Bien sûr, il faut choisir une boisson pour accompagner ces mets péruviens. Hormis le café (*café negro*, *café con leche*), le thé, l'*Inca Kola*, diverses autres boissons gazeuses (*gaseosas*), des jus de fruits (*jugos*) et des sirops, on boit de la bière (*cerveza*), et dans la bonne société, du vin d'Ica, d'Argentine ou du Chili.

Parmi les cocktails, le *pisco sour* est un incontournable : c'est une eau-de-vie à base de moût de raisin (muscat) à laquelle on ajoute du blanc d'œuf, du jus de citron vert, du sucre, de la glace pilée et une goutte de *Bitter de Angostura*. L'*aguardiente*, très alcoolisée, à base de sucre de canne, est la boisson du pauvre.

Les jus de fruits sont excellents : qu'ils soient à la *naranja* (orange), *piña* (ananas), *maracuja* (fruit de la passion), *mora* (mûre), *sandía* (pastèque), ou au *toronja* (pamplemousse), ils sont extrêmement

rafraîchissants et parfumés. Les *licuados con leche*, des milkshakes à la banane, à la papaye ou aux fraises sont très appréciés des habitants et des touristes.

Les traditionalistes opteront pour la *chicha*, une boisson alcoolisée typiquement indienne et très nourrissante. Cette bière amère de maïs a un peu le goût de la bière blanche berlinoise, et peut se boire sur les marchés de Pisac et de Cuzco. Autrefois, la fabrication de la *chicha* était plutôt originale : les femmes indiennes mâchaient les grains de maïs jusqu'à ce qu'ils soient tendres puis, elles les recrachaient dans un récipient pour les laisser fermenter. La bière de maïs d'aujourd'hui est fabriquée sans l'"étape de mastication". Consommée avec modération, la *chicha* n'est pas nocive pour la santé.

On trouve au Pérou 15 sortes de bière – boisson nationale –, brassées pour la plupart par des maîtres-brasseurs allemands, on citera notamment *Pilsen*, *Cusqueña*, *Arequipeña* et *Bremen*, disponibles en bouteilles ou en canettes de 330 ml à 1 100 ml.

L'ARTISANAT PÉRUVIEN



Photo : Mirielle Youlber

L'ARTISANAT PÉRUVIEN

La plupart des touristes rentrent chez eux avec des valises pleines à craquer. Leurs proches restés à la maison sont contents de se voir offrir des pullovers ou vestes en laine de lama et d'alpaga, des poupées, des lainages ou des tissages dans des couleurs splendides. Au Pérou, vous pourrez acheter les fameux ponchos et des couvertures en laine de vigogne ainsi que des bijoux en or pur ou en argent (veillez à la présence du poinçon 925 !). Les bijoux en cuivre sont souvent sertis de pierres semi-précieuses. On peut rapporter des sarbacanes provenant de la forêt vierge, des céramiques aux dessins modernes ou traditionnels, des poteries, des sculptures sur bois et des objets en cuir gravé.

Dans les grandes villes comme Lima, certains magasins proposent aux visiteurs de la marchandise de qualité à

prix fixe. Il faut absolument jeter un coup d'œil dans l'un de ces points de vente, même si les prix vous semblent élevés. Car là au moins, vous pourrez comparer les différentes qualités de laine et de confection. En dehors de Lima et de Cuzco, il vaut mieux faire ses achats dans un atelier ou sur le marché.

Certains souvenirs très demandés par les touristes se retrouvent dans l'ensemble du pays, comme les tapisseries murales, dont le décor change selon les régions. Le plus grand choix se trouve incontestablement au *Mercado Artesanal* de Lima. Le marchandage est de mise, bien sûr, et quelques connaissances en espagnol ne seront pas seulement souhaitables, mais absolument indispensables.

L'artisanat péruvien d'aujourd'hui repose sur une longue tradition ancestrale. Bien longtemps avant l'empire inca, les Andes étaient peuplées d'excellents artisans et artistes. Les cultures indigènes, sans langue écrite, représentaient leur vie quotidienne et leur mythologie par l'intermédiaire de figu-

Ci-dessus : tisseuses indiennes près de Chinchero.
À droite : aguayos (couvertures) arborant des motifs traditionnels.

rines, de dessins et d'ornements. Pour les membres d'une tribu, l'artisanat était un moyen de préserver ses légendes, sa religion et ses traditions culturelles.

L'ethnie matriarcale des Indiens Shipibos, dans la plaine d'Amazonie, dont l'art représente le summum de la qualité, illustre ses tissages de symboles qui reflètent sa conception du cosmos. L'art de la poterie, le tissage et la teinture des étoffes sont uniquement entre les mains des femmes. Jusqu'au début du XX^e siècle, tous leurs objets, et même leurs corps étaient recouverts de dessins. Aujourd'hui, elles se consacrent à la broderie, à la confection de jupes et à la peinture d'objets en céramique. Sous l'œil du chaman de leur village, les femmes Shipibos ornent toiles et poteries de barres, de croix, de grilles, de parties du corps, d'êtres humains, de pléiades, de nébuleuses et de symboles mystiques. Elles thématisent le quotidien, les motifs géographiques et astronomiques, leur propre arbre généalogique, et même leurs expériences sexuelles. Cette tradition picturale est encouragée par les chamans, qui voient en elle une mise en valeur de leur personnalité : l'art des Shipibos sert de baume à l'artiste. Par ailleurs, il permet de souligner les contrastes entre la nature, sauvage, et les mœurs civilisées du village.

Les vêtements péruviens sont aujourd'hui encore porteurs de messages. Ces costumes, si merveilleusement colorés, indiquent le statut social et le lieu d'origine de ceux qui les portent. Certains éléments datent encore du temps des Incas, d'autres ont été imposés aux indigènes par les colons espagnols.

Pour les Indiens Shipibo, il est extrêmement important que les acheteurs potentiels et que les visiteurs puissent reconnaître leurs motifs à tout moment ; en effet, ils sont très attachés à ce miroir de leur culture. La signification détaillée de leurs dessins a certes en grande partie disparu de la mémoire des anciens, mais il subsiste une connaissance gé-



Photo : Andreas M. Gross

nérale du sens de plusieurs symboles consacrés aux différentes périodes de la vie. Ce savoir fait l'union du groupe et donne un sens à son existence.

Après l'écrasement de la révolte menée par Túpac Amaru II, les Espagnols interdirent tout élément à caractère indien. Cette disposition concernait autant la langue et la religion que les vêtements traditionnels. C'est ainsi que les jupes amples, les chapeaux de feutre et les knickers des hommes, qui nous paraissent typiquement indiens ou péruviens, sont en fait les habits traditionnels, quotidiens ou festifs, des Espagnols vivant à la campagne au XVIII^e s. Aujourd'hui, le costume traditionnel se porte de moins en moins. Pour être à la mode, il faut se vêtir d'une chemise en polyester, d'un tee-shirt, d'un jean et même d'une casquette de base-ball. Le quotidien, au Pérou, perd de plus en plus ses couleurs, malheureusement.

Enfin, même si vous aimez l'originalité, n'achetez pas d'objets précolombiens, dont l'exportation est strictement interdite.

LA MUSIQUE PÉRUVIENNE

Chaque région du Pérou a son style musical : sur la côte, on chante l'amour et on danse joyeusement. Par contre, la musique de la sierra est souvent très triste, très mélancolique. Mais ce sont les chansons des Indigènes andins qui sont les plus anciennes de toutes les musiques péruviennes. Les trois formes principales de chants andins se nomment *huanca*, *yaraví* et *huayno*.

La tradition du *huanca*, chant composé pour accompagner des rites, n'a plus été cultivée après la chute et la disparition de l'empire inca, et a fini par disparaître. Par contre, le *yaraví* et le *huayno* sont encore très populaires au Pérou.

Le *yaraví* est composé de textes simples, inspirés d'expériences personnelles et traitant en général d'une aventure amoureuse, heureuse ou malheureuse. Les Incas chantaient des *yaravis* dans les champs lors des rites d'ensemencement, ou lors des mariages, pour implorer la bénédiction du jeune couple et espérer son bonheur. Cet usage a presque disparu de nos jours. L'exemple de *yaraví* moderne le plus connu dans le monde est *El Cóndor Pasa*.

La troisième forme de chant, le *huayno*, utilise par contre un langage poétique et mélodramatique, et l'accompagnement musical invite à la danse. Le *huayno* est aujourd'hui le mode de danse caractéristique des habitants des Andes. Il se danse en couple, sur une mesure à deux ou à quatre temps, et il rencontre de plus en plus d'enthousiastes. D'après les chroniqueurs espagnols de la *conquista*, les Indiens Quechua et Aymara profitaient de chaque occasion pour chanter et pour danser. Les *huaynos* contemporains quant à eux rapportent des faits tragiques ou font état de problèmes relationnels, mais aucun de ces récits ne manque d'une pointe d'humour ou d'ironie –

À droite : de jeunes musiciens à Arequipa avec guitare, bombo, charango et quena.

condition première du succès auprès du public.

Un voyage à travers le Pérou vous permettra d'aller à la découverte des instruments de musique du pays. Un *conjunto folklórico*, groupe folklorique se composant de cinq à sept musiciens, utilise jusqu'à dix instruments différents. Les instruments de base sont le *charango*, la *quena* et le *siku*.

Le *charango*, un instrument à cordes que l'on compare volontiers à la mandoline, n'est apparu dans les Andes qu'au XVI^e ou au XVII^e siècle. La caractéristique principale des instruments à corde péruviens est l'emploi d'une carapace de tatou (*armadillo*) comme caisse de résonance, laquelle donne au *charango*, un aspect tout à fait unique.

La *quena* est une longue flûte, dont la partie du dessus est taillée d'encoches. Elle était autrefois fabriquée en os de lama, mais aujourd'hui, on a davantage recours au bambou de Chuqui. L'emplacement des doigts et la position des mains sont semblables à ceux de la flûte à bec traditionnelle.

Le *siku*, aussi appelé *anatara* par les Péruviens, passe pour être l'instrument le plus typique de la musique indigène du pays : c'est une flûte de pan, en deux rangées, qui émet les tonalités andines si familières à nos oreilles. Les tiges de bambou (dont le nombre oscille entre dix et vingt) sont toutes de tailles différentes. Elles produisent des sons sur le même principe que les orgues des églises : serrées les unes contre les autres, elles se retrécissent vers le bas. Des variations minimes dans leur construction ou bien des différences dans les matériaux employés entraînent des différences de sons nettement audibles. C'est sans doute grâce à cela que chaque *siku* a un son unique.

Le musicien qui joue de la *zampoña* souffle au-dessus de l'orifice supérieur de l'instrument, comme pour le *siku* d'ailleurs ; les lèvres ne font qu'effleurer l'instrument. C'est ainsi que naît une tonalité plus comparable à un lé-



Photo : Klaus Boll

ger souffle qu'à un son clair. Certains groupes péruviens utilisent aussi le *pinkullo*, une flûte traversière, et la *tarka*, une flûte de pan au son un peu plus dur. Le *bombo* (aussi appelé *tambor*) est de rigueur, dans chaque groupe de la sierra : il s'agit d'un tambour recouvert d'une peau tendue, qui fait office de basse. L'extrémité de la mailloche, avec laquelle on en joue, est recouverte d'une épaisse fourrure, ce qui donne à l'instrument un son profond et doux. La *tinya* est un dérivé du bombo, et porte deux fourrures ; on l'utilise également comme instrument rythmique. Les autres instruments folkloriques sont la *chilchil* (crécelle en bois), le *pututo* (coquillage de mer) et la harpe andine, au corps de résonance massif.

Parallèlement à la musique des Andes, il existe aussi deux genres de musique très populaires au Pérou : la musique créole et la musique des noirs du pays. La *música criolla* s'est développée au cours du XVIII^e et du XIX^e siècle, dans les centres urbains de la côte, à Lima, Trujillo, Chimbote et Chiclayo, au

sein de la couche fortunée de la population. La *música criolla* a été en majorité écrite par des auteurs-compositeurs nés au Pérou. Au début, la musique créole était un mélange de valse et de polka, mais de nos jours, les observateurs critiques la comparent, sans aucune connotation péjorative, à la *country music* américaine. La radio et la télévision ont propagé une nouvelle version de musique créole dans le pays : la *marinera*, musique gaie et fort entraînant.

Les esclaves africains avaient amené leur musique au Pérou, et au cours des siècles, leurs rythmes et leurs mélodies ont intégré un certain nombre d'éléments européens, créoles et même indiens. La musique afro-péruvienne semble souvent liée à des danses érotiques, puisqu'elle a donné, entre autres, le jour aux "ancêtres" de la *lambada*, devenue si populaire au début des années 1990. Dans les *habaneras* en revanche, les noirs chantent leur destinée d'esclaves, et, bien sûr, ces chants sont plus calmes et plus mélancoliques que la joyeuse marinera.



Photo : Mireille Vaubier

LA FAUNE PÉRUVIENNE

Les trois formes de paysages du Pérou font qu'entre la côte, la montagne et la forêt vierge, la faune présente une extraordinaire variété.

Les petits camélidés sans bosse du Nouveau Monde (genre : lama) sont les animaux caractéristiques du Pérou et de la Bolivie. Les lamas et les alpacas, qui étaient déjà domestiqués par les peuples pré-incas, peuvent être croisés entre eux ; il en existe une douzaine de variantes et ils vivent à des altitudes allant de 3 000 à 4 500 m. Les tentatives pour croiser les très prisés vicuñas (vigognes) avec des espèces domestiquées n'ont jusqu'à présent rien donné.

Le lama (*lama glama*) est – tout comme l'alpaca (*lama pacos*) – un animal domestique issu de guanacos vivant à l'état sauvage. Il mesure jusqu'à 2 m de long et 1,25 m de hauteur ;

Ci-dessus : parmi les quatre espèces de camélidés du Pérou, ce sont les vigognes qui donnent la laine la plus fine. À droite : un ara rouge clair.

son poids maximum est de 150 kg, il se nourrit d'herbes et de feuillage. Les lamas ont une gestation de douze mois, et leurs petits pèsent à la naissance 10 à 15 kilos. Bien nourris, ils peuvent vivre jusqu'à 20 ans ; ils servaient déjà de bêtes de somme aux Indiens, car ils peuvent transporter 30 à 35 kg sur une distance de 20 km. Dans les Andes, leur laine est utilisée depuis des millénaires pour la confection de vêtements simples, de sacs à céréales, de cordes et de tapis. Les habitants des Andes se nourrissent encore de leur viande qui, bien préparée, est excellente.

L'alpaca, deuxième espèce de camélidé domestique, paraît plus petit et râblé, ses oreilles sont plus larges, mais plus petites que celles du lama. Sa laine est plus fine, plus soyeuse et plus recherchée que celle du lama.

Le guanaco (*lama guanicoe*) est un camélidé sauvage. Craintif et gracieux, il est facilement reconnaissable à sa fourrure claire et à son petit gabarit. Il vit dans les Andes (centre du Pérou), mais aussi dans les régions subtropicales in-

habitées et proches du cercle polaire, en Argentine et au Chili (Terre de Feu).

Autre camélidé vivant à l'état sauvage, la vigogne (*lama vicugna*), a la laine la plus fine du monde animal. Les Incas la chassaient déjà il y a 700 ans ; au printemps, ils capturaient l'animal sauvage, le tondaient et le libéraient à nouveau. C'est au Santuario de Vicuñas dans la Pampas Galeras, entre Nazca et Ayacucho, et sur les hauts plateaux, entre Arequipa et la vallée de Colca, qu'on peut le mieux les observer.

L'oiseau emblématique du Pérou est le condor, que l'on rencontrera probablement au cours d'escalades dans la Cordillera Blanca ou de randonnées sur le Chemin des Incas, entre Cuzco et Machupicchu. On les verra alors planer dans l'air raréfié des Andes. Le condor (*vultur gryphus*) est le plus grand rapace du Nouveau Monde. Lorsque les courants thermiques sont favorables, il se laisse porter à de très hautes altitudes, parfois jusqu'au Pacifique. Il peut peser jusqu'à 15 kg, mais il ne se nourrit que de charognes.

Son envergure exceptionnelle (3,2 m) rend son vol très majestueux. Aussi bien dans l'artisanat ancien que contemporain, le condor symbolise les Incas, alors que le taureau symbolise l'Espagne. Au cours des fêtes annuelles (*Yawar Fiesta*) dans les villages retirés des Andes (par exemple Cotabambas, Chalhuanca et Apurimac), chacun peut faire la preuve de son courage en luttant contre un taureau sur le dos duquel on a attaché un condor. Beaucoup d'indigènes croient que le condor, une fois libéré, apportera leurs vœux au ciel.

Parmi les autres espèces d'oiseaux que le voyageur rencontrera probablement au Pérou, on peut citer les pélicans, les cormorans, les aningas, les *jabirus* (immenses cigognes), les sternes incas, les perroquets et les colibris.

Le Pérou abrite aussi des jaguars et des ocelots (plus petits), mais le principal félin du Pérou est le puma (*felis concolor*). Mesurant jusqu'à 1,60 m de

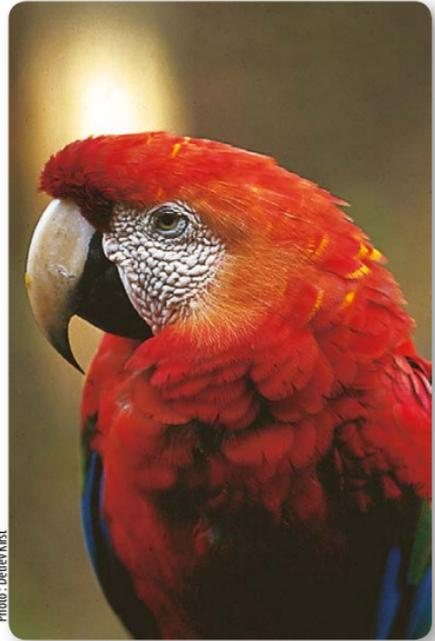


Photo: Detlev Kirst

long et 96 cm de haut, il pèse au maximum 120 kg. Le puma est un prédateur solitaire, qui arpente un très vaste territoire. Il ne se bat pas avec d'autres félins, il préfère les éviter. Le puma se nourrit de mammifères de toutes les tailles et d'oiseaux. On peut observer des pumas dans le *Parque Nacional Manú*, en Amazonie et sur les versants orientaux et peu habités des Andes. Au terme d'une gestation de trois mois, les femelles mettent au monde jusqu'à quatre petits au pelage tacheté. Le puma symbolise force et puissance dans les diverses cultures du pays.

Les hauts plateaux sont par ailleurs peuplés d'oies, de flamants roses, d'ibis, de belettes, de huemuls (ou cerfs andins/*taruka*) et de cerfs à queue blanche. Le renard des Andes, au pelage roux, est un animal nocturne qui se nourrit d'oiseaux, de grenouilles et de fruits, quand il n'a pas l'occasion de manger une poule. Il vit dans les steppes jusqu'à 4 500 mètres d'altitude.

Les *viscachas* (lapins andins), cousins des chinchillas, vivent dans les rochers



et se déplacent par bonds sur ce terrain impraticable. Tôt le matin et juste avant le coucher du soleil, les viscaches se chauffent au soleil en produisant des sifflements comme les marmottes. On en rencontre toujours au cours de randonnées, à des altitudes comprises entre 3 000 et 5 000 m, même dans les zones habitées. Elles sont cachées entre deux rochers ou dans des terriers. Leur corps atteint 30 cm, et leur queue touffue 20 cm. Pendant des siècles, sans répit ni vergogne, on leur a tendu des pièges à cause de leur fourrure soyeuse gris bleu. Aujourd'hui, il existe des élevages de viscaches. Ce animal se nourrit d'herbe, de buissons et de jeunes branches. La production annuelle de fourrures atteint 100 000 pièces. Elles sont très recherchées et chères, mais sensibles à l'humidité.

Le Pérou abrite deux autres espèces d'animaux : tout d'abord, l'*oso con ante-*

ojos (littéralement : ours à lunettes), qui mesure jusqu'à 1,80 m de long. Cet ours noir affectionne les plantes, les fruits, les baies sauvages, les petits mammifères ; il vole les épis de maïs dans les champs situés à proximité des bois. Autrefois, il vivait dans les hauteurs de la forêt tropicale, mais aujourd'hui, il est en voie de disparition.

Ensuite, l'*iguana* (iguane), adoré des gourmets locaux, est plus courant, surtout dans les régions sèches ; il peut mesurer entre 10 cm et 2 m de long (queue comprise), et pèse jusqu'à 50 kilos. Sa queue est souvent beaucoup plus longue que son corps. Les iguanes, indolents, se nourrissent de feuilles, de fruits et de charognes.

Les animaux peuplant les fleuves, les lacs et la côte du Pérou ne sont pas moins fascinants. Les *piranhas*, ces carnassiers connus et redoutés de tous, peuvent atteindre une taille de 50 cm, et ne se rencontrent que dans les contrées tropicales du nord-est de l'Amérique du Sud, dans l'Amazone et ses affluents. La vue de leur corps, aux

Ci-dessus : l'ours à lunettes vit dans les altitudes moyennes de la forêt tropicale. À droite : caïmans aux aguets.