



L'immense cathédrale d'Arequipa avec, en arrière-plan, le volcan El Misti.

PÉROU SUR LA ROUTE DU CANYON DE COLCA

De la sublime Arequipa à l'impressionnante vallée de Colca, franchissez un col à 4 900 mètres, dégustez des plats authentiques et admirez les rapaces planant dans la lumière du petit matin. Un périple magique.

De notre envoyée spéciale Catherine Roig
Photos Guillaume Soularue

■ Quand l'avion se pose sur la piste, on ne voit que lui : El Misti, le volcan qui veille sur Arequipa, du haut de ses 5 822 mètres. Sa silhouette conique laisse présager des paysages qui attendent les voyageurs sur la route du canyon de Colca. Mais ce n'est pas à lui que la deuxième ville du Pérou doit sa splendeur. Si son centre historique – classé au patrimoine mondial de l'Unesco – éblouit par sa blancheur, c'est grâce à l'éruption d'un volcan voisin, El Chachani, survenue il y a 100 000 ans. La lave, libérée en quantités phénoménales, s'est transformée au fil des millénaires en sillar, une roche calcaire dans laquelle les colons espagnols ont puisé dès 1540 pour édifier Arequipa, surnommée la Ciudad Blanca. On constate cette particularité dès la première étape de la visite : la Plaza de Armas, l'une des plus belles du Pérou. La cathédrale, qui en occupe toute la longueur, force l'admiration par son gigantisme. Et sa résilience : bâtie en 1656, détruite par un incendie puis un tremblement de terre au XIX^e siècle, elle s'est à nouveau partiellement effondrée lors d'un séisme en 2001. Inlassablement reconstruite, elle fait partie

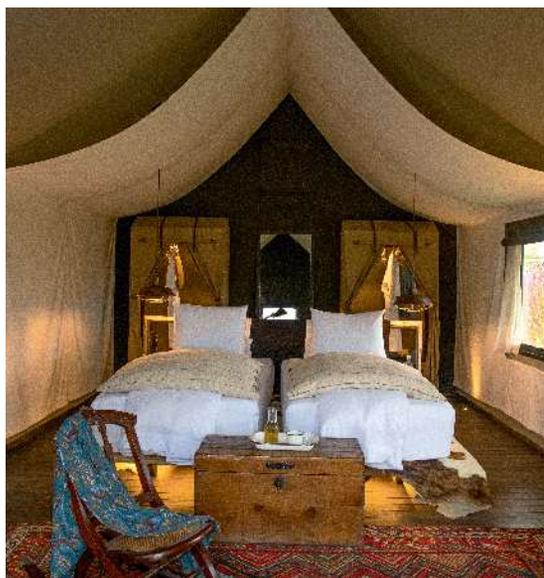
des rares basiliques autorisées à déployer le drapeau du Vatican près de l'autel. Ceci expliquant peut-être cela... Autre incontournable d'Arequipa : Santa Catalina, le plus grand monastère du monde, fondé en 1579. Ce labyrinthe, dont les murs ocre et cobalt contrastent avec ceux du reste de la ville, se visite de préférence avec un guide. D'abord, pour ne pas s'égarer entre cloîtres, ruelles et placettes. Mais aussi pour appréhender la vie des milliers de religieuses qui furent enfermées ici et tout savoir sur la légendaire sœur Ana de Los Angeles, qui vécut au XVII^e siècle et fut béatifiée par Jean-Paul II en 1985, pour les nombreux miracles qu'elle aurait accomplis.

La ville compterait deux cents spécialités locales

Autre édifice religieux à ne pas manquer : l'église de la Compagnie (1739), pour sa façade emblématique de style baroque métisse et sa chapelle Saint-Ignace, couverte de fresques représentant la flore et la faune amazoniennes. Après les nourritures spirituelles, place à celles, terrestres, du marché San Camilo. Les étals, débordants de fruits, de pommes de terre et de maïs aux teintes éclatantes, racontent la passion d'Arequipa pour la nourriture. La ville compterait deux cents spécialités locales, parmi **[SUITE PAGE 90]**



Page 1 / 3
L'entrée de Santa Catalina, le plus grand monastère du monde.



À g., ambiance raffinée dans les chambres de l'hôtel-campement Puqio, avec vue sur le canyon de Colca. Ci-dessous, le canyon, long de 110 kilomètres et profond de 3 400 mètres, à visiter en mode slow.



Une éleveuse d'alpagas au marché de Chivay.

lesquelles l'adobo (soupe à la viande réputée anti-gueule de bois), le rocoto relleno (piment farci) ou l'ocopa (pommes de terre nappées d'une crème d'herbe huacatay, de cacahuète, de piment et de fromage). De vrais délices, à goûter dans l'une des picanterias locales. Pour le dessert, rendez-vous au coin de la rue, où des dames dûment protégées du soleil ardent (on est à 2 300 mètres d'altitude) vendent leur queso helado, une glace au lait très sucrée. Enfin, comment quitter la ville sans s'incliner devant Juanita, la

princesse des glaces? La momie congelée de cette jeune Inca, sacrifiée au XV^e siècle au sommet du volcan Ampato. Découverte en 1995, extraordinairement conservée, Juanita a son musée dédié sur Internet *. On tente d'y comprendre ce rituel qui fait froid dans le dos. Selon les archéologues, il visait avant tout à calmer la fureur des volcans andins appartenant à la ceinture de feu du Pacifique, dont certains dépassent les 6 000 mètres d'altitude.

On a tout loisir de les admirer en quittant la ville puisqu'ils ponctuent la réserve nationale de Salinas y Aguada Blanca,

que l'on traverse les yeux écarquillés. Sur ces hauts plateaux, salines et tourbières se succèdent. Envahi à perte de vue par les coussins émeraude que forme la llareta, une plante qui vit trois mille ans, l'altiplano se révèle inhospitalier pour l'homme. Ce qui en fait un paradis pour les vigognes, dont la laine est très convoitée. Voir courir ces

Voir courir les vigognes dans les prairies andines

graciles camélidés dans les prairies andines qu'ils semblent survoler est un spectacle inoubliable. Si la raréfaction de l'oxygène les indiffère, ce n'est pas le cas pour tout le monde. À l'approche du point culminant de la route, le fameux soroche – mal aigu des montagnes – peut s'inviter, occasionnant essoufflements et maux de tête. À moins qu'il ne s'agisse du syndrome de Stendhal, causé par la grandiosité du Paso de Pato-pampa. De ce col désert battu par les vents, à 4 910 mètres d'altitude, la vue sur huit volcans coupe le souffle. D'étranges monticules de pierres, élevés par les voyageurs comme autant d'offrandes à la Pachamama (la déesse Terre), se découpent sur des étendues d'eau gris acier, tandis que la terre noire contraste avec les neiges éternelles que l'on aperçoit au loin. On contemplerait ce paysage lunaire pendant des heures, s'il n'était temps d'entamer la descente vers le canyon.

Une descente relative, puisque la région de Chivay, qui surplombe le canyon de Colca, se situe à 3 400 mètres d'alti- [\[SUITE PAGE 92\]](#)



Le rocoto relleno, un piment farci au fromage, spécialité d'Arequipa.



Troupeau d'alpagas sur les hauts plateaux de la réserve de Salinas y Aguada Blanca.

tude. Natif d'Arequipa, l'écrivain nobélisé Mario Vargas Llosa a qualifié cette contrée de «vallée merveilleuse» en la découvrant. De fait, très arborées, regorgeant de fleurs et de cultures en terrasses où poussent fèves, maïs et quinoa, ces terres volcaniques sont un éden agricole depuis le VII^e siècle. D'ailleurs, en langue quechua, «colca» signifie grenier. Pas étonnant que l'on mange si bien dans cette région que l'on aborde par Yanque, l'un des seize villages de la vallée, où la ravissante église du XVIII^e siècle, fissurée par un séisme en 2016, est soutenue par de frêles étais. C'est près d'ici que vient d'ouvrir l'hôtel-campement Puqio, dont les tentes luxueuses sont posées au bord du canyon. On y séjourne dans un calme absolu. Pour le déjeuner, le chef prépare une pachamanca : des viandes et des légumes qui cuisent à l'étouffée à même la terre, dans un trou recouvert de brassées d'herbes puis de pierres chaudes. Un plat rustique, à l'instar de tous ceux qui sont proposés ici, comme le puchero, sorte de pot-au-feu où les viandes sont cuites au bouillon avec des légumes (patates douces, chou, haricots, maïs) et des fruits (pêches et poires).

Le lendemain, un solide petit déjeuner s'impose avant de partir explorer la région : le pain de maïs, la tostada francesa à la cannelle et au miel local et les œufs à la tomate sont cuits au four à bois, sur la terrasse avec vue sur le canyon. Ou plutôt, un petit bout du canyon, car celui-ci, le deuxième plus profond de la planète (3 400 mètres de dénivelé, contre 3 535 pour celui, tout proche, de Cotahuasi et seulement 1 500 pour le Grand Canyon du Colorado), s'étire sur 110 kilomètres. En le longeant, il faut s'arrêter à Chivay, ne serait-ce que pour arpenner son

marché. En costumes andins colorés, les producteurs y vendent des pacays, de grosses gousses à la pulpe sucrée, des herbes sauvages, des capulis (petites «cerises» douces-amères) écarlates... Puis, à Coporaque, Maca ou Cabanaconde, villages encore peu touchés par le tourisme, on admire de blanches églises au pied desquelles des éleveurs vendent d'irrésistibles bébés alpagas.

Mais bientôt, le paysage se fait plus rude. La route cabossée traverse des forêts de cactus. La Cruz del Condor se rapproche. Une colonie de ces rapaces très protégés niche sur cette falaise. De ce belvédère vertigineux, avec un peu de chance

et à condition de se lever très tôt, on peut voir planer ces oiseaux impressionnants, dont les plus grands spécimens mesurent 3,20 mètres d'envergure. Un moment suspendu entre le vide et les volcans, et des souvenirs impérissables... — Catherine Roig

* ucsm.edu.pe/museo-santuarios-andinos.

COMMENT Y ALLER ?

AVEC CLUB FAUNE VOYAGES EXPERT DES CIRCUITS SUR MESURE

Pour dix jours au Pérou au départ de Paris : séjour en petit déjeuner à Lima et à Cuzco, en pension complète à Yanque et en demi-pension à Arequipa, sur la base de 2 nuits à l'hôtel Atemporal à Lima, 2 nuits à Cirqa à Arequipa, 2 nuits à Puqio à Yanque, 3 nuits à la Casa Cartagena à Cuzco, à partir de 9 450 euros par personne (vols internationaux directs A / R en classe économique sur la compagnie Air France – vols intérieurs et transferts privés à destination compris).

Tél. : 01 42 88 31 32, club-faune.com.

Bon à savoir : Iberia propose jusqu'à 14 vols par semaine au départ de la France vers Lima, via Madrid. Dotée d'une flotte de dernière génération avec trois cabines (business, premium éco et éco), la compagnie offre un excellent rapport qualité-prix : à partir de 946 euros en classe éco, selon conditions. iberia.com.



Petit déjeuner avec vue sur le canyon à l'hôtel Puqio, à Yanque.

Monacale et sublime, l'une des chambres de l'hôtel Cirqa, à Arequipa.



SAINTES NUITS À AREQUIPA

À deux pas de la cathédrale, ce monastère du XVI^e siècle a été reconverti en hôtel élégant et épuré. Les cellules des moines aux hauts plafonds voûtés sont devenues des chambres où la pierre volcanique se marie à la perfection au design contemporain. Le confort y est absolu. Le restaurant et sa terrasse prennent place dans l'ancien cloître, tandis qu'un bassin permet de se rafraîchir en plein cœur de la ville. Une adresse aussi luxueuse que discrète. cirqa.pe, à partir de 404 euros, la chambre double.