



Infos à savoir sur les boissons en Équateur

Dernière mise à jour le 11/06/2025

Jus de fruit, alcool, thé, café ... cet article vous dira tout sur les boissons typiques d'Equateur !

En bref: Tour d'horizon des boissons traditionnelles que l'on trouve en Equateur

L'Équateur est un pays diversifié de par ses différents groupes ethniques, sa faune et flore, ses paysages, sa gastronomie et aussi **ses boissons**.

Actuellement, le pays, de petite taille, avec un peu plus de 17 millions d'habitants, dispose d'une grande variété de boissons typiques, alcoolisées ou non. Chacun de ces breuvages sont consommés dans ses quatre régions: Amazonie, Andes, Côte Pacifique et Galapagos. La plupart de ces boissons ont une signification culturelle profonde. Voici une liste des plus connues... et des plus étranges!

Point culture sur les boissons en Equateur

Je ne peux pas m'en empêcher, une pause historique est de rigueur. En Équateur, les boissons sont conçues comme une préparation non seulement liquide, mais plus ou moins épaisse, à base de fruits, farines, céréales avec ou sans ferment, sève ou herbes et fleurs aromatiques telles que tisane, entre autres. Certaines ont parfois une consistance plus proche de la compote que du liquide!

Avec la conquête espagnole, un processus d'échange culturel a commencé et les terres américaines ont accueilli de nouvelles cultures et de nouveaux habitants, de sorte que les boissons sont devenues à travers l'Amérique un élément de diffusion culturelle. Les nouveaux produits qui sont arrivés ont été mélangés aux locaux, créant ainsi des préparations adaptées à leur environnement. C'est donc de là que viennent les jus, les smoothies, les bières, les spiritueux entre autres.

Boissons communes

- **Eau** : celle du robinet n'est pas potable partout. Si dans certaines villes (comme [Quito](#)) l'eau du robinet est dite potable, il est préférable de ne pas la boire, d'autant qu'on vend de l'eau en bouteille partout. Ce n'est pas de l'eau minérale, mais de l'eau purifiée (*agua purificada*). Cela vous évitera des [petits troubles intestinaux](#).
- **Café**: on en trouve de l'excellent, notamment celui produit dans [l'Intag](#) (région de Cotacachi et [Otavalo](#)), qui est un pur arabe d'altitude et celui de [Loja](#) (au sud de [Cuenca](#)). Et comme ailleurs dans le monde, de plus en plus de cafés et bars à l'occidentale, équipés de machines, proposent de vrais expressos et cappuccinos. En revanche, le café des petits restaurants ne vous laissera pas un grand souvenir, cela sera à vous de mettre le café soluble dans l'eau chaude !
- **Bière** : Pilsener, Club ou encore Brahma, servies en petite ou grande bouteille. Assez légères (moins de 5 %). La consommation d'alcool en Equateur est assez notable, à tel point qu'une "Ley Seca" est en vigueur 3 jours avant des élections : interdiction de vendre de l'alcool ! Il existe aussi d'excellentes bières artisanales (surtout à Quito et Cuenca où les petites brasseries prolifèrent), elles sont nettement plus chères mais valent le coup ! Latitude zéro, Santa Rosa, Bandido del Paramo, Camino del Sol sauront ravir votre palais de zythophile!
- **Vin** : la consommation de vin se répand, mais il reste assez cher dans les bars et les restaurants. Sans surprise, il s'agit surtout de vins chiliens et argentins (même s'il existe de rares vins équatoriens). Si vous souhaitez goûter un vin local, cassez la tirelire et tentez le "Dos Hemisferos".
- **Jus de fruits** : ils sont excellents! Pour éviter tout problème, préciser *sin agua* (sans eau) et *sin hielo* (sans glaçon) à la commande. A Quito, une grande campagne d'hygiène dans les marchés a été faite et il est possible de profiter de ces jus sans risque: ils sont tous réalisés avec de l'eau filtrée. Le choix, vaste, varie selon la saison et la région. Les plus communs



sont les jus d'ananas, de mangue (de novembre à mars), de maracuya (le plus courant des fruits de la passion, mais vous trouverez aussi le taxo dans le Nord et la grenadille violette - granadilla en espagnol - dans la région de Baños), de papaye, de canne à sucre, de corossol (guanabana), de tomate fruit (tomate de árbol), de naranjilla (un fruit exotique, acide, de la même famille que la tomate fruit), de pomme-cannelle (chirimoya) et encore de mûre (mora, rouge en Équateur), très populaire dans les villages indiens... Bref, vous n'aurez que l'embaras du choix ! Des noms vont ont semblé étrange? Je vous invite à lire mon article sur [les fruits](#) pour en savoir plus !

- **Eau de coco:** Vous êtes à la plage, et soudain, un vendeur de noix de coco passe...vous êtes tenté ! Vous avez raison : la noix de coco a de nombreux bienfaits : elle est notamment très hydratante et donc très consommée sous le soleil des tropiques. N'oubliez pas qu'après avoir siroté l'eau de coco, vous pouvez demander au vendeur de vous ouvrir la noix de coco à coup de machette, pour pouvoir en profiter complètement et déguster la délicieuse chair...miam !

Boissons traditionnelles

Ah, les boissons de l'Equateur sont un florilège de couleurs et de saveurs, certaines étonnantes et inhabituelles. Etes-vous prêts pour une dégustation?

- **Chicha:** Boisson à base de céréales ou de tubercules, principalement du maïs dans la partie andine qui a été préparée et consommée aux Antilles, caractérisée par être une substance alimentaire par excellence, car sa préparation nécessite un environnement humide ou " trempage » puis de coccion pour que les glucides deviennent de l'alcool.

Il existe aussi la chicha d'Amazonie, faite avec du manioc, que les femmes mâchent et recrachent encore dans certains coins isolés ! Bon, rassurez-vous: aujourd'hui, on la prépare plutôt en y ajoutant du camote o des patates douces.

Ainsi, l'utilisation du mot "chicha" se propage dans toute l'Amérique latine, pour désigner les différents types de boissons fermentées mais qui sont principalement préparées à base de céréales telles que: divers types de maïs, quinoa, mote, orge, blé, amarante, entre autres. Il existe de nombreuses versions selon l'endroit où il est préparé, par exemple sur la côte avec l'eau de cuisson du riz.



- **Canelazo:** boisson ancienne des hauts plateaux équatoriens, née à l'époque coloniale parmi les couches socio-économiques inférieures et moyennes, à base d'eau et de cannelle, bouillie avec du citron, de l'orange et du panela, à laquelle de l'eau-de-vie de canne et il est servi très chaud. C'est excellent, vous pouvez notamment le déguster dans [la Rue de la Ronda](#) ou existe également la version avec de la mûre: lo morazo et la plu connue : le Naranjillazo, fait avec du jus de naranjilla. Si vous ne connaissez pas ce fruit, courez le déguster et voici une description dans mon article consacré aux fruits. En Amazonie, on peut tester son cousin, un tord-boyaux lui aussi à base d'alcool de canne, appelé veinte, en référence à son prix originel : veinte centavos, vingt centimes, on imagine la qualité !



- **Vin bouilli:** Cette boisson partage l'espace avec les aliments traditionnels. Cela consiste à faire bouillir du vin rouge avec un peu de jus d'orange, des bâtons de cannelle, des clous de girofle et des raisins secs. Notre pauvre vin chaud de Noël a du mal à s'en remettre je crois.
- **Rosero:** Il était servi uniquement dans les maisons riches et lors d'occasions spéciales, il était connu comme une «boisson de corpus» dans les demeures seigneuriales, très complexe dans sa préparation et avec des ingrédients tels que le maïs blanc, des fruits tels que: ananas, fraise, chihualcán, naranjilla , en plus des eaux de rose et de fleur d'oranger, des épices comme la cannelle, le clou de girofle, entre autres. Mélange..intéressant, non?
- **Shampu** (comme le shampoing en français, ce n'est pas une blague): Il remonte à l'époque inca, qui est censée avoir commencé comme un mélange cuit de farine de maïs, qui incorporait du chaguarmisqui et avec certains fruits indigènes tels que le naranjilla, le chamburo ou le babaco, mais actuellement ses principaux ingrédients sont: la farine de maïs blanc, pelé, éraflure, cannelle, clou de girofle, ishpingo, feuille d'oranger, naranjilla, babaco.



- **Chaguarmisqui:** Ancienne boisson indigène obtenue à partir de l'agave américain, du cabuyo ou du penco, qui pousse sur les bords des routes de montagne de la cordillère des Andes, ce jus avec une odeur âcre et une saveur douce-amère, était une source importante de nourriture..
- **Morocho:** sans aucun doute le plus populaire des cafés et des restaurants de Quito, préparé avec du maïs blanc dur à petits grains qui porte le même nom que la boisson, du lait, du sucre et de la cannelle sont ajoutés, un accompagnement parfait aux empanadas de vent.
- **Ponche:** boisson mousseuse à base de lait chauffé, de cannelle, d'essence de vanille et d'oeuf cru. Servie dans des cruches transparentes pour apprécier la couleur jaunâtre apportée par l'œuf battu. Spécial mais nourrissant !
- **Guayusada:** boisson traditionnelle de l'Amazonie, énergisante, elle était bue très tôt le matin lors d'une cérémonie où les indigènes en profitaient pour raconter leur rêves et en faire l'interprétation. Vous voulez en savoir plus, direction mon article sur [la gastronomie en Amazonie](#)
- **Colada morada :** cette boisson froide à la couleur explosive est à base de fruits comme les mûres, myrtilles, ananas entre autres, d'épices telles que le clou de girofle, la cannelle, poivre doux, des herbes aromatiques comme la citronnelle, mais aussi de farine de maïs violet, est servie uniquement le jour des Morts, le 2 novembre. Sa préparation prend au moins deux jours, car la farine doit être trempée à l'avance et les écorces d'ananas doivent pouvoir former un ferment qui donne au linge sa saveur caractéristique. Elle s'accompagne de "Guaguas de pan", des brioches en forme de figurine, remplie de confiture de goyave, de confiture de lait ou de chocolat. *



- **Spirito del Ecuador** : la bouteille de cette liqueur du pays représente le monument de [la Mitad del Mundo](#), vous ne pouvez donc pas la louper ! Le goût très sec est celui de l'amande amère.
- **Pájaro Azul**: Cette liqueur est née dans la province de Bolivar, près du volcan Chimborazo et est un brandy de qualité fabriqué à partir de brandy de canne à sucre avec environ 30 degrés d'alcool. Depuis plusieurs années, cette eau-de-vie est la liqueur officielle du carnaval de Guaranda, préférée des habitants locaux et étrangers. Cette boisson de couleur bleuâtre est faite de feuilles d'orange, de mandarine, de bouillon et de viande de poulet (non, je n'ai pas abusé sur la liqueur), d'anis et d'alcool de canne; De plus, c'est l'un des favoris des habitants et des touristes qui célèbrent [le carnaval](#) dans les rues de Guaranda.
- **Rhum**: A 15 minutes au sud de Cuenca dans la zone de Narancay, se trouve la Cave San Miguel. San Miguel est le producteur du rhum national le plus connu en Équateur. Vous pouvez visiter son petit musée et la cave gavée de fûts de chêne pour une petite dégustation. Santé !!

L'Equateur possède une gastronomie variée et éclectique, je vous invite à vous lécher les babines avec mon article sur [les plats typiques](#)

A très bientôt,

Léon de Quito

Un [road-trip dans les Andes](#) ? Un [séjour en Amazonie](#) ? Une [croisière aux Galapagos](#) ? Je vous aide avec plaisir à profiter des trésors de l'Équateur aux meilleures conditions grâce aux partenaires du Réseau Solidaire ! Dès maintenant, vous pouvez aussi me poser toutes vos questions sur le [Forum](#) en commençant une nouvelle discussion. Allez, je vous attends !!!