

## La Semaine sainte en Equateur

Dernière mise à jour le 10/04/2024

La semaine avant Pâques est très importante en Équateur : processions, festins et fiestas, ne ratez pas ce grand moment de communion.

*En bref : **La Semaine Sainte est une célébration de tradition catholique**, importée en Amérique par les conquistadores au 16<sup>ème</sup> siècle. Elle correspond à la semaine précédant Pâques et commémore la passion du Christ. Comme Pâques, sa date de célébration n'est pas figée dans le calendrier. Elle correspond à la fin du Carême et se base sur le calendrier lunaire. La « Semana Santa » est l'un des moments les plus intenses du calendrier liturgique chrétien et est fêtée dans de nombreux pays catholiques, notamment en Amérique Latine. L'Équateur ne déroge pas à cette règle et vous verrez, si vous avez la chance de voyager dans le pays durant cette période, qu'il existe quelques particularités équatoriennes.*

La Semaine Sainte en Équateur est une période où l'on ressent particulièrement la ferveur religieuse des habitants et durant laquelle on peut découvrir de nombreuses traditions propres au pays.



C'est une fête éminemment religieuse dans un pays où la grande majorité des habitants se déclarent catholiques. La grande partie des célébrations se tient à l'intérieur des églises. D'autre part, de nombreuses processions à caractère religieux, souvent impressionnantes par le nombre de participants et la ferveur déployée, s'organisent dans tout le pays.

### Les processions

La Semaine Sainte est célébrée dans tout le pays. Les manifestations les plus importantes se déroulent dans les 3 principales villes du pays : [Quito](#), [Guayaquil](#) et [Cuenca](#).

A **Guayaquil**, vous pourrez assister à la procession du *Cristo del Consuelo*, pendant laquelle les fidèles accompagnent le Christ sur la croix. La procession, qui se tient le Vendredi Saint, commence à l'église *del Cristo del Consuelo* pour se terminer à l'église *Espíritu Santo*. Le soir, le Christ sera amené à la chapelle de la *Virgen del Soto* avant d'être ramené à sa place d'origine le dimanche matin.





A **Cuenca**, les habitants rejouent la passion du Christ avec un Jésus portant sa croix surveillé par des soldats romains. C'est à **Quito** qu'a lieu la procession la plus réputée, la plus importante et certainement la plus impressionnante du pays. Le Vendredi Saint, des dizaines de milliers de personnes se rassemblent dans les ruelles du centre historique pour assister à la procession Jesús del Gran Poder. Différents protagonistes participent à cette célébration qui se base sur le concept de pénitence. Symboliquement la procession reprend le chemin que Jésus aurait fait jusqu'à la croix. Ce sont les *cucuruchos* qui ouvrent la marche. Ces personnages – femmes, hommes et même enfants – coiffés d'une robe violette de la tête au pied, marchent pieds nus, parfois enchaînés, en portant de lourdes croix de bois. La dévotion de certains participants est impressionnante et peut parfois paraître violente pour l'œil du visiteur. Certains s'enroulent en effet le corps de fils barbelés ou se coiffent de couronnes d'épines... Le chemin se doit d'être douloureux !





Pendant la célébration, on sort le Christ crucifié de l'église de San Francisco qui défilera avec le cortège. D'autres personnages comme les soldats romains ou les *verónicas* - femmes accompagnant le Christ en récitant des passages bibliques – participent également, rendant le défilé particulièrement vivant et coloré.

## La gastronomie de la Semana Santa

Comme souvent lors des fêtes en Équateur, la nourriture occupe une place centrale dans les festivités. Alors que mange t-on durant la semaine Sainte ?

[Le plat le plus représentatif](#) est la *fanesca*. Cette soupe consistante se consommait dans un premier temps le Jeudi Saint mais est aujourd'hui appréciée durant tout le Carême et de manière encore plus significative durant la Semaine Sainte.



La *fanesca* s'élabore à base de lait et de poisson séché (morue). A cela, on ajoute différentes types de graines (maïs, lentilles, haricot, *chochos*...) mais aussi des œufs, de la banane plantain frite, des oignons blancs et même de l'avocat... Autant dire que le résultat est riche et comble les estomacs les plus affamés. La préparation de la *fanesca* varie beaucoup selon les régions équatoriennes et les produits disponibles. Après ça, c'est aussi chaque famille qui y ajoute son ingrédient secret. Pour clôturer le repas, on consomme en dessert les *higos con queso* (figes accompagnées de fromage frais). L'origine du plat demeure mystérieuse malgré l'existence de quelques pistes. L'utilisation de graines typiquement andines ferait venir la *fanesca* d'un plat préhispanique, la *Ushucuta*, auquel les conquistadores auraient rajoutés le lait et le poisson. Ce plat, déjà sacré pour les populations précolombiennes, sera incorporé dans le rite catholique par les espagnols. Le nombre de grains que l'on met dans le plat est traditionnellement égal à 12, pour symboliser les 12 apôtres et les tribus d'Israël. Le poisson, quant à lui, symbolise le Christ.





En 2020 et pour la première fois, les processions n'ont pas pu avoir lieu pour cause de Coronavirus !

Rendez-vous donc en 2021 pour profiter de ce folklore formidablement vivant ! Attention, cette période est aussi marquée par les vacances de Pâques. Aussi, je vous recommande fortement de [réserver vos hôtels à l'avance](#) pour ces quelques jours si vous êtes à proximité d'un lieu de pèlerinage.

N'hésitez pas à participer aux célébrations incontournables des fêtes de Pâques lorsque vous êtes dans le pays. Suivre une messe de Pâques, prendre part aux processions ou à une veillée pascale dans les fabuleuses églises des villes coloniales sera une aventure hors du commun à rapporter de votre séjour.

A 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 !!!*