Culture

Dernière mise à jour le 08/04/2024

Le musée Guayasamín à Quito : vie et œuvre du peintre

Oswaldo Guayasamín ses œuvres engagées pour l'art, la nature et les droits de l'homme.

En bref : Peintre équatorien iconique à la création artistique débordante et ayant reçu le surnom de " Pablo Picasso national", Oswaldo Guayasamín a dédié sa vie à l'art et plus particulièrement à la peinture.

Installée sur une colline dominant Quito , la villa du peintre mondialement reconnu Guayasamin est aujourd'hui une fondation que l'on peut visiter. À travers les **toiles** exposées et les différents espaces de vie, vous serez plongé dans la vie et les pensées du seul peintre connu dans le monde entier.

Juste à côté de la fondation se trouve la Capilla del Hombre : un **chef d'œuvre** aux dimensions impressionnantes qui abrite d'autres collections de l'artiste. Cette visite est un coup de cœur pour tous les amateurs d'art moderne et contemporain !

Oswaldo Guayasamin, l'homme et le peintre

Oswaldo Guayasamin (son nom de famille signifie oiseau blanc en vol en quechua) est né à Quito en Equateur, d'une mère métisse et d'un père indigène, le 6 juillet 1919. Il était l'aîné d'une fratrie de 10 enfants. Sa mère est décédée jeune et a laissé à Guayasamin le souvenir d'une femme toujours enceinte. Diplômé de l'Ecole des Beaux Arts de Quito en 1941, à l'issue d'une période socialement agitée de l'Equateur, il est spécialisé dans la peinture et la sculpture. A l'âge de 23 ans il réalise sa première exposition: une série de voyages à travers l'Amérique Latine qui l'ont sensibilisé à l'oppression des sociétés indigènes, thématique centrale de ses **chefs d'oeuvre**, tout comme la pauvreté, et la division sociale.

Son style anticonformiste et revendicateur choque à l'époque: il caricature le pouvoir comme oppresseur et assassin. En 1971, Guayasamin, qui considère l'art comme le patrimoine des peuples, est élu président de la Maison de la Culture Équatorienne et crée la Fondation Guayasamin cinq ans après à Quito pour exposer ses oeuvres et sa **grande collection d'art**. Activiste politique et défenseur des droits indigènes, il décrivait lui-même sa peinture comme un cri désespéré qui s'ajoute aux autres cris exprimant l'humiliation et l'angoisse dans la **société du XXe siècle**.

Toute sa vie a été dédiée à la peinture et à dénoncer les injustices du monde: la pauvreté, la faim, l'infamie, la violence et la torture. Il a représenté ces combats encore actuels de nos jours dans ses oeuvres teintés également d'espoir et de patience ainsi que de ses rêves et idéaux ce qui l'a fait entrer dans le courant artistique du réalisme social. A sa mort en 1999, l'UNESCO lui a remis un prix pour avoir oeuvré toute sa vie à la Paix. Il a donné à l'organisation onusienne une de ses **oeuvres de sa collection** en hommage aux millions d'enfants qui meurent de faim chaque année dans le monde. Son style a largement été influencé par les constructivistes et l'art abstrait comme Pablo Picasso. Il est l'auteur de près de 7000 oeuvres divisées en trois étapes : "El camino del Llanto" (le chemin des pleurs), "la Edad de la Ira" (l'âge de la colère) et "la Edad de la Ternura" (l'âge de la tendresse).

Son art a été maintes fois honoré à l'international par des prix dans les Académies de Beaux Arts et biennales européennes comme latino-américaines. En 1982, il inaugure un mural de 120 mètres dans l'Aéroport de Madrid-Barajas divisé en deux parties illustrants le pont fraternel entre l'Espagne et l'Amérique Latine au centre duquel se trouve le monde précolombien. Vous pourrez l'admirer dans le couloir d'arrivée ou de départ si vous y faites escale . Mais ce n'est rien à côté du mural de 360 mètres qu'il a installé dans un des salons du Congrès équatorien. Son art contemporain en tout cas ne laisse personnes indifférent.

Guayasamin a côtoyé et peint des personnalités importantes, des politiques comme les frères Castro, le couple Mitterrand, le roi Juan Carlos d'Espagne et la princesse Caroline de Monaco, des écrivains et artistes tels que Pablo Neruda, Gabriel Garcia Marquez, Diego Rivera et Mercedes Sosa ainsi que des militants humanistes comme Rigoberta Menchu.

Visite guidée de la maison et du Musée Guayasamin à Quito

Le Musée Maison-Atelier Guayasamin est l'ancienne résidence du peintre équatorien Oswaldo Guayasamin située dans le quartier de Bellavista, et la pittoresque "loma de Guangüiltagua" à Quito. On peut profiter de la vue privilégiée sur le sud et l'ouest de la ville ainsi que sur le volcan actif Pichincha, qui a servi d'inspiration au peintre. Fermé pendant 13 ans, le **musée d'art et d'histoire** à ouvert en 2012 et constitue le dernier projet du maître. Le lieu associe la passion de collectionneur de l'artiste, ses oeuvres, les paysages et la nature environnante qui ont alimenté sa vie sociale et sa création picturale.

La disposition des peintures, des **sculptures** et des meubles est restée quasiment intacte pour respecter sa mémoire et sa volonté. En plus de ses peintures grand format, on trouve dans les différentes **salles** ses **collections d'art** précolombien, colonial et **contemporain** de l'Equateur ainsi que des objets d'arts venus du monde entier. Accolée à cette bâtisse se trouve l'ultime projet de l'artiste, la "Capilla del hombre" (Chapelle de l'homme) conçue par l'architecte colombien Luis Felipe Suarez Williams. L'architecture du lieu et les espaces ouverts ont été pensés par le peintre pour mettre en valeur ses objets d'art et refléter son engagement pour les **Droits de l'Homme**, la Paix et la Solidarité.

Le saviez-vous ? La Capilla del Hombre (Chapelle de l'Homme) a été pensée par Guayasamin en 1985 lors d'un voyage en, Egypte, Grèce et Inde où il a proposé l'idée de créer un temple dédié à l'Homme et non aux dieux comme il était d'usage de faire dans les différentes cultures et civilisations. La première pierre a été posée 10 ans plus tard et la construction s'est terminée en 2002 sans que l'artiste n'ait le temps d'en voir le bout.

La visite de la Fondation Guayasamin invite à une réflexion sur l'Histoire de l'Amérique Latine, du monde ainsi que sur les **cultures** ancestrales et les métissages contemporains. Il est ouvert tous les jours (sauf jours fériés) de 10h à 17h et l'entrée du musée coûte 8.00 USD pour les adultes et 4.00 USD pour les enfants jusqu'à 12 ans. Il abrite plusieurs collections permanentes. Les photos à l'intérieur du bâtiment sont interdites et la visite guidée du musée est obligatoire afin de préserver les collections présentées. Les personnes à mobilité réduite sont les bienvenues ainsi que les personnes ayant des problèmes de vue, les chiens d'aveugle et d'assistance peuvent entrer au musée. Pour fomenter la culture nationale et donner accès à tout le monde, chaque dimanche, l'entrée du musée est gratuite pour les équatoriens munis de leur carte d'identité.

Les **peintures du musée** Guayasamin impressionnent par leurs tailles (plusieurs mètres de haut et de large), les corps imposants, livides, squelettiques et entremêlés qui sont représentés, les couleurs: le jaune omniprésent dans les oeuvres du peintre, et leurs sujets: enfants et mères victimes des horreurs millénaires du monde (torture, violations, maladies, guerres, dictatures, protestation, terreur, silence), expressions humaines de tristesse, consternation, inquiétude et peur. La femme est souvent représentée comme protectrice et symbole du combat pour la vie, à l'image de sa propre mère.

La peinture à droite est même considérée comme l'une des 43 peintures à voir dans sa vie, entre des oeuvres de Picasso, Andy Warhol, Frida Kahlo ou Salvador Dali, par la grande revue Business Insider en 2017.

Dans le jardin, vous pourrez observer le pin planté par Guayasamin: "El Árbol de la Vida" (l'arbre de vie) au pied duquel reposent les cendres de l'artiste.

A très bientôt,

Léon de Quito

L'Equateur : un petit pays à la grande Histoire

Saviez-vous que Quito fut la seconde capitale de l'Empire inca ? Et que l'Équateur fit partie de la Grande Colombie ? Grande histoire d'un petit pays !

En bref: Pays riche en cultures et au métissage important, voici un point concis sur l'histoire de l'EquateurJeune nation aux racines indigènes innombrables, l'Equateur ne devient le pays que l'on connaît aujourd'hui seulement en 1830. Afin de vous y retrouver, je vous donne quelques repères sur l'histoire de mon pays d'adoption!

L'époque précolombienne et la fin de l'empire Inca

Bien entendu, avant l'arrivée des colons espagnols, l'Amérique du Sud était bel et bien peuplée ! Malheureusement comme il y a peu de sources écrites, les civilisations passées sont surtout connues à travers les sites archéologiques laissés en héritage. Ainsi, il existait de très nombreux peuples indigènes vivant sur le territoire connu comme aujourd'hui l'Equateur : les Cañaris près de Cuenca, les Kichwas des Andes, les Kichwas d'Amazonie, les Shuars, les Huaorani, les Tsachila, les Cofan… ces peuples vivent toujours aujourd'hui en Equateur et maintiennent leurs cultures et leurs traditions.

Les colons espagnols arrivèrent dans la région en pleine guerre de l'empire Inca : les deux fils de Huayna Capac se déchirent autour de la succession de leur père. Atahualpa finit par gagner la guerre et entreprend un voyage de Quito pour rejoindre Cuzco afin de prendre ses fonctions. Intercepté à Cajamarca par les espagnols il est alors fait prisonnier et promet l'or des Incas aux espagnols pour retrouver sa liberté. C'est dans cette optique que les troupes du conquistador Pizarro se rendent vers le Nord,

vers Quito, pour trouver le trésor de l'empereur Inca. Sebastian de Belalcazar et Pedro de Alvarado entreprennent la conquête des Andes à partir de 1534.

Pour en apprendre plus sur l'histoire précolombienne, faites un détour par l'un des vestiges archéologiques Ingapirca, Tulipe ou Cochasqui !

L'époque coloniale et la Real Audiencia de Quito

La conquête du territoire équatorien s'étend sur plusieurs années. Est établie la « Real Audiencia de Quito », l'autorité gouvernante pour les colons. Seconde capitale de l'empire Inca, il est important pour les nouveaux occupants d'établir leur pouvoir en construisant et en évangélisant. C'est ainsi que Quito est devenu l'un des plus grands centres coloniaux d'Amérique du Sud, fondée dès 1534. De nombreuses autres villes suivent, dont Cuenca, l'ancienne ville de Tomebamba, en 1557.

Pendant le temps de la colonie, qui s'étend tout de même de 1534 jusqu'à 1822, le territoire connu aujourd'hui comme l'Equateur dépend de la Vice-royauté du Pérou puis de celui de la Nouvelle-Grenade. Les colons cherchent à exploiter les richesses de ce petit coin d'Amérique du Sud. C'est ainsi que commence notamment la culture du cacao déjà bien présente précédemment. Peu d'or et peu d'argent toutefois au grand dam des espagnols ! Cela n'empêche pas les colons de réaliser leur « mission civilisatrice » : l'évangélisation des populations indigènes. Cela explique pourquoi les églises, monastères et chapelles sont si nombreuses dans tout le pays et pourquoi il reste si peu des cultures prédatant l'arrivée des espagnols.

Guayaquil devient le point d'entrée de marchandises dans le pays et un port de première importance sur le continent. Mais de nombreuses tragédies rendent difficile la pérennité de l'économie coloniale : tremblement de terre, épidémie et autres catastrophes naturelles n'ont cessé de ravager ce petit bout de continent.

Le déclin économique de l'Espagne, associé à la montée des nouveaux idéaux des Lumières et à l'expansion conséquente du mouvement d'indépendance dans toute l'Amérique latine, auquel le pays n'a cessé de se joindre, a réussi après des luttes sanglantes à devenir indépendant de l'Espagne le 24 Mai 1822.

Comment est né l'Équateur ?

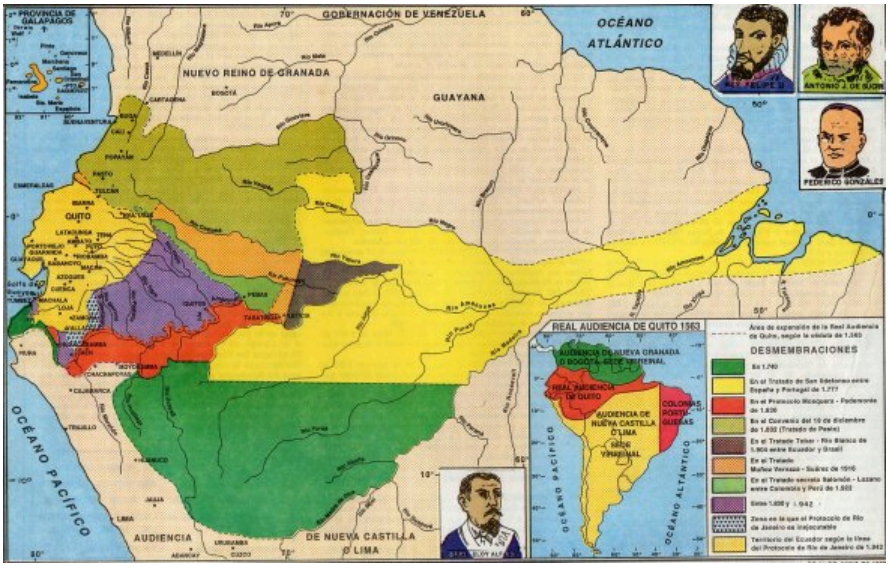
Les mouvements d'indépendance commencent le 9 octobre 1820 où des créoles et des individus de la garnison de Guayaquil dirigée par José Joaquín de Olmedo se rebellent et expulsent les autorités espagnoles, créant une nouvelle nation appelée la Province libre de Guayaquil.

La junte révolutionnaire qui se forme a immédiatement demandé l'aide de Simón Bolívar, qui envoie le maréchal Antonio José de Sucre et quelques centaines de soldats en renforts; la campagne sur la Sierra avance laborieusement jusqu'à ce que Sucre l'emporte dans la fameuse bataille de Pichincha, le 24 mai 1822, date reconnue par les Équatoriens comme celle de son indépendance de l'Espagne.

Au terme de cette bataille qui marque la fin de la guerre d'indépendance vis-à-vis de l'Espagne, l'Equateur devient partie prenante de la Grande Colombie. L'utopie de ce gigantesque état allant de l'Equateur jusqu'au Venezuela ne survit toutefois pas à son créateur, l'illustre « Libertador » Simon Bolivar.

Mais lorsque le vaste projet du Libérateur a échoué, un groupe de notables réunis à Quito a décidé d'organiser le nouveau pays en tant qu'État indépendant et cède le pouvoir au général vénézuélien Juan José Flores.

Le 13 mai 1830, les corporations de Quito décident de «construire un État libre indépendant, avec les villes partagées dans le district sud et celles qui souhaitent le plus adhérer, à travers les relations de la nature et la coexistence réciproque».



Quelques semaines plus tard, en août, la première Assemblée constituante se réunit à Riobamba. L'un des défis de cette Assemblée fut de choisir le nom du pays ! Au XVIIIème siècle, la mission géodésique française avait mesuré dans la région la ligne imaginaire de l'Equateur : depuis, c'est ce nom qui apparaissait sur les cartes et qui s'est donc assez naturellement imposé.

Bon, je l'avoue, je vous ai fait la version courte ! Mais je vous invite à visiter les musées de Cuenca, Guayaquil et Quito pour comprendre dans toute sa complexité le récit de l'Indépendance. Ce moment fondateur a créé le sentiment national équatorien et vous y retrouverez de très nombreuses références lors de vos visites.

Epoque contemporaine : indépendance et instabilité

Comme pour ses voisins du sous-continent, **l'histoire contemporaine** de l'Équateur a été marquée par une profonde instabilité. Eh oui, pas facile de passer d'état vassal à l'indépendance !

A partir de 1830, c'est donc l'ère républicaine qui commence. La première constitution est donc adoptée à Riobamba le 22 septembre 1830. La mandature de Juan José Flores, premier président est marquée par une certaine errance et des difficultés de gouvernance. Son successeur, Vicente Rocafuerte se montre plus ambitieux dans ses réformes, notamment sur le plan économique. Mais Juan José Flores revient au pouvoir avec l'ambition de le garder le plus longtemps possible… la seconde constitution de l'Equateur, adoptée en 1843, met le feu aux poudres.

A partir de la révolution de Mars qui permet la destitution de Juan José Flores, et jusqu'en 1859, l'instabilité politique est très forte et met un frein au développement du pays, qui peine à trouver un leadership efficace et à maintenir un cap. La guerre avec le Pérou n'arrange rien.
La deuxième moitié du XIXème siècle est marquée par deux présidents hauts en couleurs, Garcia Moreno et Eloy Alfaro. De coups d'Etat en coups d'éclat, ils permettent de faire passer de grandes réformes, souvent au mépris de l'expression démocratique. Eloy Alfaro lance, à la fin du XIXème siècle une grande campagne de libéralisation de l'Etat, en tentant de laïciser l'Etat notamment. Il est lynché en place publique en 1912.
A partir des années 1930, c'est la figure de José Maria Velasco Ibarra qui domine la vie politique, jusque dans les années 1970. Cette instabilité constante ne rend pas service à l'économie du pays, qui ne connaît pas de grandes réformes et fait donc reposer ses exportations sur des matières premières brutes : banane, cacao, pétrole. La situation économique devient difficile et, à partir des années 1970, l'inflation fait rage.
Si la banque centrale tente de maîtriser cette tendance, les dévaluations successives du « Sucre » n'arrangent rien à la gestion des affaires courantes du pays. Le dollar est adopté en 1999, en quelques jours à peine, afin de sauver l'économie nationale. Je vous recommande vivement de visiter un des musées de la banque de l'Equateur à ce sujet afin de comprendre l'histoire du pays à travers sa monnaie.

L'Equateur aujourd'hui, à la recherche de la sérénité

La fin des années 1990 est marquée par de nombreux soulèvements populaires, chassant trois présidents successifs du pouvoir. En 2007, Correa marque une nouvelle ère : en restant 10 ans au poste de président, il permet de mener des réformes en profondeur, en améliorant les infrastructures du système de santé, du réseau routier, de l'accès à l'eau potable. Son bilan n'est toutefois pas tout rose puisque la liberté d'expression fut menacée à de nombreuses reprises et la dérive autoritaire de sa pratique du pouvoir ne peut être mise de côté.
L'Equateur essaie aujourd'hui de se moderniser et de s'ouvrir au monde, notamment à travers le secteur du tourisme. Sa récente ouverture au tourisme en fait un des joyaux préservés du continent sud-américain, tant du point de vue du patrimoine colonial que des trésors naturels, comme les Galapagos ou l'Amazonie équatorienne.
Je ne suis pas historien mais j'espère avoir pu éclairer votre lanterne sur l'histoire de l'Equateur. Les musées, mais aussi les treks comme le chemin de l'inca , les rencontres avec les communautés et les guides locaux vous permettront d'en comprendre tout la substantifique moelle si vous souhaitez approfondir le sujet.
L'équipe et moi vous aidons avec plaisir à vous organiser pour découvrir toutes les richesses de ce petit pays alors n'hésitez pas à nous contacter.

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 !!!

L'authentique poncho équatorien : un bijou en laine.

Le poncho est plus qu'un vêtement, c'est aussi un symbole identitaire, social et religieux que vous allez croiser tout le long des Andes !

En bref : Condensé d'informations pratiques sur cet habit traditionnel des Andes
Eh oui, c'est un peu cliché mais le poncho est décidément un élément incontournable de l'identité andine, et l'Equateur ne fait pas exception. Pourquoi est-ce ainsi? Quelle signification? Et où trouver un poncho à votre goût? Je vous dis tout!

Origines et symbole

Le mot poncho viendrait du quechua *punchu*. On ne sait pas exactement depuis quand il est porté. On a retrouvé des ponchos portés par les Nazcas du Pérou en l'an 100 de notre ère ce qui montre qu'il serait plus ancien que l'ère Inca et que son usage était assez généralisé auprès des populations indigènes des régions andines. Bref, ça fait un sacré bout de temps que ce vêtement est dans le coin et cela explique qu'il soit naturellement devenu le symbole de toute la région.

On sait que son utilisation première est de tenir chaud dans les froides régions de la cordillère des Andes. Et de celles-ci, il ne manque point puisque la chaîne de montagne fend le pays en deux, tout le long de la route des volcans. Ni veste, ni manteau, ni pull, ni châle, le poncho est un vêtement unique et surtout parfaitement adapté aux conditions géographiques des rigoureuses Andes. Eh oui, l'Equateur a tout de même sa capitale, Quito , à 2850 mètres d'altitude, et son point culminant, le Chimborazo culmine à 6300 mètres.

En plus d'être un symbole social et religieux, ses variations de taille, de motifs et de couleurs identifient les différentes communautés indigènes.

Porter le poncho a différentes significations. S'il y a bien entendu des versions pour le quotidien, d'autres plus sophistiquées, sont réservés pour des occasions spéciales : des ponchos courts pour le quotidien, un poncho spécifique pour le mariage, le deuil, les fêtes religieuses…

Fabrication et Caractéristiques

Tout commence avec notre ami le lama et ses congénères habitant l'Equateur comme l'alpaga et la vigogne qui sont les matières premières et le secret de l'isolation thermique légendaire du fameux habit andin. Un kilo et demi de laine sont nécessaires pour un poncho taille adulte. Les espagnols ont introduit la laine de mouton, moins coûteuse et plus facile à travailler mais les laines traditionnelles restent les reines du poncho !

La laine est d'abord rincée à l'eau claire puis tissée à la main par les femmes, puis colorée avec des teintures naturelles selon les végétaux existant aux alentours. Enfin la laine est séchée au soleil puis filée en pelotes. Celles-ci serviront ensuite au tissage des tissus.

Fait d'un rectangle tissé verticalement, avec un trou pour la tête, il se doit d'être ample pour s'adapter à toutes les morphologies. C'est quasiment une taille unique. Attention toutefois si vous voulez en ramener un en souvenir : les équatoriens sont plutôt petits et menus et il faudra surement en essayer plusieurs pour trouver votre bonheur.

Une petite nuance toutefois : selon les cultures et les endroits, la forme du poncho aussi peut avoir une signification. S'il est rectangulaire, le poncho représente le tout, l'univers et aura ainsi un sens spirituel plus important. S'il est carré, c'est l'union du bien et du mal. Les motifs, en utilisant la version locale de la cosmovision andine, permettent de compléter la signification du poncho.

Tissé en mailles très serrées, le poncho n'a rien à envier à notre Gore-Tex moderne, coupe-vent, imperméable et pourtant respirant ! Le poncho possède lui aussi ces qualités mais avec un look chic et andin. Avis aux amateurs !

De telles qualités ne pouvaient que s'exporter au-delà du continent. Du hippie aux grands couturiers comme Yves Saint Laurent, Christian Dior et Burberry, tout le monde le connaît. Notons que l'armée américaine l'a adopté, en y ajoutant une capuche. Tout randonneur qui se respecte possède aussi un poncho, synthétique ou en pure laine, idéal pour s'abriter et les cyclistes ont cédé depuis un certain temps déjà au poncho de pluie. Le poncho s'est donc frayé un chemin dans le monde de la mode occidentale : si vous en ramenez un, vous n'en serez donc qu'un peu plus « ethnique-chic » !

Quelques faits sur le poncho

- **Les couleurs**

Plus les couleurs sont foncées, plus l'homme est sérieux disent les habitants d'Otavalo. Sérieux dans ce contexte, cela veut surtout dire que l'homme est marié ! A l'inverse, un poncho coloré sera synonyme de célibat et d'allégresse. Vous verrez aussi à Otavalo des ponchos qui peuvent être sombres sur l'avant et clairs ou colorés sur l'arrière : ceux-ci représentent la dualité de l'univers mais aussi de l'homme.

Otavalo et sa région sont particulièrement réputés pour son artisanat et ses ponchos. L'endroit est un vrai carrefour culturel. Saviez-vous que les ponchos d'Otavalo présentent de troublantes similitudes avec ceux de l'île de Taquile sur le lac Titicaca au Pérou, de culture Aymara ?

Dans le coin du Chimborazo, le rouge était une couleur prédominante pour le poncho. Les espagnols en gardèrent des souvenirs sanglants et quelques déroutes spectaculaires.

- **Une expression du quotidien**

Donde el diablo perdió el poncho signifie littéralement : « là où le diable a perdu son poncho » ! En Amérique du Sud, l'expression signifie un lieu très très éloigné. Alors si vous cherchez votre chemin et qu'on vous répond cela, c'est que vous êtes peut-être perdu!

- **Le meilleur endroit où trouver votre poncho**

Otavalo, ville au nord de Quito, ouvre chaque jour un grand marché artisanal, folklorique, bouillonnant de couleurs et de cultures. Vous y trouverez tout l'artisanat andin et particulièrement équatorien, de l'artisanat local fabriqué localement !

Si vous en avez le temps, je vous recommande aussi de faire un tour du côté de Salasaca, dans la région d'Ambato. Tout proche du pueblo magico de Patate, ce petit village est réputé pour son art du tissage. C'est un endroit hors des sentiers battus et formidable pour une rencontre authentique avec la culture locale. C'est plus facile de le mettre sur votre chemin si vous vous décidez pour un road-trip en voiture de location .

La tradition du poncho reste vive et dans la paroisse rurale de Cacha au pied du Chimborazo vous trouverez de très beaux ponchos à des tarifs raisonnables (de 15.00$USD à 70.00$USD).

Enfin, je vous mets en garde contre une croyance qui a la vie dure : un poncho peut coûter très cher en fonction de l'endroit où vous l'achèterez. L'alpaga est une laine onéreuse et en dessous de 200.00$USD il sera difficile de trouver votre bonheur. Vous trouverez des mélanges de laine mais aussi des marques locales. En tous les cas, achetez local et discutez bien avec les gens du coin avant de vous décider ! Un poncho est un souvenir impérissable de votre voyage : et croyez-moi, il tient bien chaud pour les nuits andines un peu fraîches mais aussi pour les hivers de l'hémisphère Nord. Si vous avez peur de ne pas assumer le poncho au retour il existe aussi de très confortables plaids d'excellente qualité sur les marchés.

Le poncho en laine est donc comme chez ses voisins andins, un des symboles identitaires et culturels de cette partie de l'Amérique du Sud. Sa confection, sa forme, ses motifs ont un sens ! Aussi, si vous avez l'occasion de vous pencher sur le sujet, c'est un objet culturel incontournable à placer dans votre itinéraire.

Vous avez besoin d'aide pour votre itinéraire pour découvrir mon pays d'adoption ? Je vous aide avec plaisir avant et pendant votre voyage! Cliquez ici pour me contacter moi et mon equipe ou pour demander un appel gratuit.

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 !!!

Le café équatorien : une richesse locale à découvrir et goûter

"Avez-vous déjà dégusté le café en provenance d'Équateur ? Connaissez son origine, ses particularités et son arôme lors d'un tour de café."

*En bref : Souvent devancé par ses voisins colombiens et brésiliens grands pays producteurs de café, l'Equateur fait également le poids dans le monde de la **caféiculture** en se classant parmi les 15 pays dans le monde qui cultivent et exportent du café, principalement les variétés **Robusta** et **Arabica**. Grâce à sa variété de climats et de terroirs, les cafés équatoriens sont d'une exceptionnelle diversité.*
Avis aux amateurs et addicts du café, la visite de cette richesse locale est à découvrir et à savourer!

Origine du café équatorien

Un recensement économique de la province de Loja de 1826 fait déjà mention de café, c'est à dire avant celle de **Manabi,** sur la côte Pacifique, ou la culture a commencé dès 1860. Zaruma,une autre ville de la province de Loja est également connue pour son excellent café, au point d'avoir un festival annuel, en juillet.

Au fil des années l'augmentation de la production s'accroît et l'ouverture du pays au commerce extérieur,devient un réel tremplin pour cette culture naissante. L'Equateur a jugé stratégique d'exporter à grande échelle l'une de ses richesses naturelles le café tout comme le cacao qui aujourd'hui sont une source de croissance économique pour le pays.

Les régions de caféiculture en Equateur

Comme les grands crus dans le monde du vin qui sont souvent associés à des noms de domaines et de vignobles, les cafés ont aussi leurs **crus et terroirs**. Selon sa variété Arabica ou Robusta, le café est lié à une région et des conditions géographiques et climatiques particulières. En effet, les arômes du café varient sensiblement suivant, par exemple, si les plantations sont cultivées en altitude et sous un climat plus humide. On peut véritablement parler de terroirs dans le cas du café.

Les principales provinces terres de café sont **El Oro**, **Manabí**, **Loja**, **Guayas** et **Los Ríos.** Et même au milieu d'endroits inattendus : sur les îles Galapagos.

Chaque localité productrice de café se classe et distingue selon les variétés de café (Arabica ou Robusta) selon sa localité (en altitude, en vallée) et selon son climat. Par exemple un Arabica de haute altitude aura des notes plus douces et équilibré qu'un Arabica de basse altitude ou un robusta plus présent en région tropicale.

Un produit d'exportation

L'économie de l'Équateur est fortement basée sur **l'exportation** de ses produits agricoles tels que le café, le cacao, les fruits, etc. La production du café était à l'origine plus rurale et nationale mais est devenue, au fil des années, un réel produit de commerce et une industrialisation à grande échelle, notamment à l'international. De nombreuses grandes entreprises équatoriennes spécialisées dans le café favorisent son industrialisation et permettent le développement socio-économique du pays. Ce sont de nombreux agriculteurs cafetiers qui vivent de cette exportation et produisent de ce fait toute l'année. Certains sont labellisés cafés **issus du commerce équitable**, c'est à dire, la traçabilité du café est certifiée agriculture écologique et responsable envers les producteurs locaux d'où les prix un peu plus élevées à l'achat du café. Il existe d'ailleurs dans le pays de nombreuses coopératives de petits producteurs qui prennent part à ces initiatives afin de favoriser un commerce mondial plus juste.

Les **chiffres d'exportation** évoluent régulièrement mais on peut compter que pratiquement plus de 80% du volume produit par l'Equateur est envoyé outre-Atlantique, principalement sur le continent européen. Cela explique aussi pourquoi les locaux sont parfois malheureusement plus habitués au café soluble qu'au café de qualité issu du commerce équitable tout proche de chez eux.

Route du café: un tourisme autour des saveurs

L'avantage numéro 1 de l'Equateur c'est la variété d'activités qu'il est possible de découvrir durant son voyage. De la visite culturelle des sites coloniaux et autres centre-villes historiques classés au patrimoine mondial de l'UNESCO, à l'aventure des sports extrêmes [lien article sports extrêmes], les voyageurs gardent toujours une petite place pour goûter à la **gastronomie locale**. Eh oui, c'est aussi les vacances pour vos papilles autour des milles et une saveurs qu'offre ce petit pays décidément plein de surprises!

Visiter une plantation de café

De visite dans la région d'Intag, une vallée au climat subtropical et à la végétation luxuriante: entre les activités proposées telles que l'observation d'oiseaux, la détente dans les thermes de Nangulvi ou la balade à vélo ; il est également possible de prévoir une demi-journée pour visiter **une fabrique de café et de torr**éfaction artisanale. Zaruma, une petite ville de la province de Loja est

également connue pour son excellent café, au point d'avoir un festival annuel, en juillet. Un concours de dégustation de café s'y déroule. N'hesitez pas a y faire un tour si vous êtes dans le coin. Le café est aussi très bon dans le nord de Pichincha, entre Quito et Mindo, alors pensez à faire une pause dans une ferme cafetière dans votre trajet vers Mindo.

Pour obtenir les adresses des producteurs locaux organisant les visites, n'hésitez pas à demander à Léon et **l'équipe de ToutEquateur** lors du briefing, ils gardent secrètement et spécialement pour vous tous les bons plans culinaires.

A Mindo avant d'entreprendre une descente d'adrénaline aux tyroliennes de la forêt de nuages, pourquoi ne pas réserver **une dégustation d'un café Robusta** de bon matin pour réveiller l'esprit et le corps. Il est possible de visiter l'une des exploitations pour comprendre les étapes de production, du café vert jusqu'à la torréfaction. L'occasion de ramener un petit souvenir: café moulu ou en grain, il y en a pour tous les goûts et pour toutes les machines et méthodes d'extraction du précieux nectar!

Aux îles des Galapagos, entre deux plongées et rencontre avec la richesse de la biodiversité des lieux, vous pouvez parcourir les zones plus méconnues de l'archipel et notamment ses plantations de café. Les conditions géographiques et le sol volcanique donnent aux grains de café un arôme de grande qualité. Certaines agences spécialisées, proposent des visites des fermes agricoles sur l'île de Santa Cruz. Sur place, découvrez le processus de cultivation, de séchage, de torréfaction du café jusqu'à l'enseignement pour savoir le déguster. Le café cultivé dans cette zone très protégé est heureusement exempt de pesticides.

Si vous prévoyez quelques jours dans la **capitale à Quito** pour commencer ou clôturer votre voyage en Equateur, il est possible de se laisser guider au détour d'un coin de rue, par l'arôme subtil du café en provenance de nombreuses boutiques de café.

Les **« cafeterias quiteñas »** sont une institution, les plus anciennes sont situés dans le centre historique tels que « Café Alhambra », « Café Niza » ou encore « Café Aguila de Oro » où vous pourrez faire une petite pause dans votre visite de la ville pour déguster une tasse de café de spécialité accompagné d'une douceur locale. La culture du café est assez répandue dans les grandes villes alors ouvrez l'oeil! Et bien sur, dites nous à quel endroit vous avez savouré votre meilleur espresso, ristretto ou americano.

Plus "hipster", il existe aussi des endroits où faire de la dégustation de café, notamment dans le quartier de La Floresta.

Dans les **carnets de voyages de ToutEquateur** vous retrouverez aussi les bonnes adresses de tous ceux qui n'ont pas su résister à l'arôme et au goût de ses commerces de café authentiques.

Un souvenir gourmand à ramener dans ses valises

Le tourisme issu du commerce du café se développe peu à peu et la **« ruta del café »** (route du café) est devenu un attrait stratégique pour le pays qui souhaite valoriser ses terres de café et mettre en avant le travail délicat et passionné des producteurs locaux. L'Amérique latine est une destination aux nombreux attraits, et dans certains domaines comme le café, elle a de véritables atouts!

Au cours de vos visites dans les plantations et fabrique de café ou bien au sein d'une des mythiques boutiques de la capitale, vous pourrez acheter les différentes variétés du Pur Arabica ou du Robusta : des paquets fraîchement torréfiés et en grains ou déjà moulus, le tout sur place grâce à de vieilles machines mécaniques. Et quel bonheur de pouvoir ramener un peu d'Equateur à savourer au quotidien! Pour avoir la panoplie complète des boissons équatoriennes classiques, n'oubliez pas de ramener de quoi vous faire du chocolat chaud et quelques feuilles de guayusa.

Plus qu'un achat, vous contribuerez ainsi au **tourisme local** tout en ayant eu la chance d'apprécier le processus délicat à la conception de cet or noir de a à z. Comptez 7.00 à 8.00 USD pour une livre de café de qualité.

C'est un réel **souvenir gourmand et gourmet** à ramener dans vos valises, pour offrir en cadeau et le faire déguster à ses proches tout en racontant vos épopées d'aventures en Equateur. Tant qu'à faire pour accompagner les retrouvailles, n'oubliez pas le chocolat qui va bien avec les saveurs du café, une des autres richesses du pays… alors pourquoi s'en priver?

L'équipe et moi sommes disponibles pour vous aider à profiter à fond de mon petit pays d'adoption alors n'hésitez pas à nous faire signe!

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 !!!

Infos à savoir sur les boissons en Équateur

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 arabica 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 Hemispheros".

- **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'embarras 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, courrez 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 shampooing 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 profitait 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 !!!

La gastronomie équatorienne : voyagez avec les papilles !

La gastronomie équatorienne est diversifiée, tout à l'image de la géographie du pays. Laissez-vous tenter par ces nouvelles saveurs !

En bref : Moi, en voyage, j'aime bien me faire plaisir sur les repas (ça commence à se voir un peu d'ailleurs !) et je suis sûr de ne pas être le seul ici dans ce cas. ***Goûter à la cuisine locale fait partie du voyage*** *et de la découverte de la culture. Ce serait donc dommage de passer à côté des plats équatoriens lors de votre périple.*
Comme vous devez maintenant le savoir, en Équateur, il y a différentes régions avec différents climats et aussi différents produits, avec des cuisines très variées entre les Andes, l'Amazonie et le Pacifique. Dans les Andes, où il fait plus froid, les plats sont plus chargés en féculents. On y mange aussi plus de viande et notamment du cochon d'Inde, le fameux cuy, alors que sur la côte, vous pourrez profiter du poisson frais et des fruits de mer accompagnés de bananes plantains. Bien sûr, où que vous soyez en Équateur, votre plat sera de toute façon accompagné de riz, car ici : « sin arroz, no hay comida », que vous pouvez traduire par « **sans riz, ce n'est pas un repas** ».
Pour découvrir la cuisine typique et quotidienne des Équatoriens, le plus simple et le plus économique est de manger le midi **un petit « almuerzo »** ou le soir una « merienda » ou « cena » dans n'importe quel restaurant sur votre route. Ce fameux almuerzo ou almuerzo ejecutivo veut dire « déjeuner » mais se traduirait plutôt par « menu du jour » en Équateur. Pour un prix variant de 2.00 à 7.00 USD, selon la ville et la gamme du restaurant, vous aurez :

- Une soupe. Et oui, même s'il fait beau et chaud ! C'est d'ailleurs souvent le meilleur plat… à mon avis. Vous me donnerez le vôtre en débriefing avec l'équipe avant votre retour.
- Un plat principal avec une viande, du riz et un autre accompagnement (lentilles, salade, banane, etc.).
- Un jus qui vous permettra de découvrir toute la multitude de fruits du pays.
- Dans les restaurants les plus élaborés, un petit dessert (mais ce n'est quand même pas leur spécialité).

En arrivant à Quito, je vous conseille de demander à l'équipe en briefing Chez Léon de vous donner nos petits secrets pour découvrir les meilleurs restaurants et almuerzos du pays. Grâce à vous, ils commencent à connaître de nombreuses adresses à travers tout le pays.
Vous trouverez aussi systématiquement sur la table un **petit bol de « ají »**, cette sauce modérément piquante au bon goût de coriandre qui rehaussera vos soupes et plats à merveille. Elle est souvent faite à base de tomate de árbol (voir ici plus sur les fruits). Par contre, goûtez-la avant d'en mettre partout car le niveau de piquant dépend de l'humeur de chaque cuisinier et de chaque recette de grand-mère.

Une fois que vous en aurez testé midi et soir pendant quelques jours, pour ne pas tomber dans la monotonie, vous pourrez aussi commander des plats à la carte. Pour cette deuxième partie, voici donc une petite liste des pépites culinaires d'Équateur :

Des idées pour le petit déjeuner

Vous aurez peut-être des petits-déjeuners type « continental » dans votre hôtel ou dans les restaurants. Bien sûr, vous pouvez aussi trouver des formules plus « locales ». Tout le monde ne trouvera pas forcément son compte dans un petit déjeuner avec des lentilles et du poisson, mais je vous conseille grandement de tester :

- Des tortillas con mermelada casera ou miel casera. Oui, ici, vous n'avez pas toujours du pain mais plutôt des galettes. Avec de la confiture ou du miel maison, c'est excellent. Chez Segundo et Virginia, notre petit secret de polichinelle du côté d'Otavalo, les petits comme les grands se régalent toujours !

- Le tigrillo ou bolón con café. Les deux sont proches, ils sont à base de bananes plantains écrasées et mélangées avec des œufs et du fromage et/ou du chicharrón, une charcuterie proche du lardon. Ils sont ensuite frits soit en boule (bolón), soit façon œuf brouillé (tigrillo). Ça semble gras et lourd, mais c'est délicieux et énergétique. Un plat idéal pour démarrer la journée du bon pied !

Pour les boissons, soyons honnêtes, vous n'aurez pas toujours le choix et ça ne sera pas toujours à votre goût. Je vous dis tout dans mon article sur les boissons locales ! Testez, ça fait aussi partie du jeu. Si vous avez l'occasion, pensez à goûter :

- La **guayusa**. Ces feuilles viennent de la forêt amazonienne et ressemblent aux feuilles de thé. On les boit d'ailleurs aussi en infusion et elles sont très fortes en goût et en caféine.

- Les **jugos** ou **batidos**. Les jus de fruits et smoothies sont probablement la boisson qu'ils réussissent le mieux et ça vous permettra de faire le plein de vitamines dès le petit matin. Je vous conseille de demander du sucre avec modération pour profiter pleinement des saveurs des fruits.

- Le **café**. L'Équateur, comme son voisin colombien, produit du café. Si vous êtes dans les régions de Loja ou de la vallée de l'Intag et amateur de café, il ne faudra pas rater une visite de finca avec dégustation. Malheureusement, vous trouverez régulièrement du café soluble sur la table le matin, du café concentré ou du jus de chaussette. Pour un bon expresso ou un cappuccino adapté à vos goûts, vous trouverez facilement des cafés dans les principales villes.

- Le **chocolate caliente**. Si vous ne saviez pas qu'il y avait du café ici, j'espère au moins que vous saviez pour le cacao ! On en trouve ici parmi les meilleurs du monde et on peut notamment le déguster en chocolat chaud. Là encore, vous n'en trouverez pas souvent mais si vous avez une cuisine à l'hôtel, n'hésitez pas à acheter du cacao en plaquette (ou en poudre), du lait, de la cannelle et de la panela pour vous préparer un délicieux chocolat chaud. C'est aussi un très bon souvenir à ramener chez vous ! Si vous adorez le chocolat visitez la page avec mes activités coup de coeur séction chocolat et vous trouverez des superbes "fincas" qui vous feront découvrir tout l'univers du chocolat de la pepite à la barre.

- Les **infusiones**. Si vous êtes amateur de thé, un petit conseil : avant de faire votre choix, demandez s'ils ont du thé ou des « infusiones », c'est-à-dire des tisanes. Ils emploient en général le mot générique de « té » pour tout ce qui se boit avec de l'eau chaude. Préparé avec des herbes naturelles, ça peut être excellent. Sur les marchés couverts, il y a toujours une section « herbes médicinales » si vous souhaitez des infusions d'herbes fraîches !

Quelques suggestions d'entrée

- Le **locro de papa**. Vous ne pouvez pas venir à Quito sans passer à côté ! C'est un velouté à base de pommes de terre qui tient au corps avec des petits bouts de fromage et d'avocat pour relever le tout. Oui, le plat parfait pour une nuit fraîche après une bonne journée de marche.

- L'**encebollado**. C'est une soupe de poisson à la tomate avec des oignons et du manioc. Elle est très complète et se mange traditionnellement plutôt le dimanche. Ça tombe bien, il paraît que c'est un excellent remède contre la gueule de bois ! Sur la côte pacifique, elle est particulièrement délicieuse.

- Le **yahuarlocro**. En quechua, le nom veut dire « soupe de sang ». C'est là encore une soupe assez riche et très typique de la région andine. Vous y trouverez de la pomme de terre, des avocats, des abats et du boudin émietté. Elle ne convient pas à tout le monde mais elle est délicieuse ! Allez-y, il faut goûter à tout.

- Le **menestrón**. Un peu moins célèbre, vous la trouverez surtout dans les petits almuerzos des villes de la Sierra. Elle se compose de haricots rouges, de pâtes et de viande de bœuf.

- Le **sancocho**. Allez, un dernier pour finir sur les soupes consistantes de la montagne ! Le sancocho est un bouillon avec du bœuf, des pommes de terre, du maïs et des bananes plantains.

- Le **viche**. Cette petite soupe de poisson aux cacahuètes ravira les amateurs de saveurs. Elle se trouve surtout dans la région d'Esmeraldas et sera une forme différente d'apprécier le délicieux poisson de la côte équatorienne.

- Les **ceviches**. Vous trouverez sur la côte pacifique des ceviches d'à peu près tout ce que l'on peut trouver dans la mer (enfin, des choses comestibles en tout cas). Crevettes, poissons, calamars, huîtres, palourdes, crabes… et vous trouverez aussi d'autres variantes : « chochos » (graines de lupin) vers Quito, champignons en Amazonie ou même cœur de palmier sur le Pacifique. Le concept est simple : l'élément principal est mélangé à du jus de tomate froid, de la coriandre fraîche et des oignons. Voilà, c'est prêt ! Le ceviche à base de jus de citron, plus connu chez nous, ils l'appelleront ceviche peruano ici. Vous le trouverez bien sûr aussi !

Tous les meilleurs plats :

- L'**encocado**. Cette fois, commençons par la côte. L'encocado est un plat à base de poisson cuit à l'étouffé avec des petits légumes et du lait de coco. Avis aux amateurs de plats sucrés-salés ! Ce plat est délicieux et le meilleur que j'aie goûté était la spécialité d'un petit restaurant de Súa. Si vous avez la chance d'y passer, demandez-moi l'adresse.

- La **cazuela**. Oui, continuons avec la côte, c'est la meilleure région selon moi. Ce plat est notre équivalent des cassolettes, c'est à base de différents fruits de mer, de poissons et bien sûr de maïs. C'est juste succulent, notamment sur la plage d'Ayangue.

- La **cangrejada**. Vous aimez le crabe (de mangrove), vous aimez vous salir les mains et vous êtes plutôt habile avec un marteau ? Essayez la cangrejada ! C'est très apprécié dans tout le pays, mais les principaux restaurants restent sur la côte et notamment à Guayaquil.

- La **langosta**. Je vous le concède, ce n'est pas vraiment un plat en soi, mais la langouste d'Équateur est délicieuse et abordable. Vous la trouverez à toutes les sauces dans les bons restaurants, alors faites-vous un peu plaisir. Personnellement, je l'adore al ajillo, c'est-à-dire à l'ail.

- Les **secos**. Allez, je vous explique un plat commun équatorien, ça sera toujours utile. Il y a plusieurs options de viandes pour les secos : poulet, bœuf et surtout chèvre (en fait, vous aurez sûrement du mouton dans votre assiette) et, comme son nom

ne l'indique pas, c'est un plat en sauce. C'est généralement une option sûre dans un almuerzo pour ne pas manger un riz trop sec.

- La **guatita**. Vous connaissiez la panse de brebis farcie écossaise ? Voici la version panse de vache en sauce d'Équateur ! Elle est cuisinée avec des pommes de terre, du lait et de la cacahuète. Je vous la déconseille au petit déjeuner (ici, il n'est pas rare de la trouver au menu des « desayunos »), mais si vous voulez goûter du typique, foncez ! Si vous aimez cette spécialité, vous pourrez aussi tester des plats à base de tripes au Parque de las Tripas à Quito. Dans les Andes, tout se mange, alors méfiez -vous de la **manguera,** du **mondongo,** de la **menudencia** ou encore de l'**higado**...

- La **trucha**. Dans les Andes, on peut aussi trouver du bon poisson. Il y a dans les rivières de très bonnes truites, alors pas besoin d'attendre d'arriver sur la côte pour manger autre chose que de la viande. J'ai d'ailleurs une très bonne adresse à côté de l'entrée nord du Cotopaxi où vous pêcherez vous-même la truite que vous mangerez. Un petit secret encore bien gardé, demandez à l'équipe le nom et l'adresse !

- Le **cuy**. Là encore, ce n'est pas vraiment un plat, mais comment parler de la gastronomie équatorienne sans évoquer le cochon d'inde ? Et oui, si vous trouvez ces mignons petits compagnons sur les marchés, ce n'est pas pour que les enfants les adoptent mais pour les manger ! Si vous voulez de bonnes adresses pour goûter cette viande un peu plus relevée que notre cochon habituel, j'en ai de très bonnes vers Ambato et à Banos

- L'**hornado** et la **fritada**. Ces deux plats très andins sont assez similaires. Dans le premier, le porc est cuit au four, et dans le second, il est bouilli puis frit. Les deux s'accompagnent généralement de pommes de terre ou de llapingachos (petites galettes de purée de pomme de terre frites), de maïs, de maduros (bananes plantains mûres), de picado (tomates et oignons concassés) et d'avocat.

Conseils d'ami pour les petits creux !

- Les **patacones**. Banane plantain coupée en rondelles épaisses, généralement frites, écrasées puis re-frites. C'est très riche et forcément très bon ! Pensez à les déguster avec une petite sauce, c'est encore meilleur.

- Le **mote con chicharrón**. Le mote est une sorte de gros maïs blanc cuit à la vapeur (ici, vous trouverez de nombreuses variétés de maïs, et encore plus de façons de le cuisiner). Il vous sera servi avec le lardon local, qui est en fait de la peau de porc frite.

- Le **maduro con queso**. En Équateur, on mange de la banane plantain de deux manières : le « verde » qui est plus dur et moins savoureux (il est alors frit ou râpé pour le cuisiner) ou le « maduro », le même fruit mûr cette fois-ci et qui est donc plus sucré. Vous pourrez trouver ce dernier grillé avec du fromage dans la rue, c'est idéal pour un petit plaisir en cas de petite faim.

- Les **empanadas**. Vous connaissez déjà sûrement ces petits chaussons qui se mangent dans toute l'Amérique latine. Selon où vous serez dans le pays, vous trouverez des empanadas différentes : de verde, de morocho, de viento, etc. Laquelle est la meilleure ? Le mieux est encore de toutes les goûter pour le savoir !

- Les **pinchos**. À Cuenca, c'est l'un de mes petits plaisirs de goûter l'une de ces brochettes de viande que vous trouverez dans la rue. C'est bien sûr possible dans tout le pays.

- Le **choclo con queso**. Ça, c'est vraiment typique ! C'est un épis de maïs saupoudré de fromage à grignoter.

- Le **pan de Ambato** et les **bizcochos de Cayambe**. Ne vous attendez pas à trouver en Équateur de la baguette et des croissants, mais la ville d'Ambato est très fière de son pain ! Si vous êtes de passage, venez goûter la différence. Évitez en revanche la chaîne de boulangerie Panificadora de Ambato que l'on trouve dans le pays, le pain est de mauvaise qualité et plus cher que dans la petite boulangerie du coin qui sera meilleure ! Sur la route d'Otavalo, prenez le temps de faire une pause à Cayambe pour découvrir la Mitad del Mundo et accompagner votre café d'un petit biscuit local. Si vous voulez un témoignage, visitez le carnet de voyage de Valérie et Christian, ils se sont régalés en suivant nos conseils pour trouver le meilleur endroit pour les déguster.

Aussi si vous êtes dans le coin, profitez pour visiter l'Hacienda Guachala, un de nos partenaires, où il est possible de découvrir le processus de fabrication et de goutter le délicieux sirop d'agave fait à partir de la sève de plantes centenaires.

- Les **humitas**. Sucrées ou salées, elles sont préparées à partir de maïs et de fromage, la pâte cuisant à la vapeur dans la feuille du maïs. Vous les trouverez souvent à 10 h avec un petit café.

- Le **tamal**. Le tamal, qui peut ressembler aux humitas, est toujours salé. On le cuisine dans une feuille de conflore et le prépare avec des œufs, du poulet ou de la viande. Un vrai délice !!!

- La **galette de manioc**. Si vous allez visiter l'Amazonie vous aurez souvent une sortie dans une communauté locale. Vous pourrez alors apprendre à préparer cette fameuse galette de manioc traditionnelle et la déguster dans la foulée. N'hésitez pas à prendre part à sa confection ! Découvrez plus de la gastronomie de cette région ici.

Le dessert équatorien et mes petits plaisirs préférés

- L'**higo con queso**. Ce sont de petites figues confites posées sur du fromage, passées au four et servies avec un petit sirop. C'est LE dessert équatorien ! Pourquoi ? Non pas parce qu'il est à tomber par terre, mais parce que c'est le seul tout bonnement. Et oui, ce ne sont pas des spécialistes des pâtisseries. Vous retrouverez, comme partout en Amérique du Sud, la **torta de tres leches**, un dessert « léger » ! Les flans ainsi que les entremets sont très populaires également, souvent agrémentés de fruits confits au sucre comme le dulce de babaco.

- Le **chocolat** . Oui, je sais, ce n'est pas vraiment un dessert, mais j'adore ça ! N'hésitez pas à acheter quelques tablettes pour vous faire des petits plaisirs tout au long de votre road trip.

- Les **fruits** Il n'est pas trop dans la culture locale de manger un dessert à la fin du repas. Si vous voulez finir sur une petite touche sucrée, la richesse de fruits d'Équateur saura vous émerveiller tout au long de votre séjour. Je vous conseille de goûter tous les fruits inconnus et aussi de redécouvrir les saveurs des fruits exotiques que vous pensiez connaître ou que vous adorez.

Le meilleur pour la fin ? Les spécialités traditionnelles !

- La **fanesca**. C'est la soupe traditionnelle de la Semaine sainte. Elle est réputée pour être très longue à préparer et pour cause, il faut éplucher un paquet de légumes secs qui constituent la majorité des ingrédients : maïs (au moins 4 variétés), haricots (au moins 5 variétés), petits pois, lentilles, fèves, courges, citrouille,… et pour finir, de la morue. Elle est généralement servie avec de petites empanadas pour faire passer le tout ! Je vous mets au défi d'en reprendre une deuxième assiette.
- La **colada morada** et ses **guaguas de pan**. Pour le Jour des morts et pendant toute la période, c'est la saison de la colada morada. Ce jus de fruit servi chaud contient des myrtilles, des fraises, des pommes,… et de la cannelle. Il se déguste en y trempant dedans des petits pains, les guaguas, qui représentent des nourrissons. Ceux-ci peuvent être fourrés à la confiture.

Bon, je crois que ma liste est exhaustive, non ? Ça doit même faire un Top 30 ! J'espère vous avoir un peu mis l'eau à la bouche et vous avoir aidé dans la lecture de vos futurs menus. Pour les bonnes adresses, n'hésitez pas à revenir vers moi sur le Forum ou à demander à l'équipe pendant le traditionnel briefing Chez Léon. Et si vous en trouvez pendant votre voyage, partagez-les-moi pour enrichir le Réseau Solidaire et en faire profiter toute la communauté de voyageurs !!
À très bientôt,
Léon de Quito

Un voyage musical en Équateur : rythmes et influences

Voyager aux rythmes des musiques équatoriennes : des percussions indigènes aux influences coloniales pour un mix musical des plus vivants.

*En bref : L'Equateur est un pays **d'Amérique du sud** ancré dans une **culture aux multiples influences** d'ici et d'ailleurs. Que ce soit dans les vêtements traditionnels , la gastronomie ou l'artisanat , on voyage hors du temps dans des traditions ancestrales aux couleurs, saveurs et rythmes typiques d'un **pays Andin** comme l'Equateur.*

Avis aux mélomanes et à tous les curieux du septième art, vous pourriez dans votre **circuit voyage** en Equateur, vous laisser guider au fil des régions par les rythmes authentiques de la musique Équatorienne.

Des sonorités uniques en Equateur, au fil des générations

La musique Équatorienne est riche d'influences ancestrales venant des **peuples indigènes** mais aussi **coloniales** de par son passé. Aujourd'hui, il est difficile de connaître la musique propre à l'Equateur, les partitions nous transportent dans différents univers tel un accordéon de genres musicaux.

Des influences d'ici et d'ailleurs

La musique en Equateur a pris son souffle à l'époque des **tribus indigènes** où la danse et le chant étaient considérés comme des cultes sacrés en connexion avec les éléments de la nature.

Ils utilisaient des matériaux naturels et locaux pour fabriquer à la main leurs propres **instruments de musique andins**. A partir des tiges de la famille du bambou, de petits os d'animaux, de plumes et d'autres matériaux végétaux, ils fabriquaient des instruments de percussion et à vent telles que le Pifan, le Pingullo, la flauta, la bocina, el cacho. Pour certains nous pouvons les retrouver en exposition au sein **des marchés d'Otavalo** .

Puis à **l'époque coloniale**, la musique était principalement de caractère religieux. Les musiciens jouaient alors durant les évènements religieux au cœur des chapelles et églises locales. Les principaux rythmes musicaux n'étaient que de**s lyriques religieuses sacrées** ou des chants de Noel.

Ce n'est que dans la moitié de 19ème siècle que la musique se mit au diapason et pris de l'ampleur grâce à la création du conservatoire de musique fondé par le Président Garcia Moreno. Plusieurs artistes musicaux sont montés sur le devant de la scène et ont redonné les notes aux rythmes musicaux traditionnels tels que **le « Pasillo » Équatorien** qui par la suite deviendra le **genre musical le plus populaire en Equateur**. Julio Jaramillo Laurido ou encore Paulina Tamayo (artiste contemporaine) sont deux artistes très reconnus pour avoir impulsé la musique nationale telle que le Pasillo, l'Albazo, le Pasacalles.

Si vous êtes curieux, vous pouvez écouter une des chansons de **Paulina Tamayo** : « Ecuador en mi corazón », une des plus connues et écoutées, même par Léon qui l'a dans sa playlist !

Ces dernières années, l'ouverture du pays à l'international a influencé les genres et goûts musicaux des Equatoriens. Même si la musique populaire nationale reste le Pasillo ; la **musique étrangère** a pris également le devant de la scène. A la radio ou dans les bars dansant, on écoutera régulièrement de la cumbia, tangos, boleros mais aussi du reggaeton, de la bachata ou salsa, influencés par les autres pays latinos.

Top 5 des genres musicaux en Equateur

Léon a décidé de vous partager sa playlist préférée ! Voici les **5 genres musicaux** les plus répandus et traditionnels en Equateur.

- **« El Pasillo »** a surgi en Equateur et également en Colombie à la fin du 19ème siècle. Les paroles des chansons du Pasillo sont généralement mélancoliques avec des thèmes relatifs à la nostalgie et à l'amour. Le Pasillo est considéré aujourd'hui comme **une musique nationale**, il y a même une danse traditionnelle qui lui est associé.
- **« El Sanjuanito »** est une musique de **tradition andine**, présente également en Colombie. Cette musique est nettement plus vivante et rythmé que le Pasillo et est communément joué lors de fêtes traditionnelles dans le pays. Le Sanjuanito a aussi sa danse typique et folklorique.
- **« El Pasacalle »** est une musique de **descendance coloniale**, en provenance d'Espagne. Comme le stipule le nom, cette musique populaire était jouée dans les rues durant l'époque Baroque et interprété par des musiciens ambulants qui

divertissaient les passants avec des mélodies très vivantes et engageantes.

- **« El Albazo »** est né dans la région des montagnes Équatoriennes et a été influencé de **la culture métisse et créole** où les rythmes sont vivants et enivrants. Les instruments utilisés sont le Requinto, sorte de petite guitare utilisée par beaucoup de groupes de musiques Équatoriens. Le Albazo s'est aussi le répertoire favori de la chanteuse Équatorienne de renommée internationale : Paulina Tamayo.

- **« El Yaraví »** du dialecte Quechua "Yarawek" signifie chant d'amour triste, issus des indiens Quechuas. C'est un genre musical de culture métisse et de descendance espagnole qui se joue communément durant des funérailles; les paroles et les sons sont très mélancoliques et provoquent les larmes des auditeurs. Même Humbolt n'a pas compris à l'époque, il l'a d'ailleurs dit dans ces termes : "Les Équatoriens sont des êtres rares et uniques: ils dorment paisiblement au milieu de volcans impeccables, ils vivent pauvres au milieu de richesses incomparables et ils se réjouissent d'une musique triste".

Je suis encore en apprentissage de tous ces genres musicaux ayant influencé la culture du pays; mais vous pourrez sûrement trouver pleins d'autres détails illustrés de la musique Équatorienne dans les **carnets de voyage de ToutEquateur** .

Des styles musicaux propres selon les régions d'Equateur

Comme j'ai tendance à le dire, nos régions ont du talent et valent le détour et la curiosité. **De la région Andine aux portes de l'Amazonie,** les différentes ethnies Équatoriennes savent donner rythme et couleurs aux différents événements traditionnelles qui se présentent tout au long de l'année dans le pays.

Que faire en Equateur ? , et bien si vous ne savez pas encore, c'est par ici que vous allez swinguer durant votre voyage dans le pays. Et si vous mêliez rythmes musicaux et voyage ?

Des régions ancrées dans le groove musical

Le sud de l'Equateur a aussi ses **attraits festifs**. La petite **ville coloniale de Loja** est la **capitale des arts du spectacle** et est reconnue pour sa **diversité culturelle et musicale** à travers de nombreux événements qui ont lieu chaque année. Si vous vous baladez dans ses ruelles historiques vous pourriez faire un crochet par « el Museo de la Mŭsica de la Pio Jaramillo Alvarado » et apprendre davantage sur la **musique folklorique** de la province. La ville a également vu naître d'**illustres musiciens équatoriens** comme Salvatore Bustamante Celi, Marcos Ochoa Muñoz ou encore Edgar Palacio. Vous pourriez aussi lors de votre balade tomber par chance sur l'un des concerts donnés à ciel ouvert au sein du **« parque de la música** » où règne une belle statue à l'effigie de la musique, si cher à la ville de Lonja.

De passage dans la **capitale à Quito**, après une visite matinale du **centre historique** classé patrimoine de l'UNESCO et du musée du **célèbre peintre Guayasamin** , vous pourriez passez l'après midi au sein du parc archéologique Rumipamba et découvrir **« la casa de la música »** au design architectural surprenant depuis l'extérieur. Reconnu comme **la meilleure salle de musique d'Amérique Latine** pour l'acoustique exceptionnel de sa salle de concert ; il est possible d'assister à des concerts, des récitals de prestigieux artistes. De quoi vous **programmer une sortie culturelle** durant votre séjour à la capitale, Quito.

Durant le **briefing avec ToutEquateur** , n'hésitez pas à me demander les bons plans et visites culturelles à faire sur Quito tout comme où **aller boire un verre** en soirée.

Si vous souhaitez connaître davantage sur la musique populaire et nationale Équatorienne, telle que le Pasillo ; à **Guayaquil** vous pourrez visiter le **« Museo de la Música »** a l'effigie d'une des icônes de ce genre, Julio Jaramillo. Le musée a pour but de diffuser le patrimoine musical Équatorien a travers le parcours de l'artiste Julio Jaramillo.

Et si vous n'avez pas prévu l'une des ces destinations dans votre **circuit en Equateur**, vous trouverez également votre bonheur sur l'un des marchés d'artisanat comme à **Cuenca** où se vendent différents **instruments de musiques** fait main. De quoi constituer un souvenir d'Equateur ou un cadeau pour vos proches.

Un rythme festif pour chaque célébration

Il est fort possible que sans le vouloir vous tombiez par chance sur **un événement local et festif** pendant votre voyage en Equateur. Suivant le calendrier de l'année, les fêtes religieuses et celles spécifiques à certains villages se succèdent et offrent un panorama joyeux et festif de la culture Équatorienne.

L'un des époques à ne pas rater, c'est bien **le carnaval** durant le mois de février ou mars (suivant le calendrier de l'année). Ce sont 4 jours très festifs où se mêlent musique, chants, danses et costumes traditionnelles. C'est dans **la ville andine de Guaranda** que le carnaval est réputé pour être le plus festif. Des milliers de personnes se rassemblent dans les rues pour assister au fameux défilé de chars décorés.

Dans la province d'Esmeraldas, il existe un spectacle de musiques et de danses à ne pas manquer durant la période du carnaval : c'est la **« Marimba Esmeraldeña ».** La musique est d'influence africaine et se joue avec des instruments dérivés de cette culture à base de bois telle que la marimba, el bombo et las maracas. Cette musique très vivante et colorée possède un rythme unique qui lie les deux continents : l'Afrique et l'Amérique Latine.

A Quito, **un évènement culturel** fait aussi parler de lui chaque année, c'est **le festival de la musique sacrée**, programmée dans des grandes Cathédrales et Basiliques telle que la **Basilica del voto nacional** , un monument néo-gothique reconnu **Patrimoine Mondial de l'Unesco**. C'est une invitation musicale de grande envergure qui réunit chaque année des milliers de mélomanes et curieux. Et vous, pourquoi vous n'y participeriez-vous pas ?

Comme on dit la musique adoucit les mœurs et même si votre voyage est réglé comme du papier à musique vous pourriez vous laissez tenter par les rythmes musicaux d'une des régions de l'Equateur. Vous l'aurez compris la musique en Equateur, c'est **un mélodieux métissage culturel.**

Si vous avez un bémol dans votre itinéraire pour conjuguer toutes ses **activités culturelles** à votre itinéraire de voyage en Equateur, vous avez toujours **le forum** et Léon qui sera de bon conseils pour vous écouter et guider. Il faudra juste accorder ses violons ! ?

N'hesitez pas à me contacter ou à m'écrire dans le forum lors de la préparation de votre voyage pour des conseils et des adresses pratiques ou lors de votre arrivée à Quito pour un traditionnel briefing gratuit de bienvenue ou pour avoir pendant votre voyage l'assistance francophone 24/7 et des réductions dans des dizaines d'établissements avec notre Carte Premium.

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 !!!

Pourquoi l'Équateur se souvient-il de l'explorateur Alexander von Humboldt ?

Naturaliste et géologue allemand, von Humboldt a donné son nom à un des courants pacifiques longeant les côtes de l'archipel des Galápagos en Équateur.

En bref : Petit résumé d'un géographe allemand qui révolutionna le cours de l'histoire en Équateur (et d'autres pays d'Amérique latine). Je vous explique pourquoi.

« Les Équatoriens sont des êtres étranges et uniques: ils dorment paisiblement au milieu de volcans actifs, ils vivent pauvres au milieu de richesses incomparables et ils se réjouissent avec de la musique triste » – Alexander von Humboldt.

Dans cet article, on va parler aventure ! Et plus particulièrement de l'expédition scientifique de l'explorateur Humboldt, qui l'a mené jusqu'aux confins de l'Amérique latine.

Qui est l'explorateur Alexander von Humboldt ? Pourquoi son histoire est-elle liée à celle de l'Équateur mais également au continent américain en général ? C'est l'occasion d'en apprendre un peu plus sur l'histoire équatorienne, souvent méconnue, et d'avoir envie de découvrir ce pays qui a tant à offrir !

Alexander von Humboldt, l'explorateur chevronné de l'Amérique du Sud

De son nom complet Friedrich Wilhelm Heinrich Alexander Freiherr von Humboldt (promis, je ne vais l'écrire qu'une fois), il était un **naturaliste et géographe allemand** connu pour avoir exploré l'Amérique du Sud et l'Amérique centrale au cours d'une **expédition scientifique de 1799 à 1804**. Il était également astronome et n'aura malheureusement pas vécu assez longtemps pour voir la construction de l'observatoire de Quito. Et oui, créé en 1873, à l'époque à l'extérieur de Quito, il se trouve maintenant dans la parc de l'Alameda, au nord du centre historique. Équipé des meilleurs outils pour l'époque, il sera considéré comme l'un des meilleurs observatoires d'Amérique latine à la fin du XIXe siècle. Maintenant, il faudra plutôt aller à San Pedro de Atacama dans la zone désertique la plus aride du monde, au nord du Chili.

Passionné de botanique, géologie et géographie, c'est en compagnie de son bon ami **Aimé Bonpland** que von Humboldt se lance dans un périple à la découverte du Nouveau-Continent. Bonpland est médecin et un grand amoureux de la nature et des plantes. Il a rassemblé une collection botanique de plus de 60 000 spécimens et des milliers d'espèces, dont ⅔ étaient alors inconnus pour l'époque.

Ensemble, ils naviguent sur les fleuves, traversent les forêts vierges et gravissent les plus hauts sommets pendant 5 ans, de 1799 à 1804, du Venezuela au Pérou, puis arrivent au Mexique en bateau. Cette expédition permet notamment de récolter une quantité importante d'informations sur le climat, la faune et la flore de ces territoires.

Quel a été l'impact de l'expédition de von Humboldt sur l'Équateur ?

Alexander von Humboldt arrive en Équateur au début de l'année 1802. À partir de là, l'histoire scientifique du pays va réellement passer un cap (on reste dans le thème).

Les accomplissements de l'expédition

Même si l'Équateur était déjà présent dans les atlas de l'époque, ce sont vraiment les travaux de von Humboldt qui ont eu un impact important sur l'**élaboration de nouveaux plans topographiques** (reliefs et détails du terrain) du pays et sur l'évolution scientifique de manière générale en Équateur, jusqu'à changer la perception que les habitants avaient de leur propre continent. Avec l'expédition de von Humboldt et Bonpland, il ne s'agissait pas de reproduire les travaux qui avaient été menés en Europe, mais de s'intéresser à toutes les **spécificités** de ces territoires encore très méconnus à l'époque. L'intérêt de ces deux hommes (et des Européens en général) pour la **géographie**, la **faune** et la **flore** du pays ont permis aux populations locales de s'intéresser, elles aussi, à leur propre environnement.

À ce sujet, Frère Vicente Solano (religieux et intellectuel équatorien) avait d'ailleurs écrit que « *les Américains ne doivent jamais oublier Humboldt : les écrits de ce sage leur ont fait prendre conscience du pays dans lequel ils vivent* ». Bonpland et von Humboldt ont par exemple encouragé la répertorisation des différents types de plantes que l'on peut trouver dans les Andes équatoriennes en diffusant un registre botanique contenant les débuts de ce travail.

Monument à la mémoire de Frère Vicente Solano - Cuenca

L'itinéraire de l'expédition en Équateur

C'est à Humboldt que nous devons l'expression désormais connue d'« avenue des volcans » pour désigner la cordillère des Andes qui traverse le pays. Il l'a créa lorsqu'il résidait à Quito, dont le centre colonial a été le premier à être déclaré patrimoine mondial de l'UNESCO en 1978.

Après avoir exploré Ibarra, les deux compères arrivent à Otavalo et sont subjugués par les neiges du volcan Cayambe, situé presque sur la ligne de l'équateur. Puis, terminant leur séjour à Quito, ils passent par plusieurs haciendas mythiques. Vous en trouverez d'autres toutes aussi jolies dans la liste des partenaires.

Le 23 juin 1802, Humboldt et Bonpland s'arrêtent à Calpi avant de commencer l'ascension du Chimborazo, point culminant de l'Équateur avec ses 6 310 mètres d'altitude, avec uniquement des ponchos, des bottines en cuir et leurs instruments de mesure. Ils réussissent à grimper jusqu'au sommet de ce glacier impressionnant. Si vous voulez suivre leurs traces, vous pourrez dormir chez l'habitant et partager avec la population locale grâce à l'un de mes partenaires.

Humboldt a également donné son importance à l'Équateur dans la démonstration des **processus de modification de la nature** pour s'adapter à son environnement et de l'interaction des écosystèmes entre eux. C'est notamment grâce aux travaux qu'il a réalisés lors de son ascension du volcan **Chimborazo** que le chercheur a démontré que la végétation, pour tenter de survivre à la modification du sol et à la pression humaine sur la terre, avait grimpé de plusieurs mètres pour rester en vie.

Pour rejoindre Cuenca, ils passent par Achupallas et le chemin de l'Inca avant d'arriver aux ruines archéologiques pré-Incas d'Ingapirca. Le site n'est pas comparable avec le Machu Picchu, mais il a son extrême importance et fait encore office de cérémonies traditionnelles de nos jours.

Avant de continuer leur voyage au Pérou, ils passent par le parc national Podocarpus , une merveille naturelle encore peu connue du fait de son éloignement des routes touristiques. Il se situe à proximité de Loja et possède plusieurs sentiers. Le moins que je

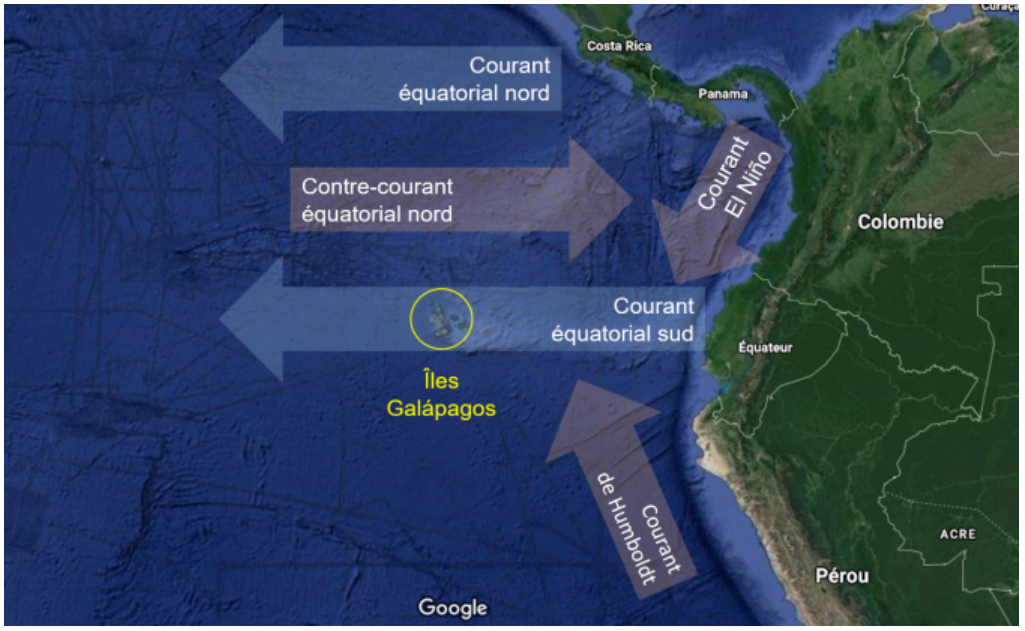
puisse dire, c'est que vous ne serez pas dérangé par les hordes de touristes !

L'héritage de Humboldt de nos jours

Tout au long de l'histoire, la figure de Humboldt a reçu de nombreuses reconnaissances : une multitude d'espèces biologiques telles que le pingouin de Humboldt qui vit sur les côtes du Pérou et du Chili, entre d'autres animaux, ou encore une variété d'orchidées qui se trouve en Amérique centrale et qui fait partie de la famille des sabots de vénus. De nombreuses autres espèces végétales, lieux et phénomènes ont été nommés après Humboldt.

éléments géographiques, parcs et réserves naturelles, localités, rues, navires, corps spatiaux, universités, instituts, écoles, etc. Sa figure a même été reproduite sur des timbres et des billets de banque !

L'explorateur von Humboldt a notamment donné son nom à un **courant marin** du Pacifique qui longe les côtes des pays d'Amérique du Sud (de bas en haut). Ce courant froid, venant de l'Antarctique, est connu pour avoir un effet régulateur sur le climat, la faune et la flore des îles Galápagos, au large de l'Équateur. Pendant des siècles, les pêcheurs et les marins autochtones avaient déjà remarqué que l'eau dans cette zone, le long du littoral équatorien, péruvien et chilien, était plus froide, mais personne ne l'avait mesurée systématiquement. Humboldt, obsédé par tout mesurer, a enregistré la température et la vitesse de ce courant le long de la côte pacifique. Les données qu'il a recueillies et étudiées ont permis de constater que l'eau dans cette région du Pacifique est plus froide d'environ 10 ºC que dans d'autres parties de cet océan. Cette découverte a été une grande avancée pour la science.



Le courant de Humboldt pousse les eaux profondes et riches en plancton à la surface, ce qui nourrit un grand nombre d'animaux marins. Et les plongeurs le remercieront. Grâce à lui, la plongée aux Galápagos est considérée comme le Graal pour une majorité.

Environ 70 espèces de requins vivent dans le courant de Humboldt. La quantité de nourriture est telle que la zone est l'écosystème marin le plus riche de la planète et la zone de pêche la plus productive du monde.

De plus, les basses températures permettent aux pingouins de vivre sur les îles Galápagos, au cœur de l'équateur. Si vous voulez les voir, ça sera pendant une croisière que vous pourrez assouvir ce rêve ! D'ailleurs, voici des infos pratiques concernant la logistique particulière des croisières aux Galápagos.

En fait, la biodiversité des îles Galápagos, qui doivent leur richesse au courant, a été le cadre idéal pour que Charles Darwin puisse étayer sa théorie révélatrice de l'évolution des espèces. Si vous voulez en savoir plus sur Darwin et ses travaux aux Galápagos, c'est par ici.

Et voilà, vous en savez maintenant un peu plus sur la fabuleuse histoire de l'aventurier von Humboldt ! J'espère avoir réussi à vous donner envie de partir, vous aussi, à la découverte de l'Équateur ! N'hesitez pas à me contacter lors de la préparation de votre voyage pour des conseils et des adresses pratiques ou lors de votre arrivée à Quito pour un traditionnel briefing gratuit de bienvenue.

À 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 !!!

La street food équatorienne

En bref: Laissez-vous tenter par la nourriture de rue, vous découvrirez le quotidien des équatoriens et leur petites faiblesses culinaires!

En Équateur, se nourrir « sur le pouce » est un geste très répandu et les rues sont pleines de petites échoppes qui proposent une « street-food » qu'il serait dommage de manquer tant elle fait partie de la culture du pays. Les habitants dégustent ces plats à toutes heures du jour et de la nuit. Bien souvent il s'agit de plats simples, pratiques à manger, variés et bon marché.

Cet article vous amènera dans les rues équatoriennes **à la découverte de la richesse gastronomique du pays**. Suivez le guide, c'est un grand gourmand comme vous !

Où trouver les stands ?

On retrouve des stands de nourriture un peu partout, dans les villes aux abords des places, des bureaux, des universités, dans les parcs et près des arrêts de bus.… Ils fleurissent davantage les jours de fêtes ou les weekends. Outre les stands, on retrouve aussi de nombreux marchands ambulants qui vendent divers produits en arpentant les rues.

Se laisser tenter ou avoir peur ?

On a l'habitude de croire que la nourriture servie dans la rue peut être parfois douteuse [article santé Equateur] et personne n'a envie de prendre le risque d'avoir des petits tracas digestifs. Cette petite réticence peut parfois se justifier mais il serait dommage d'en faire une généralité en se privant de tout un pan de la culture gastronomique équatorienne ; d'autant plus que l'on n'est pas forcément plus à l'abri dans un restaurant. La qualité (et la fraîcheur des ingrédients) dépend des stands mais en général les risques sont minimes. Eviter les ingrédients crus (la viande est souvent servie bien cuite), les fruits et légumes non pelés et la glace dans vos jus de fruits et tout ira bien!

Mais surtout, faites confiance aux Equatoriens ! Une foule massée autour d'un stand sera toujours un gage de qualité et si vous avez des doutes, n'hésitez pas à demander des recommandations aux gens dans la rue, ils se feront un plaisir de vous indiquer

l'endroit à ne pas manquer.

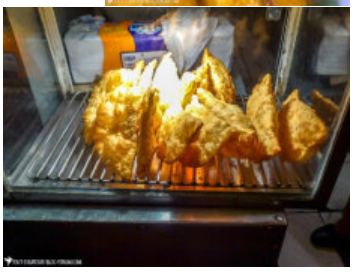
Voici maintenant 15 plats que vous allez sans doute rencontrer en vous promenant dans les rues équatoriennes.

- **Fritada :** Très populaire dans la Sierra, la fritada se compose de morceaux de porc que l'on fait cuire dans une grande casserole avec de l'eau. Une fois l'eau évaporée, la viande va frire dans sa propre graisse et donner de délicieux morceaux de porc croquants. Servie avec du maïs, de la banane plantain et du riz, c'est un plat de montagne très riche qui comble bien les estomacs les plus affamés.

- **Corviche :** Petit beignet à base de plantain, de cacahuète et poisson que l'on retrouve dans la rue mais aussi chez les vendeurs ambulants qui montent dans les bus.

- **Chifles et patacones** : Voici encore différentes façons de consommer la banane plantain. Les chifles sont des chips de banane. Ici on les déguste à tout moment comme un petit encas. Les patacones sont des rondelles de plantain écrasées et frites et, comme le riz, ils accompagnent la majorité des plats équatoriens.

- **Ceviche sur la plage :** La côte équatorienne vous donnera l'occasion de goûter aux délicieux *ceviches [article ceviche]* vendus sur la plage. C'est une sorte de soupe froide dans laquelle on retrouve au choix : crevettes, poissons, calamars, fruits de mer le tout agrémenté d'oignons rouges, de citron vert, de tomates et de coriandre. N'hésitez pas à y tremper les *chifles* et *canguil* que l'on vous proposera avec. Sur la côte, il va sans dire que la saveur est particulière tant le poisson est frais… Un délice !



- **Empanadas :** Voilà un immanquable de la gastronomie équatorienne et plus largement sud-américaine qui se décline en de nombreuses recettes. Il s'agit d'un chausson fourré avec différents ingrédients, souvent une farce à base de viande ou de fromage frais. Une variante typiquement équatorienne est **l'empanada de viento** : une empanada frite, fourrée de fromage et saupoudrée de sucre. Il n'y a pas grand chose dedans - d'où son nom! - mais elle est un en-cas très appréciée!

- **Cevichochos :** La zone andine a aussi son ceviche, ici on remplace le poisson par le chocho, la graine très protéinée issu d'un lupin local. Elle est servie avec des tomates, des oignons, et souvent assortie d'un *cuero* (littéralement cuir), de la peau de porc frite. Pour les végétariens, ce sera donc "s*in cuero por favor!".* A Puyo, en Amazonie, il existe une variante qui mixe le ceviche de chochos avec du thon en boîte, il s'agit du *volquetero*.

- **Pinchones** : Les Pinchos (ou pinchones) désignent les brochettes sous toutes leurs formes. Les plus communes sont les brochettes de viande au grill sur lesquelles on enfile poulet, plantain, poivrons, chorizo. On trouve aussi les pinchos de maïs grillé.

Dans un autre registre, les *pinchos de frutas* vous rafraichiront avec leur délicieux mélange de fruits.

Les plus audacieux d'entre vous pourront tenter los *pinchos de mayones*. Une spécialité amazonienne qui se compose d'une belle rangée de vers sur une brochette provenant d'un arbre local. Si l'idée peut vous paraître rebutante, c'est un met très riche et plein de protéines…

- **Encebollado** : Avec le crabe, c'est le symbole culinaire de la ville de Guayaquil. Très présent sur la côte, c'est une soupe de poisson (généralement du thon) qui à l'inverse du ceviche est servie chaude. On ajoute des tomates, du manioc, des oignons, coriandre et épices. Son nom vient des oignons (Cebolla) que l'on ajoute à la soupe.

- **Pan de yuca** : Délicieux pain de manioc soufflé au fromage, le pan de yuca est un petit « snack » qui se déguste à toute heure. Il existe des variantes dans différents pays d'Amérique latine, en Equateur on aime le manger avec du yaourt.

- **Bolones de verde** : L'Equateur est un pays ou la culture de la banane est omniprésente et ce produit phare va se retrouve très souvent dans les assiettes. Les bolones de verde sont des petites boulettes de plantain frites dans lesquelles on incorpore du fromage ou de la viande. Elles sont souvent servies au petit déjeuner pour commencer la journée avec le plein d'énergie. Et croyez-moi, vous serez bien remplis jusqu'à l'*almuerzo!*

- **Humitas** : C'est un dessert à base de maïs très consommé dans les Andes. On prépare une pâte de maïs, à laquelle on ajoute du fromage, puis on enveloppe cette préparation dans la feuille qui entoure l'épi de maïs. Une fois fermée, on cuit les humitas à la vapeur.

- **Espumillas** : Petites douceurs traditionnelles en Equateur, elles se préparent à base de blanc d'œuf, de sucre et de pulpe de fruit. Au premier abord on pourrait croire à un dessert glacé de part sa texture et le fait qu'il soit servi dans des cornets, mais lorsque l'on y goûte, les espumillas ressemblent plus à de la mousse. Guettez les vendeurs d'espumillas: ils la servent depuis une petite bonbonne très rétro!

- **Salchipapas** : C'est un basique des stands de rue équatoriens. Salchi signifie saucisses et papas signifie frites. En gros des frites et des saucisses à hot-dogs… basique mais efficace ! Une junk-food qu'on retrouve un peu partout dans les Andes.

- **Jugos et batidos** : Le climat très clément de l'équateur est un paradis pour de nombreux fruits et les Équatoriens en sont de gros amateurs. On les consomme sous différentes formes, mais l'une des plus populaires reste de les mixer pour les apprécier en jus. On peut demander ses fruits mixés avec de la glace ou mélangés avec du lait. Si vous voulez votre jus sans sucre pensez à le préciser au vendeur. Découvrez d'autres boissons typiques ici.

Bananes, fruits de la passion, mûres, ananas… il y a l'embarras du choix et il serait dommage de s'en priver tant le goût est différent et plus savoureux que chez nous.

- **Helado de paila** : Cette fois-ci, voilà une glace, une vraie ! Les Equatoriens en sont très friands.

On prépare cette glace artisanale, à base de crème, dans une grande casserole placée sur des blocs de glace. On fait tourner la casserole pour que la préparation se refroidisse et se fige puis, on récolte la crème glacée avec une cuillère. Comme toutes les glaces, les saveurs se déclinent à l'infini : mûres, chocolat, cannelle, coco, taxo… A la calle La Ronda sur Quito, découvrez un

glacière avec des saveurs insolites.

A très bientôt,

Léon de Quito

Le ceviche : plat typique d'Équateur

Le ceviche est un plat typique d'Amérique latine que tous les pays s'arrachent. Mais alors, comment est-il dégusté en Équateur ? Je vous dis tout !

En bref : Le ceviche est un plat très célèbre en Équateur et dans toute l'Amérique latine en général... Mais alors, connaissez-vous la particularité qui lui vaut son originalité ici ? Je vous dis tout dans cet article !

L'origine du ceviche est-elle vraiment en Équateur ?

Beaucoup s'arrachent **l'origine du ceviche**, alors provient-il du Pérou comme certains le prétendent ? D'Espagne ? D'Équateur ? La réponse est que personne ne sait vraiment ! Même si c'est au Pérou qu'il est souvent considéré comme le plus savoureux, vous en trouverez **à travers toute l'Amérique du Sud et centrale**, décliné sous différentes manières. Une chose est sûre : il est reconnu dans tout le continent latino-américain.

Le ceviche est né après l'arrivée des Espagnols sur ce territoire. Effectivement, certains plats sont le produit d'un métissage de cultures ayant eu lieu lors de de la conquête et la colonisation. Cette fusion a donc crée un mélange entre les aliments traditionnellement consommés par les populations autochtones et ceux apportés par les Européens.

« Nous allons avoir le mélange le plus direct dans le ceviche. » Alors que les locaux consommaient déjà du poisson (de mer et de rivière), des crustacés et des mollusques, ces derniers se laissaient mariner dans du citron, avec de l'oignon et de la coriandre, produits qui naviguaient sur les bateaux du Vieux Continent. C'est pour cela que sa recette s'est répandue dans toutes les colonies d'Amérique latine.

Ce fameux plat a plusieurs orthographes bien différentes : cebiche, sebiche ou encore seviche… Bon, je préfère quand même la version classique : ceviche !

Plusieurs théories existent quant à la **provenance de son nom**. Certains pensent qu'il pourrait provenir du mot quechua « siwichi », qui voudrait dire « poisson frais ». Une autre hypothèse dit qu'il viendrait du mot arabe « sibech », qui désignerait les aliments acides. Enfin, le nom s'inspirerait de l'« escabeche » d'Espagne, soit l'escabèche en français, une marinade à base d'huile et de vinaigre. Du coup, avec tout ça, on ne sait plus vraiment où donner de la tête !

Concentrons-nous donc juste sur le fait que, peu importe le pays, la base du plat est toujours la même et reprend les **ingrédients principaux** : jus de citron vert ou jaune, poisson cru ou fruits de mer, en y ajoutant oignon et feuilles de coriandre fraîche pour encore plus de goût.

La particularité du ceviche en Équateur

En Équateur, **la recette du ceviche** est quand même bien différente ! Généralement, il se présente sous forme de soupe froide à la tomate. Les fruits de mer (souvent des crevettes, du poulpe ou bien encore des langoustines) y sont introduits cuits et l'assaisonnement n'est pas du tout piquant comme celui que l'on peut trouver au Pérou par exemple. J'en ai d'ailleurs fait les frais lors d'un voyage à Lima, le piment m'est monté à la tête ! Bien évidemment, on retrouve de nouveau des oignons, de la coriandre et du citron ! Servi avec, vous trouverez des chifles (des chips de banane plantain), du maïs grillé et du popcorn ! Original, non ? Bien sûr, dans chaque région, il est préparé de manière différente.

Il existe même des versions végétariennes à base de cœur de palmier (excellent !) ou de champignons. Le cevichocho (ceviche de graines de lupin !) est commun dans les Andes et très nourrissant, il se mange sur le pouce dans la rue comme un snack sain. Personnellement, j'adore l'acidité du jus des petits citrons verts et le curtido, cette sauce à base de tomates finement coupées en cubes, avec des oignons rouges, également coupés en fines lamelles. Une petite pincée de sel pour assaisonner le tout et hop, le tour est joué !

En apéritif ou en plat principal, en Équateur ou ailleurs, vous l'aurez compris, le ceviche est l'un des plats les plus appréciés et reconnus le long de la côte pacifique. **Plat frais et savoureux**, il saura vous séduire comme à moi et je vous garantis que vos papilles vous remercieront ! Lisez plus sur la gastronomie et les boissons locales dans nos articles dédiés à ce sujet.

Si vous êtes en pleine préparation de votre voyage en Équateur, n'hésitez pas à vous rendre sur le forum, c'est avec plaisir que je vous répondrai en priorité. Pensez aussi à consulter le blog du Réseau Solidaire ToutÉquateur, de vraies mines d'informations pour vous ! Aussi moi et l'équipe nous sommes prêts à répondre à vos questions lors du briefing de bienvenue où d'un appel gratuit avant votre arrivée.

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 !!!

Le chapeau Panama depuis ses origines... en Équateur !

Comment ce chapeau, reflet de l'artisanat équatorien, s'est-il retrouvé à porter le nom d'un autre pays ? Entre création, gloire et confusion !

En bref : Le chapeau Panama, depuis peu patrimoine immatériel de l'UNESCO, est le symbole de l'artisanat équatorien. Petit tour d'horizon de cette fierté nationale!

Connu mondialement et encore très apprécié aujourd'hui, le chapeau Panama est l'une des plus grandes entourloupes de l'histoire ! Symbole de l'artisanat traditionnel équatorien, comment ce chapeau de paille est-il devenu le célèbre chapeau Panama ?

Les origines du chapeau Panama en Équateur

Indispensable pour les travailleurs équatoriens

Avant de devenir un accessoire de mode, le chapeau de paille était surtout un moyen pour les travailleurs de se protéger du soleil. C'est à la ville de Cuenca que l'on rattache habituellement la tradition du *« sombrero de paja toquilla »* (chapeau de paille toquilla), fabriqué à l'origine pour les travailleurs locaux.

Le chapeau Panama est au début un chapeau pour homme, de couleur ivoire ou blanc, avec de larges bords pour plus de protection contre la pluie ou les rayons du soleil. De type borsalino, il est toujours accompagné du bandeau noir. Il est de sortie pour toutes les occasions. Le couvre-chef est ensuite démocratisé et devient un accessoire de mode, unisexe, décontracté et indémodable ! La cerise sur le chapeau.. pardon, sur le gateau : de nombreuses célébrités l'ont adopté ! De Sean Connery à Pierce Brosnan, en passant par Ernest Hemingway, Lady Di, Madonna ou Pavarotti.

Adopté par les conquistadors espagnols

Lorsque que les conquistadors venus d'Espagne débarquent sur les côtes de l'Équateur vers 1532, ils remarquent que les travailleurs équatoriens portent de grands chapeaux de paille pour se protéger du soleil de plomb. Emballés par l'idée et l'aspect du chapeau, ils décident de faire fabriquer des chapeaux identiques dans la petite ville de Montecristi, sur la côte ouest du pays. Les Espagnols sont fans de ce chapeau, le roi d'Espagne va même jusqu'à en offrir à son épouse. Encore aujourd'hui, les chapeaux fabriqués à Montecristi ont la réputation d'être de la meilleure qualité qui soit car tissés plus finement (le prix en revanche est moins fin, pouvant monter jusqu'à 2 000 euros). Les chapeaux de Cuenca utilisent une paille blanchie, plus épaisse, qui permet un tissage bien plus rapide.

Le début de la gloire (et de la confusion)

Voyant que les chapeaux de paille de Montecristi gagnent en popularité, l'entreprise décide de commencer à les exporter vers les pays voisins, notamment au Panama (vous voyez déjà où cette histoire va nous mener...). Alors que commence la ruée vers l'or en Amérique, de nombreux hommes et femmes se dirigent vers les États-Unis en passant par l'isthme de Panama, achetant les chapeaux de paille équatoriens pour s'abriter du soleil.

Le piège commence doucement à se refermer...

Le chapeau Panama à l'exposition universelle de Paris en 1855

Après les États-Unis, c'est au tour de l'Europe de tomber dans les filets du chapeau Panama ! Appréciés des Espagnols, c'est lors de l'exposition universelle de Paris que les chapeaux de paille équatoriens sont ramenés pour la première fois en Europe. Ils impressionnent par la finesse de la fibre et la qualité du tissage, c'est un carton ! Mais l'Équateur ne fait pas partie des pays participants, c'est donc sous les couleurs du Panama qu'il est présenté. Napoléon III en gardera bien évidemment un exemplaire. Cela doit être plus confortable qu'une couronne, vous me direz.

La visite de Roosevelt sur le chantier du canal de Panama

En 1881 commence la construction du Canal de Panama, qui ouvrira en 1914. Des milliers de travailleurs sont déployés sur ce chantier gigantesque sous un soleil de plomb. Afin de se protéger des rayons panaméens, les travailleurs achètent en masse le fameux chapeau de paille, léger, pratique et confortable.

Malgré ses origines équatoriennes, le chapeau prend alors le nom du pays où il est le plus vendu, le Panama. Et pour ne rien arranger (façon de parler), lors de sa visite officielle sur le chantier du Canal de Panama, le président étasunien Théodore Roosevelt arbore le fameux chapeau. Le sort est scellé !

Le *sombrero de paja toquilla* équatorien est définitivement devenu le chapeau Panama ! Il convient de souligner que le terme « Panama » ne désigne plus un lieu géographique, mais un type de chapeau : celui tissé avec des fibres naturelles et confectionné uniquement dans certaines villes d'Équateur. Non mais, il faut rendre à César ce qui appartient à César !

Mais, comment est fabriqué le chapeau de Panama?

À l'origine, le chapeau de paille « *toquilla* » est tissé à la main avec les fibres des jeunes pousses des *toquillales*, ces palmiers caractéristiques des côtes équatoriennes, cultivés dans la région de Guayaquil.

Le processus est beaucoup plus complexe que l'on pourrait le penser, plus de 30 étapes pour être précis ! Après avoir cultivé les palmiers, séparé la fibre de l'écorce, qui est bouillie puis séchée au feu de bois avec du soufre, les tisserands doivent ensuite s'atteler au lavage, blanchiment, tressage, moulage, repassage et martèlement. Le tissage se fait sur le terrain, le lieu de travail habituel étant la maison. Cette activité s'introduit dans la vie quotidienne des artisans et n'est pas seulement un moyen de gagner un revenu, mais aussi un héritage familial, une tradition populaire. Elle fait partie de son créateur, de sa vie. Plus le tissu est fin, plus il faut de temps et de dévouement pour sa réalisation, ce qui peut aller de 2 à 4 mois. Après tout ça, on leur tire notre chapeau !

Le chapelier le plus célèbre d'Équateur est **Homero Ortega** à Cuenca. L'entreprise est maintenant gérée par la 5e génération, ce qui en fait la plus ancienne au niveau de production et d'exportation de chapeaux Panama et autres produits dérivés de la paja toquilla. Un musée disposant de trois salles accueille les visiteurs. La première est dédiée à l'histoire du chapeau de paille toquilla, la seconde à son processus de production et la dernière à l'histoire de l'entreprise. Le musée est situé dans les locaux commerciaux, afin que les visiteurs puissent vivre une expérience interactive et être directement impliqués dans le processus de

production. Vous pouvez en effet voir les machines centenaires de mise en forme à côté d'une multitude de chapeaux Panama séchant tranquillement pendant plusieurs semaines dans la cour.

Comment reconnaître un véritable chapeau Panama ?

Et oui, cet objet mythique fait les frais de contrefaçons et imitations plus ou moins soignées, je vous aide pour savoir si votre prochain achat est de bonne qualité.

- L'ODEUR : N'oublions pas que le chapeau Panama est fait de paille de palmier, une matière première naturelle, cela signifie qu'il doit sentir. S'il ne sent pas, c'est probablement du plastique Made in China !!!

- LE TOUCHER : Comme l'a bien dit Simón Espinel, le toucher d'un bon chapeau Panama est soyeux, il ne doit pas être rêche.

- LE TISSU : Si vous tournez le chapeau à l'envers, vous pouvez voir les anneaux qui se forment lorsque le chapeau est tissé. Plus il y a d'anneaux et moins il y a d'espace entre le tissu, meilleure est la qualité du chapeau Panama. C'est un « fino » voire un « extra fino ». Un extra fino peut valoir plusieurs milliers de dollars US.

Voilà, vous avez tous les secrets pour choisir votre chapeau Panama. Pour ceux qui n'auraient pas la chance d'aller à Cuenca, Homero Ortega possède une boutique à Quito, celle-ci se trouve dans le quartier de la Floresta au centre-nord de la ville. Vous n'avez pas d'excuses !

Ces couvre-chefs faits main et imperméables font désormais partie des accessoires de mode iconiques. Le processus de fabrication traditionnel du chapeau Panama en Équateur est d'ailleurs inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO depuis 2012.

Alors, vous ai-je conquis avec toutes ces explications? Partirez-vous d'Équateur avec votre exemplaire de Panama ? N'hésitez pas à nous contacter pour recevoir des bonnes addresses pour en trouver un ainsi que d'autres petits secrets ou agender un briefing gratuit de bienvenue.

À bientôt, amis voyageurs !

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 !!!

Quelles ruines archéologiques visiter lors de mon voyage en Équateur ?

L'histoire précolombienne de l'Équateur est très riche mais il faut savoir où regarder. Florilège des sites immanquables.

En bref : Amateurs d'histoire et d'archéologie, vous êtes dans le bon pays ! L'histoire précolombienne de l'Équateur est riche et le pays conserve quelques ruines qui valent le détour

Les vestiges de civilisations perdues se trouvent dans diverses parties du continent sud-américain, encadrées dans de magnifiques paysages naturels. L'histoire précolombienne de l'Équateur est plutôt (j'aime les euphémismes) riche et le pays conserve quelques ruines qui valent le détour, mais il faut donc savoir où regarder. Voici le florilège des sites immanquables !

Des civilisations diversifiées

On compte 18 nationalités autochtones et 14 peuples aux traditions diverses qui ont leur propre vision du monde. Les nationalités indigènes de la forêt amazonienne les plus connues sont : Kichwa, Huaorani, Achuar, Shuar, Cofán, Siona-Secoya, Shiwiar et Záparo. Quelques peuples comme les Tagaeri et Taromenane, parents des Huaorani, se sont déclarés « peuples non contactés ». Ils n'ont donc pas de contact avec le monde extérieur. Toutes ces communautés ethniques sont d'ailleurs protégées par la Constitution de la République, principalement en leur reconnaissant des droits collectifs depuis 1998 qui facilitent la préservation de leur culture et de leurs territoires ancestraux.

L'histoire de l'Équateur a été marquée par des périodes de changement radical et de nombreuses cultures se sont succédées et côtoyées : les cultures inga, chobshi, machalilla, valdivia, guangalla, napo, las vegas, cotocollao pour n'en citer que quelques-unes... Aujourd'hui encore, certaines traditions héritées de ces cultures restent très vives et certains peuples sont les descendants directs de pratiques culturelles ancestrales.

La culture de l'Équateur est très diversifiée, elle fait partie de la cosmovision andine, l'un des centres du développement civilisationnel le plus élevé de la planète. La côte et l'Amazonie regorgent elles aussi d'une importante diversité culturelle.

Il y a donc une forte diversité ethnique et régionale. Cela est marqué par une population très métissée de peuples indigènes, afro-équatoriens et blancs ; ainsi que des régions telles que la côte, les montagnes, l'est et la région insulaire, toutes avec des spécificités et des identités très riches.

Ingapirca, le vestige le mieux conservé

Ingapirca, mot venant du quechua signifiant « mur des Incas », est un complexe archéologique incontournable d'origine inca, situé dans le sud des Andes équatoriennes, dans la province de Cañar.

Le site archéologique précolombien de quatre hectares est le plus important et le mieux conservé d'Équateur. Il est devenu comme le Machu Picchu au Pérou, les symboles du pouvoir de la civilisation inca.

Cette construction est un magnifique échantillon de ce qu'était la culture canari-inca. Il était un important centre religieux, politique, scientifique, militaire et administratif construit au XVe siècle, durant le règne de l'antépénultième inca Huayna Cápac.

Les ruines sont faites de pierres parfaitement sculptées à la mode inca. Vous y trouverez aussi un cimetière, des observatoires solaires, des routes, des temples et une place indigène.

On retrouve dans le noyau principal du lieu le Temple du Soleil, comme chez son cousin le Machu Picchu.

Le site, décrit pour la première fois au XVIIIe siècle, fut seulement investigué dans la deuxième moitié du XXe siècle et est ouvert au public depuis 1987. Les questionnements vont donc bon train : visitez le musée pour vous faire une idée ! Pour 6.00 USD, la visite guidée et le musée sont inclus, alors autant en profiter.

Les pyramides de Cochasquí

Des pyramides en Équateur ? On trouve vraiment de tout par ici ;-). Blague à part, le parc archéologique de Cochasquí est

constitué de 83,9 hectares sur lesquels on retrouve 15 pyramides, 21 monticules funéraires ou tombes qui appartenaient à la culture pré-Inca des Quitu-Cara.

Le site est perché à 3 100 mètres d'altitude et situé à environ 50 kilomètres de la capitale, près des lagunes de Mojanda. Je vous recommande plutôt d'avoir une voiture pour le visiter à votre convenance.

On estime que le site fut construit entre 850 et 1550 avant Jésus-Christ par la culture quitu-cara. Ces pyramides ont trois principales fonctions : la religion, l'astronomie et l'aspect militaire.

Les fouilles sur le site ont seulement commencé dans les années 1930 et c'est depuis 1981 que le gouvernement de la province de Pichincha a placé sous sa protection ce patrimoine culturel. En 1988, il a été déclaré « parc archéologique de recherche scientifique de Cochasquí ». Sur le site, il y a bien entendu le musée archéologique mais aussi un musée ethnographique et un splendide jardin ethno-botanique. Vous en aurez pour la journée !

Vous pourrez retrouver au sommet de la pyramide 13 la preuve de l'empreinte humaine du pied droit faite lorsque la boue était encore fraîche et avec des qualités plastiques adéquates pour tamponner ladite empreinte.

Tulipe, sur les traces de la civilisation yumbo

On ne parle pas de l'emblématique fleur néerlandaise ici, mais bien d'un site archéologique d'envergure!

Ce centre ancestral et cérémoniel du peuple yumbo se situe au milieu de la forêt subtropicale du nord-ouest de la province de Pichincha. Si vous passez par la vallée de l'Intag [article vallée de l'Intag], c'est une étape incontournable.

Il comprend trois hectares de terrain et est divisé en deux parties : le musée pour comprendre le site au mieux et, à l'extérieur, des piscines et le centre cérémoniel.

Les piscines (vides, vous ne pourrez donc pas y piquer une tête !) sont situées à 1 450 mètres d'altitude et à 70 km de **Quito** et ont des formes rondes, carrées et rectangulaires. C'est dans ces dernières que les chamans ou « yachaks » réalisaient des cérémonies. Des preuves des anciens colons yumbos et des vestiges architecturaux des Incas ont été trouvées sur ce site.

Tulipe a reçu plusieurs prix internationaux pour son rôle capital dans la conservation et la restauration du patrimoine culturel. En plus d'en apprendre sur la culture yumbo, l'endroit est au milieu d'une flore luxuriante : un avant-goût de Mindo toute proche !

À Quito et à Cuenca, l'archéologie dans la ville

Rumipamba à Quito est un des exemples de sites archéologiques faciles d'accès. Les « Quitus », les premiers habitants de la capitale actuelle, établirent un campement à proximité et ne l'abandonnèrent qu'en 1660, après une énième éruption du volcan Pichincha qui eut finalement raison d'eux.

À Cuenca, le site de Pumapungo est un vestige inca extrêmement bien conservé. Cuenca était une ville importante de l'Empire inca, connue alors sous le nom de Tomebamba. Datant également du XVe siècle, ce site regroupait un temple massif dédié au Soleil. Des vierges étaient chargées de préserver le site et vivaient sur place. On y retrouve donc des zones d'habitation mais aussi des représentations des trois mondes de la cosmovision andine. L'entrée du musée Pumapungo est gratuite et vaut vraiment le détour si vous passez par Cuenca!

Agua Blanca et la côte

Le site archéologique d'Agua Blanca situé à 12 km au nord de **Puerto López**, est au cœur du parc national de **Machalilla**. Il se distingue par les vestiges d'une ville de la période manteña. En dehors des ruines, l'attraction principale est une lagune volcanique dont les eaux se sont révélées être médicinales. Vous pourrez voir (et sentir !) le « palo santo », un arbre célèbre dont on extrait l'huile pour la vendre. Vous pouvez visiter les vestiges de la culture manteña qui sont exposés dans le musée et où furent retrouvées autant des urnes funéraires que des sculptures de plusieurs cultures s'étant côtoyées sur le site. Des fouilles sont toujours en cours dans les environs. Comme pour les sites andins, les recherches sont récentes et il reste beaucoup à découvrir !

Les populations du littoral équatorien étaient très actives : les vestiges retrouvés montrent que les locaux échangeaient avec des contrées aussi lointaines que les côtes chiliennes et mexicaines ! Le commerce était basé sur le troc et l'une des « monnaies » de paiement courante était le spondylus, un coquillage commun de cette partie de la côte. Ce n'est donc pas pour rien que la route côtière de l'Équateur s'appelle désormais la « route du Spondylus » !

Si vous montez plus au nord, du côté de Bahía de Caráquez, vous trouverez les sites de Japoto et Chirije, deux sites de la culture manteña à visiter.

Manta, sur la côte, est la ville la plus ancienne d'Équateur. Connue comme « Jocay » avant l'arrivée des Espagnols, c'était une ville à l'économie florissante et un comptoir de commerce ouvert sur le monde pré-colombien. Il ne reste malheureusement que peau de chagrin de cette cité grandiose...

Les politiques de conservation culturelles de l'Équateur sont assez récentes, ce qui explique que peu de sites sont accessibles et aménagés. En outre, de nombreuses cultures privilégiant l'habitat nomade (notamment en Amazonie), les habitats éphémères, n'ont pas résisté à l'épreuve du temps. Pourtant, les sites dont je vous ai parlé ici valent le détour et vous permettront de comprendre la complexité de l'identité équatorienne. Alors ne les oubliez pas quand vous planifierez votre circuit avec l'aide de l'équipe et de moi-même .

N'hesitez pas à me contacter ou à m'écrire dans le forum lors de la préparation de votre voyage pour des conseils et des adresses pratiques ou lors de votre arrivée à Quito pour un traditionnel briefing gratuit de bienvenue ou pour avoir pendant votre voyage l'assistance francophone 24/7 et des réductions dans des dizaines d'établissements avec notre Carte Premium.

À 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 !!!