N°15

VOYAGE VOYAGE

Immersif. Expérimental. Local

Monterrey
Belize
Costa Rica
Pérou
Chili
Buenos Aires

SUR LA ROUTE PANAMÉRICAINE



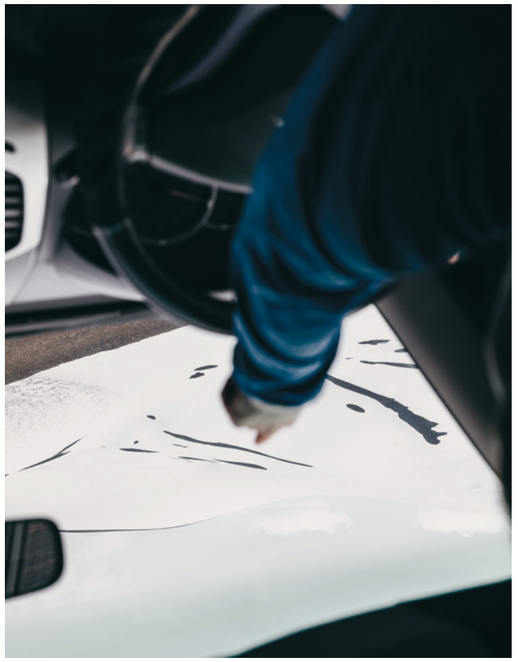
L 12083-15 S - F: 12,00 € - RD

voyagevoyagemagazine.com

Entre la cordillère et l'océan, le Chili

Texte Fabien Guyon + Photos Fabien Voileau

Une route de gravier nous prépare à l'ascension vers le plateau de Batea Mahuida. Carlos, notre chauffeur, appuie sur l'accélérateur du 4x4. Une fumée de poussière s'engouffre par les fenêtres ouvertes et remplit le véhicule. Le morceau *Final* de Los Jaivas – Le Led Zeppelin chilien – passe à la radio. Nous arrivons au sommet avec un point de vue à 360° sur huit volcans : des couleurs ocre, un paysage minéral sur fond neigeux avec des airs de bout du monde. Nous sommes à la frontière argentine avec vue sur les lacs de Moquehue et Aluminé. C'est en se retournant que l'on comprend la limite d'un pays, cette mince bande de terre courant sur 4 300 km pour une largeur moyenne de 180 km de large, traversée par la cordillère des Andes avec son littoral face au Pacifique. Nous voici au Chili.







Notre vol de Santiago à Temuco nous mène à l'aéroport de la Araucania. La troisième ville chilienne s'ouvre sur les portes de l'Araucanie. Cette région du centre sud du Chili est le fief des Mapuche, une communauté autochtone présente sur ces terres depuis plus de douze mille ans, bien avant la colonisation espagnole et l'invasion inca.

On traverse Lautaro, le fief des guerriers mapuche, sur la route panaméricaine. Malalcahuello est un village de montagne à 972 m de hauteur dans la précordillère des Andes, dans la province de Malleco. On pose nos valises au Endémiko sur le bord de la route 181 avant de retrouver notre guide, Antonia. Cette monitrice de ski, qui a grandi à Santiago, habite désormais à Temuco. Elle nous fait chausser des crampons pour gravir la montagne de Lonquimay et pour en découvrir les différents angles. La station de Corralco et ses pistes sont désertes. Nous allons atteindre le cratère de Navidad les pieds dans la neige. Sa dernière éruption a eu lieu en 1988, forçant les communautés mapuche locales à déménager. Le paysage est lunaire et minéral. Le sol aux couleurs de lave noire contraste avec la neige. Il va falloir redescendre rapidement car le sol commence à givrer avec la tombée de la nuit. On s'arrête pour dîner au restaurant Mya à Malalcahuello pour déguster un ceviche de truite aux piments avant de rejoindre notre lodge pour notre première nuitée en Araucanie.

L'Araucanie tient son nom des araucarias, ces arbres millénaires spécifiques de la région.
Ce sont des conifères aux feuilles en aiguille ou en écaille triangulaire qui leur donnent un aspect de branches de cactus. Nous sommes dans l'unique endroit où trouver cette variété sur le globe. Leurs pignons longilignes sont comestibles quand ils sont cuits et consommés par la communauté mapuche.

À Icalma, nous faisons notre première rencontre avec les Mapuche, plus exactement dans la communauté Quinquén qui vit dans cette région montagneuse. Notre déjeuner dans la ruka de Carlos Catrileo est prêt. Une cazuela de poule aux pignons d'araucarias – autrement dit, un bouillon de poulet. On le saupoudre de merken, un condiment à base de piment rouge. Puis, on découvre l'habitat traditionnel mapuche, la ruka. Sa structure est de bois, de forme ronde avec des toits en zinc. Ses portes sont tournées vers l'ouest pour laisser entrer les énergies du soleil le matin, et vers l'est pour chasser les mauvaises ondes. Le sol est en terre, un foyer central est creusé pour accueillir une cheminée où l'on cuisine, où l'on partage les moments en famille, mais aussi où l'on prend les décisions importantes.

Dans un instant solennel, Carlos nous raconte les croyances mapuche et nous transmet un message dans la pure idéologie mapuche : « Il faut prendre soin de notre planète. » Sa religion est fondée sur le culte des esprits et le respect total de la nature. C'est un animisme de type chamanique porté sur les éléments et leur force. Les Mapuche représentent 4 % de la population chilienne. Ces peuples guerriers ont combattu les Espagnols pendant trois cents ans. Chaque année, des cérémonies sont organisées avec des codes et des règles précises. Il faut y être invité et participer aux rites, et il est interdit de prendre des photos ou de filmer l'événement.

On quitte Icalma vers l'ouest pour continuer à découvrir les paysages d'Araucanie. Aux bords du lac Galletué, on aperçoit des flamants roses. Notre guide est surpris. Il ne les a encore jamais vus ici. En chemin vers Melipeuco, on traverse une forêt d'araucarias. On croise la cascade de Truful Truful au cœur des roches volcaniques. Melipeuco est sillonnée par une artère centrale avec ses cafés et bars de part et d'autre. On s'arrête dans un snack pour un sandwich avant de s'engouffrer dans le parc national de Conguillío. Une voie de lave scénique nous mène jusqu'à une forêt d'araucarias millénaires avec un chemin de randonnée.

Le volcan Llaima apparaît régulièrement en toile de fond. Puis on croise les lagunes Arcoiris et Verde qui révèlent leurs couleurs arc-en-ciel et vertes, avant d'atteindre le lac Conguillío, le plus grand et le plus ancien, nourri par un glacier.

Après une journée sur les routes et les paysages variés d'Araucanie, on élit domicile à la Baita Conguillío. Avec son allure élégante, Isabel Correa nous raconte ce lieu en dégustant sa crème brûlée. D'une simple cabane dans les années 90 pour le plaisir de sa famille, la fondatrice a eu le besoin de sublimer cet environnement au cœur du parc. Un bâtiment en bois – avec neuf chambres et neuf lodges – a été érigé, puis un chalet central plus tard pour accueillir les invités autour de larges tablées. Ici, elle veut que les gens se sentent comme dans une grande famille. Conçu par les cabinets Gubbins Arquitectos et Polidura + Talhouk Arquitectos, le Lodge La Baita Conguillío est construit avec du bois indigène et s'insère respectueusement dans l'environnement vierge qui l'entoure.

François nous reçoit à Curarrehue, une boina vissée sur la tête. Ce béret local oversized en tricot est typique de Patagonie. Curarrehue se situe aux portes du parc national Villarrica où 70 % de la population est mapuche. Ce Français, originaire du Limousin, est tombé amoureux de Fabiola, une femme mapuche. Il s'est intégré à la communauté. Quand sa fille Clarisse rentre de l'école, on l'entend parler en français et en mapudungun, la langue mapuche. Le couple vit sur l'un des sept hectares d'Alejandro, le chef local et le père de son épouse.

Sur cet îlot au cœur d'un marais, il a construit sa demeure et élève des canards. Il fournit les magrets et du foie gras aux restaurateurs de la région sous le nom de Granja Chankin.

On traverse un pont pour accéder à Ruka Trankurra (qui se traduit en anglais par Rolling Stone). La mère de Fabiola, Benita, passe son temps à y cuisiner. Ce lieu où elle reçoit ses sept enfants et toute la famille s'est transformé en restaurant. On peut y déguster des spécialités mapuche uniquement sur réservation. Elle nous sert un pisku – un plat de blé nettoyé dans la cendre et cuit dans un bouillon de légumes – puis des fraises du jardin au sirop.

À l'ouest de Temuco et en direction de la côte Pacifique, les araucarias laissent place à des forêts d'eucalyptus et de pins. La rencontre avec la communauté mapuche Lafkenche, qui vit près de l'océan, se fera entre le Pacifique et la zone humide de Monkul.

Coiffée d'un foulard de soie bleu, d'une cape noire et de bijoux mapuche, Estella nous accueille au sommet d'une dune. Elle nous a préparé un rituel Lafkenche où nous allons verser de l'eau d'une cruche à la terre avant de la partager.

En 1960, la région de Monkul a connu un tsunami qui a recouvert une partie de la terre et créé une zone humide donnant naissance à une nouvelle biodiversité de faune et de flore. Des oiseaux migrateurs y ont trouvé un habitat naturel. Les autochtones vivent aujourd'hui avec cet écosystème modifié. On y déterre de nombreux vestiges, des céramiques, des coquillages et même des rukas qui ont été enfouis lors de ce tsunami.

Pour parvenir à la ruka d'Estella, une balade à cheval parmi les dunes de lupins jaunes est nécessaire, l'accès étant limité pour les véhicules. Un déjeuner traditionnel est servi dans sa ruka au toit de chaume avant de nous faire découvrir sa réserve. Ekos del Monkul met en valeur le patrimoine mapuche local. Des cabanes écologiques accueillent les hôtes dans la communauté Lafkenche et celle-ci invite à s'initier à la biodiversité de Monkul. Des activités autour de l'observation des oiseaux sont proposées, et les infrastructures ont été imaginées pour mettre en exergue l'écosystème.



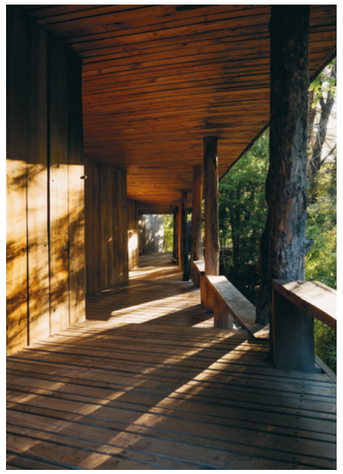












D'une simple cabane dans les années 90 pour le plaisir de sa famille, Isabel Correa a eu le besoin de sublimer la Baita Conguillío au cœur du parc. Un bâtiment en bois avec neuf chambres et neuf lodges a été érigé d'abord, puis un chalet central plus tard pour accueillir les invités autour de larges tablées. Ici, elle veut que les gens se sentent comme dans une grande famille.





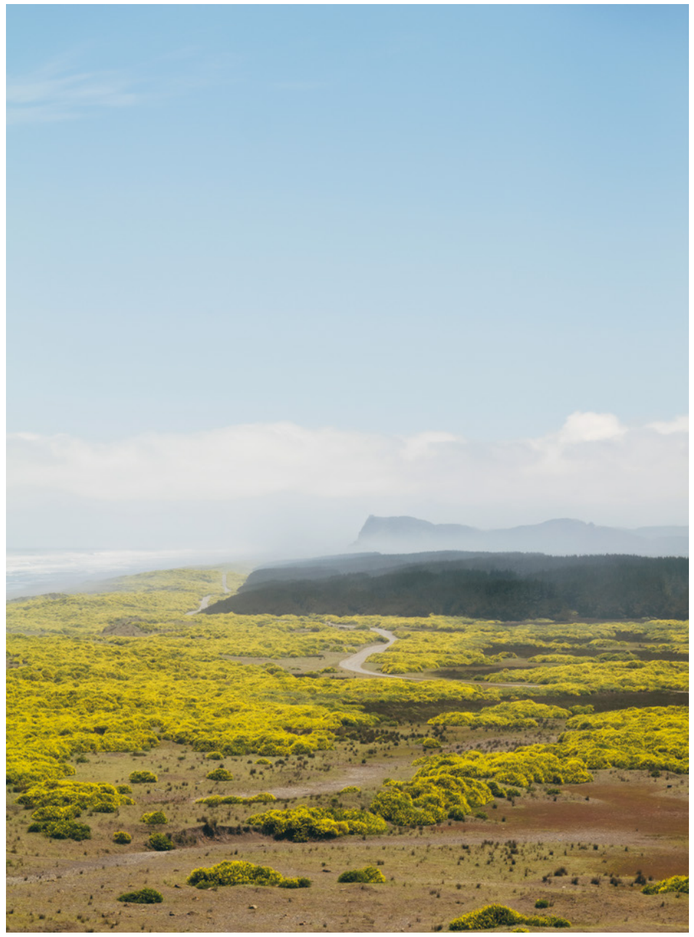
Curarrehue se situe aux portes du parc national Villarrica où 70 % de la population est mapuche. Alejandro est un des chefs de la communauté locale. Ruka Trankurra, le lieu où sa femme reçoit, s'est transformée en restaurant.











La rencontre avec la communauté Lafkenche se fera au bord de l'océan Pacifique et de la zone humide de Monkul. Pour parvenir à Ekos del Monkul, la ruka d'Estella, une balade à cheval parmi les dunes de lupins jaunes est nécessaire.



LE Chili est un trait d'union de l'Amérique du Sud et de sa diversité. Il s'étend du désert le plus aride au monde, Atacama, jusqu'aux panoramas de glaces éternelles de Patagonie. Ses frontières s'étirent du Pérou au cap Horn. Si le pays est jeune – la déclaration d'indépendance de l'Espagne date de 1818 –, on distingue une identité chilienne, avec ses influences hispaniques, mais on ressent aussi la présence des communautés indigènes depuis des siècles, comme les Incas ou les Mapuche, ce peuple indépendant qui résiste et que nous avons rencontré en Araucanie.

Des hamburgers et des hot-dogs sont servis dans les stations-service. On se sent sur le continent américain, les deux bandes jaunes de la route panaméricaine au sol en faisant foi.

Notre chauffeur de taxi, Guillermo, est loquace. Il nous assure que nous allons goûter le meilleur vin au monde, le chilien, le fameux. Puis il nous demande de quel pays nous sommes originaires.

Le Chili est le premier exportateur de vin du continent américain. Situés à 45 minutes de Santiago, le vignoble Santa Rita et l'hôtel Casa Real sont au cœur de la Maipo Valley, une région reconnue pour la fabrication des cuvées les plus prestigieuses d'Amérique latine. Le vignoble de Santa Rita siège sur un domaine de 40 hectares datant de 1880. Une calèche nous emmène faire le tour de la propriété, avec ses ronds-points et sculptures inspirés des jardins italien, français et anglais.

Notre hôte, Juan, ouvre le livre d'or de la Casa Real sur un témoignage en français : « Là, tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté. » Cette citation de Baudelaire a été manuscrite par notre première dame il y a une semaine, Brigitte Macron, de passage en voyage diplomatique dans cet hôtel de la Maipo Valley. On s'installe au restaurant Doña Paula pour déguster un verre de carménère, issu du cépage disparu en France, qui fait aujourd'hui la réputation du vin chilien, et l'on savoure un assortiment de fruits de mer… avec un verre de rouge donc. Dans ce lieu qui mélange tourisme et traditions, on est transportés dans un voyage civilisationnel au museo Andino qui raconte l'histoire du Chili à travers une collection d'art précolombien et ce, au cœur des vignes. Une collection ethnographique de 3 000 pièces expose l'art des cultures andines, d'Arica, de San Pedro ou des Mapuche afin de comprendre le contexte historique de la région.

Nous sommes de retour à Santiago. Ce matin, l'ascension de San Cristóbal dévoile les collines urbaines de la ville. La capitale suscite l'envie de s'élever pour admirer la skyline, ce bassin entouré d'une gigantesque chaîne montagneuse, la cordillère des Andes.

Ce dimanche est une journée électorale. Les rues de Providencia sont désertées. Ce quartier résidentiel gravite autour du Costanera Center et de la Gran Torre Santiago, un gratte-ciel qui s'impose dans le centre financier. On l'aperçoit même du toit-terrasse de notre hôtel, The Singular, avec les sommets monumentaux en arrière-plan.

The Singular se situe dans le barrio Lastarria, le centre culturel de Santiago, mais aussi le pôle le plus touristique de la ville : des cinémas, des théâtres, le musée des Beaux-Arts, des restaurants et des bars entre la colline Santa Lucía et le Parque Forestal, l'un des plus beaux parcs de Santiago. Dans ce centre-ville, les bâtiments des années 50 et 60 révèlent une architecture captivante proche des constructions modernes de notre French Riviera.

On commande un pisco sour. La serveuse nous assure que nous avons fait le bon choix : c'est la boisson nationale (n'en déplaise aux voisins péruviens). Notre premier cocktail est à base de pisco, une eau-de-vie de vin obtenue par distillation du raisin ; « sour », en référence à l'acidité du citron vert et l'amertume de son zeste mis dans le blender. Une goutte de sirop de sucre de canne, un blanc d'œuf, on finit par le garnir d'un trait d'Angostura bitter. À déguster avec modération… avant d'aller dîner chez Bocanáriz, une table servant les meilleurs vins chiliens.

Santiago, c'est une esthétique coloniale traditionnelle aux influences hispaniques. Dans l'ouest de la ville, le Pasaje Adriana Cousiño révèle des bâtiments néo-romantiques colorés, édifiés en 1920 pour loger les classes moyennes. Une rangée de palmiers crée un jardin central, un style de construction qui privilégie le voisinage et la communauté. On s'arrête en chemin au Café Cité, porte d'entrée de la Casona Compañia, un espace collaboratif avec des bureaux, des salles de yoga et un rooftop d'où profiter d'une vue sur le quartier. En approchant du marché central, on suit les pas d'un mariachi déambulant avec son ampli sur roulette. On découvre les étals sur un air latino.

Après un café chez Singular Coffee Roasters, on dépasse le centro historico et la plaza de Armas, avec sa monumentale cathédrale métropolitaine. Sur cette grande artère saillante flotte un gigantesque drapeau chilien. On distingue ses deux franges, rouge et blanche, et son carré bleu où se trouve son étoile solitaire blanche.

Jacinta nous reçoit dans sa maison-atelier de Las Condes, un quartier résidentiel où de nombreux artistes vivent. Le garage a été aménagé en atelier où sont réservés des workshops d'initiation à la céramique. Il y a dix ans, quand son père meurt, Jacinta Valenzuela est désespérée. Elle décide de suivre son premier cours de céramique. Elle trouve un espace de calme et de recueillement dans cette activité pour se reconstruire. De cette expérience naît sa marque, Negraypunto. Aujourd'hui, ses réalisations sont vendues dans sa boutique de Providencia, et elle assure la direction créative pour un label américain. Ses inspirations viennent de l'artisanat japonais et du wabi-sabi. Sa collection permanente propose des vases, des candélabres ou des corbeilles à fruits, dans des matières brutes non vernies ; comme un retour à l'essence de la céramique et de la terre.

Le meilleur moyen de découvrir le Chili est certainement de louer un van. Drive Patagonia vous propose d'arpenter le pays du désert d'Atacama jusqu'à Torres del Paine, à bord d'un van aménagé. Nous récupérons notre minivan Chevrolet N300 blanc avec son espace salon organisé à l'arrière, transformable en lit double.

Notre trajet de Santiago aux plages du Pacifique nous mène sur la route de Matanzas. On marque une halte à Pomaire, ce petit village de la région de Melipilla est réputé pour servir le fameux pastel de choclo, un gratin avec une farce à base de viande et d'oignon, comme celle de l'empanada, sur laquelle on ajoute du poulet et de l'œuf dur, puis une couche de purée de maïs tendre agrémentée de basilic.



Situés à 45 minutes de Santiago, le vignoble Santa Rita et l'hôtel Casa Real sont au cœur de la Maipo Valley.















Ce matin, l'ascension de San Cristóbal dévoile les collines urbaines de la ville. La capitale suscite l'envie de s'élever pour admirer la skyline. Santiago, c'est une esthétique coloniale traditionnelle aux influences hispaniques mêlée aux bâtiments des années 50 et 60. En approchant du marché central, on suit les pas d'un mariachi déambulant avec son ampli sur roulette. On découvre les étals colorés sur un air latino.













Une tiny house sur le pacifique,

Maralto Matanzas

Matanzas est un petit paradis balnéaire. Cette modeste ville à 2h30 de Santiago se situe dans la région de Navidad. Nous sommes à quelques kilomètres de Pichilemu, le spot de surf par excellence au Chili. Les plages de sable gris, le temps venteux toute l'année en font un lieu privilégié pour les sports de glisse toute l'année. Dans le village de Matanzas, on fait des emplettes au supermarché – qui vend des vins de la région – avant de rejoindre La Lobera, un beach club sur l'océan. C'est à un kilomètre au sud sur la colline Lagunilla que se situent les tiny houses. Ces deux cabanes de bois de 20 et 25 m² s'érigent sur un terrain extrêmement pentu. Elles ont été imaginées par le cabinet d'architectes Croxatto & Opazo en 2018. Le projet est né comme un lieu de villégiature sur la côte. Au rez-de-chaussée, le salon incorpore la cuisine et la salle de bains pour optimiser l'espace. La chambre principale, en mezzanine, est accessible par une échelle. La porte d'entrée peut s'ouvrir pour créer un espace ouvert sur la large terrasse. La Loica et La Tagua portent le nom d'espèces d'oiseaux originaires de la région. Ce soir, nous dormons dans la plus petite des deux. On est à 80 mètres au-dessus de l'océan et de la Lobera, une masse rocheuse où se posent régulièrement des lions de mer. On passe les dernières heures de la journée à observer l'horizon de la grande baie vitrée faisant face au Pacifique. On savoure une Austral, la bière locale, sur la terrasse au son du va-et-vient des vagues.

@ m a r a l t o _ m a t a n z a s

CHILE EXCEPCIÓN

Pour notre expédition au Chili, nous avons été accompagnés par Chile Excepción. Avec 18 ans d'expérience sur le terrain, Chile Excepción nous a fait découvrir l'Araucanie avec un itinéraire sur mesure centré autour du mieux voyager, notamment avec des rencontres avec les locaux et la communauté mapuche. Faisant partie du groupe Voyages Excepción, ce réseau d'agences locales et francophones est le spécialiste du voyage sur mesure proposant des séjours authentiques et hors des sentiers battus au Chili et dans plusieurs pays d'Amérique du Sud. Leurs formules comprennent l'accueil et le briefing autour d'une carte et incluent les hébergements, les véhicules, les guides et le suivi pendant tout le parcours.

www.chile-excepcion.com





HOTEL CASA REAL

Un hôtel et un vignoble à 45 minutes de Santiago.

€€€ / Alto Jahuel, Buin, Chili
@hotelcasarealcl @santaritawines

THE SINGULAR SANTIAGO

Un boutique-hôtel élégant du quartier de Lastarria.

€€ / Merced 294, Santiago
@thesingularsantiago

CAFÉ CITÉ

Un coffee shop qui cache un hub culturel à Santiago.

€ / Compañia de Jesús 2820, Santiago
@cite.scl

NEGRAYPUNTO

La marque de céramique ultra-désirable de Jacinta Valenzuela.

€€ / Alonso de Córdova 221, Vitacura
@negraypunto

DRIVE PATAGONIA

Pour partir en road trip au Chili à bord d'un van aménagé.

€€ / Alberto Henckel 2308, Providencia
@drivepatagonia

LA BAITA CONGUILLÍO

Un écolodge en plein cœur du parc Conguillío.

€€ / Melipeuco
@la_baita_Conguillío

RUKA TRANKURRA

Découvrir la gastronomie mapuche dans la maison de Benita à Curarrehue.

€€ / Granja Chankin, Curarrehue
@ruka.trankurra
@granja.chankintrankurra

EKOS DEL MONKUL

Des cabanes écologiques pour découvrir la biodiversité de la région de Monkul.

€€ / Carahue
@ekosdelmonkul