



Lucmabamba

SUR LA ROUTE DU CAFÉ

Voyager, apprendre, être accueilli en toute simplicité et partager des moments vrais et chaleureux, dans un cadre enchanteur, à deux pas du Machu Picchu. Une expérience inoubliable !

Adolescente, je rêvais déjà d'aller au Pérou. J'ai toujours été attirée par ses paysages grandioses et sa culture inca, si riche, si forte. Vingt ans plus tard, quand vint une opportunité, en route ! Mère et fille, nous partons pour le Pérou.

Cuzco, ville mythique Première journée à Cuzco. Je revois encore la place d'Armes, si animée, la majestueuse cathédrale entourée de ruelles étroites, la pierre aux 12 côtés. Jenny, notre guide, nous accompagnera tout le long du séjour. Toujours souriante et agréable, elle nous

raconte l'histoire de la ville, les anecdotes, nous montre les serpents taillés dans la pierre. Elle nous explique qu'au Pérou, trois mondes coexistent : le monde du dessous représenté par les serpents, le monde du dessus personnifié par le condor et le monde d'ici, avec le puma. Des femmes habillées de longues jupes colorées portent un grand sac à provisions dans le dos et, de leur grand chapeau noir, s'échappe une longue tresse. Le marché de San Pedro est rempli de tissus très colorés, de viandes et pommes de terre déshydratées, de maïs multicolores et de nombreux fruits exotiques. On dé-

L'ambiance est exotique : dans la chaleur humide, nous entendons au loin des perroquets et même des cigales

improvisée pour le sauver, suivie d'une pause déjeuner. Nous entamons la descente et, peu à peu, les nuages se dégagent. L'ambiance devient plus tropicale, le paysage plus vert. En bas de la montagne, nous longeons la rivière Urubamba et croisons toujours plus d'arbres fruitiers. La forêt tropicale que nous traversons compte beaucoup de bananiers et de petites guinguettes vendent les récoltes : bananes, mangues, avocats, ananas. L'ambiance est exotique : dans la chaleur humide — il doit faire 25 °C — nous entendons au loin des perroquets et même des cigales.

Lucmabamba, notre lieu de séjour Après six heures de route, nous roulons encore une heure sur un chemin de sable bordé de bananiers, le long de la rivière Urubamba, avant d'arriver à destination : Lucmabamba, petit hameau isolé à 2000 m d'altitude, noyé dans la verdure, à quelques heures de marche du Machu Picchu. Tout est fleuri, les poules se baladent en liberté. Enrique, producteur de café. Teófila, sa femme, et Sonia, sa belle-fille, nous accueillent par un goûter composé de manioc, d'un avocat géant, de miel et de café, produits sur place. Nous allons vivre quelques jours dans cette famille chaleureuse et souriante et apprendre à récolter le café. Ce soir, nous découvrons les lieux, faisons connaissance avec la famille avec qui nous partageons notre premier repas. Johani, la fille de Sonia, a cinq ans.



Chemin de sable, entouré de bananiers, juste avant d'arriver chez Enrique

En pleine cueillette du café : il s'agit de sélectionner les graines rouges et bien mûres

guste ici des jus de tous fruits, délicieux. Nous achetons des feuilles de coca : à 3400 mètres d'altitude, mâcher ces feuilles revigore contre le mal d'altitude et apaise estomac et tête.

En route pour la vallée Sacrée Nous quittons le "nombril du monde" en taxi, direction la vallée Sacrée. La route s'engage dans des paysages grandioses. Nous passons par le col Malaga à 4316 m, hélas enfoui dans les nuages. Ça monte, ça descend, ça tourne à droite, à gauche. Le taxi a l'habitude de cette route, nous moins... Notre estomac souffre ! Pause





L'ambiance est très conviviale, simple et vraie. La nuit tombe vite ici, ce qui nous va bien : nous ne sommes pas encore remises du décalage horaire !

Réveil magique Les perroquets sifflent perchés non loin de la chambre. J'ai toujours rêvé de cette ambiance exotique, chaude et chaleureuse. Ici, tout est calme et apaisant, nous prenons le temps. Le temps de vivre, le temps de savourer, d'apprendre, loin des tumultes de la vie. Premier petit déjeuner avec la famille. Même menu qu'au goûter, avec le bon café de la maison et des bananes cuites. Le lieu est simple et rustique. Le sol est en terre cuite et des fenêtres sans vitre donnent sur la montagne bien verte. Enrique et Teófila ont créé cette ferme et cultivent le café depuis de nombreuses années, comme le fait encore le père de Enrique, à 92 ans, un peu plus haut. Ils cultivent également du manioc et des avocats que nous irons chercher plus tard dans la montagne. La maman de Teófila, très souriante et emplie de douceur, vient nous saluer. Elle ne parle que quechua.

Bio, durable, équitable Enrique nous explique qu'il cultive trois types de café : Arabica, Bourgon et Catimore. Il les commercialise via la coopérative locale avec d'autres producteurs

locaux et attache beaucoup d'importance à la qualité. Tout est bio, durable et équitable. Allez, c'est parti, nous voilà juste en-dessous de la maison avec notre sac pour récolter les graines bien rouges qui sont les plus mûres. Elles ont la taille de petites cerises. Nous sommes en novembre, à la fin de la saison du café, mais la cueillette est bonne, quand même. Comme elle est destinée à la maison, nous mélangeons les trois variétés. Après quelques heures de récolte, nous plongeons les graines dans un seau d'eau et retirons toutes celles qui flottent. Nous les laissons ensuite fermenter dans un bac jusqu'au lendemain.

Cueillette du manioc en forêt L'après-midi, pendant que nos graines de café fermentent, nous partons dans la forêt tropicale récolter du manioc et des avocats dans leurs plantations. Comptons une heure de marche en pleine nature ! Il fait chaud et humide, avec de courtes averses bien chaudes par moment. Je savoure mon bonheur ! Notre chemin est bordé d'orchidées, de physalis, de Cantuta (fleur nationale du Pérou) et de nombreuses autres espèces exotiques. Nous croisons des colibris. Pour la première fois, je découvre un arbre de citronnelle : nous prenons les fruits, les frottons contre nos mains. Quel parfum ! Les oiseaux exotiques et les cigales se font entendre. Enrique nous dit

que, parfois, il aperçoit des traces d'ours mais il est très rare de les voir. Nous ramassons les racines de manioc plantées sur un sol escarpé, ainsi que de gros avocats. Ça y est, je me crois à Koh Lanta ! Puis, nous passons devant les ruches de Sonia qui fait partie d'une association locale de femmes pour commercialiser son miel. La cueillette faite, nous repartons en sens inverse. La pluie se fait un peu plus forte mais ajoute à la magie du lieu. Le jour tombe vite et nous finissons notre marche de nuit, accompagnés par toutes sortes de bruits d'animaux !

Instants privilégiés Au dîner, chacun raconte ses anecdotes. C'est convivial, enrichissant et chaleureux. Nous nous sentons vraiment privilégiés de partager ces moments avec la famille en toute simplicité. Une vraie expérience humaine. Sonia raconte que Johany va à l'école à pied à 30 minutes d'ici ; à 5 ans elle sait déjà compter jusqu'à 10, et apprend à lire et à écrire. Elle nous montre son cahier d'écriture et ses dessins. Sur un de ses dessins, le croissant de lune est horizontal comme si la lune nous souriait, à la différence de notre croissant de lune occidental qui est vertical. Johany est fier de nous montrer sa trousse *Reine des neiges*... Eh oui ! même ici, dans ce hameau isolé au fin fond du Pérou, nous chantons en chœur "*libérée délivrée*", mais en espagnol !

Sur le balcon des Incas Ce matin, pour notre troisième jour, retour à la mission café commencée la veille. La fermentation des graines a permis d'enlever la fine pellicule qui les entoure. Il suffit de les remettre dans l'eau et de frotter doucement pour que cette pellicule s'en aille. Une fois frottées, lavées et triées, les graines sont étalées au sol pour qu'elles sèchent au soleil le reste de la journée.

L'après-midi, nous partons pour une randonnée de plusieurs heures sur le balcon des Incas. Objectif : apercevoir le Machu Picchu de l'autre côté de la vallée. J'en frémis d'impatience ! Après une marche de trois heures dans la végétation luxuriante au son de la nature, de la rivière en bas et des oiseaux, nous arrivons au sommet. Plus que quelques minutes et nous allons apercevoir le Machu Picchu ! J'ai tellement hâte ! Nous traversons une petite jungle luxuriante et humide avec de nombreuses lianes et d'arbres couverts de mousse. Magique ! Puis le site en ruine de Llaqtapata se découvre sur fond de paysage impressionnant, ouvert à 180°. Tout d'abord, des nuages... Puis la vue se dégage et le Machu Picchu se dévoile devant nous. Instant grandiose ! Plus de bruit, comme si le monde s'arrêtait pour nous laisser nous imprégner de ce lieu sublime. Grâce à nos jumelles, nous contemplons la citadelle inca,

Enrique cultive trois types de café : Arabica, Bourgon et Catimore et attache beaucoup d'importance à la qualité

1. De la feuille à la graine, Enrique explique les étapes du café
2. Cueillette du café
3. On nettoie et trie les graines avec Enrique et Jenny
4. Après la cuisson, Teófila met les graines à refroidir avant de les mouler
5. Graines séchées
6. Différentes étapes de la cueillette au café



le Pérou



**Nous vivons
comme un cadeau le fait d'être
sur notre montagne,
en communion parfaite
avec le site et la nature**



7. Vue sur le Machu Picchu de Llaqtapata, on aperçoit la citadelle et le célèbre mont Huayna Picchu.

8 et 9. Sur le balcon des Incas

10. Pause photo devant les différentes étapes du café

SUR LE WEB

<https://judicaelle-baron.fr>

Judicaelle

EN SAVOIR PLUS

Cette rencontre avec Enrique et sa famille a été rendue possible grâce à l'agence de voyage solidaire "Double Sens" à Paris, mais surtout Casas del Perú <http://casasdelperu.com/> réseau de chambres d'hôtes vraiment chouette, basé sur l'humain, la rencontre et une vraie charte éthique.

le Huayna Pichu et le Machu Picchu. Nous pouvons même apercevoir les visiteurs déambuler sur le site. Nous vivons comme un cadeau le fait d'être sur notre montagne, en face, seuls devant ce spectacle, en communion parfaite avec le site et la nature. Moment très fort et tant attendu, intense et inoubliable ! Je pourrais rester des heures ici en contemplation... Tout en admirant la vue, nous dégustons notre pique-nique, savourons encore un moment cette ambiance, puis allons découvrir les ruines et l'histoire de Llaqtapata. Dans quelques jours, nous serons là-bas, en face, et déambulerons parmi d'autres touristes le long de la citadelle.

Fières de notre travail C'est notre dernier jour dans la plantation. Après avoir récupéré les graines de café séchées au soleil, nous les trions encore une fois et les passons dans une machine. Une fois prêtes, nous déposons les graines dans un faitout en céramique, sur feu vif et nous allons tourner pendant vingt minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent marron foncé. On fait nos muscles en même temps ! Nous allons ensuite les mouliner et ça y est, le café est prêt à déguster et à emballer. Nous sommes fières de notre travail !

Nous profitons de notre dernière après-midi en ce lieu hors du temps pour découvrir avec Sonia et Johany les eaux thermales de Cocalmayo. Dans une eau riche en minéraux et naturellement chaude, à 35 °C, entourées des montagnes, baignées par le son de la rivière Urubamba toute proche, nous reposons au cœur d'un paysage époustoufflant.

La lune nous sourit Après cet après-midi ressourçante, voici notre dernier dîner avec la famille. Les plats préparés, tout le long de ce séjour, sont à base de riz accompagnés de viande et souvent agrémentés de coriandre. C'est toujours très bon et parfumé. Nous avons aussi goûté la *chicha morada*, boisson à base de maïs violet, ananas, pommes, cannelle et clou de girofle. Ce soir, les discussions vont bon train. On parle foot (eh oui ! la France a éliminé le Pérou à la Coupe du monde), mais aussi de nos familles, de nos habitudes. Chaque moment passé avec la famille a été chaleureux, simple et authentique. Au-delà de l'apprentissage de la récolte du café et des randonnées, le séjour chez Enrique a été avant tout une formidable rencontre humaine avec une tout autre culture. Demain nous partons vers le Machu Picchu, puis vers le lac Titicaca, à la rencontre des lieux et des gens. Je rêvais de ce voyage depuis toujours et je n'ai pas été déçue : paysages, culture, habitants, tout m'a semblé tellement beau et magique. Ce soir, j'aperçois, dans le ciel, le croissant de lune dessiné par Johany, à l'horizontale. La lune nous sourit.

Texte et photos Judicaëlle Baron (22)