



Voyage **Spécial Dakar 2017**



Ses eaux frissonnent à 3 812 mètres
et inspirent tous les superlatifs : plus grand lac
d'Amérique du Sud, plus haut lac navigable
au monde... Quelque part, au milieu de ses remous,
la frontière avec le Pérou. Mais, s'il partage
ses rives entre deux pays, c'est en Bolivie qu'il offre
son visage le plus authentique.



Bolivie **LE LAC VERTIGINEUX**

Perché au pied des montagnes dans l'ouest de la Bolivie, le Titicaca offre des points de vue exceptionnels. Si près du ciel et de la cordillère Royale, qui le toise de plus haut encore. Majestueux.

À UNE HEURE DE BATEAU DE COPACABANA, L'ÎLE DU SOLEIL DÉROULE UN SPECTACULAIRE SENTIER À FLEUR DE RELIEF



(1) Sur l'île du Soleil, aucune voiture. Une plongée dans un monde rural traditionnel où les habitants vivent de l'agriculture, de la pêche et de l'artisanat. (2) La côte est semée de criques et de villages de pêcheurs. (3) Bateau traditionnel en roseau utilisé pour la pêche à la truite, que l'on cuisinera avec du riz et des pommes de terre. (4) Sur l'île du Soleil, les auberges rustiques offrent une vue imprenable. (5) Un jeune paysan. Presque tous les habitants parlent espagnol, mais chaque communauté a sa propre langue. La principale ethnie est celle des Aymaras.

La beauté coupe le souffle, littéralement. Accéder à ses berges fait forcément chavirer le voyageur, étourdi par l'altitude. C'est pourtant en fin de voyage, après s'être adapté, en principe, par paliers aux folles altitudes de la Bolivie, que l'on découvre Copacabana, principale ville et point d'entrée du lac Titicaca. Elle se situe sur une presqu'île, à trois heures de voyage de La Paz, la capitale. À partir de là, les voyageurs quittent le bus pour effectuer les derniers kilomètres par voie navigable, premier tête-à-tête avec les eaux du lac.

À Copacabana, près de la basilique à l'imposante blancheur coloniale, des habitants en tenue traditionnelle bariolée se pressent, surtout le week-end : grand lieu de pèlerinage du pays, le sanctuaire accueille les Boliviens qui viennent faire bénir leur voiture selon des croyances mêlant légendes indiennes et catholicisme. Le soir, tambours, trompettes et chants résonnent dans les rues au rythme des fêtes improvisées par les riverains.

Autre splendeur du Titicaca : ses paysans coiffés de chapeaux dont la forme varie selon leur village. Le long du littoral, des charrues et des bœufs, des

pêcheurs qui partent traquer truites, ispis, carachis ou surubis, poissons charnus du Titicaca. Ces terres encore préservées du tourisme international sont un régal pour les contemplateurs et les photographes.

Les collines bordant le village promettent d'agréables marches de deux heures environ. Les habitants, acclimatés, tracent la route bien plus rapidement que les visiteurs, essouffés par l'altitude. Sur le chemin, des sites incas témoignent des habitats et lieux de culte de l'époque précolombienne. L'effort se trouve récompensé par le coucher de soleil plongeant dans le lac, à la fin du sentier dit du Chemin-de-Croix. À l'horizon se dessinent les cimes enneigées de la cordillère Royale, à 6000 mètres, la tête dans les nuages.

Dépourvue d'électricité et d'Internet, à une heure de bateau de Copacabana, l'île du Soleil est suspendue dans le temps. Elle déroule un spectaculaire sentier à fleur de relief, pour trois heures de randonnée du nord au sud, ou inversement. Une vue merveilleuse s'offre sur les criques et villages de pêcheurs. En contrebas, les ruines incas de Chincana. De retour de l'autre côté de la rive, il faut trouver le village de Santiago de Huata, où un groupe de villageois emmène le visiteur en catamaran pour mieux admirer ces eaux à l'altitude insolente.

FLORA GENOUX



Adresses **BONS PLANS** COMMENT Y ALLER ?

Vols A-R Paris-La Paz, avec escale, à partir de 1000 €, La Paz-Copacabana en bus (compter env. 10 € l'aller-retour en 3 h).

QUAND Y ALLER ?

Au **printemps** (septembre-novembre) ou à l'**automne** (mars-mai), où il fait 20 °C le jour. L'été (décembre-février) marque la saison des averses et l'hiver (juin-août) est très froid.

OÙ DORMIR À COPACABANA ?

Hôtel La Cupula. Au pied d'une des collines de la ville, chambres avec vue sur le lac. Environ 37 €, chambre double. hotelcupula.com

Hôtel Rosario Lago Titicaca Architecture coloniale et chambres avec vue sur le lac. 95 € la chambre double. hotelrosario.com/lago-titicaca

AVEC QUELLES AGENCES PARTIR ?

Tierra Latina. L'agence française spécialisée dans le séjour chez l'habitant propose des séjours complets en Bolivie et dans les pays voisins, avec excursion au lac Titicaca (sur 1 à 3 jours, avec guide, de 310 à 625 € par pers.). tierra-latina.com

Bolivia Excepcion.

Séjours sur mesure par cette agence française qui veille à éviter les circuits trop touristiques. Excursion à la journée ou séjours de 4 jours sur le lac Titicaca, avec guide, 285 € env. par jour et par pers. bolivia-excepcion.com **F. G.**



2

PHOTOS : BOISVIEUX/HEMIS.FR - HARDING/GETTY IMAGES - HARDING/GETTY IMAGES - SEUX - GARDIEL/HEMIS.FR

3

4

Food
Spécial Dakar 2017





Sacré cuisinier de l'année par le "GaultMillau" en 2009, le chef décrochera, trois ans plus tard, deux étoiles au "Michelin" pour le Mirazur, à Menton (06) devenu, en 2016, avec sa sixième place, le restaurant français le mieux classé au World's 50 Best Restaurants.

Argentine **À TABLE AVEC MAURO COLAGRECO**

Italo-argentin d'origine, le chef 2 étoiles "Michelin" du Mirazur, à Menton (06), reprend, avec le BFire, à Courchevel 1850, de nombreux codes de la cuisine argentine. Comme la cuisson à la braise.



SALADE DE COURGE AU FEU DE BOIS

POUR 4 PERSONNES • 400 g de potimarron
• 1 buratta • 5 noix • 4 gousses d'ail
• 4 branches de sarriette • 4 branches de
thym • 4 feuilles de laurier • Huile d'olive
• Quelques lamelles de truffe • Les herbes
de montagne : 12 pétales d'oxalis rouge
• 12 pétales de pousses de cresson
• 8 pétales d'oxalis vert • 8 pétales d'achilla
• 8 branches de sarriette • La vinaigrette
au miel : 5 c. à s. de miel de châtaigne • 20 g
d'échalotes • 5 cl de vinaigre balsamique
blanc • 5 cl d'huile d'olive.

La cuisson du potimarron : coupez le
potimarron en 4 tranches épaisses, enve-
loppez chacune dans 1 feuille d'aluminium
avec 1 branche de thym, 1 feuille de laurier,
1 branche de sarriette, quelques cerneaux
de noix, 1 gousse d'ail et 1 filet d'huile d'olive.
Faites cuire environ 25 min puis retirez l'alu-
minium et terminez la cuisson sur le gril.

La vinaigrette au miel : mélangez les écha-
lotes ciselées avec le reste des ingrédients.

La finition : retirez la peau du potimarron,
dressez ce dernier sur assiette avec un peu
de buratta, la vinaigrette au miel, des herbes
de montagne et des lamelles de truffe.



Alors qu'il cherchait un nouveau concept de restauration pour l'Hôtel Barrière Les Neiges*, son premier hôtel de luxe en altitude ouvert il y a juste deux semaines, Dominique Desseigne, P-DG du groupe Lucien Barrière, a trouvé en Mauro Colagreco le chef providentiel. « J'adore la montagne, la neige et les ambiances au coin du feu, reconnaît le cuisinier. Alors, quand Dominique m'a demandé de réfléchir à un restaurant chaleureux et accessible, j'ai aussitôt pensé à une cuisine autour de la braise, le mode de cuisson favori des Argentins. » Se souvenant des traditionnels « braseiros » (barbecues), « al asador » (cuisson de grosses pièces, comme des agneaux ou cabris suspendus au-dessus des braises) et autres « hornos de barro » (fours à bois), Colagreco a donc fait acheminer par hélicoptère et installer sur la terrasse du BFire un modèle construit sur mesure et pesant quelque 2,5 tonnes. Sous un dôme de boue et de paille – un mélange hautement calorifuge –, la chaleur peut atteindre jusqu'à 500 °C. « On cuit non pas au-dessus de la flamme (nocive), mais devant des braises incandescentes disposées sur des briques réfractaires. Le bois est issu de chêne, de poirier, de pommier, des essences qui offrent un goût de fumé inimitable. » De quoi y faire cuire l'« ojo de bife », un morceau de bœuf de 300 grammes proche de l'entrecôte et présenté selon une découpe typiquement argentine. Mais aussi des pizzas maison ou « le pain du partage » (cuits à même la brique), des légumes ou des produits savoyards, comme la truite arc-en-ciel ou l'omble chevalier. Sans oublier l'agneau de Sisteron confit, dont la cuisson est menée, flammes éteintes, pendant huit à douze heures, de 120 °C à 60 °C. **PHILIPPE BOÉ** (*) BFire, hôtel Barrière Les Neiges, 422, rue de Bellecôte, 73120 Courchevel 1850. 09.70.81.85.01.



Devant le four à bois aménagé sur la terrasse du BFire, Éric Provost (à g.), le chef du groupe Lucien Barrière, et Mauro Colagreco, auteur du concept et créateur des recettes de la carte.

OJO DE BIFE, BLACK ANGUS

POUR 4 PERS. • 4 entrecôtes • 1 kg de pommes de terre • 4 gousses d'ail • 2 branches de thym • 2 branches de sarriette • 2 feuilles de laurier • 40 g de beurre • 4 c. à s. d'huile d'olive • poivre • Les échalotes confites : 400 g de grosses échalotes • 4 gousses d'ail • 100 g de beurre • 2 branches de thym • 2 feuilles de laurier • 20 g de poivre noir • sel • La sauce à la ciboulette : 400 g de crème fraîche • 60 g de ciboulette • le jus de 4 citrons.

La cuisson des entrecôtes : assaisonnez la viande à cru, faites-la cuire sur la braise 3 min de chaque côté. Servez-les avec un jus de viande.

Les pommes de terre : placez les pommes de terre lavées et non pelées dans du papier d'aluminium, avec tous les ingrédients. Faites cuire à la braise.

Les échalotes confites : coupez les échalotes en deux dans la longueur (avec la peau), faites-les colorer au beurre dans une poêle. Ajoutez thym, laurier, sel et poivre, puis faites confire au bord du fourneau.

La sauce à la ciboulette : dans un bol, mélangez la crème, le jus de citron et la ciboulette finement ciselée. Salez et poivrez.

CHURROS, DULCE DE LECHE ET CHOCOLAT

POUR 4 PERS. • La pâte : 25 cl d'eau + 50 g de beurre • 5 g de sel • 1 c. à s. de sucre semoule (10 g) • 130 g de farine • 1 œuf (50 g) • 1,5 l d'huile de tournesol • Sauce dulce de leche : 200 g de dulce de leche • 40 g de lait entier • 20 g de beurre • Chantilly vanille : 20 cl de crème liquide • 1 gousse de vanille • 35 g de sucre glace • Sauce chocolat : 30 g de crème liquide • 60 g de lait • 10 g de sucre glace • 10 g de beurre • 70 g de chocolat.

La pâte à churros : faites bouillir l'eau avec le beurre, le sel et le sucre, ajoutez la farine. Cuisez quelques minutes. Versez la pâte dans le robot, mélangez à la feuille, avant d'ajouter l'œuf. Confectionnez des boudins de pâte avec une poche à douille (16 mm). Plongez-les dans l'huile à 180 °C, retournez-les. En fin de cuisson, déposez-les sur du papier absorbant, puis roulez-les dans du sucre semoule.

La sauce dulce de leche : chauffez le lait avec le beurre et le dulce de leche. Mélangez au fouet.

La chantilly vanille : fouettez la crème froide en chantilly avec le sucre glace et la vanille (graines).

La sauce chocolat : faites chauffer la crème liquide avec le lait et le sucre glace, versez, bien chaud, sur le chocolat dans un saladier. Fouettez le tout puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.







De la capitale, des balades à cheval sont proposées aux touristes souhaitant découvrir la vie locale.



Paraguay AU PAYS DES GAUCHOS

Le far west en Amérique latine. Ici, ces gardiens de troupeaux perpétuent la tradition de l'élevage, parcourant les vastes espaces des estancias à dos de cheval.

Dans la chaleur de la campagne paraguayenne, leur silhouette semble détachée d'un autre siècle. Vêtus d'un pantalon bouffant, d'une chemise, sans oublier le foulard et l'immense chapeau qui protège le regard du soleil écrasant, ces gardiens de troupeaux cavalent sur les terres rurales du Paraguay, petit pays niché entre les géants brésilien et argentin et bordé au nord par la Bolivie. À l'heure de la sieste, le voyageur intrépide s'aventurant dans ces contrées si peu explorées par le tourisme surprendra les vaqueros, les vachers, s'échanger une drôle d'infusion, le maté. Bue à la paille, la boisson stimulante est souvent préparée avec de l'eau froide par les hommes, dans la pesanteur de l'été. Là, les conversations ne se déroulent pas en espagnol mais en

guarani, la langue des ancêtres indiens. La nuit tombée, de colossales côtes de bœuf sont cuites pendant des heures. Empalées sur une barre en bois, elles reçoivent la chaleur du feu attisé à même le sol. Pour apprécier le spectacle des gauchos qui se mesurent, il faut attendre la fin du mois de janvier et la « Fiesta de la Tradición Misionera », déployant dans la poussière ses corridas paraguayennes et ses rodéos.

FLORA GENOUX