

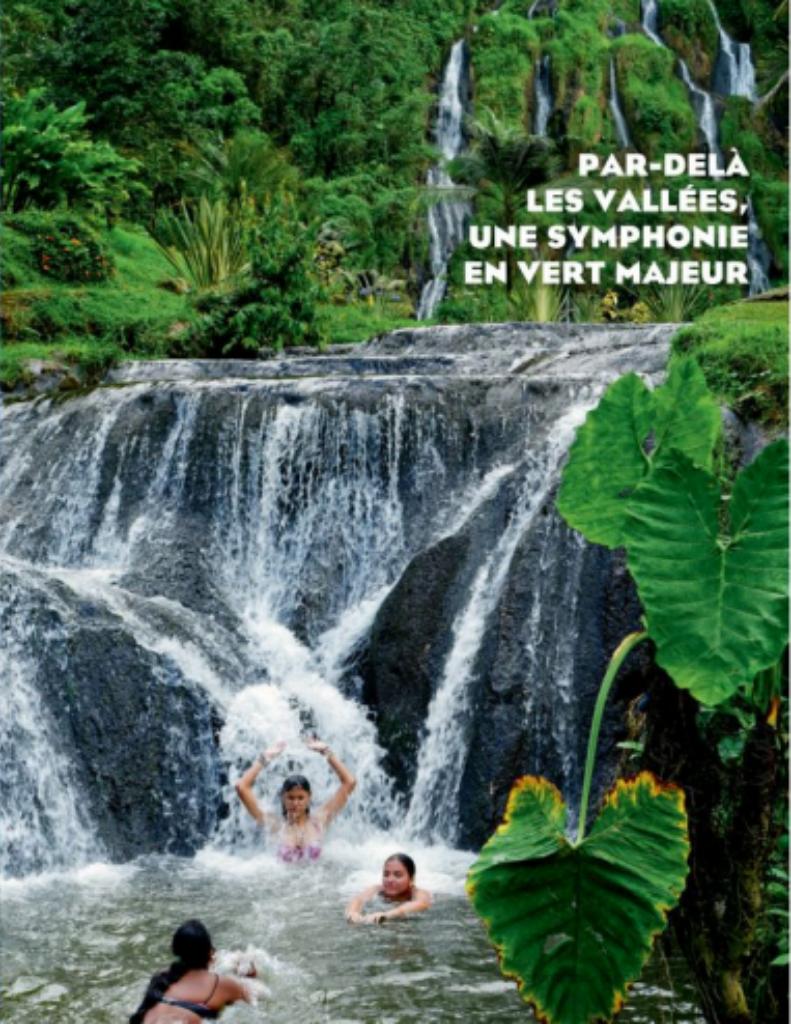
EN COLOMBIE, SUR LA ROUTE DE L'OR VERT

Alors que le prix Nobel vient d'être attribué au président colombien pour les négociations de paix avec les Farc, le pays est animé d'un souffle nouveau. Loin des métropoles et des plages caribéennes, cap sur la région du café et son « paysage culturel » époustouflant, inscrit à l'Unesco depuis 2011.

PAR MARIE-ANGÉLIQUE OTAHNE (TEXTE) ET ÉRIC MARTIN POUR LE FIGARO MAGAZINE (PHOTOS)



Des milliers d'hectares ont été défrichés des forêts de bambous pour planter des cahiers, dont ils récoltent essentiellement les fruits.



Art en ciel
de couleurs sur les
murs de Salento,
le village carte
postale du
triangle du café.



DES VILLAGES, DES TRADITIONS, DES CHANTS... NÉS DE LA CULTURE DU CAFÉ

orsque Nora était enfant, la ferme de son grand-père maternel était considérée comme une « grande exploitation de café » dans toute la région de Quimbaya. Dans les yeux de la petite fille, la maison de lardière, une bâtie blanche et rouge construite au début du XX^e siècle, semblait gigantesque. Son architecture dite « de la colonisation d'Antioquia », inspirée du style espagnol, est typique des fincas (plantations) de café de l'ouest du pays.

Des tuiles en ardoise coiffent deux étages reliés par un escalier de bois. Supportée par une série de colonnes, la belle terrasse circulaire domine les plantations et la bambouseraie sauvage. Un paysage vallonné, d'un vert profond, à peine voilé de quelques traînées de brume, s'étire à l'infini. Ici, lors des grosses récoltes, plus de 160 ouvriers venaient cueillir les « cerises » des cafetières plantées au pied des majes-

tueuses montagnes de la cordillère centrale des Andes. Nous sommes à près de 300 kilomètres à l'ouest de Bogota, au cœur du Quindío, un des trois départements qu'il forme, avec Caldas et Risaralda, le triangle ou l'axe du café, Eje Cafetero.

A l'aube de l'an 2000, Nora, désormais exagaginaire, brillante magistrate à la retraite, et son mari Roberto, directeur du Comité départemental des caïseros, ont transformé l'hacienda historique en un magnifique hôtel de sept chambres, la Finca Villa Nora. Comme pour beaucoup d'autres fermes caïferas, le tourisme et la diversification des cultures – bananes, plantain, noix de macadamia, ananas, goyaves et autres fruits exotiques – ont permis de survivre à la crise du café qui sévit depuis les années 1980-1990. Nora et Roberto ont conservé une petite production de café « non pas pour des raisons économiques mais pour l'amour de cette culture et pour transmettre à nos hôtes l'art de vivre d'une finca cafetière ». Dans la sublime grange aménagée pour les →



El finca de los Reverendos (la finca des seigneurs), la machine à café boliviane Victoria Andina du débit 12^e fonctionne toujours !

LE SYMBOLE LE PLUS EMBLÉMATIQUE DE LA COLOMBIE

→ démonstrations, entre machines vintage et ustensiles anciens chinés de longue date, Roberto fritte les visiteurs aux processus de la transformation du grain, de la cueillette à la torrefaction. Une délicieuse odeur de café grillé trône les narines. Lorsqu'il évoque ses torréfactions – pratiquées une fois par semaine – et ses expérimentations en quête de l'équilibre parfait, le regard du gentleman-farmer s'illumine. Nous, elle, transmet la mémoire orale de cette culture et de l'histoire de l'or noir de Colombie.

Lové dans le douillet feuillard du salón ouvert sur le jardin tropical et la piscine, dona Nora, comme on l'appelle ici, se souvient. La douceur du soir enveloppe l'atmosphère. Les ombres du crépuscule tournent au rythme des palets du ventilateur. La collection de poteries indiennes, découvertes par les ouvriers agricoles sur la propriété en labourant les champs, témoigne de la très ancienne présence indigène sur ces terres. Nora aime leur rendue horragique. Sa voix chante comme, en espagnol, l'histoïe de ce pays des larmes, modelé par la production du café.

Originaire d'Ethiopie, le café serait arrivé en Colombie par le Venezuela, d'après les écrits de José Gamilla, un missionnaire Jésuite espagnol du XVIII^e siècle. La caféiculture s'est étendu massivement à travers le pays de la deuxième partie du XIX^e siècle au début des années 1960. Une vague de familles en provenance de la vallée du Cauca ou de Bogota et des colonies venues d'Amérique latine s'installent dans la région pour cultiver le prodigieux arachis. Un dur labour, effectué d'arrache-pied sur les flancs de montagnes escarpées. Entre 900 et 2 100 mètres d'altitude, des hectares de forêts de bambous sont détruits pour céder la place aux plantations de café. La pénitance de la tâche n'est égale qu'à la beauté du paysage en-



Les jeunes cañeros donnent des fruits au bout de quatre ans. Lorsque les cerises sont rouges, il est temps de les cueillir.



Roberto, de la Finca Villa Nora, invente l'art de torréfier des « catadores ».

sounée, respectueuse de l'écologie et des hommes. Une culture à l'ombre, où les cerises de café mûrissent plus lentement qu'en plein soleil mais prennent le temps de développer des arômes beaucoup plus subtils. Un chemin gazonné et salement détrempé même à ses embouchures. Le sol humide dégage des notes terreneuses et florifères. Plus intensité encore après la pluie. Le soleil perce souriau une trouée dans le ciel noir d'orage. En contrebas, une petite ferme blanche se détache du paysage. Soudain se déroule sous nos yeux la scène immuable décrite par l'écrivain Luis Sepúlveda : « Une longue file d'hommes et de femmes qui gravissent d'étrâles sentiers menant au dessus des mangos ou qui, à dos de mule, se foulent un passage à travers des jungles encore obscures et humides pour parvenir aux plantations [...] ». Le même bruissement fragile des mûrs qui révoltent un à dos de gruas, le son de cœur, et en tombant, toujours un à un, dans le sac en toile de jute, le doux glissement des doigts lors du premier tir, encore grain par grain, et enfin l'émotion de donner au café ce qu'il entend quand nous répondent sur les clairs pour le séchage. »

Si dans les plantations, les journaliers ont abandonné le sombre aguado – le chapeau traditionnel – et la besace en croûte de cuir pour des casquettes et des sacs plus légers, les vieux du village restent fidèles aux attributs des cafetiers. Ils portent le poncho de color, plié en deux, sur une épingle. On les retrouve attablés au café Garaderó, en face de l'église et de ses cloches françaises. Ils palabrent, jouent au billard, regardent un match de foot, écoutent des vinyls dont le

L'Andalousie est : tendance, art, caractère, histoire, beauté... Vie et décadence

ton meilleur Tui

Andalucía
SUSI & SUSI

andalucia.org [Facebook](#) [Twitter](#) [Instagram](#)

LE PAYSAGE CULTUREL DU CAFÉ, UN JOYAU DU PATRIMOINE DE L'HUMANITÉ

→ bar possède une collection démentielle. L'or noir coule dans leurs veines. En face, les chauffeurs de jeep Willys attendent le chaland pour une visite guidée des plantations. L'odeur alléchante des arpas, des crêpes de maïs dorées sur le grill des petites carrioles des rues, se répand délicieusement. Cinq écuyers exécutent leur show improvisé pour épater la galerie. Puis ils attachent leurs chevaux à la balus-trade en bois du bar, montent trois marches, s'installent sur la veranda et offrent une pinte de Pilser, la bière populaire de l'ouest du pays. Le cirque de souliers ambulant observe la scène, incrédule. Sous le kiosque, un groupe de musiciens fait grincer les jeunes, endimanchés pour l'occasion.

Si Génova dégage un charme particulier, Salento est « le plus beau village du triangle du café ».

En 1830, Simón Bolívar emprunte l'axe principal reliant Popayán à Bogota. Face à la vétusté et à la pauvreté de la route, il exige une amélioration. Une colonie s'y installe et crée, en 1842, Salento. Une carte postale merveilleuse... hélas en valeur aujourd'hui par des hordes de touristes. Face à cette manne économique non négligeable, les locaux ont reconvertis les maisons d'habitation de cette plus vieille cité du Quindío en boutiques de souvenirs. Ce musée multicolore à ciel ouvert offre néanmoins un bel exemple d'architecture bahoreque. Pour une dégustation de café du cru, on s'installe chez Jesús Martín, un rivaissant petit café bobo qui propose aussi des cocktails de fruits maison (comme le manzúca, à base de gingembre et fruits de la passion fraîchement cuellis). Un peu plus loin, dans une ambiance plus pittoresque, le taïtier du Café de la Esquina nous apprend en nous servant son petit noir : « Le café colombien n'en peut-être pas le meilleur café du monde, mais il est, c'est sûr, le plus sucré ! »

Au sommet de la côte bigarrée, vue du mirador, la vallée de Cocora s'insinue en toile de fond. Traversée par les eaux vives de río Quindío, cette fabuleuse vallée est une des images emblématiques du pays. C'est le berceau du palmier à cire, l'arbre national de la Colombie. Ses plus beaux spécimens peuvent atteindre 65 à 70 mètres de haut. Leur silhouette effilée, drapée dans les nappes de brouillard étendues, souligne les courbes ondulantes du Parc national de

Los Nevados. A l'entrée de la route de trek qui longe la rivière, bureaux des guides et restaurants de truites se succèdent. Dans leurs enclos, les chevaux attendent leurs cavaliers pour des chemins magiques, difficilement accessibles à pied.

A 70 kilomètres de route vers le nord, une autre balade « nature » mérite le détour. Les piscines et cascades des Thermes de Santa Rosa de Cabal. L'histoire commence comme une fable ouverte. Il y a soixante-dix ans, Miguel Arbelaez achète un terrain pour élever du bétail. Il batit sa ferme sur le domaine. Puis, en essartant une partie de la forêt tropicale pour cultiver des plantations, il découvre des sources naturelles d'eau chaude. Il construit des bassins

pour sa famille, où il s'immène, lors de balades à cheval, ses meilleurs clients et trésors de marquage. Qui lui conseillent d'ouvrir cette « mine d'or transsahélienne » au public moyennant un droit d'entrée. Depuis, le domaine s'est développé, avec un hôtel et de nouvelles piscines alimentées par les cascades et sources naturelles. Les jeunes s'amusent et s'éclaboussent. Les anciens calment leurs maux. Ces eaux bienfaisantes auraient des vertus pour soulager les douleurs des muscles, des os et des poignons.

En remontant la route du café plus au nord, à 50 kilomètres de là, la grosse - et, il faut bien le dire, pas très belle - ville de Manta est en effervescence. En janvier, tous les habitants se mettent

au diapason de la feria. Une grande fête qui perpétue les traditions et savoir-faire de l'Eje Cafetero. Dernières prières des toreros dans leurs habits de lumière, avant d'entrer dans l'arène. Les danseuses folkloriques peignent leur maquillage éclatant et ajustent leurs volants fructueux. Les maléfices ont recréé leur univers ancestral. Ils appellent le rôle des mules, inhérent à la colonisation des terres de café, au travail dans les plantations et au rude acheminement des cargas dans ces reliefs andins accidentés. L'ombre de Juan Valdez, le personnage fictif du logo de qualité Café de Colombia, n'est jamais loin. Dans l'amphithéâtre extérieur, c'est un concours de tango qui fait vibrer les foules. Jeux de jambes et regards foudroyants. Paola, férue de danses latines, veut nous montrer un club qu'elle fréquente régulièrement. Elle nous conduit à Reminiscencias. Armando,



Le village typique de Filandia. Arrêt au bar de Cleotis (ci-dessous) et au restaurant Helene Adentro, le meilleur de toute la région.

ONZE MILLIONS DE SACS PARTENT DE CE PAYS COLORÉ

un pilier du tango-colombien, attend devant la porte. Selon lui, Manizales serait la seule ville au monde à avoir une rue dédiée à cette danse. Clubs, écoles, bars de tango... Depuis l'accident d'avion qui a coûté la vie au célèbre chanteur et compositeur de tango Carlos Gardel, en 1935, la Colombie figure sur l'itinéraire légendaire des aficionados de ce rythme sensuel.

A l'écart du tumulte urbain, la Finca Rómelia est un jardin d'eden. Marisa et Jose revêtent chaleureusement leurs habits dans cette retraite « calme » colorée. Leur closerie d'orchidées est l'une des plus belles qui existent sur terre. Ils ont réalisé la première collection au monde de cattleyas, une variété endémique des forêts tropicales d'Amérique du Sud. Quatorze espèces de colibris différentes viennent les polliniser. Leur petite maison sur la colline contemple une nature luxuriante, sans aucune pollution visuelle, bercée par le chant des oiseaux tropicaux. La famille, anciennement dans le café, s'est reconvertis dans la production d'agrumes, moins aléatoire. Mais elle a gardé son mode de vie. « Le monde du café est en grande partie marqué par l'isolement et le silence qui règne dans les communautés montagnardes où les pays producteurs en vale de développement, loin de la ville, de se battre et ses cafés où cette bolson accompagne un style de vie totalement différent », écrit si justement Sébastien Salgado dans l'incipit de son livre de photographies sur les deux collecte du café*.

Sur le trajet du retour en France, arrêt obligatoire à Bogotá, où nous rencontrons Jaime Dague, un ingénieur agricole spécialisé du café. Il a ouvert, dans le quartier gipiù chic d'Usaquén où il fait bon flâner, Catación Pública, un lieu hybride dédié au café : entre bar de dégustation, atelier de formation, mini-université et épicerie spécialisée dans les meilleurs crus de petits producteurs colombiens. Les chiffres sont éloquents. Selon lui, il y aurait sur le territoire : « 560 000 foyers de café, dont 99 % ne dépasseraient pas les 5 hectares, réparties entre 22 départements et 550 ménages. Il faut dire que le café, en Colombie, ce n'est pas qu'une économie, c'est aussi un lien social qui touche tout le monde ». Si la Colombie est passée du rang de deuxième producteur mondial après le Brésil à celui de troisième, elle demeure un grand pays du café, avec 11 millions de sacs exportés cette année (d'après le rapport « Coffee : World Markets and Trade », publié par United States Department of Agriculture en juin dernier). Pour révéler les subtilités de chaque café, liées à la variété, la terre, l'altitude, l'humidité, l'ensoleillement..., mais aussi aux processus de séchage, de sélection des graines, puis à la méthode et à l'intensité de torréfaction, Jaime organise des passionnantes coffee tourings. Un voyage sensoriel après lequel on ne dégusterà plus jamais une tasse de café comme avant !

■ MARIE ANGÉLINE GAGNE

* Barre de café, photographies de Sebastián Salgado, Editions de la Martinière.



COLombie CARNET DE VOYAGE

Y ALLER

Air France (36.54) :

www.airfrance.fr) est la seule compagnie qui propose des vols directs Paris-Bogotá, à partir de 913 € aller-retour. Liaisons avec une escale : Air Europa (01.42.65.08.00 :

www.aireuropatr.com), Berlin (0.825.900.965 ; www.berlin.com/)

et American Airlines

(0.821.900.988 :

www.americanairlines.fr). Pour les vols intérieurs colombiens vers le « triangle du café », Bogotá-Pereira ou Bogotá-América, contacter la compagnie nationale Avianca (www.avianca.com).

ORGANISER SON VOYAGE

Mes plus belles vacances

(01.77.01.86.22 :

www.mesplusbellesvacances.fr).

Cette jeune et dynamique agence, spécialisée dans le voyage d'exception, a conçu un itinéraire caisse-mains : « Bogotá et la route du café » de 10 jours/9 nuits.

A partir de 3 725 € par personne (sur une base double) comprenant les vols intérieurs internationaux et les vols intérieurs en classe

Economique, les hébergements avec petits déjeuners (Finca Villa Nira, Finca Rancho, Four Seasons Casa Medina), l'accompagnement d'un guide francophone, les déplacements en voiture privée, ainsi que les visites et excursions. Les « plus » : boutiques-hôtels élégants mis au plus près de la population locale, guides parfaitement francophones et francophones, rencontres avec des acteurs de la production de café, et pass pour la Festa de Manizales (début janvier).



NOS CHAMBRES DE CHARME

Triangle du café : Finca Rómelia

● (03.72.20.70.94.38 ;

www.fincaromelia.com), hébergement chez l'habitant,

3 chambres (salle de bain en

commune), 134 € le nuit en chambre double ou simple, petit

déjeuner et dîner compris

(2 nuits minimum), randonnée

dans la plaine d'agrumes,

visite du jardin d'orchidées, prêt

de jumelles pour l'observation des

oiseaux tropicaux : tangaras

écarlates, canaris vermills,

merlets amazones... Finca Villa

Nira ● (03.57.20.422.62.35 ;

www.puendelafincavillanira.com)

L'excuse maison d'hôtes de

Quintayá. Délicieuse cuisine

marocaine réalisée à partir de

des couverts Saint-Augustin et

Saint-Domingue. Ventes chambres,

ateliers du café avec

Roberio. Visite commentée de la

plantation. Possibilité d'activités

années canne faire une sorte au

Parc national du caïu, un parc

d'attractions dans la forêt

Disneyland qui peut amuser les

enfants. Chambre double à partir

de 80 €, avec les demi-pension.

A Bogotá : Carlos Lachona

● (01.47.07.29.94 ;

www.carloslachona.com) un

restaurant typique et populaire

pour goûter au « véritable »

lechón lachonense, spécialité de

cachon rôti fourré au riz. Environ

50 € la copase portion.

Autres spécialités comme le

sancocho de espinafre et caudela

de triples canchonetas, 5 €

l'assiette.

A Bogotá : Andrés Cano de Nes

● (03.0.56.68.492 ;

www.andrescanodenes.com), 5/6

decorations coloniales, portes sculptées à la main... et situation géographique idéale en pleine « Zona G » (quartier gastronomique). Spécialités colombiennes et ibériques au restaurant La Bodega, Spa. Chambre double à partir de 227 €.

ne fallait garder qu'un restaurant de Bogotá, ce serait celui-là, pour son originalité, son amabilité et ses fameuses viandes grillées (environ 15 € pour une pièce de boeuf de 300 g).

S'INITIER AU CAFÉ

A Salento, Carta Jesùs Martín

● (30.2.93.64.55.69 ;

www.cartajesusmartin.com), la boutique du producteur du même nom propose des dégustations, des ateliers, mais aussi un espace lounge et une boutique.

Une tasse de café et une petite pâtisserie, 12 €.

A Bogotá, Cafetería Pública

● (32.93.94.14.56 ;

www.cafeteriacpublica.co). La

typique modérée du café. On y apprend tout ce qu'il faut savoir sur le café colombien et surtout

sur les usages organiques de la

boisson, tout ce qu'il faut savoir sur le café colombien et surtout

sur les subtilités des cafés.

C'est aussi à cet endroit qu'il faut l'acheter, pour le conseil, le choix et la qualité.

DANSER LE TANGO

A Manizales, Reminiscencias

● (32.7.75.2.44.60), GRATUIT, avec une

consommation. Ouvert à tous les danseurs, le soir dès 19 h 30, et

démonstrations de professionnels le matin à 11 h.

PISCINES NATURELLES

Terrazas Santa Rosa de Cabal

(32.0.36.55.22.97 ;

www.terrazessanta.com.co),

les sources d'eau chaude

de Risaralda, près de Pereira.

RELIRE

Carte de Michel Braudeau

(Seul).