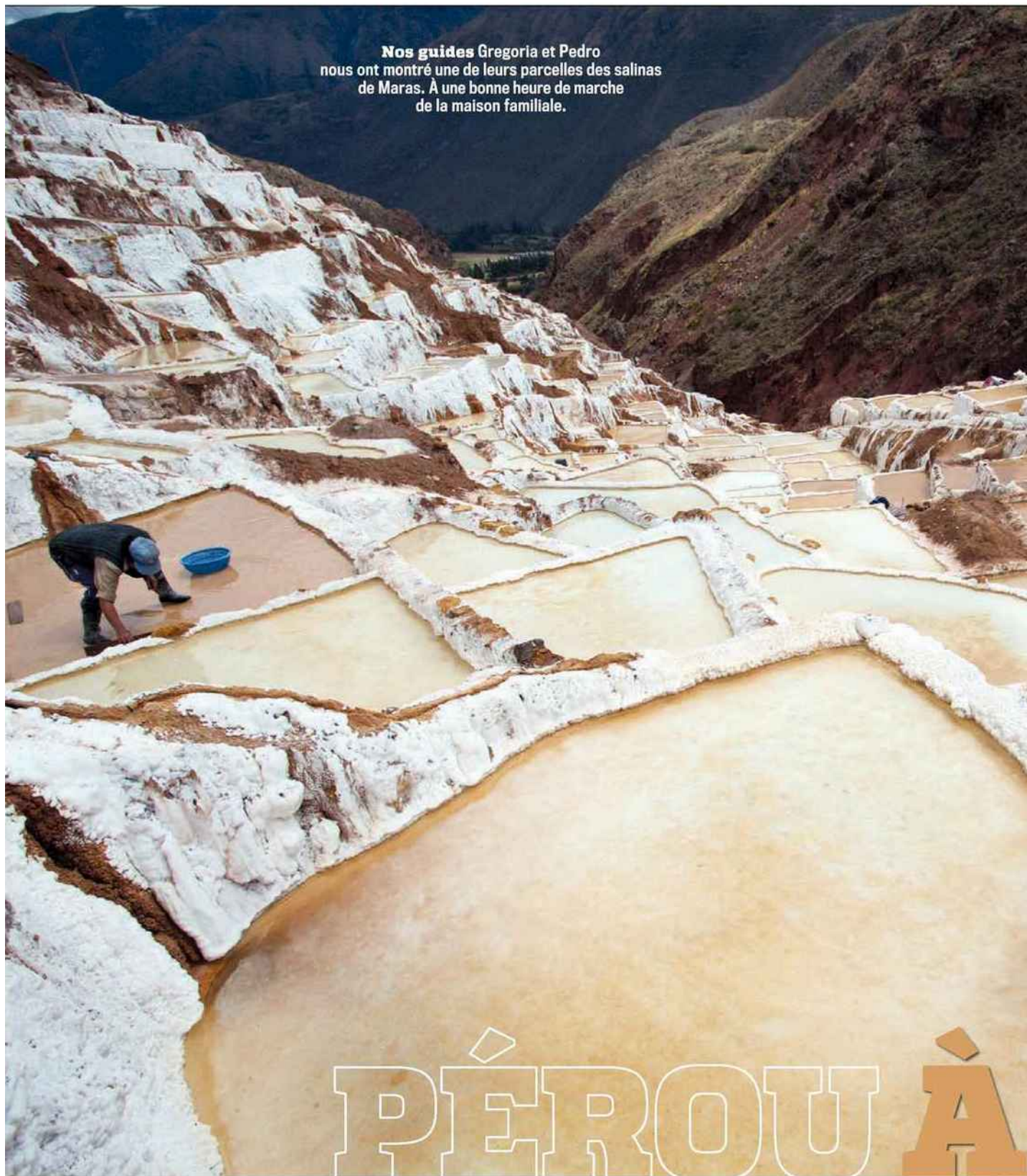




# ÉVASION PARTIR

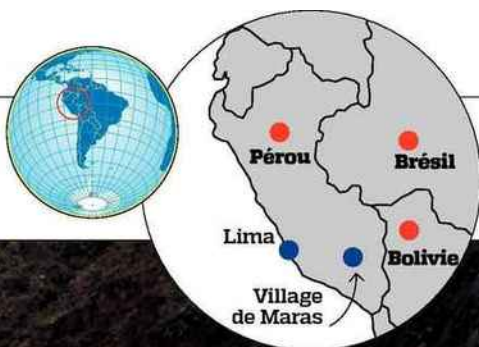
**Nos guides** Gregoria et Pedro nous ont montré une de leurs parcelles des salinas de Maras. À une bonne heure de marche de la maison familiale.



# PÉROU À

db77b5ed5e0b70072604094fa04359000426a0c51035e1





**La voie directe** Un petit train relie en trois heures Cuzco au site archéologique du Machu Picchu. Il s'arrête aux salinas de Maras.



**A** Maras, Gregoria charge son balluchon : bottes, chapeau, tablier, quelques figues et un tonnelet de chicha, la bière andine. En somme, le nécessaire pour aller récolter le sel des salinas, la ressource principale des habitants de ce village, situé à égale distance (40 kilomètres) entre le légendaire Machu Picchu et les palais coloniaux de Cuzco. Au bras de Pedro, son mari depuis trente-cinq ans, Gregoria prend la route pour une heure de marche : direction le flanc de l'Urubamba, un canyon étroit de la vallée Sacrée des Incas. À plus de 3200 mètres d'altitude, un filet d'eau s'écoule d'une immense poche souterraine d'eau salée, probablement renfermée par un plissement des Andes voilà cinq mille ans. Celle-ci alimente les plus hauts marais salants d'Amérique qui fournissaient, au temps des Incas (XV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles), les plus grandes villes du Pérou, de Cuzco à Lima.

**La source saturée de chlorure de sodium nourrit 500 familles**

Le spectacle est impressionnant : empilés sur une trentaine d'étages, une multitude de rectangles blancs miroitent au soleil. Ce sont autant de parcelles attribuées, selon des règles ancestrales, aux habitants de Maras, le petit village de Gregoria et de sa famille. Découverte par les pré-Incas, la minuscule source saturée de chlorure de sodium descend des sommets enneigés. Elle nourrit plus de cinq cents familles, qui se partagent plus de quatre mille cinq cents parcelles.

Dans la vallée sacrée du Machu Picchu, le village de Maras produit le meilleur sel du monde, comme au temps des Incas. Nous avons suivi une récolte.

# SEL OUVERT

TEXTE ET PHOTOS : OLIVIER GOUJON POUR VSD



## Depuis un millénaire, le modèle économique est quasi inchangé

Gregoria n'en possède que huit, dispersées aux quatre coins du canyon. C'est peu : « Mais ça fait vivre six personnes. D'autres familles n'en ont que deux », lâche-t-elle en souriant. Ce matin, elle se dirige vers les parcelles les plus proches du canyon, loin du chemin que fréquentent les rares visiteurs attirés par la beauté du spectacle. Depuis un millénaire, le modèle économique n'a pratiquement pas changé : les parcelles se transmettent dans les familles, mais certaines sont aussi communes – une centaine – gérées par les habitants du village. Chacun y travaille à tour de rôle selon un système ingénieux qui tient compte de la force de travail et du nombre de membres que compte chaque famille. Un revenu annuel est reversé à ceux qui ont fait les moins bonnes récoltes. Et, chaque mois d'octobre, tout le monde participe au nettoyage des « piscines ». Une sorte d'amortisseur social local. « Nous sommes un petit peu communistes ! » s'amuse Gregoria. Penchée sur le sol laiteux, elle passe délicatement son racloir, une simple planchette, à la surface du sol. Il s'agit de décoller la première couche de sel gorgée de soleil : c'est la fleur de sel, la part la plus rentable de la production. Altitude et ensoleillement font de cette manne un produit de luxe dans les restaurants de Lima, Cuzco « et même à Rio de Janeiro, New York et à Paris, maintenant avec la coopérative ».

### Pour la pause, un jus de maïs fermenté que les ancêtres offraient aux dieux

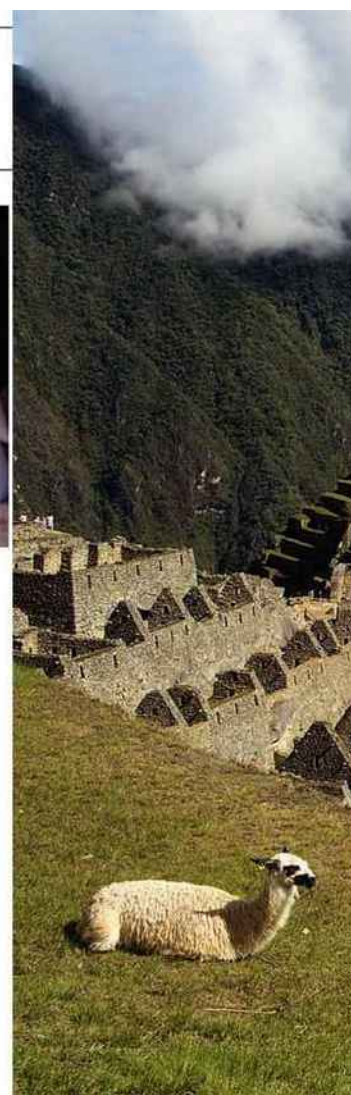
Chaque mois, depuis l'an dernier, le camion du village qui fait la navette entre les habitations et les salinas part de Maras pour Cuzco avec un chargement de sel conditionné en sachets qui feront le tour de quelques capitales. Sous la fleur, la deuxième récolte est celle du sel rose, qu'on utilise en médecine. Enfin, la troisième récolte, du sel plus grossier, constituera le meilleur conservateur de jambon des Andes. Hélas ! il a beaucoup plu ces dernières semaines, et la fleur tarde à émerger sur les parcelles de Gregoria, situées sur la partie la moins ensoleillée du versant. Alors, elle file vers les bassins de l'ouest, cheminant comme une funambule sur les bords des piscines pour donner un coup de main à une famille déjà prête à récolter. Et tout le monde se met à travailler de concert. Jusqu'à ce que Pedro prononce le mot magique : « Chicha ! » C'est



Personne ne surveille les opérations de pesage et de mise en commun du sel. La confiance règne. Un tricheur serait vite mis au ban du village et subirait la honte.



Chaque famille élève des animaux pour la consommation. Alors que Gregoria récolte le sel, Pedro (ci-dessous) est préposé au transport des sacs jusqu'au dépôt de la coopérative.







À quarante minutes de train des salinas, le Machu Picchu reçoit jusqu'à 2 500 visiteurs par jour.

l'heure de la pause. Et de la bière inca, le délice de la vallée Sacrée. Gregoria verse le précieux breuvage dans la chope de son mari qui glousse déjà de contentement. « C'est celle que nos ancêtres offraient aux dieux », s'émerveille-t-elle. Son secret, c'est de faire mijoter le jus de maïs toute la nuit. Pedro reprend des forces car c'est à lui qu'incombe la charge de monter les sacs jusqu'au dépôt de la coopérative. Là, le sel est pesé, puis mis en commun sur une sorte de montagne que des hommes arrosent d'iode, « sinon le sel de Maras est trop fort, même si les Incas le mangeaient comme ça ». La journée se termine pour le couple. Une bonne surprise les attend sur le mur du bureau de la coopérative où l'on affiche le chiffre de cinq cents visiteurs le mois dernier. Résultat immédiat, leur part du revenu touristique, calculée en fonction du nombre de parcelles de chaque famille, se monte à 500 soles (soit 10 euros) qui mettront un peu de sel dans les épinards.

## PRATIQUE

### Y aller

Paris-Lima-Cuzco à partir de 750 €. [airfrance.fr](http://airfrance.fr)  
Spécialiste du voyage sur mesure, **Marco Vasco** propose un circuit incluant notamment le **Machu Picchu**, les salinas de Maras et Cuzco à partir de 1 695 € pour 11 j/9 n., vols A-R compris. [marcovasco.fr](http://marcovasco.fr)

### Dormir

À Cuzco, **luxe colonial** dans un ancien couvent. À partir de 210 €/n. Dîner au sel de Maras à partir de 25 €. [aranwahotels.com](http://aranwahotels.com). Chambres de charme au Casa San Blas à partir de 30 €. [casasanblas.com](http://casasanblas.com)  
**En savoir plus** : [travel/fr](http://travel/fr)

### Le sel, produit rare

Le sel de Maras se trouve difficilement en Europe. Néanmoins, quelques **épicerie fines** en



Le sel est laissé quelques heures au soleil, en pyramide, et retourné à la main afin qu'il prenne une douce teinte rosée.

proposent de petits sachets, et surtout, on peut le commander sur [perou-nature.fr](http://perou-nature.fr) ou [epicesdu-monde.com](http://epicesdu-monde.com), 3,80 € les 50 gr. Ce sel a également des propriétés cosmétiques. Il **régénère et guérit** de nombreuses maladies de peau. Il suffit de dissoudre 1 kilo de sel de troisième récolte dans une baignoire et de s'y plonger. Mais attention, pas plus de vingt minutes pour éviter de flétrir la peau. Un sachet de 1 kg, environ 5,50 €. Explications et commandes sur [inkanatural.com](http://inkanatural.com)