

REPAS : déjeuner inclus et dîner libre

+33 689282671



« Les marins prétendent qu'à un mille de ce tragique promontoire, témoin de l'incessant duel que se livrent au Cap Horn les deux plus grands océans, le Diable veille au fond des eaux, harnaché de chaînes et de fers qui grincent épouvantablement les nuits de tempête, quand les flots montent à l'assaut des ombres... »

Francisco Coloane*



ARTS ET VIE
VOYAGES CULTURELS



Immensités argentines

Jour 11 : samedi 17 février 2024

Puerto Madryn/Trelew/Ushuaïa

1300 km AR1880 16.25 → 18.35
90 km
2 km

Les horaires du petit-déjeuner, du départ et, éventuellement, de la dépose des valises le lendemain seront précisés lors du dîner

LE PROGRAMME DU JOUR (sous réserve de modification) :

Route vers le village gallois de Gaiman et visite : maisons de brique, casas de té tenues par des descendants de pionniers gallois. Déjeuner, suivi d'une dégustation de thé. Puis transfert vers l'aéroport de Trelew et vol pour Ushuaïa (2 h 10 de vol env.), ville la plus australe du monde. Transfert et installation à l'hôtel. Dîner libre.



Où sommes-nous aujourd'hui ?

©-Pierre-Yves DENIZOT / 2024

<http://pierre Yvesdenizot.fr/>

L'info du jour : l'Ushuaïa digest (Partie 1/2)

JANVIER	FÉVRIER	MARS
12°C 4°C	12°C 4°C	11°C 4°C
10 jours (145 mm) * 29 cm	9 jours (125 mm) * 24 cm	8 jours (130 mm) * 74 cm

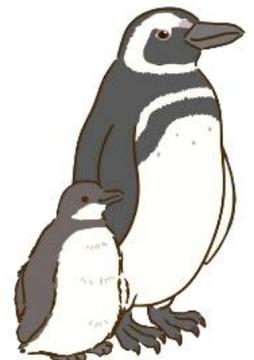
Ce soir, nous allons arriver à l'extrême pointe sud de l'Argentine (enfin...presque), au niveau de la ville d'Ushuaïa, rendue si célèbre en France grâce à une émission de télévision (et, de manière plus anecdotique, à une marque de shampooings et une chaîne de télévision). Pourquoi cela ? Sans doute parce que nulle autre ville symbolise mieux, dans la pensée populaire, la notion de « bout du monde » si ce n'est peut-être celui qui se trouve près de la ville de Nolay dans ma Bourgogne natale. Ushuaïa, Ushuaïa... Rien que de prononcer ce nom, on est déjà ailleurs. Ici, vous pourrez trouver le « musée du bout du monde », le « phare du bout du monde » et même la « prison du bout du monde ». Si, si, je vous assure. Et c'est aussi ici que se termine aussi la route 40 (route 3 nationale, presque équivalent de la fameuse Panaméricaine déjà évoquée) qui démarre 17 848 km plus haut, en Alaska. Sacré bout de route tout de même. Non, vous ne verrez pas à Ushuaïa de boulevard, de rue et encore moins de statues portant de nom de Monsieur Hulot

(pas celui de Jacques Tati, l'autre), mais vous pourrez profiter en toute quiétude de journées particulièrement longues. En effet, en ce samedi 17 février, le soleil se lève sur Ushuaïa à 06h31 pour se coucher à 21.01, ce qui fait une durée du jour de 14h30 (équivalent à Paris d'un 29 avril) ! Quant à la météo, difficile de la prévoir à l'avance. Mais ce qui est certain, c'est qu'il ne faudra pas oublier de se couvrir car le fond de l'air est frais comme dirait ma grand-mère !

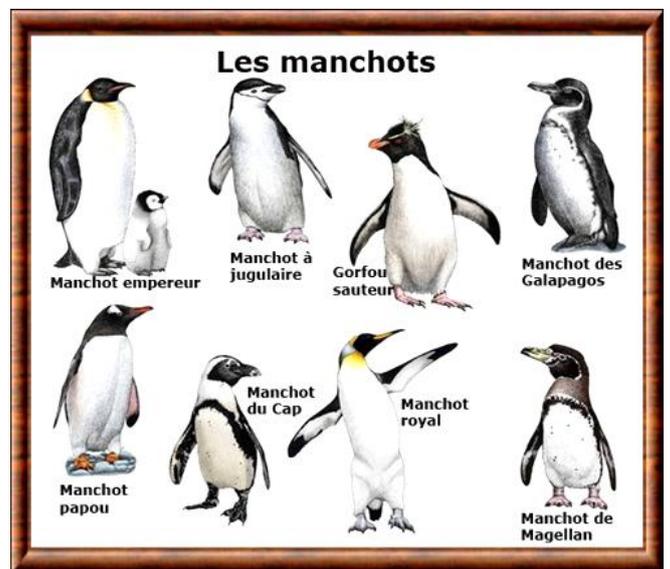
Manchots ou pingouins ? De drôles d'oiseaux !

En français, le terme **manchot** désigne 18 espèces d'oiseaux marins que l'on retrouve uniquement dans l'hémisphère sud, notamment en Antarctique. Malgré qu'ils soient dotés d'ailes, les manchots ne volent pas. En revanche, ses ailes et la forme fuselée de son corps en font un bon nageur. Toutes les espèces de manchots appartiennent à une seule famille, les sphéniscidés. Le terme **pingouin** désigne, quant à lui, deux espèces d'oiseaux appartenant à la famille des Alcidés. Le grand pingouin a disparu depuis le milieu du XIX^e siècle. Comme le manchot, il ne pouvait pas voler. Les deux espèces restantes se différencient des manchots par le fait qu'ils vivent dans l'hémisphère nord et qu'ils peuvent voler. Sachez enfin que le pingouin mesure au maximum 50 cm pour un poids ne dépassant pas les 700 g.

Le **manchot de Magellan** (voir dessin ci-contre), de son nom scientifique *Spheniscus magellanicus*, peuple les côtes ouest et est de l'Amérique du Sud. Pendant l'hiver austral (mai à août), il se dirige jusqu'à hauteur du nord du Chili et jusqu'au sud du Brésil, sur le versant atlantique. En revanche, pendant l'été, il habite davantage le sud du continent et



évolue principalement dans les eaux proches de la Terre de Feu. Ce manchot mesure jusqu'à 70 cm pour un poids allant de 2,7 kg à 4,8 kg. Sa physionomie est fortement similaire à celle du manchot de Humboldt, duquel il se distingue cependant par le fait qu'il est pourvu de deux franges noires sur la partie supérieure de la poitrine au lieu d'une seule. Le manchot de Magellan construit son nid avec ses paires au sein de colonies. Une des colonies les plus connues est celle de la réserve de faune *Punta Tombo*, située sur la côte atlantique de la province argentine de Chubut. Il s'agit d'une des principales réserves de reproduction du manchot de Magellan qui peut inclure jusqu'à un million d'individus. Dans ces réserves, les nids sont confectionnés parfois à plus d'un kilomètre du littoral. On retrouve d'autres colonies importantes de manchots de Magellan en Argentine mais aussi dans le Chili continental, dans les îles Malouines et sur l'île chilienne de Juan Fernandez. Au début du mois d'octobre, les femelles se battent pour accaparer les nids possédant une meilleure protection. Elles déposent leurs œufs sur le sol où se mêlent herbes et feuillages. Dans un seul nid, elles pondent généralement deux œufs de tailles différentes que les deux parents vont couvrir pendant 42 jours. Les deux parents alimentent et surveillent les deux petits qui deviennent finalement indépendants aux environs des mois de janvier et de février. Les parents quittent ensuite la colonie en avril et ils n'y reviendront qu'en septembre pour commencer un nouvel élevage. Certaines colonies (îles du nord du Golfe de San Jorge, sur la côte atlantique) abritent plus de 200.000 couples de manchots de Magellan répartis sur 14 îles. L'alimentation du manchot de Magellan et de ses petits est essentiellement constituée de poissons et d'autres animaux aquatiques (anchois et calamars qu'ils pêchent jour et nuit). Afin de pêcher leurs proies, les manchots forment des cercles concentriques autour des poissons, cercles qui vont se réduire au fur et à mesure afin d'attraper les proies. Les manchots de Magellan sont quant à eux la proie de prédateurs tels que les renards, les mofettes ou les tatous qui ont l'habitude de venir dévorer les œufs des nids. Les tornades tuent également les manchots ou ceux-ci meurent simplement à cause de la fatigue provoquée par l'effort lors de la constitution des nids sous une chaleur torride.



Passons en cuisine (3/3) : le maté

Troisième boisson caféinée la plus consommée au monde, le maté est une boisson très populaire en Amérique du Sud. Principalement connu pour ses vertus énergisantes, le maté (aussi appelé "*yerba mate*") se boit dans une tasse à maté (calebasse) à l'aide d'une paille filtrante. Du nom scientifique *Ilex Paraguariensis*, l'arbuste sur lequel poussent les feuilles de maté peut mesurer jusqu'à 20 mètres de haut et ne se développe que dans la région frontalière entre le Paraguay, l'Argentine et le Brésil. Ces trois pays sont d'ailleurs les seuls producteurs de maté au monde. Contrairement aux croyances, le maté, que certains appellent « thé maté », n'est pas une variété de thé. Bien que similaires en apparences, le thé et le maté sont deux plantes totalement différentes. Les premières traces de la consommation de maté remontent à l'utilisation des feuilles de cette plante par le peuple Guarani. Le mot « maté » vient du guarani « Caa-mate », « Caa » signifiant « plante » et « mate » désignant le récipient dans lequel était bu le maté. Les guaranis utilisaient notamment ces feuilles comme monnaie, objet de culte, et la consommaient en infusion. Le maté traditionnel se prépare en faisant infuser 25g de feuilles de yerba mate dans une **calebasse à maté** (le récipient). Une fois préparée, la boisson se sirote à l'aide d'une paille filtrante que l'on appelle **bombilla**. La grande particularité du maté est la possibilité de l'infuser de nombreuses fois (jusqu'à 10 infusions pour une même préparation). Les grands adeptes de maté utilisent en complément un thermos à maté pour pouvoir réinfuser leur maté toute la journée sans avoir à chauffer de l'eau. S'il fallait décrire le goût du maté, nous dirions qu'il se situe entre le thé vert et le café. Souvent surprenant la première fois, c'est un goût que l'on apprend rapidement à apprécier, à l'image de la bière, du café ou encore du vin. Il existe deux grandes variétés de maté : Le maté vert (goût équilibré) et le maté affiné (goût très amer). Énergisant puissant et longue durée, le maté favorise la concentration et aide à rester en forme toute la journée. Ces propriétés énergisantes si particulières sont rendues possibles grâce à la combinaison de la caféine et de la théobromine (autre molécule énergisante). À la différence du café, le maté ne provoque donc ni pic d'excitation ni "coup de barre". Très apprécié par les sportifs, il n'est pas rare de voir des stars du ballon rond telles que Lionel Messi, Antoine Griezmann ou encore Cristiano Ronaldo avec un maté à la main. Le maté fait aussi des adeptes au-delà des frontières du foot : Le Pape (argentin), Barack Obama, Gisèle Bündchen... <https://labombilla.fr/>

