

REPAS : déjeuner libre à l'aéroport et dîner inclus très tardif

+33 689282671



ARTS ET VIE  
VOYAGES CULTURELS



# Immensités argentines

## Jour 09 : jeudi 15 février 2024

Iguaçu/Puerto Madryn via Buenos Aires

1000 km AR1743 (13.25 → 15.20)  
1400 km 30 km max 0 km  
AR1858 (18.50 → 20.50)

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



Où sommes-nous aujourd'hui ?

### LE PROGRAMME DU JOUR (sous réserve de modification) :

Vol pour Puerto Madryn via Buenos Aires (5 h 05 de vol env.). À l'arrivée, transfert à l'hôtel, suivi du dîner tardif.

@-Pierre-Yves DENIZOT / 2024 - <http://pierreyvesdenizot.fr/>

## L'info du jour

Après les fortes émotions suscitées par les chutes, nous allons prendre la direction du sud du pays. Vous l'aurez compris, il s'agira d'une journée de transition. À l'arrivée, bien que nous nous trouvions plus de 2500 kilomètres plus au sud, la température devrait encore être clémente (18°C à 27°C, 23°C en moyenne). N'oubliez pas que nous sommes encore en été ! Le climat est semi-aride. Il fait généralement chaud l'été et doux l'hiver. En été, de décembre à février, les températures moyennes varient entre minimum 10/12°C la nuit et maximum 25/28°C la journée. Seul bémol à ce portrait idyllique, nous ne sommes pas à la bonne période pour y voir les baleines (juin à décembre), mais rassurez-vous : de nombreux autres animaux sont visibles !



## Une petite présentation de Puerto Madryn et de la région



*Puerto Madryn* est une ville située sur la côte atlantique de l'Argentine, dans la province de Chubut en Patagonie argentine. La ville est connue pour sa faune marine abondante, notamment les baleines, les lions de mer, les manchots et les dauphins. *Puerto Madryn*, entourée de paysages naturels spectaculaires, est également connue pour être à proximité de la Péninsule de Valdés, un lieu de reproduction important pour les baleines franches australes. La ville est enfin très appréciée des amateurs de sports nautiques qui y pratiquent le surf, la plongée sous-marine et la pêche en haute mer. La cité a été fondée en juillet 1865 par les Gallois arrivés à bord du bateau *La Mimosa* (voir sa représentation sur le blason et le timbre ci-dessus). Ils lui ont donné le nom de *Puerto Madryn* en hommage à Loves Jones Parry, baron de Madryn au pays de Galles. La ville s'est vraiment développée à partir de la création du chemin de fer qui reliait *Puerto Madryn* à *Trelew*. Elle est considérée comme la capitale nationale de la plongée, grâce à ses eaux calmes et cristallines en été.

## Retour à Iguazú : les guaranis, un peuple déraciné

Les *Guarani* forment un groupe de populations amérindiennes des régions amazoniennes du Brésil, d'Argentine, de Bolivie et du Paraguay, de langue *guarani*, représentant environ 80 000 personnes. Une étude de 2014 révèle qu'une tribu brésilienne, les *Guarani-Kaiowá*, détient le taux de suicide le plus élevé au monde, du fait qu'ils ont été expulsés de leurs terres transformées en fermes d'élevage et en plantations de canne à sucre. Plusieurs vagues de déforestation ont transformé leur territoire ancestral, autrefois fertile, en un vaste réseau de fermes d'élevages et de plantations de canne à sucre destinées au marché brésilien d'agrocarburants (le Brésil est l'un des premiers producteurs de biocarburant au monde). De nombreux *Guarani* ont ainsi été regroupés dans de

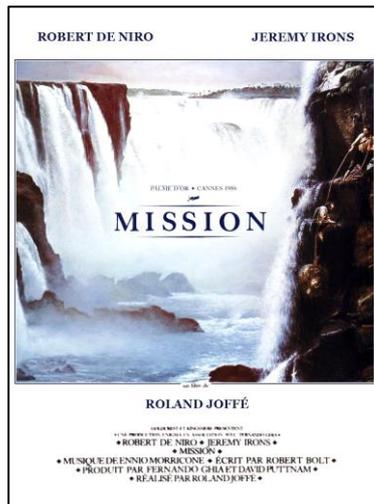


petites réserves (*retomadas*) qui sont aujourd'hui surpeuplées de manière chronique. Dans la réserve de *Dourados* par exemple, 12 000 Guarani vivent sur moins de 3000 hectares. La malnutrition représente un grave problème et a causé la mort de 53 enfants guarani depuis 2005. De nombreux Indiens sont forcés de travailler dans les plantations et s'absentent de leurs communautés pendant de longues périodes. Ainsi, les conséquences sur la santé et la société guarani sont désastreuses. Les maladies sexuellement transmissibles et l'alcool ont été introduits par les travailleurs de retour chez eux et les tensions et violences internes ont augmenté. Le cas de la petite communauté de Ñanderú Marangatú est exemplaire. Bien que le groupe ait légalement le droit d'occuper une réserve d'environ 9 000 hectares, ils ont été expulsés en 2005 par des fermiers armés.

Animés d'un grand courage, les membres de la communauté y sont retournés. Ils vivent aujourd'hui sur une petite fraction du territoire qui leur a été officiellement reconnu, encerclés par les hommes de main armés des fermiers qui exercent toutes sortes de violences et abus sexuels à l'encontre des Indiens.

Le français a emprunté de nombreux mots à la langue guarani : *agouti*, *aï*, *ajoupa*, *ara*, *boucan* (qui a donné *boucaner* et *boucanier*), *cabiai* (cochon d'eau), *palétuvier*, *tapi*. L'espagnol et le portugais ont souvent servi d'intermédiaire, pour des mots tels que *acajou*, *jaguar*, *petun* (d'où *petunia* puis *pétunia*), *tapioca*, *ananas* ou *toucan*.

<https://www.survivalinternational.fr/peuples/guarani>



## Le Parc d'Iguazú et le cinéma

De nombreux films ont choisi Iguazú comme cadre : **Furia à Bahia pour OSS 117** (1965), **Moonraker**, film de la série James Bond (1979), **Happy Together**, film hongkongais de Wong Kar-wai (1997), **Miami Vice : Deux flics à Miami**, film américain de Michael Mann (2006), **Un jour sur Terre** (2007), **Indiana Jones et le Royaume du crâne de cristal** (2008), **OSS 117 : Rio ne répond plus** (2009), **À cœur ouvert**, film de Marion Laine (2011) mais surtout le célèbre film **Mission** (1986) de Roland Joffé qui reçoit la Palme d'or au festival de Cannes 1986. Ce film met en scène le drame de conscience que vivent les Jésuites, au XVIII<sup>e</sup> siècle, lorsqu'ils sont contraints d'abandonner leur mission auprès des *Guaranis*, en Amérique du Sud. Le frère jésuite Gabriel fonde une mission sur les terres des Indiens. A la même époque et dans les mêmes lieux sévit Mendoza, aventurier mercenaire. Ces deux hommes vont se retrouver pour lutter contre la domination espagnole et portugaise. Jeremy Irons

joue le rôle du père Gabriel, un jésuite envoyé dans cette mission à Asuncion auprès des *Guaranis* pour vivre avec eux et leur enseigner la religion chrétienne. Quant à Robert De Niro, il joue le rôle de Rodrigo, un ancien trafiquant d'esclave reconverti en prêtre jésuite après avoir tué en défi son propre frère. Les deux hommes, ayant partagé ensemble le même mode de vie des jésuites dans ce village *Guarani*, vont se retrouver opposés lors d'une guerre pour l'indépendance des tribus. L'un croira à la puissance de la prière, l'autre à celle de l'épée. Ennio Morricone a composé l'inoubliable musique de Mission. Pour lui, ce fut le moment opportun d'y exprimer toute sa foi en Dieu et sa spiritualité. La musique de Mission est un mélange entre l'œuvre religieuse que fut le *Requiem* de Giuseppe Verdi. Presque toute l'équipe du tournage de Mission tombe malade de dysenterie lors des prises tournées dans la jungle. Il est à noter que Robert De Niro est un des seuls à ne pas être touché. A la fin du générique de Mission, l'évêque Altamirano réapparaît pour conclure qu'il aurait été mieux pour les Indiens que les jésuites ne soient jamais allés en Amérique du Sud... A méditer !

<https://www.allocine.fr/film/fichefilm-2152/secrets-tournage/>

## Passons en cuisine (2/3) : les empanadas <https://www.neo-gusto.com/>

Les *empanadas*, emblèmes de la cuisine argentine, sont de petits chaussons de pâte feuilletée farcis. Bien que très connues pour leur variante argentine, les empanadas sont en réalité originaires d'Espagne, nées à l'époque où la péninsule ibérique était sous domination arabe. Elles sont une adaptation des *fatays* et *sfihes* arabes petits chaussons en pâte feuilletée, qui ont la spécificité d'être ouverts. Le mot empanadas est dérivé du verbe espagnol "*empanar*" qui signifie : "enfermer quelque chose dans la pâte ou le pain, pour le cuire au four". Il en existe différents types, en fonction de leur taille (les *empanadas* argentines sont petites vis à vis de leurs voisines latino-américaines), de leur garniture, de leur cuisson (frites ou au four) et de leur forme de pliage. Elles peuvent se manger nature ou bien accompagnées de sauces de trempage, généralement de sauce *chimichurri* lorsqu'il s'agit d'empanadas à la viande. Les empanadas se mangent à toute heure et pour toutes les occasions, comme encas ou repas de fête, en plat de résistance ou même en dessert lorsqu'elles sont sucrées. De plus, chaque région possède sa garniture de prédilection, souvent en fonction de sa spécialité locale. Par exemple, les empanadas *norteñas* (c'est-à-dire du nord) sont composées de viande, ainsi que de pommes de terre, de saindoux et d'œufs durs. A *Salta*, elles sont réputées pour être les meilleures du pays ! Au nord-ouest et en Patagonie, on trouve beaucoup d'empanadas au poisson et aux fruits de mer, en raison de leur proximité avec ces ressources. A *Cordoba*, la garniture comporte des carottes et des poires, à Jujuy ce sont des petits pois et à *Tucuman*, des raisins secs. Un rebord ondulé signifie que l'on a affaire à une empanada de *atun* (au thon), un rebord dentelé prévient de la présence d'épinards, lorsqu'un rebord festonné, une garniture au fromage et aux oignons.

