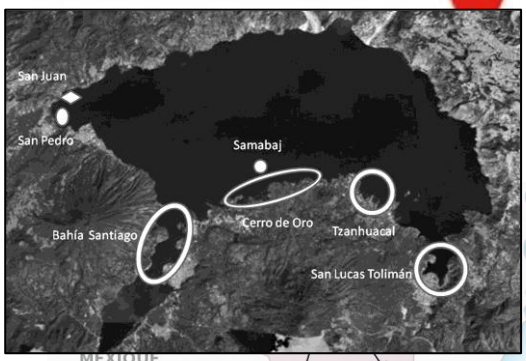
La route des Mayas

Guatemala / Honduras

Jour 11 : mercredi 1er mars 2023

Le lac Atitlan

©-Pierre-yves DENIZOT / 2023 - http://pierreyvesdenizot.fr/



Programme du jour : *sous réserve de modifications*

Journée de découverte autour du lac, considéré comme l'un des plus beaux paysages du monde. Il est dominé par trois volcans de plus de 3 000 m d'alt. : Atitlán, Toliman et San Pedro. Promenade en bateau sur le lac et visite du village cakchiquel de Santa Catarina Palopo, également appelé le "village bleu" en raison de l'habit traditionnel de couleur indigo porté par ses habitants. Puis, visite de San Juan la Laguna, village tzutujil de tourisme communautaire (artisanat, plantes médicinales). Déjeuner dans une famille du village. Retour à Panajachel ou alentour.

Bon à savoir : présentation du lac Atitlán

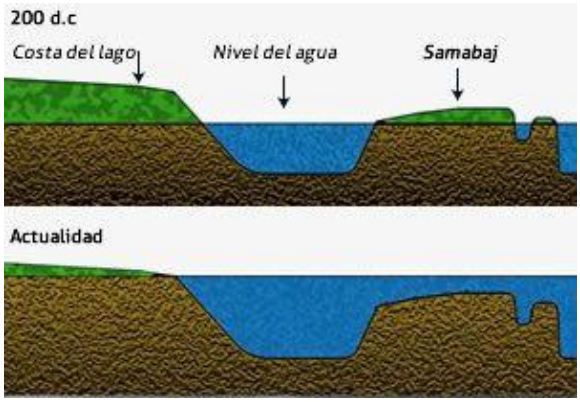
« Le lac Atitlán est le plus beau lac du monde », a écrit le fameux géographe allemand Alexander von Humboldt, qui a pourtant roulé sa bosse sur une bonne partie de la planète. « C'est comme le lac de Côme embelli de volcans immenses. Il est vraiment au-dessus de tout », renchérissait l'écrivain britannique Aldous Huxley. Il se dit aussi qu'Antoine de Saint-Exupéry, qui a séjourné au Guatemala après un accident d'avion en 1938, y aurait trouvé l'inspiration pour écrire "Le Petit Prince". La montagne Cerro de Oro, au pied du volcan Tolimán, a d'ailleurs la forme exacte de son boa avalant un éléphant… Une chose est sûre, grands auteurs et voyageurs anonymes ressentent un même choc devant ces eaux claires, surplombées de trois géants : les volcans San Pedro (3 020 m), Tolimán (3 158 m) et Atitlán (3 535 m). Leur présence imposante, presque magnétique, nous rappelle que le lac occupe une caldeira formée il y a 84 000 ans par une puissante éruption.

Une vue parfaite sur les volcans : depuis les pontons s'observe dès l'aube le va-et-vient des pirogues de pêcheurs et des barques à moteur. Ce sont les lanchas, des bateaux-taxis qui assurent la circulation entre les villages posés sur les rives. Panajachel, la plus grande commune de la région, abrite quelques boutiques, des bars et des restaurants. Mais on n'y ressent pas le calme de bourgs comme San Marcos La Laguna et Santa Cruz La Laguna, d'où la vue est parfaite sur les trois volcans, souvent parés d'une discrète coiffe nuageuse. Vers midi, un vent changeant qui chahute les flots se lève. Il s'agit du xocomil, attribué par les légendes locales aux soupirs d'une princesse attendant en vain le retour de son amant. Au crépuscule, des cantiques s'échappent du centre ésotérique voisin, où des Occidentaux en quête de sens viennent s'initier à la cosmogonie maya. Pour ces mystiques, adeptes du zen, le lac Atitlán serait un des nombrils du monde. Les hôtels ont su profiter du filon : nombre d'entre eux proposent par exemple des cours de yoga ou, au minimum, des repas végétariens. De type endoréique (*qui ne se déverse pas dans la mer, mais est au contraire clos, retenant ses eaux dans une cuvette fermée*), le lac Atitlán ne possède aucun exutoire naturel, ni cascade ni ruisseau. Il se nourrit de pluies et de ruissellements, tandis que l'évacuation des eaux s'effectue par évaporation ou infiltration. Difficile néanmoins de traiter les déchets sur ses rives. Heureusement, un programme d'assainissement et d'éducation auprès des populations lui rend peu à peu sa transparence originelle. En 2013 ont été découverts, à 17 mètres de profondeur, les restes d'une ancienne cité maya, Samabaj (voir plus loin), vieille d'environ deux mille ans. Rien d'étonnant : des communautés tzutuhil et kakchikel, essentiellement rurales, peuplent depuis des siècles les environs du lac. On reconnaît d'ailleurs les femmes mayas à leurs larges jupes bouffantes et chemisiers colorés. Pour ces Indiens, qui l'appellent tendrement « grand-mère Atitlán », le lac est sacré. Les volcans et les montagnes aussi. La plupart des cultes locaux sont liés à un symbolisme naturel flirtant avec le chamanisme. Ainsi, les communautés du Guatemala pratiquent un syncrétisme religieux dans lequel se mêlent christianisme et divinités mayas. Une religion célébrée dans d'étranges églises peuplées de saints bariolés, comme celle de San Andrés Xecul, à la superbe façade safran. Mais aussi, à quelques kilomètres de là, dans des maisons qui ne ressemblent en rien à des temples. Dans les villages de Santiago Atitlán, Zunil ou San Lucas Tolimán, notamment, est adoré un étrange personnage appelé Maximón (photo ci-dessous). Son effigie, à taille humaine, est affublée de santiags, de fausses Ray-Ban et d'un chapeau de paille. Elle

passe chaque année d'un foyer à un autre, à l'occasion d'une fiesta endiablée. D'ailleurs, il ne se passe pas un jour sans qu'on honore cette drôle de figure. On vient de loin, dans un *school bus* aux couleurs vives, pour lui apporter de l'alcool, des fleurs et de l'argent, sans oublier de lui allumer une cigarette. Un petit tuyau sert à évacuer les offrandes dans une bassine placée sous le trône inclinable du bonhomme. Un rituel d'opérette… en apparence. Car ce serait ignorer la foi immense qui allume le regard des bigots. Nul ne sait vraiment qui est ce Maximón, aussi appelé San Simón, mi-dieu mi-saint, souvent décrit comme protecteur et facétieux, bon buveur et coureur de jupons. L'avatar de saint Simon ou de Judas ? Une antique figure indienne qui aurait revêtu les oripeaux d'un conquistador ? Ce personnage ambigu est honni par les pentecôtistes, toujours plus nombreux au Guatemala, pour qui le bien et le mal ne peuvent en aucun cas cohabiter sous le même chapeau. L'étrange foi maya prend parfois d'autres formes. Sur les flancs des trente-sept volcans qui pointent sur les hauts plateaux du sud du Guatemala, il n'est pas rare de croiser des marcheurs venus rendre un culte aux divinités des sommets. Sur le sentier brumeux et glacé menant au pic du Santa Maria émergent soudain des femmes aux étoffes bigarrées portant des enfants presque nus sur leur dos. Des hommes sont chargés de maïs, d'alcool, d'encens et de tabac. Dans les croyances mayas, l'homme est né du maïs. Chez les chrétiens, l'alcool de maïs symbolise le sang du Christ, tandis que le tabac et l'encens représentent le don de la terre au ciel. Ces pèlerins prieront toute la journée au sommet, à 3 772 m d'altitude. Parfois même toute la nuit. Voici que se dessine la silhouette du Pacaya, l'un des volcans les plus actifs de la région. Son ascension est raide, mais ne dure que trois heures. Au sommet, le panorama est ensorcelant. Chaque pas rapproche d'une rivière de lave qui serpente lentement. Aucune barrière, un guide complaisant… Impossible de résister à la tentation de s'approcher. A deux mètres, la chaleur devient intense. Les semelles de chaussures n'y survivront pas : un autre flot de lave se dissimulait sous le basalte solidifié. Au crépuscule, le feu du ciel se mêle à celui du volcan. Les portes du monde sont là, sous nos pieds.

https://www.lemonde.fr/m-voyage/article/2016/03/22/atitlan-le-plus-beau-lac-du-monde_4888119_4497613.html

A la recherche de la cité engloutie maya de Samabaj



8 avril 2022 – Cela fait maintenant près de 5 ans que des scientifiques du monde entier explorent le Lac Atitlán au Guatemala. Ils sont à la recherche de la cité maya engloutie de Samabaj, une cité construite il y a plus de 2000 ans par une tribu maya, les Tz'utujil ou les Kaqchikel. En effet, les chercheurs n'arrivent pas encore à le déterminer. Samabaj a été bâtie sur une île du lac Atitlán au Guatemala. À l'époque des Mayas, celle-ci était entourée de petites îles. Cela permettait aux tribus de facilement subvenir à leurs besoins. Samabaj était constitué de temples et de lieux de vie. Une vraie cité typique maya. Malheureusement les tribus n'avaient pas pris en compte les trois volcans qui entouraient le lac. Ils pouvaient détruire en un instant la cité. C'est d'ailleurs ce qu'il arriva, il y a environ deux millénaires. D'après les scientifiques, une immense secousse sismique aurait fait monter le niveau du lac, engloutissant la cité obligeant ses habitants à fuir au plus vite. En 2013, la cité de Samabaj est découverte à 17 mètres de profondeur, non loin d'une des rives du lac Atitlán (voir localisation dans le lac en haut de la page précédente). Celle-ci a donné naissance a un projet mondiale d'exploration de la cité. En effet depuis 2017 des plongeurs sous-marins français, belges, mexicains, espagnoles, guatémaltèques explorent la cité s'en relâche afin de percer tout les mystères de Samabaj. Cinq ans après, ces derniers ont pu cartographier avec précision et explorer tout la cité de Samabaj. Ils doivent cet exploit à la technologie de la télédétection. Les chercheurs ont ensuite communiqué les données au musée du lac Atitlán. La fondation Albenga et le gouvernement guatémaltèque les ont également reçus pour créer un centre culturel. Celui-ci permettra aux touristes de visiter une reconstitution numérique de la cité.

https://www.btlv.fr/a-la-recherche-de-la-cite-engloutie-maya-de-samabaj.html

Les plats du monde maya (troisième partie) :

LA MICHELADA : dans le sud du Mexique, on aime les plats épicés, et cela vaut aussi pour la bière. Une michelada (ou seulement chelada dans certaines régions) est une cerveza infusée avec du jus de citron vert, du gros sel, de la sauce Worcestershire et/ou du Tabasco. Le tout est servi dans un verre glacé et givré avec du sel. Certaines versions rajoutent de la sauce soja ou du bouillon Maggi. Cela peut sembler étrange, mais c'est très rafraichissant pour les journées de fortes chaleurs… ou pour les lendemains difficiles.

LES TORTILLAS DE MAÏS : les tortillas fraîches au Guatemala sont une source de plaisir très élémentaire. Dans les marchés extérieurs, on entend le clappement en rythme des femmes qui les mettent en forme à la main avant de les cuire au feu de bois sur un comal, un grand plat en fer ou en argile qui ressemble à un steel-drum, instrument de musique caribéen. Ces tortillas ne mesurent qu'une dizaine de centimètres de diamètre, et sont plus épaisses que celles qu'on retrouve dans les supermarchés en Europe et aux États-Unis. Selon le mythe de la création maya, l'homme a été fait à base de masa, de la pâte de maïs. Celle-ci reste un élément essentiel de la nourriture indigène maya. Lorsqu'elles viennent d'être retirées du comal et qu'elles sont encore bien chaudes, les tortillas sont particulièrement délicieuses. Elles accompagnent à merveille les haricots noirs à la guatémaltèque, et constitue la base idéale d'une tartine de guacamole.