

Plume de dindon ocellé

La route des Mayas

Guatemala / Honduras

Jours 14 & 15 : 4 & 5 mars 2023

ciudad de Guatemala - Paris (9700km en avion)

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



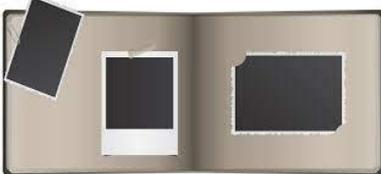
Programme du jour : sous réserve de modifications

Transfert à l'aéroport de Ciudad de Guatemala et vol pour Paris via Madrid.
VOL 1 : CIUDAD DE GUATEMALA - MADRID IB 6342
Départ. à 18:30 / Arrivée. À 14:20 le 5 mars 2023
VOL VIA SAN SALVADOR (escale technique)
VOL 2 : MADRID - PARIS IB3444
Départ. à 16:35 / Arrivée. à 18:40



Bon à savoir : infos retour

Notre voyage s'achève... Mais vous n'avez pas (encore) fini d'entendre parler de moi (à moins que cela vous dérange, évidemment, auquel cas je n'insisterai pas...). Dans les trois jours suivant notre retour, vous recevrez un mail contenant la (ou les) photo(s) de groupe, le compte des pourboires et la liste des adresses mails du groupe. Par la suite (laissez moi un ou deux mois tout de même), je vous expédierai un second mail vous proposant une sélection de photos, un montage vidéo (environ 45 mn/1h) et les documents disponibles durant notre circuit (en dvd postal ou envoi wetransfer).



Découverte d'un trafic d'objets d'art mayas

(pour plus de détails, consultez le porte-vues)



La communauté des expatriés d'Antigua a été surprise par l'implication dans un trafic d'objets d'art de deux personnes bien connues, installées dans le pays. L'une est une photographe et l'autre, un amateur d'art maya. Tous deux sont accusés de trafic d'antiquités préhispaniques. La ville d'Antigua, proche de la ville de Guatemala, est connue pour ses expatriés et son tourisme. Son activité est centrée autour des ruines de bâtiments coloniaux et les pics volcaniques des environs. Une forte activité culturelle et artistique s'y est donc développée. La photographe est une certaine Stephanie Allison Jolluck. Cette dernière se définit sur son site comme une passionnée de cultures autochtones et d'art ethnographique. Lors de sa première arrestation, elle a expliqué avoir acheté deux pierres de basalte sculptées comme cadeau pour son frère. Elle affirme avoir cru qu'il s'agissait de souvenirs bas de gamme revendus sur le marché d'Antigua. Selon le ministère de la Culture du Guatemala, il s'agissait d'objets datant de 600 à 900 ans apr. J.-C. connu sous le nom de « haches » maya (voir photographie ci-contre). Ces pierres sculptées sont en lien avec la pratique d'un sport de ballon sacré des Mayas. La photographe a été



relâchée après son arrestation à l'aéroport (elle s'appretait à prendre l'avion pour les États-Unis), car elle est une habitante de longue date du Guatemala. Cependant Jolluck et son compagnon états-unien, Giorgio Salvador Rossilli, ont à nouveau été arrêtés dimanche 20 novembre car les autorités ont découvert 166 objets mayas dans leur véhicule. Ces derniers se livraient vraisemblablement au trafic d'antiquités préhispaniques. Les enquêteurs ont ensuite trouvé à leur domicile, à Antigua Guatemala, « 722 objets de tailles et matériaux divers, tels que le jade et le basalte », ainsi que « 500 pièces archéologiques (en pierre) de petite taille », indique le communiqué. Rossilli est l'auteur d'un livre en deux volumes intitulé « les masques des danses traditionnelles guatémaltèques ». Il est aussi crédité comme l'organisateur d'expositions d'art préhispanique à Los Angeles il y a quelques années. Ce dernier est aussi listé comme donateur de la fondation *La Ruta maya*. Cette dernière liste son travail principal ainsi ; « La récupération d'artefacts archéologiques qui ont été illégalement sortis du pays ». Les deux complices ont joué

la carte de l'ignorance après leur arrestation. Ils affirment de nouveau tous deux avoir cru que les objets étaient des reproductions sans valeur. Selon le ministère de la Culture, 90 % des 166 artefacts, des pierres taillées pour la plupart, étaient pourtant authentiques. Rossilli a affirmé que les objets ne lui appartenaient pas, et qu'on les lui avait confiés pour restauration, il aurait été arrêté alors qu'il allait les rendre. Personne n'a cependant expliqué pourquoi quelqu'un aurait envie de restaurer de fausses pièces. Un architecte local affirme être le propriétaire des objets, ce qui n'est pas illégal au Guatemala si les objets n'ont pas été pillés. Les deux individus ont été libérés sous caution et n'ont pas l'autorisation de quitter le pays en attendant le procès. Le trafic d'antiquité préhispanique est puni par 5 à 10 ans de prison.

<https://www.illicit-trade.com/fr/2022/11/guatemala-traffic-dantiquite-prehispanique/>

Le dindon ocellé et le ceiba pentadra, deux symboles du Yucatan

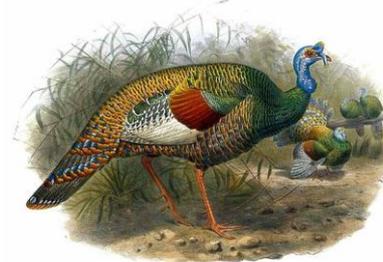
On ne connaît que deux espèces de dindons, le Dindon sauvage d'Amérique du Nord (*Meleagris gallopavo*) et le **dindon ocellé** (*Agriocharis Ocellata*), espèce unique, originaire de la péninsule du Yucatan. Les deux espèces ne sont pas si différentes au point que certains ornithologistes se posent la question de savoir s'il est vraiment pertinent de les séparer en deux catégories. Le dindon ocellé se distingue cependant par ses couleurs bigarrées. Ses rectrices (plumes caudales) sont parsemées d'ocelles (taches) bleu-vert et nuancées d'un violet chatoyant. Les plumes du corps sont dorées, avec des reflets bronze métallique. La partie supérieure des couvertures secondaires est marquée d'une large bande couleur cuivre. La partie inférieure des flancs est blanche. La peau de sa tête et de son cou est bleue, et recouverte de verrues rouges. Pendant la période de reproduction, la couronne bleue charnue se dilate et la couleur des nodules devient plus prononcée. Les pattes, plus courtes et plus fines que celles du Dindon sauvage, sont franchement rouges et équipés d'un puissant éperon. Il n'y a pas de dimorphisme sexuel bien que les couleurs de la femelle soit légèrement plus ternes. Mais contrairement aux dindons d'Amérique du Nord, les plumes de la poitrine ne sont pas différentes et ne peuvent être utilisées pour déterminer le sexe. Le mâle et la femelle ne portent pas de barbe. L'aire de distribution du dindon ocellé est limité à quelques milliers de miles carrés dans la péninsule du Yucatan, dans les cinq provinces du Mexique appelées Quintana Roo, Campeche, Tabasco, Chiapas et Peten. Mais elle vit également à Bêlize (ancien Honduras Britannique) et dans une grande partie du Guatemala.



Appelé également **fromager**, **arbre aux amoureux** ou **kapokier**, l'**arbre à kapok** (*Ceiba pentandra*) est un arbre tropical de très grande taille à croissance rapide, pouvant être centenaire, dont le tronc épineux est d'abord dressé avant de s'étaler. Cependant, l'écorce grise est lisse autour des épines. Dans les forêts de l'Afrique il surplombe la canopée. Les fleurs s'épanouissent avant les feuilles, dès la fin de l'hiver vers février. Elles forment des bouquets de fleurs à 5 pétales en coupe pouvant faire 5-6 cm de diamètre. Elles sont hermaphrodites et laissent ainsi les abeilles et les colibris les polliniser. Après la floraison, des grandes gousses apparaissent contenant les graines entourées d'une bourre qu'on appelle le kapok. Ce grand arbre (pouvant atteindre 40 mètres de haut, voire 60 mètres en Afrique) produit une fibre végétale imputrescible, nommée kapok. Son tronc lisse est couvert de grosses épines coniques et avec l'âge, il développe d'énormes contreforts épineux. Les branches horizontales sont en général étagées et très étalées. Le terme de ceiba viendrait de la langue taïno parlée par les Amérindiens des Grandes Antilles. Cet arbre était sacré pour les Mayas, durant la période classique (300-900). Il symbolisait l'axe du monde, l'*axis mundi*. Il était considéré comme l'arbre de vie, un arbre sacré qu'ils appelaient le yaxché. Ce bois léger, de couleur blanc crème, veiné de jaune et de rose, est actuellement surtout utilisé comme source de bois d'œuvre. Sous le nom de fuma, il sert à la fabrication de contreplaqué, de cageots, de caisses et en menuiserie légère. Le peuple Taïno utilisait le fromager pour fabriquer les grands canots qui leur permettaient d'aller d'île en île. Le bois sert aussi à la fabrication de récipients, d'assiettes, d'instruments de musique et de sculptures. Les contreforts sont utilisés pour fabriquer des dessus de table et des portes. Les feuilles, les fleurs et les jeunes fruits se consomment cuits en sauce et fournissent aussi du fourrage pour chèvres, moutons et bovins. Les graines riches en huile fournissent un tourteau pour le bétail. Les graines grillées ou en farine sont consommées aussi par les humains mais elles sont réputées indigestes. Les fleurs sont, quant à elles, une source importante de nectar et de pollen pour les abeilles et les chauves-souris. Certains apiculteurs produisent du miel de fromager.

Appelé également **fromager**, **arbre aux amoureux** ou **kapokier**, l'**arbre à kapok** (*Ceiba pentandra*) est un arbre tropical de très grande taille à croissance rapide, pouvant être centenaire, dont le tronc épineux est d'abord dressé avant de s'étaler.

Cependant, l'écorce grise est lisse autour des épines. Dans les forêts de l'Afrique il surplombe la canopée. Les fleurs s'épanouissent avant les feuilles, dès la fin de l'hiver vers février. Elles forment des bouquets de fleurs à 5 pétales en coupe pouvant faire 5-6 cm de diamètre. Elles sont hermaphrodites et laissent ainsi les abeilles et les colibris les polliniser. Après la floraison, des grandes gousses apparaissent contenant les graines entourées d'une bourre qu'on appelle le kapok. Ce grand arbre (pouvant atteindre 40 mètres de haut, voire 60 mètres en Afrique) produit une fibre végétale imputrescible, nommée kapok. Son tronc lisse est couvert de grosses épines coniques et avec l'âge, il développe d'énormes contreforts épineux. Les branches horizontales sont en général étagées et très étalées. Le terme de ceiba viendrait de la langue taïno parlée par les Amérindiens des Grandes Antilles. Cet arbre était sacré pour les Mayas, durant la période classique (300-900). Il symbolisait l'axe du monde, l'*axis mundi*. Il était considéré comme l'arbre de vie, un arbre sacré qu'ils appelaient le yaxché. Ce bois léger, de couleur blanc crème, veiné de jaune et de rose, est actuellement surtout utilisé comme source de bois d'œuvre. Sous le nom de fuma, il sert à la fabrication de contreplaqué, de cageots, de caisses et en menuiserie légère. Le peuple Taïno utilisait le fromager pour fabriquer les grands canots qui leur permettaient d'aller d'île en île. Le bois sert aussi à la fabrication de récipients, d'assiettes, d'instruments de musique et de sculptures. Les contreforts sont utilisés pour fabriquer des dessus de table et des portes. Les feuilles, les fleurs et les jeunes fruits se consomment cuits en sauce et fournissent aussi du fourrage pour chèvres, moutons et bovins. Les graines riches en huile fournissent un tourteau pour le bétail. Les graines grillées ou en farine sont consommées aussi par les humains mais elles sont réputées indigestes. Les fleurs sont, quant à elles, une source importante de nectar et de pollen pour les abeilles et les chauves-souris. Certains apiculteurs produisent du miel de fromager.



Les plats du monde maya (cinquième partie) :

LA SAUCE PIQUANTE XNI-PEC : cette sauce enflammée, faite à base de piments habaneros, n'est pas pour tous les estomacs. Elle est très piquante, et on doit vous prévenir qu'elle pourrait bien vous faire pleurer. Son nom signifie « museau de chien » parce qu'elle peut vous rendre le nez humide. Dans la plus grande partie de la péninsule du Yucatan, la sauce xni-pec ne se contente pas des traditionnels tomates, oignons, coriandre et citron vert. On y ajoute du jus d'orange ou de pamplemousse. Au Guatemala, des sauces moins fortes sont servies à côté des sauces piquantes en bouteille. Pour faire l'expérience d'un incendie dans votre bouche, optez pour la Maya-Ik, une sauce piquante avec le temple de Tikal sur l'étiquette.

Ingrédients & Préparation : 6 poivrons *habanero*, grillés, pelés, les tiges et les graines enlevées, émincées, 3 tomates italiennes, coupées en dés, une tasse d'une capacité de 60 ml contenant de la coriandre fraîche, hachée. Mélangez le tout et faites chauffer à feu moyen pendant 15-20 mins en remuant bien après avoir +/- grillé vos poivrons. C'est aussi simple que ça.

