



Typique. Les plantations s'étendent à perte de vue dans la « zone du café », un triangle situé entre les départements de Quindío, Caldas et Risaralda, dans le sud-ouest du pays, 3^e producteur mondial de café.

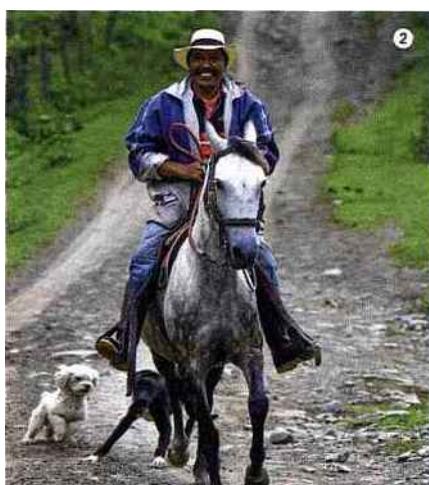
Un grain de paradis

Colombie. Un voyage aux multiples saveurs dans le pays du café arabica.

Le 4 x 4 pile brutalement, accélère, en tame un virage serré sur la droite, cahote dans la montée, frôle les haies buissonnières et passe sous la branche égarée d'un palmier. Difficile à imaginer, mais l'engin est bel et bien en train de gravir l'un des versants escarpés et luxu-

riants de la cordillère centrale en Colombie. Nous sommes au cœur du département de Caldas, l'une des zones majeures de la production du café, et les paysages sont à couper le souffle. Plus encore après la pluie. Quand arbres et feuillages scintillent au gré du soleil et déploient un fabuleux nuancier de verts oscillant du phosphorescent aux tonalités bouteille. Ici, des goyaviers et des carbo-neros. Là, des forêts de bambous guadua et des bananiers plantains. Et partout, des caféiers dévalant les montagnes et s'élevant à perte de vue.

Avec près de 3 milliards d'arbustes arabica et 9,5 millions de sacs cumulés en 2009, selon l'Organisation internationale du café (OIC), soit près de 570 000 tonnes de grains (à raison de 60 kilos par sac), la Colombie s'impose comme le troisième producteur mondial, derrière le Brésil et le Vietnam. Chaque année, pas moins de 560 000 agriculteurs, réunis au sein de la Fédération nationale des cafetiers de Colombie, se dévouent corps et âme à la culture du *Coffea arabica*, introduit, selon les sources les plus probables, au début du XVIII^e siècle par les jésuites. ■■■



Ecotourisme. Toute proche du Parc national du café, la ferme cafeière El Bosque del Saman, près d'Alcala, propose, à grand renfort de tyroliennes et de ponts suspendus, un parcours de canopée au-dessus des plantations, avec, pour tout horizon, la mythique cordillère des Andes (1) Un cavalier parcourant la superbe vallée de Cocora, près de Salento, petit village pittoresque considéré comme l'un des plus beaux du pays (2).

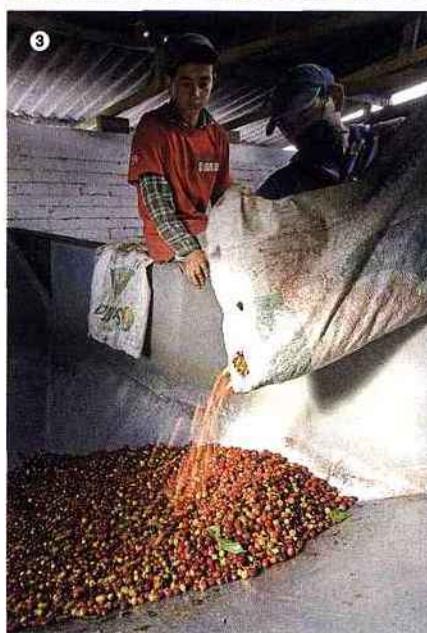
■■■ Campé parmi les champs vallonnés et les arbustes plantés en rangs serrés, Juan Chica ne se lasse pas d'admirer la plantation acquise il y a cinq ans sur les hauteurs de Chinchina. Une vingtaine d'hectares pouvant produire jusqu'à 37 tonnes de grains et s'ajoutant aux récoltes des six autres *fincas* capitalisées par la famille depuis trois générations. « Ici, toutes les conditions sont réunies pour faire du bon café, se félicite-t-il tout en palpant le calibre des fruits grenat parsemant les arbustes. Nous avons l'altitude nécessaire (de 1 000 à 2 000 mètres), un sol à la fois volcanique, sédimentaire et métamorphique, une température contenue entre 17,5 et 23 degrés et une moyenne de précipitations de 1 200 à 4 000 millimètres par an. Si notre produit est si exceptionnel, c'est parce que chacune des étapes du processus est respectée, de la récolte (100 % artisanale) au séchage en passant par le

lavage des grains – une phase que beaucoup d'autres pays négligent. »

Forts du potentiel de leur région, de nombreux exploitants et groupements de producteurs jouent aujourd'hui la carte de la diversification en s'ouvrant au tourisme et en tablant sur l'identité « café terroir ». Ouvert en 1995, le Parc national du café, près de Montenegro, fut l'un des premiers à entreprendre cette démarche,

sous l'impulsion de la Fédération nationale des cafetiers de Colombie et du comité départemental des cafetiers de Quindio. « L'idée était de préserver mais aussi de valoriser cet héritage culturel et historique auprès du grand public », explique Jenny Salazar, à la direction du site. Le musée originel consacré au café (très réussi) s'est peu à peu enrichi d'un vaste parc thématique, planté au cœur d'une nature exubérante, où se succèdent attractions et activités ■■■





Abondance. L'écotourisme, qui valorise l'identité « café terroir », permet aux producteurs de compenser les pertes lorsque le cours est bas (1). Chaque année, 9,5 millions de sacs de fruits grenat, de 60 kilos chacun – soit 570 000 tonnes –, sont récoltés par les 560 000 agriculteurs totalement dévoués à la culture du café. La cueillette, le séchage et le lavage des grains se font, en Colombie, de manière artisanale (2 et 3).

■■■ didactiques. Résultat : 70 000 visiteurs chaque année lors des vacances de Noël, soit près de 10 000 entrées à la journée en haute saison !

A quelques encablures de là, près d'Alcala, Marta et Rafael surfent également sur la vague de l'écotourisme. Dans leur immense *finca*, El Bosque del Saman, le couple propose, depuis six ans, l'unique parcours de canopée de la région, déployant des tyroliennes et des ponts de singe au-dessus des plantations. Durant leur séjour, les hôtes sont invités à suivre les différentes étapes de la production en compagnie des *recolectores* (cueilleurs) – chapeau de paille, *tapa pinche* (tablier) et

sacoche en cuir à l'appui. Authentique à souhait. « Plus qu'une ouverture, le tourisme permet de compenser les pertes quand le cours du café est au plus bas », conclut Rafael.

Dans le même esprit, Jaime Duque invite lui aussi à s'immerger dans l'univers aromatique du café colombien, doux et chocolaté. Sous les grands arbres de sa ferme El Agrado, à Pueblo Tapado, on apprend l'art et la manière de déguster le breuvage. Acidité, douceur, corps, équilibre et arômes. Une initiation complexe mais passionnante incitant à pousser plus loin encore l'exploration d'un terroir dont on a trop longtemps ignoré les richesses ■ MARION TOURS

Y aller

Paris-Bogota. Air France. Vol quotidien. A partir de 912 € TTC A/R. 36.54, www.airfrance.fr. Avianca, compagnie nationale, via Madrid et Barcelone, à bord des Airbus A330 200 nouvelle génération. A partir de 918 € TTC A/R. Airpass Avianca pour les vols intérieurs : à partir de 42 € le vol sur la base de 3 vols. 0825.869.883, www.avianca.fr.

Nouvelles Frontières. Circuit Nouvelles Rencontres/Le Diamant vert, 13 j./11 n., incluant Bogota, Carthagène, le parc de Tayrona et la région du café avec une journée de découverte au cœur des plantations. A partir de 2 760 € TTC/ pers., vols, transferts, nuits en hôtels 3 étoiles, demi pension, visites et guide accompagnateur francophone compris. 0825.000.825, www.nouvelles-frontieres.fr.
OT Colombie. www.colombia.travel.

Dormir

Hacienda San José. Coup de cœur pour cette maison centenaire située à la périphérie de Pereira (département de Risaralda), avec son plancher qui craque, ses meubles et ses objets anciens. Table raffinée. 8 ch. A partir de 106 € la nuit en ch. double. (57) 6.313.26.12, www.haciendahotelsanjose.com



Sazagua. Très bel établissement à Pereira. Mélange de déco ethnique et exotique, cuisine inventive et massages de qualité au Prana Spa. 10 ch. A partir de 126 € la nuit en ch. double. (57) 6.337.98.95, www.sazagua.com.

El Bosque del Saman. Typiques, rustiques ou coloniales, les 35 ch. de l'hacienda jouent des contrastes et des couleurs. C'est simple, confortable et chaleureux. Immersion garantie au cœur des plantations. Plats traditionnels pour le dîner. Entre Armenia et Pereira. A partir de 34 € la nuit en ch. supérieure pour 2 pers. (57) 6.336.55.89, www.elbosquedelaman.com.

Découvrir

Salento. Ravissante petite ville coloniale dans le département de Quindío.

Vallée de Cocora. Au départ de Salento, un site naturel, superbe et protégé, avec des paysages qui ressemblent à ceux que l'on trouve en Suisse. Avec, en étendard, le palmier à cire, l'un des emblèmes du pays.

