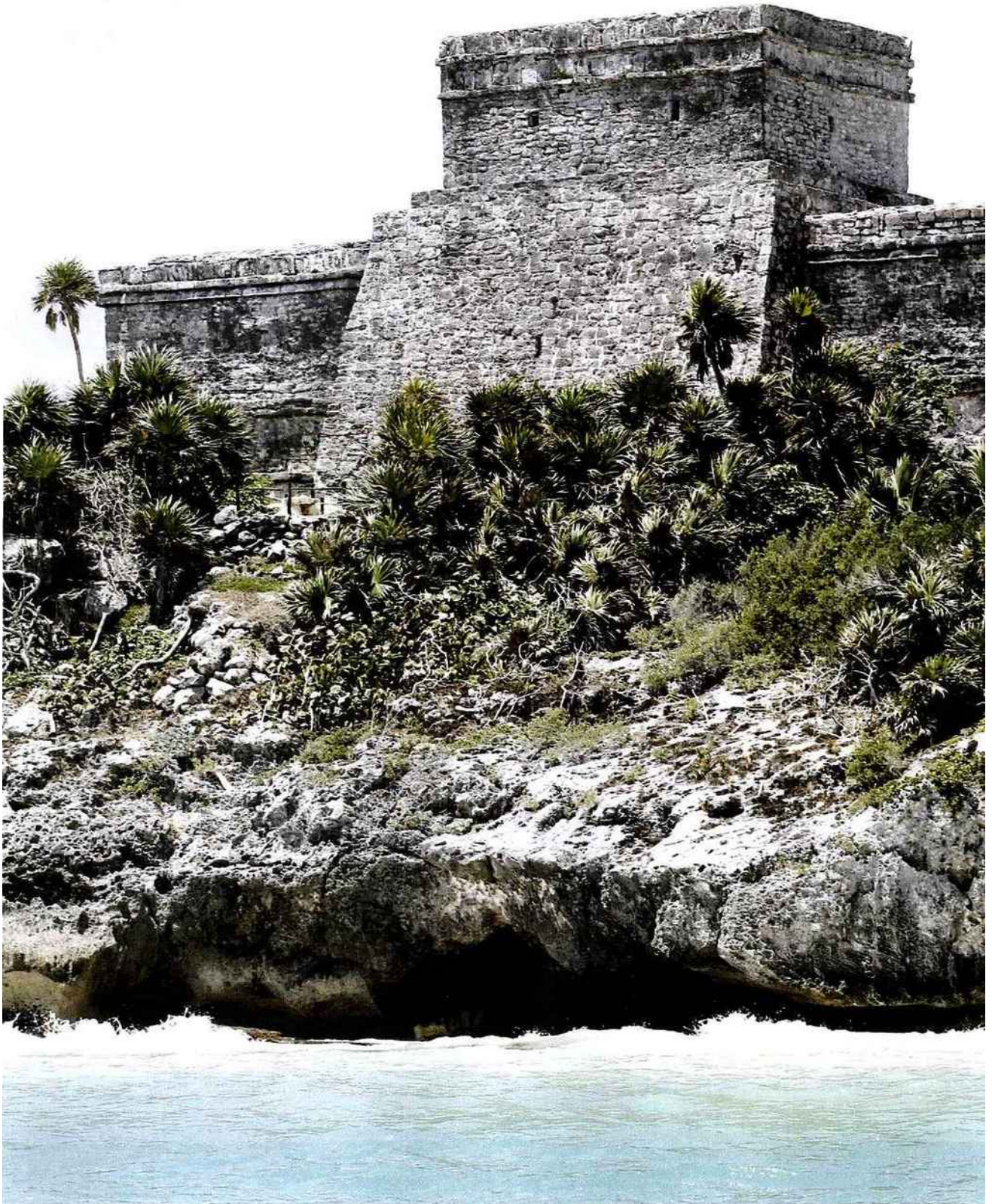


LOINTAIN *Mexique*



# YUCATÁN L'ARÔME MAYA

CINQ SIÈCLES APRÈS L'ARRIVÉE DES CONQUISTADORES ESPAGNOLS, LA CULTURE MAYA EST TOUJOURS VIVANTE. À QUELQUES HEURES DE ROUTE DES PLAGES DE CANCÚN, ON RETROUVE DANS LES VILLAGES LES TRADITIONS MILLÉNAIRES, COMME L'USAGE INSOLITE DU CACAO.

TEXTE Marie Bourreau PHOTO Götz Göppert



Temple de Tulum  
depuis la mer  
des Caraïbes.  
Tulum Temple  
from the  
Caribbean Sea.



Vélots taxis sur la place de Calkini.  
Le palais du Gouverneur, cité maya d'Uxmal.  
Taxis on the main square of Calkini.  
The Governor's Palace, Mayan city of Uxmal.



« **L**e chaman ? C'est à l'entrée du village, environ à deux palmiers à droite ». Un regard à droite. Un regard à gauche. Les sourcils en accents circonflexes, on guette la mauvaise plaisanterie. La forêt vierge grignote le bord de la route. La chlorophylle inonde le paysage. Et les palmiers s'élancent, aussi rectilignes qu'un point d'exclamation, vers le ciel. Mais la fillette, elle, est sérieuse. Deux grands palmiers à droite, donc... C'est à Yaxcabá que cela se passe, en plein centre de la péninsule du Yucatán.

### À la rencontre d'un chaman

Yaxcabá est un village qui n'offre rien de remarquable, a priori. Les nids-de-poule et les dos-d'âne en veulent aux moteurs les plus solides des voitures japonaises. Alors ici, comme partout au Yucatán, on se déplace en « limousine maya », un genre de rickshaw monté sur un vélo aussi grand que les Mayas sont petits. Dans le coin, c'est le travail qui connaît le moins de chômage. Chaque ville compte des dizaines et des dizaines de ces vélos taxis mayas, qui s'enfoncent dans la forêt vierge sans qu'on sache vraiment ce qui se cache au bout du chemin caillouteux. Yaxcabá n'offre donc rien de remarquable, a priori. Sauf qu'ici, on a vraiment le sens de l'humour vert...

Juan Kob, le fameux chaman ou *b-men* en langue maya, se trouve effectivement entre deux palmiers à l'entrée du village. Quand on frappe à la porte, un vent annonciateur d'orage s'est levé. Le chaman indique que c'est le dieu Chaac, le dieu de la pluie qui se manifeste. Il lève les mains au ciel, invoque rapidement la Trinité et Chaac en langue maya, puis disserte sur son rôle de magicien, « mais de magie blanche, hein ! Moi, je ne sais pas lire, mais je connais la langue des dieux, s'amuse-t-il. La *piedra*, c'est pour les calculs rénaux, le *karkadé* pour les régimes, la *sipche* pour les migraines et le cacao, un onguent pour cicatriser. »

Pharmacien de la forêt autant que prêtre médecin, Juan Kob connaît des centaines de plantes et autant de potions miraculeuses et prières incantatoires pour soigner les maux. Il assure qu'on vient de toute la péninsule pour le consulter et nous n'avons pas

de mal à le croire. Deux patients ont défilé en moins de trente minutes pour soigner une migraine et un diabète. Dans la tradition maya, on vient voir le chaman avant d'aller voir le médecin. L'adresse aux deux palmiers rectilignes de Juan Kob est plus connue qu'on ne pouvait le soupçonner !

### Une civilisation gardée en mémoire

La culture maya est une miraculée de l'histoire. Plus rien n'aurait dû rester de cette civilisation apparue en 2 500 avant Jésus-Christ, qui était la plus avancée dans les écritures, les fameux glyphes, l'astronomie, les arts et l'agriculture. Il y a d'abord la fin de la civilisation maya datée à 850 de notre ère et dont les historiens s'accordent à dire qu'elle est le fait d'une sécheresse, de la déforestation et de luttes intestines entre les différentes cités-états. Mais les Mayas avaient écrit des codex, retranscrivant fidèlement leurs découvertes, les paroles des



Doña Melva fait mousser du chocolat.  
Doña Melva blending chocolate.

dieux et leurs prophéties. Et puis, il y eut le 12 juillet 1562, la « nuit des Mayas » qui aurait dû plonger cette civilisation dans les ténèbres de l'oubli. Les conquistadores espagnols et le capitaine Cortés en tête ont débarqué au Mexique, où ils cherchaient de l'or et des pierres précieuses pour le royaume d'Espagne. Ils découvrent un peuple qui se livre à des rites païens et des sacrifices humains. Le catholique Cortés se met alors en tête de les évangéliser. Le franciscain Diego de Landa, nommé évêque du Yucatán, doit s'en charger.

« Les vices des Indiens sont l'idolâtrie, la répudiation, les orgies publiques, la vente et l'achat des esclaves, » écrit-il. Il brûlera plus de 5 000 codex contenant huit siècles d'histoire maya lors d'un autodafé sur la grande place de Mani le dimanche 12 juillet 1562. C'est donc lui qu'il faut blâmer aujourd'hui pour les prédictions catastrophistes qui font écho à l'arrêt du calendrier maya le 21 décembre 2012 et qui daterait la fin du monde. S'il s'arrête, c'est précisément parce que les codex suivants ont été consumés dans les flammes furieuses des prêtres espagnols. Mais à en croire les Mayas qui continuent de vénérer les esprits malins qui hantent les forêts, c'est une nouvelle ère qui doit commencer et il n'y a pas lieu de s'inquiéter. Soit.



Pigeonnier  
dans la cité maya  
d'Uxmal.  
Pigeon House  
in the Mayan city  
of Uxmal.

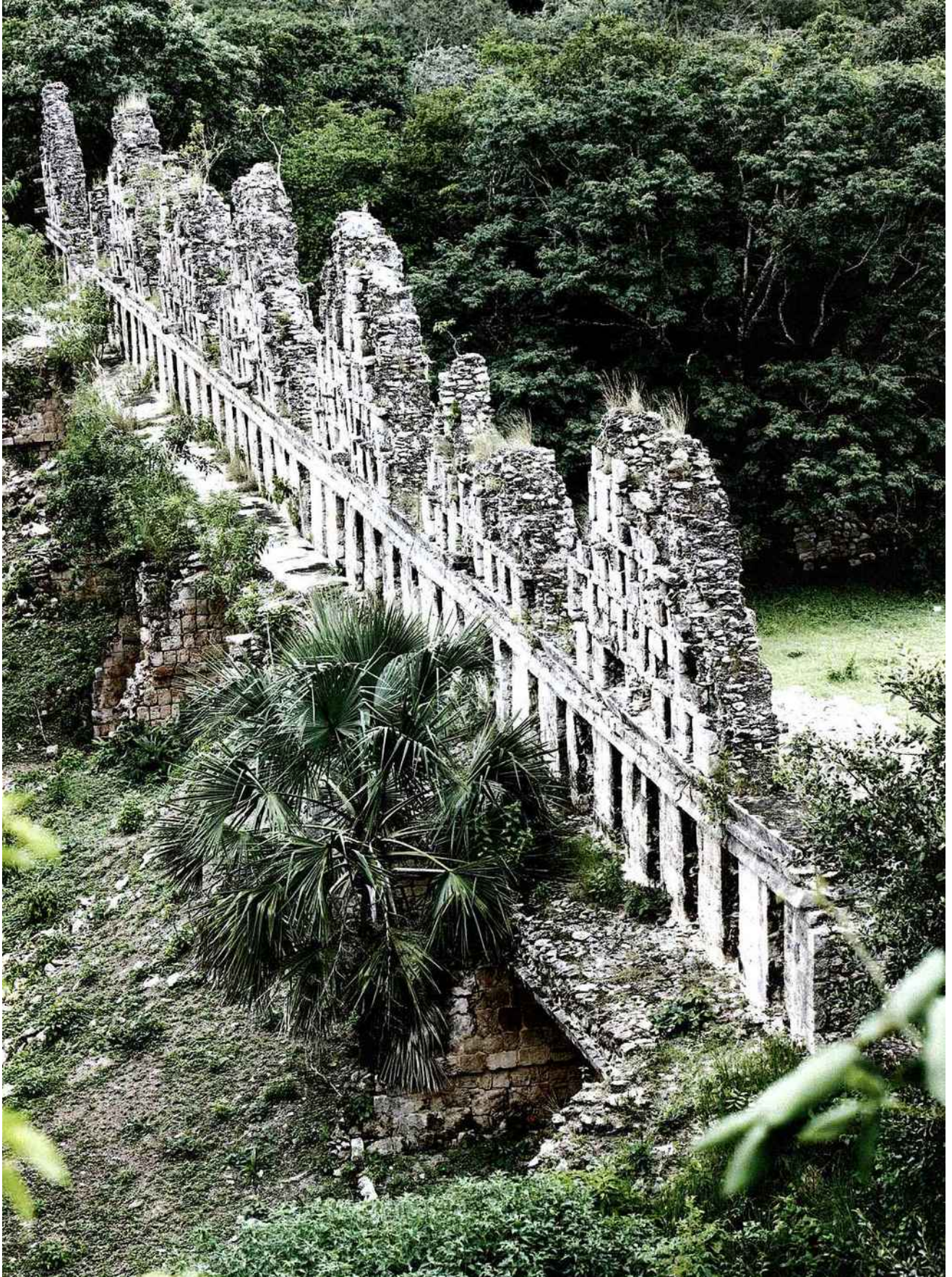
### Le partage des saveurs

Dans le village de Nunkiní, littéralement « là où le soleil se courbe », on rigole de ces prédictions. « Depuis la nuit des temps, on parle de la fin du monde ». Mais ici, on continue à se lever à l'aube avec le soleil pour aller travailler dans les champs de maïs et à se coucher à la nuit tombée une rasade de bière et quelques tortillas plus lourde que le matin, dans les hamacs suspendus dans les maisons traditionnelles en bois et en chaux blanche et le toit fermé de feuilles de palmes séchées. Les arêtes de raie, qui servaient autrefois à pratiquer des scarifications pour des sacrifices ou des rituels, ne sont plus utilisées que pour l'acupuncture. Dans les ruelles, on échange en yucatèque ou en chol plutôt qu'en espagnol. Cette langue maya, aux consonnes

éjectives qui lui donne un phrasé au rythme aussi scandé qu'un morceau de slam, est parlée aujourd'hui encore par un million de personnes.

Dans les arrière-cours, les poules et les dindons s'ébrouent en liberté. Dans la cuisine à ciel ouvert, on fabrique des tortillas à la farine de maïs qu'on part mouline toutes les semaines à la coopérative du village voisin. On prépare aussi une boisson aussi vieille que l'histoire des Mayas : le chocolat chaud. Doña Melva, petite dame pétillante de 75 ans, porte la traditionnelle robe blanche maya, à l'encolure brodée de fleurs colorées. Si elle offre un verre de coca en guise de bienvenue, c'est une simple coquetterie. Elle sait bien que c'est son chocolat que nous sommes venus goûter. Avec malice, elle glisse qu'elle fait vivre sa famille de quatre personnes

*La forêt vierge grignote le bord de la route.  
La chlorophylle inonde le paysage.  
Et les palmiers s'élancent, aussi rectilignes  
qu'un point d'exclamation, vers le ciel.*







Izamal, la «ville jaune». Izamal, the "yellow village."

avec les 8 kg de tablettes de chocolat qu'elle vend chaque semaine au *mercado* de Calkini, la plus grande ville voisine distante de 9 km. Elle a hérité de la recette de sa grand-mère, mais il y a fort à parier que celle-ci la tient d'un aïeul.

#### La gourmandise maya

Le *cacautl*, la graine de cacao, fait partie de l'histoire du Yucatán même si aujourd'hui 70% de la production mondiale vient d'Afrique. C'est ici que le capitaine Cortés a goûté pour la première fois cette boisson rituelle offerte aux dieux, notamment à Quetzalcóatl, le fameux serpent à plumes que l'on retrouve sur le fronton de tous les temples mayas. Elle est fabriquée à base d'eau, d'*achiote*, un piment rouge, et de cacao. Cortés l'introduira à la cour d'Espagne, puis auprès des élites européennes à la faveur des mariages royaux. Doña Melva, elle, continue à préparer un chocolat à base de farine, de cacao et de cannelle qu'elle fait fondre dans de l'eau bouillante et qu'elle remue activement pour produire le plus de mousse possible. C'est ainsi qu'on le boit depuis plus de 4 000 ans chez les Mayas. Sa fille Paola l'aide de temps en temps

à fabriquer les tablettes en forme de disque qui pèsent 50 g chacune «Elle n'aime pas le chocolat, mais elle aime l'odeur de l'argent,» taquine la mère.

#### La recherche de la pureté

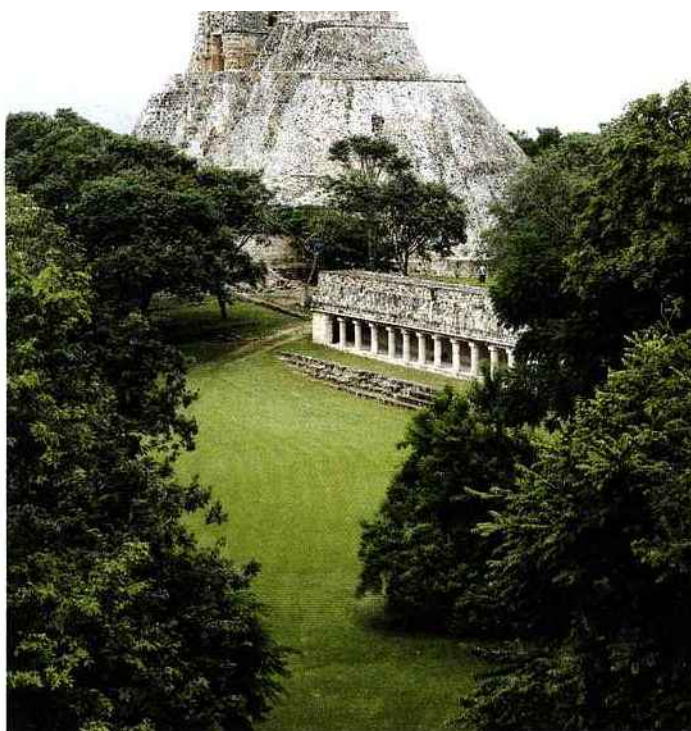
Lépopée du chocolat, Mathieu Brees, chocolatier belge installé à Mérida, a décidé d'y participer en relançant la culture du cacao dans le Yucatán. Artisan chocolatier, mais aussi historien et aventurier du chocolat, il a parcouru les basses terres du Yucatán, mince plateau calcaire dépourvu de cours d'eau, pour retrouver des plants de cacao. Dans les *cenotes*, ces cavités gorgées d'eau douce et creusées par une météorite il y a 65 millions d'années, il a retrouvé un plant de criollo, l'une des variétés de cacao les plus pures au monde.

Pour les Mayas qui croyaient en l'inframonde, les *cenotes* étaient des lieux de cultes et d'offrandes, mais aussi le seul endroit où le cacao sacré trouvait l'eau nécessaire pour pousser. Dans ces cavités mystérieuses et mystiques, on croit presque sentir encore l'odeur du cacao et comprendre le temps d'une respiration ce qui fait du Yucatán l'arôme le plus subtil de la culture maya. |

#### Plage d'Akumal sur la Riviera Maya.

Akumal Beach on Riviera Maya.





## MAYAN MEMORIES IN THE YUCATÁN

*A few hours from Cancún, Mayan culture lives on in villages perpetuating millennia-old traditions—including cocoa.*

"The shaman? On the outskirts of the village, about two palm trees to the right." We look right, we look left; is this a joke? The virgin forest grows right to the edge of the road; chlorophyll is omnipresent. And the palm trees rise straight to the sky like exclamation points. But the young girl is perfectly serious. Ok then, two palm trees to the right. This is happening in Yaxcabá, in the heart of the Yucatán Peninsula.

**Seeking the shaman** — As a village, Yaxcabá is nothing special. The potholes and speed bumps hold a special grudge against sturdy Japanese cars, so here, and everywhere in the Yucatán, people get around in "Mayan limousines," a type of bicycle-mounted rickshaw. Around here, unemployment in this business is low. Every town has dozens and dozens of these limos, which plunge deep into the forests, seemingly oblivious to what awaits at the end of the rock-strewn paths.

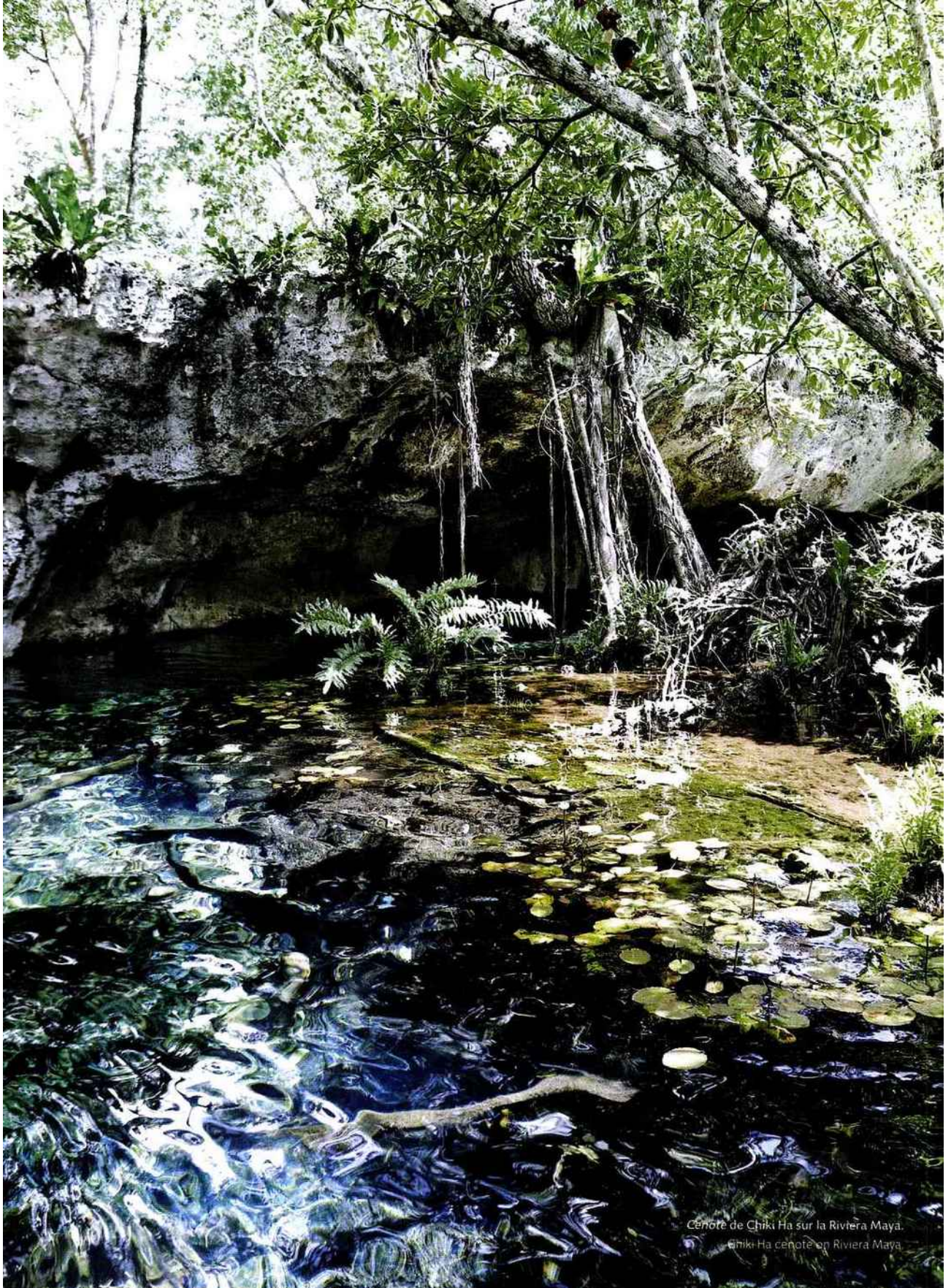
Juan Kob, the shaman, or *h-men* in Mayan, is indeed near two palm trees at the edge of the village. When we knock on the door, the wind from an approaching storm blows up. The shaman says it's the god Chaac, the god of rain, making an appearance. He raises his hands to the sky, rapidly invokes the Trinity and Chaac in Mayan, then discusses his role as a magician: "But white magic! I don't know how to read, but I know the language of the gods," he laughs. "*Piedra* is for kidney stones, *karkadé* for diets, *sipche* for migraines and cocoa for healing wounds."

A forest pharmacist as much as a doctor-priest, Juan Kob knows hundreds of plants and as many miraculous potions and incantations to heal ailments. He says that people come from all over the peninsula for consultation, and it's easy to believe him. Two patients have come and gone in 30 minutes, for a migraine and diabetes, respectively. In the Mayan tradition, people first consult a shaman before going to a doctor.

**A culture maintained** — The Mayan culture has miraculously survived. Nothing should remain of this civilization that appeared in 2500 BC, which was the world's most advanced in terms of writing, astronomy, the arts and agriculture. The end of the Classic period of Mayan civilization dates to AD 850, and historians agree that it was due to drought, deforestation and infighting among the different city-states. But the Mayans had written codices,



**La pyramide du Devin, cité maya d'Uxmal. Ake Arcadio, chaman à Nunkiní.**  
Devin pyramid, Mayan city of Uxmal. Shaman Ake Arcadio, in Nunkiní.



Cenote de Chiki Ha sur la Riviera Maya.  
Chiki-Ha cenote on Riviera Maya



**Église de San Servacio, Valladolid.**  
The church of San Servacio, Valladolid.

carefully recording their discoveries, the words of their gods and their prophets—until July 12, 1562, the “Night of the Mayans,” an event that nearly wiped out the entire culture of this civilization. The Spanish conquistadores, led by Hernán Cortés, landed in Mexico in search of gold and precious stones for the Spanish kingdom. They discovered a people who practiced pagan rites and human sacrifice. A Catholic, Cortés was determined to convert them. This job fell to the Franciscan monk Diego de Landa, named bishop of Yucatán. “The vices of the Indians are idolatry, repudiation, public orgies and slave trading,” he wrote. He burned more than 5,000 codices containing eight centuries of Mayan history during an auto-da-fé on the great Mani square on Sunday, July 12, 1562.

He is therefore to blame for the catastrophic predictions reflecting the end of the Mayan calendar on December 21, 2012, the day the world is supposed to end. If it stops, it’s because the subsequent codices were consumed in the fiery blaze of the Spanish priests. But according to the Mayans who continue to worship the forest spirits, it’s the dawn of a new era and nothing to worry about.

**Sharing food and flavors** — In the village of Nunkini (literally “the place where the sun bends”), they laugh at these predictions. “People have been talking about the end of the world since the beginning of time.” But here, they are still up at dawn to work in the cornfields, going to bed when it gets dark after a few tortillas and a swig or two of beer.

Chickens and turkeys run free in the backyards. In the open kitchens, women make tortillas from corn flour ground every week in the co-op of the nearby village. They also prepare a drink that is as old as Mayan history: hot

chocolate. Doña Melva, a bright-eyed 75-year-old, wears the traditional white Mayan dress with an embroidered collar. She knows we have come to taste her chocolate. She manages to slip in the news that she supports the four members of her family with the 8-kilograms of chocolate bars she sells every week at the Calkini mercado, the largest nearby village, 9 kilometers away. She inherited the recipe from her grandmother, but it’s a good bet she got it from a much older ancestor.

**Mayan specialty** — The *cacautil*, or cocoa bean, is inseparable from the history of the Yucatán, even though 70 percent of the world’s production now comes from Africa. This is where Cortés first tasted this ritual beverage offered to the gods.

The drink is made from water, *achiote*, red pepper, and cocoa. Cortés introduced cocoa to the Spanish court and European aristocracy. As for Doña Melva, she continues to make chocolate from flour, cocoa and cinnamon, which she dissolves in boiling water and whips to a frothy brew. This is how the Mayans have been drinking cocoa for 4,000 years.

**In search of purity** — Belgian chocolate-maker and historian Mathieu Brees has moved to Mérida, determined to revive the cocoa culture in the dry Yucatán. He has explored the lowlands of the limestone peninsula to find cocoa plants. He found a criollo plant, one of the world’s purest varieties of cocoa, in the cenotes, deep sinkholes filled with groundwater. For the Mayans, these cenotes were places of worship, but also the only place where the sacred cocoa plants found enough water to grow. In these mysterious cavities, the scent of cocoa still seems to float in the air, still the subtlest aroma of the Mayan culture in the Yucatán. |

# J'AI VISITÉ UNE PLANTATION DE CACAO

Située sur la route du Puuc qui dessert le site d'Uxmal, magnifique cité maya qui connut son apogée au X<sup>e</sup> siècle de notre ère, la plantation de Tikul offre près de 289 hectares de plants de cacao venus essentiellement de la région du Chiapas et de Tabasco au Mexique. D'ici un an, les meilleurs chocolatiers du monde s'y approvisionneront. À l'origine du projet, Mathieu Brees et Stéphanie Verbrugge, chocolatiers installés à Mérida et Eddy Van Belle de l'entreprise belge Belcolade. La plantation, qui se visite, compte différentes variétés de cacao au milieu de bananiers, de yuccas et d'acajous, dont l'ombre protège les plants très fragiles. Sous les collines, des sites mayas encore cachés par une végétation luxuriante ne demandent qu'à être découverts. Un musée retraçant l'histoire du cacao dans la péninsule du Yucatán, ainsi qu'un salon de thé où l'on peut déguster un chocolat comme aux riches heures de la civilisation maya complètent la visite.

**PLANTACIÓN TIKUL** Route de Puuc km20. [www.ecomuseodelcacao.com](http://www.ecomuseodelcacao.com)

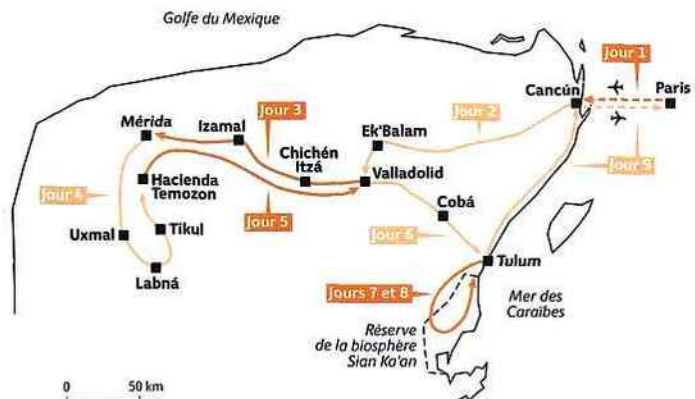
**I visited a cocoa plantation** — Located on the Puuc road leading to the magnificent city of Uxmal, the Tikul plantation has 289 hectares of cocoa trees, essentially from the Mexican regions of Chiapas and Tabasco. By next year, the world's best chocolate-makers will be purchasing cocoa beans here. The project was launched by Mathieu Brees and Stéphanie Verbrugge, chocolatiers in Mérida, and Eddy Van Bell from the Belgian company Belcolade. Visitors discover the different varieties of cocoa trees growing amid banana, yucca and mahogany trees, which provide shade to the fragile plants. Mayan sites still lie unexcavated on the plantation hills. A museum recounts the history of cocoa in the Yucatán Peninsula, while a tea room offers tastings of the authentic Mayan chocolate.



## Itinéraire

**Jour 1** Vol Paris/Cancún. **Jour 2** Visite du site d'Ek'Balam et de la ville coloniale de Valladolid. **Jour 3** Arrêt à Chichén Itzá et Izamal. Nuit à Mérida, à l'hacienda Santa Cruz. **Jour 4** Visite de la plantation de cacao de Tikul et des sites d'Uxmal et de Labná sur la route du Puuc. Nuit à l'hacienda Temozon. **Jour 5** Visite de l'hacienda Sotuta de Peon pour découvrir la transformation du sisal. Visite d'un cenote. Nuit à Valladolid, au Meson del Marques. **Jour 6** Visite du site de Cobá en vélo. Nuit en bord de mer des Caraïbes à Tulum, au Rosa del Viento. **Jours 7 et 8** Visite de la réserve de la biosphère Sian Ka'an, découverte de la lagune et des communautés. Visite du temple de Tulum. **Jour 9** vol retour Cancún/Paris.

**Itinerary** — **Day 1** Flight Paris/Cancún. **Day 2** Visit of Ek'Balam and Valladolid. **Day 3** A stop at Chichén Itzá and Izamal. Night in Mérida. **Day 4** Tour of the Tikul cocoa plantation, and Uxmal and Labná sites on the Puuc road. **Day 5** Tour of Sotuta de Peon hacienda and sisal production. Visit to a cenote. Night in Valladolid. **Day 6** Visit of Cobá site by bike. Night seaside in Tulum. **Days 7 and 8** Visit of Sian Ka'an Biosphere Reserve, lagoon and Tulum Temple. **Day 9** Return flight Cancún/Paris flight.



## HACIENDA SANTA CRUZ



Du monastère franciscain fondé en 1640, il ne reste qu'une jolie chapelle au cœur du jardin exotique. De son passé industriel, quelques rails qui étaient utilisés pour transporter le *henequen*, l'or vert du Yucatán qui servait à fabriquer des cordages avant que le Nylon n'apparaisse. Depuis que Caroline et Robert ont racheté l'hacienda en 2007, ils l'ont transformée en hôtel de charme convivial et coloré composé de 10 chambres – dont 6 peuvent accueillir des familles de 3 à 5 personnes –, deux piscines extérieures et un spa, qui en font un lieu de détente et de villégiature idéal pour des excursions autour de Mérida et loin de l'agitation de Cancún.

All that remains of the Franciscan monastery founded in 1640 is a lovely chapel in the midst of an exotic garden. The remnants of a few train tracks recall the *henequen* trade, the green gold of the Yucatán used to make rope. Caroline and Robert purchased the hacienda in 2007, transforming it into a colorful boutique hotel with ten rooms, two outdoor pools and a spa, making this an ideal spot for excursions around Mérida.

**HACIENDA SANTA CRUZ** Calle 86 S/N Santa Cruz Palomeque. Tél. +52 (999) 254 05 41. [www.haciendasantacruz.com](http://www.haciendasantacruz.com)



## ROSA DEL VIENTO

Posé sur une superbe plage de sable blanc de la mer des Caraïbes, le Rosa del Viento est un hôtel familial et écoresponsable, comme la plupart des établissements hôteliers de Tulum, «la ville de l'aube», où se situe aussi la réserve de la biosphère Sian Ka'an. Composé de 15 chambres, dont 10 avec vue sur mer, l'hôtel invite aux rêveries devant le coucher de lune, aux bains dans une eau translucide ou aux dégustations de langoustes fraîches que les pêcheurs viennent vendre directement sur la plage.

Built on a magnificent white sand beach on the Caribbean, the Rosa del Viento is a family-run eco-sustainable hotel, like most of the establishments in Tulum, home to the Sian Ka'an Biosphere Reserve. With 15 rooms (10 with sea views), the hotel is perfect for moon-gazing, dips in the translucent sea and fresh lobster, sold by fishermen directly on the beach.

**ROSA DEL VIENTO** Carretera Bocapaila km 10.  
Tél. +52 (984) 164 99 03. [www.rosadelviento.com](http://www.rosadelviento.com)



## S'y rendre...

### FRÉQUENCE DES VOLS

Air France dessert Cancún  
par 4 vols hebdomadaires  
au départ de CDG 2E.

Air France has four weekly flights  
from CDG 2E to Cancún.

### AÉROPORT D'ARRIVÉE

Cancún Airport.  
À 24 km au sud-ouest.

### BUREAUX AIR FRANCE KLM

À l'aéroport.

### RÉSERVATIONS

— Depuis la France :  
Tél. 3654. [www.airfrance.com](http://www.airfrance.com)  
— Depuis le Mexique :  
Tél. 1 800 123 46 60.

### LOCATION DE VOITURES

Hertz à l'aéroport.  
Tél. +52 (999) 911 80 40.

### À LIRE

*Mexique* Gallimard,  
coll. GEOGuide.  
*Mexique* Gallimard,  
coll. Encyclopédies du voyage.  
*Mexique* Gallimard,  
coll. Bibliothèque du voyageur.  
*Guatemala, Belize, Yucatán*  
Gallimard, coll. Bibliothèque  
du voyageur.  
*Mexique* Lonely Planet.  
*La cuisine maya* Michel  
Boccaro et Pascale Barthélemy,  
éditions Ductus.  
*Éternelle route maya.*  
*Au cœur du Yucatán*  
Marie-Sophie Chabres  
et Jean-Paul Noddeo, Gründ.  
*Le goût du chocolat* Mercure  
de France, coll. Le petit mercure.

### ET AUSSI...

*Musée gourmand du chocolat*  
28, bd Bonne-Nouvelle, Paris.  
Tél. +33 (0)1 42 29 68 60.  
[www.museeduchocolat.fr](http://www.museeduchocolat.fr)

## Pour organiser votre séjour

### VOYAGEURS AU MEXIQUE

La route des haciendas –  
séjour au Yucatán (10 jours /  
8 nuits). **Voyageurs** du monde  
assure le suivi personnalisé  
et propose un service de  
conciergerie qui permet de  
modifier son séjour sur place  
et de l'adapter ainsi à tout  
instant. En réservant chez  
Voyageurs du monde, vous  
cumulez des Miles Flying Blue.  
55, rue Sainte-Anne, Paris.  
Tél. +33 (0)1 42 86 16 00.  
[www.voyageursdumonde.fr](http://www.voyageursdumonde.fr)

