

Salut les amis !

Le mois d'août ici est passé bien trop vite... Nous avons découvert un pays incroyable ce mois-ci : le Pérou !



Tout commence avec un rendez-vous début août pour une semaine de tournage dans la région de San Martin, aux abords de l'Amazonie ! Nous partons découvrir une nouvelle culture, celle du cacao !



Nous allons rencontrer des producteurs de cacao bio dans le cadre de notre documentaire, pour parler de 2 sujets qui nous intéressent beaucoup : l'agroforesterie et le commerce équitable.



Nous avons découvert le commerce équitable au Mexique et l'agroforesterie en Colombie... Et vous qu'est ce que vous savez du commerce équitable et de l'agroforesterie ?

Il y a tout d'abord :

- la **récolte** (les cabosses de cacao poussent dans des arbres appelés cacaotiers et à l'intérieur de ces cabosses se trouvent les fèves entourées de pulpe que l'on peut manger, c'est très bon)



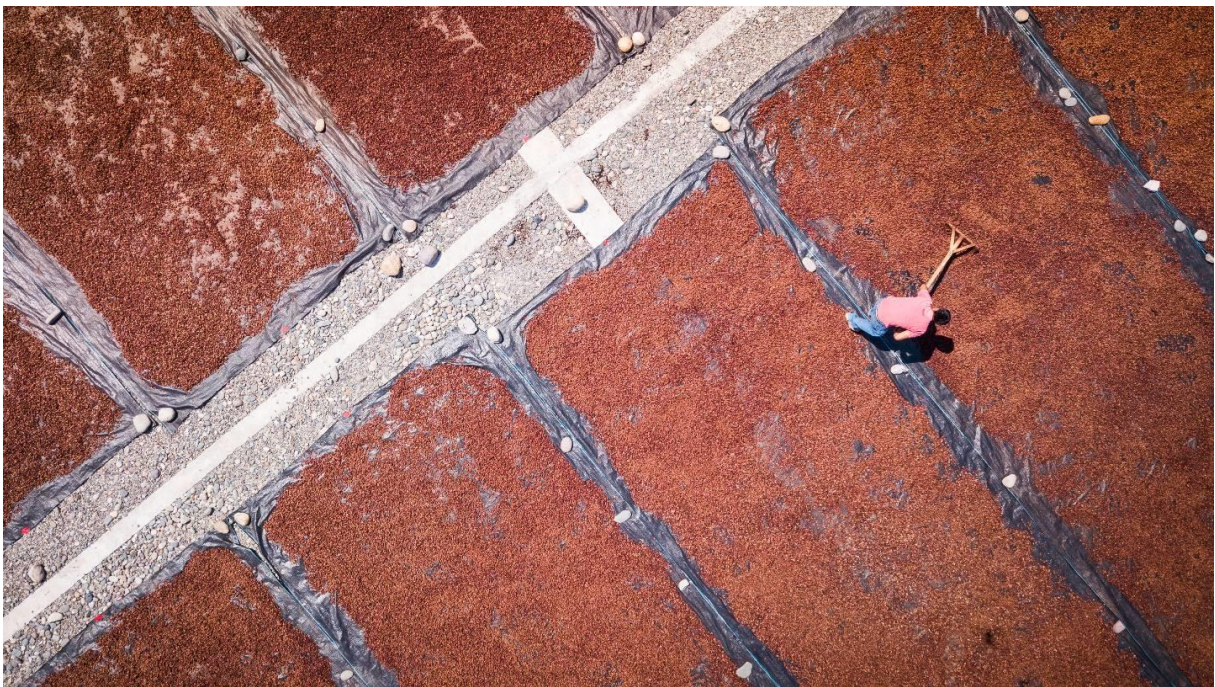
- Le **dépulpage**. On ouvre les cabosses pour en extraire les fèves, entourées de pulpe.



- La **fermentation**. Les fèves fermentent pendant 7 à 10 jours dans des grands bacs.



- Le **séchage**. Les fèves sèchent au soleil pendant 4/5 jours



C'est à ce moment là que le cacao est mis en sac et généralement exporté à l'étranger.



Chez nous, nous faisons ensuite le reste de la transformation, à savoir :

- La **torréfaction** On chauffe les fèves pour qu'elles révèlent tous leurs arômes.
- La **mouture**. On écrase finement les fèves jusqu'à obtenir une pâte homogène, 100% cacao. Avez-vous déjà goûté du cacao 100% ? C'est très amer.

- La **transformation finale**. Tout en chauffant légèrement la pâte on y ajoute du sucre, éventuellement du lait, des noisettes etc. En refroidissant le chocolat va se durcir. Il est prêt à être consommé !



Une fois le tournage terminé et après avoir évidemment goûté à ce merveilleux chocolat, nous quittons la **selva** (forêt) pour rejoindre la **sierra** (la montagne) où un nouveau challenge à vélo nous attend : traverser la cordillère blanche en passant un col à plus de **4700m** ! Nous avons devant nous 700km à parcourir de Juanjui a Huaraz dont la moitié dans des chemins de terre, de sable et de cailloux... Une épreuve que nous mettons 10 jours à accomplir, avec un nouvel épisode de turista en plein milieu pour Kalima !



Après des efforts et des litres de sueur dans les chemins de terre, nous rejoignons enfin une route bitumée. Elle monte encore mais c'est tout d'un coup beaucoup plus facile malgré l'altitude qui nous essouffle.



Nous campons au milieu du parc de **Huascarán** à 4300m d'altitude. A cette altitude là il est nécessaire d'être bien couvert. La nuit, la température descendra bien en dessous de 0°.



Heureusement nous avons de bons vêtements chauds et des sacs de couchage bien rembourrés. Nous faisons un feu de bois pour nous réchauffer le soir et le lendemain matin nous reprenons la route en lacets, que nous avons quittée la veille.





A midi nous arrivons au sommet à 4736m après avoir passé un tunnel de 2km sans lumière avec des **stalactites** au plafond et de la glace au sol (ce qui a valu à Kalima une jolie chute).



Nous sommes gelés, fatigués mais heureux d'être arrivés ici et de profiter de cette vue incroyable.



Après ça c'est la joie de la descente !!! Nous avons **50km** de descente devant nous. Après 200 m nous nous arrêtons frigorifiés. La vitesse, le vent et le froid qui règnent à cette altitude nous

congèlent immédiatement. Nous sortons les gants chauds, les deux doudounes, coupe vent, bonnet...Nous ressemblons à des bonhommes de neige avec toutes ces couches mais nous arrivons ainsi plus bas sans dommage.



Arrivés en bas le paysage est encore splendide. Nous profitons de ce dernier moment en pleine nature car très vite nous allons retrouver la civilisation...le trafic, le bruit mais aussi un peu plus de confort !



A Huaraz, nous profitons d'une bonne douche chaude et d'un matelas moelleux ! De quoi nous retaper en attendant le nouveau départ !

Nous vous en dirons plus dans la prochaine lettre.

A très vite,

Sylvain et Kalima

Écrit le 09/10/2019