



Chili

LES COULEURS DU DÉSERT

Dans la Región de Atacama, une floraison exceptionnelle attire les visiteurs lors du printemps austral. Un phénomène enchanteur, éphémère et rare. Le président chilien a annoncé la création du Parc national du désert fleuri, en 2023. Exploration douce dans des paysages aussi précieux que fragiles.

Par Françoise Ha Vinh (texte) et Tomás Munita pour Le Figaro Magazine (photos)

Quand les fleurs de « patas de guanaco » éclosent, les vallons et collines s'empourprent instantanément.



La camanchaca enveloppe la mer de dunes d'un voile onirique.



L'Hotel Wara, un refuge en osmose avec le paysage.

CE BROUILLARD ÉPAIS JOUE UN FORMIDABLE RÔLE EN ENVELOPPANT LES VÉGÉTAUX D'UNE HUMIDITÉ SALVATRICE

7 h 30, salle d'embarquement, le vol pour Copiapó est annoncé avec une demi-heure de retard, puis une heure, deux heures, trois heures... Pas un seul des passagers – locaux, mineurs retournant à leur travail, touristes chiliens... – ne manifeste une quelconque impatience. Que peut-on face à ce brouillard épais qu'est la camanchaca, qui signifie « obscurité » en langue aymara ? Ce brouillard mouvant naît de la rencontre entre les alizés, vents chauds, et le courant maritime froid Humboldt qui longe la côte. La camanchaca impose son tempo, pénètre les terres côtières sur plusieurs dizaines de kilomètres, s'enfonce et s'infiltré dans les vallées tel un serpent rampant. Elle joue également un formidable rôle en enveloppant les végétaux d'une humidité salvatrice.

UNE FLORE AUX FORMES ÉTRANGES

En ce début du mois d'octobre, Santiago s'éveille dans la fraîcheur de l'aurore. Il est 6 heures et bientôt la douceur printanière enveloppera la capitale chilienne. Direction l'aéroport Arturo-Merino-Benitez pour un vol vers la ville de Copiapó à 700 kilomètres au nord du pays, dans la Región de Atacama située tout au sud du désert du même nom, l'un des plus arides de la planète. Objectif ? Arpenter et découvrir durant quatre jours une partie du désert fleuri, un territoire d'environ 160 kilomètres de long sur 80 kilomètres de large délimité par les villes de Caldera, Copiapó, Huasco et Vallenar.

UNE MÉTAMORPHOSE ÉPOUSTOUFLANTE

« El desierto florido » (en castillan) doit son nom à une floraison incroyable qui ne se produit que tous les cinq ans environ, créant un suspense qui accroît sa beauté. Un cadeau de la nature pour les Chiliens et tout particulièrement pour les habitants de cette région. C'est le phénomène climatique El Niño qui provoque les précipitations nécessaires au jaillissement floral de ce petit miracle, rendu possible lorsque les pluies hivernales sont plus abondantes qu'habituellement. Graines et bulbes, dormant depuis des années dans les sols, réveillent soudain, lors du printemps austral, des tapis végétaux remarquables par leur densité et leurs couleurs. En ce printemps 2022, sous l'influence pour la troisième année consécutive de La Niña (l'inverse d'El Niño), moins propice à l'éclosion, les prévisions étaient pessimistes. Mais les caprices climatiques et les précipitations importantes de juin et de juillet derniers ont changé la donne. Fin septembre, la métamorphose du désert a commencé, époustouflante.

À l'atterrissage, quatre heures plus tard, la brume est dissipée, le ciel bleu limpide et la température des plus agréables. Accueil aux petits soins par Ercio. Voilà des décennies que ce natif de Copiapó traîne ses guêtres dans ce désert. Il sera notre guide dans cette exploration botanique. Au volant de son pick-up, véhicule indispensable pour sillonner la région, il file sur la route C5, plein nord vers Caldera. Première halte sur une piste de sable. Premières foulées et, ô surprise, partout des petits coquillages blancs, témoins de la présence de la mer en des temps lointains. À première vue, pas grand-chose à voir. Et puis, ici et là, se révèle la magie qui se cache à nos pieds. Telles des sculptures en forme de rosace verte contrastant avec l'ocre des grains de sable, des succulentes tapissent le sol.

Tout au long de la balade, les bords de la piste se parent de couleurs éclatantes. Ici, sous l'effet du vent, les fleurs *clavelillo* (*Schizopetalon maritimum*), à la dentelure ciselée, ondulent en vagues blanches successives. Plus loin, les *tomatillo* (*Solanum heterantherum*) avec leurs larges pétales violets et leur cœur jaune vif, se regroupent en bosquets. Les *lirios de campo* (*Alstroemeria philippii*) habillés de corolles lilas, piquetées de jaune et de pourpre, ressemblent à des papillons s'envolant. En quelques kilomètres, le sable a laissé place à un paysage de roches. Surgissant des entrailles de la terre par des interstices dans la rocaïlle, des buissons fleuris s'accrochent en grappes. Il suffit de s'accroupir pour capter l'essence même de la vie. Des végétaux aux formes étranges comme celles de la *Oreja de Zorro* (*Aristolochia chilensis*), jouent une partition splendide et éphémère, quelques jours, quelques semaines. Observer une fleur, une plante, admirer sa délicatesse, sa couleur presque irréaliste, les contrastes de ses tonalités, en saisir l'obstinée persistance, essayer de comprendre pourquoi elle a pris racine dans cette terre, ce ravin, ce vallon, ce sable... et se laisser emporter par la contemplation.

**OBSERVER UNE FLEUR,
UNE PLANTE, ADMIRER SA
DÉLICATESSE, SA COULEUR
PRESQUE IRRÉELLE,
ET SE LAISSER EMPORTER
PAR LA CONTEMPLATION**

En ces lieux pourtant si peu propices à la vie, 220 plantes ont été recensées, dont 206 sont originaires du Chili et 14 sont endémiques de la Región de Atacama. Autant de variétés qui reflètent la biodiversité de cet écosystème unique. Le Parc national Llanos de Challe, en bordure du Pacifique, et tout particulièrement le secteur de Carrizal Bajo, un village de bord de mer, est un laboratoire à ciel ouvert. Sa géographie particulière se compose de terrasses côtières rocheuses, de plaines sablonneuses, de ravins intérieurs et de pentes qui forment la cordillère de la Costa, culminant à 800 mètres d'altitude. Ce territoire abrite une flore de petits arbustes, de succulentes, de cactus et de fleurs qui font l'objet d'un suivi particulier par les scientifiques, en raison de leur possible disparition. Voici quelques fleurs, considérées en danger, classées vulnérables ou menacées d'extinction : la *garra de león* (*Leontochir ovallei*), le *copiapo de carrizal* (*Copiapoa dealbata*), le cactus *copaos* (*Eulychnia breviflora*), les *lirios del campo* (*Alstroemeria werdermannii*, *Alstroemeria philippii*...). La faune, plutôt rare, composée d'insectes (merveilleux pollinisateurs), d'oiseaux, de rongeurs, de mammifères (comme le renard du désert), de reptiles, a appris à survivre dans cet environnement extrême. La peau à la robe mouchetée de l'iguane *chilena hembra* (*Callisotes maculatus*) lui permet de se confondre avec le sable et d'échapper à ses prédateurs. Le long des routes principales, des panneaux signalent la présence du guanaco (cousin sauvage du lama) et appellent à la prudence. Ce camélidé sauvage, protégé, se déplace en groupe sur de longues distances pour rechercher sa nourriture. On l'aperçoit furtivement, au loin, tout en haut des collines. On entend surtout son cri aigu qui alerte d'un danger ses congénères. Et partout des pancartes qui rappellent les règles à respecter : emprunter les chemins balisés, ne pas couper les fleurs, ne pas récolter les graines ou les tubercules, prendre des photos sans écraser la flore, ne pas abandonner ses déchets, ne pas faire de bruit excessif, ne pas lâcher son animal domestique, respecter la faune... L'écosystème est si fragile qu'il mérite toutes les attentions.

UNE GÉOGRAPHIE ET UNE GÉOLOGIE UNIQUES

Notre guide Ercio connaît les vallons et les ravins où l'on peut observer les plus beaux spécimens végétaux. Très rare, la *garra de león* jaune est l'objet de toutes les convoitises pour les amateurs passionnés. Mais ce jour-là, on apercevra seulement sa version rouge, accrochée →



Une mer de dunes de 330 km².



Cactus copiapo de Carrizal.



La chef Florencia Sosa enchante la table du Wara Nómade.



La « garra de león », une fleur endémique menacée.



La « pata de guanaco » tapisse le désert.



Table avec vue à l'Hotel Wara.



Émerveillement en famille, dans le désert fleuri.



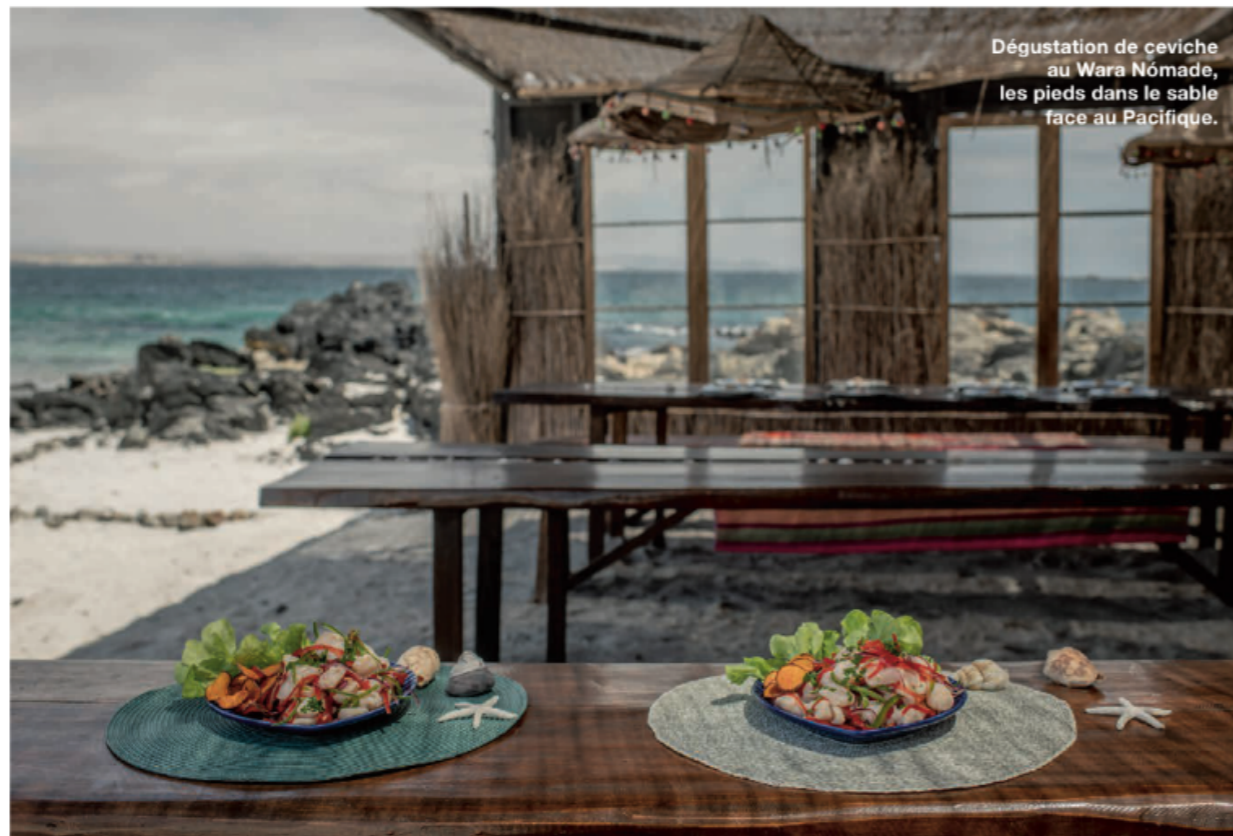
Ambiance rustique et chaleureuse au Wara.



La fleur endémique « mariposa blanca ».



La métamorphose
du désert pendant
le printemps austral.



Dégustation de ceviche
au Wara Nómada,
les pieds dans le sable
face au Pacifique.

sur les hauteurs. Plus loin sur le chemin, des promeneurs de tout âge, des familles installées près de leur pick-up pour un pique-nique convivial. Plus insolite sera la rencontre avec de jeunes danseuses de pole dance. Apprêtées dans des maillots sexy, paupières fardées de paillettes et rouge à lèvres écarlate, elles virevoltent dans les airs, suspendues à une barre verticale, au bord de la route C10, non loin de l'embranchement de la C370. En arrière-plan se détache le mauve des fleurs. Les jeunes filles s'élancent et dessinent des figures acrobatiques. Chacun s'approprie le désert, à sa façon.

Parcourir la Región de Atacama, c'est aussi se confronter à une géographie et une géologie uniques. Au nord de Copiapó, en quelques dizaines de kilomètres, on passe des champs fleuris aux dunes. Ce territoire de plus de 330 km² appelé « mar de dunas » est une succession de collines géantes culminant à 1 640 mètres au-dessus du niveau de la mer. Ercio nous avait promis un lever de soleil inoubliable. Il le fut. L'ascension des dunes en pick-up (avec pneus dégonflés pour une meilleure adhérence dans le sable), dans le noir le plus total, est épique : brinquebalés dans tous les sens, nous perdons délicieusement nos repères. Nous finissons à pied, à la lampe torche et dans le silence. Nous nous postons sur une crête. Immobilité, intense moment de méditation en attendant que le jour se lève. La nuit s'efface, laissant place à une aube laiteuse, la magie est totale. La fameuse camanchaca, si enveloppante, s'est invitée. Il est presque 7 heures lorsque les rayons du soleil percent l'horizon et que la brume se dissipe, laissant apparaître un sable ocre, sculpté en ondulations infinies. Le brouillard s'échappe dans la vallée en contrebas. Comme dans un ballet, cette mer de nuages s'accorde à la mer de dunes, nous offrant une fascinante cérémonie matinale.

CHAQUE FLORAISON RÉVEILLE SON ÂME D'ENFANT

Direction maintenant vers l'océan Pacifique avec plusieurs haltes le long de la côte pour découvrir Caldera, son port et son marché de poissons (où l'on goûte pour 2 euros un ceviche préparé minute), les baies encore désertes en ce début de printemps, les villages de pêcheurs : Bahía Inglesa, Bahía Salada, Playa Blanca, Playa La Virgen, Puerto Viejo... On retrouve Susana Aringuz Feuereisen et son mari Marcelo Saavedra au Wara Nómada, un campement de huit tentes posté en bordure d'océan, pour un déjeuner de poissons avec légumes grillés et plats de partage, tout en fraîcheur locale, concocté par la chef argentine Florencia Sosa. Susana est la propriétaire et l'architecte de l'hôtel Wara, « étoile » en quechua, situé à Copiapó, et de cette extension glamping. La veille, nous l'avions croisée, seule au volant de son pick-up, roulant sur une piste de sable. « C'était magique de se croiser au milieu de nulle part, n'est-ce pas ? » nous dira-t-elle en riant. Susana et Ercio se connaissent depuis des décennies, elle lui fait confiance et

“LE DÉSERT EST UN LIEU DE PAIX, DE RECUEILLEMENT, UNE INTENSE SOURCE D'INSPIRATION”

n'hésite pas à nous indiquer un vallon à l'écart où observer des collines entières fleuries. Ravissement absolu... Susana est une femme engagée. Après avoir fait des études à Santiago (construction et aménagement paysager), elle débarque en 1984 dans la Région de Atacama et s'installe dans le village de Totoral. Ni eau courante ni électricité, à peine une soixantaine d'habitants. « Je suis arrivée très jeune avec des rêves plein la tête. Je cherchais du sens à ma vie, je voulais être au service de la communauté, aider les personnes qui vivaient avec peu de ressources », explique-t-elle. Elle va rester dix-huit années dans ce village, initiant des projets d'éducation et de logement, créant un concept de vie autosuffisante avec jardins biologiques et énergies renouvelables. Elle enseigne aux communautés locales une technique de construction, inspirée de la tradition de la *quincha* (torchis de paille et de boue), et fait breveter un nouveau système durable de toitures en roseaux totora, une technique qu'elle transmettra également. Elle poursuit sa carrière d'architecte d'intérieur avec l'hôtel Awasi San Pedro de Atacama. Puis l'Hotel Wara et bien d'autres projets durables pour lesquels elle récupère des matériaux qu'elle recycle. En 2016, elle a reçu le prix Femme d'affaires de l'année de la Chambre nationale de commerce et de tourisme du Chili, en reconnaissance de sa contribution au développement d'un tourisme durable, innovant et visionnaire, sauvant les traditions ancestrales du nord du Chili. Pour cette femme de conviction, « le désert est un lieu de paix, de recueillement, une intense source d'inspiration ». Chaque floraison réveille son âme d'enfant. Elle milite en s'impliquant dans des actions de préservation de la flore et de la faune.

Le désert fleuri ne doit pas être l'objet de toutes les attentions uniquement lors des floraisons printanières. Cet écosystème est également terriblement vivant avec ses graines et ses bulbes en dormance, ses micro-organismes non visibles à l'œil nu, mais qui sont la promesse cachée d'un émerveillement futur qui se mérite. La faune est rare et doit être protégée. Conscients de l'urgence de s'engager en faveur de la biodiversité, le président de la République Gabriel Boric et son gouvernement ont annoncé, pour l'année 2023, la création du Parc national du désert fleuri. Une nouvelle page écologique s'ouvre ainsi, offrant, tous l'espèrent ardemment, un avenir serein à ce territoire à la beauté si stupéfiante et si fragile. ■ *Françoise Ha Vinh*

S'INFORMER

Le site de la **Corporación nacional forestal** (Conaf) dépendant du ministère de l'Agriculture est une mine d'informations sur le désert fleuri et indique les mesures prises par le gouvernement pour la préservation de la biodiversité (Conaf.cl/parques-nacionales/conservacion-de-especies/el-desierto-florido-en-chile/).

Y ALLER

Air France (36.54 ; Airfrance.fr) opère un vol quotidien de Paris-Charles-de-Gaulle vers Santiago du Chili. À partir de 738 € l'aller-retour en classe Économique.

ORGANISER SON SÉJOUR

Chile Excepción (Chile-excepcion.com) est une agence de voyage francophone basée à Santiago depuis 2006, spécialiste du séjour sur mesure au Chili, avec des combinés en Argentine, en Bolivie, au Pérou et au Paraguay. Son équipe est reconnue pour sa connaissance du terrain, la qualité de ses roadbooks, et pour la construction de programmes originaux. Découverte de la région de Copiapó (dunes, mine de San José, vallée de Copiapó, Laguna del Negro Francisco, Laguna Santa Rosa, Laguna verde, salar de Maricunga, thermes de Juncal, Chañaral, Caldera, Bahía Inglesa, Playa La Virgen, Valparaíso). 10 jours/9 nuits, à partir de 3 330 € par personne sur la base de deux personnes en chambre double, au départ de Santiago incluant : 2 vols intérieurs Santiago/Copiapó (aller/retour en classe Économique), taxes aéroportuaires, 9 nuits réparties en 6 hôtels, refuges ou maison d'hôtes, 9 petits déjeuners, 5 déjeuners et 4 dîners, tous les transferts et déplacements en véhicule privé, exclusivité d'un chauffeur-guide privé, un city tour avec guide privé à Santiago et Valparaíso, les entrées dans les parcs Nevado Tres Cruces et Pan de Azúcar.

NOTRE SÉLECTION D'HÉBERGEMENTS

Hotel Wara (00.56.9.33.74.0316 ; Wara.cl) Situé non loin de Copiapó, ce boutique-hôtel, ouvert en 2014, est la propriété de Susana Aránguiz Feuereisen. Architecte et paysagiste, elle l'a entièrement pensé avec des matériaux durables comme le torchis de boue et paille inspiré de la tradition de la *quincha*. La décoration sur le mode bohème fait la part belle aux matériaux recyclés, avec partout de l'artisanat comme les très beaux



LA PROMESSE CACHÉE D'UN ÉMERVEILLEMENT FUTUR

tissus colorés. Jardin de cactus avec banquettes pour le farniente sous les terrasses ombragées. Les chambres, avec cheminées intérieures, ont chacune leur patio privatif avec terrasse. Très jolie piscine à l'abri des regards avec lits de repos autour du bassin. Restaurant prisé par la clientèle locale (*voir ci-dessous*). À partir de 302 € la nuit en chambre Deluxed Villa avec petit déjeuner. Ne pas hésiter à prolonger votre séjour au **Wara Nomade**, leur deuxième adresse postée face au Pacifique : ce campement de huit tentes, avec un accès direct à la mer est une parenthèse de charme ultra-exclusive qui se vit comme une retraite de zénitude.

SE RESTAURER

À Copiapó, le **restaurant de l'Hotel Wara** est une référence. Déco cool avec banquettes et le soir ambiance bougies et feu de cheminée. Il sert une cuisine tout en fraîcheur avec des ingrédients locaux issus de l'agriculture biologique. La carte est signée de la jeune chef argentine Florencia Sosa qui sait sublimer le poisson et les fruits de mer avec délicatesse. Compter 16 à 20 € pour un plat. Très jolie carte de vins chiliens et de cocktails, on ne résiste pas à leur pisco sour. À Bahía Inglesa, le restaurant **El Plateao** (56.9.6677.5174) installé sur le front de mer, juste de l'autre côté de la route, sert une cuisine régionale typique composée de salades, ceviches, légumes cuisinés, fruits de mer... Environ 13 € le plat.

De l'autre côté de Bahía Inglesa, le restaurant **Tumorro** (56.9.9627.7965) est une paillote de plage, située sur la plage El Morro. On se régale, les pieds dans le sable, de poissons et fruits de mer à l'exquise fraîcheur. Environ 14 € le plat.

ARTISANAT

Pour la boutique de l'Hotel Wara, Susana Aránguiz Feuereisen chine un très joli artisanat auprès des communautés locales, comme cette belle sélection de tissus et de couvertures tissés par les femmes kollas. Les **Kollas**, transhumants, se définissent comme un peuple de l'altitude, de la neige, du froid. Ils habitent la Región de Atacama mais aussi en Argentine. Les femmes tissent dans leurs maisons tout en continuant leurs tâches quotidiennes. Elles perpétuent un art du tissage traditionnel n'utilisant que des teintures végétales. Chaque tisserande crée des étoffes originales de couleurs vives ou dans les tons naturels inspirés par les nuances du désert. Elles vivent entre autres à Pastos Largos, au sud de Vallenar, également dans une autre vallée appelée La Puerta, vers la route de la Laguna Santa Rosa et du Parque nacional Nevado Tres Cruces. L'atelier de la céramiste et tisserande **Ivonne Díaz Alcota** ([instagram@artepacha](https://www.instagram.com/artepacha)) dans l'Hacienda San Pedro, situé dans le secteur des dunes, non loin de Piedra Colgada, à environ 25 km à l'est de Copiapó. Ivonne utilise depuis plus de 20 ans des techniques et un savoir-faire qui sont ceux de son peuple kolla, comme travailler les nuits de pleine lune pour en puiser une belle énergie. L'atelier ouvert à tous est un lieu très inspiré présentant son travail (céramique, tissage, construction avec la technique quinchá).

VISITER

Museo minero de Tierra Amarilla (56.52.232.9136). Ce musée ouvert voici 10 ans rappelle la richesse en minerais (cuivre, lithium...) des sols du désert d'Atacama. Dans une demeure, autrefois bâtiment administratif de l'ancienne mine Agustinas, sont exposés les minerais, ainsi que les machines anciennes utilisées lors de leur extraction. À Copiapó, **El Museo mineralógico** ([instagram@mineralogico_uda](https://www.instagram.com/mineralogico_uda)) dépend de l'université d'Atacama. Il possède la plus grande collection minéralogique du Chili.

F. H. V.

L'AIR DU TEMPS



NALO - Préparer la retraite de ses rêves

Améliorer ses revenus à la retraite sans avoir à y penser, c'est possible avec Nalo, leader de l'épargne et du conseil financier en ligne. Nalo guide les clients vers le produit le plus avantageux fiscalement (Plan Epargne Retraite et/ou Assurance-vie), selon leur situation personnelle, professionnelle, patrimoniale. L'outil construit ensuite un investissement 100% sur mesure, calibré selon chaque profil unique. Ensuite, plus rien à faire : le placement évolue automatiquement dans le temps. Les frais prélevés chaque trimestre sont plus de 2 fois inférieurs à ceux des banques traditionnelles, et une équipe de conseillers privés est à disposition pour toute question patrimoniale. Avec Nalo, laissez sereinement votre argent travailler pour votre retraite.

www.nalo.fr

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2015

Pour accompagner les fêtes de fin d'année, Château Brane-Cantenac fera briller les tables les plus raffinées. Deuxième grand cru classé en 1855, situé à Margaux, ce millésime 2015 présente un nez fruité où les notes de mûre de Boysen, de framboise confite et de fraise écrasée se mêlent délicatement aux nuances de violettes pressées et d'arômes minéraux. En bouche, l'attaque est fraîche, linéaire et dense. Élegante et profonde, elle présente de beaux tanins souples et délicats, avec une fine perle d'acidité pour une finale longue.

105 € - www.brance-cantenac.com

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

A. LANGE & SÖHNE Nouvelle ZEITWERK

A. Lange & Söhne présente deux nouvelles éditions de sa montre numérique/mécanique plusieurs fois récompensée, l'une en platine, l'autre en or rose. Ce garde-temps d'exception dispose d'une réserve de marche doublée, qui, avec une autonomie de 72 heures, offre un confort d'utilisation inégalé. Par ailleurs, la célèbre manufacture de Glashütte redéploie sa force de frappe avec l'ouverture de nouvelles boutiques dans le monde entier (Zurich, Boston, Aspen...). En attendant Paris ?

www.alange-soehne.com



CAVIAR DE NEUVIC Du caviar mais pas uniquement

Premier producteur français de caviar biologique, Caviar de Neuvic étoffe sa gamme épicerie de produits inédits. Beurre, fleur de sel, séché ou à râper, le caviar est décliné sous toutes ses formes. L'esturgeon est également mis à l'honneur à travers des recettes originales : fumé, mariné à l'huile et au citron, soupe et rillettes aux différentes saveurs (caviar et baies roses, truffe d'été, herbes, etc). Quant aux poissons, une riche panoplie est proposée avec de l'anguille et du saumon fumés, du beurre de homard, des œufs de truite fumée... Un pur moment de bonheur gustatif en perspective à découvrir dans les quatre boutiques de l'enseigne (Paris, Bordeaux, Lyon et Neuvic)

www.caviar-de-neuvic.com

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.

VERSION « RENAULT AUSTRAL » - The Originals by Renault

Quand on a une histoire riche de 123 années, riche de modèles iconiques, riche d'un nom reconnu, on a envie de la partager. C'est ce que propose Renault avec sa boutique en ligne. Baptisée The Originals, vous pourrez y découvrir des collections exclusives, comme par exemple la nouvelle collection de modèles en bois éco-responsables et y retrouver les miniatures de vos modèles préférés dont le tout nouveau Renault Austral E-Tech full hybrid, des accessoires et une gamme textile arborant l'emblème de la marque au losange, pour un style unique.

www.theoriginals-store.renault.com

