

Les vallées Calchaquies, situées entre Salta et Cafayate, sont l'une des régions les plus reculées de l'Argentine. Ses paysages mêlant des formations géologiques impressionnantes et un habitat traditionnel de pisé attirent de nombreux touristes. Comme dans toutes les régions du même genre, les produits estampillés « régionaux » ne manquent pas : noix, *dulce de cayote*

(confiture de courge),

alfarores

(biscuits fourrés au

dulce de leche

ou autres confitures)...

Là où l'activité touristique est reine, les boutiques jouent sur la surenchère des qualificatifs « authentique » et « traditionnel ».

Sans la présence des paysages paisibles, il y aurait de quoi fuir à grandes enjambées, ce marketing écœurant.

Pourtant, la culture des peuples autochtones est encore bien visible dans les vallées, lorsque l'on s'écarte des bourgades touristiques. Farouches opposants aux Incas et aux Espagnols, les indiens Diaguita ont laissé des traces. Aujourd'hui, les populations indigènes maîtrisent encore les savoir-faire de la céramique et du tissage.



Un autre élément de cet héritage a attiré notre attention : **la culture du maïs**. Base de l'alimentation, il est utilisé dans de nombreuses préparations culinaires. Les plus connues et très diffusées dans les Andes sont les

humitas

et

tamales

(pâte de maïs farcie avec ou sans viande), mais d'autres recettes particulières existent. Étant donné leur préparation longue et complexe, elles disparaissent des tables familiales.

Dans le petit village de Séclantas,

Inti Raymi,

un restaurant atypique propose ces plats oubliés

(

Inti Raymi

signifie « fête du solstice d'hiver » en quechua). Après avoir dégusté la

chuchoca

et le

charquisillo

on se demande pourquoi le patron de ce restaurant est le seul à réaliser ces ragoûts si fondants. Il nous répond que ces plats ne se font plus dans les familles ni dans les restaurants car ils nécessitent beaucoup de temps : mode de séchage du maïs spécifique, cuisson lente de trois jours...et beaucoup d'opérations manuelles. Un travail jugé peu rentable au regard du prix de vente du plat. Pour Don José, cela n'a pas d'importance. Sa principale motivation est de faire partager sa passion tout en complétant ses revenus par la vente de

mistela

(liqueur de raisin).

Le restaurant *Inti Raymi* représente **une valorisation simple et généreuse des traditions culinaires des vallées Calchaquies.**

Ici, les plats ne sont pas seulement des « produits » avec un « prix » mais avant tout des saveurs partagées avec passion.

[Voir la galerie photo "Vallées Calchaquies..."](#)