



# AREQUIPA

## Capital Gastronomique



### Description:

La cuisine d'Arequipa prend de jour en jour plus d'importance, non pas du fait que nous prenions conscience qu'elle appartient au Patrimoine Culturel de l'Humanité, mais parce que nos goûts et connaissances culinaires devenant de plus en plus internationaux, nous avons redécouvert et apprécié notre cuisine comme faisant partie intégrante de notre identité.

Cette cuisine est l'une des plus variées et délicieuses du Pérou, par la saveur exquise de ses ragouts et brouets préparés au feu de bois dans des récipients en terre. Nous, habitants d'Arequipa, sommes d'excellents gastronomes. Il y a quelque temps on mangeait le Jayari (mot quechua qui signifie « réveilleur »), consommé à midi, ce plat léger était préparé à base de légumes secs avec beaucoup de piment et était

destiné à éveiller l'appétit tout en incitant à boire la bien nommée « chicha » (boisson macérée à base de maïs et d'eau) qui sert aussi d'ingrédient dans certains plats.

Les recettes européennes ont commencé à prédominer dans notre cuisine, mais peu à peu les produits du pays ont formé l'essentiel de leur composition, comme le maïs, le piment, le *rocoto*, une variété de poivron piquant, la pomme de terre, l'ail, l'oignon, la citrouille, le fromage, le lait, la viande assaisonnée et séchée, la viande de lama séchée et d'autres ingrédients qui, mêlés à la viande de bœuf, d'agneau, de porc et de poule ont constitué nos plats typiques, tel que le poivron piquant farci, le *chupe*, une sorte de bisque aux crevettes, le *soltero de queso*, une salade au fromage et aux fèves, les viandes grillées, et le *cauche de queso*, un plat à base de pommes de terre, d'oignons et de fromage.

Les nombreux plats typiques d'Arequipa peuvent être dégustés dans différents lieux de préparation, connus depuis bien longtemps sous le nom de « picantería ». C'était autrefois des lieux d'apparence rustique, en adobe, et où, dès l'entrée, on trouvait la chaleur du feu dans la cheminée noircie par les rayons de soleil et par la fumée, et il n'était pas rare d'avoir entre les pieds des cochons d'Inde, animaux domestiques. Autrefois, ces lieux se reconnaissaient grâce aux banderoles rouges fixées sur leur porte, coutume qui s'est peu à peu perdue à cause de la modernisation des locaux et de leur transformation en restaurants. Il reste, cependant, quelques picanterías.

L'évolution progressive a fait qu'on est passé de la cuisine au feu de bois à celle au gaz ou à l'électricité, du mortier au mixer... du plat américain (un seul plat dans lequel était servi toute la préparation du jour) aux plats lourds comme le cochon grillé ou les fritures.... Et des picanterías aux restaurants touristiques. Actuellement, la connaissance culinaire de la cuisine d'Arequipa, avec toutes ses influences

européennes, a permis de créer et de distinguer un nouveau type de cuisine locale, contenant des ingrédients spécifiquement andins que nous sommes en train de revaloriser. Cela permet de définir et de servir de base à ce que l'on appelle aujourd'hui la nouvelle cuisine d'Arequipa (Novo arequipeña).

Nous vous proposons deux options de service qui vous permettront d'apprécier toutes ces évolutions :

- **Première option** : Lors d'une excursion de 3 à 4 heures, pendant laquelle nous visiterons une des rares picanterías à l'ancienne qui existent encore, nous pourrons voir la cuisine où s'élabore la chicha de *jora*, du maïs germé et fermenté, pour ensuite aller dans une Picantería-Restaurant touristique où finalement nous sera servi un déjeuner typique ou novo andino.

- **Deuxième option** : Pour les amoureux de la cuisine, un service différent est offert pour découvrir, apprendre et apprécier notre nouvelle gastronomie dans un tour expérimental qui consiste à visiter le marché populaire et à y acheter les produits nécessaires pour deux plats typiques. Puis, un chef se chargera de leur préparation en donnant une brève explication de l'histoire de chaque plat choisi.

On mangera ce qui a été préparé en portant un toast et pour finir, un certificat de participation portant votre photo vous sera remis.

**NOTE** : Minimum 2 personnes.

