

La cuisine uruguayenne

Avec reconnaissance internationale, la « parrilla » est l'un des plus remarquables menus de la gastronomie uruguayenne. Elle consiste en différentes sortes de viandes grillées à la « parrilla » et garde comme secret la concentration des jus que les propres aliments possèdent et qui conservent ainsi leurs goûts caractéristiques.

Les vins sont idéals pour accompagner ces délicieuses viandes. Parmi les vins qui ont un remarquable positionnement international, on peut souligner ceux qui sont élaborés à partir du cep « Tannat », définis comme intenses, puissants, sévères et austères.

L'industrie laitière se trouve très développée au pays, avec des produits d'excellente qualité, pouvant distinguer un mets délicieux : le « dulce de leche »



Culture et Tradition

Le « Tango » est l'une des plus authentiques et originales expressions culturelles du Rio de la Plata. La musique de « l'hymne » des tous les tangos, « La Cumparsita », est une œuvre de l'uruguayen Gerardo Mattos Rodríguez.



Tango



Les célébrations du Carnaval uruguayen sont les plus longues du monde puisqu'elles s'étendent pendant tout le mois de février et une bonne partie du mois de mars. Pendant 40 jours, des spectacles pleins de couleur et de joie se déroulent dans des défilés au long des rues et sur plusieurs scènes. Le « Candombe » fait partie de cette fête, symbole d'expression de la culture populaire uruguayenne, il récré les origines africaines des esclaves noirs et l'époque coloniale, ajoutant au rythme et à la danse de ses ancêtres, les costumes qu' étaient utilisées en occasion des fêtes des différentes collectivités du pays.

Quand on doit y aller

Si bien l'Uruguay est un pays plus connue en été par ses belles plages, il est aussi un pays qui offre une vaste diversité d'options qui le rendent profitable pendant toute l'année.

La région nord-ouest du pays offre une vaste zone d'eaux thermales qui permettent d'en profiter toute l'année, dans des piscines au plein air ou couvertes, qui laissent au touriste récupérer son bien-être et sa qualité de vie. On trouve aussi, une offre diverse d'établissements ruraux touristiques, qui mènent au touriste à une expérience unique, parmi des paysages coloris que seulement après quelques kilomètres l'emmènent à la capitale du pays, Montevideo, ou à Colonia del Sacramento, Patrimoine de l'Humanité, ou à Punta del Este, balnéaire renommé internationalement.



Termas

Climat

L'Uruguay possède un climat tempéré, stable toute l'année; sans saisons extrêmes ni phénomènes climatologiques d'importance.

Sécurité

Le pays offre le plus haut degré de sécurité en Amérique Latine dans tous les sens: sa population est pacifique, les gens sont aimables, il existe une police spécialisée pour aider les touristes et il possède un haut degré de qualité sanitaire, n'ayant pas besoin de vaccins spéciaux pour entrer au pays.

Communications

Les télécommunications en Uruguay sont très développées et le touriste peut trouver de téléphones publics et de cybercafé partout, et même la possibilité de louer des téléphones cellulaires. Les communications terrestres dans le pays se font en grande majorité en bus et taxi, services qui offrent des coûts réduits et pleine sécurité.

Voies d'accès



Par avion:

Jusqu'à l'Aeropuerto Internacional de Carrasco arrivent les principales lignes aériennes commerciales du monde. De même, Punta del Este et Colonia ont leurs aéroports internationaux.

Voie terrestre:

Un étendu réseau routier lie les villes du Mercosur aux principales destinations touristiques uruguayennes. Les Ponts Internationaux sur le Río Uruguay réduisent encore plus les distances.

Route maritime:

Ils existent des lignes quotidiennes de navires et Ferrys qui relient Buenos Aires avec Colonia et Montevideo, lesquelles incluent la possibilité de transport d'automobiles. De nombreux ports sportifs permettent aussi l'accès d'embarcations privées.



Le candombe, fête du tambour

C'est un genre musical autochtone interprété par des groupes de « Negros y Lubolos » composés d'une cuerda de tambores (groupe de joueurs de tambours) et de danseurs, majoritairement afro-américains. Les tambours sont l'essence même de la comparsa. Le rythme est donné par la cuerda constituée de trois types de tambours : piano, repique et chico. Le tambour est frappé du plat de la main et à l'aide d'une baguette avec laquelle on frappe également la caisse du tambour. Il est porté suspendu à l'épaule par une courroie afin que l'on puisse jouer en marchant. À l'avant de la cuerda de tambores dont le nombre de joueurs peut dépasser les 70, se déploient les danseurs revêtus de leurs

costumes typiques qui sont des composants traditionnels de la culture afro-uruguayenne. Ainsi, le gramillero représente le sorcier de la tribu ; il porte une redingote, un chapeau haut de forme, une canne, des lunettes et une barbe blanche. À la main il tient une mallette renfermant des herbes aux propriétés curatives. Il est accompagné de la mama vieja, à la toilette colorée et qui, munie d'un éventail et d'une ombrelle, danse à ses côtés avec coquetterie et langueur. L'escobillero (balayeur) était celui qui à l'origine dirigeait les tambours durant le défilé avec sa canne à pompons ; aujourd'hui il danse en faisant des tours d'adresse avec un balai. Des danseuses aux costumes étincelants appelées vedettes ajoutent de la sensualité à ces danses qui évoquent des rituels de fertilité. Elles défilent à l'avant de la comparsa avec les autres danseurs. Pendant le desfile de llamadas, 2.000 tambours battent à l'unisson tout le long du parcours. Il n'y a aucun autre moment ni endroit au monde où l'on peut assister à un tel spectacle.



La murga, reine des scènes de rues

La murga est un groupe d'artistes qui joue un rôle important et occupe une place particulière dans le cœur des Uruguayens. C'est à travers elle qu'ils expriment leurs sentiments et leurs émotions quotidiennes. Bien qu'étant probablement originaire de Cadix (Espagne), sa forme telle qu'on la connaît de nos jours est une réinvention locale du XX^e siècle.

La composition est mixte : au rythme du bombo, du platillo et du redoblante, hommes et femmes, maquillés et vêtus de tenues colorées et originales, parcourent les rues et les tablados (planches montées dans les rues) de la ville durant les mois du carnaval, en dansant et chantant leur propre répertoire. Leurs prestations constituent un véritable spectacle. Chaque secteur de la ville possède sa propre murga qui s'entraîne tout au long de l'année pour présenter

ses spectacles à travers tout le pays.

Les familles entières viennent apporter leur soutien inconditionnel à la murga dont elles connaissent le répertoire par cœur. La jeunesse s'est approprié ce genre et lui a donné un regain de vitalité.

Depuis ses origines la murga se fait l'interprète de la critique sociale et politique qu'elle exprime sous forme de parodie ou de satire humoristique. Questions d'ordre social et politique, et personnalités publiques sont représentées et caricaturées dans les livrets créatifs portés chaque jour à la scène, faisant de la murga une attraction unique et typique du carnaval uruguayen.

À Montevideo le Musée du Carnaval, ouvert toute l'année, retrace l'histoire de ces festivités, partie de l'identité historique nationale. Les milliers de visiteurs qui parcourent les salles de ce Musée en dehors de la période carnavalesque sont conquis par le carnaval uruguayen et souhaitent revenir pour vivre cette expérience aux côtés des « carnavaleros ».



Le maté

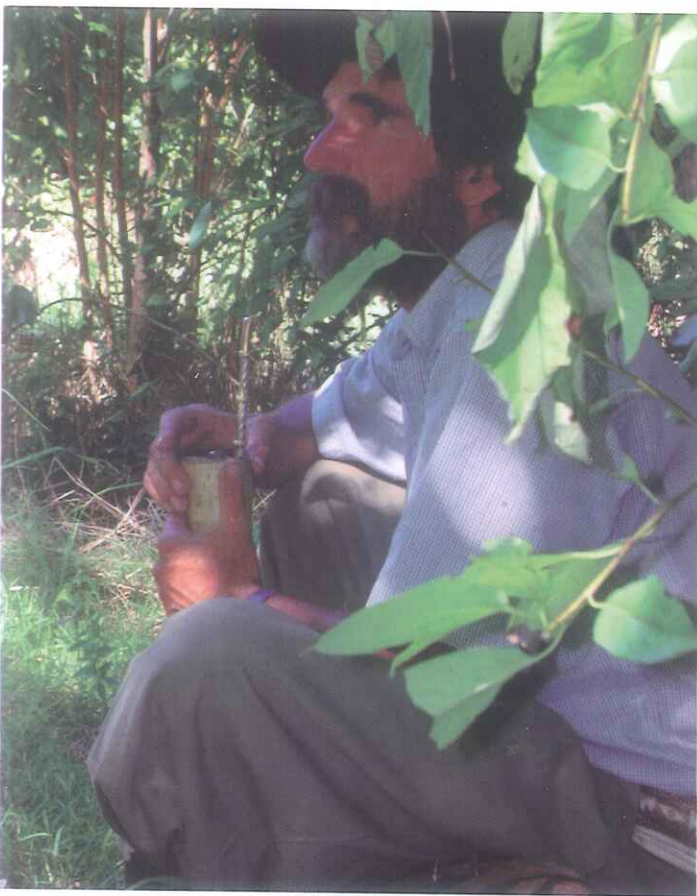
Il est difficile d'imaginer un Uruguayen qui ne prendrait pas de maté.
Il est partie intégrante de la culture nationale.

Mais, qu'est-ce que le maté ?

Le maté est la boisson qui résulte de l'infusion de la yerba mate. La yerba est composée de feuilles déshydratées et moulues de l'espèce arborescente *ilex paraguayensis*.

L'origine de cette boisson remonte aux époques préhispaniques de la culture guaraní, mais depuis le XVII^e siècle et tandis qu'en Europe s'imposait la coutume de boire du thé, ici en Amérique du Sud et spécialement en Uruguay, se développait l'usage du maté.

Le maté est d'abord devenu le compagnon inséparable de l'homme de la terre. Sauvage, amer, vert, il fut son fidèle ami lors de ses pérégrinations à travers la campagne, dans ses moments de solitude ou de joie. Avec le temps il a réussi à conquérir la ville et, aujourd'hui, boire du maté est une pratique habituelle dans tout le pays, tout comme en Argentine, au Paraguay et au sud du Brésil.



Selon le lieu, le moment ou la personne avec qui on se trouve, le maté prend différentes significations. Il peut être une boisson ou simplement un compagnon aux heures perdues, qui s'adresse aux étudiants, groupes d'amis, familles, compagnons de travail, etc. C'est un élément de communion et un symbole de bienvenue pour celui qui est accueilli à la porte de la maison avec un « mate calentito » (maté bien chaud).

Le maté se prend généralement à plusieurs et on doit toujours utiliser le même récipient et la même bombilla que l'on se passe d'une personne à l'autre. C'est en cela qu'il est très différent des autres infusions comme le thé ou le café.



Éléments du maté

La yerba provient de l'*ilex paraguayensis* ou arbre de la yerba mate. Ce dernier est originaire d'Amérique du Sud et pousse spontanément dans les régions tempérées ou peu froides du Paraguay, du Brésil et de l'Argentine. La yerba possède un taux intéressant de caféine. Si on le compare avec le taux d'alcaloïdes contenu dans le thé et le café, on constatera que le maté se situe entre les deux.



La yerba contient également des substances à haute valeur nutritive comme la vitamine A. La composition particulière de la yerba mate, en particulier son contenu en caféine, fait de son infusion une boisson très stimulante et tonique. Il a également des vertus diurétiques et vasodilatatrices.

Le maté est fabriqué à partir d'une calebasse séchée qui, soigneusement sélectionnée, est transformée en récipient. Le mot mate provient d'un vocable d'origine quechua qui, initialement, désignait le récipient (calebasse). Plus tard il a servi à désigner la boisson elle-même. Le mate doit être « curé » avant d'être utilisé comme récipient pour boire l'infusion.

La bombilla, généralement confectionnée en métal, est l'accessoire dont la fonction est l'absorption et la filtration de l'infusion. Elle se compose d'un tube dont les extrémités sont munies respectivement d'un filtre et d'un bec. La bombilla, telle que nous la connaissons aujourd'hui, date du XVIII^e siècle.

Le thermos est un récipient en verre dont les parois doubles présentent un vide à l'intérieur qui facilite la conservation de la chaleur de l'eau. L'utilisation du thermos et l'abandon de la bouilloire pour préparer l'infusion ont été une initiative uruguayenne.

Le thermos a permis au maté de s'affranchir de la maison. C'est pourquoi il très courant en Uruguay de prendre un maté dans les lieux publics les plus divers et cette coutume est devenue une des images les plus typiques du paysage urbain.

L'essence culturelle de "l'être uruguayen" comprend un grand nombre d'éléments, depuis les anciennes rues pavées de **Colonia del Sacramento** (inscrite sur la liste du **Patrimoine culturel de l'Humanité** de l'UNESCO depuis 1995) jusqu'aux viandes grillées et les vins d'appellation contrôlée, qui sont la base de la gastronomie typique uruguayenne.

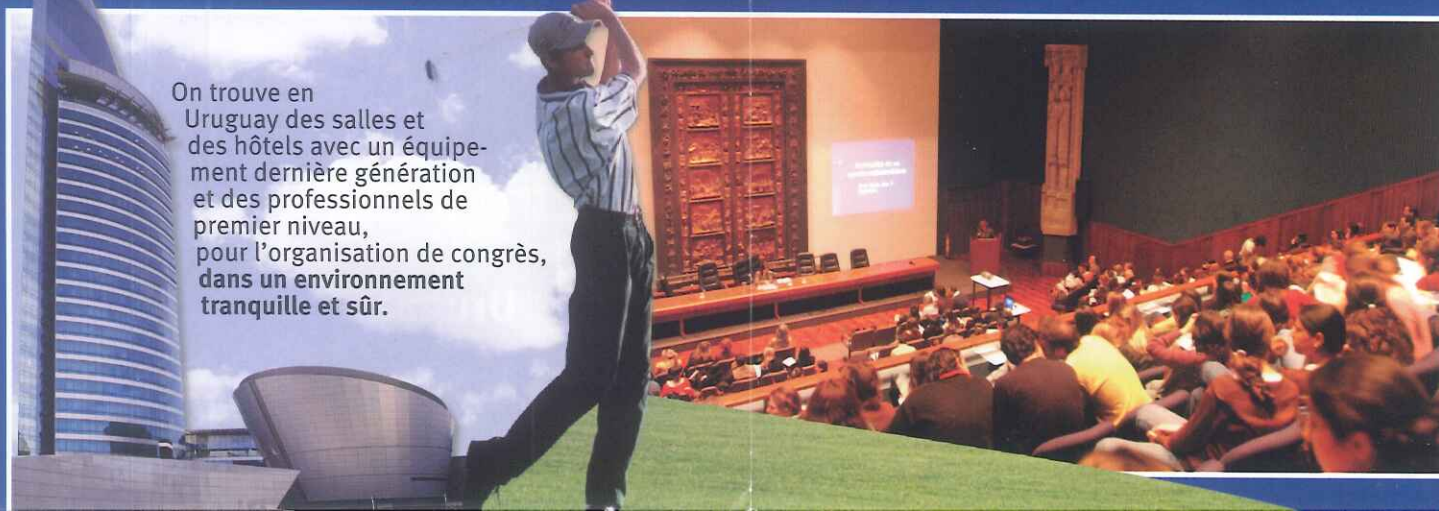


Les sources d'eau thermale, douce ou salée, situées dans les départements de Salto et Paysandú, sont exploitées dans six stations qui offrent d'excellentes possibilités de logement, depuis les cabanes et campings bien équipés jusqu'aux hôtels cinq étoiles.



Grâce à une exceptionnelle défense de l'environnement, l'Uruguay est classé au troisième rang du Hit-parade de l'Indice Mondial de Viabilité Environnementale. Il est possible de réaliser dans tout le pays des activités sportives telles que rappel, trekking, escalade, vol libre en parapente et calvacades.

Les "estancias" et autres établissements ruraux sont des sites idéaux pour le tourisme rural, et permettent de sentir la liberté de ces plaines immenses.



On trouve en Uruguay des salles et des hôtels avec un équipement dernière génération et des professionnels de premier niveau, pour l'organisation de congrès, dans un environnement tranquille et sûr.



Imagine CES ENDROITS QUE TU AS TOUJOURS RÊVÉ DE VISITER.

IMAGINE QUE TU AS LA CHANCE DE LES PARCOURIR TOUT LIBREMENT ET SANS AUCUNE PEUR. IMAGINE LA SAVEUR DES MEILLEURES VIANDES DU MONDE ENTIER: NATURELLES, SANS RISQUES, SAINES ET DÉLICIEUSES.



IMAGINE L'EXCLUSIF VIN TANNAT INONDANT TON ESPRIT DE SENSATIONS NOUVELLES ET PROFONDES.



IMAGINE LA PROCHAINETÉ DE LA MER, PARMI LE BROUHAHA, DANS DE GRANDS HÔTELS, OU BIEN EN SOLITUDE, MONTANT À CHEVAL, DEVENANT AMOUREUX À CHAQUE PAS... IMAGINE LA SENSATION DE BONHEUR ET DE PLÉNITUDE À CHAQUE JOUR; LA SENSATION D'ÊTRE BIENVENU ET TRAITÉ SI AIMABLEMENT QUE TU AURAS DE LA PEINE À PARTIR.

IMAGINE LA POSSIBILITÉ DE VIVRE UNE EXPÉRIENCE UNIQUE, INOUBLIABLE.

IMAGINE L' **Uruguay**



Le pays du Tannat

Le vin Tannat se trouve uniquement en Uruguay et dans quelques endroits du sudouest de la France; c'est pourquoi il est tellement recherché dans le monde entier.

Grâce à sa situation géographique (entre le 30° et le 35° parallèle de latitude sud) ainsi qu'à l'influence de l'océan Atlantique sur le climat, l'Uruguay est -à l'heure actuelle- le principal producteur mondial des vins Tannat. C'est ainsi que ce raisin est devenu la "variété emblématique", depuis que les immigrants basquefrançais l'introduirent en 1870. Il s'agit d'un vin rouge corsé, caractérisé par une couleur intense et une grande complexité. Son bouquet noble et généreux évoque une combinaison harmonieuse de fruits secs et fruits confits avec des notes épicées. Il est franc au palais, sa longueur en bouche perdure, nous offrant des sensations uniques.

Vinos de Uruguay  País del TANNAT



Une saveur inoubliable

La nature a son propre rythme et il faut savoir attendre pour qu'elle fasse son mieux. L'élevage du bétail d'une façon naturelle prend du temps, mais la saveur de sa viande vaut bien l'attente.

En Uruguay, les animaux ne se nourrissent que de verts et fraîches pâtures, et ils vivent au grand air pendant toute l'année, en harmonie avec l'environnement. Par cette raison, la viande uruguayenne est naturelle, très nutritive et sans risques. Son arôme, saveur et structure sont tellement distinctives qu'elles perdurent dans l'esprit de ceux qui ont le plaisir de l'essayer, méritant les éloges des chefs les plus renommés du monde entier.



Un voyage à l'essence de l'Uruguay

Pour connaître un endroit il ne suffit pas de parcourir ses rues et de visiter les monuments les plus emblématiques: il faut pénétrer dans son histoire, sa culture et ses gens. Même si l'Uruguay est un petit pays, il y a beaucoup de choses à découvrir et à profiter. C'est un pays où la sécurité règne, et dont l'accueil et la cordialité de son peuple sont bien connus ailleurs.

Des plages qui semblent infinies, de beaux et divers paysages; la campagne et les petites chaînes de montagnes, les fermes et les réserves naturelles de faune et de flore; une région d'eau thermale avec de vastes parcs; des villes qui sont de vrais creusets de l'architecture, où l'on peut profiter des parcours historiques les plus variés. Parmi celles-ci se détachent la capitale du pays, Montevideo, laquelle offre un éventail d'activités culturelles et récréatives, et la ville de Colonia, dont son quartier historique -Colonia del Sacramento- a été déclaré Patrimoine Historique de l'Humanité. Ce sont des endroits où la nature nous invite à laisser voler notre imagination. Cette même imagination qui séveille lorsqu'on connaît le Carnaval et le Tango, les deux expressions artistiques les plus représentatives de la culture et de l'histoire d'un pays qui est beaucoup plus que ce qu'il paraît.

