

# CHASQUI



LE COURRIER DU PÉROU

Année 8, numéro 17

Bulletin Culturel du Ministère des Affaires Étrangères

Décembre 2010



Patio du Palais de Torre Tagle. Photo: Archives du Ministère des Affaires Étrangères

LES ARABES DANS LA VICE-ROYAUTÉ / L'ARCHITECTURE MUDÉJARE AU PÉROU /  
L'HÉRITAGE ARABE D'AL-ANDALOUS DANS LA CUISINE PÉRUVIENNE /  
MARIO VARGAS LLOSA ET LE FEU INTENSE DE LA LITTÉRATURE /  
LE SOMMET AMÉRIQUE DU SUD-PAYS ARABES

# LES ARABES DANS LA VICE-ROYAUTÉ

Nelson Manrique\*

L'immigration arabe au Pérou commence vers la deuxième moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle. Cependant en 1532, lors de la conquête espagnole, le pays reçoit la première vague d'arabes musulmans convertis au catholicisme et qui ont laissé une trace indélébile dans notre culture.

**A**vant d'aborder le sujet des arabes dans la Vice-royauté, il est nécessaire de parler de la situation en Espagne et dans le monde arabe pendant la conquête du Nouveau Monde.

Je voudrais rappeler brièvement qu'en 1492, quand l'Amérique est découverte, les Rois Catholiques, le 1er janvier de cette même année, reprennent Grenade, le dernier bastion musulman en Espagne.

L'Espagne se voit donc unifiée sous l'hégémonie chrétienne et les habitants de Grenade sont dotés du statut particulier de musulmans en processus de conversion au Christianisme. Il est intéressant de noter que d'après les recherches d'Antonio Garrido Granda, les stratégies de conversion employées à Grenade sont utilisées comme modèles pour les stratégies évangélistes en Amérique et vice-versa.

En 1570, une rébellion de morisques éclate dans les Alpujarras, territoires montagneux de Grenade, et la couronne décide d'expulser les morisques en 1609. Les derniers morisques, les habitants de Ricote, sont ainsi expulsés de la Péninsule Ibérique en 1614.

Cela dit, l'expulsion des juifs puis des musulmans par la suite, contribue à construire une Espagne homogène, refusant tout ce qui est différent. Ainsi, celui qui désire vivre en Espagne durant ces siècles, doit être forcément catholique sous peine d'être brûlé sur un bûcher si cette condition n'est pas respectée. L'Inquisition a pour mission fondamentale de chasser l'apostasie.

C'est ainsi que les juifs et les musulmans qui se sont convertis au catholicisme sont étroitement surveillés par l'Inquisition, et si jamais elle les surprend en train de judaïser ou d'islamiser, ils sont punis par celle-ci et peuvent être condamnés au bûcher.

Plusieurs recherches montrent la présence de milliers de juifs convertis au Christianisme, connus comme «nouveaux chrétiens» mais nombre d'entre eux ont été ensuite surpris en train d'accomplir leurs rites puisque les conversions furent en majorité forcées (ils épousaient la foi chrétienne afin de sauver leurs vies face à des hordes de chrétiens fanatiques, qui envahissaient leurs



Lima desde las inmediaciones de la Plaza de Toros [Lima vue depuis les abords de la Place des Taureaux]. Fernando Brambilla (fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle).

aljamas en vue de massacrer ceux qui refusaient alors de se faire baptiser).

Quelques crypto-juifs, appelés à l'époque marranes (de l'espagnol *marrano*, signifiant cochon), prirent la fuite vers l'Amérique en fuyant l'Inquisition. Plusieurs d'entre eux furent brûlés à Lima. Cependant, d'après *Les annales de l'Inquisition* de Ricardo Palma, seulement une personne fut condamnée au bûcher pour avoir islamisé. C'est en plus un grand paradoxe car ce musulman était un Français, prisonnier pendant plusieurs années en territoire turc et converti à l'Islam. Il fut découvert en train d'islamiser à Lima et il fut brûlé pour cela.

Je voudrais tout d'abord préciser que même si nous trouvons une présence arabe dans la Vice-royauté, celle-ci n'est pas légale. Par définition, un arabe musulman était exclu de la Vice-royauté péruvienne, de même que les juifs.

Néanmoins, cela n'a pas empêché l'arrivée d'arabes et de musulmans, qui sont bien entendu deux choses différentes. Car on peut être musulman sans être arabe. Les musulmans font partie de la communauté de croyants qui à l'échelle mondiale prêche la doctrine de Mahomet.

Malgré les restrictions et les contrôles, l'alliance dynastique entre le Portugal et l'Espagne a permis, entre 1560 et 1640, l'entrée de juifs et de musulmans dans la Vice-royauté, sous couvert d'une autre identité.

Nous n'avons pas beaucoup d'informations sur ces personnes, hormis un cas rapporté et certifié par le docteur Del Busto Duthurburu: Emir Cigala, qui vécut sous le nom de Gregorio Zapata, devint capitaine des armées royales, fit fortune à Potosi et c'est seulement quand il retourna chez lui qu'il révéla son identité, Emir Cigala, turc.

Il faudrait donc dire que la présence arabe est très réduite dans la Vice-royauté, mais il faut se demander si le fait d'être arabe est un aspect biologique ou un aspect culturel.

Si on s'arrête sur l'aspect biologique, la présence arabe non seulement dans la Vice-royauté mais aussi dans la Péninsule Ibérique est relativement réduite. L'armée qui a conquis l'Espagne en 711 était composée de gens qui venaient de la Péninsule Arabique, mais qui englobaient plusieurs groupes ethniques qui s'allièrent aux troupes musulmanes au fur et à mesure que l'Islam conquérait toute l'Afrique du Nord.

C'est donc tout un ensemble de groupes ethniques qui envahit l'Espagne au VIII<sup>ème</sup> siècle. On trouve, sans aucun doute, des Arabes de la Péninsule Arabique, tout comme des Iraniens, pour parler anachroniquement. Je fais référence aux territoires d'Iran et d'Irak actuels. Il y a aussi des gens d'Afrique du Nord, aussi bien des Egyptiens que des habitants du territoire qui constitue de nos jours le Maroc et l'Algérie, connu alors

comme la Berbérie, la patrie des Berbères.

Afin de mesurer l'impact du monde arabe dans la Vice-royauté péruvienne, il est nécessaire de comprendre son influence à l'intérieur de la Péninsule Ibérique, et pour cela la langue est un indicateur intéressant.

Nous savons que l'espagnol vient du latin. A partir du X<sup>ème</sup> siècle, le latin se divise en plusieurs langues vulgaires connues comme langues romanes, d'où est issu l'espagnol.

L'espagnol moderne, sur cette base latine, reçoit le plus grand apport de termes empruntés directement de l'arabe, soit plus de quatre mille.

A titre de comparaison, la deuxième langue qui a influencé l'espagnol est la langue germanique introduite dans la Péninsule par les visigots et qui lui a apporté près de sept cents termes. Et si l'on compare les deux influences, la plupart des mots d'origine germanique sont des patronymes et des toponymes, des noms de personnes et de lieux, tandis que les mots d'origine arabe proviennent de toute les manifestations humaines: les arts, les sciences, l'agriculture, le travail des mines, la navigation, l'astronomie, la philosophie, toutes les disciplines et toutes les expressions spirituelles des peuples.

Quelle est la cause de l'énorme impact du monde arabe dans la Péninsule Ibérique ? Ces dernières années, plusieurs recherches ont

changé radicalement l'image que l'on pouvait avoir de l'Espagne, c'est à dire une nation spoliée par les arabes en 711 et des Espagnols qui luttent pendant huit siècles pour récupérer leur territoire perdu. Pour commencer, l'Espagne, en 711, n'existait pas. C'était un ensemble de royaumes fragmentés, divisés, en confrontation, conquis par une armée formée par des troupes de plusieurs groupes ethniques.

Pendant le Moyen-âge, dans l'ancienne Hispanie (connue par les musulmans sous le nom d'Al-Andalous), il était normal que des princes chrétiens s'allient à des émirs musulmans pour combattre d'autres chrétiens ou bien que des émirs musulmans s'allient à des princes chrétiens pour combattre d'autres émirs musulmans. La frontière n'était donc pas religieuse.

Deuxièmement, les recherches récentes démontrent que seulement la cinquième partie de la population musulmane qui habitait en Espagne au XIIème siècle était d'origine étrangère, des arabes ou des africains du Nord; le reste de cette population était constituée d'anciens chrétiens ou de descendants de ces derniers, convertis à l'Islam.

Comment comprendre pourquoi un si grand nombre de chrétiens décidèrent d'épouser la foi de l'Islam ? D'une part, comme les chrétiens subissaient plusieurs conflits religieux, il y avait beaucoup de courants dissidents dans la Péninsule Ibérique et cela affaiblissait le front chrétien.

D'autre part, l'expansion musulmane fut extraordinaire. Grâce à son système politique qui était étonnamment tolérant, elle se fit en soixante-dix ans –de 632 jusqu'à la fin du VIIème siècle- depuis l'Atlantique à l'ouest jusqu'à l'Inde et la Chine à l'est.

Les armées musulmanes conquérantes ne faisaient pas payer plus d'impôts que les habituels aux habitants des territoires qu'ils occupaient. Ils leur permettaient aussi de conserver leur langue, leur culture, leurs lois et leurs autorités. Les vaincus devaient accepter deux conditions: reconnaître la supériorité de l'Islam, c'est à dire la soumission, sans avoir besoin de se convertir, et deuxièmement, payer un impôt qui finançait l'expansion de l'Islam pour lui donner le territoire des croyants.

La culture arabe était splendide si on la compare à l'Europe barbare du Moyen-âge, suite à l'énorme décadence culturelle qui suivit la chute de l'Empire romain. Ceci entraîna une conversion en masse des chrétiens de la Péninsule Ibérique, d'abord par intérêt envers



Tapada con manta [Femme de Lima «couverte»]. Manuel Atanasio Fuentes (1820-1869).

les classes dominantes et ensuite en raison de l'émerveillement produit par la culture musulmane.

L'ambassadeur d'Otton Le Grand, un prince germanique qui se rend à Grenade au XIIème siècle, peut seulement, pour décrire la ville, la comparer à la fabuleuse Bagdad. Pourquoi ? Parce que les gens en Ibérie s'habillent à la mode arabe et parlent «l'algarabie». Algarabie vient du mot arabe *al'arabbiya*, un mélange des langues romanes et d'arabe.

Donc, les habitants de la Péninsule vivent, mangent, s'habillent en suivant le style arabe, parlent une langue qui mélange les langues romanes et l'arabe, l'algarabie, *al'arabbiya*.

Après la conquête du Nouveau Monde, James Lockart est surpris de voir que les musulmans ou les descendants de musulmans arrivent en Amérique avec un statut très modeste.

Parmi les hommes qui sont arrivés à Cajamarca il y avait une seule personne dont on présume l'origine morisque, mais sans en avoir la confirmation, Cristóbal de Burgos. Il faut préciser que les morisques sont les anciens musulmans convertis au christianisme tandis que les musulmans qui demeuraient en Hispanie sous la domination chrétienne étaient appelés *mudéjares*.

Dans quelles conditions arrivent les autres morisques? Il s'agit surtout d'esclaves et il est intéressant de noter la proportion homme/femme parmi cette population. Il y a deux sortes d'esclaves qui arrivent

au Nouveau Monde. Premièrement, ceux qui viennent de l'Afrique noire; dans ce cas nous trouvons une femme pour deux ou trois hommes car ce qui intéresse ici c'est la force physique d'ouvriers non qualifiés pour les travaux durs. Deuxièmement, les esclaves morisques, et ici la proportion est inverse: pour chaque homme arrivent quatre ou cinq femmes.

Pourquoi cette différence? Parce que, parmi les esclaves morisques, les hommes sont des artisans spécialisés. D'ailleurs, les termes «albañil» [maçon] et «alarife» [maître d'œuvre] sont arabes. Le terme *mudéjar*, nous l'avons déjà mentionné, désigne à l'origine le musulman qui habite la Péninsule Ibérique sous la domination chrétienne en gardant sa religion. C'est de là que vient le nom de l'art *mudéjar*, dont nous parlait le docteur Del Busto Duthurburu, et qui va avoir un impact énorme sur l'artisanat, l'art et l'architecture coloniale.

Ces artisans, ouvriers et maîtres d'œuvre morisques vont imprégner l'art dans la culture hispano-américaine, mais qu'en est-il avec les femmes ? Pourquoi cette énorme proportion de femmes ? On va employer les termes de Lockart et supposer que quand un espagnol arrive avec une «esclave noire», il l'amène en tant que compagne sexuelle, mais quand il arrive avec une esclave morisque, il s'agit sans aucun doute de sa concubine. La plupart des femmes qui arrivent en Amérique viennent en qualité d'esclaves et ont une double fonction: gouvernante et concubine.

A leur arrivée leur situation est modeste, mais l'importance qu'elles vont avoir au sein de la Vice-royauté va dépendre largement de la fortune du compagnon dont elles dépendent.

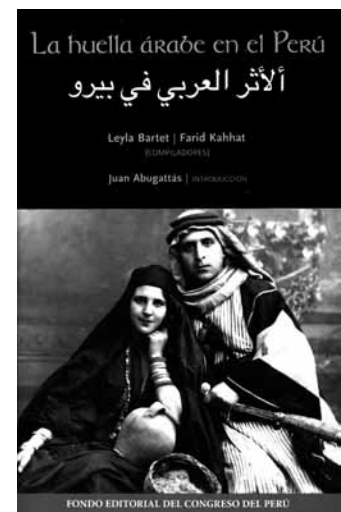
A la différence de la population indigène, les femmes morisques de la deuxième génération vont s'assimiler et devenir des espagnoles de plein droit. Leur présence, si nous regardons la situation de nos jours, peut encore s'apprécier en Amérique et au Pérou, dans les régions où les groupes aristocratiques ont plutôt été endogamiques. Je pense, par exemple, à la ville de Trujillo, où les traits morisques sont toujours caractéristiques.

Donc, à la différence des femmes indigènes, cet héritage arabe va s'étendre à l'ensemble de la société de la Vice-royauté, à partir de cette assimilation des esclaves morisques converties,

Cette forte présence, bien qu'elle soit toujours niée, enrichit énormément notre patrimoine culturel et fait du Pérou un pays où tous les sangs et toutes les patries se mêlent, à une échelle que nous commençons tout juste à connaître. ●

Extrait de *La huella árabe en el Perú* [L'empreinte arabe au Pérou]. Leyla Bartet et Farid Kahhat, compilateurs. Fondo Editorial del Congreso del Perú, 2010. 257pp.

fondoeditorial@congreso.gob.pe



\* Historien et sociologue. Il a poursuivi des études à l'Universidad Agraria de La Molina, et possède une maîtrise de l'Universidad Católica del Perú et un doctorat en Histoire et Civilisations de l'École Pratique des Hautes Études en Sciences sociales de Paris. Il est professeur universitaire dans plusieurs facultés liméniennes et aussi journaliste. Il écrit régulièrement dans des journaux et des revues des articles et des essais sur l'histoire sociale, la violence politique, les nouvelles technologies et le réseau global. Parmi ses livres, on peut retenir: *Vinieron los sarracenos...* [Les saracins sont arrivés], *El universo mental de la conquista de América* [L'univers mental de la conquête de l'Amérique] (1993), *Historia de la República* [Histoire de la République] (1995), *La sociedad virtual y otros ensayos* [La société virtuelle et autres essais] (1997), *La piel y la pluma. Escritos sobre literatura, etnicidad y racismo* [La peau et la plume. Textes à propos de littérature, ethnicité et racisme] (1999).

# LE MONDE ARABE ET L'AMÉRIQUE DU SUD: A LA FOIS SI PROCHES ET SI DISTANTS

Farid Kahhat\*

¿Qu'est-ce qu'un arabe? Quand on se rappelle qu'en maintes occasions, des médias influents se sont référés à l'Iran en tant que «pays arabe», ou ont employé les termes «arabe» et «musulman» comme s'ils étaient interchangeables, on comprendra pourquoi il faut commencer par le plus élémentaire.

L'évènement fondateur pourrait être l'apparition, au VII<sup>e</sup> siècle, d'un empire qui s'étendit à partir de la péninsule arabique et véhicula avec lui sa langue (l'arabe) et sa religion (l'islam). Bien qu'il encouragea leur adoption, cet empire n'imposa ni cette langue, ni cette religion. Ainsi, quelques peuples de ce qu'on l'on appelle aujourd'hui «le Moyen Orient» s'approprièrent la langue arabe, mais pas la religion islamique (essentiellement les chrétiens, mais aussi une partie des juifs de la région). Dans le même temps, d'autres peuples (comme les kurdes ou les berbères) se convertirent à l'islam sans assimiler la langue arabe. En d'autres termes, et dans le sens le plus large, est arabe celui dont la langue maternelle est l'arabe. Nous parlons en outre d'une identité culturelle forgée autour de certains usages et habitudes, allant des codes de conduite aux traditions culinaires.

Toutefois il est vrai que pas moins de 90 pour cent des arabes sont de religion islamique, et que pour cette religion Dieu révéla sa volonté aux humains en langue arabe. Même ainsi, cinq musulmans sur six dans le monde ne sont pas arabes, et une grande majorité d'entre eux ne vit pas au Moyen Orient (où habite la totalité virtuelle des arabes). Dans ce sens, le Moyen Orient comprenait alors l'Égypte, la péninsule arabique et le Croissant Fertile (qui inclut à son tour la Syrie, le Liban, la Jordanie, l'Irak et ce que l'on connaissait alors comme la Palestine). Aujourd'hui on a l'habitude d'ajouter le reste du nord de l'Afrique, la Turquie et l'Iran.

L'influence de la culture arabe dans nos pays depuis l'époque coloniale semble être inversement proportionnelle à notre connaissance de son existence. On peut donner plusieurs explications à ce paradoxe. La première est que pendant l'époque coloniale la majeure partie de cette influence ne nous arrive pas directement, mais par l'intermédiaire de la péninsule ibérique: de même que nos pays obtinrent l'indépendance

de l'Espagne après trois siècles de domination coloniale, l'Espagne qui conquiert une bonne partie de l'Amérique s'érige en Etat après avoir mis fin à huit siècles de prédominance arabe et musulmane dans la plus grande partie de la péninsule ibérique. Il s'agit de faits qui, de surcroît, coïncident dans le temps: l'année de la conquête de Grenade par les Rois Catholiques, culminant ainsi l'unification de l'Espagne sous leur gouverne (1492) est aussi celle de la découverte de l'Amérique par les espagnols. C'est-à-dire que la culture arabe influe sur le développement de la culture ibérique, et ensuite une Espagne empreinte de cet héritage arabe influe sur la culture de ses colonies. Ceci contribue à expliquer pourquoi, quand nous prononçons des mots comme «ojalá» ou «alcohol», nous ignorons généralement leur racine arabe, malgré la similitude phonétique avec leur langue d'origine.

On peut aussi expliquer le peu de connaissance que nous avons de tout cela par les particularités de l'immigration arabe vers l'Amérique Latine à partir du dernier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle. Par exemple, pendant des périodes telles que la Grande Dépression, furent approuvées dans divers pays de la région des lois qui établissaient un impôt à l'entrée des immigrants venant d'Asie et

des quotas d'immigration selon le pays d'origine. Il était interdit aux immigrants d'exercer certaines professions, ou on leur refusait simplement le droit de résidence. Dans ces circonstances, quelques immigrants choisissent de cacher leur origine ethnique afin de contourner ces obstacles, entres autres. Une fois établis dans la région, beaucoup d'immigrants de langue arabe et de religion chrétienne orthodoxe ou musulmane préfèrent élever leurs enfants en langue espagnole (avec pour résultat la perte de la langue maternelle) ou les baptiser catholiques, afin de faciliter leur intégration dans la nouvelle société.

Pendant les premières décades les immigrants arabes arrivaient sur notre continent munis de passeports émis par l'Empire Ottoman (à l'époque souverain dans la majeure partie du monde arabe), ajoutant ainsi une source de confusion supplémentaire. Il en résultait qu'il était courant de se référer à eux avec l'ethnonyme de «turcs» plutôt qu'«arabes» (fait recueilli par la littérature dans des romans comme *La conquête de l'Amérique par les turcs*, de Jorge Amado). Ce qui pourrait paraître anecdotique est, à son tour, le symptôme d'un problème d'une plus grande portée: les arabes sont généralement connus en Amérique Latine, non pas comme ils se présentent eux-mêmes, mais selon

la façon dont ils sont nommés et décrits par des acteurs politiques face auxquels ils se trouvent en position de subordination. A partir du XX<sup>e</sup> siècle, ceci implique essentiellement qu'ils soient connus dans une perspective eurocentrique, au sens littéral du terme. Notre continent, par exemple, est généralement connu comme l'«Hémisphère Occidental», parce qu'il est situé à l'ouest de l'Europe. De la même façon, la région du monde d'où provient la majorité des arabes fut connue pendant des siècles comme «Proche Orient» (en raison de sa proximité de l'Europe et par opposition à l'«Extrême Orient»). La dénomination «Moyen Orient» que nous utilisons aujourd'hui a cours depuis la Seconde Guerre Mondiale, parce que le Quartier Général Britannique dans la région se fit appeler «Commandement du Moyen Orient», mais aussi parce que cette nomenclature permettait la division de la région de la «Méditerranée», terme que la diplomatie française (rivale de la Grande Bretagne dans l'entreprise coloniale) préférait utiliser pour nommer une région présentant une continuité territoriale qu'elle prétendait placer dans sa sphère d'influence. En d'autres termes, les puissances occidentales se réservaient non seulement le droit de nommer l'autre, mais aussi de changer son nom à son gré. Et ces noms n'étaient pas que de simples conventions: la motivation était politique et, associés à certaines pratiques, ils étaient censés avoir un effet politique. Edward Said appelait cet entrelacs de discours et pratiques «orientalisme», évoquant ainsi le fait que la connaissance de l'arabe et du musulman en Occident fut parasitée par l'existence de relations de pouvoir entre sujet connaissant et objet connu, et avait pour but de contenir et/ou contrôler son objet d'étude.

Quant aux relations politiques entre l'Amérique Latine et le Moyen Orient, quand l'Assemblée Générale des Nations Unies devint un acteur fondamental au Moyen Orient, l'Amérique Latine devint un



La majeure partie des immigrants arrivant au Pérou provient du triangle chrétien de Belén, Beit Yala et Beit Sahir. Sur la photo, la famille Abdallah Abugattas à Beit Yala, 1937.

Photo: Archives familiales Abdallah. Cadrage: Fondo Editorial del Congreso de la República

acteur fondamental de l'Assemblée Générale des Nations Unies. Dans ces conditions, les votes de l'Amérique Latine furent une proie recherchée par les arabes et les juifs, qui, par des tractations, tentèrent d'influer sur les décisions des Nations Unies qui sont à l'origine du conflit dans la région. Le fait historique à l'origine du conflit actuel au Moyen Orient est la résolution 181 que l'Assemblée Générale des Nations Unies adopta le 29 novembre 1947. Cette résolution prévoyait la partition du territoire du protectorat britannique de Palestine pour y créer deux Etats, un arabe et un juif. L'Etat juif d'Israël proclama son indépendance le 15 mai 1948, tandis que les palestiniens attendent encore l'application de la résolution en ce qui concerne leurs droits nationaux.

L'Amérique Latine joua un rôle décisif dans l'adoption de cette résolution. D'un côté, des délégués latino-américains (Enrique Rodriguez Fabregat et Jorge Garcia-Granados, représentant respectivement l'Uruguay et le Guatemala) furent membres du Comité Spécial des Nations Unies pour la Palestine, entité qui formula la proposition de partition. Ce furent en plus deux de ses plus ardents défenseurs au cours du débat qui l'entoura<sup>1</sup>. Après le débat au sein de l'Assemblée Générale des Nations Unies, treize pays d'Amérique Latine votèrent à faveur de la résolution de partition, alors que six d'entre eux s'abstinrent et un vota contre. Si on tient compte du fait que le total des votes en faveur de la résolution de partition s'éleva à 33, et que les Nations Unies comptaient alors seulement 57 membres (contre les 196 qui la composent aujourd'hui), on pourrait argumenter que les votes de l'Amérique Latine s'avèrent cruciaux pour expliquer le résultat. En est témoin le fait que ce vote fut à l'origine d'un filon historiographique tant en Amérique Latine qu'au Moyen Orient, consacré à l'élucidation des motivations cachées derrière le vote de quelques pays qui changèrent leur position initiale ou annoncèrent tardivement leur décision sous un voile de mystère<sup>2</sup>.

Depuis lors, néanmoins, le poids spécifique de l'Amérique Latine dans l'Assemblée Générale des Nations Unies est allé en s'amenuisant,

1 Leopold Laufer, «Israel and the Third World», *Political Science Quarterly*, vol. LXXXVII, nro. 4, décembre 1972.

2 Voir, par exemple, Ignacio Klich, «Cuba's Opposition to Jewish Statehood in Palestine, 1944-49: A critical Review of Varying Interpretations», *The Middle East Journal*, Washington, été 1997.



Isaac Dumet Chahud avec son cheval Campeón, après avoir gagné le concours de cheval de paso péruvien lors de la foire régionale de 1948 dans le village de Puquio, Ayacucho.

lentement mais significativement. D'un autre côté, le poids spécifique de l'Assemblée Générale des Nations Unies en ce qui concerne le conflit israélo-palestinien a diminué au profit du Conseil de Sécurité. Ainsi, l'Amérique Latine cessa d'être une région d'une quelconque importance en la matière. Une des rares exceptions à cette règle fut la désignation du diplomate péruvien Alvaro de Soto comme coordonnateur spécial des Nations Unies pour le Processus de Paix au Moyen Orient de juin 2005 à mai 2007. De Soto fut en outre sous-secrétaire général des Nations Unies, et il travailla pendant 25 ans en coordination avec trois secrétaires généraux de l'institution. Au terme de sa gestion au Moyen Orient, De Soto élabora un rapport confidentiel qui, néanmoins, filtra dans la presse<sup>3</sup>.

Le monde arabe et l'Amérique Latine coïncident par ailleurs, dans les années 60 et 70, pour promouvoir un agenda commun centré sur l'idée de créer un «nouvel ordre économique international» au moyen de négociations lors de forums multilatéraux, comme l'UNCTAD (sigles en anglais de l'Organisation des Nations Unies pour le Commerce et le Développement). Cette initiative perdit tout effet pratique après la crise de la dette qui frappa les deux régions pendant les années 80, et en même temps ce fut la fin du modèle d'industrialisation par substitution d'importations. Les deux régions jouèrent ensuite un rôle primordial dans le Mouvement des Pays Non Alignés, qui cherchait à donner la priorité à l'agenda du développement face à celui de la sécurité qui prévalait parmi les

3 Álvaro de Soto, «End of Mission Report», mai 2007. Dans: [www.guardian.co.uk](http://www.guardian.co.uk).

puissances du système international et leurs alliés. Néanmoins, ce mouvement des années 80 et 90 se verra submergé dans les remous produits aussi bien par les conflits entre ses propres membres (comme la guerre entre l'Iran et l'Irak) que par la fin de l'ordre bipolaire (qui, en fin de compte, fut initialement sa raison d'être).

Depuis lors le principal point de contact entre les deux régions a été l'initiative de réaliser périodiquement des conférences au sommet entre chefs d'Etat et de gouvernement d'Amérique du Sud et des pays de la Ligue des Etats Arabes. L'intention de réaliser des forums fut exprimée en décembre 2003 par le président brésilien, Luiz Inácio Lula Da Silva, lors du premier discours jamais prononcé par un chef d'Etat latino-américain au cours d'une session plénière de la Ligue des Etats Arabes: «Ensemble avec nos partenaires d'Amérique du Sud, d'Afrique, du monde arabe et de l'Inde, nous pourrions créer une nouvelle architecture globale en matière politique et commerciale.» il s'agit d'une initiative parmi d'autres qui tentent de promouvoir des schémas de coopération sud-sud.

Cela n'empêche pas les pays concernés de poursuivre leurs propres fins. Par exemple, quand le président Silva a visité la Syrie, il a mis l'accent sur des thèmes comme le respect de la souveraineté nationale et la priorité que devaient avoir le droit international et les Nations Unies en tant que moyens pour promouvoir la paix et la coopération internationales. Après l'invasion de l'Irak par les Etats Unis, le gouvernement syrien, croyant être le prochain dans leur ligne de mire, reçut ces déclarations avec un plaisir particulier. Et quand il a visité l'Egypte, a surgi un thème d'intérêt commun face à la probable réforme du système des Nations Unies: l'aspiration partagée à occuper un

poste permanent au sein du Conseil de Sécurité des Nations Unies en représentation de leurs régions respectives.

Mais ces conférences au sommet servent aussi d'autres intentions partagées, par exemple se mettre d'accord sur des positions concernant la réforme du système des Nations Unies, soutenant dans les grandes lignes la proposition faite à ce moment-là par celui qui en était le secrétaire général, Koffi Annan. Mais il y a plus important encore que des positions communes sur le canevas constitutionnel sous-jacent à la politique internationale: s'accorder sur les thèmes qui se négocient en son sein, et en particulier ceux qui concernent la propriété intellectuelle et les aides agricoles lors de la série de négociations Doha dans le contexte de l'Organisation Mondiale du commerce.

Enfin, les pays arabes se trouvent dans la région la plus aride du monde. De fait, plus de la moitié de leur territoire est désertique. Cela crée deux thèmes d'intérêt commun avec la majorité des pays d'Amérique du Sud. D'un côté, le manque d'eau douce est déjà un problème aigu au Moyen Orient, mais ce sera un problème chaque fois plus important dans des pays comme le Pérou s'il n'y a pas d'action concertée effective de la communauté internationale. D'un autre côté, et précisément pour ce qui a été dit précédemment, quelques pays arabes se trouvent parmi les plus gros importateurs d'aliments du monde. Des pays comme l'Egypte importent plus de la moitié des aliments consommés par leur population. Cela fournit des possibilités de complémentarité avec une région telle que l'Amérique du Sud, qui non seulement exporte des aliments, mais comprend aussi deux pays figurant parmi les principaux exportateurs d'aliments du monde (le Brésil et l'Argentine). •



\* Licencié en Sociologie de la Pontificia Universidad Católica del Perú, docteur en Sciences Politiques et d'un Ph.D. en Gouvernement de l'Université de Texas à Austin. Il est professeur et chercheur de la faculté de Sciences Politiques de la Pontificia Universidad Católica del Perú, et directeur d'études de la Mention Affaires Internationales de la même université.

# L'ARCHITECTURE M

Ilana Lucía

L'architecture arabe a été parfois décrite dans des poèmes comme étant un objet de plaisir pour les sens.



1



4



5



2

La présence musulmane dans la Péninsule Ibérique a laissé une empreinte profonde dans des aspects vitaux des manières et des coutumes de cette région et par extension, dans les sociétés hispano-américaines (latino-américaines d'aujourd'hui). Ceci est le fruit d'une longue coexistence de plus de huit siècles avec le monde chrétien (depuis l'invasion arabo-berbère en 711 jusqu'à l'expulsion des morisques en 1609). Pour preuve, l'architecture mudéjare, qui est née dans un contexte de domination politique, quand l'art musulman s'adaptait aux exigences de la société chrétienne dominante après la Reconquête espagnole à partir du XIII<sup>ème</sup> siècle. Cependant, l'architecture mudéjare a conservé et récréé les principes essentiels de l'architecture arabe: un art à la beauté séductrice qui cherche à être un objet de plaisir pour les sens et, en même temps, une architecture dynamique qui résout les problèmes liés à la construction en employant des matériaux de grande plasticité et faciles à obtenir comme la céramique, le plâtre et le bois. L'emploi du bois (principalement le noyer, l'ébène et le cyprès) a été l'un des éléments les plus remarquables de l'architecture mudéjare en Amérique. La plupart des églises coloniales de Lima ont des toitures en bois et des toits décorés (plafond à caissons, charpente à entrelacs, toit lambrissé). Parmi les plus remarquables toitures mudéjares qui existent encore de nos jours à Lima se trouvent dans le Couvent et l'Église de Santo Domingo, la plus vieille de Lima, qui arbore dans sa porterie un magnifique toit mudéjar du XVI<sup>ème</sup> siècle et dans sa bibliothèque un luxueux toit lambrissé mauresque. Le couvent de San Francisco, l'un des plus beaux de Lima, possède aussi ces motifs dans la coupole de son escalier; dans sa porterie où l'on peut observer trois embrasures de courbes mudéjares; dans l'église où les murs, les piliers et les voûtes sont décorés de grecques et d'entrelacs marocains; et dans le cloître qui compte une ample série d'arcs avec des azulejos et des toits lambrissés mudéjares.

Les balcons fermés par des jalousies appelés en al-Andalous *ajmeces* (de l'arabe *ash-shamis*: ce qui est exposé au soleil) car ils avaient pour fonction de protéger contre l'excès de luminosité solaire, sont l'un des exemples les plus



3



8



9

# MUDEJARE AU PÉROU

à Aragón\*

En matière d'architecture, l'art morisque se traduit en art mudéjar, qui arrive au Pérou avec la Conquête.



remarquables du travail musulman en bois. Les «balcons de tiroirs» ont été employés aussi dans d'autres villes comme Cusco et Trujillo mais seulement occasionnellement, sans la profusion qu'on observe à Lima. Des exemples typiques de cet art mudéjar et de la technique musulmane en bois connue comme *mashrabiyya* sont les balcons du Palais de l'Archevêché et du palais liménien de Torre Tagle, siège du Ministère des Affaires Etrangères péruvien.

Ces détails des intérieurs et cette variété de balcons en bois en saillis suspendus aux façades des rues de Lima, au rythme de la *tapada* liménienne, ont donné à la ville un air arabe et ont captivé étrangers et locaux jusqu'aux premières années du XIXème siècle. C'est l'impression qu'avec la distance ont causé les tours et les coupoles de la ville, ainsi que l'air morisque des maisons, des jalousies et des célèbres balcons «volants» de «rues dans l'air», d'après la chronique du Père de la Calancha, dont la profusion donnait à la capitale une physionomie qui n'avait pas son pareil dans les autres villes américaines. Un autre élément arabe qui caractérisait les grandes maisons de l'époque était le vestibule de type «musulman» entre la porte d'entrée et le patio intérieur. Nous pouvons apprécier ces éléments caractéristiques des rues de Lima et spécifiquement de la maison musulmane connue sous le nom de *moucharaby* dans les dessins du peintre allemand Johann Moritz Rugendas et surtout dans les délicats tracés du diplomate Français Léonce Angrand. Tous deux ont visité Lima, autrefois nommée la «Ville des Rois» pendant les premières décades du Pérou indépendant. ●

\* Historienne possédant une maîtrise en Etudes Coloniales, Histoire Moderne Latino-américaine et Histoire Moderne Européenne de la Cornell University, Ithaca, Etats Unis. Elle prépare un doctorat dans le Programme d'Etudes Andines à la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP) où elle travaille aussi comme professeur. Elle fait des recherches sur l'histoire sociale coloniale, genre et littérature qui incluent les activités économiques des femmes au XVIème siècle, Micaela Villegas-La Perricholi, le mudéjarisme et le legs culturel arabe en Amérique Hispanique.



6



7



10



1. Coupole de style mudéjar qui couronne l'escalier principal du Couvent de San Francisco, construite en 1625 par le moine Miguel Huerta. Elle fut reconstruite en 1969, car elle avait été détruite par le tremblement de terre de 1940.
2. Façade du Couvent de San Francisco à Lima, reconstruit par le moine Luis de Cervela de 1669 à 1674. Enluminure incluse dans l'œuvre du moine Miguel Suárez de Figueroa *Templo de Nuestro Grande Patriarca San Francisco* [Temple de Notre Grand Patriarche San Francisco] (Lima, 1675). La façade a été sculptée par le moine Pedro Nolasco. Bibliothèque Nationale de Madrid.
3. Pilastres recouverts d'azulejos sévillans qui datent de 1620. Cloître principal du Couvent de San Francisco.
4. Dessin de la façade du Couvent Máximo de Nuestra Señora del Rosario, connu aussi sous le nom de Couvent de Santo Domingo de Lima. Enluminure incluse dans le premier volume de la chronique du moine Juan Meléndez, *Tesoros de las Indias* [Trésors des Indes], publiée à Rome en 1961. La tour apparaît avec le dessin original du moine Diego Maroto. Bibliothèque Nationale de Madrid.
5. Toiture en bois polychromé de style mudéjar et plusieurs tableaux à l'huile représentant des scènes de la vie publique de Jésus. Eglise de San Pedro de Andahuayllillas, Cusco.
6. Balcon angulaire avec petite colonne dans le coin et des jalousies aux réminiscences mudéjares. Palais de l'Archevêché de Cusco.
7. Façade du Palais de Torre Tagle, siège du Ministère des Affaires Etrangères, Lima. On trouve des deux côtés les vieux balcons coloniaux en bois. On peut remarquer les fenêtres appelées jalousies qui permettent de voir en dehors sans être vu.
8. De beaux balcons de l'époque coloniale, Place d'Armes de Trujillo.
9. y 10. Palais du Majorat de Facalá, Trujillo.

# L'HERITAGE ARABE D'AL-ANDALOUS DANS LA CUISINE PÉRUVIENNE

Susana Bedoya Garland\*

L'influence arabe dans la cuisine péruvienne et aussi dans d'autres pays d'Amérique Latine est incontournable. Nous trouvons ici un aperçu général qui nous fait découvrir cette passionnante histoire.

Xavier Domingo<sup>1</sup> affirme: «Si l'on en juge par les chroniques de la conquête du Pérou, la cuisine des différents peuples de l'empire était saine et probablement assez similaire à celle des peuples arabo-andalous. C'est à dire, une cuisine riche en fruits et légumes et qui trouvait ses protéines dans les nombreux poissons et dans le gibier». Nous en déduisons, comme Domingo, que grâce à ces similitudes, la cuisine espagnole, influencée généralement par la cuisine arabe, fut rapidement acceptée.

Plusieurs centaines d'hommes et de femmes morisques sont arrivés avec les premiers conquistadors. D'après l'article de Juan José Vega «L'influence morisque et maure: trois cas spécifiques»<sup>2</sup>, les femmes morisques, appelées les «esclaves blanches», ont été les concubines de plusieurs espagnols et souvent elles sont devenues leurs femmes. «Se sont ces femmes-là qui ont laissé à jamais une empreinte spéciale dans la culture de la côte péruvienne».

Quelques femmes sont restées au Pérou et ont formé une famille avec des espagnols, comme Beatriz de Salcedo, femme du célèbre voyer, et Juana Leyton, une esclave adoptée par Catalina Leyton, l'épouse de Francisco Carvajal, morte à Arequipa en 1571.

Le projet Alcalapi de l'Unesco a encouragé la recherche Al-Andalus allende el Atlántico [Al-Andalous au-delà de l'Atlantique]. Camilo Álvarez de Morales<sup>3</sup> signale: «Il faut en plus tenir compte du fait que l'influence ne va pas concerner seulement la médecine, même si c'est ce qui nous intéresse. (...) En règle générale, les hommes qui sont venus en Amérique avaient cohabité étroitement avec les morisques, soit parce que leur espace vital était le même, soit parce qu'ils avaient participé aux luttes frontalières de Grenade. L'Amérique va ainsi sentir les dernières répercussions de l'Islam espagnol».

Les conquistadors ont introduit plusieurs animaux jusqu'alors inconnus, comme la vache, le porc et la chèvre.



Plaza Mayor [Place Centrale de Lima]. Juan Mauricio Rugendas (1802-1858).

Plus tard, la poule et le lapin. Ils ont aussi amené l'aubergine, la coriandre, le blé, le raisin, l'oignon, l'ail, les épinards, le persil, le riz, les fèves, les pois chiches, les lentilles, le sésame, le cumin, l'origan; et des fruits comme la pêche, les raisins secs, l'amande, l'orange, l'orange amère, le citron, la figue, la lime, les dattes, la canne à sucre, entre autres.

On rajoutait aux plats introduits par les espagnols les produits autochtones comme la pomme de terre, le manioc, la patate douce, le piment (ou plutôt, les piments), le maïs, etcétera.

**Plats salés: empanadas, anticuchos, escabèche, ají de gallina, seco et autres**

Ils ont introduit la empanada [espèce de chausson salé] ou gâteau en plat, une entrée réputée lors des grands événements, comme le signale Mariano Valderrama dans son livre: *El libro de oro de las comidas peruanas*<sup>4</sup>. Le nom «empanada» est d'origine arabe, le plat -persan- a été introduit en Espagne par les arabes. Il était préparé avec une pâte feuilletée ou de phyllo farcie de viandes hachées avec des fines herbes et des raisins secs. Et au début, les grandes empanadas étaient farcies de petites volailles et de plusieurs fruits secs. Pour exemple, la célèbre *pastilla* marocaine, qui est très populaire, et dont on trouve un plat similaire à Murcie.

Les empanadas en plat ont continué à être servies depuis la Vice-royauté jusqu'aux premières années de la République et elles ont été répandues dans presque toute l'Amérique. Dans la région des Andes on y rajoute le piment, ce qui donne un goût particulier aux

empanadas péruviennes et boliviennes. En Espagne on prépare toujours des empanadas: celles de Galice et d'autres qui sont très consommées. On trouve les petites empanadas au Venezuela et au Mexique. Au Chili on trouve les empanadas de pin. En Argentine et Uruguay, elles sont faites de viande. En Bolivie il y a les populaires *salteñas*, *pucakapas* (fromage, assaisonnement et piment) et les *llauchas* au fromage.

Il existe plusieurs versions sur l'origine de l'*anticucho* péruvien, une brochette de cœur de bœuf (il y a un plat similaire en Bolivie). Plusieurs chercheurs affirment que son origine immédiate est arabe car ils l'auraient répandue pendant des siècles lors de leurs nombreux voyages. Il y en a qui considère que son origine est persane et que le *chiche kebab* existait à l'époque de Darius, comme Guillermo Thorndike le signale dans son livre *Gastronomía*<sup>5</sup>.

Il existe des menus de repas de l'époque de la Vice-royauté où l'on trouvait toujours des brochettes de cœur de bœuf, de poisson ou de langoustines. La ressemblance avec le chiche kebab arabe est évidente, même si pour la préparation de nos *anticuchos* on utilise, en plus, du piment, du cumin et du vinaigre. Les deux derniers ingrédients étaient d'usage courant dans la cuisine arabe. Je crois que le nom espagnol de «pinchos mauresques» explicite clairement l'origine. Il est important de signaler que les arabes avaient l'habitude de consommer l'animal en entier, dont les entrailles<sup>6</sup>. On peut retrouver cela dans le livre traduit par Jean Bottéro<sup>7</sup>, dans

le livre de Huici Miranda<sup>8</sup> et dans bien d'autres ouvrages où cette coutume est expliquée. Actuellement, les pinchos sont consommés en Espagne et au Maroc et l'on trouve les recettes dans plusieurs livres.

Les tripes de bœuf ou de mouton sont d'autres entrailles très appréciées des pays arabes; à Lima elles sont préparées par les vivandières.

Juan José Vega<sup>9</sup> explique aussi que le mot «seviche»<sup>10</sup>, écrit avec s et v, est d'origine arabe. Il vient de «*sibech* qui veut dire exactement 'plat acide' en arabe de la Méditerranée Occidentale». Il raconte aussi que les femmes morisques ont rajouté l'orange amère et ensuite le citron de Ceuta. Au Pérou, à l'époque des Incas, on mangeait le poisson mariné dans du piment et avec des algues. Tout cru. Les références indiquent que ce plat «était le préféré» des classes populaires car il était piquant, indique Vega dans son article.

Le poisson à l'escabèche<sup>11</sup>, un plat très populaire et produit du métissage culturel, est probablement d'origine arabe. Le nom est *iskebég*, qui est devenu *escabetx* et ensuite le nom que nous connaissons, *escabèche*. Au Pérou, on a rajouté à l'escabèche espagnol de l'époque le piment panca, le piment vert et la patate douce. Cependant, il existe des différends quant à l'origine romaine ou arabe de ce plat, mais tout laisse à penser qu'elle est arabe. Oscar Caballero, dans son livre *Diet atlántica* (2009), l'explique plus clairement. Il discute sur ce sujet avec plusieurs spécialistes, mais il affirme après une analyse que ce plat serait d'origine persane-arabe ainsi que l'étymologie du mot. Je vais citer Caballero quand il affirme: «L'Académie Espagnole de la Langue simplifie les choses: 'De l'arabe *sakbay*, ragoût à base de viande et de vinaigre', elle réduit la définition de l'escabèche, dit-il, à 'une sauce ou marinade qui se fait avec de l'huile frite, du vin ou du vinaigre, des feuilles de

8. *La cocina hispano-magrebí, durante la época almohade, según un manuscrito anónimo del siglo XIII* [La cuisine hispano-maghrébine au temps des almohades, d'après un manuscrit du XIII<sup>ème</sup> siècle], traduit par Antonio Huici Miranda, Asturias, Ediciones Trea, 2005.

9. Juan José Vega, «La influencia morisca y mora: tres casos específicos» [L'influence morisque et maure: trois cas spécifiques], dans Rosario Olivas Weston, op. cit., p. 158.

10. L'Institut National de la Culture, à travers la Résolution Directoriale Nationale 241/INC, du 23 mars 2004, a déclaré ce plat Patrimoine Culturel de la Nation. Cette résolution indique aussi que l'orthographe correcte et historique est «seviche», ce qui met en relief le langage d'influence maure dans la cuisine péruvienne. A ce sujet, il existe des différends quant à l'orthographe dans l'Académie Péruvienne de la Langue.

11. Camilo Álvarez de Morales, op. cit., p. 155.

1. Xavier Domingo, «La cocina española antes del descubrimiento», [La cuisine espagnole avant la découverte du Nouveau Monde], dans *Culture, identité et cuisine du Pérou*, de Rosario Olivas Weston (compilatrice), Lima, Ecole Professionnelle de Tourisme et Hôtellerie de la Universidad de San Martín de Porres, 1993.

2. Juan José Vega, «L'influence morisque et maure: trois cas spécifiques», dans Rosario Olivas Weston, op. cit., pp. 157-158.

3. Camilo Álvarez de Morales, «Medicina y alimentación: andalusíes y moriscos», en *Al-Andalus: allende el Atlántico* [Médecine et alimentation: andalous et morisques], de Mercedes García Arenal (coordonnatrice), Grenade, Editions de l'Unesco y Le legs andalou, 1997.

4. Mariano Valderrama, *El libro de oro de las comidas peruanas* [Le livre d'or des plats péruviens], Lima, Perú Reporting, 1996, p. 30.

5. Guillermo Thorndike, *Gastronomía* [Gastronomie], Lima, Universidad de San Martín de Porres, 2000.

6. Camilo Álvarez de Morales, op. cit., p. 155.

7. Jean Bottéro, *La plus vieille cuisine du monde*, Barcelone, Tusquets Editores S. A., 2005.



laurier et d'autres ingrédients afin de conserver et rendre plus savoureux les poissons et d'autres aliments ». C'est un appauvrissement sémantique, affirme Caballero, car il s'agit en fait d'un geste culinaire et d'une façon de cuisiner.

Les recettes du *seco norteño* d'agneau [sorte de ragoût] de villes comme Chiclayo ou Trujillo sont pratiquement les mêmes que celles qui étaient préparées en Al-Andalous: la *tafaya blanca* (*seco norteño*) et la *tafaya verde* (*seco liménien*).

Il est fascinant de voir les recettes de ces ragoûts dans le livre de Huici<sup>12</sup>, on en trouve même une qui est pratiquement identique. Voici les ingrédients: viande d'agneau, oignons, vinaigre, coriandre hachée. La seule chose que nous avons changé c'est la *chicha* de maïs fermenté au lieu du vinaigre et rajouté de la calabasse *loche* et du piment. Camilo Álvarez<sup>13</sup> fait mention aussi de cette recette.

Nous avons au Pérou un plat à base de poule mélangée à de la mie de pain, l'*ají de gallina*. Ce plat a aussi une origine arabe. Voici la recette originale:

#### Soupe aux boulettes de pain azyme, appelée *sabbai*<sup>14</sup>

Utiliser des poules grasses, des chapons engraisés et des oies, des pigeons, des perdrix et d'autres volailles au choix. Mettre les volailles dans une casserole avec du sel, de l'huile, du poivre, de la coriandre et un oignon coupé en deux. Sacrifier les volailles, les nettoyer et les ouvrir. Mettre la casserole à feu doux et faire mijoter, verser ensuite de l'eau jusqu'à les couvrir. Faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites. Les mettre ensuite sur des broches. Préparer une vinaigrette avec du vinaigre, de l'huile et de l'almori, enduire les volailles avec la sauce et faire cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Ensuite, préparer des gâteaux de semoule très fermes, y faire des trous avec un petit bâton pour qu'ils cuisent correctement au four ou sur un réchaud à charbon. Les sortir du feu et les émietter grossièrement, de la taille d'un dinar. Au-dessus du bouillon de la casserole, râper beaucoup de fromage de bonne qualité et rajouter assez d'ail pour donner du goût. Quand le bouillon bout, rajouter le pain azyme, jusqu'à ce qu'il absorbe tout le liquide. Mettre ensuite dessus les volailles découpées et décorer avec des œufs durs coupés avec une ficelle. Parsemer d'amandes, d'olives vertes et séchées, saupoudrer de fromage râpé, de cannelle et de salsepareille à grappe. Manger: par le pouvoir et la force du très grand Dieu.

Qu'est-ce qui manque? Du lait concentré, des oignons et du piment, n'est-ce pas? Dans une autre recette du même livre, appelée soupe de poule émiettée, on trouve «des oignons hachés ou coupés».

Un autre plat arabe, plus humble, mais pour autant pas moins délicieux, et qui est en train de se perdre irrémé-

diablement aujourd'hui, c'est la mie péruvienne, différente de l'espagnole et qui est très similaire à la recette originale d'origine arabe. Elle est composée d'un ragoût de mie de pain qui ressemble beaucoup à l'*ají de gallina*, auquel on rajoute du fromage frais. A Lima, il était servi avec des œufs sur le plat et des bananes frites. On trouve aussi la mie d'Arequipa, avec des écrevisses et du corail. Rajouter des œufs durs ou sur le plat était aussi une spécialité d'Al-Andalous.

#### Sucreries: *alfajores*, *turrón*, *figues au sirop*, *mazamoras*, *massepains*, *beignets*, *picarones*, *ponderaciones*.

Nous avons surtout conservé les traditions espagnoles d'origine arabe dans les sucreries. Voici donc quelques desserts péruviens d'influence arabe.

**Alfajor ou alajú.** «Alajú» veut dire farce. C'était un mélange de pâte d'amande, noix et parfois pignons, pain grillé et râpé avec des épices fines et du miel bien cuit. Serafin Estébanez Calderón, de Malaga, dit: «Parmi les desserts laborieusement élaborés nous trouvons l'acitrón [pulpe de cactus confite], l'alajú, les *turrones* et autres mille sucreries d'origine maure»<sup>15</sup>. A Lima, nous avons l'alfajor fourré de confiture de lait et de miel, et avant il l'était de miel de cassonade, noix de coco et noix hachées. L'alfajor de Trujillo était très réputé dans tout le Pérou à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, comme le signale Rosario Olivares Weston.

**Alfajor de mille feuilles.** Il a plusieurs couches de pâte feuilletée fourrée de confiture de lait et il est saupoudré de sucre glace. L'alfajor vol-au-vent est fourré de confiture d'ananas et d'abricot et de confiture de lait, saupoudré aussi de sucre glace. On trouve aussi des alfajores en Argentine, dont les plus populaires sont ceux de Mar del Plata, fourrés de confiture de lait ou de chocolat. On en trouve aussi au Chili, en Uruguay et en Bolivie, où on les appelle *alfajor de penco*.

**Figues vertes au sirop.** Se sont des figues fourrées de confiture de lait, enrobées de sucre et brillantes avec du miel. Elles sont vendues dans les foires ou dans les pâtisseries spécialisées dans les desserts traditionnels. On en trouve à Lima et aussi à Mala, Cañete, Trujillo, Lambayeque et Ayacucho, où on les prépare spécialement à Pâques.

**Turrón.** Ce dessert est le fruit d'un autre métissage, en plus de l'arabe, celui des mains afro-péruviennes, dont le résultat est le réputé *turrón de doña Pepa*. Pour préparer la pâte on utilise une grande quantité de jaunes d'œufs, du sésame et de l'anis. La farce a du miel de cassonade, de la cannelle, des clous de girofle, des feuilles de figuier, du poivre aromatique et d'autres ingrédients. A Arequipa on prépare un turrón qui ressemble beaucoup à l'espagnol.

**Mazamorra morada.** Ce dessert se prépare avec du maïs mauve, de la farine de patate douce, du clou de girofle, de la cannelle et des fruits secs. En plus, il existe au Pérou plusieurs variantes, comme la mazamorra de cochon, de miel de cassonade, de jaunes d'œufs, entre



Anuncio del juego de gallos. [Annonce d'un combat de coqs]. Léonce Angrand. Aquarelle, 1937.

autres. Ces mazamoras sont aussi le résultat du métissage entre la cuisine arabe et l'autochtone car, comme le signale la chef Gloria Hinostroza, à l'époque des Incas on buvait l'*api*, espèce de mazamorra un peu plus liquide, faite avec de la farine de maïs mauve. L'*api* est toujours consommé dans les régions aymaras et les mazamoras le sont sur la côte et dans les montagnes.

**Riz au lait**<sup>16</sup>. Ce dessert se mange dans tout le Pérou et aussi en Espagne et plusieurs pays d'Amérique Latine, avec quelques variantes; il y en a qui sont plus sucrés, avec des raisins secs ou des fruits secs, etcétera.

**Massepains.** Les arabes préparaient une pâte d'amande mélangée à du sucre et le nom actuel de ce dessert vient du récipient où ils gardaient la pâte: «*manthában*». Ce dessert très apprécié a été transformé en pâte royale. Il a été ensuite préparé spécialement par des bonnes sœurs grecques dans un couvent. Elles lui ont donné les célèbres formes de fruits qui étaient mises au four et colorées avec des teintures naturelles extraites du safran, de la pistache, entre autres. Cette tradition a continué en Espagne et au Pérou, particulièrement dans les couvents de clôture de La Encarnación, Santa Catalina et Santa Clara, où l'on préparait des massepains, du *maná* [manne] et des boules d'or, dessert préparé avec un gâteau fourré de confiture d'abricot, confiture de lait et enrobé de pâte de massepain.

**Beignets.** Leur origine est Al-Andalous<sup>17</sup>. Au Pérou ils sont préparés avec une pâte faite de farine de patate douce qui est frite et ensuite baignée de miel de canne. La façon de préparer les beignets, avec un trou au centre et baignés de miel, se pratique au Maroc, et a été probablement introduite par les almohades. Dans notre pays, ce type de dessert a donné les picarones, dont la recette qui lui ressemble le plus est la *mu-gaddar*<sup>18</sup>. A ce sujet, il y a des différends

quant à leur origine romaine. Il est vrai qu'au Maghreb on mange des beignets semblables aux nôtres, même dans la préparation, car on prend la pâte avec les mains pour lui donner forme et, avec une brochette, on sort les beignets de la poêle et on les enfle. On les mange avec du miel et des épices, comme nous, et aussi avec du sucre glace. Dans plusieurs livres marocains on peut observer des photos montrant la préparation de ces beignets et comment ils sont vendus dans les marchés, enfilés sur une brochette ou bien présentés sur des assiettes avec du sucre glace ou du miel.

**Pondérations.** Il s'agit d'une pâte qui se colle à un moule en fer avec des dessins –aux formes assez arabes, d'ailleurs– et qui, quand elle est frite, se décolle du moule. On rajoute dans l'assiette du miel ou du sucre glace. A Lima, on rajoutait aussi une sauce faite avec des jaunes d'œufs. Au Mexique on les appelle beignets de genou.

Nous avons d'autres desserts comme les abricots au sirop; les dattes fourrées de confiture de lait; la *melcocha* [sorte de pâte de guimauve]; la *ranfañote* (rafis); la pâte d'amande; le mana de couvent; le pain sucré, les couronnes; les sirops que nous employons pour les granités; le *bienmesabe* qui se prépare de nos jours en Espagne et en Amérique Latine; la confiture de lait (*fadulaya*), entre autres. ●



Anticuchos

\* Journaliste de l'école Jaime Bausate y Mesa. Elle a poursuivi des études d'art à la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP) et de gastronomie avec plusieurs chefs péruviens et internationaux à l'Institut National d'Art et Tourisme (INAT). Elle a travaillé comme directrice des activités culturelles dans le Fonds Editorial du Congrès de la République et comme coordonnatrice de la culture à la Bibliothèque Nationale du Pérou. Son essai *L'influence de la cuisine arabe au Pérou a été publié dans le livre La huella árabe en el Perú [L'empreinte arabe au Pérou]* (Fondo Editorial del Congreso, 2009). Elle a fait des conférences sur le thème de la cuisine arabo-péruvienne dans le Club Arabe Palestino-Péruvien, à la Bibliothèque Nationale d'Algérie et dans le Centre Culturel de l'Universidad Mayor de San Marcos. Elle prépare la publication de son livre: *Del Al-Andalus al Perú: influencia de la cocina hispano árabe en la cocina peruana [De l'Al-Andalous au Pérou: influence de la cuisine hispano-arabe dans la cuisine péruvienne]*

12. Jean Bottéro, op. cit.

13. Camilo Álvarez de Morales, op. cit., p. 155.

14. Ibn Razin al Tugibi, *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos [Les délices de la table et les meilleurs genres de mets]*, étude, traduction et notes de Manuela Marín, Madrid, Ediciones Trea, 2007, p. 87.

15. *Escenas andaluzas [Scènes andalouses]*, Madrid, Catedra, 1985, p. 119.

16. *La cocina hispano-magrebí, durante la época almohade, según un manuscrito anónimo del siglo XIII [La cuisine hispano-maghrébine, à l'époque des almohades, d'après un manuscrit anonyme du XIII<sup>e</sup> siècle]*, traduit par Antonio Huici Miranda, Asturias, Ediciones Trea, 2005, p. 245.

17. Préparation de beignets de vent, de *orza*, des *almojábanas* [beignet à base de fromage et de farine]: dans Ibn Razin al Tugibi, op. cit., p. 124.

18. Ibn Razin al Tugibi, op. cit., pp. 124-125.

# MARIO VARGAS LLOSA

## LE FEU INTENSE DE LA LITTÉRATURE

Miguel Ángel Zapata\*

Mario Vargas Llosa, considéré comme l'un des auteurs les plus renommés de la littérature hispanique, a gagné le Prix Nobel de Littérature 2010 et devient le onzième écrivain de langue espagnole et le sixième latino-américain à obtenir cette prestigieuse distinction.

«... je n'ai jamais lu un écrivain pour sa race ou sa religion, ni pour ses convictions politiques. Je choisis un écrivain pour son talent, tout simplement, et le talent surgit dans n'importe quel contexte culturel, comme Kafka, par exemple».

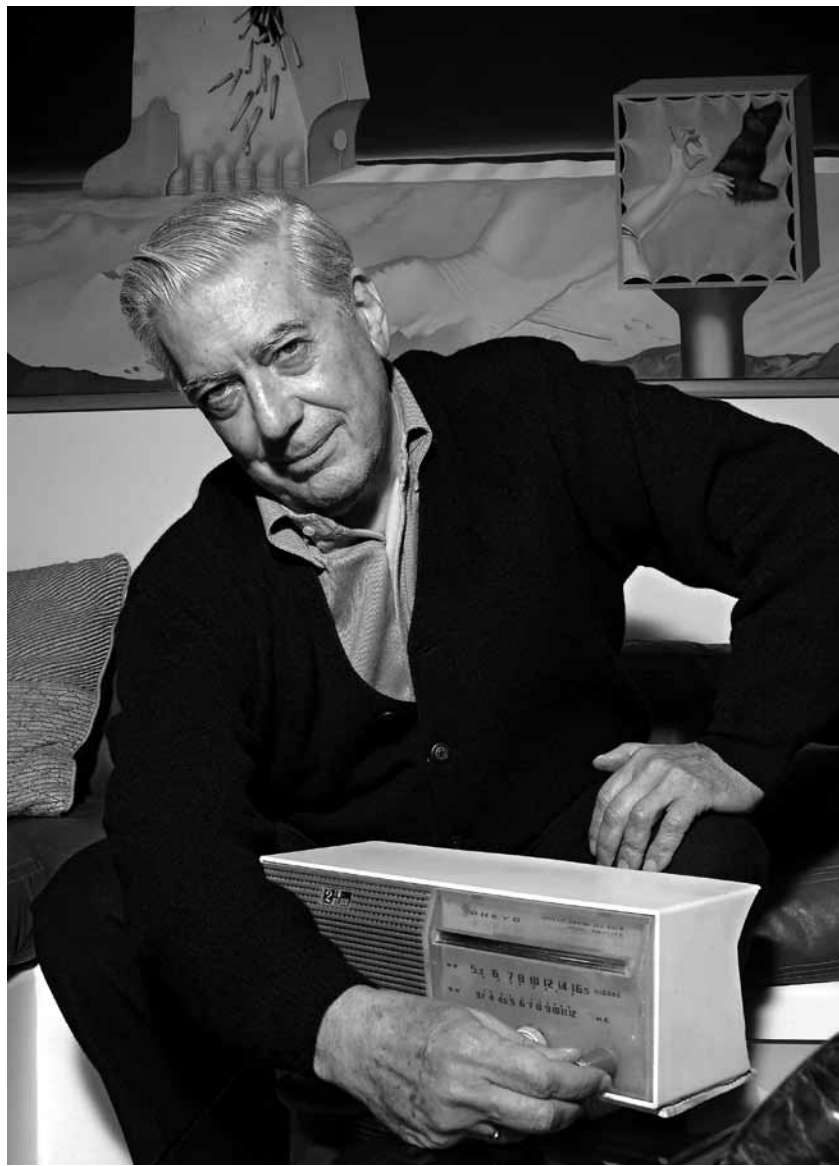
Mario Vargas Llosa.

Mario Vargas Llosa s'est vu décerner le Prix Nobel de Littérature 2010 «pour sa cartographie des structures du pouvoir et ses images aiguës de la résistance de l'individu, de sa révolte et de son échec», précise l'Académie Suédoise. Ceci peut être confirmé dans plusieurs de ses romans les plus importants: *La ville et les chiens* (1963), *La maison verte* (1966), *Conversation à La Cathédrale* (1969), *La guerre de la fin du monde* (1981) et *La fête du Bouc* (2000). Le prix lui a été décerné avant la parution de son roman *Le rêve du Celte* (3 novembre 2010) qui aborde le sujet de l'abus du pouvoir et de la résistance individuelle et collective et dont l'auteur, curieusement, découvre le personnage principal en lisant une biographie de Joseph Conrad.

L'écrivain péruvien a peut-être appris de Conrad le traitement de la vulnérabilité et de l'instabilité humaines ainsi que la description détaillée de ses personnages. Conrad a beaucoup voyagé, et lors de ses voyages il apprit à observer le côté obscur et le côté pur de l'être humain. Vargas Llosa est l'exemple même de l'écrivain cosmopolite qui voyage constamment, qui participe à des présentations et des colloques internationaux, et quand il s'apprête à écrire un nouveau roman, il passe beaucoup de temps à faire des recherches sur le territoire de l'espace de sa trame. Les côtés obscurs et positifs de l'être humain sont définitivement présents dans ses romans les plus intenses.

Depuis le début de sa carrière d'écrivain, Mario Vargas Llosa a gardé en lui ce feu intense pour la littérature et a démontré que le succès obtenu dans le monde de la création littéraire dépend essentiellement du talent des auteurs, mais aussi de leur capacité de travail et leur dévouement à part entière. Le travail d'un artiste, d'un poète ou d'un écrivain doit être soutenu et non pas une simple satisfaction de jour férié. La persévérance au moment de corriger les textes, l'indispensable réécriture, la lecture et la recherche sont aussi importantes que l'idée qui surgit dans l'imagination. Vargas Llosa a tous les jours une relation intense avec la littérature. Il l'a lui-même dit à plusieurs reprises lors d'interviews dans différentes villes de la planète. Dans ce sens, il s'éloigne d'Onetti et se rapproche beaucoup plus de Kafka, qui disait que tout ce qui n'était pas littérature l'ennuyait et pour lui aussi il était essentiel de chercher avec acharnement la vérité. Vargas Llosa en 2003 m'a dit, dans une interview faite à Lima:

«Généralement, la mémoire est le point de départ; je crois que toutes les



Mario Vargas Llosa (Arequipa, 1936).

histoires que j'ai écrites ont toujours été le fruit d'un fait vécu que j'ai gardé en mémoire et qui se transforme en une image très fertile qui permet d'imaginer quelque chose autour d'elle. Ceci a été presque toujours le point de départ de tout ce que j'ai écrit. J'ai aussi suivi une règle, pratiquement depuis la première nouvelle que j'ai écrite: je prends beaucoup de notes, je fais des fiches et des schémas avant de commencer à rédiger. Pour commencer à écrire j'ai besoin au moins d'une structure, même très générale, de l'histoire. Ensuite je commence à travailler. Je fais d'abord un brouillon, ce qui me demande le plus de travail. Une fois fini, le travail est beaucoup plus agréable; j'écris alors avec plus de confiance, plus sûr de moi, car je sais que l'histoire est là. Cette façon d'écrire est une constante: faire une recherche pour me familiariser avec le thème, la situation, l'époque où se situe l'histoire».

On peut apprécier là le travail intense du romancier où l'imagination est aussi un aspect fondamental dans ce processus. Une fois que tout est organisé, le reste devient plus agréable. Je pense que ceci peut être appliqué aussi à l'écriture d'un livre de poèmes, si celui-ci possède un caractère thématique. Sa rédaction peut prendre quelques mois ou quelques années

selon les circonstances. Le travail de l'artiste change suivant les styles de vie et de continuité dans son travail. Il y a des écrivains et des poètes qui n'écrivent pas tous les jours, ou bien qui écrivent un roman et pensent peut-être qu'avec une seule publication ils ont assuré leur présence à jamais dans la littérature. Avec Vargas Llosa il se passe le contraire: sa vie est une lutte ouverte visant à découvrir les merveilles de l'écriture grâce à un travail ardu mais agréable. Vargas Llosa est ouvert, comme il le signale lui-même, à la lecture d'autres écrivains et est prêt à apprendre de leur talent, quelles que soient leur croyance, religion ou conviction politique. Pour résumer, Vargas Llosa a publié d'importants romans qui s'inscrivent non seulement dans la littérature latino-américaine, mais aussi dans les lettres universelles. Comme Vallejo, qui a d'abord écrit dans ses premiers poèmes sur l'air profond du Pérou et qui ensuite fait un bond crucial dans son écriture: les problèmes et les thèmes locaux ont toujours de l'importance dans ses poèmes, mais il s'ouvre à d'autres sujets de son époque qui ont marqué le destin de l'humanité. Des thèmes comme la condition humaine, le pouvoir et le langage soutenu ont permis qu'il devienne le poète universel que nous connaissons aujourd'hui.

Vargas Llosa, grâce aux différentes thématiques de ses romans qui ont lieu dans différentes régions du monde, se situe dans la sphère universelle. Depuis ses premières nouvelles, à thématique locale, le Prix Nobel de Littérature 2010 a découvert l'aventure humaine du côté le plus profond de ses visions et de ses malheurs, jusqu'à nous permettre la contemplation d'un monde chaotique, parfois peuplé par la violence et le pouvoir, la liberté et une recherche désespérée de la justice.

Vargas Llosa vit tous les ans partagé entre Lima, Madrid, Paris et Londres, et c'est l'écrivain latino-américain le plus talentueux et le plus important de nos jours, et l'un des plus remarquables de la littérature universelle. Chaque roman est une nouvelle découverte et possède une parfaite organisation de l'espace, une magnifique multiplication des points de vue narratifs qui créent des monologues intérieurs et aussi permet la création d'une technique novatrice dans la structure du roman. Son œuvre romanesque est très régulière, et est accompagnée par de remarquables essais, ainsi que par des chroniques et des œuvres théâtrales. Son livre *La tentation de l'impossible*. Victor Hugo et *Les Misérables* (2004) est l'essai lucide de la vision d'un écrivain qui connaît bien son métier. Parmi ses œuvres les plus connues on peut retenir *Les chefs*, *La ville et les chiens*, *La maison verte*, *Conversation à La Cathédrale*, *Pantaléon et les Visiteuses*, *La tante Julia et le scribouillard*, *La guerre de la fin du monde*, *Histoire de Mayta*, *Qui a tué Palomino Molero ?* *L'Homme qui parle*, *Eloge de la marâtre*, *Lituma dans les Andes*, *Les cahiers de Don Rigoberto*, *La fête du bouc*, *Le paradis: un peu plus loin*, *Tours et détours de la vilaine fille* et *Le rêve du Celte*. En 2002 lui a été décerné de Prix PEN Nabokov, en 2004 le Prix International Une Vie pour la Littérature (Prix Grinzane Vacour) et il y a quelques jours le Prix Irving Kristol 2005. Ecouter parler Mario Vargas Llosa est toujours une agréable expérience intellectuelle. C'est un écrivain, un intellectuel qui s'émeut quand il parle de littérature et qui est toujours bien informé des derniers événements de la politique péruvienne et mondiale aussi bien que d'art et de poésie. Ses recherches ne se limitent pas seulement à la prose, mais il aborde aussi tous les sujets importants que nous vivons dans le monde d'aujourd'hui. ●

\* Poète et auteur d'essais. Il est professeur de littérature latino-américaine à l'Université de Hofstra, New York. Il a publié récemment deux florilèges de ses poèmes: *Los canales de piedra. Antología mínima* (2008) et *Ensayo sobre la rosa. Poesía selecta 1983-2008* (2010). On peut aussi citer, entre autres, *Metáfora de la experiencia*. *La poesía de Antonio Cisneros* (1998), *El cielo que me escribe* (2002), *Moradas de la voz. Notas sobre la poesía hispanoamericana contemporánea* (2002), *Asir la forma que se va. Nuevos asedios a Carlos Germán Belli* (2006), *Mario Vargas Llosa and the Persistence of Memory* (2006), *Vapor transatlántico. Acercamientos a la poesía hispana y norteamericana* (2008).

## AL-ÁNDALUS AU PÉROU

Consigner l'influence arabe dans l'Amérique de la Vice-royauté, et spécialement au Pérou, est un travail assez ardu. Comme chacun sait, l'entreprise colonisatrice espagnole fut une mission aussi bien religieuse que politique. L'arrivée au Nouveau Monde de la religion musulmane ainsi que ses influences en matière de pensée, langue et, surtout, de musulmans ou «nouveaux chrétiens» qui venaient de se faire baptiser furent catégoriquement interdites au début de l'histoire hispano-américaine. Cependant, l'ambassadeur Jaime Cáceres Enriquez, ancien ambassadeur du Pérou en Algérie et ancien élève et assistant de l'illustre historien et diplomate Raúl Porras Barrenechea, s'est chargé de cette tâche. Nous avons comme résultat une collection d'essais publiée sous le titre «Al-Andalous au Pérou» où il explique quelles sont les influences arabes et islamiques dans notre pays. Et qui plus est, il explique en détail comment ces influences nous sont parvenues.

1. Directement, c'est à dire par le biais d'hommes et de femmes maures et morisques d'Andalousie.
2. A travers les influences bien connues de la culture arabe en Andalousie.
3. A travers l'influence arabe en Afrique de l'Ouest, d'où proviennent la plupart des esclaves arrivés au Pérou.
4. L'influence islamique des Iles Philippines, qui arrive au Pérou grâce au commerce triangulaire (surtout de meubles): Manille-Acapulco-Lima.

L'ambassadeur Cáceres, comme ancien élève d'un des historiens les plus remarquables du XX<sup>ème</sup> siècle, présente une étude lucide des faits qui contient des aspects intéressants de l'histoire partagée entre le monde musulman et arabophone, mais sans entrer dans des suppositions infondées. Par exemple, il raconte l'histoire des esclaves blanches ou morisques qui arrivent au Pérou pour épouser des conquistadors. Ceci pourrait pousser le lecteur à se demander quelle est l'origine de la coutume des célèbres «tapadas limeñas», mais dû au manque d'information disponible, l'ambassadeur Cáceres ne se prononce pas sur ce sujet.

Un autre aspect qui est étudié ce sont les influences islamiques dans la mythologie et la cosmogonie latino-américaine historique et contemporaine. L'exemple par excellence qu'il mentionne, c'est la proximité et la fusion dans les chroniques de la Conquête du monde indigène et du monde maure, et dont résulte la transformation de la figure mythique espagnole de Saint Jacques le Matamore en Saint Jacques Mataindios, mais aussi la similitude (dans la perception des conquistadors) entre la langue quechua et l'arabe, et l'emploi du terme «mezquita» [mosquée] pour désigner les temples incas.

Un des aspects les plus fascinants de cette œuvre ce sont les incomparables sources d'information contemporaines, comme la chronique inédite d'Elías de Mosul, un voyageur chrétien de l'actuelle République d'Irak, qui arrive au Pérou au XVII<sup>ème</sup> siècle ou bien la grande quantité d'informations disponibles dans les Archives des Indes à Séville, en Espagne. Finalement, ce livre, un recueil d'essais écrits dans les années 1990, est aussi une chronique du processus de rapprochement entre les pays d'Amérique Latine et les pays arabes à ce moment-là. Dans le domaine culturel, ces essais avaient pour origine les activités entreprises pour marquer les 500 ans de la Conquête espagnole du Nouveau Monde. Le recueil rapporte aussi le travail rigoureux réalisé à ce sujet par de nombreux chercheurs marocains, vénézuéliens, algériens, argentins, yéménites et péruviens, la plupart du temps sous les auspices de l'Université d'Alicante, Espagne. ●

Joshua Kardos

*Al-Andalous au Pérou*, Jaime Cáceres Enriquez, Algérie, Cashab editions, 2008, 190 pp.

## SONS DU PÉROU

100 ANS DE MUSIQUE AU PÉROU.

MONTES ET MANRIQUE

(INSTITUT D'ETHNOMUSICOLOGIE DE LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ ET L'INSTITUT FRANÇAIS D'ETUDES ANDINES, 2010)



Ce disque est un vrai bijou, de ceux que la grand-mère garde sous clé dans un coffre-fort. Cet enregistrement fait partie de notre patrimoine et constitue un document historique de la musique péruvienne. Le duo, formé en 1904, a commencé à jouer lors de fêtes populaires. Quand le représentant des Disques Columbia, le mexicain Joffray, les a écoutés, il a juste déclaré: «On emmène ce duo à New York». La presse locale, en 1911, a appelé cet événement «La pérouanisation des yankees». Montes et Manrique ont enregistré approximativement 172 chansons lors de huit sessions, parmi lesquelles on peut retenir des marineras, des polkas, des danses havanaises, des tonderos, des tristes, des yaravis et des valse. Cependant, les genres musicaux qu'ils ont le plus enregistrés sont les yaravis (41 chansons), les tristes (31) et les valse (20). L'interprétation, impeccable et pure, ainsi que la virtuosité des guitares, font la richesse de ce disque. Le pincé de corde, les arpèges, les arrangements à deux voix nous offrent un panorama de la richesse de la musique populaire de l'époque.

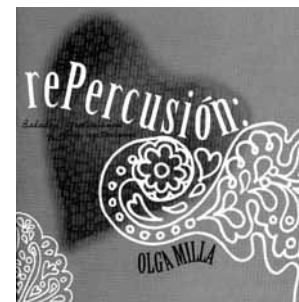
De retour au Pérou, ils ont été traités en héros et nommés «chanteurs nationaux». Leurs disques se sont distribués dans tout le territoire national.

*Montes et Manrique: 100 ans de musique au Pérou* comporte trente chansons. Fred Rohnery Gérard Borrás, de l'Université de Rennes (France) a participé au travail de compilation. La recherche a été assez étrange car plusieurs disques ont été trouvés dans des marchés aux puces, à des prix ridicules comme 50 centimes, moins cher qu'acheter un paquet de biscuits. Eduardo Montes, la voix, et César Augusto Manrique, première guitare, sont des pionniers dans l'enregistrement de disques et ont rempli de gloire l'histoire de la musique péruvienne de la côte. Pour cette raison, Manuel Raygada, dans sa valse «Aquarelle créole» les a nommés: «Pères du Criollismo». Un trésor musical.

REPERCUSSIONS: BALLADES AFRO-PÉRUVIENNES ET AUTRES AGITATIONS.

OLGA MILLA

(INDÉPENDANT, 2005)



La chanteuse et compositrice Olga Milla est une femme libre qui crée avec l'adresse de quelqu'un qui a la musique dans les veines. Le grand César Miró a écrit sur elle: «C'est comme la voix de la nostalgie d'être loin de sa patrie». Milla vivait depuis plusieurs années entre l'Espagne et les Etats Unis. Elle revenait au Pérou

pour de courts séjours afin de produire ses chansons. C'est le cas de *rePercusión*, un très beau disque enregistré à Lima et à New York qui comporte 11 chansons dont elle est l'auteur. Elle y est accompagnée d'excellents musiciens péruviens légendaires comme Carlos Hayre, Félix Casaverde, Sergio Valdeos et Edmundo Vargas à la guitare; Pititi, «Chocolate» Algendones, Caitro Soto et Gigio Parodi au cajón péruvien et à la percussion, Óscar Stagnaro et David Pinto à la basse.

*rePercusión* comporte des valse, des festejos, des marineras, des landós, des zamacuecas, des tonderos, etcétera. Ce disque est une belle surprise du début à la fin. Ce n'est pas un hasard s'il a été élu par la revue *Latin Beat* de Los Angeles comme l'un des cinq albums les plus intéressants produits par des latino-américains.

Olga Milla perpétue la tradition de la grande «Chabuca» Granda grâce à des paroles poétiques et une musique qui touchent notre sensibilité. «Huayruro» a deux versions: l'une avec sa propre interprétation et l'autre en duo avec le grand Caitro Soto et la guitare de Carlos Hayre. Le morceau «Répercussions» a été interprété par des chanteuses comme Pilar de la Hoz. Il est dédié à Pititi, et nous avons la surprise d'écouter ce professionnel du cajón jouer les percussions du morceau. «Laisse moi t'accompagner avec le cœur/ c'est mon seul instrument de percussion. [...] Laisse-moi partir avec toi/ je suis de ta tribu. Olga Milla avait un rêve: revenir vivre au Pérou pour continuer à faire ce qu'elle aime le plus, créer de la musique à partir de l'air qu'elle respire. Aujourd'hui ce rêve est réalité. A ne pas manquer.

[www.myspace.com/olgamilla](http://www.myspace.com/olgamilla)

Piero Montaldo.

### CHASQUI

Bulletin culturel

MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES  
DU PÉROU

Sous-secrétariat de Politique Culturelle Etrangère  
Jr. Ucayali 337, Lima 1, Pérou  
Téléphone (511) 204-2638

Courriel: [boletinculturalchasqui@reee.gob.pe](mailto:boletinculturalchasqui@reee.gob.pe)  
Web: [www.reee.gob.pe/portal/cultural.nsf](http://www.reee.gob.pe/portal/cultural.nsf)

Les auteurs sont responsables de leurs articles.  
Ce bulletin est distribué gratuitement par les missions péruviennes à l'étranger.

Coordination éditoriale: Arianna Castañeda  
[acastanedaf@reee.gob.pe](mailto:acastanedaf@reee.gob.pe)

Traduit par: Soledad Cevallos

Diagramation et impression:  
Editora Diskcopy S. A. C.  
Téléphone: (511) 446-3035 / 445-5902  
[ventas@editoradiskcopy.com](mailto:ventas@editoradiskcopy.com)

### PAGES WEB OFFICIELLES

MINISTÈRE DES AFFAIRES  
ÉTRANGÈRES DU PÉROU  
[www.reee.gob.pe](http://www.reee.gob.pe)

CENTRE CULTUREL  
INCA GARCILASO  
Ministère des Affaires Étrangères  
du Pérou  
[www.ccincagarcilaso.gob.pe](http://www.ccincagarcilaso.gob.pe)

PORTAIL DE L'ÉTAT PÉRUVIEN  
[www.peru.gob.pe](http://www.peru.gob.pe)

MINISTÈRE DE LA CULTURE  
[www.inc.gob.pe](http://www.inc.gob.pe)

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE  
DU PÉROU  
[www.bnp.gob.pe](http://www.bnp.gob.pe)

PROMPERÚ  
[www.promperu.gob.pe](http://www.promperu.gob.pe)

# LE PÉROU ET LE MONDE ARABE

## LE SOMMET AMÉRIQUE DU SUD-PAYS ARABES

José Beraín Aranibar\*

Du 13 au 16 février 2011 aura lieu au Pérou le troisième Sommet Amérique du Sud-Pays Arabes (ASPA) des chefs d'Etat et de Gouvernement ainsi que la Réunion des Hauts Officiers et du Conseil des Ministres des Affaires Etrangères de ces pays. Ces événements seront accompagnés d'importantes activités culturelles et d'un forum financier arabe-sud-américain.

La globalisation est une réalité, mais ses effets ne sont pas automatiques. Ils obéissent à des décisions. Pour cela, le Pérou cherche une intégration face au monde. Ces procédures sont des points d'ancrage dans le contexte de la globalisation. Le Pérou continue à s'insérer de manière positive dans le processus global, grâce à une identification très précise de ses intérêts dans les domaines économique, commercial, politico-stratégique, social et culturel.

En vertu de cela, comme l'a signalé l'ambassadeur Carlos García Bedoya, le Pérou doit développer une politique de «rapprochements coïncidents», afin de promouvoir des formes permanentes d'entente avec les pays de façon bilatérale et multilatérale, en explorant et en développant les possibilités de coopération, commerce et investissement». Nous devons trouver de quelle façon chacun d'entre nous, avec nos limites, nous pouvons coopérer les uns avec les autres et échanger des expériences».

Bien que le rapprochement de notre pays vers le monde arabe naisse du développement d'initiatives politiques et diplomatiques, il acquiert ensuite et doit motiver un caractère multidisciplinaire et multisectoriel avec une présence active et la participation de tous les secteurs nationaux, publics, financiers, académiques, techniques et scientifiques.

Dans ce contexte, le Pérou s'efforce de créer un lien avec le monde arabe en suivant des lignes précises de conduite et des propositions d'actions dont je me permets de parler à présent, sans oublier que si nous nous tournons vers le passé, nous trouvons des points de contact entre ces deux mondes avec la présence arabe dans la Péninsule Ibérique et la configuration des cultures qui ont formé l'Amérique Latine. A ce moment de l'histoire, les liens entre ces deux régions se sont renforcés grâce aux courants migratoires arabes qui sont allés vers l'Amérique du Sud et qui ont contribué directement à la formation sociale et culturelle d'un certain nombre de pays de la région.

Le Sommet Amérique du Sud-Pays Arabes (ASPA) est un forum de coordination politique entre les pays de ces deux régions, et aussi un mécanisme de coopération dans plusieurs secteurs: l'économie, la culture, l'éducation, la science et la technologie, la protection de l'environnement, le tourisme et autres thèmes impor-



tants pour le développement durable des pays membres et pour contribuer à la paix dans le monde.

Le Sommet ASPA cherche à redécouvrir deux régions qui malgré leurs différences et leur diversité quant à leurs développements et leurs situations nationales ont partagé une histoire et affrontent des défis actuels et futurs.

Ces deux régions profitent du contexte du Sommet ASPA pour encourager une dynamique de rapprochement des intérêts grâce au dialogue politique ainsi qu'une participation active dans d'autres forums qui favorisent le rapprochement et le travail coordonné. Le Sommet ASPA cherche donc le rapprochement des deux régions avec une intégration horizontale et une optique sud-sud.

Nous préconisons des mesures destinées à orienter ce travail coordonné entre les deux régions car nous sommes convaincus que le travail conjoint de ces deux régions offre de grandes perspectives et d'énormes possibilités.

1. Développer un dialogue politique afin de coordonner et concerter des positions pour défendre les principes du droit international ainsi que le rôle que doit remplir le système des Nations Unies en matière de solution de conflits, construction de la paix et de la sécurité internationale, promotion du développement durable au bénéfice de toute l'humanité.

2. Faire que la coopération culturelle arabo-sud-américaine soit un instrument pour construire une culture de paix et un exemple dans le contexte du dialogue entre les civilisations.

3. Approfondir la concertation politique et la coopération scientifique et technologique, en particulier les mesures qui tentent de corriger ou d'enrayer les conséquences du changement climatique et celles qui cherchent à appliquer les nouvelles technologies de l'information et des télécommunications.

4. Donner la priorité aux thèmes de santé et d'éducation et fixer des objectifs pour qu'ils soient similaires ou supérieures aux Objectifs du Millénaire pour le Développement et créer les mécanismes de coopération bi-régionale afin d'atteindre ces objectifs à temps.

5. Etablir un programme de coopération énergétique qui soit un des axes de la relation bi-régionale des années à venir, afin d'améliorer l'efficacité énergétique, le développement des énergies renouvelables et autres stratégies destinées à réduire les émissions de gaz à effet de serre, et en même temps, à subvenir aux besoins du développement durable des pays membres du Sommet ASPA.

6. Adopter des mesures politiques visant à intensifier les échanges dans les secteurs du commerce, de l'investissement et du tourisme entre les deux régions, spécialement dans les domaines de l'infrastructure, de l'énergie et de l'agro-industrie.

7. Faire les démarches nécessaires afin d'établir des zones exemptes d'armes nucléaires dans le monde entier, particulièrement dans leurs régions d'origine respectives, sans préjudice pour l'utilisation pacifique

de l'énergie nucléaire; et aussi contribuer par tous les moyens possibles à promouvoir le désarmement, les mesures pour encourager la confiance, la limitation des dépenses militaires et renouveler l'engagement de renoncer à l'usage de la force dans les relations internationales.

Une lecture correcte des défis de la globalisation et de son impact dans la vie péruvienne implique de traiter cet important groupe de pays de façon structurée et non pas de façon isolée. La volonté du Pérou de se rapprocher de ces pays est évidente dans ses gestes et dans ses indubitables efforts, et ce que nous voulons aujourd'hui c'est structurer, intégrer et développer un travail conjoint qui donne un contenu et une réalité à cette volonté.

Le Sommet ASPA donne l'occasion d'encourager une meilleure connaissance et un rapprochement réel et concret avec un groupe important de personnes et de pays, ce qui favorisera une association viable entre l'Amérique du Sud et le monde arabe qui fera croître la présence de notre région dans cette partie du globe, ainsi que notre participation dans la concertation internationale des nations.

Tout ce processus nous oblige à réfléchir sur le besoin impérieux de réaliser un travail coordonné et articulé entre tous les pays participants et bien naturellement avec les respectives institutions nationales pour développer un agenda de travail qui mette en pratique de façon concrète et pragmatique cette volonté de rapprochement. Le Sommet, renforcé par cette volonté et ce travail dans les domaines politiques et diplomatiques, permet, d'un autre côté, d'encourager la recherche croissante de nouveaux marchés et d'opportunités d'investissement stimulé par le croisement économique des pays des deux régions.

Nous pouvons affirmer donc, en vue de l'interaction entre le secteur politique et le secteur économique, que les perspectives politiques du lien sud-américain avec le monde arabe ne sont pas dissociées de l'économie et du commerce. En effet, elles interagissent et sont favorisées de façon dynamique par le travail que les pays réalisent au bénéfice de leurs intérêts nationaux et par la reconnaissance que nous avons plus de points communs que de différends avec le monde arabe. ●

\* Ambassadeur. Directeur général de l'Afrique et du Moyen-Orient du Ministère des Affaires Étrangères.