

Construite par les dominicains à la fin du xvi<sup>e</sup> siècle, l'église de Santo Domingo est sans nul doute la plus belle d'Oaxaca. Derrière sa façade renaissance en pierres blondes se trouve un bijou de l'ornementation baroque. À droite : du vert émeraude à l'extérieur d'une maison.



VOYAGE



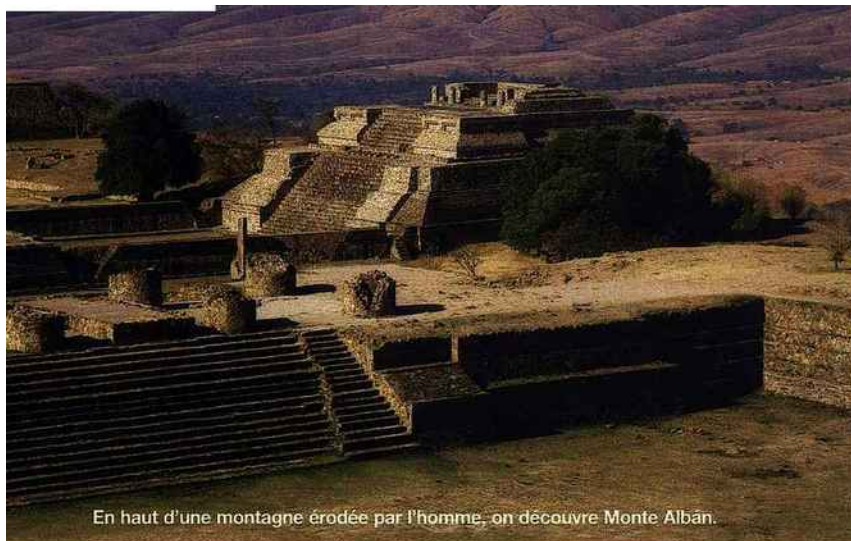
# Oaxaca

## La cité de jade

AU CARREFOUR DES TROIS VALLÉES FERTILES,  
CE BERCEAU DES CIVILISATIONS ZAPOTÈQUES ET MIXTÈQUES  
EST L'UN DES JOYAUX DU PATRIMOINE MONDIAL.

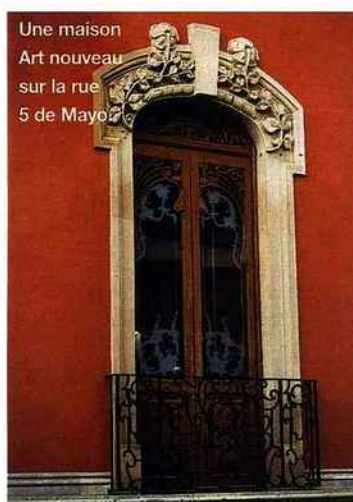
REPORTAGE CATHERINE DE CHABANEIX. PHOTOS JEAN-BAPTISTE PELLERIN.





En haut d'une montagne érodée par l'homme, on découvre Monte Albán.

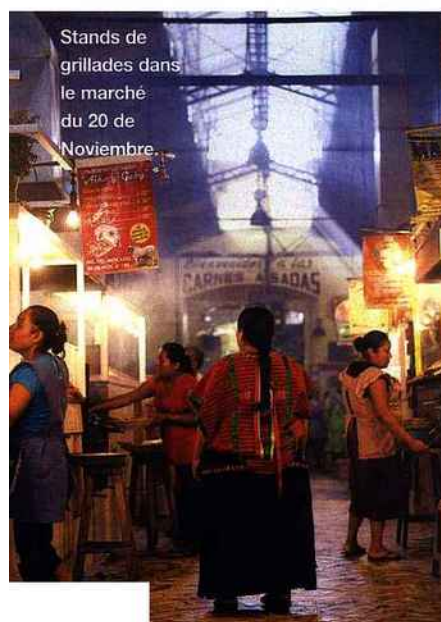
- 1 La magnifique façade baroque de la basilique de la Soledad.
- 2 Une jeune Indienne avec son huipil brodé.
- 3 La couleur des façades fait le charme des rues d'Oaxaca.



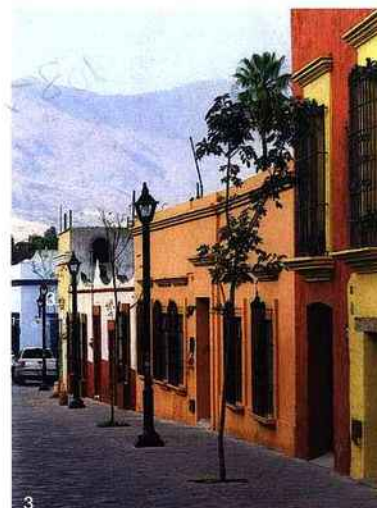
Une maison Art nouveau sur la rue 5 de Mayo

## Un sens inné de l'hospitalité

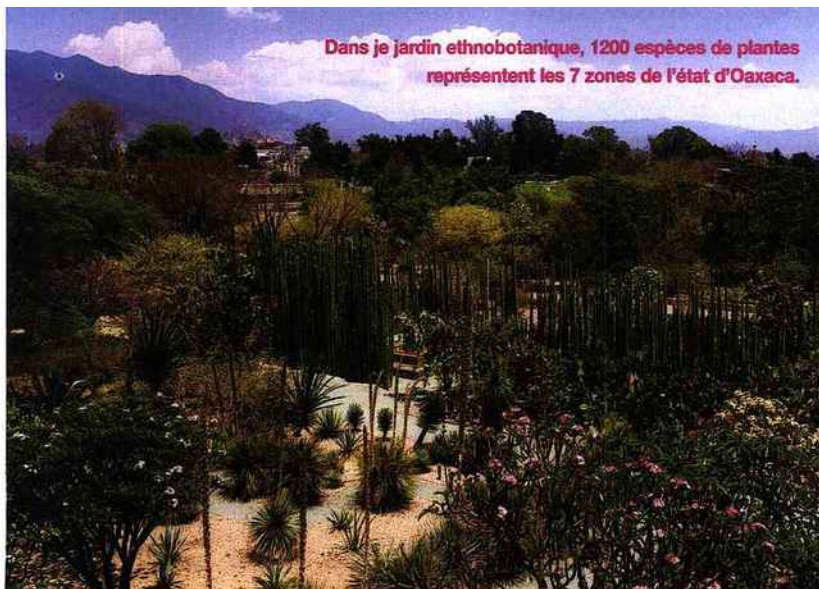
C'est au crépuscule que nous arrivons à Oaxaca. Nous sommes accueillis par un magnifique coucher de soleil et par un mezcalito, préparé par nos hôtes de la Casa Oaxaca. La saveur de cette boisson nous fait oublier le décalage horaire et nous donne un avant-goût de la Sierra Madre. Nichée à 1 500 mètres d'altitude dans l'une des vallées les plus fertiles de la région, cette ancienne ville coloniale, capitale de l'état du même nom, est un formidable creuset culturel. Très attachée à ses origines zapotèques et mixtèques, la majorité de sa population est restée indienne. Le lendemain, lors d'un premier tour en ville, nous découvrons l'église Santo Domingo, les rues pavées en direction de la place Zócalo et le parvis de la cathédrale où les vendeurs de glaces, de jouets et de ballons ont pignon sur rue. Au son des maracas et de la guitare, on devine que c'est l'heure de la messe. Place Zócalo, sous les arcades bordées de cafés et autour du kiosque à musique, il y a foule. Les amoureux content fleurette, les cireurs de chaussures s'activent et les marchands itinérants vendent des vêtements brodés en périphérie. En bas de la rue Miguel Cabrera, les marchés Benito Juárez et 20 de Noviembre, permettent de s'approvisionner en sauterelles grillées, fromages, jus de fruits, maroquinerie, chapeaux et en objets d'art populaire, ou de se mêler à l'attroupement des Indiennes, coiffées de nattes et de rubans. On peut aussi se désaltérer avec du chocolat, chaud ou froid, aromatisé d'amandes et de cannelle, ou déguster une quesadilla, une tortilla aux fleurs de courgette.



Stands de grillades dans le marché du 20 de Noviembre.



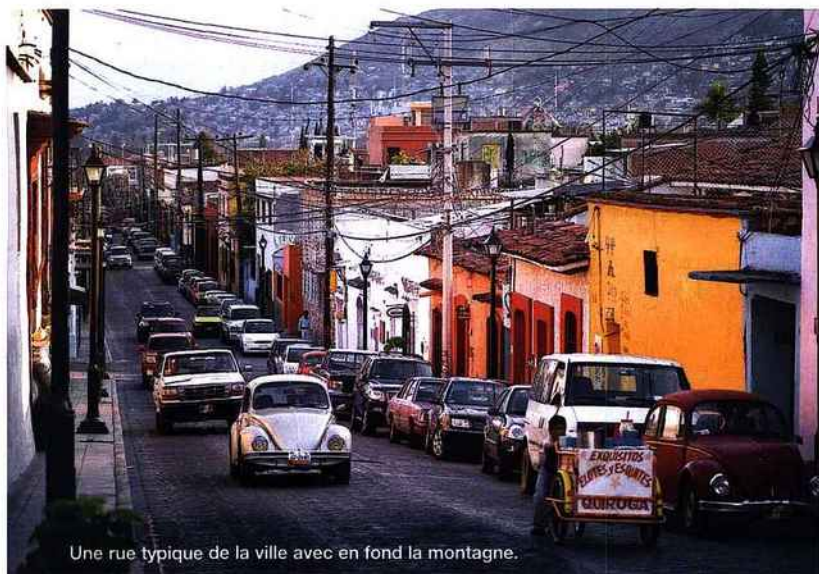




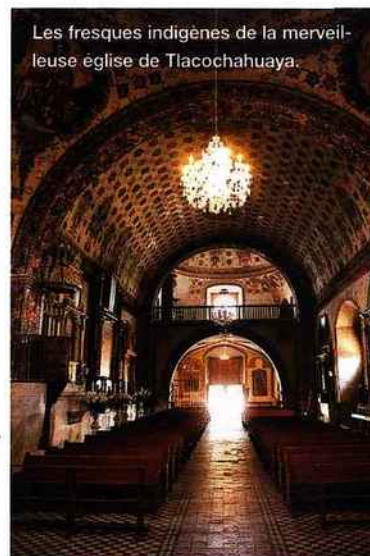
Dans ce jardin ethnobotanique, 1200 espèces de plantes représentent les 7 zones de l'état d'Oaxaca.



Un vendeur de douceurs dans la rue.

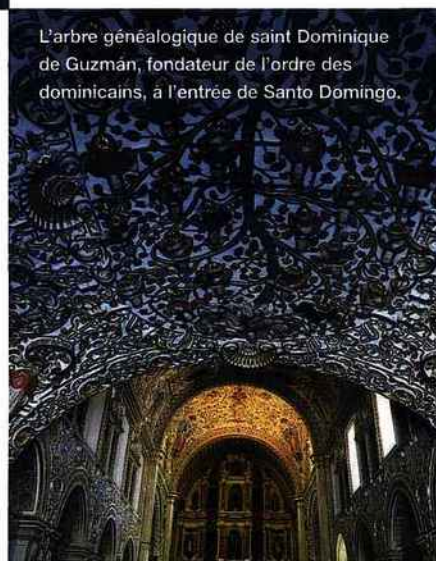
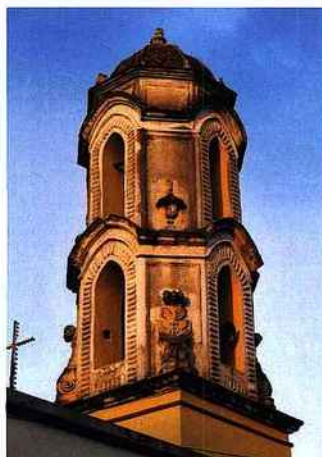


Une rue typique de la ville avec en fond la montagne.



Les fresques indigènes de la merveilleuse église de Tlacoahuaya.

Vierge protectrice au coin d'une rue et détail de clocher d'église.



L'arbre généalogique de saint Dominique de Guzmán, fondateur de l'ordre des dominicains, à l'entrée de Santo Domingo.





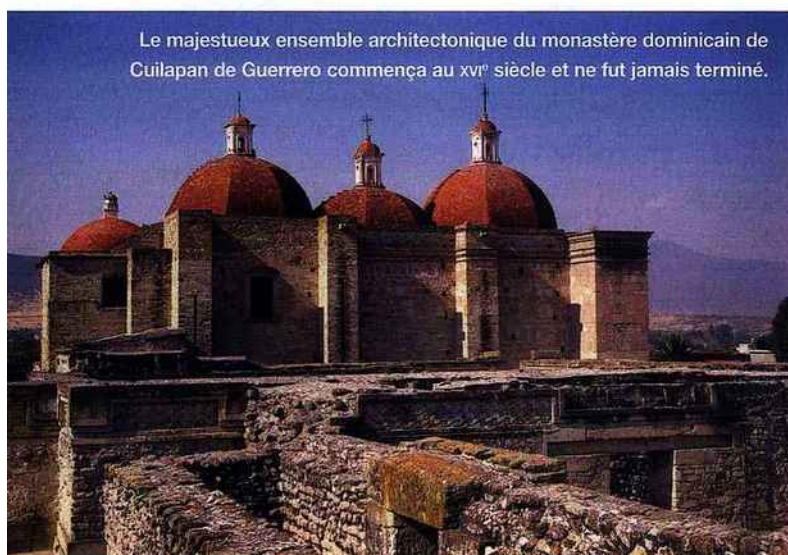
L'hôtel Casa Oaxaca est un havre de paix.



Des figues de Barbarie sur un étal.

## Traditions et modernités

La visite se poursuit dans les galeries de la rue Alcalá, puis dans la splendide demeure du XVIII<sup>e</sup> siècle aménagée en Musée d'Art contemporain (MACO). Plus au nord, sur une vaste esplanade plantée d'agaves, nous attend l'église Santo Domingo, un chef-d'œuvre en pur style baroque colonial, et, dans un ancien couvent avoisinant, le musée des Cultures d'Oaxaca où sont exposés les bijoux et les vestiges de la tombe 7 du site archéologique de Monte Albán. À l'étage, on bénéficie d'une vue imprenable sur le jardin ethnobotanique et, de ce fait, sur toute la flore de la région. En face, une belle demeure coloniale, léguée par l'artiste Francisco Toledo, héberge le musée d'Art graphique et l'on est tout heureux de se rafraîchir chez Manolo Nieves, une maison qui propose, depuis 1877, une centaine de variétés de glaces et de sorbets, avant de gagner la somptueuse façade de la basilique de Nuestra Señora de la Soledad, figure tutélaire de la ville.



Le majestueux ensemble architectural du monastère dominicain de Cuilapan de Guerrero commença au XVI<sup>e</sup> siècle et ne fut jamais terminé.

## Patrimoine pré-hispanique

Les jours suivants, nous consacrons notre temps libre à des zones plus excentrées. À l'ouest, des siècles d'histoire nous contemplant du haut du Monte Albán, un site zapotèque d'une beauté à couper le souffle. À l'est, le marché dominical de la vallée de Tlacolula est réputé pour la diversité de ses ethnies indiennes et nous sommes fascinés par les fameuses mosaïques de pierres de Mitta. Pour compléter notre circuit, nous bifurquons par Teotitlán del Valle afin d'assister au tissage des tapis et à la coloration d'une cochenille nourrie de sève de nopal, puis nous découvrons les animaux fantastiques fabriqués par les artisans de San Antonio Arrazola et la poterie traditionnelle de San Bartolo Coyotepec. Autres étapes mémorables : l'église de Tlacoahuaya, un joyau de l'art baroque indigène et les fresques du couvent de Cuilapan de Guerrero. De retour à Oaxaca, le charme des processions, des danses folkloriques et de la musique en pleine rue n'est pas prêt de nous quitter. Ici, la joie, qu'on nomme "Alegria", n'est pas un vain mot et pourrait bien être le qualificatif qui convient le mieux à la ville d'Oaxaca.

### Comment y aller ?

- **Voyageurs** au Mexique propose différents séjours à Oaxaca, [www.vdm.com](http://www.vdm.com), 01 42 86 16 00
- Conseil de Promotion Touristique du Mexique, [www.visitmexico.com](http://www.visitmexico.com)
- Aeromexico, [www.aeromexico.com](http://www.aeromexico.com)
- Ministère du Tourisme d'Oaxaca [www.oaxaca.travel/index.html](http://www.oaxaca.travel/index.html)

### Où séjourner ?

- Hôtel Casa Oaxaca, une demeure du XVIII<sup>e</sup> siècle, García Vigil 407, Centro Oaxaca, tél. : (951) 514 41 73, [www.casaoaxaca.com.mx](http://www.casaoaxaca.com.mx)

### Où manger ?

- Casa Crespo, pour une expérience culinaire étonnante, Crespo 415, Centro Oaxaca, tél. : 951 514 11 02
- Casa Oaxaca et sa merveilleuse cuisine mexicaine fusion, Constitución 104-4, Col. Centro, tél. : (951) 516 85 31
- Manolo Nieves, glacier depuis 1877, Alcalá 706-A, tél. : (951) 12 05 789

### Guides

- Lonely Planet : Mexique • Hachette : "Guides Voir" et "Le Guide du Routard", Mexique • Gallimard : "Encyclopédie du Voyage" et "Géoguide", Mexique



## Que rapporter ?

- 1 Une pochette en velours décorée de fleurs brodées. Anil Grana, M Bravo esq Garcia Vigil Loc "C", Centro Oaxaca, tél. : (951) 150 44 91.
- 2 Des objets décoratifs en argile noire brillante fabriqués selon des méthodes ancestrales. Alfarenia Doña Rosa, Benito Juárez n° 24, San Bartolo, Coyotepec, Oaxaca 71256, tél. : (951) 55 100 11
- 3 Toile cirée acidulée. Marché du dimanche de Tlacolula.
- 4 Ce hochet, trouvé sur le marché Benito Juárez, est en plastique tressé.
- 5 Des animaux aux couleurs exubérantes dans le village dont c'est la spécialité. Jimenez-Alvaro Obrégon 1 Arrazola, Xoxocotlan, tél. : (951) 51 712 85. [www.alebrijesjimenez.com](http://www.alebrijesjimenez.com)
- 6 En guise de barrette, une fleur brodée. Anil Grana (voir 1).
- 7 Un tapis tissé par une famille utilisant des teintures végétales. Josefina Mendez Lopez-Calle Guerrero 9-t Teotitlan del Valle, tél. : (951) 151 13 95.
- 8 Toutes sortes de chapeaux et de panamas dans une allée du marché Benito Juárez.
- 9 Une blouse (huipil) rebrodée au point de croix de Ejutla, village de l'état d'Oaxaca, vendu dans une coopérative de femmes. MARO, 5 de Mayo n° 204, Centro Oaxaca, tél. : (951) 516 06 70.
- 10 Des femmes tissent ces paniers sous nos yeux sur le marché Benito Juárez.
- 11 Ce tissage de l'isthme de Tehuantepec habille un coussin trouvé dans une boutique de textiles. Etnico Textiles, Calle Ignacio Allende n° 113-A Centro Histórico Oaxaca de Juárez, tél. : (951) 516 07 34.
- 12 "La boisson des Dieux", le chocolat, est une spécialité à boire ou pour préparer le "mole", un mélange avec des piments qui agrémentes les plats. Mayordomo-Calle Colón at Calle Flores Magon, Centro Histórico, tél. : (951) 516 38 07.

