Pérou

Le nord Pérou, méconnu et fascinant - Reference : AM-PER-2

Dans cette découverte du nord du Pérou, nous avons choisi de vous accompagner vers un visage du pays encore méconnu, mais fascinant. Cet itinéraire définitivement hors des sentiers battus sera rythmé par de courtes randonnées sur les traces des multiples civilisations majeures qui se sont succédées dans ce Pérou authentique. Elles mettront en lumière les cultures précolombiennes et l'étonnante variété écologique du pays. En passant de la côte aux cordillères andines pour basculer vers le bassin amazonien, le pays vous surprendra, loin des clichés et en dehors de tous repères connus. Tout s'y mélange harmonieusement, telle une grande mosaïque de couleurs et de saveurs.
En option, nous vous proposons un module d'extension vers Cusco et le Machu Picchu pour parfaire votre expérience.

Descriptif jour par jour
Jour 01 : LIMA

Vol pour le Pérou sur compagnie régulière.
Accueil à Lima par votre accompagnateur et transfert vers l'hôtel. Dîner et soirée libre.

JOUR 02 : LIMA – HUARAZ

Dans la matinée, nous prendrons le temps de nous rendre au marché de Surquillo pour une visite interprétative des produits locaux des étalages. A l'heure du déjeuner, un chef cuisinier nous présentera le ceviche dans une des meilleures « Cevicheria » de la ville. Nous aurons alors la possibilité d'apprendre à cuisiner ce plat traditionnel à base de poisson lors d'un cours d'initiation. Après le déjeuner nous visiterons une taverne traditionnelle pour continuer notre immersion dans la culture culinaire du pays. Transfert en fin de journée vers le terminal de bus pour notre trajet de nuit vers Huaraz.

Jour 3 : HUARAZ - CALLEJON DE HUAYLAS – HUAMACCHUCO

Tôt dans la matinée nous quittons Huaraz pour découvrir le nord du Callejon de Huaylas avant de poursuivre notre route en gagnant les abords du parc national de Huascaran et le village de Humacchuco. Nous y serons chaleureusement accueillis par ses habitants pour partager avec eux un déjeuner typique. Dans l'après-midi nous nous laisserons guider par l'un de ses représentants jusqu'à la lagune Llanganuco pour revenir à pied au village. Nous découvrirons alors les différentes activités des villageois en parfaite osmose avec leur environnement. Dîner et nuit chez l'habitant.

Jour 4 : HUMACCHUCO - LAGUNE 69 – HUARAZ - TRUJILLO

Notre véhicule nous dépose en amont de la lagune Llanganuco. Depuis cette vallée, trois heures suffisent pour rejoindre la lagune 69. Sur le parcours, de saisissants panoramas sur les sommets principaux de cette Cordillère : les Huascaran, Chopicalqui, Huandoy, etc…
Retour par le même itinéraire puis redescente vers Huaraz.
Transfert retour en véhicule privé à Huaraz puis bus de nuit vers Trujillo.

Jour 5 : TRUJILLO - HUANCHACO

Nous débuterons notre journée par la visite de Huanchaco, un village de pêcheurs aux alentours de Trujillo. Nous découvrirons le caballito de Tortora, petite embarcation de roseau utilisée par les pêcheurs. Possibilité d'assister voire participer à l'élaboration de l'un d'eux. Nous déjeunerons dans un restaurant traditionnel du village côtier. L'après-midi sera consacrée à la visite du complexe archéologique majeur de la région : Chan Chan, la plus grande cité d'adobe au monde. En fin de journée, nous visiterons un ranch afin de rencontrer l'un des témoins vivants du métissage des cultures hispano- américaines : le cheval de paso péruvien. Nuit à Trujillo.

Jour 6 : HUANCHACO - TUCUME

Découverte de l'un des plus beaux sites archéologiques du nord, la huaca del sol y de la luna, qui fut le lieu de résidence de l'administration du royaume Mochica, une ancienne civilisation précolombienne qui a maintenu son règne durant plus de 700 ans. Nous déjeunerons à Pacasmayo avant de poursuivre vers le site de Tucume et de la Vallée des pyramides.
La soirée sera animée par un spécialiste du shamanisme, la médecine traditionnelle étant particulièrement présente dans la région. Nuit à Tucume.

Jour 7 : POMAC - LAMBAYEQUE
Visite d'une curiosité naturelle, le sanctuaire de la forêt sèche équatoriale de Pomac. Il conserve la forêt de caroubiers la plus dense de la planète. La région fût aussi le berceau de l'une des cultures les plus importantes du nord du Pérou, la culture Lambayeque. La fierté du nord est sans doute le musée de Lambayeque, consacré à la culture éponyme. Il abrite l'impressionnante tombe du seigneur de Sipan. Nous le visiterons dans l'après-midi. Retour à Tucume pour y passer la nuit.

Jour 8 : TUCUME – CAJAMARCA

Tôt dans la matinée, départ pour Cajamarca. 30 kilomètres au nord nous irons visiter la ferme Porcon, une coopérative fondée en 1975, au beau milieu d'une immense forêt de pins. La communauté nous accueillera pour nous enseigner

son organisation originale et ses méthodes de travail. Dans l'après-midi, petite randonnée aux alentours de la communauté. Retour à Cajamarca pour y passer la nuit.

Jour 9 : CAJAMARCA

Durant la matinée nous visiterons l'étonnant site de Cumbe Mayo. A travers lui, nous comprendrons l'extraordinaire maîtrise de l'eau des civilisations pré-incas. Retour à Cajamarca pour la visite de la ville. Cette ville à l'architecture coloniale est l'une des plus importantes du nord des Andes péruviennes. Nous assisterons à un doux mélange de tradition et de modernité. Dans l'après-midi nous découvrirons à pied le Qhapaq Ñan, un réseau de voies de communication entre les différentes régions de l'Empire Inca. Nous marcherons sur celui-ci entre Cajamarca et le site des Bains de l'Inca. Retour à Cajamarca.

Jour 10 : CAJAMARCA – LEIMEBAMBA

En l'espace de quelques heures de route, nous comprendrons pourquoi il existe au Pérou une telle diversité de biotopes, et mesurerons l'importance du contrôle de toutes ces étapes par les paysans locaux. Depuis Cajamarca nos rejoindrons les rives de l'affluent majeur de l'Amazone, le rio Maranon, avant de traverser une dernière série de cordillères pour arriver enfin dans la vallée tempérée de Leimebamba. Nuit à Leimebamba.

Jour 11 : LEIMEBAMBA – LA CONGONA – TINGO

Inauguré en 2000, le musée de Leimebamba est d'une incroyable richesse. Il héberge plus de 200 momies découvertes à la Lagune des Condors. Il nous permettra une première approche de la culture Chachapoyas, encore mal connue, et la plus importante de la région. L'après-midi sera consacrée à une petite randonnée sur les sentiers aux alentours du village pour découvrir l'immense richesse de la forêt subtropicale qui l'entoure. Retour à Leimebamba puis transfert au village de Tingo pour y passer la nuit.

Jour 12 : TINGO – KUELAP – CHACHAPOYAS

Transfert vers le site de Kuelap. Ce fabuleux complexe archéologique est le site le mieux préservé de la région. Seul Machu Picchu peut rivaliser avec cette impressionnante cité de pierres fortifiée. Notre visite sera accompagnée par un guide local de la communauté voisine.
Ensuite, nous emprunterons, une fois de plus, un chemin utile aux locaux pour se rendre aux champs et relier Tingo à leur lieu de vie. Au cours de notre descente, nous croiserons à coup sûr des habitants qui montent ou descendent à un rythme soutenu sur ce petit chemin jonché de pierres. Depuis Tingo, transfert vers Chachapoyas.

Jour 13 : CHACHAPOYAS – GOCTA

Restée dans l'oubli à cause d'une légende qui raconte qu'elle devait apporter la malédiction à qui s'en approcherait, la cascade de Gocta fût découverte en 2005, et est la troisième plus haute au monde. Elle est cachée dans un îlot de forêt subtropicale. Nous nous immergerons une journée complète dans cet endroit unique. Nuit en forêt dans une auberge rustique tenue par les villageois.

Jour 14 : GOCTA – FORET DE TINGANA

Transfert vers Moyobamba puis au port Boca de Huascayacu où notre bateau nous attendra pour nous mener un peu plus profondément dans le bassin amazonien. Nous naviguerons ainsi jusqu'à l'embouchure du rio Avisdado. De là, nos hôtes de l'association de développement écotouristique nous attendront dans des pirogues traditionnelles et nous emmèneront à l'auberge rurale de Tingana. Diverses activités nous seront proposées dans l'après-midi : ballades aux alentours du village, participation à la vie du village, etc... Dans la nuit nous ressortirons les pirogues pour tenter d'observer la faune sauvage dont le caïman. Nuit en auberge rurale communautaire.

Jour 15 : TINGANA – MOYOBAMBA

Durant la matinée nous compléterons nos connaissances de la forêt amazonienne par une randonnée, accompagnés par nos guides locaux, d'anciens chasseurs. Nous y découvrirons une variété extraordinaire de plantes médicinales, orchidées, singes, insectes, oiseaux…La sensation de marcher dans cette jungle, au milieu de ces arbres aux racines tentaculaires sera une expérience unique. Nous déjeunerons avec nos hôtes avant notre retour via le fleuve jusqu'au port de Boca de Huascayacu. Transfert à Moyobamba.

Jour 16 : MOYOBAMBA – TARAPOTO – LIMA – VOL INTERNATIONAL

Transfert tôt le matin pour le vol Tarapoto – Lima, et connexion dans la journée vers l'aéroport.

jour 17 : Lima - Paris

Vol retour vers la France. Dîner et nuit à bord.

Le prix comprend

- Les vols internationaux Paris-Lima A/R
- Les taxes d'aéroport et surcharges carburant [1]
- Le vol intérieur Tarapoto – Lima sur compagnie régulière, taxes incluses.
- Tous les transports et les transferts (bus, minibus, train, taxi) sauf pendant les temps libres
- Les hébergements en hôtels** à *** et 1 nuits chez l'habitant et 2 nuits en auberge au confort basique.
- Les repas comme spécifiés dans le programme (sauf 2 déjeuners et 5 dîners).
- Les petits déjeuners
- Le guide-accompagnateur Planète Découverte spécialiste de la destination.
- Les guides locaux francophones privés aux étapes.
- Les entrées et les sites mentionnés au programme

Le prix ne comprend pas

- Les boissons et achats personnels
- Les déjeuners des jours 1 et 16 et les dîners des jours 1, 12 et 16. Comptez 5 à 8 USD / repas / personne.
- Les sites non prévus en option.
- Le visa.

En option :

- L'assurance voyage : annulation (108€), assistance et rapatriement, Consultez nos offres.
- L'option survol des lignes de Nasca. 110 USD environ, taxes incluses, à régler sur place.

Notes

[1] Taxes aériennes incluant la surcharge carburant avec la compagnie Air France. En cas de réservation sur une autre compagnie pour ce voyage, le montant des taxes peut varier et vous sera au plus tard indiqué 30 jours avant le départ.

Les prestations
Le prix comprend

- Les vols internationaux Paris-Lima A/R
- Les taxes d'aéroport et surcharges carburant [1]
- Le vol intérieur Tarapoto – Lima sur compagnie régulière, taxes incluses.
- Tous les transports et les transferts (bus, minibus, train, taxi) sauf pendant les temps libres
- Les hébergements en hôtels** à *** et 1 nuits chez l'habitant et 2 nuits en auberge au confort basique.
- Les repas comme spécifiés dans le programme (sauf 2 déjeuners et 5 dîners).
- Les petits déjeuners
- Le guide-accompagnateur Planète Découverte spécialiste de la destination.
- Les guides locaux francophones privés aux étapes.
- Les entrées et les sites mentionnés au programme

Le prix ne comprend pas

- Les boissons et achats personnels
- Les déjeuners des jours 1 et 16 et les dîners des jours 1, 12 et 16. Comptez 5 à 8 USD / repas / personne.
- Les sites non prévus en option.
- Le visa.

En option :

- L'assurance voyage (185€ ou 222€ avec l'option protection sanitaire pour ce circuit), consultez nos offres pour une assurance multirisque.
- L'option survol des lignes de Nasca. 110 USD environ, taxes incluses, à régler sur place.

Fiche technique du circuit

Formalités / Santé

Formalités

Le passeport en cours de validité suffit pour un séjour touristique inférieur ou égal à trois mois. Un visa est nécessaire et s'obtient à l'entrée sur le territoire (il peut aller de 30 à 183 jours).
Si vous envisagez une extension et de rester plus de trois mois, il faut déposer une demande de visa de long séjour auprès de l'ambassade du Pérou. L'amende relative au dépassement de séjour est d'environ 1 dollar/jour et se paye à la sortie du territoire.

Adresses / numéros utiles

France

- Ambassade du Pérou : 50, avenue Kléber, 75016 Paris. M° Kléber. Tél : 01-53-70-42-00. Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 18 h.
- Consulat du Pérou : 25, rue de l'Arcade, 75008 Paris. M° Madeleine. Tél : 01-42-65-25-10. Courriel : conperparis@wanadoo.fr. Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 15 h.
- Ambassade de France au Pérou : (51) 1 215.84.00 (24h/24) et Télécopie : 215.84.41
  Section consulaire : (51) 1 215.84.25 et Télécopie : 215.84.21 Avenue Arequipa 3415, San Isidro, Lima
  Consulat honoraire à Cusco : Av. Micaela Bastidas 101, Edificio Diagonal - Wanchaq.
  Tél/Fax : (51 084) 233 610

Belgique

- Ambassade du Pérou : avenue de Tervueren, 179, Bruxelles 1150. Tél : 02-733-33-19.
- Consulat du Pérou : rue des Praetere, 2-4, Bruxelles 1000. Tél : (02) 641-87-60. Courriel : consulate.peru@conperbruselas.be. Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 17 h.
- Ambassade de Belgique au Pérou : Avenida Angamos Oeste, 380
  Miraflores - Lima 18. Tél : + (51) (1) 241.75.66 (Section Visa/Consulaire)
  En cas d'urgence : + 51 999.96.55.50. Fax : + (51) (1) 241.63.79. Mail Ambassade : Lima@diplobel.fed.be

Suisse

- Ambassade du Pérou : Chancellerie, Thunstrasse 36, 3005 Berne. Tél. : 031-351-85-55.
  Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h.
- Consulats du Pérou à Genève : rue des Pierres-du-Niton, 17, 1207. Tél. : 022-707-49-17.
- Ambassade de Suisse à Lima : Avenida Salaverry, 3240San Isidro, Lima 27 Peru. Ad.postale :Casilla 11-0210, Lima 11 Peru.Tél : 0051 1 264 03 05 Fax0051 1 264 13 19. E-Mail lim.vertretung@eda.admin.ch. Site internet

Canada

- Consulats du Pérou à Montréal : 550 Sherbrooke Ouest Street, Office 970, Montréal, Québec H3A-1B9. Tél. : (514) 844-5123 ou 844-4998. Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 15 h.
- Ambassade du Canada au Pérou Adresse de voirie Bolognesi 228, Miraflores, Lima 18, Perú Adresse postale Casilla 18-1126, Correo Miraflores, Lima, Perú
  Téléphone : 51-1-319-3200 Courriel : lima@international.gc.ca

Assistance aux Canadiens - services consulaires : Les lundis, mardis, mercredis et jeudis de 8 h à midi et de 13 h 15 à 17 h. Les vendredis de 8h00 à 13 h. Information en cas d'urgence après les heures d'ouverture. À frais virés : 613-996-8885 / 613-944-1310 (TTY).

Santé

Avant le départ :
Consultez votre médecin (éventuellement votre dentiste) et lui spécifier qu'une partie du séjour se rend dans les villes d'altitude (Cusco, Arequipa...) et souscrivez à une compagnie d'assistance couvrant les frais médicaux et de rapatriement sanitaire. En cas de soins sur place, à Lima, les cliniques et les hôpitaux privés sont bien équipés, et les médecins, souvent formés en Europe ou aux Etats-Unis, en général de très bon niveau. Mais il est obligatoire de régler

les soins d'avance.

- Hygiène alimentaire, hygiène de l'eau : L'eau distribuée par les réseaux d'alimentation ordinaire n'est pas potable : préférez les eaux en bouteilles capsulées. Evitez la consommation de poissons et de viandes insuffisamment cuits, évitez de manger des fruits et légumes crus sur les marchés.
- Paludisme pour la zone amazoniennne du circuit du nord.
  Maladie parasitaire transmise par les piqûres de moustiques qui impose le recours à des mesures de protection individuelle (sprays, crèmes, diffuseurs électriques, moustiquaires...). A ces mesures, doit s'ajouter un traitement médicamenteux adapté à chaque individu : il convient de s'adresser à votre médecin habituel ou à un centre de conseils aux voyageurs.
- Dengue : Maladie virale propagée par un moustique, actif de jour. Il convient donc de respecter les mesures habituelles de protection (vêtements longs, produits anti-moustiques à utiliser sur la peau et sur les vêtements, diffuseurs électriques, la prise d'aspirine est déconseillée)

Pas de vaccinations obligatoire mais la mise à jour de la vaccination diphtérie-tétanos-poliomyélite est conseillée ainsi que celles contres la fièvre typhoïde, hépatites virales A et B.

Dans tous les cas, demandez conseil à votre médecin ou à un centre de vaccinations internationales.

- L'ayahuasca : L'ambassade de France met en garde les voyageurs contre l'usage de l'ayahuasca, plante hallucinogène utilisée par les chamanes en Amazonie. De nombreux guides touristiques peu fiables en proposent aux étrangers. L'usage de l'ayahuasca peut avoir des conséquences médicales graves.

Pour de plus amples renseignements, vous pouvez consulter le site de l'INVS, ainsi que celui de l'OMS, qui vous renseigneront sur l'état sanitaire de ce pays, sur le site de :

- L'institut Pasteur :
- de l'OMS : http://www.pasteur.fr/sante/centre-medical/vaccinations-internationales-medecine-des-voyages/08p

Canada
Consultez l'Agence de Santé Publique :
http://www.phac-aspc.gc.ca/tmp-pmv/index-fra.php

Sécurité :

Par mesure de précaution, chaque voyageur pensera à se munir de photocopies de son passeport et de sa police d'assurance (à remettre à l'accompagnateur).

- Il convient d'être prudent face aux risques de vol et d'agression et adopter des attitude de clairvoyances. Toujours garder ces affaires près de soit, ne pas avoir de signe ostentatoire de richesse... votre guide-accompagnateur vous montrera la bonne altitude à avoir.
  Mouvements sociaux : il peut arriver que des manifestations sociales bloquent les circuits touristiques.
- Risque sismique : Le Pérou est situé dans une zone de forte activité sismique. Pour obtenir plus d'informations sur la conduite à tenir en cas de séisme, vous pouvez consulter la fiche thématique des affaires étrangères consacrée à ce sujet.
  Dans tous les cas, il faut conserver son calme, suivre les instructions données et attendre les secours, si nécessaire. Tout séisme important est suivi d'une série de secousses secondaires (répliques).

Préparer son voyage

Encadrement

Un guide-accompagnateur Planète Découverte pendant toute la durée du circuit et des guides locaux francophones privés sur certaines étapes.

Hébergement

Nuits en hôtels standard, 3*** à 2** ou en auberges simples suivant les régions. En chambre double (chambre simple, avec supplément, ou triple sur demande, nous consulter) avec les petits-déjeuners inclus. Parfois nuits chez l'habitant où le confort est plutôt rudimentaire (selon circuits).

Bagages/portage

Lors des déplacements et transferts, chacun doit porter ses bagages. Nous vous conseillons de voyager avec un sac à dos ou un sac de voyage souple, avec ou sans roulettes, ou sac polochon. EVITEZ DE VOUS CHARGER. Il sera possible de laver votre linge. Puis pensez à tout ce que vous allez rapporter ! Un petit sac à dos est très utile pour les déplacements en journée et les visites (appareil photos, lunettes, guide, etc.). Il pourra servir de bagage cabine. Ce bagage à mains ne doit pas dépasser 5kg. (Ne pas y mettre de couteau ou d'objet contondant).

Déplacement :

En minibus privé, bus de ligne, 4X4, vol intérieurs (selon le circuit), train.

Vêtements et matériels

Prévoyez des vêtements en conséquence : (voir rubrique climats).

- Lampe de poche (ou frontale)
- Couteau (veillez bien à le laisser dans votre bagage de soute lors de l'enregistrement)
- Vos affaires de toilette + serviette de bains (en nids d'abeilles, elle sèche plus facilement !)
- Lunettes de soleil (verres à fort pouvoir filtrant)
- Une crème solaire
- Chapeau ou casquette
- Petite trousse à pharmacie de base (Il n'y a pas de pharmacie collective)
- Si vous portez des lunettes, une paire de rechange
- Une veste coupe-vent imperméable
- Une polaire ou un pull.
- Tee-shirts, chemises à manches longues
- Pantalons légers
- Shorts bermudas
- Maillot de bain.
- Vêtement de pluie.
- Foulard (attention à l'air conditionné)
- Chaussures confortables et de marche selon le circuit.
- Un sac de couchage type – 5 ° C confort selon circuit.

Achats

Des tissus aux couleurs chatoyantes sont vendus au mètre, on les retrouve sous forme de sacs, ponchos, vestes, couvertures... On trouve aussi des gros pulls en laine d'alpaga ou de lama.
Autres idées de cadeaux : -* Un E'keko (symbole quechua), il s'agit d'une figurine représentant un homme portant sur le dos tout ce qui peut assurer sa survie (argent, sacs de nourriture, instrument de musique, jarres, tissus...). -* Des objets d'art populaire : comme les « Retablos » (des figurines dans une boîte de bois à volets peints), des églises de barro (des églises miniatures en argile) et des Calebasses (mates burilados), pyrogravées et peintes ou gravées à l'eau-forte.

- A Catacaos près de Piura : on trouve de beaux bijoux.
- A Monsefú, près de Trujillo il y a des nappes et serviettes de table brodées, sets de table en paille colorée. -* A Puno, de superbes masques de carnaval.
- A Ayacucho des céramiques en terre cuite à motifs. -* A Lima, les marchés regorgent de miroirs, de cadres de style colonial, de bijoux comme au marché Inca de l'avenida Petit-Thouars et dans la rue La Paz (Miraflores).

Les magasins ouvrent de 9/10 h à 12 h 30 et de 15/16 h à 20 h, du lundi au vendredi. Et de 9/10 h à 12 h 30 le samedi. Ils sont fermés le dimanche.

Budget

Pour les repas non compris (voir circuits Pérou, rubrique : prix comprend/ne comprend pas), comptez un budget de l'ordre de 4 à 10 euros / personne par repas.

Pourboires

Prévoir un pourboire pour les guides locaux (2 euros par jour et par personne) et pour les chauffeurs (1 euro par jour et

par personne).
Pour les restaurants, taxis … il n'y a pas de règle générale, votre guide vous renseignera précisément à ce sujet.

Informations pratiques

Electricité :

220 volts. Prises plates à 2 fiches, identiques à celles utilisées en Amérique du Nord. Adaptateur à se procurer sur place ou avant le départ.

Poids et mesures

Système métrique.

Téléphone :

- De la France vers le Pérou : composer le 00 + 51 indicatif de la ville (sans le 0) + numéro du correspondant. Les numéros des téléphones portables (cellulaires) commencent par 9.
- Du Pérou vers la France : composer le 00 puis le 33 + les 9 derniers chiffres du numéro de l'abonné (sans le 0 en tête), vers la Suisse : composer le 00-41 ; vers la Belgique : le 00-32 ; vers le Canada : le 00-1.
- Pour un appel intérieur : indicatif de la ville + numéro.
- Téléphoner au Pérou ne présente pas de difficultés, il y a beaucoup de publiphones fonctionnant avec des pièces ou des cartes à puce (en vente dans les kiosques). Il existe aussi des locutorios, des télé-centres équipés de cabines (et souvent d'ordinateurs), leur tarif pour l'international est en général très intéressant. Il y a aussi les cartes Hola Perú, pour 10 NS (3 €), on peut téléphoner pendant plus d'une heure et demie, il suffit de composer le 1588, puis le code de la carte et le numéro désiré.

Poste :

L'envoi de lettres ou de cartes postales depuis le Pérou est assez cher : environ 5,50 NS (1,60 €) Il est conseillé de poster votre courrier dans les postes centrales. Comptez environ 2 semaines pour que la carte arrive en Europe (depuis Lima), environ une semaine pour le Canada.

Internet :

On trouve à Lima comme partout dans le pays beaucoup de cybercafés, il faut compter environ 1 ou 2 NS de l'heure et jusqu'à 5 NS dans certains endroits plus touristiques. Le réseau wifi se développe rapidement et de nombreux hôtels (ou même cafés) en sont équipés, surtout dans les grandes villes.

Change :

La monnaie nationale péruvienne est le nuevo sol (NS), bien que le dollar US soit souvent employé sur les sites touristiques et dans les hôtels et les restaurants les plus chics.

- 1 NS (nuevo sol) = environ 0,25 € ou 0,36 USD.
- 3,80 NS = 1 € ou 2,70 NS = 1 USD.
  Site de conversion des devises :http://www.xe.com

L'euro en espèces se change facilement presque partout, en particulier dans les casas de cambio et dans certains magasins, c'est souvent plus difficile dans les banques des petites villes et villages qui ne changent souvent que les dollars. Il y a aussi des changeurs de rue qui sont censés posséder une carte professionnelle. Toujours s'informer sur le taux pratiqué ! Le dollar US s'échange également dans les bureaux de change, changeurs de rues … mais aussi dans les banques qui sont présentes jusque dans les petites villes.
Veillez à ce que vos billets soient en bon état !
Évitez les chèques de voyage en euros, car ceux-ci ne s'échangent qu'à Lima et difficilement.
Il existe des distributeurs de billets acceptant les cartes Visa et MasterCard, dans toutes les villes et de plus en plus souvent dans les villages, ils sont par contre souvent mal approvisionnés, (ces opérations comportent bien sûr des frais bancaires et refusent parfois les retraits supérieurs à 400 NS, environ 115 €). Possibilité également de retirer de l'argent avec sa carte de paiement et son passeport, au guichet du Banco de Crédito.
Il est possible de rechanger, en euros, les nuevos soles qui vous restent à l'aéroport de Lima, mais à un taux très défavorable !
Il est aussi possible de payer avec sa Carte de crédit dans certains restaurants ainsi que dans quelques boutiques.

Climat :

Sur la côte pacifique du Pérou, l'été (Austral) de décembre à février est chaud (26° à 30°) et l'hiver est un peu frais (10° à 18°). Dans les Andes, le climat est bien sûr très différent : la saison sèche dure de mai à septembre et la saison des pluies d'octobre à avril avec des températures plus élevées le jour (25°), mais les nuits sont fraîches ! Mêmes saisons pour la forêt amazonienne (Est du Pérou), où le climat est plus chaud (les températures peuvent atteindre 35° l'été) et l'humidité est élevée. Les meilleures saisons sont de janvier à mars pour les côtes et mai à novembre pour les Andes et l'Amazonie.

Lima

Temp	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
max	26°	26°	26°	24°	22°	20°	19°	18°	19°	20°	22°	24°
min	20°	20°	20°	18°	17°	16°	15°	15°	15°	16°	17°	18°
Pluie mm	2	2	1	0	0	0	0	0	0	0	1	2

Cuzco

Temp	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
max	17°	17°	18°	18°	19°	18°	18°	18°	19°	20°	19°	18°
min	7°	7°	7°	6°	3°	1°	1°	2°	5°	6°	7°	7°
Pluie mm	140	110	90	30	..	..	..	..	20	40	60	100

Heure local :

GMT/UTC - 5h
Quand il est 12 heures à Paris (heure d'été), il est 5 heures du matin à Lima et quand il est 12h (heure d'hiver) à Paris, il 6 heures à Lima. Le décalage entre Paris et Lima est de -5 h en été et de - 6h en hiver.
Quand il est 12 h du matin (heure d'été) à Montréal, il est 11h du matin à Lima et quand il est 12h (heure d'hiver) à Montréal, il 6 heures à Lima. Le décalage étant de -1h en été et de - 2h en hiver.
(Le Pérou ne change pas d'heure au cours de l'année).

Transports

- Infrastructures routières :
  Les grands axes sont corrects, mais les routes de montagne sont difficiles, car mal entretenues et escarpées. Il est vivement recommandé de ne circuler que de jour dans les zones rurales et sur la route panaméricaine. Il existe un service de compagnies nationales de bus considéré comme sûr.
- Transport aérien :
  L'avion est le plus pratique et même si les horaires fluctuent tout au long de l'année, tous les points importants du pays sont desservis par au moins deux compagnies. Le Pérou applique des taxes aéroportuaires pour tous ses vols, nationaux et internationaux.
- Survol des lignes de Nazca : En attendant la mise en place de mesures de sécurité, l'ambassade de France déconseille formellement d'effectuer en avion le survol des lignes de Nazca.

Nourriture

Traditionnellement, le petit-déjeuner est souvent léger et l'on mange tard le soir. Les repas le plus copieux sont les déjeuners.
Sur la côte, on mange des marinades de poissons, crevettes, ou fruits de mer, appelées ceviche, à base de citron vert, de piments et d'oignons.
Dans les montagnes, les spécialités sont les viandes rôties, surtout le cochon d'Inde (cuy), souvent épicées, servies avec des patates douces, mais aussi la viande de bœuf, de venado (biche), de porc et les steaks d'alpaga. Le pays possède plus de 4 000 variétés de pommes de terre, originaire de la région nord du Titicaca, elles étaient déjà connues 900 ans avant notre ère.

Voici quelques plats typiques de la cuisine péruvienne

- Le lomo saltado, viande tranchée, frite avec des oignons, des tomates et des pommes de terre (papas), accompagné de riz ou de maïs, peut être considéré comme le plat national, on en trouve dans tout le pays.
- Le palta rellena est un avocat farci de poulet émietté, pommes de terre et mayonnaise (pour les petits repas).
- l' Adobo : ragoût de porc mariné dans la chicha.
- Le Carapulcra : pommes de terre séchées, cacahuètes, viande de porc ou poulet.
- Le Chicharrón : porc mariné, bouilli puis frit dans sa propre graisse, servi avec des oignons et du camote (patate douce).

Et comme desserts :

- Le Churro : un beignet fourré de confiture de lait (manjar blanco) ou de chocolat saupoudré de sucre.
- La Mazamora : crème dessert à base de maïs violet et d'ananas.
- Suspiro limeño : crème dessert à base de blancs d'œufs battus en neige, de lait concentré et d'une touche d'alcool.
- Tejas : fruits glacés enrobés de caramel et de chocolat à la noix, au citron, à la figue, etc.
- Et sur les marchés, on trouve toutes sortes de fruits exotiques plus ou moins connus : papayes, fruits de la passion, pastèques, pepinos, ananas et bananes …

Boissons

- L'Inca Kola, le soda national jaune fluo au goût de chewing-gum, à base d'une plante que l'on peut boire encore aujourd'hui en infusion : l'hierba Luisa.
- La chicha morada, un rafraîchissement à base d'eau de cuisson de maïs violet, que l'on a fait bouillir avec de la peau d'ananas et de la cannelle (servir chaud ou froid, rajouter du sucre).
- Le pisco : une eau-de-vie à base de raisin (autour de 40°), dont le Chili et le Pérou se disputent l'origine ! Elle se boit pure ou en cocktail.
- On trouve une dizaine de bières locales dont la Cusqueña, la Cristal, la Pilsen et l'Arequipeña.
- Et la chicha de jora, sorte de bière de maïs peu alcoolisée, très populaire, dans les montagnes,.
- Le Pérou produit également quelques vins, qui sont concurrencés par les nombreux vins chiliens et argentins.
- L'emoliente, boisson chaude à base de plantes et de jus de citron.
- Le fameux mate de coca, une infusion à base de feuilles de coca qui vous aide à prévenir le soroche (mal d'altitude).

Données culturelles

Electricité :

220 volts. Prises plates à 2 fiches, identiques à celles utilisées en Amérique du Nord. Adaptateur à se procurer sur place ou avant le départ.

Poids et mesures

Système métrique.

Téléphone :

- De la France vers le Pérou : composer le 00 + 51 indicatif de la ville (sans le 0) + numéro du correspondant. Les numéros des téléphones portables (cellulaires) commencent par 9.
- Du Pérou vers la France : composer le 00 puis le 33 + les 9 derniers chiffres du numéro de l'abonné (sans le 0 en tête), vers la Suisse : composer le 00-41 ; vers la Belgique : le 00-32 ; vers le Canada : le 00-1.
- Pour un appel intérieur : indicatif de la ville + numéro.
- Téléphoner au Pérou ne présente pas de difficultés, il y a beaucoup de publiphones fonctionnant avec des pièces ou des cartes à puce (en vente dans les kiosques). Il existe aussi des locutorios, des télé-centres équipés de cabines (et souvent d'ordinateurs), leur tarif pour l'international est en général très intéressant. Il y a aussi les cartes Hola Perú, pour 10 NS (3 €), on peut téléphoner pendant plus d'une heure et demie, il suffit de composer le 1588, puis le code de la carte et le numéro désiré.

Poste :

L'envoi de lettres ou de cartes postales depuis le Pérou est assez cher : environ 5,50 NS (1,60 €) Il est conseillé de poster votre courrier dans les postes centrales. Comptez environ 2 semaines pour que la carte arrive en Europe

(depuis Lima), environ une semaine pour le Canada.

Internet :

On trouve à Lima comme partout dans le pays beaucoup de cybercafés, il faut compter environ 1 ou 2 NS de l'heure et jusqu'à 5 NS dans certains endroits plus touristiques. Le réseau wifi se développe rapidement et de nombreux hôtels (ou même cafés) en sont équipés, surtout dans les grandes villes.

Change :

La monnaie nationale péruvienne est le nuevo sol (NS), bien que le dollar US soit souvent employé sur les sites touristiques et dans les hôtels et les restaurants les plus chics.

- 1 NS (nuevo sol) = environ 0,25 € ou 0,36 USD.
- 3,80 NS = 1 € ou 2,70 NS = 1 USD.
  Site de conversion des devises :http://www.xe.com

L'euro en espèces se change facilement presque partout, en particulier dans les casas de cambio et dans certains magasins, c'est souvent plus difficile dans les banques des petites villes et villages qui ne changent souvent que les dollars. Il y a aussi des changeurs de rue qui sont censés posséder une carte professionnelle. Toujours s'informer sur le taux pratiqué ! Le dollar US s'échange également dans les bureaux de change, changeurs de rues … mais aussi dans les banques qui sont présentes jusque dans les petites villes.
Veillez à ce que vos billets soient en bon état !
Évitez les chèques de voyage en euros, car ceux-ci ne s'échangent qu'à Lima et difficilement.
Il existe des distributeurs de billets acceptant les cartes Visa et MasterCard, dans toutes les villes et de plus en plus souvent dans les villages, ils sont par contre souvent mal approvisionnés, (ces opérations comportent bien sûr des frais bancaires et refusent parfois les retraits supérieurs à 400 NS, environ 115 €). Possibilité également de retirer de l'argent avec sa carte de paiement et son passeport, au guichet du Banco de Crédito.
Il est possible de rechanger, en euros, les nuevos soles qui vous restent à l'aéroport de Lima, mais à un taux très défavorable !
Il est aussi possible de payer avec sa Carte de crédit dans certains restaurants ainsi que dans quelques boutiques.

Climat :

Sur la côte pacifique du Pérou, l'été (Austral) de décembre à février est chaud (26° à 30°) et l'hiver est un peu frais (10° à 18°). Dans les Andes, le climat est bien sûr très différent : la saison sèche dure de mai à septembre et la saison des pluies d'octobre à avril avec des températures plus élevées le jour (25°), mais les nuits sont fraîches ! Mêmes saisons pour la forêt amazonienne (Est du Pérou), où le climat est plus chaud (les températures peuvent atteindre 35° l'été) et l'humidité est élevée. Les meilleures saisons sont de janvier à mars pour les côtes et mai à novembre pour les Andes et l'Amazonie.

Lima

Temp	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
max	26°	26°	26°	24°	22°	20°	19°	18°	19°	20°	22°	24°
min	20°	20°	20°	18°	17°	16°	15°	15°	15°	16°	17°	18°
Pluie mm	2	2	1	0	0	0	0	0	0	0	1	2

Cuzco

Temp	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
max	17°	17°	18°	18°	19°	18°	18°	18°	19°	20°	19°	18°
min	7°	7°	7°	6°	3°	1°	1°	2°	5°	6°	7°	7°
Pluie mm	140	110	90	30	..	..	..	..	20	40	60	100

Heure local :

GMT/UTC - 5h
Quand il est 12 heures à Paris (heure d'été), il est 5 heures du matin à Lima et quand il est 12h (heure d'hiver) à Paris, il 6 heures à Lima. Le décalage entre Paris et Lima est de -5 h en été et de - 6h en hiver.
Quand il est 12 h du matin (heure d'été) à Montréal, il est 11h du matin à Lima et quand il est 12h (heure d'hiver) à

Montréal, il 6 heures à Lima. Le décalage étant de -1h en été et de - 2h en hiver.
(Le Pérou ne change pas d'heure au cours de l'année).

Transports

- Infrastructures routières :
  Les grands axes sont corrects, mais les routes de montagne sont difficiles, car mal entretenues et escarpées. Il est vivement recommandé de ne circuler que de jour dans les zones rurales et sur la route panaméricaine. Il existe un service de compagnies nationales de bus considéré comme sûr.
- Transport aérien :
  L'avion est le plus pratique et même si les horaires fluctuent tout au long de l'année, tous les points importants du pays sont desservis par au moins deux compagnies. Le Pérou applique des taxes aéroportuaires pour tous ses vols, nationaux et internationaux.
- Survol des lignes de Nazca : En attendant la mise en place de mesures de sécurité, l'ambassade de France déconseille formellement d'effectuer en avion le survol des lignes de Nazca.

Nourriture

Traditionnellement, le petit-déjeuner est souvent léger et l'on mange tard le soir. Les repas le plus copieux sont les déjeuners.
Sur la côte, on mange des marinades de poissons, crevettes, ou fruits de mer, appelées ceviche, à base de citron vert, de piments et d'oignons.
Dans les montagnes, les spécialités sont les viandes rôties, surtout le cochon d'Inde (cuy), souvent épicées, servies avec des patates douces, mais aussi la viande de bœuf, de venado (biche), de porc et les steaks d'alpaga. Le pays possède plus de 4 000 variétés de pommes de terre, originaire de la région nord du Titicaca, elles étaient déjà connues 900 ans avant notre ère.

Voici quelques plats typiques de la cuisine péruvienne

- Le lomo saltado, viande tranchée, frite avec des oignons, des tomates et des pommes de terre (papas), accompagné de riz ou de maïs, peut être considéré comme le plat national, on en trouve dans tout le pays.
- Le palta rellena est un avocat farci de poulet émietté, pommes de terre et mayonnaise (pour les petits repas).
- l' Adobo : ragoût de porc mariné dans la chicha.
- Le Carapulcra : pommes de terre séchées, cacahuètes, viande de porc ou poulet.
- Le Chicharrón : porc mariné, bouilli puis frit dans sa propre graisse, servi avec des oignons et du camote (patate douce).

Et comme desserts :

- Le Churro : un beignet fourré de confiture de lait (manjar blanco) ou de chocolat saupoudré de sucre.
- La Mazamora : crème dessert à base de maïs violet et d'ananas.
- Suspiro limeño : crème dessert à base de blancs d'œufs battus en neige, de lait concentré et d'une touche d'alcool.
- Tejas : fruits glacés enrobés de caramel et de chocolat à la noix, au citron, à la figue, etc.
- Et sur les marchés, on trouve toutes sortes de fruits exotiques plus ou moins connus : papayes, fruits de la passion, pastèques, pepinos, ananas et bananes …

Boissons

- L'Inca Kola, le soda national jaune fluo au goût de chewing-gum, à base d'une plante que l'on peut boire encore aujourd'hui en infusion : l'hierba Luisa.
- La chicha morada, un rafraîchissement à base d'eau de cuisson de maïs violet, que l'on a fait bouillir avec de la peau d'ananas et de la cannelle (servir chaud ou froid, rajouter du sucre).
- Le pisco : une eau-de-vie à base de raisin (autour de 40°), dont le Chili et le Pérou se disputent l'origine ! Elle se boit pure ou en cocktail.
- On trouve une dizaine de bières locales dont la Cusqueña, la Cristal, la Pilsen et l'Arequipeña.
- Et la chicha de jora, sorte de bière de maïs peu alcoolisée, très populaire, dans les montagnes,.
- Le Pérou produit également quelques vins, qui sont concurrencés par les nombreux vins chiliens et argentins.
- L'emoliente, boisson chaude à base de plantes et de jus de citron.
- Le fameux mate de coca, une infusion à base de feuilles de coca qui vous aide à prévenir le soroche (mal d'altitude).