

Grands parcs costariciens

Jour 12 : jeudi 13 avril 2017

Réserve Carara - volcan Poas - San José - Paris

©-Pierre-yves DENIZOT / 2017 - <http://pierreyvesdenizot.free.fr/>



Programme du jour : sous réserve de modifications

Vers 08h30 : départ en car avec les valises prêtes pour le vol retour.
Route vers le volcan Poas avec arrêts dégustation & photo

Vers 12h00 : déjeuner & shopping local

Vers 13h45 : route vers l'aéroport

Vers 14h30 : arrivée à l'aéroport. Enregistrement des bagages (plus besoin de payer la taxe de sortie), formulaire de sortie du pays

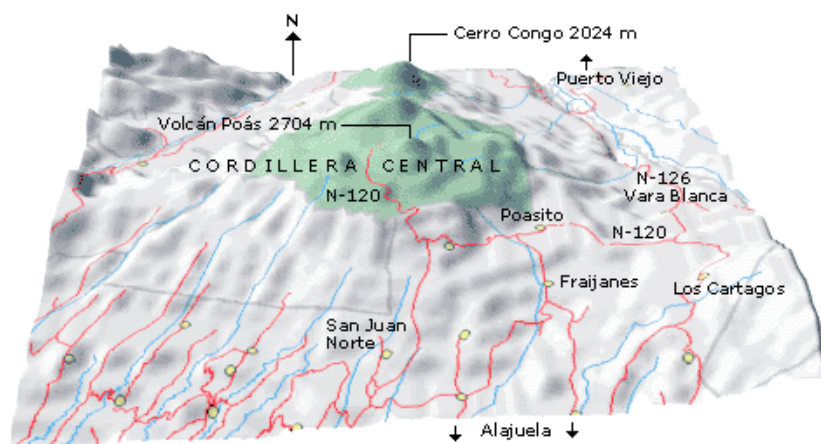
Vers 16h00 : embarquement puis décollage prévu à 16h30 (IB6314)

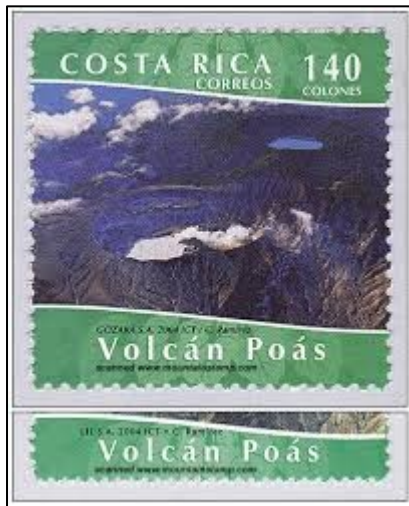
Vers 10h40 : arrivée à Madrid puis vol vers Paris (arrivée à 17h55)

Bon à savoir : présentation du volcan Poas et de son parc



Le **Poás** est un stratovolcan du Costa Rica. Très actif, il a connu au moins 39 épisodes éruptifs depuis 1828. Il connaît actuellement une activité moyenne (fumerolles, éruptions phréatiques). Situé à 37 km au nord-ouest de la capitale San José, ce volcan culmine à 2 708 m d'altitude. Il est intégré dans le parc national du volcan Poás (Parque Nacional Volcán Poás). Son cratère principal héberge aujourd'hui un lac acide qui dégage régulièrement des vapeurs sulfurées toxiques. Selon l'administration du parc national, le nom Poás dériverait d'une sorte d'arbuste abondant dans la région, ressemblant à une aubépine, avec des épines en forme de fourche. Selon l'historien Percy Rodriguez, une autre théorie signale l'existence d'une tribu appelée Poas. Le premier document connu qui nomme ce site comme les « pâturages de Puas » date de 1663 et fait référence à des terrains situés à l'ouest du fleuve Puas. Ce stratovolcan présente plusieurs caldeiras érodées, des cônes volcaniques, et trois cratères alignés, dont deux contiennent des lacs de cratère. Le cratère principal mesure environ deux kilomètres de diamètre et est profond de 300 mètres. Les eaux du lac de couleur verte qui en occupe le fond (la Laguna Caliente) sont très acides (pH < 1), sulfureuses et chaudes (jusqu'à 85 °C). Sur les pentes internes de ce cratère, on peut observer les dégagements des fumerolles de soufre. L'autre cratère, appelé Botos, présente un lac d'eau froide (Laguna Botos) connecté avec le Rio Angel, lui-même affluent du Rio Sarapiquí. Ce cratère a connu sa dernière éruption il y a 7 500 ans. On a pu déterminer que l'activité du Poás remonte au moins à 11 millions d'années. Le matériel volcanique émis est du type basaltique / dacitique. La plus grande éruption du Poás eut lieu le 25 janvier 1910, quand une colonne de vapeur et de cendres s'éleva à 8 000 mètres au-dessus du cratère. Cette éruption produisit 640 000 tonnes de cendres. Entre 1952 et 1954, le Poás a bombardé les proches environs de cendres et de scories. En 1989, le parc national a été obligé de fermer à cause de dangereuses émissions de gaz sulfurés. Ce volcan connaît de fréquentes éruptions phréatiques, rappelant l'activité géysérienne. Par exemple, une forte explosion phréatique s'est produite le





vendredi 24 mars 2006 vers midi à partir du lac de cratère chaud du volcan. L'équipe de l'Observatoire Volcanologique de l'OVSICORI qui s'est rendue sur les lieux le lendemain a confirmé la présence de cratères d'impacts liés à l'expulsion de matériel issu du lac d'acide dans une zone de 300-700 mètres du point d'origine. Avant que le volcan ne devienne parc national, on y montait pour remplir des bouteilles de verre avec l'eau acide du cratère, et on la vendait dans les pharmacies pour soulager les douleurs musculaires. On la mettait aussi dans le trou d'une carie pour provoquer la chute de la dent ou bien on s'en servait pour brûler les verrues, et pour traiter les blessures.

Le Costa Rica a émis de nombreux timbres faisant figurer ce volcan (voir ci-contre).

L'accès au volcan est très facile et la route qui part d'Alajuela est absolument magnifique. On longe les riches cultures spécifiques des régions volcaniques et les fraises, les choux, le café, les fleurs sont ici cultivés toute l'année.

Un large chemin permet d'accéder au cratère principal. Un autre sentier permet d'aller admirer le second cratère, El

Boto. Puis, une petite balade sans difficulté traverse la forêt tropicale d'altitude qui constitue l'essentiel de la végétation du parc national. Vous pourrez également admirer de magnifiques spécimens de fougères arborescentes et de parapluie du pauvre (*Gunnera Manicata*). Les principaux habitants des lieux sont des colibris, des trogons dont quelques quetzals, des toucans, et quelques mammifères comme des chauves-souris, des belettes et des marmottes. Toutefois, ce n'est pas la faune qui vaut le déplacement mais bien entendu le volcan. L'ensemble du parc est bien aménagé et à l'entrée un petit musée sur la vulcanologie et quelques boutiques accueillent les visiteurs.



Pour terminer en beauté : Quelques repères sur la cuisine costaricienne



Le plat phare de la gastronomie locale est le **gallo pinto** (ci-contre), plat de riz mélangé à des haricots, noirs le plus souvent (rouges parfois). S'il ne vous paraît pas très élaboré, détrompez-vous ! Coriandre, lait de coco, oignons, poivrons, sa recette varie aux quatre coins du pays et sa préparation nécessite pas moins de trois cuissons différentes ! On l'accompagne généralement de quelques morceaux de viande (bouillis ou passés à la poêle), ou plus modestement d'un œuf sur le plat trop cuit. Souvent, l'assiette est complétée par de fondantes tranches de bananes plantain grillées ou par de croustillants patacones, des bananes plantains frites.

Le gallo pinto est servi partout, dans les sodas comme dans les restos ou au buffet des hôtels, et c'est le plat le moins

cher ! Vous en mangerez matin, midi et soir (autant être prévenu !). Sa traduction littérale serait : « poulet tacheté », allez savoir pourquoi !

Ingédients : 1 tasse de riz cuit, 1 tasse d'haricots rouges – ou noirs avec un peu de jus de cuisson, 3 petites cuillères de poivron rouge, 3 petites cuillères d'oignons finement hache, 2 petites cuillères de coriandre

Préparation : faites revenir dans un peu d'huile l'oignon, le poivron et la coriandre puis ajouter les haricots, écrasez les un peu, et laissez épaissir un peu. Ajouter le riz et continuez à laisser évaporer. Servir chaud, accompagné de fromage, œufs, jambons, etc. ainsi que d'une bonne tasse de café !

Retrouvez d'autres recettes costariciennes dans le lutin ou sur internet

Sites web :

<http://www.bouts-du-monde.com/1am/htm/costa-rica/00costa.htm> - infos sur les volcans

<http://www.cuisine-passion.com/recette-costaricienne/plats-principaux-du-costa-rica/>

Compléments :

Le rhum, une autre spécialité du Costa Rica



Durant la journée, nous ferons environ 150 kilomètres en car et 9500 kilomètres en avion (8500 + 1000) !

RAPPEL : n'achetez pas de boissons à l'aéroport (rhum, vin...), elle vous serait confisquée à Madrid (arrivée en provenance d'une destination hors Schengen). Par contre, les bouteilles dans les valises passeront les contrôles sans le moindre problème.