



PORTO RICO

Sur la route de la piña colada

Le populaire cocktail tropical signifie beaucoup plus que la simple combinaison de ses trois ingrédients : le jus d'ananas, la crème de noix de coco et le rhum. C'est la mer cristalline, un coucher de soleil, une douce brise, un sable chaud, coiffés d'une cerise au marasquin. C'est aussi Porto Rico, ce territoire non incorporé des États-Unis, une île colorée et passionnante pour sa diversité culturelle et son histoire.

CHARLES-ÉDOUARD CARRIER
COLLABORATION SPÉCIALE

La piña colada, c'est un peu la poutine des Caraïbes. Chacun revendique son invention sans que l'on puisse hors de tout doute officialiser sa provenance. Plonger dans son histoire est un prétexte idéal pour visiter une partie de cette île magnifique définie comme la capitale mondiale du rhum... et de la piña colada.

Se déposer à Isla Verde

Comme pour tous vol vers les États-Unis, l'étape du passage à la douane se fait à l'Aéroport Montréal-Trudeau. Les déplacements dans l'aéroport international Luis-Muñoz-Marín, à San Juan, de petite taille et fonctionnel, se font avec une fluidité surprenante. En conséquence, entre l'arrivée à la porte de débarquement et la sortie de l'aéroport, bagages en main, il ne s'écoule pas plus de 25 minutes.

Une première piña colada, servie avec un soupçon de schnaps aux pêches, se déguste dans les confortables canapés en bord de mer du Courtyard Marriott Isla Verde Beach Resort. Le complexe de 260 chambres comprend quatre restaurants, un grill extérieur, trois piscines, une scène qui accueille des artistes locaux et un casino. L'hôtel, étant situé à une dizaine de minutes du Old San Juan et à 3 km de l'aéroport, les familles et les couples en lune de miel à la recherche de luxe abordable y trouvent leur compte.

Les couleurs du Old San Juan

C'est par un tour culinaire avec The Spoon Experience conduit par l'inimitable et captivant Pablo, que l'on découvre l'histoire de cette magnifique ville fortifiée vieille d'un demi-siècle. Au fil des dégustations de plats locaux, de cafés et de piña colada avec ou sans alcool, on écoute attentivement les récits de notre guide, alors que s'entrecroisent les héritages taïno, africain et espagnol. Le cœur de San Juan est un lieu où l'on flâne, on contemple et on s'abandonne.

El Yunque, de la montagne à la mer

La flore et la faune exotiques de la forêt tropicale nationale d'El Yunque s'apprécient à la marche, suivant de sinuex sentiers découpés dans une végétation dense et luxuriante. C'est au sommet de la tour Yokahu, haute de 20 mètres, que l'on mesure toute la singularité du lieu, considéré comme l'une des plus anciennes réserves forestières de l'hémisphère occidental et la seule forêt tropicale humide du système forestier national des États-Unis.

Après des spécialités locales, dont des tacos au poisson et une salade froide de poisson-conque, homard, crevettes et pieuvre servis au resto

The Waterfront, on s'initie à la bomba. Cette danse traditionnelle portoricaine remonte à l'époque coloniale et trouve ses origines dans les communautés d'esclaves africains de l'île. Forme de communication et de manifestation culturelle, elle se distingue par un dialogue de musique et de mouvements qui s'installe entre les danseurs et les musiciens. Dans cette région, occupée par des Afrodescendants, de nombreux petits restaurants, cafés et kiosques de rue proposent des mets et des cocktails à la fois simples et savoureux. En bordure de mer, plusieurs hôtels chics du quartier Vieques ont élevé la préparation de la piña colada au rang d'expression artistique.

Luquillo, capitale du soleil

Cette petite ville, surnommée la Capital del Sol, est incroyablement attachante. Ses petites rues, ses cafés, ses restaurants et ses kilomètres de plages en font une destination parfaite pour les voyageurs qui souhaitent vivre l'expérience des Caraïbes, en sol américain, en sécurité et de façon autonome.

L'expérience la plus dépaysante et la plus intéressante est sans doute une visite de ce qui est appelé Los Kioscos, où s'alignent soixante restaurants, bars et boutiques souvenirs le long de la plage de Luquillo. Ici, les locaux et les touristes partagent des sourires et les plaisirs de la vie sous le soleil, un verre à la main et suivant le rythme d'une musique latine qui caresse les oreilles.

En fin de journée et en soirée, c'est plutôt une faune locale beaucoup plus éclectique qui occupe les trottoirs et les terrasses jusqu'à tard dans la nuit. C'est pourquoi on préfère retourner vers le centre de la ville et s'asseoir au Sama, situé au deuxième étage de l'hôtel Luquillo Sunrise Beach Inn. Les meilleures piña coladas se dégustent ici, face à la mer, dans une salle à manger extérieure pleinement exposée à un vent salin et délicat. Les couleurs chaudes du coucher de soleil transforment le décor sous nos yeux alors que les cocktails font leur chemin jusqu'aux tables où se dévoile une cuisine côtière faite d'ingrédients locaux et de pêches du jour.

Au fil des rencontres, on découvre un peuple accueillant et fier de ses origines autochtones et si peu américain. C'est à regret que l'on quitte cette île fascinante des Caraïbes, capable de plaire à la fois aux aventuriers, aux romantiques et aux épiciers. Au moment de monter dans l'avion, on ne peut qu'écouter sa petite voix intérieure, douce et convaincante, qui murmure : « Je reviendrai. »



La piña colada est la boisson nationale de Porto Rico.

La petite municipalité de Luquillo, surnommée La Capital del Sol de Porto Rico
Au-dessus : Old San Juan, une ville fortifiée vieille d'un demi-siècle

L'héritage de Bacardí

En 1992, le plus important producteur de rhum au monde a ouvert Casa Bacardí à sa distillerie de Cataño à Porto Rico. Le complexe célèbre à la fois la famille Bacardí et l'histoire de l'entreprise à l'échelle mondiale, de ses origines cubaines qui remontent à 1862 jusqu'à aujourd'hui.

Alignés sur les bancs en plastique d'un petit train, on s'approche des gigantesques réservoirs. L'odeur du rhum embaume l'air chaud et humide d'un après-midi à plus de trente degrés. La production entraîne la prolifération du champignon du whisky, Baudoinia compniacensis, qui viennent noircir l'écorce des arbres, les réservoirs et les canalisations extérieures. Après une tournée des installations, le groupe passe en classe de mixologie, une séance aux allures de fête pendant laquelle on prépare deux cocktails à base de rhum.