

Marché au Pérou : un festival de couleurs et de saveurs !

Dernière mise à jour le 27/12/2022

Les marchés au Pérou sont le lieu idéal pour se mélanger avec la population locale. Rien de mieux qu'un jus de fruits frais pour bien commencer la visite avant de découvrir des étalages de fruits, de légumes, d'épices, de fleurs... Dépaysement garanti !

Déambuler dans les marchés au Pérou, appelés « mercados » ou « mercaditos » (petits marchés), fait partie de l'aventure au pays de la civilisation inca. Eclectiques, riches en couleurs, en odeurs et en saveurs, il y en a pour tous les goûts et ils sont au centre de la vie de [Lima](#). C'est parti pour un **grand tour des principaux marchés péruviens**.

Histoire des marchés au Pérou



A l'origine, ils sont le résultat des nombreuses vagues d'immigration des Péruviens de la [cordillère des Andes](#) à Lima. Arrivés en ville, une des options à leur portée étaient le commerce de denrées de toutes sortes dans les rues.

On surnommait ces regroupements de marchands « el gato » (le chat).

Ce nom venait d'une mauvaise prononciation du mot « katu », issu de la **langue quechua**, qui signifie « troc » ou lieu « d'achat et de vente ».

Avec l'augmentation de la population, les stands devenaient de plus en plus nombreux et les rassemblements de plus en plus importants, bloquant même le trafic. Au fur et à mesure de l'amélioration de leurs conditions de vie, les commerçants ambulants se sont regroupés dans des marchés « fixes » et ont pu obtenir des droits de propriété ainsi qu'une situation beaucoup plus stable, élément indispensable pour mener à bien toute activité économique.

Le premier marché fixe de Lima, le Mercado Central, a été construit en 1849 par le gouvernement péruvien, et ce, dans un couvent.

Au début, ces centres commerciaux de produits frais à l'architecture coloniale étaient reconnus pour leur propreté et leur ordre pour accueillir la bourgeoisie de la capitale du Pérou : les vendeurs s'habillaient avec des costumes impeccables et élégants. Autour des marchés couverts, d'autres magasins, des cafés et des restaurants ont ouvert, ce qui a considérablement développé la vie de certains quartiers.

Aujourd'hui, les mercaditos ont une place essentielle dans la vie péruvienne. Aussi nombreux que variés, ils sont la base de la gastronomie et la vitrine de la biodiversité péruvienne, de la jungle tropicale de l'Amazonie aux hauts-plateaux andins.

Mais ils sont surtout le meilleur endroit pour en apprendre sur la vie locale ainsi qu'observer et rencontrer les gens. Chaque marché a sa spécificité et sa fonction, mais toujours dans un décor authentique et animé. Ne manquez pas d'aller y jeter un œil lors de votre visite de la ville. Ce théâtre de la vie urbaine se déroule tous les jours, et chaque étal est un symbole brut du

quotidien.

A la découverte du terroir péruvien



Ce qui frappera le voyageur sera non seulement l'abondance de produits de toutes les formes et de toutes les couleurs mais aussi les étals de **fruits et légumes** s'étendant à perte de vue, les poulets et cochons entiers exposés dans les vitrines (quand il y en a), les centaines de paniers d'**épices** de toutes sortes et bien sûr, la fameuse **pomme de terre** originaire du pays qui se décline en jusqu'à 5 000 variétés différentes...

Le marché de Surquillo à Lima est l'un des plus impressionnants pour la quantité et la variété de nourriture que l'on y trouve : des fruits exotiques colorés aux légumes tropicaux de toutes les formes. Il est aussi possible de se rendre dans les stands de poisson pour goûter un **ceviche** préparé sur place avec des épices locales. Plusieurs chefs péruviens de renom viennent s'approvisionner dans ce marché pour concocter leurs plats, un véritable rendez-vous **gastronomique**. Ce marché est ouvert du lundi au vendredi de 7 h à 19 h et en fin de semaine jusqu'à 16 h. A Lima, il y a également le marché central, ses alentours et le marché municipal de San Isidro qui valent le coup. Pour les produits biologiques, direction la « Bioferia de Miraflores » le samedi. Vous pouvez y goûter des plats végétariens à base de tofu, de yucca, de riz et de céréales (lin, sésame, quinoa, etc.), si vous n'êtes pas fan du cuy le cochon d'Inde péruvien.

Le marché de San Pedro à **Cuzco** offre également une variété de fruits et de légumes ainsi que des stands de nourriture variée, mais est un peu plus touristique. Plusieurs marchands y vendent des **souvenirs** (vêtements en **laine d'alpaga**, céramiques, etc.). Il est également possible d'acheter des jus naturels et frais, des herbes ou des épices de toutes les couleurs, des infusions et des produits à base de **feuilles de coca** pour soigner des maladies insolites. Le marché de la ville andine de Cusco est ouvert tous les jours jusqu'à 17 h. Idéal pour vous procurer du jus de citron pour préparer des **pisco sour**. Avez-vous la recette ?

Acheter de l'artisanat local et des souvenirs éthiques



Le marché de Písac dans la [Vallée sacrée des Incas](#) est idéal pour faire ses emplettes de [souvenirs](#) [\[article souvenirs pérou\]](#). Des tissages aux bonnets à pompons, des bracelets, des boucles-d'oreilles, des porte-clés, des coussins brodés, des sacs, des bijoux en argent ou avec des graines... il y en a pour tous les goûts. Ce marché serait en outre d'un meilleur rapport qualité-prix. C'est un arrêt parfait avant ou après la visite du [Machu Picchu](#). Il est ouvert de 9 h à 17 h et ça vaut la peine d'aller y chiner le dimanche. Ayant plus de marchands, il y a aussi plus de choix.

Le Mercado Indio ou Inca à Lima est un marché d'artisanat où vous pourrez vous procurer des **bijoux en argent**, de l'orfèvrerie péruvienne et des tissages typiques ornés de motifs de toutes les régions du pays ou inspirés de la **Pachamama**. Les objets sont fabriqués localement et à la main et sont vendus à bons prix, toujours négociables, histoire d'économiser quelques **soles**.

Le marché centenaire d'Ayacucho est également connu pour son artisanat, idéal pour un petit goûter traditionnel.

Vous pourrez en outre vous procurer de l'artisanat dans chaque ville ou village, dans des petits marchés informels comme à [Puno](#), sur les rives du [lac Titicaca](#) ou à [Arequipa](#), auprès des « mamitas » andines en train de tisser accompagnées de leurs [lamas](#) sur la Plaza de Armas (place d'Armes).

Curiosités et trouvailles du marché

Le marché de Belén à Iquitos est fait pour ceux qui recherchent l'insolite. C'est un marché qui d'apparence ne paye pas de mine : chaotique et malodorant, il n'en reste pas moins fascinant. Incontournable pour mettre un peu de piment dans votre passage à [Iquitos](#). On y trouve de tout : de la viande de singe, de tortue ou de caïman, des piranhas ou des paiches (les plus gros poissons

de l'[Amazonie péruvienne](#) dont la pêche et la chasse sont interdites). Les vendeurs les coupent et les vident à une allure incroyable sans regarder le mouvement de leur couteau. Des stands vendent des amulettes et des remèdes maison pour guérir tous les maux. Pour ceux qui auraient un petit creux, vous pouvez y goûter une brochette de suri, un ver amazonien. Le marché est ouvert du lundi au samedi de 6 h à 18 h.

Le marché Modelo de Chiclayo a une section entièrement dédiée aux aromatiques et aux **herbes médicinales**. Les vendeurs sont des soigneurs ou dotés de connaissances ancestrales dans les propriétés curatives des plantes. Un endroit mystique et enchanteur, parfait pour connaître les secrets de la feuille de coca ou des fleurs de cactus.

Si vous aimez les fleurs et les compositions florales, pourquoi ne pas aller jeter un œil au marché des fleurs de Santa Rosa à Lima ?

