

03

Kaan Luum : nature pure et cénote caché à quelques minutes de Tulum.





05

Profitez des eaux cristallines et sacrées du cénote Mariposa.

07

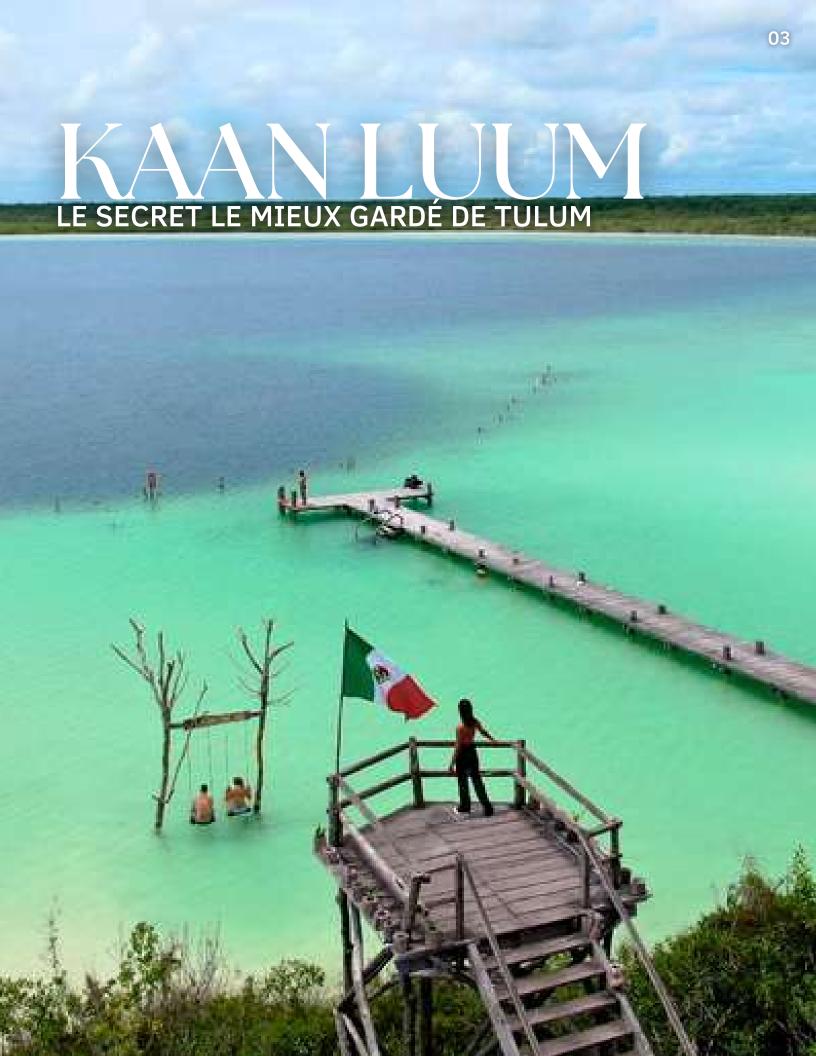
Plongez au cœur de ce magnifique cénote en forme de grotte et découvrez ses eaux cristallines cachées au milieu de la nature.



### Sommaire

- 03 KKaan Luum
- 05 Cénote Mariposa
- 07 Cénote Chen-ha
- 09 Gastronomie
- 11 Marché local
- 15 Credits





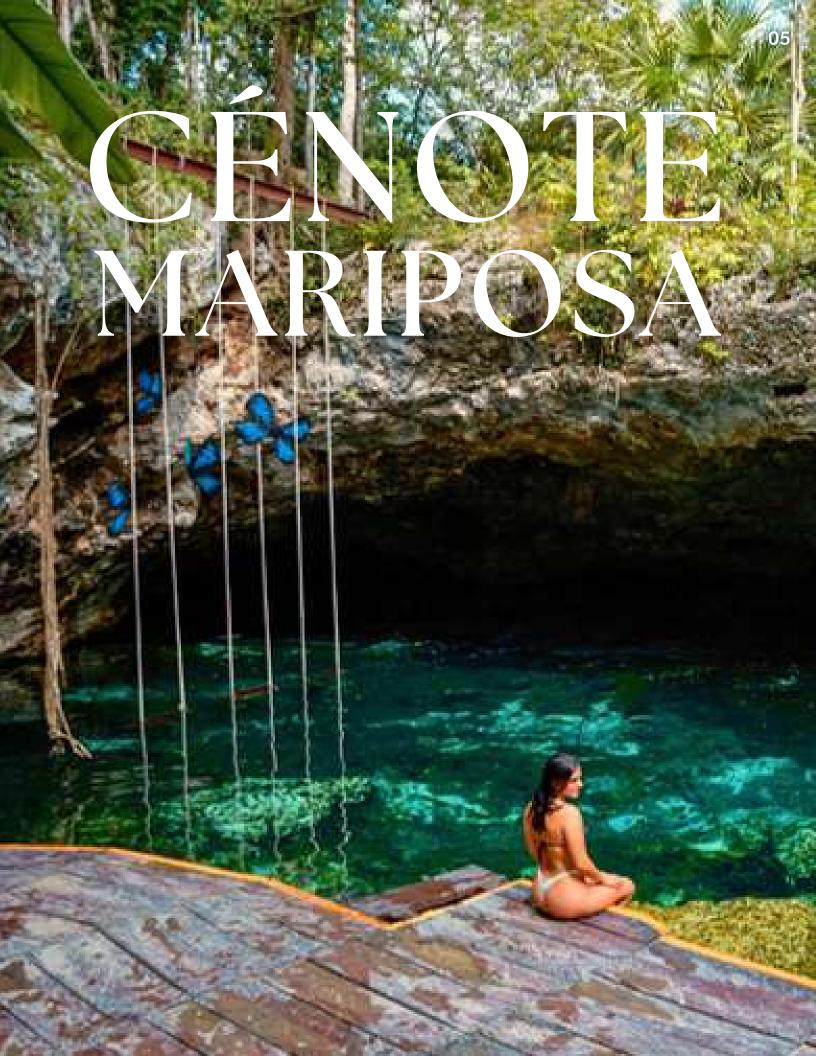


Kaan Luum est une lagune située à seulement 15 minutes au sud de Tulum, en plein cœur de la jungle maya. Son principal attrait est un cénote central pouvant atteindre 85 mètres de profondeur, entouré d'eaux turquoise peu profondes, créant un contraste de couleurs saisissant. Ce cénote est idéal pour les plongeurs expérimentés. La lagune dispose d'un quai, de zones ombragées et de services de base, ce qui en fait un lieu parfait pour ceux qui recherchent une expérience naturelle et relaxante, loin des zones touristiques.

#### Fait intéressant :

Bien qu'elle ressemble à une simple lagune, Kaan Luum est en réalité un immense cénote ouvert, et son nom en maya signifie « terre jaune », en référence aux teintes du sol qui entourent ses eaux.







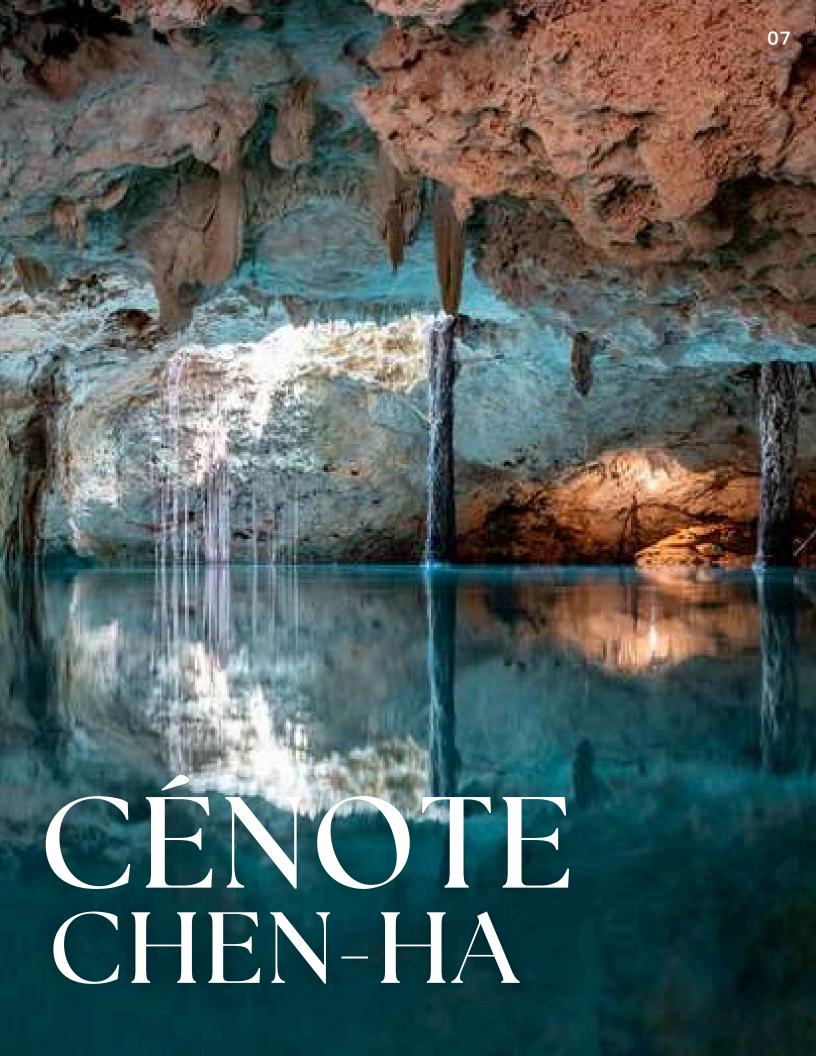
Pour la culture maya, les cénotes étaient des lieux sacrés, non seulement parce qu'ils constituaient leur principale source d'eau, mais aussi parce qu'ils étaient considérés comme des portails vers l'inframonde. Ces plans d'eau restent aujourd'hui des espaces mystiques, empreints d'histoire.

Le cénote Mariposa est un cénote semi-ouvert dont la voûte s'est en grande partie effondrée, bien qu'une section couverte subsiste, formant une sorte de grotte. Sa profondeur varie entre 30 cm et 6 mètres, en raison des formations rocheuses au fond. Pour des raisons de sécurité, le port du gilet de sauvetage est obligatoire.

Dans ce cénote vivent les oiseaux toh, également appelés « oiseaux horloges ». Ces oiseaux, qui nichent dans les cénotes ou à leur proximité, possèdent une queue particulière ornée de deux plumes turquoise qu'ils agitent de gauche à droite. Il est aussi possible d'observer des chauves-souris dans la partie couverte, ainsi que des libellules et plusieurs espèces de poissons.

En plus de nager et d'observer la faune et la flore, vous pouvez profiter des balançoires autour du cénote ou vous détendre dans les hamacs à l'ombre des arbres, en écoutant le chant des oiseaux.

N'oubliez pas de vous doucher avant d'entrer dans le cénote afin d'éliminer les crèmes et huiles corporelles, contribuant ainsi à préserver la pureté de l'eau.





Il existe plusieurs types de cénotes et, en plus de nager dans un cénote semi-ouvert, vous pourrez également expérimenter la baignade dans un cénote de type grotte ; les deux cénotes sont reliés par une rivière souterraine dont l'entrée est visible sous l'eau dans ce cénote.

Le cénote ChenHa est encore presque entièrement fermé, avec seulement une petite ouverture laissant pénétrer la lumière naturelle qui illumine ses eaux cristallines ainsi que l'entrée du cénote.

Le plafond de la grotte est couvert de stalactites, formées par les traces des minéraux qui se séparent de l'eau en filtrant à travers la roche calcaire. Selon les experts, il faut environ 4 000 à 5 000 ans pour former seulement 2,5 cm de stalactite, ce qui explique l'importance de ne pas les toucher afin de les préserver. La profondeur de ce cénote varie entre 2 et 6 mètres, et il est également possible d'observer des formations de stalagmites sur le sol de la grotte.







Depuis les époques préhispaniques, le maïs et le piment ont constitué la base de la cuisine mexicaine. Leur grande polyvalence a permis la création d'une vaste variété de plats et de techniques culinaires à travers les différentes régions du pays.

La cuisine préhispanique a évolué en s'adaptant aux nouveaux ingrédients, techniques et ustensiles introduits lors de la conquête, donnant ainsi naissance à la cuisine traditionnelle mexicaine que nous connaissons aujourd'hui.

Voici quelques plats populaires que vous pourrez déguster lors de cette activité :





#### TACOS AL PASTOR

LES PLUS DEMANDÉS AU MEXIQUE!

Les tacos al pastor sont nés lorsque des immigrants syriens et libanais arrivés au Mexique ont tenté de recréer leur shawarma, en remplaçant l'agneau par du porc. De plus, ils ont incorporé un mélange de piments et de pâte d'achiote dans la marinade, ce qui leur confère leur couleur rouge caractéristique.

#### SOUPE DE TORTILLA

Également appelée « soupe aztèque », cette soupe est préparée à base de tomates, piments, ail et oignon, accompagnée de lanières de tortillas de maïs frites. Elle est servie avec de l'avocat, des tranches de piment, de la crème et du fromage. Ce plat est originaire de l'État de Tlaxcala, dont le nom signifie « lieu où abondent les tortillas » ou « terre du maïs ».

En plus de ces deux plats, vous pourrez déguster des spécialités typiques de la gastronomie mexicaine telles que la cochinita pibil, les tacos dorados, la tinga de poulet et le filet de porc aux prunes.





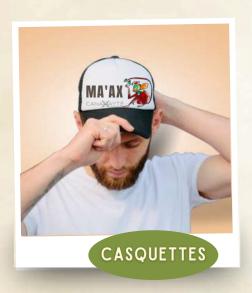


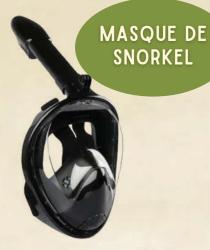


# AS-TU OUBLIÉ QUELQUE CHOSE POUR TES VACANCES ?

Explore notre marché local et complétez votre expérience!







SANDALES



CHAUSSURES D'EAU





SUR TON T-SHIRT!



HUILE DE HABANERO



SEL ARTISANAL





CACAO ARTISANAL



MIEL D'ABEILLE DE LA RÉGION ET DE MELIPONA











Merci d'avoir choisi le Mexique pour vivre des moments inoubliables avec votre famille et vos amis.

Nous sommes ravis de vous avoir accompagnés durant votre voyage et espérons qu'il a été aussi agréable pour vous que pour nous.

## Merci

Nous avons un cadeau pour vous!





Si n<mark>otre service vous a plu, aidez-nous</mark>

en partageant votre expérience.









