



Sortie :  
les Hautes-Alpes



Juin 2015

Betty Kals  
Mallorca 312  
Rouler pour la  
bonne cause  
Tour du Yorkshire  
Match : Merckx  
Mourenx / Sanremo  
Vélo au Chili



TOP VÉLO

TOP VÉLO

N°219

# TOPVÉLO

## SPÉCIAL TOUR DE FRANCE

LES CHANCES FRANÇAISES

> Bardet, Barguil, Pinot, Péraud...



### TOUR 1985

> Hinault dernier vainqueur français

### VÉLOS DE PROS

> Sont-ils si différents des nôtres ?

## DOUBLE + POSTER

> La carte du Tour à compléter  
> Hinault - Tour 1985



## Essai

BOARDMAN 9.8 SLS

DISC

Si le champion a dédié sa carrière au chrono, ce vélo qui porte son nom n'en est pas moins typé endurance.



16 COMPARATIF  
chaussures  
à serrage rotatif

ANT/GUY: 6,90€ - REU: 8,20€ - CH: 8,80FS BEL: 6,50€ - ESP: 6,50€ - ITA: 6,60€ - AND: 6,50€  
CAN: 10\$CAN - GR: 6 € - LUX: 6,10 € - MAR: 62DH PORT. CONT: 6,50€ - TOM S: 1000 XPF - NL: 6,50€

GROUP  
Hornell



M 03380 - 219S - F: 5,50 € - RD

TOP VÉLO N°219/JUIN 2015



**CÉCILE & CYRIL COLLE**

Partis en décembre dernier pour un tour du monde des fourneaux, nos deux aventuriers continuent leur périple. Ce mois-ci, ils sont en Patagonie.



# Chili : sur la route du grand Sud



C'est écrit dessus : ici, on est au bout du monde !



François (à droite sur la photo) a rejoint l'aventure pour quelques jours.

VOILÀ DÉJÀ CINQ MOIS QUE LES SELLES & POIVRE PARCOURENT L'AMÉRIQUE LATINE SUR LEURS VÉLOS VOYAGEURS. S'AVENTURANT TOUJOURS PLUS AU SUD, ILS ONT QUITTÉ LA PAMPA ENSOLEILLÉE POUR REJOINDRE LES CONTRÉES AUSTRALES DE LA PATAGONIE. FACE À LA GRANDEUR DES GLACIERS ET À LA SÉRÉNITÉ DE LA VIE SAUVAGE, ILS ONT MURMURÉ UN "AU REVOIR" ÉMU AU CONTINENT SUD-AMÉRICAIN.

**C**e mot de Patagonie vous évoque-t-il à vous aussi d'immenses contrées propices à l'aventure, éveille-t-il en vous l'âme d'un explorateur ? La Patagonie s'étend à l'extrême sud de l'Amérique latine, à cheval sur le Chili et l'Argentine. Lacs de montagne, forêts pluvieuses, volcans soi-disant endormis, glaciers gigantesques et steppe ventueuse... Sensations extrêmes garanties !

**Route des Sept Lacs**

À peine franchi le panneau "Patagonia", un petit frisson nous parcourt l'échine en guise de bienvenue. Nous pédalons avec émerveillement le long de la route des Sept Lacs, qui nous gratifie d'une série de grimpettes-rampes et de descentes-toboggans à répétitions, c'est tellement beau que "même pas mal !" Lors de nos bivouacs de rêve, les seuls trouble-fête sont les rapaces

qui guettent les restes (ceux de nos repas, pas les nôtres) et se chamaillent à grand renfort de cris perçants. Un réveil-matin dépayçant, le chant du faucon affamé ! Pour explorer les abords du célèbre lac Nahuel Huapi en toute légèreté, il nous prend soudain l'envie d'abandonner nos sacoches... Première expédition ultralight sur le sentier de randonnée de la Peninsula Quetrihue : pour la peine, vous me ferez un portage sur les 1 500 mètres d'escaliers, argh... Surfant sur notre légèreté retrouvée, nous nous attelons à la tournée des stations de ski. Cerro Catedral, station huppée aux portes de San Carlos de Bariloche : surréaliste d'emprunter des pistes de ski à vélo, tout en admirant la beauté des eaux du Nahuel Huapi à travers les lignes de télésièges ! Au Cerro Bayo, nous faisons la curieuse expérience de fouler l'épaisse couche de cendre qui recouvre la montagne depuis l'éruption du volcan chilien Puyehue en 2011... Une expérience sensorielle hélas prémonitoire...

**BON PLAN : COOKING IN CHILE**

Dans leur maison familiale fraîchement repeinte de couleurs vives, les frères Fortuny, alias Rodrigo et Benjamin, organisent des soirées culinaires très réussies, grâce à une subtile combinaison de gastronomie, dynamisme et convivialité. Du *pisco sour* à l'*empanada* en passant par la *sopaipilla* et le *poroto*, vous avez 3h pour concocter, puis déguster les délices du pays. Entre le savoir-faire acquis dans les cuisines du Ritz et du Marriott et l'accueil chaleureux à la chilienne, tout est réuni pour faire de cette expérience un *must-do* de votre visite à Santiago.





### De volcan en glacier

Premier franchissement de frontière Argentine/Chili par le col de Cardenal Samoré, dans une froide ambiance pluvieuse : ça promet ! Quatrième pays du voyage, où l'on traverse également la région des lacs, avec un ravissement intact. Fichtre, on adore les lacs finalement. Avec dans nos sacoches un pot de *dulce de leche* maison (voir *Topvélo* de mai), nous contemplons deux imposants sommets qui semblent veiller sur les eaux calmes du lac Llanquihue : les volcans Osorno et Calbuco. Notre hôtesse Claudia nous rassure : « *l'Osorno ne s'est pas réveillé depuis plusieurs centaines d'années* (dernière éruption en 1869 après vérification, ndj) *et le Calbuco dort depuis sa dernière éruption dans les années 60.* » Il ne nous en faut pas plus pour attaquer l'ascension de l'Osorno : 1 100 m de dénivelé en 12 km, ça pique, surtout quand il se met à neigeoter à mi-parcours... Peu de temps après notre passage, le Calbuco se réveillait : trois éruptions en une semaine et une colonne de cendres de 17 km d'altitude ont contraint des milliers d'habitants à l'évacuation. On a eu chaud...

### Mythique carretera

Premier invité du voyage, François, le *padre* de Cécile, rejoint l'aventure Selles & poivre de Puerto Montt à Coyhaique : deux semaines de pur bonheur à bicyclette sur la mythique *carretera* australe. Drainée de toutes parts

La route des Sept lacs offre une succession de montées et de descentes dans un décor de rêve.

## RECETTE CEVICHE DE POISSON (CHILI/PÉROU)



Les cuisiniers de Cooking in Chile ont mis fin à un débat populaire : le *pisco* (alcool local servant de base au *pisco sour*, apéritif incontournable) comme le **ceviche** sont originaires du Pérou, même si on en déguste d'excellents au Chili. À commencer par le poisson choisi, n'hésitez pas à personnaliser votre ceviche : fines herbes, lamelles de crudités, fruits secs... Faites rimer gourmandise et créativité !

### Ingrédients (4 personnes) :

- 500 g de poisson (saumon, truite, merlu...)
- 4 citrons verts
- 2 oignons rouges
- 2 poivrons rouges
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 piment rouge (facultatif, pour les plus téméraires)

Couper le poisson en petits cubes assez fins, répartir dans un plat et presser le jus des citrons verts par-dessus. Émincer finement les poivrons et les oignons (et éventuellement le piment) et mélanger le tout. Laisser mariner au frais de 30 min à 1h selon que aimez le poisson plus ou moins cru ou cuit. Ajouter en touche finale la coriandre ciselée avant de servir.

Astuce déco : ce plat se prête fort bien à une présentation individuelle en verrine ou coupelle, avec un petit quartier de citron vert nonchalamment disposé sur le rebord. Bonne dégustation de ceviche, notre recette fraîcheur pour les chaudes journées d'été !

par des ruisseaux intrépides, la route sinue entre des forêts humides, des sommets enneigés, des vallées sublimes et des steppes balayées par les vents du Sud. Même les pauses réparations de crevaisons y sont dépaysantes : à la première, on aperçoit un groupe de dauphins jouant dans la baie, à la deuxième on se trouve au pied du volcan Chaiten et sa forêt d'arbres calcinés, à la troisième... bon là on n'a plus franchement l'esprit à divaguer et on mise tout sur le bidouillage de fond de jante pour que cesse la série noire ! Du cambouis plein les mains, on peut guetter les dauphins et les lions de mer qui batifolent dans les fjords. On ne vous parlera même pas des litres d'eau qui ont osé se déverser sur notre route, car aussitôt le soleil revenu, c'était déjà (presque) oublié... !

Nous faisons nos adieux à l'Amérique latine sur la "Route de la fin du monde" (ça ne s'invente pas) qui nous mène à Punta Arenas, au bord du célèbre détroit de Magellan. Là-bas tout au sud, la lumière nimbe le décor de ses rayons dorés et allongés quelle que soit l'heure du jour. On savoure la merveilleuse luminosité de l'aube et du crépuscule qui ici s'étire de longues heures durant. Qui a dit contemplatifs ?