

Nous avons
roulé avec
le groupe
électronique
SRAM E-Tap !

EXCLUSIF



Septembre 2015

Véçu

Un Taïwanais
sur les routes du Tour



Découverte
Le Vercors
des voies
douces



TOP VéLO

TOP VéLO

N°222

TOPVÉLO

Björn Thurau

« Mon père ? Il me manque
encore son palmarès »

RENCONTRE



Le cahier
du cyclosporitif

L'entraînement
complémentaire

Trois plans

pour une fin
de saison à la carte

L'ostéoporose

SPÉCIAL ESSAIS

10 vélos 2016

TESTÉS PAR LA RÉDACTION

Cannondale,
Merida, Bianchi,
Colnago,
Trek, BMC...



Salon
Eurobike

2016

Nouveautés

50 produits
stars

Notre sélection

M 03380 - 222S - F: 5,50 € - RD



Howmell



CÉCILE & CYRIL COLLE

Partis en décembre dernier pour un tour du monde des fourneaux, nos deux aventuriers continuent leur périple en Thaïlande.



Au pays du sourire et des épices

NOUVEAU CONTINENT À DÉCOUVRIR POUR LES SELLES & POIVRE : LA SUITE DE LEUR PÉRIPLE LES A MENÉS SUR LES ROUTES DE L'ASIE DU SUD-EST. CONSTAT : LE PREMIER CONTACT AVEC LA THAÏLANDE EST AUSSI SOURIANT QU'ÉPICÉ ! TOUJOURS À CONTRE-COURANT CLIMATIQUE, ILS S'AVENTURENT AU PAYS DES BOUDDHAS EN PLEINE SAISON DES MOUSSONS. DANS UNE AMBIANCE HUMIDE ET CHALEUREUSE.



Cyril ne se lasse pas de pédaler. À l'étape, il emmène Cécile pour une balade à bord d'un pousse-pousse.

Entre la petite ville néo-zélandaise de Christchurch, immense chantier de reconstruction depuis le séisme de 2011, et la mégapole grouillante de Bangkok, le choc est rude ! Pour vivre pleinement l'expérience urbaine, nous commençons par emprunter le maximum de moyens de transports existants : tuk-tuks, taxis rose fuchsia, bus brinquebalant, le fameux *Skytrain* (métro aérien)... En fait, tout, sauf les vélos, que la jungle urbaine nous dissuade de sortir de leurs cartons !

D'une capitale à l'autre

Pour fêter nos retrouvailles familiales avec le clan vosgien venu nous rejoindre sur la route du nord de la Thaïlande, nous remontons l'horloge du temps des capitales de l'Empire de Siam. À Bangkok, capitale de la Thaïlande depuis 1782, nous tombons en émoi devant les splendeurs dorées et colorées du temple Wat Phra Keo et du Palais Royal. Pas le temps de se remettre de tant de dorures que nous contemplons les cinq tonnes d'or du Bouddha couché du temple Wat Pho, tout proche. Cinq tonnes ! Inimaginable.

Nous montons à bord d'une pirogue à moteur sur le Chao Phraya, le fleuve qui traverse Bangkok. Le piroguier barre énergiquement et se faufile dans l'étroitesse des klongs, les canaux qui traversent les quartiers la ville. Sur les berges souillées de ces canaux ancestraux, les maisons sur pilotis offrent une ombre protectrice pour la sieste de gigantesques varans... Après une dégustation sur le pouce d'un délicieux poulet frit/riz gluant, nous enchaînons sur une visite privatisée du Suan Pakkard Palace. Peu connu des circuits touristiques, cet ensemble magnifique de maisons thaïes traditionnelles renferme une collection d'art sensationnelle.



Le "tuk-tuk" est le meilleur moyen de locomotion pour se déplacer en ville.



Passage devant le temple de Doi Saket, près de Chiang Mai.

Les jours suivants, nous continuons à remonter la chronologie et découvrons l'ancienne capitale Ayutthaya. Dans ces majestueux vestiges de temples royaux, les vieilles pierres volent la vedette aux dorures des monuments plus récents. Nous n'avions pas encore testé le train alors c'est chose faite dès le lendemain pour se rendre à la plus ancienne des capitales, Sukothai. Dans une fonderie de Bouddhas, nous découvrons les différents styles artistiques. Comptant près de 200 temples, la vieille ville royale nous permet d'enfourcher les vélos en famille pour découvrir les ruines. Instant de pur enchantement contemplatif lors de cette visite aux rayons du soleil couchant.

Rendez-vous en terre karen

Il est encore un transport que nous avons fait subir à nos vélos sans toutefois se l'infliger : la benne de pick-up ! Le manque est réparé pour regagner le village de Pha Mon Mai, dans le parc national Doi Inthanon. Au cœur de ces montagnes couvertes de végétation exubérante, nous sommes hébergés chez une famille de villageois d'une ethnie montagnarde, les Karens, qui cultivent du café, du riz, des fleurs ornementales et des arbres fruitiers. Évangélisés par des missionnaires français, les Karens ont préservé leur propre langue, qui contient de surprenants "Amoijepu" pour bonjour et "Table" pour merci. Visite de l'école, randonnée verdoyante et pique-nique au bord d'une cascade nous font savourer de délicieux instants de sérénité dans ces collines protégées de la déforestation qui menace le nord du pays. Notre expérience n'aurait pas été complète sans la balade à VTT sous un véritable déluge... Les roues noyées dans des chemins transformés en rivières en crue, nous avons compris ce que signifie réellement la mousson !



Les vestiges de l'ancienne capitale de Sukothai sont superbes.

RECETTE NOODLE SOUP (PAYS: THAÏLANDE)



Ingrédients (pour 2) :

- 1 carotte
- 1 oignon rouge
- 1 tige de citronnelle
- 1 morceau de gingembre
- 1 cube de bouillon
- 100 g de vermicelle de riz
- sauce soja ou nuoc-mâm
- 1 poignée de cacahuètes

Couper la carotte en bâtonnets et émincer l'oignon. Concasser les cacahuètes. Mettre 1 litre d'eau sur le feu avec 1 cube de bouillon. Ajouter carotte et oignon puis émincer finement au-dessus de la casserole 1 tige de citronnelle. Râper (ou couper finement) un morceau de gingembre dans le bouillon. Lorsque les carottes sont tendres, ajouter les vermicelles et laisser cuire en remuant 2-3 minutes. C'est presque prêt ! Avant de déguster, assaisonnez avec quelques gouttes de sauce et saupoudrez de cacahuètes.

Sain, parfumé et nourrissant : bon appétit !

NB : nous avons simplifié la recette en ôtant le soja par exemple, mais si vous êtes inspirés, n'hésitez pas à multiplier les légumes ou à ajouter de la viande ou des crevettes pour varier les plaisirs. La *noodle soup* se prête parfaitement à toutes les variations de goût et d'assaisonnement ; nous en avons dégusté des dizaines et chacune est unique : malgré la répétition, on craint peu la lassitude !

Là-haut dans les montagnes

Après la visite d'une fabrique de papier à base d'excréments d'éléphant et une descente de rivière en bambou-raft, il est temps de se remettre en selle ou nos vélos vont franchement se mettre à bouder. À noter qu'ici, un peu comme le collier rilsan ou le *duct tape* pour certains bricoleurs, « le bambou ça sert à tout ! » : échafaudages, toits, murs, sols, meubles... En direction de la frontière du Laos, nous n'avons que 30 kilomètres plats à la sortie de Chiang Mai avant que cela commence à se corser côté grimpe. Depuis, nous enchaînons les étapes à 1000 mètres de dénivelé, cela nous rappelle les Andes mais en plus raide... On a du coup tout notre temps pour contempler les bananiers, les rizières et les forêts vierges qui nous entourent, d'autant qu'on pédale dans un trafic très zen, quasi inexistant sur certaines routes. De plats de nouilles revigorants en granités rafraîchissants, en passant par des préparations sucrées/salées surprenantes (crêpe œuf-banane), on n'oublie pas de se ravitailler en spécialités locales. Cela dit, nous n'avons pas osé tester les insectes comme aliment énergétique !