

DÉCOUVERTE : L'AUDE, AUTOUR DE GRUISSAN

VTT

MAGAZINE

L'officiel du vélo tout-terrain

NOUVEAUTÉS 2016

SHIMANO XT 11v,
SRAM GX,
**NOS PREMIERS
TESTS**

...ET AUSSI

FOX, MAVIC,
SPECIALIZED
TREK...

COMPARATIF

8 TIGES DE SELLE TÉLESCOPIQUES
MONTAGE, RÉGLAGES, FONCTIONNEMENT

NOTRE VERDICT

MATCH
XC POLYVALENT 29"

BMC SPEEDFOX SF03
SCOTT GENIUS 950
SPECIALIZED CAMBER FSR COMP
DES STARS POUR 2 000 €

FACE-À-FACE 27,5"

ROCKY MOUNTAIN
THUNDERBOLT 750
SANTA CRUZ 5010 C
**CADRES
SUPÉRIEURS !**

DOSSIER ÉTÉ

OÙ ROULER ? 24 SPOTS PASSÉS AU CRIBLE

SENTIERS BALISÉS, ENCADREMENTS, ANIMATIONS, SERVICES, BONS PLANS...

ENTRAÎNEMENT : NOTRE PROGRAMME POUR ÊTRE AU TOP TOUT L'ÉTÉ



VTT MAG - 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, en Argentine.



DE CANYON EN PAMPA

Du nord au sud, le duo Selles & poivre a emprunté quelques tronçons de la route 40. Longue de 5 301 km, elle relie les deux extrémités du pays, de la frontière bolivienne à la Patagonie. *Texte : Cécile Colle - Photos : Cyril Colle*



Les paysages du nord de l'Argentine nous ont comblés et nous en avons profité pour faire le plein de fonds d'écrans. Peu après le passage de la frontière Villazòn/La Quiaca, la quebrada (canyon) de Humahuaca s'est généreusement dévoilée sous un ciel clément. On ne savait plus où donner des yeux, entourés de montagnes chamarrées de vert, de gris et de différentes teintes orangées. Quelques jours plus tard, on a retrouvé la beauté fascinante des quebradas sur la route de Cafayate, dans la quebrada de las Conchas. Les collines orange piquées de buissons vert pomme, des pics rocheux aux contours capri-

cieux, les méandres farfelus du rio... Tout est incroyablement grandiose. Dans cet environnement minéral coloré, les formes géologiques improbables ont reçu des petits noms: la Gorge du Diable, l'Amphithéâtre, le Château... Arrivés à Cafayate, première région viticole du voyage, nous avons visité le Musée de la vigne et du vin où on a appris que c'est grâce au climat ambivalent "caliente le jour/frisquet la nuit" que les vignobles y produisent l'un des meilleurs vins du monde (pour faire court). On reconnaît que le fameux Torrontès, un vin blanc délicatement doux et parfumé rappelant le Sauternes, est exquis. Il s'accorde très bien

avec une dégustation d'empanadas, les petits chaussons à la viande dorés au four.

HABITANTS DE LA PAMPA

Après notre émerveillement des paysages rocailloux puis viticoles, nous avons continué la route qui s'est brutalement aplanie et a cessé de tourner. Ah, c'est donc ça la pampa! La première journée, on a su profiter du paysage, des champs d'oliviers à perte de vue, en y plantant le bivouac dans une oliveraie. Juste après avoir manqué de rouler sur un iguane énorme. Pas glop! Deux jours plus tard, c'est une mygale et un serpent qui croisent notre route au moment



LE SAVIEZ-VOUS ?

Plat national de l'Argentine, du Chili, du Paraguay et de l'Uruguay, on prépare l'*asado* de façon quasi rituelle. Il existe des "asadores" (personnes spécialisées dans l'art de cuisiner un asado) pratiquement autodidactes professionnels. Ils veillent entre autres à ce que la viande ne cuise pas trop vite. On préfère en général la viande bien cuite ou à point. Pour cela, on dispose en général la partie la plus grasseuse du côté des braises; de cette façon, on obtient une meilleure cuisson. L'*asado* est généralement accompagné par de la salade, par exemple de la laitue, de l'oignon, de la tomate et des œufs durs, en fonction de la coutume du pays, agrémentée par du vinaigre de vin et de l'huile.



RECETTE DULCE DE LECHE (ARGENTINE)

Côté bec sucré, la passion argentine de référence est incontestablement le *dulce de leche*. Sans équivalent chez nous, il s'agit d'un caramel au lait, sous forme de pâte à tartiner. Irrésistible. Cette petite douceur occupe un rayon à part entière des supermarchés, loin devant les miels et autres confitures. Il en existe principalement deux variantes: *estilo colonial* ou *tradicional* (notre préféré), très onctueux et brillant et *repostero*, plus solide pour les décorations de gâteaux. Cette petite merveille a tout pour remplacer dans notre cœur la pâte à tartiner chocolat et noisettes. Dans les deux cas, à faire soi-même c'est aussi délicieux que simple à réaliser alors pourquoi s'en priver? On le recommande fortement sur les tartines du petit-déjeuner, ou pour calmer les fringales post-sortie vélo! C'est aussi un ingrédient de base en pâtisserie, que l'on retrouve en toping de petits sablés ou en fourrage de brioches ou croissants. Avis aux gourmands!



Ingrédients :

> 2 l de lait entier > 400 g de sucre roux > 1 gousse de vanille

Verser dans une casserole le lait, le sucre et la gousse de vanille fendue, et faire chauffer à petit feu en remuant régulièrement avec une cuillère en bois pendant minimum 45 minutes. La préparation va progressivement caraméliser et épaissir. Verser dans un bocal en verre stérilisé et laisser refroidir dans un bac rempli de glaçons avant dégustation (en refroidissant rapidement, le *dulce de leche* va achever de s'épaissir). À conserver au frais après ouverture.

de choisir notre lieu de dodo... Depuis notre entrée en Argentine, la faune nous rappelle tous les jours combien nous sommes loin de la maison! À quelques mètres devant nos roues, les renards se faufilent dans les fourrés; au-dessus de nos casques, les perruches tourbillonnent en meetings aériens; autour de la tente, les faucons guettent les restes des repas et sur les rives des lacs, les loutres "miaulent", bien cachées. On vous épargnerait volontiers ce bestiaire, mais faut bien s'occuper en roulant sur ces interminables lignes droites...

En arrivant à La Rioja, un cycliste du coin nous a accompagnés dans les derniers 30 kilomètres. Un peu échaudés par quelques jours à rouler sans horizon, on lui demande ce qui nous attend après et il n'a qu'un mot: « Horrrrrible » (en appuyant bien sur les R)! Ça promet... allez, pour fêter ça, allons nous requinquer autour du plat argentin par excellence: la *carne* (viande)!

CULTE DE L'ASADO

Ce n'est pas une légende, nous avons vérifié que la nourriture de base de tout Argentin qui se respecte est la viande rouge. La convivialité allant souvent de pair avec la bonne chair, ils ont élevé l'*asado* (barbecue) au rang de patrimoine national. Il faut le voir pour le croire,

mais c'est un véritable pilier de la culture argentine. Aucun grand rassemblement familial, amical ou même professionnel ne saurait esquiver l'institution de l'*asado*. Au cœur des parcs nationaux, des aires sont aménagées exprès: on y voit des familles ripailler joyeusement autour du feu de joie et des grillades à gogo. Autre avantage, cela réduit les risques d'incendies en restreignant les lieux de foyers autorisés. Grand principe qui nous a été transmis par le roi du *chancho* (cochon de lait): l'*asado* dans les règles de l'art se fait au bois, surtout pas au charbon malheureux! Dans les campings, chaque parcelle est équipée d'un *fogon* (foyer) et d'une grille, en plus d'un espace collectif avec tables et bancs, éclairés jusqu'à minuit. De l'étudiant *mochilero* (voyageur sac à dos) aux grands-parents, toutes les générations se retrouvent autour de jolis tas de braises amoureusement façonnées. On a vite pris le pli et un soir, un jeune copain de grillade nous a lancé, sincèrement étonné: « *Ah mais je croyais qu'il n'y avait que les Argentins qui faisaient des asados!* » On peut dire aussi *parilla* (grillade). Avec l'accent argentin qui chuinte, dites "parrija", pour faire local. Sur ces quelques anecdotes venues du pays de la viande, on vous souhaite une belle ouverture de la saison des barbecues! ■