

**Le nouveau VTT MAG: plus clair, plus beau, plus complet**

# VTT

## MAGAZINE

*L'officiel du vélo tout-terrain*

Cannondale Beast of the East 1

Specialized Fuse Expert 6Fattie

Scott Scale 710 Plus

Orbea Loki 27+ H-ltd

# Match 27,5+

## Un nouveau concept ? pour quoi faire ?

### Essais

Merida

One-Twenty 8000

Le passe-partout

Yeti SB4.5C

Le prix de la perfection

## Le Roc d'Azur

Matos, épreuves, animations...

28 pages pour revivre

l'événement

VTT de l'année !

### Saga

Les 25 ans  
du Shimano SPD

DÉCOUVERTE



ISÈRE La Matheysine



INTERVIEW

« Momo »  
comme vous  
ne l'avez  
jamais vu !

**DOSSIER HIVER** → **CONSEILS** Bien s'habiller selon la température  
→ **COMPARATIF** 50 produits d'entretien testés

**MATOS** Notre sélection de plaquettes métal et de pneus hiver  
Nos **conseils et astuces** pour bien les monter

VTTMAG  
DÉCEMBRE 2015  
- JANVIER 2016

Homemell



M 03535 - 299 - F - 4,90 € - RD

DOM : 5,90 € - BEL : 5,50 € - CH : 9,40 FS - AND : 5,50 € -  
CAN : 9,40 \$ CAN - ITA : 5,50 € - MAR : 67 DH - LUX : 5,50 € -  
PORT. CONT. : 5,90 € - TOM S : 800 XPF



CÉCILE & CYRIL COLLE

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



Le Mekong discovery trail vers Koh Phdao. On pousse, c'est difficile, mais c'est beau.



# Cambodge, l'autre plat pays

**Au Cambodge, la thématique "grimpette" a été mise entre parenthèses. À travers des rizières parsemées de palmiers à sucre à perte de vue, ils ont partagé la route avec buffles, zébus et même des vélos ! Dans l'assiette, sur la route et au milieu de ruines millénaires : dépaysement assuré en pays khmer.** Texte : Cécile Colle - Photos : Cyril Colle

**L** 0 000 km ! C'est en arrivant à Siemp Reap, aux portes des merveilleux temples d'Angkor, que nous franchissons ce cap symbolique. Depuis 9 mois sur la route, nos vélos ont réussi leur diplôme de routard haut la main. Cyril a gagné au passage quelques galons de mécano : les changements de câble de dérailleur, de boîtier de pédalier et autres réglages fins pour que tout tourne rond n'ont (presque) plus de secrets désormais. Et pendant ce temps-là, Cécile peaufine son master en rustinage... un travail d'équipe on vous dit!

Un jeune touriste allemand voulait jouer au plus malin en nous demandant : « *Voyager à vélo, c'est quoi le plan, aller d'un point A à un*

*point B?* » S'il savait ! Tout se joue entre A et B, précisément : là où l'on touche du doigt le pays dans toute son authenticité.

## MÉKONG DISCOVERY TRAIL

Hors des sentiers battus, on vit le voyage comme un grand match d'impro : sur les rives du Mékong, piégés par un orage torrentiel, contraints de s'abriter sous n'importe quelle maison en pilotis, on s'y trouve invités pour la nuit. Soyez à l'aise à l'idée de raconter votre voyage avec les mains, d'incarner l'attraction du village pour la soirée, de manger un repas-surprise et de dormir à même le sol dans la pièce commune, option basse-cour et ménagerie en bande-son à travers le plancher ajouré. Au réveil, on n'a pas pu

échapper à la *noodle soup* en guise de petit-déjeuner, mais promis, la générosité de nos hôtes a compensé la nuit presque blanche. En pleine nuit, on s'est même lancé un challenge montage-de-moustiquaire-sur-la-pointe-des-pieds-pour-pas-réveiller-la-famille-qui-dort ! Nos premiers jours au Cambodge sur l'itinéraire confidentiel du Mékong Discovery Trail gardent cette saveur des nuits chez l'habitant, à vivre au plus près du mode de vie traditionnel.

## L'ÉCHAPPÉE KHMÈRE EN FAMILLE

Retrouvailles familiales, la suite ! C'est au tour des parents de Cécile de rejoindre le périple, accompagnés de leurs vélos qui ont





En direction de Siem Reap, la terre rouge est omniprésente.

eux aussi fait le voyage depuis les Cévennes. Première journée à Phnom Penh, nous visitons Tuol Sleng, dit S21, la tristement célèbre prison des Khmers Rouges. Deuxième journée, on se retrouve captifs de la Pagode d'Argent (pour le coup, une prison dorée à proprement parler) car le ciel s'est donné pour mission de transformer la ville en Venise orientale. Gogo-gadgeto-touktouk transforme-toi en pirogue! Toujours avec le sourire, les habitants slaloment entre les flaques, traversent à gué, mouillent le maillot et rincent leurs chaussures en attendant l'accalmie. Pour nous, il est temps de partir explorer la campagne cambodgienne: 350 km nous séparent du pôle touristique de Siem Reap et, entre ici et là-bas, peu voire pas de points d'intérêt à signaler, du moins pas en apparence.

C'est sans compter sur la capacité d'émerveillement que l'on peut développer sur un vélo, où l'on a tout le temps de décortiquer le paysage qui défile sous nos yeux. Tiens, une charrue à zébus qui laboure le champ, et là les enfants qui font un concours de plongeon dans le ruisseau, ou encore les arêts curiosité dans le village des tailleurs de pierre, puis le village des mortiers à riz. Seule ombre au tableau, la poussière, qui nous a transformés en forçats de la route.

Difficile de décrire l'émotion qui nous a étreints lors de la visite des temples d'Angkor. Trois jours pleins à parcourir les vestiges, en partie seulement: immensité inimaginable de ces édifices majestueux.

### SORRY OMELETTE

Constat affligeant, notre anglais première langue a mal vécu le voyage en Asie... En revanche nous avons plutôt progressé en langage des signes. À commencer par le soulèvement de couvercles sur les fourneaux pour choisir notre pitance.

Nos séquences anglophones se muent en véritable réservoir à répliques choc. On retiendra le mémorable « (question) *Why?* (réponse) *No, yellow!* » À table, grand moment de doute face au « *Sorry omelette* » (mais non, c'est pas du tout ce que j'ai commandé). En fait, la serveuse s'excusait de son retard.

Sur les bords des routes, on s'éclate à répondre aux questions épatantes « *What's my name?* », « *What do you from?* » ou « *Where are you go?* »

En parlant d'omelette, on a fini par aller voir ce qu'il se passait dans les fourneaux du Cambodge, en prenant un fabuleux cours de cuisine dans la ville de Battambang. La leçon a commencé par les emplettes au marché local: viande, légumes, herbes aromatiques, lait de coco fraîchement pressé...

Puis on a enfilé une toque et un tablier et on a émincé, pilé, ciselé, touillé; sous la houlette du chef Toot, ça ne rigole pas en cuisine! Après trois heures à mitonner trois plats et un dessert, nous avons eu le plaisir de déguster notre œuvre, à l'unanimité le meilleur repas du séjour au Cambodge. Avec, en ingrédient vedette, le fait-maison! ■

### Recette

#### Amok de poisson (Cambodge)



#### Ingrédients (pour 2) :

- 150 g de filet de poisson blanc
- 20 g de feuilles de citronnelle
- 1 feuille de bergamote
- gingembre et curcuma (frais ou en poudre)
- 1 gousse d'ail
- 150 ml de lait de coco
- 1 cuillère à café de bouillon de poule
- 1/2 cuillère à café de sucre
- 2 feuilles d'épinard
- 1 pincée de Maizena

**Couper** en petits morceaux l'ail, le gingembre, le curcuma, la citronnelle et la bergamote et mettre dans le mortier.

**Pilonner** jusqu'à ce que votre pâte de citronnelle devienne bien lisse. **Trancher** finement le filet de poisson, mettre dans un bol et **ajouter** le bouillon de poule, le sucre, une pincée de sel, la pâte de citronnelle, 100 ml de lait de coco et mélanger pour que la marinade s'infuse.

**Couper** les feuilles d'épinard en petits morceaux et les placer au fond d'un bol en terre cuite, y ajouter le poisson mariné et faire cuire à la vapeur pendant 15-20 minutes. Dans une casserole, verser 50 ml de lait de coco et ajouter la Maizena.

**Laisser mijoter** en remuant à feu doux pendant environ une minute jusqu'à ce que la crème s'épaississe. **Servez** l'Amok de poisson dans son bol en terre cuite, surmonté de la crème coco. Délicieusement parfumé!



Quand on vous dit qu'il pleut, ça ne plaisante pas.