



TOULOUSE AUTOUR DU MONDE

Deux garçons deux filles. Indépendamment l'un de l'autre, deux binômes au départ de la ville rose pour un tour du monde un peu particulier. Damien et Léo ont donné un premier tour de pédalier de la place du Capitole quand Coline et Leslie l'ont quittée pour un grand voyage culinaire. Le Journal Toulousain fait un point d'étape avec eux à mi-parcours.



Coline et Leslie, qui êtes-vous ?

Coline, 23 ans, étudiante en communication, née à Tarbes mais Toulousaine d'adoption. J'ai grandi dans une famille de restaurateurs et de passionnés de cuisine. Leslie, 22 ans, étudiante en marketing à Toulouse, originaire d'Auch dans le Gers. Petite fille d'agriculteurs, les repas sont pour moi un moment d'échange autour de produits simples mais cuisinés avec amour.

Pourquoi ce tour du monde ?

Nous avons donc décidé en mars 2013 de partir découvrir les spécialités culinaires de huit pays (Thaïlande, Malaisie, Singapour, Australie, Nouvelle Zélande, Californie, Argentine et Chili). Avant de partir notre objectif était de découvrir un maximum de nouvelles saveurs et de les faire partager ensuite grâce à nos vidéos. On espérait se régaler et rencontrer des gens par l'intermédiaire de la cuisine.

A mi-parcours, vos impressions ?

Nos objectifs en matière de rencontres et de découvertes culinaires sont pleinement remplis. Nous avons réalisé une recette par semaine en lien avec le pays dans lequel nous nous trouvons. La cuisine nous a permis de découvrir la culture de chaque pays en discutant avec les habitants avec qui nous avons cuisiné. Ils étaient souvent de bons conseils pour les endroits à visiter dans leur ville et leur pays.

Des changements de programme ? Nous avons déjà traversé plus de frontières que prévu puisque nous avons fait une escale supplémentaire pour découvrir la magie de la cuisine indonésienne. Nous sommes parties le 1^{er} novembre de Toulouse direction la Thaïlande, puis nous sommes descendues en Malaisie. Nous

avons fait un crochet de deux semaines par l'Indonésie avant d'atterrir pour une semaine à Singapour. Actuellement en Australie pour un mois, nous rejoindrons ensuite la Nouvelle-Zélande pour un mois également pour ensuite traverser l'océan pacifique en mars, direction la Californie, et descendre pour trois mois en Amérique du Sud, où l'Argentine et le Chili sont prévus au programme pour le moment.

Ce que cela vous apporte ?

Notre aventure nous permet de nous découvrir, on s'ouvre de plus en plus aux gens et on apprend à prendre le temps d'écouter les autres. Même si les rencontres sont rapides et souvent éphémères, chaque personne que l'on rencontre contribue à nous faire grandir. On se débrouille, on galère, on se fait amarrer, mais au fur et à mesure on apprend à gérer les aléas du voyage et de la vie et à ne plus refaire les mêmes erreurs. Nous partageons nos découvertes à travers nos vidéos et nos photos.

Une rencontre ou un moment marquant ?

En vrac : Le chauffeur de tuk-tuk fou (et saoul) à Bangkok qui déboule à toute vitesse sur une place bondée de voitures ; Le trek, qui nous a permis de découvrir mygales et serpents ; Une chute en scooter sur Koh Samui pour Leslie ; La perte de la caméra, du porte-monnaie, du téléphone ; Farida, avec qui nous avons cuisiné à Kuala Lumpur, qui nous apprend comment boire et laver son visage avec l'eau du riz pour rester jeune ; Les serveurs qui nous proposent de tester des champignons magiques sur les îles en Indonésie...

Qu'est-ce qui vous attend aujourd'hui ?

Nous ne pensons pas trop au retour pour l'instant mais cela risque d'être dur. Nous souhaitons toutes les deux travailler à l'étranger et continuer à voyager dès qu'on en aura l'occasion.

<http://www.weareallchef.com/>



Damien et Leo, racontez-nous votre projet ?

Il est né début 2012, nous étions alors à la fin de nos études (INSA) et pas encore entrés dans le monde du travail : nous étions absolument libres, et avons décidé d'en profiter pour réaliser un projet qui nous serait propre... C'est ainsi qu'est née l'idée de faire le tour du monde en vélo ! De fil en aiguille, un projet autour de l'alimentation est venu se greffer à ce voyage, le vélo s'est transformé en vélo électrique, nous avons décroché des sponsors, lancé une campagne de crowdfunding et complété le financement de notre projet en faisant des petits boulots... Notre soif de découverte est notre principal moteur. Nous sommes partis le 1^{er} juillet 2013 pour un retour prévu à l'été 2014, après 14 mois de voyage, 27 pays traversés, et 20 000 km roulés en vélo. Notre site internet est la vitrine de notre voyage.

Une anecdote qui vous a marqués ?

En Argentine, nous nous baladions dans les rues pour chercher un endroit où camper... Quand l'équipe de foot du village nous a invitées à les rejoindre. Bières, asado (barbecue à la mode argentine), cumbia (la danse typique d'argentine) etc. Une rencontre aussi superbe qu'inattendue. Un autre tournant - peu moins drôle - a marqué notre voyage : nos batteries ont une trop grande capacité pour être autorisées dans les avions de ligne. Lorsque nous avons volé de Madrid à Buenos Aires, nous les avons donc envoyées via un transporteur privé. Elles sont arrivées à la douane de Buenos Aires... Mais n'en sont jamais sorties, retenues par une réglementation

des plus strictes : depuis notre arrivée en Amérique du Sud, nous roulons donc sans batterie...

Votre plus belle aventure ?

La route des lagunes au Sud de la Bolivie.

Ce qui vous manque le plus ?

Notre famille et nos amis car ce que nous découvrons remplace aisément paysages, bâtiments et autres attaches matérielles.

Où étiez-vous à Noël cette année ?

À La Paz, en Bolivie, dans une "casa de ciclistas" (une maison mise à disposition des cyclotouristes) où nous avons cuisiné un grand repas avec les autres cyclotouristes. Ensuite, nous sommes sortis dans un bar dansant. Ce qui nous a permis de vérifier une chose : les Boliviens passent bel et bien le réveillon de Noël en famille... Car nous n'étions qu'entre étrangers !

Des déconvenues ?

Nous avons passé notre nouvel An à Cuzco et préparé des sortes de fajitas à la mode péruvienne, puisque nous avons utilisé des sauces locales qui, au marché, nous paraissaient parfaites. Mais finalement, elles ont tout simplement ruiné notre repas : en fait 1g de ces sauces contenait 0,99g de sel !! Il y a toujours un risque à tester de nouveaux ingrédients, ces découvertes gustatives laissent toujours de beaux souvenirs : délicieux lorsque la surprise est bonne... Drôles lorsqu'elle l'est moins !

<http://www.ridetheflavour.fr/>

