

► **Tourisme**

Nature et randonnées Des destinations pour tous

Destinations nature, le salon des nouvelles randonnées, se tient du 25 au 27 mars à Paris, Porte de Versailles (voir encadré). Sur 12 000 m², 400 exposants proposeront des idées pour tous les styles de randonneurs, en France et jusqu'au bout du monde.

Deux Français sur trois sont amateurs de randonnée, nous dit-on. Les plus jeunes (moins de 35 ans), selon un sondage de 2008, pour « s'aérer l'esprit et se détresser » (41 %) et « partager un moment avec des proches » (44 %), les aînés (65 ans et plus) pour « se maintenir en forme sans faire d'efforts physiques trop intenses » (62 %). À en croire une autre étude réalisée en juin 2010, 58 % des Français souhaitent privilégier les balades et les randonnées dans la nature pendant leurs vacances d'été. Et des randonnées, il y en a pour tous les goûts, comme l'expriment les thèmes du salon : gourmandes, romantiques, faune-flore, culturelles, urbaines, bien-être, écologiques, solidaires, luxe, sport aventure, festival.

■ **L'année des Pyrénées**

Les Pyrénées seront à l'honneur au salon ; 2011 est en effet l'année des Pyrénées, une initiative proposée par Martin Malvy, président du conseil régional de Midi-Pyrénées, aux membres de la Communauté de travail des Pyrénées (autre Midi-Pyrénées, Aquitaine, Languedoc-Roussillon, Aragon, Catalogne, Navarre, pays Basque et Andorre). Plus de 200 événements culturels, touristiques et sportifs sont labellisés. Du 25 juin au 9 juillet, Pyri-neo, la grande randonnée des Pyrénées, fera étape dans chaque région et se conclura par une grande fête, le 9 juillet, au Val d'Azun. La Balaguère, spécialiste des randonnées et des voyages à pied, propose pour l'occasion plusieurs formules, en 15 jours (1360 euros), au départ de l'Atlantique (Hendaye) ou de la Méditerranée (Collioure ou Port-Bou), ou en 8 jours (680 euros). Soit de 3 à 6 heures de marche par jour sur sentier avec de 400 à 800 m de dénivelé, les bagages étant transportés en véhicule (www.labalaguere.com, tél. 05.62.97.46.46.).



La Bourgogne « no tourist »

■ **En France**

Les propositions de balades en France sont nombreuses et variées. Entre bien d'autres, un week-end bivouac dans le Berry, pour découvrir la réserve de la Haute Touche, le plus grand parc zoologique de France, avec une nuit en tente inuit, avec douche solaire et WC 100 % écologique (à partir de Pâques, une nuit et l'entrée du parc à partir de 59 euros, tarif famille 2 adultes et 2 enfants à partir de 216 euros). www.resaberry.com, tél. 02.54.27.70.49.

Autre exemple, les circuits et les séjours proposés par la Fédération française de cyclotourisme (www.ffct.org) : l'Aveyron à vélo, du 15 au 22 mai (de 60 à 120 km par jour, 350 euros) ; la Bretagne terre de cyclistes de légende (plusieurs dates, de 40 à 100 km, 371 euros) ; vélo et thalasso, du côté du Pornichet, du 24 septembre au 1^{er} octobre (de 50 à 120 km, 730 euros)...

Le Tarn, qui accueillera du 1^{er} au 3 avril le congrès de la Fédération française de randonnée pédestre, n'offre pas moins de 4800 km d'itinéraires, dont 3 sentiers de grande randonnée, l'un des sentiers du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, et encore le chemin des moines, patrimoine et nature sur les plaines du Gaillacois (www.tarn.fr).

La Bourgogne joue la destination *no tourist* en vantant une région où l'on rencontre « des gens qui ont autre chose à faire que vivre du tourisme – plutôt tenir un bistrot, élever des chevaux, cultiver des vignes ». Sur le site www.pasdetouristes.com, rubrique « Rendez-vous », on trouvera une sélection de séjours, parmi lesquels « Près de Solutré : randonnez entre les vignes et dégustez bio » (4 jours/3 nuits à partir de 360 euros) ou « Le Morvan : vivez le sport sensation », avec parcours aventure et descente de la rivière en canoë ou en rafting (2 jours/1 nuit, à partir de 154,50 euros).

VVF Villages organise de son côté des séjours autour de la randonnée, comme « La presqu'île de Guérande », à partir du Village Club de La Turballe, en Loire-Atlantique (735 euros pour 8 jours/7 nuits), « En pays ca-



Grande randonnée dans les Pyrénées

Animations et ateliers

Le salon* proposera diverses animations. Entre autres, un atelier mécanique avec la Fédération française de cyclotourisme, une initiation à la marche nordique avec la base de Raid 56, la découverte du slackline (marche sur un câble entre deux arbres avec les chaussures à 5 doigts de Vibram), un atelier cartographie avec l'Institut géographique national, un atelier chauves-souris avec l'Office national des forêts, la fabrication d'un cerf-volant et la sensibilisation aux gestes qui sauvent. Des films et des conférences sont également au programme. Plusieurs randos dans la capitale accompagnent le salon, le 27 mars : une randonnée avec des ânes des Pyrénées, un parcours de 25 ou 12,5 km à 6 km/h pour les plus sportifs ou de 15 km à 5 km/h pour les adeptes de la marche sportive, et la célèbre Rando roller avec Rollers et Coquillages.

Du 25 au 27 mars, de 10 heures à 19 heures, www.randonnee-nature.com.

thare », à partir du village-club de Saissac, dans l'Aude (525 euros pour 8 jours/7 nuits) ou encore « Initiation à la photo numérique », à Évian (576 euros, 7 jours/6 nuits). Une brochure réunit 43 séjours, dont 10 nouveaux (www.vvfvillages.fr, tél. 04.73.43.00.43).

■ **Longue distance**

On peut aussi aller chercher au loin les bonheurs d'une nature sauvage. Alors que 2011 a été décrétée année des outre-mers par le gouvernement, la Nouvelle-Calédonie fait valoir ses nombreux atouts : une biodiversité exceptionnelle, des paysages montagneux alternant entre savane et forêt tropicale, le plus grand lagon du monde et au moins deux grands événements majeurs, les XIV^{es} jeux du Pacifique, du 27 août au 10 septembre et le 20^e anniversaire de la Transcalédonienne, randonnée mythique qui traverse l'île du Nord au Sud et se déroulera les 2 et 3 juillet. Le site www.nouvelle-caledonie-tourisme.fr répercute diverses offres, comme « Balade en pays kanak », 12 jours dont 5 à pied avec Nomade Aventure (à partir de 3500 euros).

Et pourquoi pas la Patagonie en raquettes, sachant que la plus belle saison pour visiter le sud des Amériques est l'hiver austral, soit l'été en Europe, quand les sommets enneigés embellissent le paysage et surtout quand l'absence de vent rend les marches agréables ? C'est avec Pedibus, du 8 au 23 juillet ou du 5 au 20 août, 16 jours, dont 5 en raquettes, pour 3890 euros (www.pedibus.org). Pedibus vous emmène aussi dans le Queyras, en Bretagne, en Corse ou en Crète, entre autres.

Moins loin, mais non moins dépaysante, l'Arménie, à découvrir avec Grand Angle, qui organise des circuits de 11 jours alternant balades à pied et déplacements en minibus et 4x4 (1550 euros, www.grandangle.fr, tél. 04.76.95.23.00).

Enfin, avec Allibert, toutes les destinations sont possibles pour les amateurs de trek, du Groenland sur les pas d'Erik le rouge (12 jours, à partir de 3095 euros) au Cap-Vert (8 jours, à partir de 1345 euros) ou au Vietnam (23 jours, à partir de 2995 euros). www.allibert-trekking.com, tél. 04.76.45.50.50.

> RENÉE CARTON



Le Groenland sur les pas d'Erik le rouge

► **Table**

Le Zen Garden, à Paris 8^e Saveurs ancestrales

Pour les amateurs de cuisine chinoise, une adresse qui offre à chaque plat le mariage subtil et contrasté des saveurs de l'Asie.



Une ambassade de la gastronomie chinoise

CHEZ LES CHEN, on est cuisinier de génération en génération. Chen Shiming, enfant de Shanghai, est le fondateur de cette authentique ambassade de la culture gourmande chinoise. Dans un quartier où les tables sont légion, il tire vers le haut les amateurs de cette gastronomie ancestrale. On peut par exemple découvrir les quatre cuisines régionales (Pékin, Canton, Sichuan et Shanghai) de cet immense pays au travers d'un menu malin qui culmine à 32 euros.

Salle contemporaine façon lounge au rez-de-chaussée et élégants salons privés à l'étage tout en paravents laqués et poteries vernissées pour le dépaysement. De même que la tour chinoise en bois de 8 m de haut.

La cuisine est d'une rare délicatesse, elle ne laisse rien au hasard, avec des sauces maîtrisées, doucement épicées, des présentations originales ou inattendues.

Le croustillant de thon et aubergines aux sésames noirs ou la corbeille des fruits de la mer donnent la réplique aux crevettes à la vapeur sur leur lit de tofu et à la noix de saint-jacques à la ciboulette. Mais voici le wok de sole, crevettes et pinces de crabe, le bar à la vapeur excité de gingembre jaune, le turbot poivre et sel, la petite sagesse du chef autour des fruits de la mer, morilles et pignons de pins, la daurade sur pierrade à la sauce caramel et citron ou l'incontournable tendresse des aiguillettes de canard grillé à la mode du Sichuan. Le riz est à la fête, associé par exemple aux légumes ou aux crevettes et au curry rouge.

Des plats transcendés par Maître Chen, des produits sans reproche, un repas d'excellente facture. Cette dernière, malgré le quartier qui autorise tous les excès, n'atteint jamais les sommets himalayens de certains confrères plus médiatisés ! Carte des vins français et Dragon Seal chinois dans les trois couleurs. Thé vert ou fermenté Wu Long en fin de repas. Service d'un dévouement extrême-oriental. > H.L.

15, rue Marbeuf, tél. 01.53.23.82.82. Pas de fermeture. Salon de thé. Service jusqu'à minuit. Menus du midi à partir de 19 euros, carte 50 euros, nombreuses formules. Salons privés jusqu'à 40 personnes.

LE VIN DE LA SEMAINE

Château de Chambert cahors 2008

PHILIPPE LEJEUNE, en reprenant en 2007 le Château Chambert, réputé pour son excellent terroir, rêvait d'y faire un grand vin sublimant le malbec, remarquable cépage que les Argentins ont largement planté dans la seconde moitié du XX^e siècle. Sélection des meilleures cuves, 100 % malbec, ce grand vin de Cahors, avec sa belle robe rouge très dense aux reflets violets, presque noirs, son nez très riche de petits fruits rouges, d'épices, d'écorces d'orange, de notes torréfiées avec une touche minérale, sa bouche ample et généreuse confirmant la complexité aromatique du nez, avec une belle fraîcheur

rendant l'ensemble très aérien, malgré l'intensité et sa riche personnalité, est une parfaite réussite.

À table servie entre 12 et 14 °C, cette belle cuvée exaltera aussi bien les saveurs des viandes rouges et du gibier que celles des fromages au goût franchement robuste, par exemple les Cabécous.

> J.C.



Château de Chambert grand vin de Cahors 2008, Chambert Vignobles, Les Hauts-Coteaux, 46700 Floressas, tél. 05.65.31.95.75 et www.chambert.com. Prix : 23 euros TTC la bouteille, à la propriété et chez les cavistes.

Les mots croisés de J.-J. Salgon

Solution de la grille N° 121

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I	A	S	S	U	R	A	N	C	E	S
II	S	T	U	P	E	F	I	A	N	T
III	S	O	U	F	F	R	A	N	T	E
IV	I	M	T	U	O	N	E	R		
V	S	A	I	N	S	R	E	R	I	
VI	T	T	L	A	M	R	A	L		
VII	A	I	E	S	T	I	L	I		
VIII	N	T	E	C	G	R	O	G	S	
IX	C	E	P	H	A	L	O	N	I	E
X	E	S	S	O	R	E	U	S	E	S

Solution de la grille N° 122 jeudi prochain