Cambodge - Thaïlande 2014

Première partie: Bangkok et le Cambodge du 7 au 19 Février 2014

A l’occasion des 50 ans de Gégé

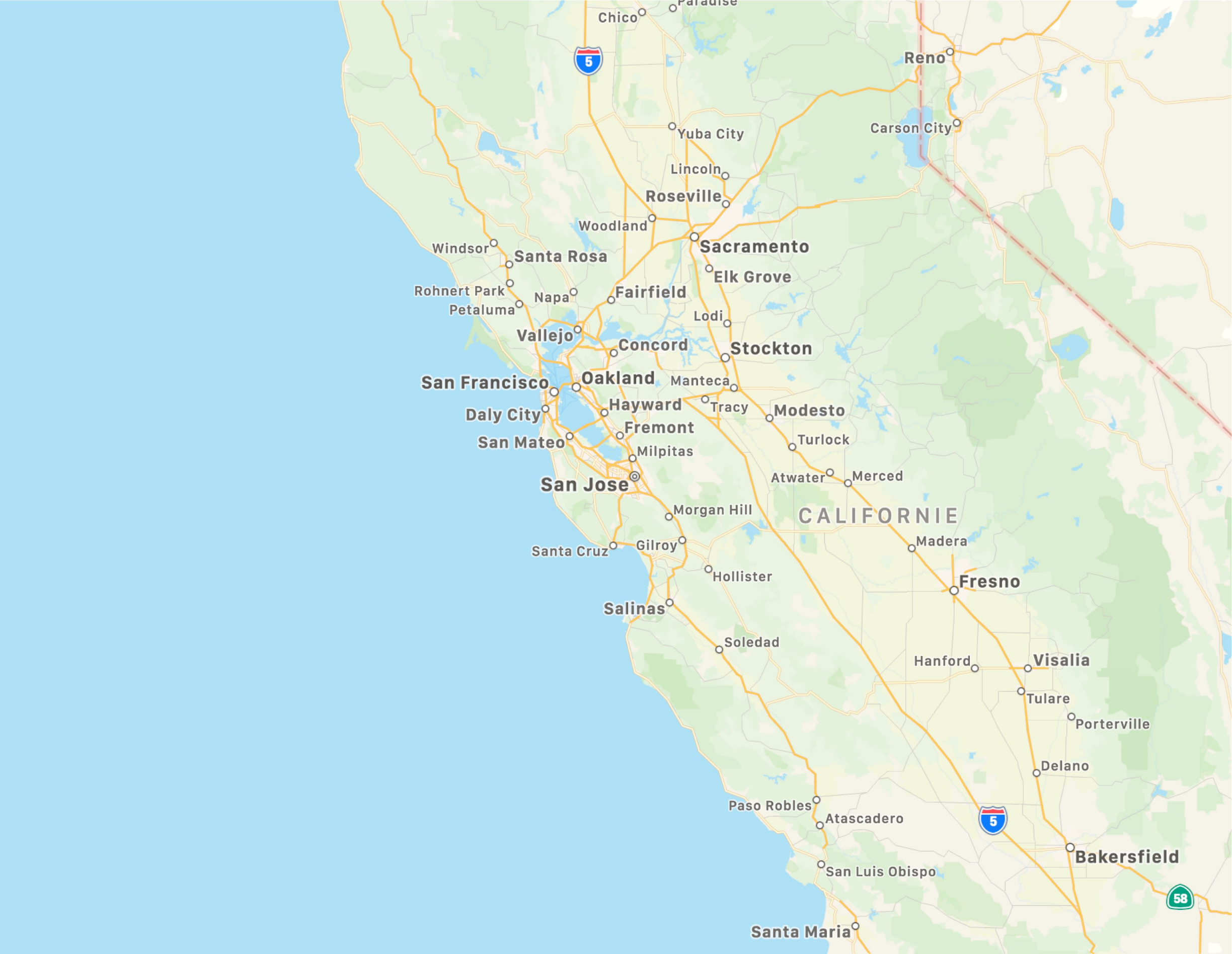
Voyage du 6 février au 4 mars 2014

Cambodge - Thailande

Voyage articulé en deux parties…

D’abord le Cambodge, en duo…
De Phnom Penh à Siem Reap en passant par Kep et Kampong Chiang…

Puis la Thaïlande, entre amis…
De Bangkok vers Chiang Mai puis Khaolak et retour Bangkok….

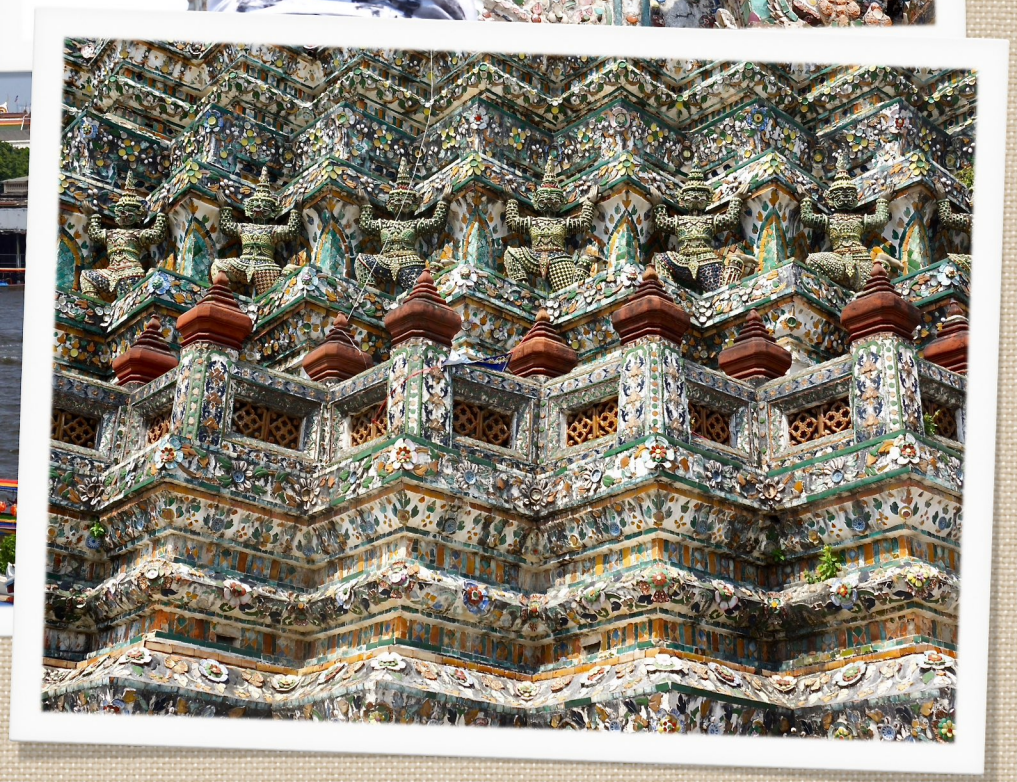

Paradise
Chico
5
Reno
Carson City
Yuba City
Lincoln
Roseville
Woodland
Sacramento
Windsor
Santa Rosa
Elk Grove
Rohnert Park
Napa
Fairfield
Petaluma
Lodi
Vallejo
Concord
Stockton
San Francisco
Oakland
Manteca
Hayward
Tracy
Modesto
Daly City
Fremont
San Mateo
Turlock
Milpitas
San Jose
Atwater
Merced
Morgan Hill
CALIFORNIE
Madera
Santa Cruz
Gilroy
Hollister
Fresno
Salinas
Soledad
Hanford
Visalia
Tulare
Porterville
Delano
Paso Robles
Atascadero
5
Bakersfield
San Luis Obispo
58
Santa Maria

L’hotel Solo Sukhumvit 2

Baiyoke Sky Hotel est le plus grand hôtel de Thaïlande
Il se trouve à Bangkok , il surplombe la ville de ses 88 étages 343 mètres

Ballade sur les khlongs en long tail boat…

Anciennes maisons traditionnelles sur pilotis et varans isolés bordent les berges des Khlongs



Visite du Wat Arun au bord du Chao Phraya

La ferme des Orchidées

The Pavilion Hotel … Situé dans le centre historique de Phom Penh

Le marché central de Phnom Penh: Phsar Thmey

Il fourmille d'un nombre impressionnant d'échoppes qui proposent une diversité d'articles allant des bijoux en or ou en argent, à de vieilles monnaies, des changes de devises, de l'habillement, des montres, des livres, des fleurs, des plats, des tissus, des chaussures, des souvenirs, du poisson, des fruits de mer, des desserts, des bagages et beaucoup de produits locaux

La partie centrale sous le dôme est réservée aux bijoux, chaque aile a son activité bien définie (vêtements, chaussures, appareils électroniques, boucherie et poissonnerie)

Lors de son inauguration, en 1937, le marché était considéré comme le plus grand d'Asie
et certainement un des cinq ou six plus importants du monde

Le Palais Royal de Phnom Penh

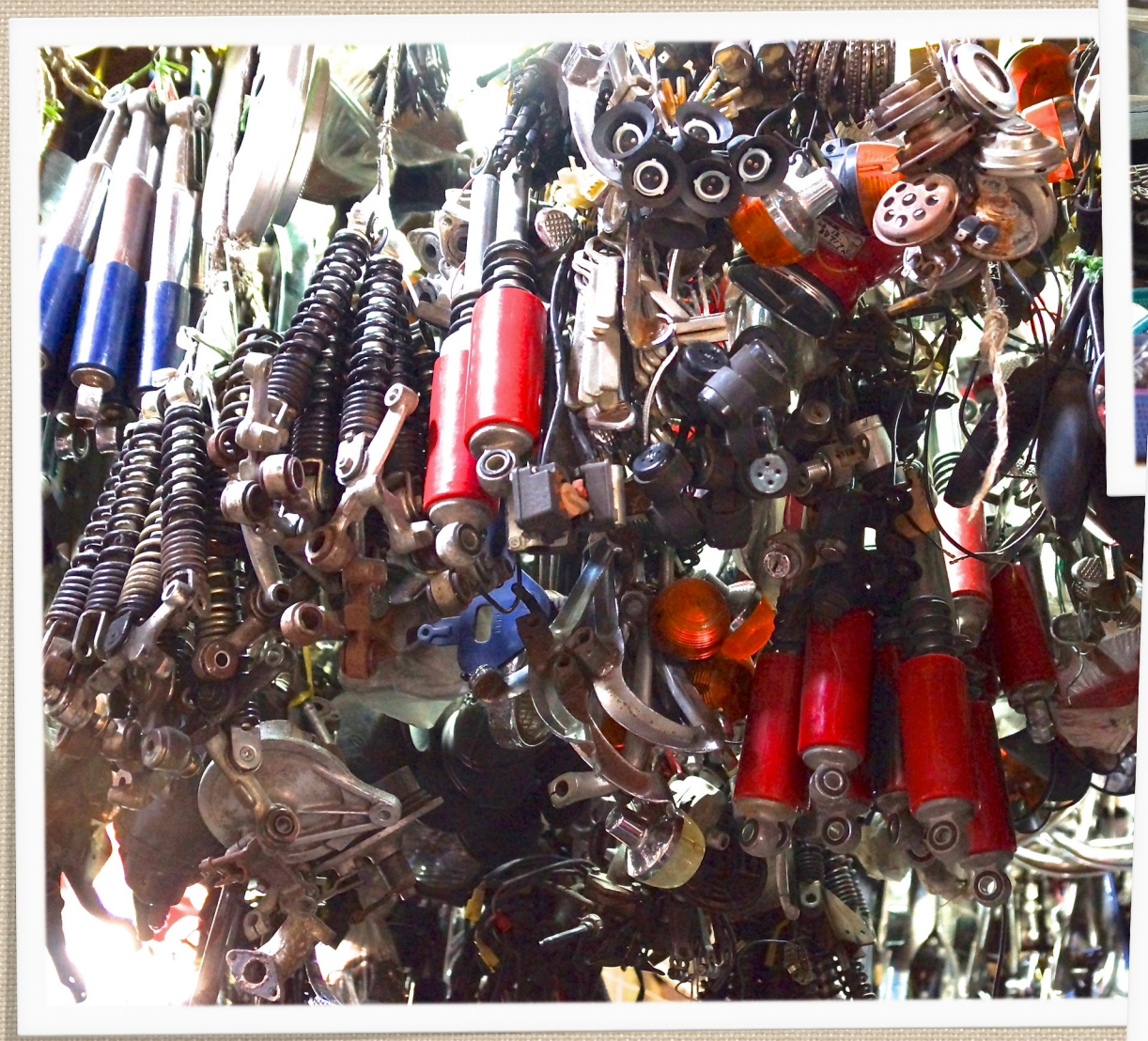
Résidence du roi

Esplanade de la pagode d’argent

Promenade en bordure du Tonlé Sap River

Le musée National de Phnom Penh

A way of life

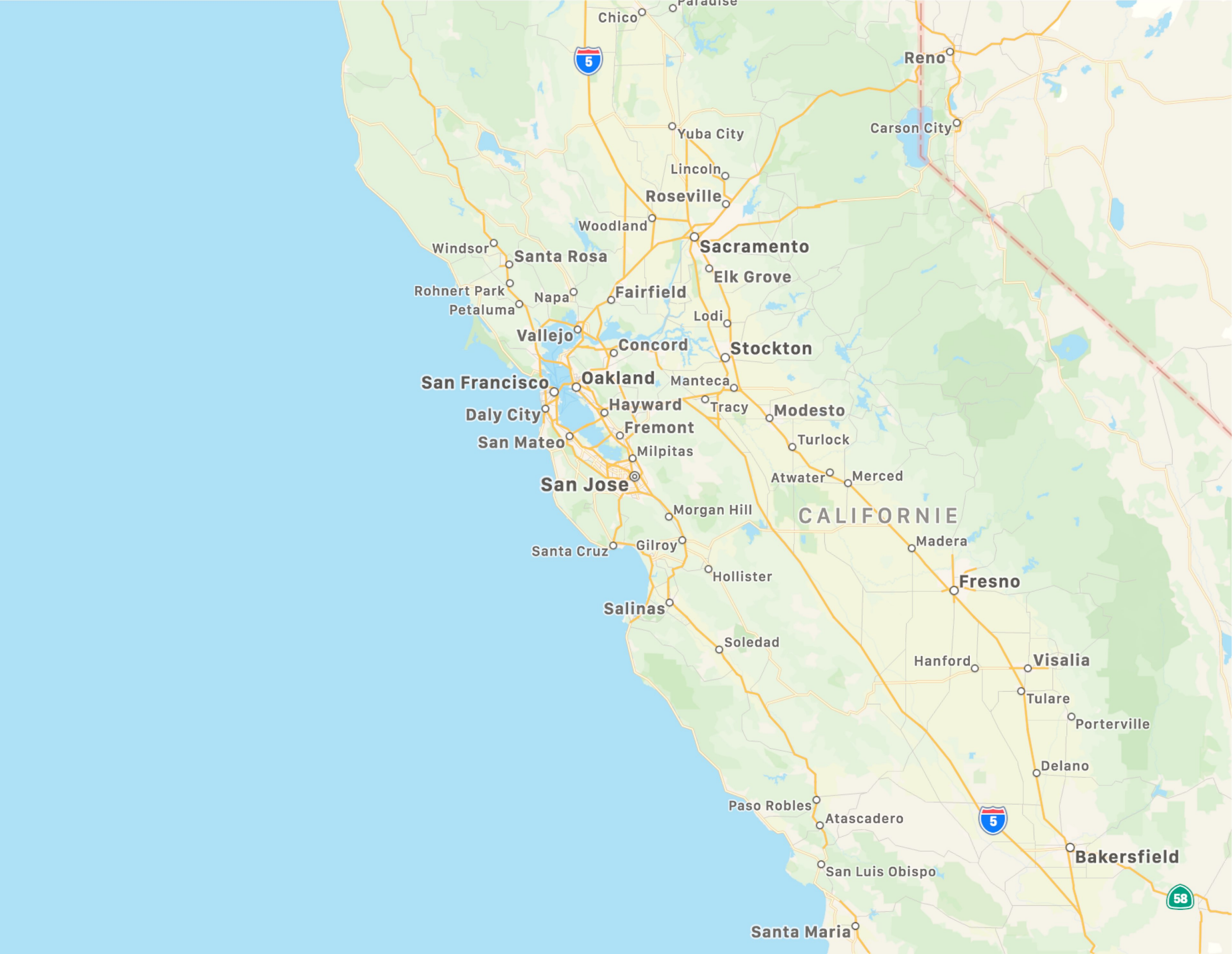


Le marché Russe… Assez bordélique et aux allées très rapprochées, on y trouve des souvenirs de toutes sortes, de la nourriture, des vêtements et des pièces pour motos

ONLY
KEEP CALM
adidas
ONE OF A KIND
SAME
Cambodia
SHUT THE FUCK
ANGKOR WAT
IEM REAP CAMBODIA

Thé au gingembre après le massage…

Fruit du Jaquier (de 1 à 25 kg) et vélos de l’hôtel… En bambous


Paradise
Chico
5
Reno
Carson City
Yuba City
Lincoln
Roseville
Woodland
Sacramento
Windsor
Santa Rosa
Elk Grove
Rohnert Park
Napa
Fairfield
Petaluma
Lodi
Vallejo
Concord
Stockton
San Francisco
Oakland
Manteca
Hayward
Tracy
Modesto
Daly City
Fremont
San Mateo
Turlock
Milpitas
Atwater
Merced
San Jose
Morgan Hill
CALIFORNIE
Madera
Santa Cruz
Gilroy
Hollister
Fresno
Salinas
Soledad
Hanford
Visalia
Tulare
Porterville
Delano
Paso Robles
Atascadero
5
Bakersfield
San Luis Obispo
58
Santa Maria

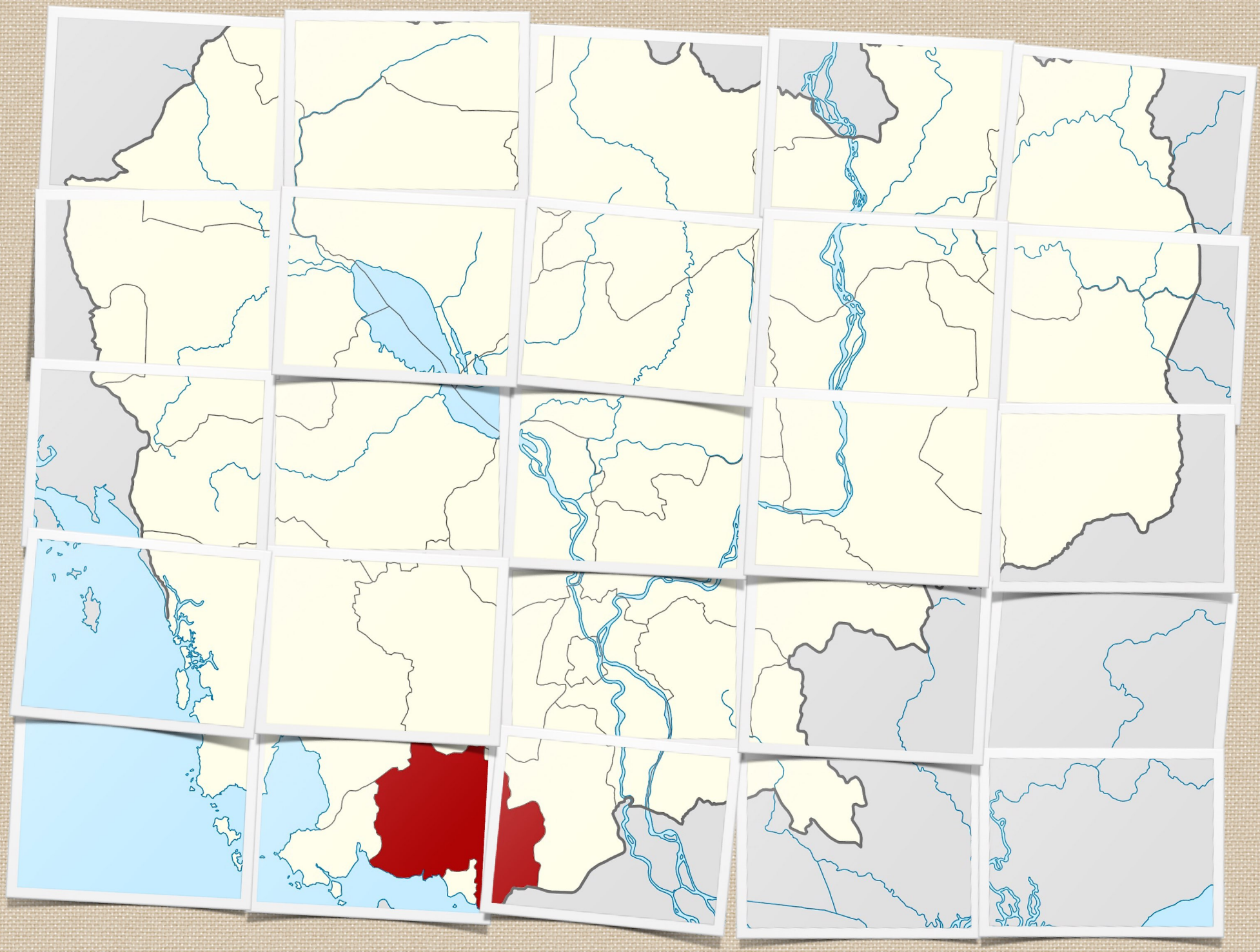
Après 5 heures en bus local sur une route à moitié piste et défoncée par des travaux permanent…
Nous arrivons le soir à Réga Guesthouse à Kep… Chez Tristan & Isabelle

Kep & Kampot…

Fin XIXe, début XXe, la région de Kampot et de Kep connait une véritable « fièvre du poivre » grâce à la guerre qui se déroule en Indonésie à cette époque et qui oblige un sultan du nord de Sumatra à déplacer ces plantations ici pour ne pas les laisser tomber aux mains des Hollandais.
Avec une combinaison idéale du climat et du sol, le développement des cultures est tel, qu'au moment de la colonisation, le poivre est en première place dans les denrées exportées par l'Indochine. Si le Viêt Nam reste aujourd'hui le plus grand exportateur de poivre au monde, le Cambodge, lui, est loin derrière, l'épisode des Khmers rouges ayant détruit, en plus du reste, toutes les infrastructures des agriculteurs.
Néanmoins, le Poivre de Kampot est encore aujourd'hui considéré comme un des meilleurs de la planète, une réputation qui tient à sa saveur particulièrement puissante, mais volatile, qui attaque d'abord pour mieux s'adoucir ensuite. Sa récolte fait vivre une bonne partie de la population de la région.

Petit amas d'échoppes au bord de la mer, le marché aux crabes de Kep est l'endroit idéal pour déguster un plat au poivre vert. Récolté au bout de quatre mois (alors que le poivre arrive à maturité au bout de neuf), le poivre vert est alors plus fruit qu'épice, et est l'ingrédient principal d'une sauce délicieuse dont les femmes du coin nappent toutes leurs préparations.
Il prend toute sa saveur ici avec les crabes fraichement péchés du matin. Plutôt petits, ces derniers révèlent un intérieur charnu où il faudra y aller franchement avec les doigts pour aller déceler jusqu'à la dernière petite parcelle de chair délicieuse. N'hésitez pas, vous vous les lécherez ensuite pour récupérer jusqu'à la dernière goutte de cette sauce particulière faite avec des grappes de poivre frais, chaque grain croquant provoquant une nouvelle explosion en bouche, à chaque fois plus délicate.
C'est tellement bon, qu'on aurait envie d'en ramener pour se refaire ça à la maison. On trouve les grappes en vente conservées dans des bocaux en plastique d'eau salée ou de vinaigre. Pour un souvenir moins périlleux pour vos bagages, vous trouverez également du poivre en grains séché. Il en existe plusieurs catégories : le noir dit « de cuisine », qui est le fruit entier récolté avant maturité et séché sous le soleil brûlant, le plus piquant de tous, le blanc dit « de table », récolté à maturité puis débarrassé de son écorce dans l'eau et séché jusqu'à blanchissement et le rouge, le plus sophistiqué de tous (et le plus cher), récolté à maturité et simplement séché.

Le délicieux crabe au poivre vert de Kep, dégusté dans un des restaurants jumelé au marché aux crabes



120 km de piste en scooter à travers la province de Kampot… avec notre guide Manu
et un autre couple de français… Antoine et Martine…