

LA MERVEILLEUSE ÎLE DE BALI

La jeune comédienne de la populaire série *Web Comment survivre aux week-ends?*, **Amélie B. Simard**, n'a pas encore eu la chance de voyager beaucoup. Elle a quand même eu le privilège d'admirer les merveilleux paysages de l'île de Bali, en Indonésie. Elle qui rêve de faire le tour du monde garde de précieux souvenirs de cette destination, aux accents d'épices et aux saveurs exotiques.

Amélie, pourquoi as-tu choisi l'île de Bali comme destination vacances?

En février 2009, j'ai décidé de partir pour l'Indonésie, car un de mes bons amis, Joël, m'avait invitée à séjourner dans cette île éblouissante! Il y passe six mois par année depuis 10 ans. Je pouvais habiter chez lui et éviter ainsi de payer une note d'hôtel.

Quels endroits as-tu visités?

Grâce à mon ami, qui connaît tous les petits coins exotiques, j'ai fait le tour de plusieurs îles. Nous nous sommes énormément promenés, car je voulais m'imprégner de la culture indonésienne, si différente de la nôtre. J'ai passé le plus clair de mon temps à Semiac, une petite ville tranquille loin des zones touristiques. Nous avons aussi fait une escapade de cinq jours dans une des trois îles de Gili, où les véhicules motorisés sont interdits. J'étais dépaysée et coupée du monde moderne. Ça m'a fait le plus grand bien.

As-tu aimé la cuisine indonésienne?

Je l'ai trouvée très savoureuse et, surtout, très épicée. Les



PHOTO: CLAUDE LARJES

Quoi de mieux qu'une bonne soupe pour se remémorer ses souvenirs de voyage en Indonésie!

Indonésiens mangent beaucoup de légumes avec du porc et du poulet effilochés, servis sur des feuilles de bananier. La plupart du temps, je mangeais avec les doigts! Même si on trouve des hôtels de luxe sur place, la majorité des habitants, sans grands moyens, vivent simplement.

Tu n'as pas eu peur de tomber malade en mangeant la même nourriture que les Indonésiens?

Au début, j'étais craintive. Mais mon ami Joël m'a vite rassurée. Les aliments sont tellement

frais qu'il est impossible de s'empoisonner, et tout est consommé rapidement après la cuisson. Ce n'est pas comme aux buffets des restaurants chinois, où on garde la nourriture sur des réchauds pendant des heures!

Quelles activités as-tu pratiquées à Bali?

J'ai fait de la plongée sous-marine pour la première fois de ma vie dans une mer transparente. Et j'ai eu un coup de cœur pour les Indonésiens, vraiment chaleureux. Même s'ils vivent dans une extrême pauvreté à certains endroits, les habitants sont accueillants, souriants et heureux.

Est-ce que tu as eu l'occasion de visiter d'autres pays?

Évidemment, comme beaucoup de monde, pour couper l'hiver en deux, je suis souvent allée dans le Sud, dans des centres de villégiature. J'ai aussi fait un saut à Paris.

As-tu l'intention de partir prochainement?

J'aimerais beaucoup visiter l'Italie, la Grèce et l'Espagne.

Comment survis-tu à tes week-ends?

Je me fais de bonnes bouffes avec ma grande amie, Maripier Morin. Ce sont des heures de plaisir!



Le premier matin d'Amélie à Bali



PHOTOS: COLLECTION PERSONNELLE

Amélie a visité les marchés locaux pour découvrir de



La comédienne ramène toujours des cailloux et des coquillages de ses voyages. Lors d'une baignade, elle a trouvé un fossile, qu'elle conserve précieusement.

On retrouve Amélie dans la série *Web Comment survivre aux week-ends?*, présentée sur le site clindoeil.ca.

La découverte d'Amélie



PHOTOS: CLAUDE LAPRES

Notre chef, **Éric Gauthier**, de l'école de cuisine **Ateliers & Saveurs**, traverse les mers avec la comédienne et nous présente sa recette de soupe aux crevettes.



SOUPE AUX CREVETTES ET AU LAIT DE COCO

INGRÉDIENTS

6 crevettes crues
1 tige de citronnelle
5 ml (1 c. à thé) de pâte de cari
300 ml (1 1/4 tasse) de lait de coco
300 ml (1 1/4 tasse) de bouillon de poulet
Sel, en quantité suffisante
1 oignon émincé finement
Gingembre frais, émincé, au goût
1 tomate épépinée et coupée en cubes
45 ml (3 c. à soupe) de nuoc-mâm
Le jus de 1 citron vert
Coriandre fraîche, effeuillée, au goût

PRÉPARATION

- ◆ Décortiquer les crevettes tout en gardant la queue.
- ◆ Fendre en quatre le bulbe de la citronnelle en conservant 10 cm (4 po) de la tige. Réserver.
- ◆ Dans une casserole, mettre la pâte de cari, le lait de coco, le bouillon et un peu de sel. Laisser frémir 5 minutes à feu très doux. Ajouter l'oignon, la citronnelle, le gingembre, la tomate et les crevettes, et poursuivre la cuisson 3 minutes.
- ◆ Retirer la casserole du feu, ajouter le nuoc-mâm, le jus de citron vert et la coriandre. Servir chaud.



Ateliers & Saveurs, une nouvelle génération de cours de cuisine, cocktails et vins:
514 849-2866, www.ateliersetsaveurs.com