

à la belle étoile, sous une arche rocheuse. Les conditions très spartiates du trek le rendent difficile: à payer pour vivre une semaine au milieu d'un des coins les plus sauvages d'Europe.

accées, qui servent de fil traversée, n'est pas une idée sans danger: l'idée du trek, ouvert dès 1987 par les Mario Verin et Bepi, était de s'éloigner le plus possible du littoral. Même les falaises que l'on devine à plusieurs dizaines de mètres du brouillard... Si un passage est quasiment impossible, mais long, c'est le long de « mains vertigineuses auxquelles on grimpe avec des mousquetons, parfois grimper. Le par-

Au final, on ne cesse de faire le yo-yo entre les jolies criques côtières, comme celles de Portu Cuau ou Portu Pedrosu où l'on pique-nique les pieds dans l'eau turquoise, et les fraîches échines du massif du Soprano. Au troisième soir, c'est ainsi à travers une chenaie ravagée par les sangliers que l'on glisse pour aller camper sur la plage reculée de Cala Mariolu, où la mer entière fait office de baignoire. Et où l'on retrouve avec bonheur, dans le bidon blanc dissimulé dans les rochers, des carottes fraîches ou de la viande. Et du lait pour le petit déjeuner.

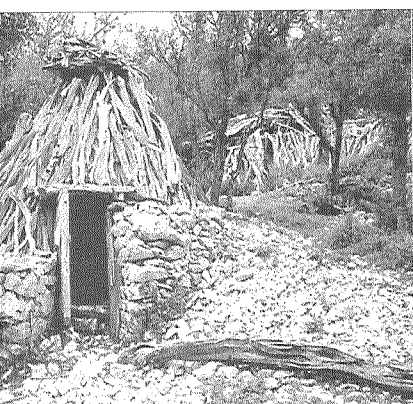
■ Difficile de s'orienter

Le chocolat chaud avalé, le bivouac pacté, le feu éteint, c'est alors à l'une des plus longues ascensions du trek qu'il faut s'attaquer, sous un soleil retrouvé. Toujours avec la difficulté de s'orienter. Au milieu de falaises de calcaire rendus aussi tranchants que des silex par le ruissellement de l'eau de pluie, le terrain est exigeant autant pour les chevilles que pour les chaussures. Depuis les falaises, l'on aperçoit des dauphins

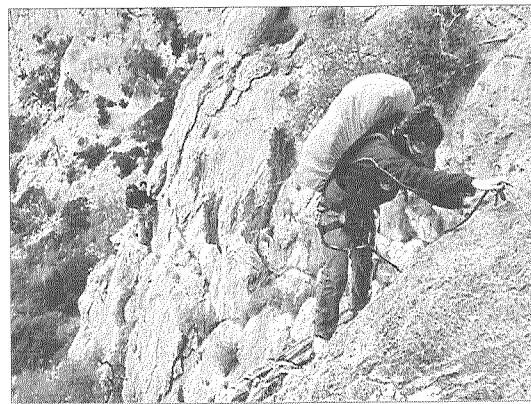
dans les eaux encore vierges de la myriade d'embarcations de plaisance qui les parsèment bientôt.

En chemin, lové contre une caverne creusée naturellement dans la paroi, l'ovile de Cuile Salinas sent encore bon le pecorino, ce fromage de brebis populaire en Italie depuis l'époque romaine. Des tiges de genévriers forment une pyramide au faite rendu étanche qui, en fonction du volume, servait d'enclos ou de lieu de vie aux bergers. Mais aussi de cachette aux bandits ayant fait l'histoire de la Sardaigne, ces hors-la-loi qui volaient le bétail pour surmonter la pauvreté extrême dont a longtemps souffert l'île. Ou qui ont organisé, jusque dans les années 1970, le rapt d'enfants sur commande, pour permettre à leur mandataire d'exercer un chantage quelconque.

Juste au-dessus, le sommet de Punta Salinas livre un panorama à couper le souffle sur le golfe d'Orosei et ses calanques, où viennent nidifier des dizaines de faucons d'Eléonore de retour de leur migration africaine. Depuis ce point de vue, en contrebas, l'aiguille rocheuse de Goloritzè paraît comme

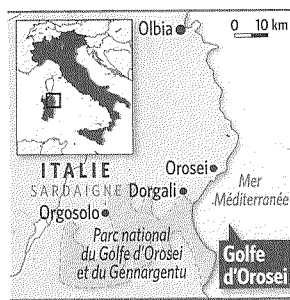


Ces abris en troncs de genévriers au petit bétail autant qu'aux bergers.



Main courante. Le trek nécessite quelque expérience d'escalade. Et d'avoir le cœur bien accroché!

Carnet pratique



Les périodes idéales pour parcourir le «Selvaggio Blu» sont le printemps et l'automne. Le trajet intégral dure sept jours, de Santa Maria Navarrese à Cala Gonone. Le trek, ardu, est réservé aux marcheurs expérimentés. Il peut se faire sans guide, mais trouver son chemin n'est pas aisé. Les agences www.mediterraneaadventure.it, du guide Telemaco Murgia, et www.associazionesegnavia.it, de Corrado Conca, proposent cette expédition. Une brochure descriptive existe. Infos sur: www.selvaggioblui.it. O. D.

écrasée. Pour les grimpeurs qui attaquent ce monolithe depuis la plage, c'est une échelle lisse vers le ciel, longue de plus d'une centaine de mètres. C'est là, dans les sous-bois qui surplombent la mer, que nous passerons la pénultième nuit autour d'un feu de camp adossé à un dolmen, immense cheminée naturelle. Avant une dernière journée vécue entre cordes à démêler, harnais à vérifier et mousquetons cliquetants.

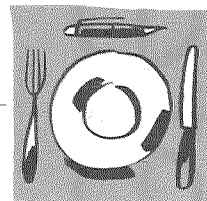
Le canyon voisin, asséché, permet en effet l'installation de plusieurs impressionnants rappels de corde, sur des parois parfois en dévers, si bien qu'on finit par glisser le long du filin sans aucun point d'appui, les épaules attirées vers l'arrière par le paquetage. Pour accéder au départ du dernier, il s'agit de faire un peu de spéléologie, en rampant à travers une grotte glissante et basse mais plane par endroits; les moins claustrophobes décident d'y passer la nuit... Alors que le jour s'éteint, nous décidons de poursuivre d'une longueur de corde au moins. Pour finir sous l'arche rocheuse et profiter d'un dernier repas chaud en admirant un des coins de nature les plus sauvages d'Europe.

Déjà, au petit matin, Telemaco a lancé l'appel au gardien du port de venir nous chercher sur son zodiac depuis le plateau rocheux de Bacu su Feilaù, en contrebas. Pour l'atteindre, trois derniers rappels de corde, dont un de 60 m, dans le vide. Quelques hésitations à se lancer, la fatigue n'aidant pas. Une descente à se brûler les doigts, littéralement. Heureusement, pour les refroidir, les Italiens ont inventé les gelati.

>> Sur Internet

Le périple en 15 images www.letemps.ch/photos

Bon appétit Par Maxime Pietri



Au terme de sa vie de patate

Arrivée au terme de sa vie de vieille pomme de terre, la Bintje sort de la scène et de jeunes tubercules prennent le relais gourmand. Fin mai, dernier moment pour les mettre en purée et faire braiser un gros morceau de jarret de bœuf. Eh oui, il faut des restes pour le Parmentier du lendemain. Parmentier? Antoine-Augustin voit le jour le 12 août 1737. Quand il fête ses onze ans, le parlement français interdit la culture de la pomme de terre, accusée de transmettre la lèpre! Or, un siècle et demi plus tôt, Olivier de Serre, un agronome exerçant son art sous Henri IV, connaissait l'innocuité de la plante. Une bonne partie des pays européens la consommait depuis belle lurette. Finalement la Faculté de médecine de Paris, après de longues réflexions, admet en 1772 que la chose est inoffensive. En 1778, Parmentier publie *L'Examen chimique de la pomme de terre*, et Louis XVI se met à la boutonnière une fleur de cette patate hier encore redoutée.

En hommage posthume à ce pharmacien agronome, la cuisine a donné son nom à diverses recettes comportant de la pomme de terre. Le potage Parmentier est à base de poireaux et de pommes de terre farineuses et conforté, selon les chapelles gourmandes, de crème ou

de beurre, voire des deux. Notons qu'il n'est pas prescrit d'attendre la neige pour s'en régaler, et que froid, sous une tonnelle estivale, il fait merveille. Quant aux crêpes du même nom, elles ont le format des blinis, mais leur pâte est faite avec la pulpe d'un tubercule farineux, farine, œufs et crème. Elles tiennent bonne compagnie, par exemple, au poulet du dimanche.

Enfin, last but not least, l'ineffable hachis Parmentier. Les habitués du plat du jour, au midi du bistrot du quartier, redoutent encore cette recette. Pourquoi? Par crainte de voir arriver, dans leur assiette, tous les restes de viandes du frigo, cachés sous la lourde couche d'une purée sournoise. Allons, allons! Il s'agit là d'un pilier de la cuisine grand-mère, où les restes du bouilli ou du braisé de la veille, détendus de bouillon s'ils sont un peu secs, couverts d'une purée de vieilles bintjes tels des Inuits sous leur igloo, purée beurrée et crémée, iront passer un moment gourmand dans un four chaud.

Mais aucune doctrine n'oblige le cuisinier à associer le bœuf et la patate. Car un reste de canard rôti aimerait s'installer sous un éredon de purée de céleri, ou de la pintade sous une couverture de compote de pommes Gala relevée de piment tranquille, comme celui d'Espelette.

Le nez dehors

Journée des plantes

Le Château de Vaumarcus consacre ce week-end à la découverte de plantes inhabituelles. De nombreux ateliers et démonstrations sur le thème de la cuisine de jardin seront proposés. Sa 28, di 29, 9-18h. Entrée 6.-, gratuit pour les enfants et les étudiants sur présentation de la carte. Rens. www.jardifanclub.ch ou www.chateauvaumarcus.ch

Ludimania'k

La ville médiévale d'Estavayer-le-Lac se transforme en vaste terrain de jeu. De nombreux ateliers ludiques et des spectacles y seront proposés tout le week-end. Sa 28, di 29 dès 10h. Prix dès 6.-. Inscription aux ateliers indispensable, selon disponibilité, au secrétariat de la manifestation, dès 9h, place de Chenaux. Rens. www.ludimaniak.ch

Brocante

Les chineurs trouveront peut-être leur bonheur à la 15e brocante du Bourg. Une cinquantaine d'exposants seront présents dans la vieille ville de Moudon. Sa 28, 9-22h, di 29, 9-18h. Rens. www.moudon.ch

Sentier des narcisses

La saison des floraisons touche à sa fin, c'est le dernier moment pour découvrir le sentier fleuri des narcisses! Une excursion de niveau facile (environ une heure, faible dénivelé) au départ de Caux, avec de belles vues sur le lac Léman. Tous les jours. Accès gratuit. Rens. www.narcisses.ch

Jardins ouverts

Des particuliers ouvrent les portes de leur jardin au profit du Centre social protestant. Une belle manière de faire un don tout en découvrant des trésors. Sa 28, 10-18h. Genève. Prix: 25.- pour une visite, ou 40.- pour tous les jardins. Inscription indispensable. Rens. www.jardinsouverts.ch

Cor des Alpes

Une animation musicale est prévue samedi en ville de Gruyère. Compagnons en costume typique et lanceurs de drapeaux défilent au son des cors des Alpes, dans une ambiance festive et nostalgique. Sa 28, 15-17h. Gruyère. Accès gratuit. Rens. www.la-gruyere.ch Magali Dubey

Bertholier rouge 2009, Domaine Les Hutins

thèque

e-Emmanuel



De la vigne à la cave, ils font la paire. Il y a Jean Hutin, comédien devenu vigneron autodidacte dans les années 1970 pour reprendre le domaine familial de Dardagny avec son frère Pierre. Puis Emilienne, sa fille, qui a rejoint son père et son oncle en 1996 après avoir obtenu le titre d'ingénieur œnologue à Changins. Au départ à la retraite de Pierre, en 2008, le père et la fille se sont associés pour assurer la continuité du domaine qui exploite 19 hectares de vigne en location. Depuis son arrivée, Emilienne s'occupe en priorité des vinifications. Longtemps considérée comme la «fille de», observée du coin de l'œil, elle a su faire

vignoble genevois il y a quinze ans. Ils le sont toujours. Emilienne se réjouit de cette reconnaissance. Sans se défaire de son humilité naturelle: elle évoque «l'image de marque du domaine» qui lui a facilité la tâche. Emilienne Hutin vinifie 23 vins. Dans le lot, un assemblage emblématique, le Bertholier rouge, qui réunit gamaret (70%), cabernet sauvignon (15%) et merlot (15%). En 2007, le millésime 2005 a obtenu le Prix Vinissimo du Grand Prix du vin suisse consacrant le meilleur pointage du concours. Le 2009 constitue une nouvelle réussite. Sa robe est noire, dense, avec des reflets violacés. Le nez, sur la retenue, exhale des arômes de fruits noirs et une note mentholée. La bouche est puissante, dense, sur des arômes de fruits

peu qui accompagnera à merveille un carré d'agneau à l'orientale. Le Domaine Les Hutins est également réputé pour ses blancs. En 1982, Jean et Pierre avaient été les premiers à planter du sauvignon à Genève. Cette expertise a porté ses fruits: le sauvignon blanc barrique a rejoint en 2008 la Mémoire des vins suisses. Après le savagnin rose (gewürztraminer) sec et floral, Emilienne va mettre en bouteille ces prochains mois son premier savagnin blanc élevé sous bois. Elle trépigne: «J'adore ce cépage. D'après les dégustations au fût, cela s'annonce pas mal.»

Où l'acheter? Domaine Les Hutins, 8, chemin de Brive, 1283 Dardagny. Tél. 022 754 12 05.

PUBLICITE

Le Palais Oriental
 Restaurant (Saveurs d'Iran, Liban, Maroc) • Salle de banquet
 Veranda • Galerie d'Art • Caviar d'Iran • 1820 Montreux
 Tél. 021 963 12 71 • www.palaisoriental.ch • Fermé le lundi

Faites-vous livrer plus que **SOS** BOISSONS-GETRÄNKE