

#5

Les bouches de Kotor
MONTÉNÉGRO

*Les Carnets
de l'été*

by Théo BOURGUIGNON

Disclaimer

Si vous n'aimez pas les vacances d'été et si vous n'appréciez pas non plus le soleil,
je crains que ce contenu ne soit pas fait pour vous.
Pour tous les autres, passez à la page suivante.



La DESTINATION

Pays qui accueille de plus en plus de touristes chaque année, le Monténégro doit son boom en majeure partie à sa merveille de moins en moins cachée : les Bouches de Kotor.

Entre les petits villages fortifiés, les cités médiévales, les rues pavées, les hauteurs calcaires imprenables des Alpes Dinariques et les décors typiquement méditerranéens, vous obtenez le parfait cocktail d'une réussite à toute épreuve.

Au milieu de ces splendeurs, l'eau, sublime, à perte de vue.

Inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco, cette baie de 28kms carrés et ses curiosités terrestres enchantent tous ses visiteurs.





SPOT

►► L'ILE DE LA DAME DES ROCHERS

J'aurais pu vous faire prendre de la hauteur, mais je vous ramène finalement au niveau de la mer, sans doute au point le plus impressionnant de la baie : le panorama à 360° depuis cette ile de la Dame des Rochers.

Paradis pour les photographes et les amateurs de frissons, cette petite ile artificielle offre une vue saisissante de tous les côtés et l'on ne sait plus dans quelle direction orienter le regard :

Vers le détroit de Vérige et les nombreux bateaux de croisière immenses qui s'y engouffrent ?

Vers les montagnes spectaculaires en arrière-plan ?

Vers la charmante ville côtière de Perast juste à côté ?

Vers les contreforts de la cité médiévale de Kotor au loin ?

Vers le monastère Saint-Georges de la petite ile artificielle voisine ?

Vers le scintillement du dôme bleuté de l'église Notre-Dame-du-Rocher ?

Le revers de la médaille, c'est que par beau temps, il y a du monde. Beaucoup de monde. Mais cela vaut le coup (et le coût de 5 euros du bateau), car plus qu'un spot, cet endroit est une véritable expérience à part entière.

ADRESSE



Perast, justement, parlons-en. Perle de la baie et véritable image carte postale du Monténégro, ce paisible village hors saison se métamorphose à la période touristique pour devenir un lieu de promenade privilégié des vacanciers.

Parmi la multitude d'adresses, un restaurant sort du lot, l'Armonia.

La terrasse face à la mer et l'immensité de la baie joue pour beaucoup dans le ressenti positif de cet établissement.

Les pieds dans l'eau, vous pourrez déguster des plats typiques salés et sucrés avec une vue à couper le souffle.

L'influence méditerranéenne se retrouve également dans l'assiette : salades composées, poissons cuits, pâtes, fruits de mer, bruschettas, poulpes, etc.

C'est simple, efficace et les produits sont pêchés localement.

RECETTE



LE BAKLAVA

Spécialité des Balkans, ce dessert savoureux est en même temps simple à préparer, gourmand et délicieux au goût.

Pour vivre à l'heure monténégrine, vous aurez besoin de 15 feuilles de pâte filo, 250g de noix décortiquées, 200g de miel liquide, 125g de pistaches émondées non salées et non grillées, 150g d'amandes émondées, 100g de sucre, 100g de beurre + 50g, et enfin 4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Voici la recette :

- Préchauffez votre four à 200 °C.
- Broyez finement les fruits secs au robot, sans les réduire en poudre, mais uniquement en petits morceaux.
- Ajoutez le sucre en poudre, 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger et les 100 premiers grammes de beurre fondu. Faire fondre les 50g qui restent.
- Découpez 5 feuilles de pâte filo aux dimensions de votre plat. Les autres feuilles sont à conserver dans un torchon humide pour ne pas qu'elles se dessèchent.
- Beurrez les feuilles une par une, au pinceau, et les empiler au fond du moule.
- Versez la moitié du mélange de fruits secs. Mettez par-dessus 5 autres feuilles, beurrées elles aussi, puis le reste de farce.
- Découpez et beurrez les 5 feuilles restantes puis empilez-les par-dessus la seconde couche de farce. Saupoudrez de cannelle.
- Avec un couteau affuté, découpez des carrés sur toute la profondeur du baklava, puis enfournez une vingtaine de minutes, le temps que la pâte soit dorée.
- Faites chauffer le miel ainsi que 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger dans une casserole. Versez le miel chaud sur le baklava. Laissez refroidir et sécher au moins une journée entière avant de déguster.



ACTIVITÉ

►► VISITER LA VIEILLE-VILLE DE KOTOR

Incontournable lorsque l'on est de passage dans le coin, la vieille-ville de Kotor se démarque par sa beauté saisissante et par son esthétisme qui tranche avec les autres villes de la baie. Très touristique, la cité fortifiée vaut le détour pour ses magnifiques ruelles pavées labyrinthiques, ses perspectives sur l'eau, ses petites places réconfortantes et ses bâtiments de caractère, comme la cathédrale Saint-Tryphon (voir photo), construite en 1166.

Inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, la cité médiévale de Kotor est un trésor cerné par une falaise escarpée, par la mer et par les remparts de la forteresse Saint-Jean. Loin de nous étouffer, ces limites naturelles et artificielles participent à la douce découverte des lieux.

Dans cette vieille-ville, sans qu'on en sache trop pourquoi, il y règne un parfum de dolce vita à l'italienne. On flâne, on déguste une glace, on observe les différentes influences de l'architecture (le toit des maisons en terre cuite, les pavés, la pierre claire des constructions). On se laisse bercer. La ville séduit par son atmosphère paisible, dès que l'on évite le rush de touristes entre le 10 juillet et le 20 août.