

Fête de la gastronomie : jusqu'où partir quand on est un gourmet voyageur

Du 21 au 24 mars 2019, on fête la gastronomie. Si la France se classe parmi les meilleures cuisines du monde, d'autres pays ne sont pas en reste ! Liligo.com fait la liste des destinations pour conjuguer plaisir des yeux, des sens et du goût.



Moscou, l'influence de deux continents au sein d'une même ville

Si la Russie mesure plus de 17 millions de km², Moscou se charge de regrouper toutes les régions du plus grand pays du monde en une seule ville. Résultats, les cuisines de deux continents se croisent à travers les rues de la capitale. Pour ceux qui ne connaissent pas « la langue de veau cuite à l'étouffée dans son manteau de merisier à grappes et servie avec une sauce aux morilles » ou « le bortsch avec du carassin frit, des haricots blancs, et des chips de navet », c'est l'une des spécialités du White Rabbit – restaurant de cuisine traditionnelle russe-, l'un des meilleurs restaurants du monde, à la vue imprenable sur la ville.

Pour des cuisines plus traditionnelles, il existe des kiosques à blinis, des échoppes servant *pirojki* (petite pâte) au chou ou à la viande, des restaurants géorgiens proposant des spécialités végétariennes ou de succulentes brochettes de viandes marinées. Sans oublier le fameux caviar, pour finir son voyage en beauté. En bref, Moscou regorge de restaurants tenus par des Russes venus des quatre coins du pays, et qui sauront faire aimer une cuisine peu connue en France.

Vol Paris – Moscou à partir de 153 euros au mois d'avril

Rome, pour faire rimer dolce vita avec spécialités italiennes

Tous les chemins mènent à... Rome. La ville s'impose évidemment comme une destination idéale pour combiner soleil, balades, charcuteries locales, pizzas, pâtes, le tout arrosé de quelques verres de vin du Latium.

Ce qui fait le charme de la cuisine romaine, c'est surtout ses influences à la fois venues des campagnes alentours et de la communauté juive locale. On retrouve ainsi une variété de légumes et de viandes issus des villages des régions voisines. Les spécialités de la communauté ? Les nombreuses charcuteries à base de bœuf, mais aussi l'*agnello alla giudea*, une recette spéciale pour Pessah (la Pâque juive) — avec une sauce à base d'œuf et de citron.

Vol Paris – Rome à partir de 45 euros au mois de juin

Beyrouth et ses centaines de mezzés

Chiche baraks, *houmous*, *halloumi*, *makloubeh*, *kebbeh*, *mouloukhieh*. Bienvenue au Liban et ses innombrables mezzés. La capitale libanaise regorge de bonnes adresses pour s'adonner au plaisir de ces hors d'œuvre gourmands et rafraichissants.

Dès le mois d'avril, on dépasse les 20°C en moyenne, un appel à se prélasser dehors et à goûter à toute les spécialités du Liban, sans jamais se ruiner : les végétariens apprécieront le *Baba ghanouj*, une purée d'aubergines grillées assaisonnée ou encore le *Hindbeh b zeit*, des pissenlits cuits avec de l'ail et de l'oignon.

Pour les amateurs de viande, que dire des *Makanek*, des petites saucisses épicées à la viande assaisonnée de jus de citron ou de mélasse de grenade. Pour finir sur une note de sucrée, rien de mieux qu'un *Maamoul*, un gâteau à base de semoule fourré aux dattes, aux noix ou aux pistaches et saupoudré de sucre glace.

Vol Paris – Beyrouth à partir de 174 euros au mois de mai

Singapour, melting-pot asiatique

Enclave chinoise collée à la Malaisie, Singapour est une cité-Etat qui a su profiter des vagues d'immigrés venues de toute l'Asie pour voir éclore des restaurants aux spécialités et mets divers et variés. On parle souvent de culture *Baba-Nyonya* ou *Peranakan*, coutumes

des Chinois venus à Singapour et en Malaisie comme marchands et qui ont peu à peu adopté le mode de vie local pour personnaliser de nouveaux plats.

Parmi les restaurant incontournables : *Hong Kong Soya Sauce Chicken Rice & Noodles* : cela ne vous dit rien ? Ce bouiboui où l'on peut déguster des soupes, vermicelles sautés et poulets laqués est pourtant étoilé au Guide Michelin ! Avec des tarifs oscillants entre 1 et 10 euros, on aurait tort de se priver.

Vol Paris – Singapour à partir de 380 euros au mois de septembre

Hanoi, berceau du Pho et des nems

Si l'on trouve tant de restaurants vietnamiens en France, c'est bien qu'il y a une raison. En effet, la cuisine vietnamienne est une des plus réputées en Asie, et les restaurants d'Hanoi sauront finir de convaincre n'importe quel *foodista*.

Quoi de mieux que de commencer sa journée avec un café à l'œuf, surprenante boisson sucrée. Pour déjeuner, rendez-vous au *Cha Ca Thang Long*. La spécialité : le *Cha Ca*. On fait cuire devant soi son poisson avec de multiples herbes, on y ajoute des cacahuètes, de la sauce et autres piments pour un résultat aussi délicieux qu'inattendu. Enfin, impossible de ne pas succomber à la mythique soupe *Pho* entre des dizaines d'autres spécialités dont seul Hanoi a le secret.

Vol Paris – Hanoi à partir de 610 euros au mois de juin

À propos de liligo.com



Premier moteur de recherche de voyage avec plusieurs centaines d'acteurs référencés, dont certains issus de l'économie collaborative (agences de voyage, compagnies aériennes dont 70 low-cost, loueurs de voiture, compagnies de bus, trains, services de covoiturage, chaînes hôtelières, ...), liligo.com est un véritable optimisateur de voyage. Avec sa fonctionnalité « smart sorting » triant les résultats de manière optimale en fonction du rapport prix/durée, c'est la garantie impartiale de partir dans les meilleures conditions. Exhaustif, objectif, innovant, liligo.com a pour mission d'aider l'internaute à trouver son voyage le plus simplement et le plus efficacement possible. Disponible dans 9 pays, liligo.com accueille chaque mois plus de 4 millions de visiteurs uniques. Les voyages sont plus malins quand ils commencent sur liligo.com ! Plus d'informations sur www.liligo.com

Contacts Presse liligo.com :

H O P
S C O
T C H

Arthur Moyne – amoyne@hopscotch.fr / 01 70 94 65 02