

Foodorama

Article #7 Feux en Californie et gastronomie Vegan



Par Foodorama, le 17 novembre 2018

Bonjour à tous, Après avoir passé 5 jours à Palo Alto où nous avons fêté Halloween, il était temps de reprendre la route. Nous avons donc rejoint la route 1 à Monterey, puis nous avons continué notre route vers le sud jusqu'à Ventura où nous avons dû changer nos plans car un immense feu de forêt était en train de dévaster la région (dont la ville de Malibu). En avez-vous entendu parler aux informations en France ? Depuis plus d'une semaine un énorme feu de forêt a brûlé plus de 57 hectares et a fait de nombreux morts ici. 50 000 personnes ont dû être évacuées et quitter leurs maisons. Aujourd'hui, il n'est toujours pas complètement éteint. Ce feu se trouve entre nous et Los Angeles où nous nous rendons.



Le détour (pour les voitures) préconisait de prendre l'autoroute 101 entre Ventura et Los Angeles. Cette portion d'autoroute n'est pas accessible aux vélos. Nous avons donc fait du stop avec nos vélos et pour tout dire le stop (même avec nos deux grands vélos et nos bagages) marche très bien aux EU. Ils ont de grosses voitures (pick up) avec une benne à l'arrière très pratique pour mettre nos vélos !



La première personne à s'arrêter pour nous prendre, est un fervent supporter de Trump et porte fièrement deux drapeaux « Trump Make America Great Again » à l'arrière de sa voiture. Même si on ne partage pas forcément ses opinions, il nous aide volontiers et nous permet de quitter Ventura et d'atteindre Thousand Oaks sur la route pour Los Angeles, ville tristement célèbre pour être l'endroit où un shooting a eu lieu il y a une semaine et où le feu a débuté quasiment au même moment. Sur la route, on aperçoit l'incendie au loin et les énormes fumées qui s'en échappent. C'est impressionnant, les collines sont entièrement brûlées, quelques maisons sur le bord de la route sont carbonisées et des agents de maintenance sont en train de réparer des pylônes électriques tombés à cause du feu. On y croise les pompiers qui bloquent l'accès à la route que nous devons prendre à vélo.



Juste derrière ce camion à gauche la route est bloquée et on aperçoit une colline brûlée au loin. 20 min plus tard nous sommes de nouveau pris par un nouveau pick up (anti Trump cette fois-ci ;) qui devait se rendre dans cette zone touchée par les incendies, pour apporter de la nourriture aux animaux des fermes environnantes qui ont aussi été évacuées...Il a fait un appel aux dons sur facebook et a récolté 16000 \$ pour fournir de la nourriture à ces animaux recueillis. On pourrait se dire qu'il faut d'abord penser aux personnes qui ont été déplacées mais il y a déjà une réelle solidarité qui s'organise ici pour subvenir à leurs besoins et les assurances vont rembourser les maisons brûlées. Il n'a pas pu passer le barrage des pompiers pour acheminer la nourriture et a dû faire demi-tour, mais au moins il n'est pas venu pour rien car il nous permet de rejoindre Los Angeles sans encombre !



Arrivés à L.A. nous reprenons nos tournages sur l'alimentation durable et notre sujet en Californie qui est la gastronomie Vegan (végétalienne) et végétarienne. Mais connaissez-vous la différence entre les 2 ? Nous interviewons d'abord Mollie Angelheart, la directrice du restaurant Sage vegan Bistro à Los Angeles. Nous la filmons en train de cuisiner et elle nous invite à manger. Elle utilise la pulpe du JackFruit (un fruit d'Asie) pour imiter la chair du poulet. Elle nous fait du chou fleur frit, une salade Thaï avec du tofu et un plat avec du JackFruit, très bon mais très très épicé ! On commence à sentir l'influence de la cuisine mexicaine.



Le lendemain nous rencontrons Zena Scharf, une talentueuse cheffe, qui a notamment travaillé 2 ans pour Jay Z et Beyoncé. Elle nous raconte que Jay Z est vegan depuis longtemps et que Beyoncé a voulu suivre un régime Vegan pour un moment afin de perdre du poids... Encore une fois après avoir filmé nous pouvons goûter le magnifique repas qu'elle nous a préparé. Au menu ce jour-là, un plat avec un steak végétal (composé d'un potiron japonais, champignons et oignons), du riz et quinoa, du chou fleur poêlé, des crudités marinées, des oignons nouveaux et même des fruits (Grenade et Kaki). Probablement un plat qu'elle avait l'habitude de faire pour Jay Z et Beyoncé. Pour tout vous dire on s'est régalé ! Il y avait du sucré/salé, du chaud et du froid dans le même plat et beaucoup de goûts différents. On poste la recette bientôt !



On termine cet épisode sur la gastronomie Vegan/vegetarienne par l'incontournable « Impossible Burger ». C'est le burger végétarien dont tout le monde parle ici et on devait l'essayer. Le steak à l'intérieur est sans viande mais le goût et la texture font vraiment penser à de la viande.



Le Mexique nous tend les bras. Nous allons passer quelques semaines en Basse Californie (Mexique) et ce sera peut être plus compliqué pour nous d'avoir internet mais nous allons faire de notre mieux pour vous tenir informés ! A très bientôt ! Sylvain et Kalima

Dernière modification le 18/11/2018 par Elie Prost.