

→ pulmonaire. Autant d'épreuves de la route qui n'ont pas réussi à l'arrêter. «Je crois que je suis fort dans l'adversité. J'aime l'effort physique», répond cet amoureux des vitesses lentes.

Au fond, rien ne l'effraie tant que le connu, «aller au bureau tous les matins à 8 heures me ferait peur.» Alors que le temps du voyage, avec sa charge de surprises, lui offre la chance des rencontres: peuples, visages qui sont autant de paysages. «Le vélo est mon trait d'union avec les hommes.»

Des temps forts? Il évoque aussitôt son séjour au Tibet, juste au moment des émeutes de 2008. «Voir Lhassa brûlée, noircie avec ses checkpoints de police, ses barrages militaires, ça m'a bouleversé, parce que j'aime ce lieu profondément.»

Quand il bourlingue, Claude Marthaler ne connaît pas le mal du pays. Mais peut-être, depuis peu, une nouvelle pensée s'insinue sur son porte-bagages, celle de ses parents vieillissants. L'envie de passer plus de moments de qualité avec eux. C'est peut-être ce qui l'a fait rentrer. Durs, les retours. Comme un deuil. «Quand on revient après plusieurs années d'exil volontaire, on ne sait plus où on en est. On est isolé dans son expérience.»

La liberté de pouvoir repartir

Le romancier George Moore écrivait qu'«un homme voyage à travers le monde à la recherche de l'essentiel et retourne chez lui pour le trouver». Claude Marthaler a peut-être atteint ce carrefour. Repartir encore ou rester et fonder une famille avec sa compagne? Pour ses nouveaux projets il songe à travailler dans un magasin de bicyclettes pliables, à se lancer dans la création d'une maison du vélo à Genève. «Je me pose mille questions. Est-ce que ça a du sens de tournicoter autour de la planète? Peut-être faut-il que je me sédentarise, même si, dans un coin de ma tête, je veux garder la liberté de pouvoir repartir.»

Patricia Brambilla
Photos Nicolas Righetti / Rezo

Claude Marthaler présente son diaporama jusqu'à fin novembre en Suisse romande. Infos sur www.yaksite.org. Pour recevoir un exemplaire de son livre dédicacé: cyclonaute@gmail.com

Momos népalais

POUR 4 PERSONNES

Pour la pâte:
500 g de farine
1,5 dl d'eau tiède
1 cc de sel

Farce végétarienne:
3 pommes de terre
35 g de gruyère râpé
2 cs d'oignons hachés
10 g de coriandre fraîche
1 cc de gingembre haché
1 cc de cumin (chauffé et haché fin)
1 cc d'ail
1 cc de garam masala
½ cc de chili en poudre
1 cc de sel
1 cs d'huile de moutarde

PRÉPARATION

1. Pâte:

Mélanger tous les ingrédients et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Réserver au frais.

2. Farce:

Cuire les pommes de terre et les réduire en purée. Y ajouter tous les autres ingrédients, finement hachés. Mélanger le tout à la main pour obtenir une farce homogène.



Pour une variante de farce à la viande, il suffit de remplacer la purée au gruyère par 200 g de viande hachée. Mélanger avec tous les autres ingrédients, en y ajoutant une pincée de curcuma et de poivre blanc moulu.

3. Sauce aux cacahuètes:

3 tomates
4 petits piments (séchés et mis à tremper)
50 g de cacahuètes non salées (chauffées et hachées menu)
10 g de coriandre fraîche

Ebouillanter les tomates, les peler et couper en morceaux. Y ajouter les autres ingrédients et mixer. Réserver.

4. Confection des momos:

Étaler la pâte assez fine, découper des ronds à l'emporte-pièce (ou avec une tasse d'un diamètre de 7 cm). Étaler sur la pâte un rond d'huile de moutarde et y déposer un rectangle de farce. Replier en demi-lunes, graisser légèrement et cuire dans un panier vapeur environ 15 min. Présenter avec des crudités, carottes et concombres en rondelles, et la sauce aux cacahuètes.



De savoureuses recettes sur www.saison.ch

Pour s'abonner: 0848 87 7777, abonnements@saison.ch
(39 fr. seulement pour 12 numéros)