

## **Compte-rendu du voyage en Croatie par Pierre-Olivier (pour AG 4.10.2019)**

### **Ce que je retiens du séjour :**

- une période idéale (2<sup>e</sup> quinzaine de mai) aussi bien au niveau temps, température, financier et pas encore trop de monde pour visiter. Sceptique avant le départ sur les conditions météo qui se sont révélées plus que positives sur place ; la semaine qui suivit notre séjour a été venteuse et pluvieuse en Croatie !

- un pays qui regorge de biens culturels (8) et parcs (2) inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. Nous en avons visité 3 : palais de Dioclétien avec la ville historique à Split, la cathédrale de Sibenik et la ville historique de Trogir. Sans oublier les magnifiques cascades et chutes de Skradin dans le parc national de Krka.

- la situation de l'hôtel en plein centre du quartier Varos tout proche du vieux Split et de la Riva Promenade et également proche des restaurants du soir

- une bonne participation : 19 annoncés, 18 au départ, 17 à l'arrivée, puis à nouveau 18 et rentrée en Suisse avec des invités surprise indésirables.

### **La recette pour un séjour des plus agréables :**

- découvrir Split le premier après-midi avec le guide du jour, Christian de l'Amicale, que je remercie et qui nous a montré les principales facettes de la ville de Split en avant-première

- lors d'excursions, ne pas oublier les terrasses pour Huguette

- découvrir des plats typiques du pays, tels la peka, le risotto à l'encre de seiche, le jambon fumé dalmate ou encore la salade de poulpe.

### **Mais avez-vous bien retenu ce qu'il faut savoir de la Croatie ou de Split.**

Pour cela deux questions :

a) photo plaque d'immatriculation des voitures croates : HR ?

République croate en lague croate : Hrvatska ou Republica Hrvatska

b) photo d'un personnage

Cela ne vous dit rien. Et Ciro ?

Lors du séjour, vous avez pu découvrir et appréciez la cuisine de l'un des meilleurs restaurants de Split : le Ciri Biri Bella. Ouverture en juillet 2018. En début de saison 2019,

les sites référencés le plaçaient vers la centième place sur 420 restaurants à Split. Au cours de la saison, il a progressé de manière fulgurante pour se retrouver à la 2<sup>e</sup> place à ce jour.

**L'histoire du resto** : Ciro, le grand patron du resto, fils d'ouvrier croates de Dalmatie, est né en Allemagne en 1977. Chaque année en été, toute la famille passait ses vacances en Croatie et il ne perdait jamais un lien fort avec les gens et la culture. Il peut maintenant se prévaloir d'une expérience de 25 ans en cuisine et de 15 ans en tant que chef après avoir travaillé dans des hôtels et restaurants de grande classe en Allemagne, en Belgique et en Suisse. Il rencontra sa femme en 2008. En tant qu'amateurs de cuisine, ils ont commencé à voyager ensemble et à manger partout dans le monde, du Brésil à la Laponie, en recueillant toutes les bonnes idées et tous les bons goûts en matière de nourriture, et ont commencé à élaborer ses propres recettes et idées sur la base de toutes ses expériences. Un jour, Ciro a décidé de retourner dans son pays d'origine et de trouver le lieu idéal pour offrir aux clients des plats exquis, incroyablement savoureux et alléchants, préparés avec amour, alliant des produits locaux durables et socialement responsables. Il vendit tout ce qu'il avait pour acheter cette maison Ciri Biri Bella et a ouvert le resto en juillet 2018. Pourquoi le site s'appelle Ciri Biri Bela ? C'est une vieille chanson dalmatienne que chaque enfant connaît.

Ciro a également dirigé l'école de cuisine Cucina Mare (derrière le restaurant) avec des cours de cuisine, un restaurant et un service traiteur. Sa mission : montrer aux gens du monde entier qui viennent à Split pour en savoir plus sur la population et le pays, cuisine croate traditionnelle authentique.

Sur place, je vous avais parlé d'une *cuisine évolutive et intuitive* : cela est fort bien résumé.

Je tiens aussi à remercier :

- les assistants de l'Amicale qui ont véhiculé Sonja lors des déplacements et excursions
- Christian pour sa visite guidée de Split le 1<sup>er</sup> après-midi
- la guide qui prenait toujours avec elle son parapluie ; un geste qui lui donnait l'assurance de ne pas l'utiliser pendant les visites, d'où pas de pluie...ou presque
- l'apéritif offert par Mario au konoba Varos à l'occasion de son anniversaire.

J'espère que de votre côté vous en avez gardé un excellent souvenir.

Pierre-Olivier

