



Accueil > Articles

Imprimer

Actualités du lundi 05 mars 2018

Costa Rica : 2 quartiers à voir à Chepe !



Les Nouvelles

Aujourd'hui

Populaire

Financement additionnel
accordé à l'ACSTA et à l'ASFC
Le CAC applaudit Ottawa !

Le Canada et la Suède parmi les plus favorables aux LGBT

Transports Canada suspend le certificat d'exploitation aérienne d'Island Express Air

Costa Rica : 2 quartiers à voir
à Chepe !

Les 10 commandements de la relâche

Playa del Carmen : Évitez les traversiers touristiques, recommandez Ottawa

Suwning : solde Mars en folie

Prix ACTA/Air Canada :
candidatures acceptées

Air Canada favorable à la diversité

Les droits LGBT ne sont pas

Rubriques

A priori, San José, *Chepe* pour les intimes, n'est pas très excitante. « Même **TripAdvisor** le dit ! », s'exclame la guide **Jazmin Abrego Cubilla** (www.toursanjosecostarica.com). Et parce qu'elle ne partage pas cet avis, la jeune *Joséfin* nous emmène à la découverte d'un quartier le temps d'un circuit pédestre de deux heures sur le thème de l'art local.

Barrio Amon, du nom de l'architecte français qui l'a créé, est un quartier cosu. Ses rues sont bordées de belles maisons bourgeoises datant de la fin du 19e siècle. « C'était celles des barons du café, explique la guide. Ils ont emménagé ici pour être près de la gare ferroviaire par laquelle leur production transitait. »

Chemin faisant, nous découvrons des cafés, de petites boutiques sympas comme **Efe**, qui tient des vêtements et accessoires de designers locaux, ainsi que la **Galeria Namu**, réputée pour ses œuvres autochtones.

Toute entière dédiée à un projet de murales soutenu par le gouvernement, *Calle 17*, à hauteur du musée national, donne des couleurs à la ville.

Autour des Calles 31 et 33, place au **Paseo gastronómico d'Escalante**, le quartier des bons restaurants et des bars. Avec sa structure faite de conteneurs, le **Mercado Escalante** est le rendez-vous de la jeunesse locale à l'heure de l'apéro.

Au restaurant **Al Mercat** (www.almercat.com), j'ai rencontré le jeune chef **José Pablo Gonzalez** qui réinvente la cuisine costaricaine à sa façon. « Je veux cuisiner avec toute la diversité de produits que nous avons, dit-il en français, une diversité qui devrait être source de fierté pour nous. »

Comme elle ne l'est pas encore, estime-t-il, il a acheté une ferme, la *Finca Al Mercat*, où il cultive les denrées qu'il utilise en cuisine et organise des visites destinées aux foodies, locaux comme étrangers.

Quoi qu'il en soit, au resto, il faut goûter à ses chalupas (petits tacos de maïs bleu) garnis de chorizo et autres bonnes choses!

Carolyn Parent



Certaines maisons des anciens barons du café ont été reconverties et abriter comme ici, un espace de travail collectif, un café et une boutique. Photo ©Carolyn





Le parc Morazan. Photo ©Carolyn Parent



Une galerie d'art? Non, une pizzeria du Centro ! Photo ©Carolyn Parent

Le Mercado Escalante, dans le quartier du même nom, réunit de multiples kiosques alimentaires et bars. Photo ©Carolyn Parent



Au Mercado Escalante. Photo ©Carolyn Parent

