

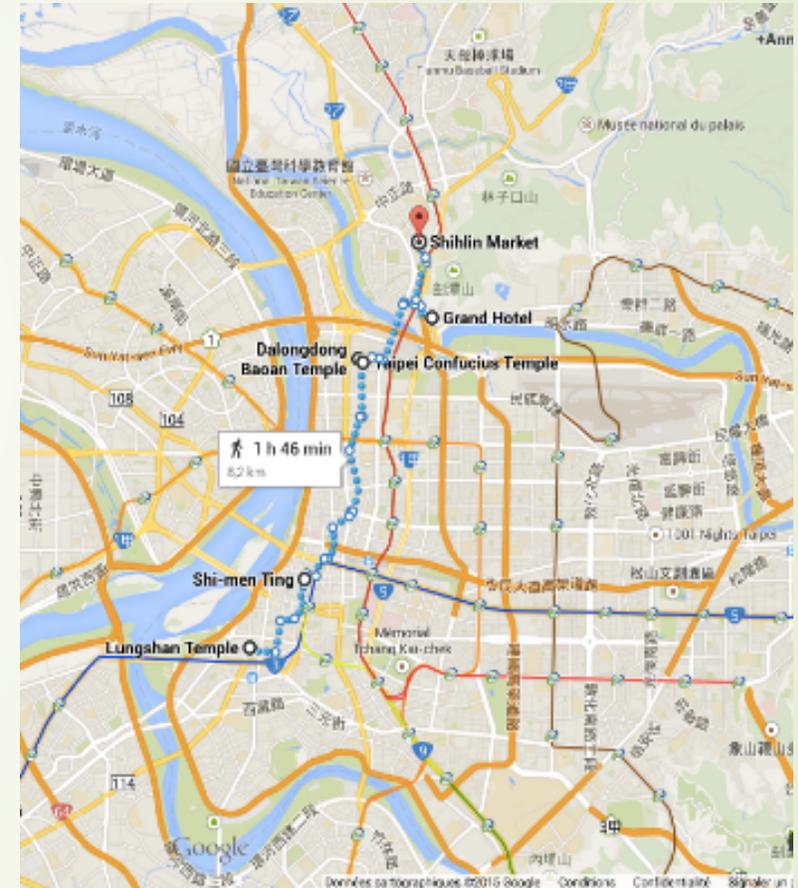


# Week-end prolongé à Tai-Bei (台北)

La ville du Nord (北: Bei) de Tai-Wan (台灣)

# Du temple de la montagne du Dragon (龍山寺: Long shan si) au marché de nuit de Shilin (士林夜市: Shi lin ye shi)

- Petit déjeuner traditionnel: Baozi<sup>1</sup> (包子) et youtiao (油條) trempé dans un doujiang<sup>2</sup> (豆漿)
- Temple de Longshan: lieu de vie où l'on vient lire l'avenir dans deux croissants de lune (筊杯)
- Marché traditionnel et balade dans le vieux quartier de Wanhua: découverte de l'allée au serpent
- Ximending (西門町): le Harajuku de Taipei + la Red House (témoin de la colonisation japonaise)
- Le temple de Confucius (孔子廟) et le temple de Bao-An (保安宮): deux architectures totalement différentes
- Le Grand Hotel (圓山大飯店): Quand Chiang Kai Shek accueillait les ambassadeurs étrangers
- Le marché de nuit de Shilin: dégustation de spécialités taiwanaises à travers les étals: omelette à l'huître, chou dou fu<sup>3</sup> (臭豆腐), brochette aux œufs de caille, saucisse de riz à la saucisse de porc, bubble tea, mango ice...



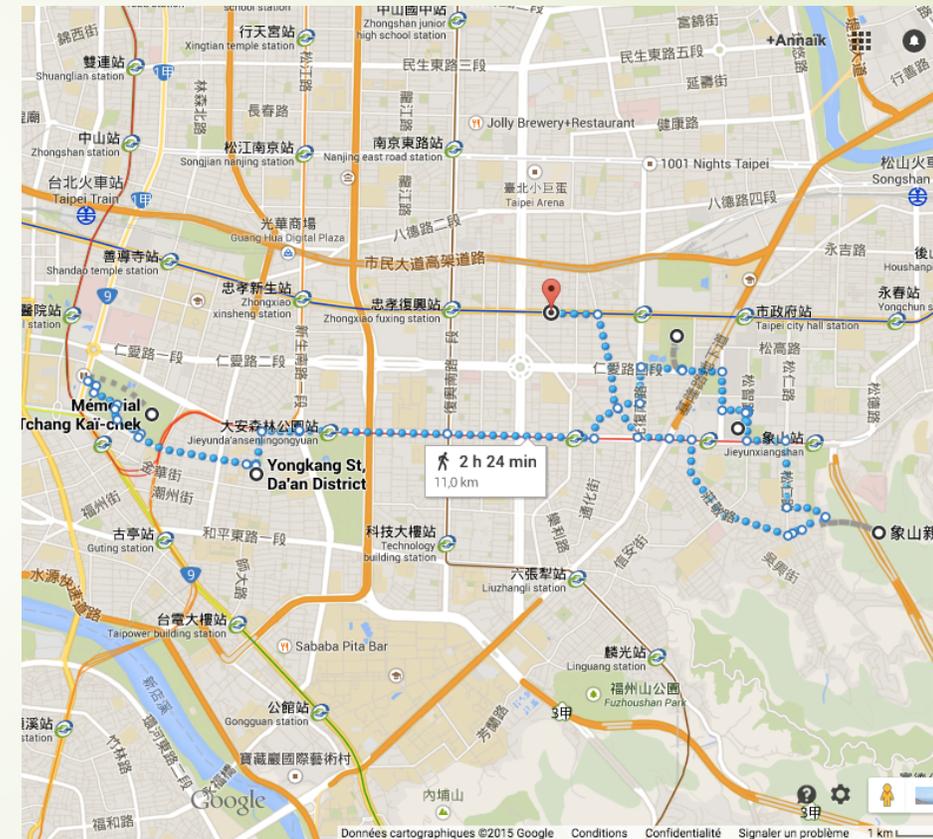
<sup>1</sup> Brioche à la vapeur fourrée à la viande et/ou aux légumes

<sup>2</sup> Bâton de beignet frit (ressemblant à un churros) trempé dans du lait de soja chaud et sucré

<sup>3</sup> Littéralement « Tofu puant » est un tofu fermenté

## Du Mémorial de Chiang Kai Shek (中正紀念堂: Zhong zheng ji nian tang) à la montagne de l'Éléphant (象山: Xiang shan)

- Le Mémorial de Chiang Kai Shek et l'histoire de l'installation de la République de Chine sur l'île de Taïwan + Théâtre National et le National Concert Hall
- La rue de Yongkang (永康街): Déjeuner à Din Tai Fung et dégustation de xiaolongbaos<sup>1</sup> (小籠包), de wontons<sup>2</sup> (餛飩) et de concombres marinés
- Le parc de Sun Yat Sen (國父: Père fondateur de la nation = République de Chine en 1911)
- La tour 101: Plus haut gratte-ciel du monde entre 2004 et 2010, actuellement 6<sup>ème</sup> (508m)
- Coucher de soleil sur la montagne de l'Elephant et dîner de niu rou mian<sup>3</sup> (牛肉麵)
- Soirée dans le quartier de Dunhua: shopping nocturne et bar à whisky japonais



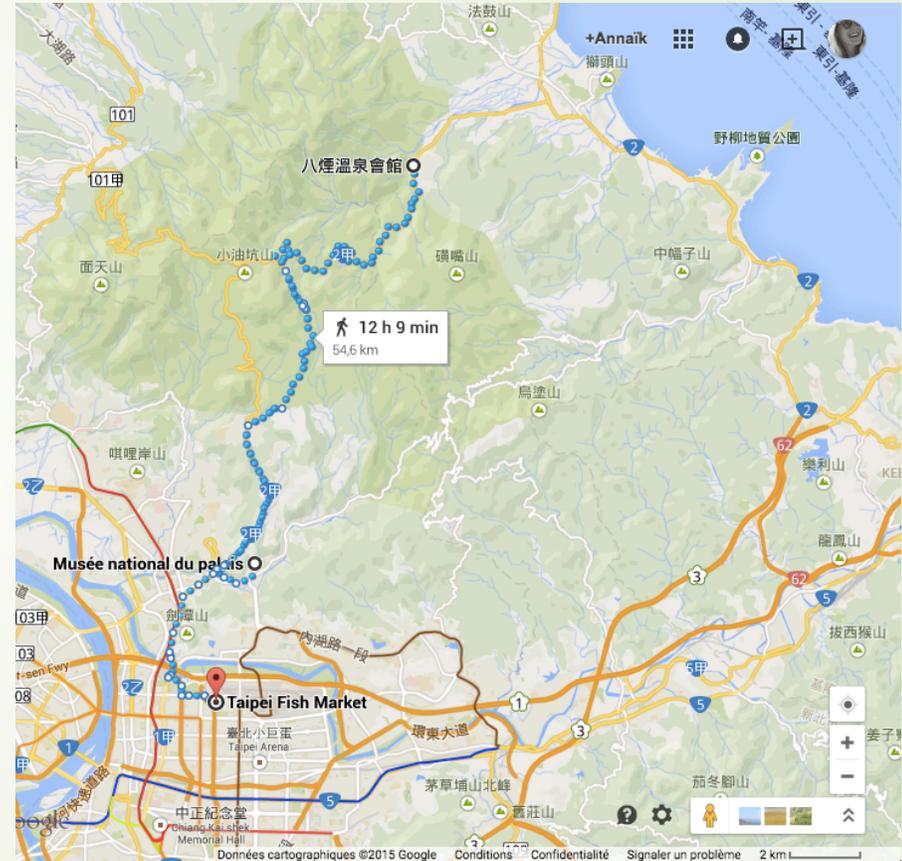
<sup>1</sup> Sorte de raviolis à la viande hachée et/ou aux légumes originaires de Shanghai et plat signature de la chaîne taïwanaise Din Tai Fung

<sup>2</sup> Autre sorte de raviolis que je conseille de goûter au mélange crevettes et porc (épicé ou non)

<sup>3</sup> Nouilles aux morceaux de bœuf trempant dans un bouillon de bœuf et de légumes, plat national taïwanais

## Du Musée National du Palais (國立故宮博物院: Guo li gu gong bo wu yuan) aux sources d'eau chaude de Yangminshan (陽明山)

- Musée National du Palais: dans les merveilles des plus grandes dynasties chinoises (calligraphies, peintures chinoises, ouvrages anciens, bronze, jade, céramique...)
- Déjeuner sur le pouce: une congyoubing<sup>1</sup> (蔥油餅)
- Balade dans le parc National de Yangmingshan et baignade dans des sources d'eaux chaudes cachées à 八煙野溪溫泉 (Bayan ye xi wenquan) + Apéritif au bar "The top" pour une belle vue sur la ville
- Dîner au marché au poisson aux abords de la rivière de Keelung ou dans un rechao<sup>2</sup> (熱炒)
- Soirée dans un KTV (karoaké): loisir préféré des taiwanais le week-end en soirée

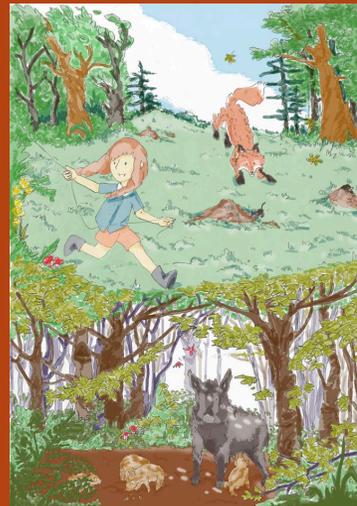


<sup>1</sup> Pancake frite aux oignons verts que l'on peut garnir de basilic, œuf, fromage, jambon, sauce épicée...

<sup>2</sup> Restaurant typique taiwanais où l'on s'assoit autour d'une grande table ronde et l'on commande une multitude de plats variés à partager (par exemple une soupe aigre-douce: 酸辣湯, des épinards à l'ail: 空心菜 ou encore du poulet « saoul »: 紹興醉雞)

## Extra

- Voyage en gondole et dégustation de thé à Maokong
- Baignade dans les sources d'eaux chaudes de Beitou
- L'histoire européenne de Taïwan au fort de Tamsui
- Le paradis du tissu dans le marché de Dihua
- Le marché aux vêtements de Wufenpu
- Se faire laver les cheveux chez le coiffeur et profiter du massage associé



J'apporte tout mon soutien au projet de Marie Beaucher et Maï Ueda. Cinq nouvelles pour enfants en Français et en Mandarin:

**Ca ressemble à mes rêves – 像夢一樣**

Pour suivre leur actualité sur Facebook:



Annaïk Le Net