

Voyage de Shambala



Newsletter 3

COUP DE CŒUR !



PULAU REDANG !

Ile de 7 km de long sur 6 km de large, Redang est l'une des îles les plus magnifiques de la Malaisie (classée parmi les plus belles îles au monde) et on le confirme ! Elle est située au large de la côte de Terengganu et fait partie des zones maritimes protégées et des 9 îles qui forment le parc sanctuaire marin.



Les îles Perhentians promettaient un émerveillement, nous l'avons eu avant à Redang. Turtle Bay avec ses eaux turquoises, son sable blanc et ses tortues qui nagent tranquillement avec nous ; Long Beach, nichée dans une petite baie, ambiance plongée et zénitude, avec ses resorts et ses clubs de plongée, ses

restaurants les pieds dans le sable, en l'occurrence, le Pelangi Bistro.

Des resorts se cachent dans des petits coins de paradis, bref c'est beau !



PARTIS POUR LA THAILANDE !



Nous avons appareillé mercredi 14 septembre de Redang pour Koh Samui. Contents d'aller retrouver la Thaïlande et ce côté que nous ne connaissons pas ! 2 jours de navigation un peu sportifs, mer bien formée, vent, orages, filets et autres OFNI, peu de sommeil avec les quarts toutes les 3 heures, bref, le Golf de Thaïlande se mérite !

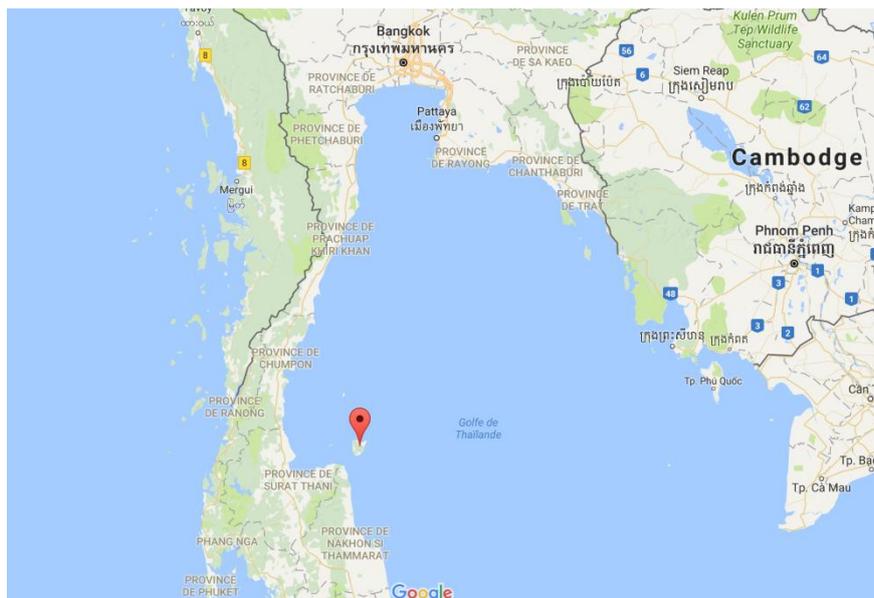


En prime un thazard pêché à la traîne !

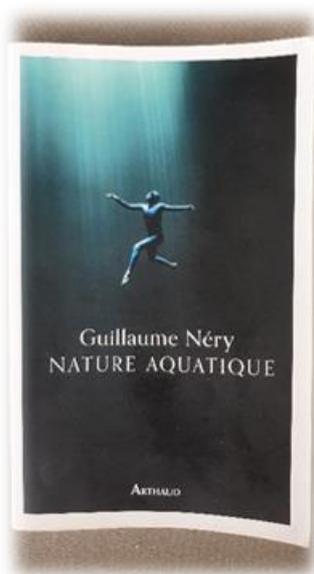


Nous sommes arrivés vendredi 16 septembre et avons ancré à Chaweng, très sympa ! après-midi administration pour notre clearance (immigration, harbour master, customs).

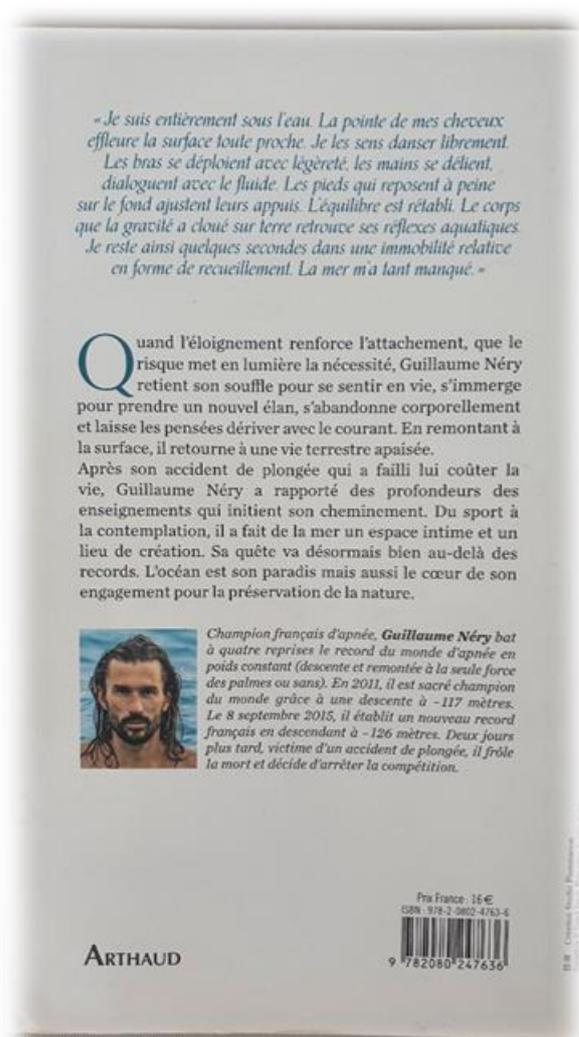
Temples, marchés nocturnes, sanctuaires d'éléphants, découverte de l'île et massages nous attendent !



ON NAVIGUE MAIS PAS QUE....LECTURE DU MOMENT



Lecture fluide, on plonge très facilement avec ce champion d'apnée dans les profondeurs et dans sa vie ! Ses vidéos sont en ligne sur youtube, à voir !
Merci Marie-Claire ! 😊



ON ADORE !



Le Curry Vert !

Aubergines, piments rouges, pousses de bambou, feuilles Citron kaffir, basilic thai, gingembre, citron vert, lait de Coco, pâte de curry vert, poulet ou porc ou poisson ou crevettes, un régal !

Retrouvez la recette sur www.toutelathailande.fr !

Retrouvez l'intégralité de nos photos dans la section Galerie de notre site !

