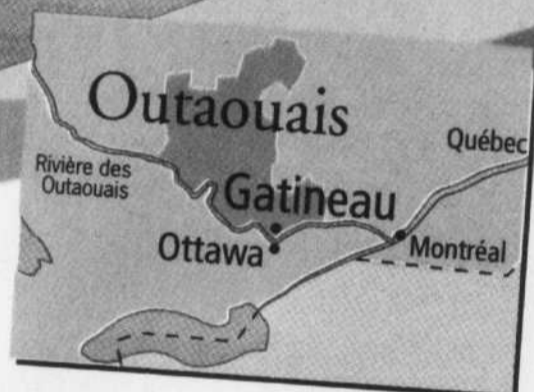


Luce Dufault  
Porte-parole

# Et si on parlait en Outaouais!

PHOTO: OULOUA



## 1 Forfait divertissement



### Fruits de mer et cabaret

JDE-191

- Profitez d'une ou deux nuits d'hébergement accompagnées de succulents petits déjeuners.
- Savourez un souper de type buffet de fruits de mer et assistez au spectacle de style cabaret au restaurant Ferme Rouge. Un demi-litre de vin par personne vous sera aussi offert.
- Obtenez 50 \$ par personne en chèque-cadeau et jetons cadeaux pour le Casino du Lac-Leamy.

## 2 Forfait famille

### Les p'tits frissons

JDE-193

- Profitez d'une, deux ou trois nuits d'hébergement.
- Dégustez la fameuse *queue de castor*, une spécialité locale.
- Visitez le Musée des sciences et de la technologie du Canada qui raconte l'histoire de l'ingéniosité humaine.
- Découvrez de nombreuses espèces d'animaux sauvages vivant en liberté dans leur habitat naturel au Parc Oméga.
- Savourez un souper dans un restaurant sélectionné.



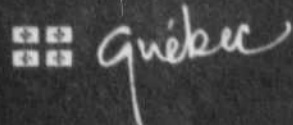
RÉSERVATIONS 1 800 595-2091	1 Fruits de mer et cabaret		2 Les p'tits frissons		
	1 nuit	2 nuits	1 nuit	2 nuits	3 nuits
Best Western Cartier ★★★ <a href="http://www.bestwestern.com/ca/cartierhotel">www.bestwestern.com/ca/cartierhotel</a>	154 \$	202 \$	91 \$	131 \$	173 \$
Château Cartier Relais-Resort ★★★★ <a href="http://www.chateaucartier.com">www.chateaucartier.com</a>	180 \$	255 \$	110 \$	169 \$	229 \$
Comfort Inn ★★★ <a href="http://www.choicehotels.ca/cn325">www.choicehotels.ca/cn325</a>	154 \$	205 \$	89 \$	129 \$	169 \$
Four Points par Sheraton ★★★★ <a href="http://www.fourpoints.com/gatineau">www.fourpoints.com/gatineau</a>	167 \$	228 \$	101 \$	152 \$	204 \$
Hilton Lac-Leamy ★★★★★ <a href="http://www.hiltonlacleamy.com">www.hiltonlacleamy.com</a>	209 \$	314 \$	133 \$	216 \$	298 \$
Hôtel Clarion ★★★★ <a href="http://www.hotelclariongatineauottawa.com">www.hotelclariongatineauottawa.com</a>	156 \$	208 \$	91 \$	132 \$	174 \$
Hôtel du Voyageur ★★★ <a href="http://www.hotelduvoyageur.ca">www.hotelduvoyageur.ca</a>	157 \$	212 \$	93 \$	136 \$	178 \$
Holiday Inn Plaza La Chaudière ★★★★ <a href="http://www.rosdevhotels.com">www.rosdevhotels.com</a>	172 \$	240 \$	101 \$	152 \$	203 \$
Les Suites Victoria ★★★ <a href="http://www.suitesvictoria.com">www.suitesvictoria.com</a>	166 \$	228 \$	102 \$	153 \$	204 \$
Ramada Plaza Le Manoir du Casino ★★★★ <a href="http://www.ramadaplaza-casino.com">www.ramadaplaza-casino.com</a>	163 \$	222 \$	96 \$	147 \$	196 \$
Gîte Au 55 Taché ●●●● <a href="http://www.55tache.com">www.55tache.com</a>	155 \$	204 \$	—	—	—
Gîte Fanny et Maxime ●●●● <a href="http://www.fannyetmaxime.com">www.fannyetmaxime.com</a>	162 \$	220 \$	—	—	—
Tous les tarifs sont par personne (en occupation double). Taxes et fonds d'indemnisation OPC ens sus.			Tarif enfant (disponible avec tous les hôtels) : 33 \$		

Découvrez d'autres  
forfaits alléchants au

[www.tourismeoutaouais.com/forfaits](http://www.tourismeoutaouais.com/forfaits)

RÉSERVATIONS 1 800 595-2091

DEMANDEZ VOTRE BROCHURE  
FORFAITS HIVER GRATUITE



OUTAOUAIS  
vivez-le!



## SAMEDI

## TOURISME

AVEC LES CHORISTES, LES FRANÇAIS ONT DÉCOUVERT LES VERTUS DU CHANT. FONDÉ EN 1940, LE MOUVEMENT À CŒUR JOIE REGROUPE AUJOURD'HUI 500 CHORALES ET 15 000 CHORISTES EN FRANCE. DU FOLKLORE AU JAZZ, DES POLYPHONIES DE LA RENAISSANCE AUX CRÉATIONS CONTEMPORAINES, DES GRANDES ŒUVRES PROFANES ET SACRÉES À LA CHANSON D'AUJOURD'HUI, TOUTS LES STYLES SONT ABORDÉS TOUT AU LONG DE L'ANNÉE. L'ÉTÉ, DES STAGES ACCUEILLENENT LES AMATEURS, NÉOPHYTES COMPRIS.

## Long courrier

## La Martinique sympa

«Il y a deux semaines, vous avez donné dans cette chronique les coordonnées d'agences de voyages qui se spécialisent sur la Martinique. J'aimerais y passer deux semaines avec mon fils, en janvier prochain. Auriez-vous une petite auberge ou un gîte à me conseiller, pas trop loin d'une petite ville ou d'un village?»

Micheline Plasse, Montréal

Pour le voyageur spécialisé dans les appartements et les maisons à louer en Martinique, il faut appeler Huguette, chez Vacances Idéal: ☎ (514) 738-5177, 1 866 738-5177, [www.vacancesideal.com](http://www.vacancesideal.com).

Je connais un gîte rural du côté de Saint-Joseph, La Ninon, à l'intérieur des terres, avec des chambres très simples qui donnent sur les hibiscus et les bougainvilliers du jardin. Location à la semaine: 450 \$, petits-déjeuners compris. Soirées brochettes avec les gens du village: ☎ 57 62 25.

Et un autre à Etoile-au-Lorrain, La Sikri: petites chambres dans une maison familiale et bungalows sommaires dans la nature. Petits-déjeuners frugaux et yogourts maison préparés par Mamie Suzette. Resto le soir, sur commande, avec spécialités locales. Ambiance très familiale. ☎ 53 81 00.

L'office du tourisme de la Martinique à Montréal dispose d'une brochure sur cette forme d'hébergement. Pour la commander: ☎ (514) 844-8566, [www.martiniquetourisme.com](http://www.martiniquetourisme.com).

## Voyage pédestre organisé

«Nous aimerions nous joindre à des groupes de randonnée pédestre ou de cyclotourisme pour parcourir le



Lio Kiefer

monde. Existe-t-il, au Québec, un organisme (agence, grossiste, association) qui offre de tels voyages en Europe ou ailleurs?»

Juliette Bonsecours, Québec

À Montréal, une agence de voyages implantée depuis plusieurs années, Voyages Fleur de Lys, a développé une division appelée Ekilib, un produit destiné aux amateurs de vélo et de randonnée pédestre. Les programmes proposés s'adressent aussi bien aux simples randonneurs qu'aux mordus de la pédale ou des chemins de traverse. Dans la brochure, on trouve des renseignements sur la forme physique requise à chaque itinéraire, en nombre de mollets. Ce nombre est établi en fonction de trois facteurs: l'effort requis, la durée nécessaire au parcours quotidien et les difficultés du terrain. Moins il y a de mollets, plus c'est facile.

On retrouve 80 itinéraires en Europe, dont font partie l'Allemagne, l'Autriche, l'Espagne, la France, les Pays-Bas, la Grèce, l'Irlande, l'Italie, le Portugal et

la Suisse. Un itinéraire nord-américain passe le Moab et le Grand Canyon, et les Antilles sont présentes à travers un itinéraire en Martinique.

Les circuits sont offerts selon trois formules.

En liberté: choix de l'itinéraire avec les dates idéales et Ekilib s'occupe des résas, de l'hébergement, du transport des bagages durant le séjour, du descriptif de l'itinéraire avec cartes topographiques ainsi que des coordonnées des lieux d'hébergement.

Accompagné: il faut se joindre alors à un groupe d'Européens, avec un guide local.

Groupe maison: un groupe est formé au départ du Québec, avec un guide québécois qui connaît parfaitement la région proposée. Par exemple, en Europe, ces voyages de deux semaines combinent randonnées montagnardes et visites des grandes villes. ☎ (514) 939-9999, 1 888 713-3311, [www.ekilib.com](http://www.ekilib.com).

## Bonnes adresses

Pour les tenants du pinceau qui voyagent en France, La Balaguère organise des «randonnées aquarelle» d'une semaine. Elles se déroulent dans le Val-d'Azun (Pyénées). Chaque jour, on part sous la houlette d'un guide aquarelliste à la recherche du motif digne d'inspiration, muni d'une boîte de couleurs, d'un bloc de papier, de pinceaux...

Compter 470 euros la semaine, tout compris. La Balaguère: ☎ 0 820 022 021, [www.balaguere.com](http://www.balaguere.com). Le Chalet d'En Hô, petite adresse de charme à Nevaque: ☎ 04 92 20 12 29, [www.lechaletdenho.com](http://www.lechaletdenho.com). Il propose les cinq journées de stage à partir de 170 euros. Cap France: ☎ 01 48 78 84 25, [www.capfrance.com](http://www.capfrance.com).

## À suivre

Avec Les Choristes, les Français ont découvert les vertus du chant. Fondé en 1940, le mouvement À cœur joie regroupe aujourd'hui 500 chorales et 15 000 choristes en France. Du folklore au jazz, des polyphonies de la Renaissance aux créations contemporaines, des grandes œuvres profanes et sacrées à la chanson d'aujourd'hui, tous les styles sont abordés tout au long de l'année. L'été, des stages accueillent les amateurs, néophytes compris. Du Festival de chant choral de Quintin, en Bretagne (du 9 au 17 juillet), avec ses ateliers de gospel et de musique sacrée, au jazz vocal polyphonique à Vaison-la-Romaine (du 6 au 13 août), il y en a pour tous les goûts. Tous les trois ans, cette dernière ville accueille pendant dix jours près de 4000 choristes répartis dans une vingtaine d'ateliers. La prochaine édition aura lieu à l'été 2007. Compter de 420 à 510 euros la semaine de stage, hébergement compris. À cœur joie: ☎ 04 72 19 83 42.

## À lire, voir, écouter

■ Le Guide saison et climats 2006... Voilà la dernière livraison qui se veut le vade-mecum de la météo sur la planète. Il donne surtout des renseignements de base sur ce qui peut se produire dans l'une de vos prochaines destinations vacances, que ce soit pour humer une fleur au Japon ou parler aux baleines aux îles Tonga. Une nouvelle section couvre les changements climatiques et leur incidence sur les voyages, avec la mise à jour d'une grande partie des destinations. Pour les droits des voyageurs, ils ne concernent que les Européens en matière de transport aérien, surbooking, annulations et retards des vols.

Écrivez à [lkiefer@ledevoir.ca](mailto:lkiefer@ledevoir.ca)

## OUTAOUAIS



GARY LAWRENCE

Une femelle bison et son petit, au parc Oméga.

## SUITE DE LA PAGE D 1

— Et... tu es sûr que ça se franchit facilement?

— Oui, oui, vas-y sans crainte!

Malgré la tyrolienne, j'hésite maintenant devant la série de marches flottantes suspendues à des cordes. Mais je n'ai plus le choix, et j'avance à tâtons: à chaque pas, j'ai l'impression de poser le pied sur un tapis roulant qui part dans toutes les directions. Je traverse tant bien que mal d'une plateforme à l'autre en espérant que la prochaine étape sera moins tordue. Nenni: il me faut ensuite jouer au funambule sur un mince filin métallique. Heureusement, deux câbles latéraux me permettent de garder l'équilibre à

la main, et mon mousqueton de sûreté est bien attaché.

Une fois arrivé sur l'autre plateforme, reste la dernière tyrolienne géante. J'attache le dispositif, enclenche le mousqueton de sûreté et, pour une ultime fois, je m'élanche le tarin au vent, les yeux vitreux d'émotion, les poumons saturés d'O<sub>2</sub> humide et frais: encore une fois, je vole!

De retour au sol, on me propose de compléter l'expérience en allant admirer les stalagmites et les stalactites de glace de la caverne Lafleche, «plus grande caverne du Bouclier canadien». Intéressant, certes. Mais ce sera pour une autre fois. Après m'être élevé si haut, comment pourrais-je descendre si bas?

## En vrac

■ Mont Sainte-Marie, 76, chemin de la Montagne, Lac-Sainte-Marie, ☎ (819) 467-5200, [www.montste-marie.com](http://www.montste-marie.com).

■ Parc Oméga, 399, route 323 Nord, Montebello, ☎ (819) 423-5487, [www.parc-omega.com](http://www.parc-omega.com).

■ Outre la visite des grottes et son parc aérien, Aventure Lafleche inaugure cet hiver huit kilomètres de sentiers balisés pour la raquette. Pour s'y rendre: 255, route Principale, Val-des-Monts, ☎ (819) 457-4033, 1 877 457-4033, [www.aventurelafleche.ca](http://www.aventurelafleche.ca).

■ Dans un proche registre, les 500 mètres de sentiers suspendus de la Forêt de l'Aigle, dans la vallée de la Gatineau, donnent lieu à de fort exaltantes randonnées aériennes sur des passerelles juchées jusqu'à 20 mètres au-dessus du sol, près de la cime des pins blancs. ☎ (819) 449-7111, [www.cgfa.ca](http://www.cgfa.ca).

■ Admirablement élevé sur les rives de la rivière des Outaouais, le château Montebello en jette vraiment, avec son plan en forme d'étoile et sa structure en rondins qui lui a valu le surnom de «plus grande cabane en bois rond au monde». Les âtres du foyer central, surmonté d'une cheminée colossale, donnent envie de s'affaler avec trois ou quatre romans pour le reste de la semaine, tandis que la piscine intérieure, emmurée vivante par les billots, accuse elle aussi toute une dégaine. Le joli cadre du resto Aux Chantignolles donne lieu à de fines agapes du terroir, tandis que le buffet-brunch du matin est aussi décadent que pantagruélique. Seul hic: les murs en carton-pâte, qui peuvent éventuellement empêcher de dormir comme une bûche (à moins d'être

rond comme une bille). Du reste, l'établissement membre de la banrière Fairmont comprend une réserve faunique privée attenante, Kenauk, où on peut louer son chalet aux abords de l'un des 70 lacs privés, 392, rue Notre-Dame, Montebello, ☎ (819) 423-6341, 1 800 441-1414, [www.fairmont.com](http://www.fairmont.com).

■ A elle seule, l'auberge Le Moulin Wakefield est une excellente raison d'aller à La Pêche — la localité où elle est située. D'abord, cet ancien moulin à grains, bardé de bois et de pierre, est accolé à de vrombissantes chutes; ensuite, cet invitant établissement Hôtellerie Champêtre dispose de chaleureuses aires communes qui inci-

tent à se pelotonner après une journée de plein air. Reste à choisir entre la salle de séjour, empreinte d'un réel charme rustique, et la salle à manger, dotée d'un solarium qui permet d'admirer la fougue des eaux tout en savourant les délectables mets du resto. Enfin, le spa et la cuve thermale extérieure rassèrent les muscles après une escapade en ski. 60, chemin Mill, La Pêche (Wakefield), ☎ 1 888 567-1838, [www.wakefieldmill.com](http://www.wakefieldmill.com), [www.hotelierchampetre.com](http://www.hotelierchampetre.com).

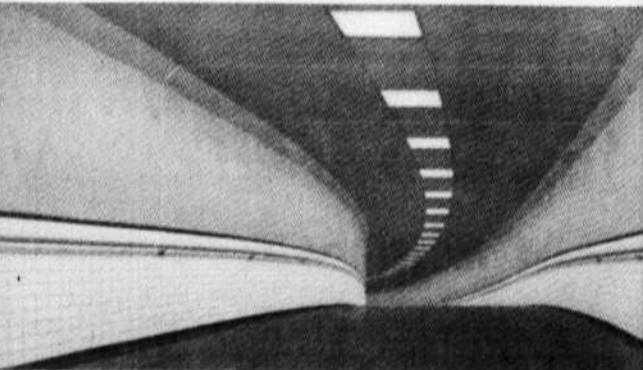
■ Renseignements généraux: Tourisme Outaouais: ☎ 1 800 265-7822, [www.tourisme-outaouais.ca](http://www.tourisme-outaouais.ca).

Collaborateur du Devoir

## MUSÉE DES BEAUX-ARTS DU CANADA

OTTAWA

CHRISTOPHER PRATT



JUSQU'AU 8 JANVIER 2006

Un survol — en une soixantaine de peintures grand format saisissantes — de la production des vingt dernières années de l'un des plus importants artistes contemporains canadiens.

Tunnel pour piétons, 1991, London Life, campagne d'assurance-vie, © Christopher Pratt

## TRÉSORS DE NOTRE COLLECTION



L'ART D'ICI  
Exposition continue  
Canadien - XX<sup>e</sup> siècle  
Indiens micmacs, v. 1850

JANET CARDIFF  
MOTET À QUARANTE VOIX  
Jusqu'en janvier 2006

(613) 990-1985 1-800-319-ARTS  
380, promenade Sussex, Ottawa  
Pour plus d'information et pour vous abonner à notre Cyberbulletin, visitez [musee.beaux-arts.ca/125](http://musee.beaux-arts.ca/125)

Heures d'ouverture:  
mercredi — dimanche 10h — 17h  
jeudi 10h — 20h

LeDroit

OTTAWA CITIZEN

125

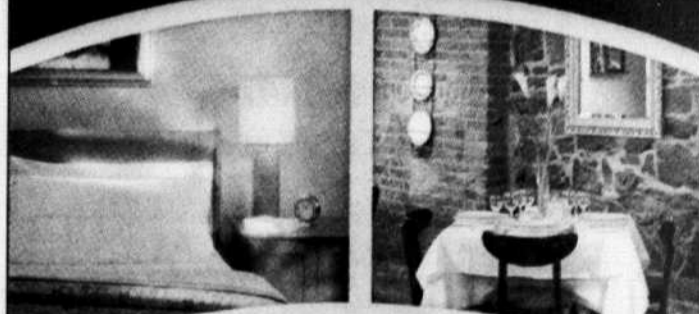
Canada

Musée des beaux-arts du Canada National Gallery of Canada

ANNIVERSAIRE ANNIVERSARY

## Les Grandes Tables

MANOIR & CHÂTEAUX  
VIEUX QUÉBEC



Forfait incluant l'hébergement pour 2 nuits, 2 petits-déjeuners, 2 soupers gastronomiques au restaurant de votre choix:  
La Closerie, Aux Anciens Canadiens, Le Paris-Brest, Le Louis-Hébert ou Le Café Sirocco  
Service inclus sur les repas.

À partir de  
159\$\*

Par pers. en occ. double  
Taxes en sus  
pour les Hôtels  
Château Bellevue  
et Manoir Lafayette



361, Grande Allée Est, Québec

15, rue de la Poste, Québec

1225, place Georges-Émile, Québec

Autres forfaits « Grandes Tables » disponibles sur notre site internet

Offrez-le aussi en forfait cadeau!

1-877-999-9624

[www.vieuxquebec.com](http://www.vieuxquebec.com)

## FORFAIT l'hiver en fête



159\$

/par personne  
/occupation double  
/taxes en sus

ROYAL  
William  
MONTBELLO

Une nuit d'hébergement  
Petits-déjeuners  
Un souper 4 services  
Massages d'une heure  
Frais de service

RESERVATIONS  
[www.royalwilliam.com](http://www.royalwilliam.com)  
1 877 423 0001

676, rue Notre-Dame,  
Montebello, Québec

SAMEDI

TOURISME

ON LES REGARDE, LIT, FEUILLETTE, PARCOURT OU SURVOLE... LES BEAUX LIVRES, QUI ONT LE POUVOIR DE NOUS SÉDUIRE ENTRE AUTRES PAR LEUR FACTURE ET PAR LA QUALITÉ DE LEURS IMAGES, FOISONNENT SUR LES PRÉSENTOIRS DES LIBRAIRIES. QU'ON EN FASSE DES CADEAUX OU QU'ON LES ACHÈTE POUR SOI-MÊME, ILS SONT UNE RICHE SOURCE D'INFORMATION. ET DANS LE VOYAGE EN PARTICULIER, UN SECTEUR QUI SE PRÊTE ADMIRABLEMENT BIEN AUX BEAUX LIVRES.

BEAUX LIVRES

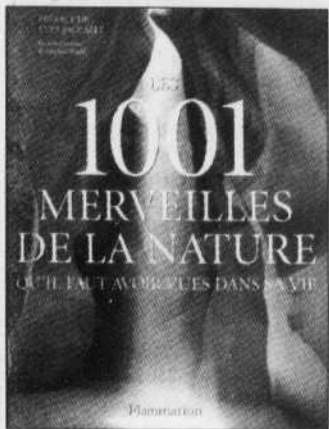
De nature à semer quelque doute

GARY LAWRENCE

D'emblée, la couverture est fort invitante et le projet, séduisant: producteur pour la chaîne BBC's Natural History et auteur de 75 livres d'histoire naturelle, le directeur de ce collectif, Michael Bright, nous le présente comme l'ultime florilège des hauts lieux du globe à inscrire sans faute à son agenda de voyageur. Et on le feuillette, et on glisse son index entre deux pages glacées, admirant de-ci, de-là, les jolies photos. Puis on se rend compte que quelque chose cloche, et on finit par comprendre: un site sur deux, si ce n'est plus, n'est pas accompagné d'une illustration.

Or, par définition, une «merveille de la nature» se doit d'être contemplée pour être considérée comme telle. On veut bien croire que les grottes de Mogao, en Chine, ou que le plateau du Cajas, en Équateur, figurent au sommet du palmarès des sites naturels du monde, encore faut-il pouvoir juger par nous-mêmes pour abonder dans le sens des auteurs.

Si on comprend que l'envergure de la tâche ait pu forcer Bright à se restreindre de la sorte — son pavé fait 960 pages —, il aurait cependant fallu compenser en nous convainquant par la plume là où manquent les images. Or les textes abordent les sites sans photos sont la plupart du temps sommaires et plus souvent qu'autrement réduits à leur plus simple expression descriptive.



Du reste, si les États-Unis y sont surreprésentés, le Québec est étonnamment absent de l'ouvrage. La seule capsule qu'on lui consacre, celle sur «le golfe du Saint-Laurent», traite en réalité de la saison des blanchons, aux îles de la Madeleine (dont il paraît que les neuf îles principales sont Alright, Amherst, Brion, Coffin, East, Entry, Grindstone, Grosse et Wolf!) Manifestement, aucun des auteurs du collectif n'a jamais navigué sur le Saint-Laurent ou le Saguenay, descendu les rivières Rupert, Georges ou Magpie, lorgné l'archipel de Mingan ou sillonné les parcs de la Gaspésie ou des Hautes-Gorges-de-la-Rivière-Malbaie.

Ailleurs dans le monde, le choix subjectif des sites peut aussi faire sourcilier: le chott El-Jerid tunisien, ignoré, vaut bien le Grand Lac salé d'Utah, pourtant en-censé, et les aurores boréales de Yellowknife sont évacuées au profit de celles de la Laponie... Enfin, où sont le mont Kenya, le parc de Jasper, le mont Sinaï et l'allée des baobabs de Madagascar, bien plus impressionnants que les Bains de Virgin Gorda, pourtant soulignés? Mais ne soyons pas si sévère. En dépit de ce qui précède, l'ouvrage de Bright a le mérite de former une riche anthologie de sites naturels qui comptent parmi les plus époustouflants du globe, et dont certains se trouvent en des contrées auxquelles on ne songe pas spontanément. Qui connaît ainsi le mont Nimba (Guinée, Côte d'Ivoire, Libéria), les fjords de Musandam (Oman), la vallée d'Unzha (Pakistan) ou le lac Ohrid (Albanie et Macédoine)? Ne reste plus qu'à baptiser la prochaine édition 1001 merveilles de la nature, point final.

■ Les 1001 merveilles de la nature qu'il faut avoir vues dans sa vie, Michael Bright (dir.), Flammarion, Paris, 2005, 960 pages.

Collaborateur du Devoir

L'Inde plurielle

CAROLYNE PARENT

I faut trois vies pour connaître l'Inde», dit un proverbe indien. Le photographe Olivier Föllmi le sait bien, lui dont les images composent *Hommage à l'Inde* (Éditions de la Martinière), deuxième volume de la collection d'art photographique issu du projet «Offrandes de l'humanité».

Il a pour sa part consacré plus de 25 ans à la découverte du sous-continent: d'abord perché dans le balcon himalayen avec la communauté tibétaine en exil, qu'il a aussi photographiée pour son *Hommage à l'Himalaya*, puis allant de villes en champs où il a recueilli, en 200 photographies, un peu de cette volatile essence indienne.

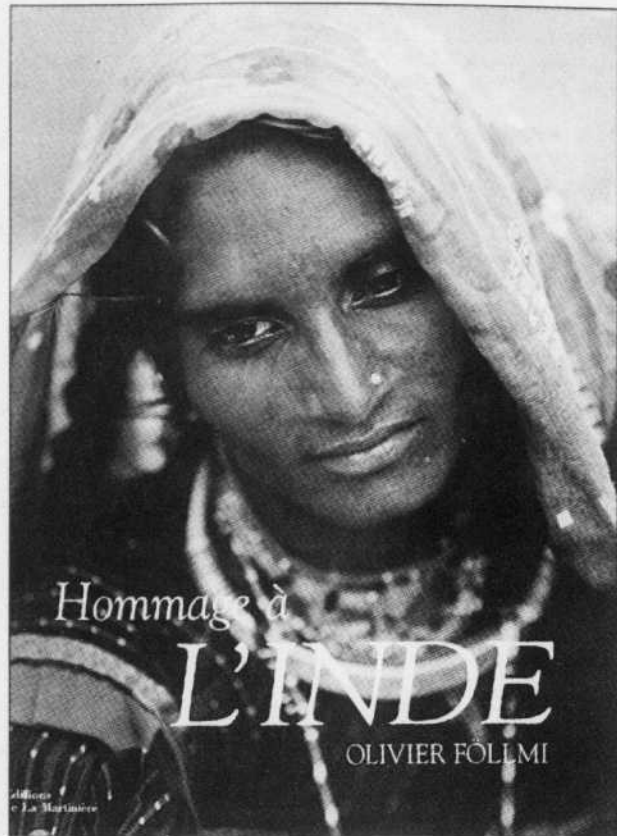
Car l'Inde, avec ses trois millions de kilomètres carrés, son milliard d'âmes, ses 18 langues officielles et ses 6000 quotidiens, est évidemment tout sauf homogène.

Et de fait, c'est bel et bien des Indes qu'il est question dans ce formidable album grand format, qui vaut largement les 95 \$ demandés. L'Inde sacrée, l'Inde sale, l'Inde nomade et sédentaire, l'Inde de toutes les beautés, de toutes les injustices.

Il est impossible de rester insensible aux images si vivantes de Föllmi car le photographe y a mis tout son amour du pays et des Indiens. Puis, à la fin de l'ouvrage, la compréhension succède à l'émerveillement: les photos sont reproduites en miniformat et accompagnées de longues légendes explicatives signées Alain Rodari.

Radhika Jha, quant à elle, présentée comme un nouveau talent de la littérature anglo-indienne, a écrit les textes d'introduction. Enfin, pour en apprendre davantage sur l'œuvre d'Olivier Föllmi: [www.olivier-follmi.com](http://www.olivier-follmi.com).

Collaboratrice du Devoir



Sahara, des rêves ensablés

LIO KIEFER

Le Niger, la Libye, l'Égypte et l'Algérie sont les pays invités pour ce diaporama de quelque 190 pages, réalisé par le photographe Régis Colombo.

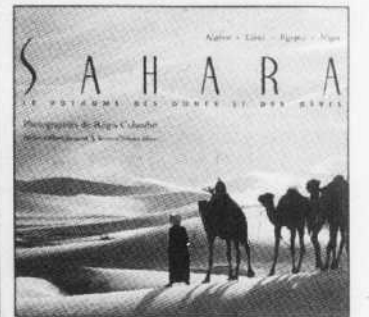
Un véritable déluge d'ocres se profile sur bon nombre de paysages qui ne font pas spécialement dans le sable fin ou la dune mythique.

Des escarpements, des rochers, des traces, un scarabée, quelques Touaregs et des phrases simples comme celle-ci: «Celui qui ne connaît pas le silence du désert ne sait pas ce que c'est le désert.»

Cathédrales de sable du Sud-Liban ou désert blanc égyptien, les images sont accompagnées de textes courts qui sont autant de larges bas de vignettes poétiques ou évocateurs des lieux visités.

On sent des silences mis sous l'œil de la caméra mais également des regards d'hommes et de femmes qui donnent dans la par-tance ou dans la dormance.

On notera également un grand nombre de clichés qui sont pris sous l'angle de l'objectif panoramique, ce qui confère à ce livre des arrêts sur images à différentes vitesses, entre le



reportage et le documentaire.

Le tout avec une préface d'Albert Jacquard qui exprime bien l'esprit de ce recueil: «Le plus inattendu dans le désert, ce n'est pas la forme des rochers, ce n'est pas l'immensité des dunes, c'est la présence illogique des humains.»

■ Sahara — Royaume des dunes et des rêves, Éditions Favre, 190 pages.

Collaborateur du Devoir

La première ou la dernière forte impression d'une destination

CAROLYNE PARENT

Dès la naissance de l'aviation, au début du XX<sup>e</sup> siècle, les architectes ont été fascinés par l'idée d'«héberger» les aéroports, raconte Hugh Pearman dans *Aéroports — Un siècle d'architecture* (Éditions du Seuil).

Cent ans plus tard, cette idée est sortie du désir de créer des lieux qui laisseront aux passagers une première — ou une dernière — forte impression de la destination.

À l'origine, nous apprend aussi Pearman, la conception d'un aéroport allait bien au-delà d'un simple assemblage de bâtiments: ceux-ci devaient littéralement reproduire une ville autonome. Les travaux de Le Corbusier, dans les années 1920, sur le Plan Voisin (du nom de son commanditaire, le constructeur d'avions Voisin) et ceux de Frank Lloyd Wright, sur Broadacre City, dès 1930, démontrent à quel point ce secteur pouvait engendrer de «réveries utopistes».

Plusieurs constructions contemporaines aux formes sinuées, telles la gare de chemin de fer, la serre botanique et même l'usine, ont ensuite inspiré les concepteurs d'aéroports,

«lieux riches en promesses». La métaphore de «l'aile déployée», par exemple, créée par le Finlandais Eero Saarinen à la fin des années 1950 — l'aérogare de la TWA à Idlewild/JFK et l'aéroport Dulles, à Washington, D.C. — a révolutionné la pratique.

Que nous réserve l'avenir? Dans leur lutte incessante pour s'adapter à la demande et aux réglementations, tous les grands aéroports sont plus ou moins des chantiers où l'on emboîte de nouveaux bâtiments sur des aménagements existants et où l'on restructure ces derniers.

De magnifiques photos d'archives nous rappellent par ailleurs que les aéroports ont longtemps été l'apanage d'une élite en quête d'émotions fortes.

La démocratisation du transport aérien amocrité il y a une trentaine d'années aura toutefois transformé l'aéroport en «machine à manutentionner». Certains, vous le verrez, relèvent admirablement le défi car, oui, on peut s'y plaire en attendant d'être ailleurs!

Collaboratrice du Devoir



reportage et le documentaire.

Le tout avec une préface d'Albert Jacquard qui exprime bien l'esprit de ce recueil: «Le plus inattendu dans le désert, ce n'est pas la forme des rochers, ce n'est pas l'immensité des dunes, c'est la présence illogique des humains.»

■ Sahara — Royaume des dunes et des rêves, Éditions Favre, 190 pages.

Collaborateur du Devoir

HÉBERGEMENT EN RÉGION

POUR ANNONCER, CONTACTER JEAN DE BILLY AU (514) 985-3456 ou 1-800-363-0305 • [jdebilly@ledevoir.com](mailto:jdebilly@ledevoir.com)

**La fine fleur des maîtres hôteliers**

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie

RELAYS & CHATEAUX

**Charlevoix**

**La Pinsonnière | Cap-à-l'Aigle**  
La Pinsonnière se refait une beauté et vous accueillera à compter du 5 mai. Ne manquez pas d'offrir la toute nouvelle Pinsonnière en cadeau pour les fêtes!  
[www.lapinsonniere.com](http://www.lapinsonniere.com)  
1-800-387-4431.

**Laurentides**

**Hôtel-restaurant L'Eau à la Bouche | Ste-Adèle**  
Relais & Châteaux - Relais Gourmand. Magnifique Auberge et fine cuisine régionale. PROMOTION: Lorsque vous séjournez deux nuits consécutives dont une nuit avec souper et petit déjeuner au tarif régulier, nous vous offrons la 3e nuit gratuitement avec P. déjeuner valide jusqu'au 31 jan. 06. SPA Nordique Ouverture Février 06. (450) 229-2991 ou 1-888-828-2991.  
[www.leaualabouche.com](http://www.leaualabouche.com)

**Montérégie**

**Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu & Spa Givenchy**  
Le tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme, volupté dans cette Hostellerie de charme, sur les rives du Richelieu, à 30 minutes de Montréal. Décor raffiné et confort douillet, cuisine du terroir gastronomique, cave prestigieuse, Spa Givenchy unique au Canada, piscine intérieure, saunas, salle d'exercices, onze salles de soins. Nombreux forfaits disponibles.  
Tél.: 514-856-7787 ou 1-800-263-2230. Internet: [www.lestroistilleuls.com](http://www.lestroistilleuls.com)

**CANTONS de L'EST**

Un des 100 meilleurs spas au monde tout près de chez vous. Venez voir pourquoi le Spa Eastman compte parmi les 100 meilleurs spas au monde selon Bernard Burt et Pamela Lechtman, auteurs du livre «100 Best Spas of the World» le cadeau rêvé à la personne aimée.

SPA EASTMAN  
RÉSERVATIONS: (450) 297-3009 1 800 665 5272  
[www.spa-eastman.com](http://www.spa-eastman.com)

**AUBERGE QUILLIAMS\*\*\*\***

Hôtellerie de charme 4 étoiles face au lac Brome, pour des moments magiques et inoubliables. 38 chambres et suites, 22 avec foyer. Cuisine française et régionale raffinée et réputée. Carte des vins recherchée. Gagnant du prestigieux prix: «Award of Excellence 2005» de Wine Spectator. Piscine intérieure, saunas et fourbillion. Boutiques d'art réputées, forfaits découverte, sports et nature, pêche à la truite et au saumon, forfaits golf et forfaits santé. Piscine intérieure, tennis. Visitez notre site Internet et curez la chance de gagner un forfait pour deux, 572 Lakeside, Lac Brome, aut. 10, sortie 90, à 5 km de la sortie et à 50 minutes du Pont Champlain.

[www.aubergequilliams.com](http://www.aubergequilliams.com) Réservations: 1-888-922-0404

**CHARLEVOIX**

**AUBERGE LA PIGNORONDE\*\*\***

À moins d'une heure de Québec, venez savourer les magnifiques paysages de Charlevoix. Galeries d'art réputées, forfaits découverte, sports et nature, pêche à la truite et au saumon, forfaits golf et forfaits santé. Piscine intérieure, tennis. Visitez notre site Internet pour tous les détails.

[www.aubergelapignoronde.com](http://www.aubergelapignoronde.com) Tél. (sans frais) 1 888 554-6004

**MAURICIE**

**AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES**

Un havre de repos avec un accueil chaleureux et personnalisé. 11 ch. sur un site en pleine nature et sur le bord d'un beau lac naturel. Forfait ski de fond à partir de 99 \$05 /pers. +tx. occ. double. Forfaits cadeaux spéciaux de Noël à partir de 85 \$05 /pers. +tx. Salon avec foyer, piscine int. sauna, fine cuisine, sentier de raquette, bain nordique inclus dans les forfaits.

[www.aubergesantelacdesneiges.qc.ca](http://www.aubergesantelacdesneiges.qc.ca) 1-800-757-4519

**SAGUENAY LAC ST-JEAN**

**AUBERGE DES CEVENNES \*\*\***

À l'Anse-St-Jean, une cuisine classée 3 étoiles (Guide Voir). Le plaisir de jouer dans la neige, la chaleur du foyer, le confort de la couette. P.A.M. à partir de 57\$/p.p.

[www.auberge-des-cevennes.qc.ca](http://www.auberge-des-cevennes.qc.ca) 1-877-272-3180

**VIEUX-QUÉBEC**

**AUBERGE ST-PIERRE**

Distinctif... À deux pas du Vieux-Québec et au cœur du Vieux-Port, l'Auberge St-Pierre vous accueille avec ses planchers de bois, murs de pierres et de briques, baignoires à remous, couettes de duvet et bien plus... Vous y vivez une expérience unique où le charme d'antan s'allie à la distinction d'un service haut de gamme! Tarif à partir de 129 \$ (petit déjeuner gourmet inclus). Forfaits disponibles.

[www.auberge.qc.ca](http://www.auberge.qc.ca) 1 888 268-1017

**AUBERGE DU TRÉSOR:** La plus vieille auberge en Amérique du Nord, au coin de la célèbre rue du Trésor et face au Château Frontenac. Forfait «romantique» (pour 2 pers.) 1 chambre pour 1 nuit, 2 soupers (table d'hôte gastronomique) accompagnés d'une bouteille de vin, 2 digestifs au choix, 2 petits déjeuners, 1 stationnement pour 1 nuit, 179 \$ pour 2 personnes, taxes et pourboires en sus. Forfait «Week-End» aussi disponible.

[www.aubergedutresor.com](http://www.aubergedutresor.com) Fax: 1-418-694-0563 • 1-800-566-1876

**Chalets & Condos**

**LANAUDIÈRE**

**CHALET D'ÉMÉLIE \*\*\*** Lac Pierre à St-Alphonse-Rodriguez, chalet et confort, foyer 50 km de sentier de ski fond, raquette, 100 hectares de forêt, patinage sur le lac, accès au réseau de motoneige. À proximité ski alpin, super glissade.

[www.chalets-emelie.com](http://www.chalets-emelie.com) 450-883-1550/1-866-683-1550

**CHALET DES PINS**

Rwandon, superbe chalet de grand confort. Foyer (bois inclus), b.tourb. Site enchanteur au bord du Lac des Pins, sentiers, raquettes, patin. Ski à 2 km, équitation, glissade sur neige, balade périmée et +. Offrez-vous au bonheur!

[www.chaletsdespins.com](http://www.chaletsdespins.com) 450-834-3401 ou 1.877.834-3401

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Jean de Billy au 514-985-3456

[jdebilly@ledevoir.com](mailto:jdebilly@ledevoir.com)

SAMEDI

BOUFFE ET MALBOUFFE

Un petit pois peut en cacher un autre



Fabien Deglise

Les petits pois génétiquement modifiés ne sont pas encore sur le point de sauter dans nos assiettes. Et pour cause: au terme d'une expérience menée dans des champs australiens au cours des dernières années, le légume «amélioré» en laboratoire vient en effet d'être définitivement relégué aux oubliettes à quelques mois de sa commercialisation. Motif: il a été à l'origine de graves inflammations des poumons chez les souris qui y ont été exposées.

La nouvelle réjouit autant les militants anti-OGM, qui voient là une preuve de plus des dangers que font peser les OGM sur les consommateurs, que les fervents défenseurs des biotechnologies, qui saluent plutôt l'efficacité des mesures de contrôle pour limiter les dégâts.

La fin abrupte de l'étude de la Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization (CSIRO), un centre de recherche indépendant ayant pignon sur rue en Australie, ne laisse finalement personne insensible. Avec raison d'ailleurs.

En introduisant un gène de haricot dans une espèce de petit pois, l'équipe de chercheurs du CSIRO a réussi à mettre au point une variété de pois génétiquement modifiée capable de résister au *Bruchus pisorum*, une larve qui, en s'atta-

quant à la cosse du légume, réduit de 30 % la productivité des plants. L'expérience a été concluante. La protéine ainsi produite par manipulation génétique a permis de protéger le petit pois de son parasite dans 99,5 % des cas. Avec un gros bémol toutefois...

Efficace contre la larve, le pois a été loin de démontrer son innocuité une fois digéré par un organisme vivant. Les souris du scientifique Thomas Higgins, un des hommes derrière cette étude, en savent d'ailleurs quelque chose. Exposées pendant quatre semaines à un régime composé de pois transgéniques, elles ont très vite développé une inflammation des poumons. La réaction immunitaire, induite par la protéine obtenue par le croisement d'un haricot et d'un petit pois, s'est même aggravée, révélant les résultats de l'étude qui viennent d'être publiés dans la dernière livraison du *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Les souris nourries avec des petits pois non modifiés, quant à elles, n'ont pas été décimées.

Devant l'hécatombe, le CSIRO a bien entendu interrompu sa recherche, retirant les pois des champs et présentant sur la place publique les conclusions de son expérience manquée afin d'alimenter le débat sur les organismes génétiquement modifiés.

Saisi au vol par les groupes de pression anti-OGM, le fiasco orchestré par le CSIRO n'a pas manqué d'alimenter leur tir groupé contre les transgéniques au cours des dernières semaines. Selon eux, cette éradication de souris à grands coups de petits pois génétiquement modifiés vient de nouveau prouver que, dans le grand cirque des OGM, les scientifiques tiennent encore le rôle des ap-

EFFICACE CONTRE UNE LARVE NUISIBLE, LE PETIT POIS GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉ A CAUSÉ UNE INFLAMMATION DES POUMONS CHEZ LES SOURIS TESTÉES. PAS TRÈS RASSURANT? TOUT DÉPEND DU POINT DE VUE...



JEAN-PIERRE MULLER AGENCE FRANCE-PRESSE

À la suite de la découverte des problèmes reliés aux petits pois génétiquement modifiés, les fervents défenseurs des biotechnologies ont salué l'efficacité des mesures de contrôle.

prentis sorciers. Avec, à la clef, des expériences qui démontrent l'insécurité et le caractère imprécis des biotechnologies, souligne la section australienne de l'organisme Greenpeace par voie de communiqué.

Invité par *Le Devoir* à commenter la malheureuse découverte de l'équipe du CSIRO, François Belzile, professeur au département de phytologie de l'Université Laval, est cependant loin d'y voir un nouveau discrédit jeté sur la filière OGM. «Avec cette étude, on ne brasse pas les fondations du temple, dit-il. Au contraire, c'est très encourageant. Cela montre que, pour les OGM, il y a un système en place afin de détec-

miner les problèmes et de protéger les consommateurs. Ce système, dans le cas du petit pois, a été efficace. On ne peut que s'en réjouir.»

Greenpeace aussi s'en réjouit, soulignant au passage que, visiblement, seules les études indépendantes ont pour le moment mis en lumière des effets délétères des OGM sur la santé lorsque testés sur des animaux. L'organisme ajoute ceci: «La majorité des études menées par les entreprises de biotechnologies ne mettent jamais en lumière des impacts négatifs.»

bouffe@ledevoir.ca

Le Devoir

SANTÉ

Communication sans fil



Carole Vallières

J'en connais qui considèrent l'intuition comme une affaire de bonnes femmes névrosées. Imaginez quand on leur parlera de télépathie! Ils mettront ça dans le grand sac de leurs ornières et passeront à autre chose. Ah! si seulement ils rencontraient Danielle Fecteau, cette femme pleine d'énergie dont le cerveau roule à la vitesse grand V, ils tomberaient à la renverse!

La première fois que je lui ai parlé, je m'étais donné 20 petites minutes, une demi-heure; on discuterait de l'effet placebo, et puis voilà, un sujet intéressant bien ficelé... Tu parles! Une heure plus tard, on était encore en train d'échanger nos idées.

Cette fois-ci, Danielle Fecteau explique dans son livre comment nous faisons de la télépathie sans le savoir et jusqu'où ça peut aller. Attachez vos tiques: on parle de diagnostics et de cures par télépathie, de vécu intra-utérin, de messages des morts et bien d'autres choses à frissons.

Et j'ai compris: voilà un auteur qui utilise les outils de la science pour vaincre les préjugés scientifiques. Tout y est documenté par des docteurs et des chercheurs, tout y est filtré par des sceptiques, et, finalement, ce que Danielle Fecteau écrit est à l'épreuve des balles, pourrait-on dire, alors que le même contenu aurait pu être taxé d'ésotérisme sous une autre forme.

Me revoici donc au téléphone avec elle, qui m'apprend d'emblée qu'elle est «psychologue de l'ombre» pour *Loft Story*: que fait-elle là? Je vous le donne en mille, sa réponse résume à elle seule ce que sous-tend son livre. Écoutez ça: «J'ai rencontré les nouveaux producteurs et ça cliqué. Mais en sortant, je me demandais ce que j'irais faire là. Mes collègues psys m'ont dit: "ne fais pas ça". Si j'écoute ma tête, je pense: "je suis auteure et je vais aller faire ça?" Mais voilà, je sens autre chose. Je suis emballée, je dors comme un bébé, je rêve qu'on fête, alors je fais un acte de foi... et, franchement, j'adore l'expérience!»

Voilà, cette femme pense que les vraies affaires se passent sous le menton! Le reste est jeu de surface, conventions, jugements et ignorance...

Cette docteure en psychologie me raconte qu'au début de sa recherche sur la télépathie, elle a choisi 460 études qu'elle a lues, annotées et résumées. À la fin a émergé une image globale; elle en a fait sa vision. Ça donne un portrait inédit de ces pouvoirs que certains d'entre nous ont développés, un portrait composé de liens entre des études, des synthèses, des connaissances et des transferts de

compétences venant d'autres disciplines... En plus, cela lui a permis d'élaborer un nouveau concept: le quotient extrasensoriel, ou QX, soit la sensibilité d'un sujet à la transmission télépathique.

«Ce que je trouve dépasse toutes mes espérances et me renverse. Tout ce que la science a démontré, on ne le vulgarise pas, pire, on n'en parle pas.»

Ainsi, on a des pouvoirs qu'on n'utilise pas? «Parfois, je me dis qu'on a perdu contact avec ces pouvoirs, alors on a inventé des techniques pour les remplacer. Il y a comme un tabou à l'endroit de ces pouvoirs, les gens ont peur.» Et si, d'aventure, on fait l'expérience de la télépathie, on la qualifie de hasard, de coïncidence.

Un exemple: un homme se tient la poitrine en se réveillant soudainement au milieu de la nuit. Il apprend par la suite que son père a fait un infarctus... mais il a oublié l'incident nocturne. Au milieu des années 90, des chercheurs ont documenté de tels épisodes en les qualifiant de télépathiques. On ne transmet plus la pensée mais des douleurs et des symptômes.

Faisons un pas de plus: les gens en contact avec des malades pourraient-ils vivre cette forme de télépathie? Oui, répond Danielle Fecteau: «Ça fait partie de la vie des gens qui soignent, ça explique des états de fatigue importants, des maladies. Jusqu'à quel point, on ne le sait pas. Cependant, les nouvelles approches de soins se servent de cette perception: on utilise ce qu'on ressent et cela guide le thérapeute. La conscience aide le travail, ça sépare le soi du symptôme, si bien qu'on ne reste pas pris avec le symptôme qu'on perçoit, il circule...»

Voilà un des intérêts de prendre conscience de ce qu'on capte: se servir de l'information que reçoit notre corps. Ça vous tente de faire l'expérience? Supposons que vous allez à une fête de Noël. La méthode Fecteau consiste à être attentif à ce qui se passe dans le corps. Une sensation physique, peut-être une émotion. Faites attention à ne pas chercher une explication, il s'agit de ressentir sans juger. «Ce n'est pas vrai que les gens ne sentent pas: ils ne s'en occupent pas. Tu peux arriver devant une nouvelle personne polie et gentille et avoir un mauvais feeling: toutes les femmes qui ont été attaquées disent la même chose; elles ont senti, elles savaient.»

Alors, en rencontrant quelqu'un de nouveau, on respire un coup pour se détendre et on écoute ce qui se passe dans le corps sans laisser parler la tête. Au début, on doute, c'est normal. Thérèse Bertherat comparait le fait de saisir une sensation à une randonnée en forêt. Était-ce un oiseau ou le bruit du vent dans les feuilles? À la longue, il paraît qu'on fait la distinction. Si ça vous dit d'essayer, vous m'en donnerez des nouvelles!

À lire: Danielle Fecteau, *Télépathie*, Éditions de l'Homme, 22 \$.

vallieca@hotmail.com

BEAUX LIVRES

L'aventure aquarelle

CAROLYNE PARENT

Pour quiconque s'intéresse à l'univers des fleurs et à l'aquarelle, *Le Carnet nature de l'aquarelliste*, de Patricia Seligman (Éditions Hurtubise HMH), est une belle invitation à l'expression artistique.



Abondamment illustré, cet ouvrage révèle tous les secrets d'une technique qui, dit-on, permet de rendre avec le plus de finesse la délicatesse des fleurs.

Étape par étape, l'artiste en herbe apprend à maîtriser ce médium grâce aux conseils de 13 aquarellistes. Sélection du matériel, importance de tenir un carnet de croquis, choix et mélange des couleurs,

rendu de la brillance d'un pétale ou du velouté du pollen, étude de la perspective, tout y est pour parvenir à capter l'essence du lys, de l'anémone ou de l'akène de pissenlit.

Bref, cela a l'air si facile et le livre est si inspirant que, doué ou pas, on a envie de se lancer dans l'aventure aquarelle!

Collaboratrice du Devoir

Avec ou sans les croûtes

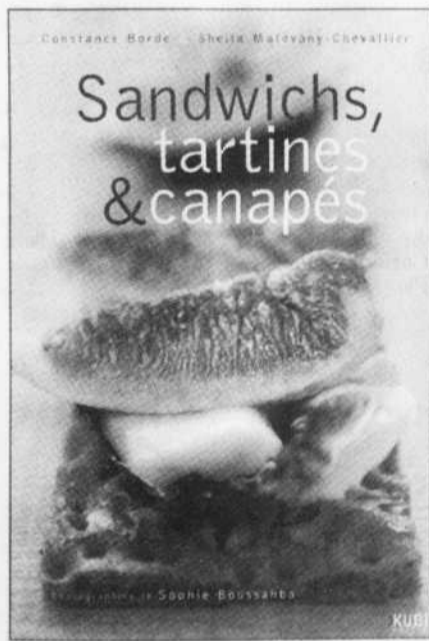
MARIE-HÉLÈNE ALARIE

Qu'ils soient longs, courts, bruns, blancs, gros ou minces, on entretient avec les sandwiches une relation d'amour-haine. Si on en mange trop souvent, on a tendance à les bouder, mais il suffit qu'on nous apporte un jambon-beurre parfait pour en retomber immédiatement amoureux.

L'ouvrage *Sandwichs, tartines et canapés* permet de redécouvrir les standards tout en faisant des propositions plus osées. C'est un long voyage sur la planète sandwichs en quelque 140 pages.

Si personne ne discute plus les origines britannico-aristocratiques du sandwich, inventé par le comte du même nom, il se décline ici sur des thèmes internationaux, se promenant de la mer du Nord à la mer Mé en passant par le Pacifique et l'Atlantique. Si on croyait le célèbre «petit sandwich pas de croûte» issu de la tradition anglaise, on apprend que depuis des générations, les Romains en raffolaient au petit-déjeuner.

Plus que deux tranches de pain entourant un morceau de viande, le sandwich «nouvelle vague» est garni tant de feuilles que de tartina, de fruits que de poisson. Il fait appel à une corbeille à pain bien remplie. Crabe à la coriandre, purée d'aubergine et haricots blancs, dinde et moutarde aux pommes, magret aux pickles maison ne sont que quelques-unes des combinaisons qui rendront jalouses les boîtes à lunch de vos collègues de travail.



SANDWICHS, TARTINES ET CANAPÉS  
Constance Borde  
et Sheila Malovany-Chevallier  
Photographies de Sophie Boussahba  
Éditions Kubik  
Paris, 2005, 144 pages

Le Devoir

Jardin intérieur

CAROLYNE PARENT

Dans son salon, sur son balcon ou sur un simple appui de fenêtre, peu importe, on gagne à inviter la nature chez soi et à s'entourer de plantes et de fleurs toute l'année. C'est d'ailleurs ce que propose



*Plantes et idées déco fleuries pour la maison* de Valérie Garnaud-d'Ersu (Éditions Solar).

Structuré en 12 chapitres et autant de mois, l'ouvrage propose des compositions à réaliser avec les fleurs de saison, des décors floraux à créer pour agrémenter les fêtes qui ponctuent l'année, des conseils pour l'entretien courant des plantes (enfin, nous saurons quand les nourrir d'engrais!) et une activité à entreprendre avec les enfants pour les initier au jardinage et à la création de décors végétaux.

À chaque mois correspondent aussi un rappel des fleurs et des plantes-vedettes, des trucs pratiques, une suggestion de fleur à sécher... Ah! quel beau livre généreux!

Collaboratrice du Devoir

VOYAGEZ

petit futé



350 GUIDES POUR DÉCOUVRIR LE MONDE!

Les bonnes adresses du bout de la rue au bout du monde

**Bon voyage**

VOYAGES ÉCO-TOURISME ET DÉCOUVERTES

Vélo au Maroc, Vallée du Drâa ou Le grand ouest	à partir de 2260\$
Vélo à Costa Rica, 15 jours, 7 janvier, 4 février, 11 février	3199\$
Vélo ou randonnée pédestre à Cuba : visitez La Havane et la superbe région Pinar del Rio	1930\$
Equateur : 31 mars et 21 avril : 11 jours/10 nuits, Quito, la Vallée des volcans, le Cotopaxi, 2 nuits en Amazonie	2499\$

Incluant vols, transferts, hébergement, guide professionnel francophone, taxes aéroports.

VOYAGES GAUTHIER (au cœur du Plateau)  
voyagesgauthier@videotron.ca Tél: 514-336-0606  
Permis du Québec

VOYAGES CULTURELS VIP  
(Filiale de Voyages d'une Vie inc.)  
La culture, notre préoccupation quotidienne

DESTINATIONS HIVER-PRINTEMPS 2006

**GRAND TOUR D'ARGENTINE**  
31 JANVIER AU 23 FÉVRIER 2006  
07 FÉVRIER AU 02 MARS 2006  
14 FÉVRIER AU 09 MARS 2006  
23 jrs 6 178\$  
HÉBERGEMENT HÔTELS SUPÉRIEUR

<b>ÉGYPTE</b> 24 FÉV. AU 20 MARS 2006 03 MAR AU 27 MARS 2006 10 MARS AU 03 AVRIL 2006 25 jours : 4 874\$ \$ incl. Hébergement : 5*	<b>LA TURQUIE SPECTACULAIRE, D'EST EN OUEST</b> 04 AU 29 MAI 2006 26 jrs 4 764\$ ITINÉRAIRE EXCLUSIF — HÔTELS PREMIÈRE CLASSE
<b>INDE</b> Inde du Nord et du Sud 04 FÉVRIER AU 26 FÉVRIER 2006 23 jrs 6 999\$ HÉBERGEMENT HÔTELS SUPÉRIEUR	<b>CHINE</b> 01 MAI AU 29 MAI 2006 Escalles : Vancouver (1 jr), Tokyo (3 jrs), Hong Kong (2 jrs) 6 459\$ \$ incl. hébergement

Petits groupes — Itinéraires exclusifs. Demandez les itinéraires détaillés.  
Renseignements : 514-844-0407

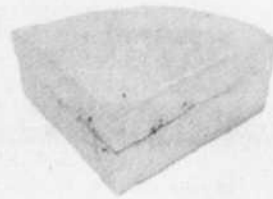
Pour annoncer dans ce regroupement, contactez  
Jean de Billy au 514-985-3456 : jdebilly@ledevoir.com

## SAMEDI

## Les fromages gagnants

Sur la cinquantaine de fromages fins du Québec soumis au test du goût et du plaisir, douze se sont distingués pour leur qualité irréprochable et l'effet agréable qu'ils ont créé sur les papilles de nos dégustateurs.

## LES SEMI-FERMES

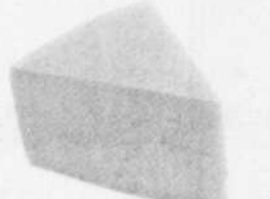


## LE DOUANIER

Fromagerie Kaizer, Noyan (Montérégie)

Fromage à croûte lavée de type moribier avec une couche de cendre végétale au centre. Lait de vache entier pasteurisé (troupeau de holsteins). Affinage: deux mois.

**Commentaires:** fromage doux avec une belle texture. Agréable en bouche avec son goût de crème et de noix.



## FÉTARD RÉSERVE

Fromagerie du Champ à la meule, Notre-Dame-de-Lourdes (Lanaudière)

Fromage à croûte cuivrée, lavée et macérée dans la bière La Maudite. Lait de vache entier cru (troupeau d'ayshires). Affinage: de cinq mois à un an.

**Commentaires:** touches florales et fruitées. Belle odeur de beurre. Texture agréable. Fromage racé qui picote un peu en bouche. Le goût de la bière est toutefois inexistant.



## TOMME DU MARÉCHAL

Chèvrerie du Buckland, Buckland (Chaudière-Appalache)

Fromage fermier à croûte naturelle. Lait de chèvre cru. Affinage: entre trois et neuf mois.

**Commentaires:** fromage de chèvre très intéressant avec ses odeurs de beurre, de noisette et d'herbes. Goût de chèvre tout en nuance. Belle texture. Produit de très bonne qualité.



## TOMME DES JOYEUX FROMAGERS

Chèvrerie Fruit d'une passion, Saint-Ludger (Cantons-de-l'Est)

Fromage fermier à croûte lavée. Lait de chèvre cru. Affinage: de 60 à 90 jours.

**Commentaires:** touches caprines subtiles avec note légère de beurre. Odeur agréable de cave. Fromage remarquable et constant dans sa structure.

## LES FERMES



## MONARQUE

Fromagerie Jeanine, Saint-Rémi-de-Tingwick (Cantons-de-l'Est)

Fromage fermier à croûte naturelle. Lait de brebis entier cru provenant d'élevages certifiés biologiques. Affinage: six mois.

**Commentaires:** belle apparence, goût racé, légèrement crayeux, très très agréable avec ses notes de fruits et d'herbes. Tenue en bouche impeccable.



## GRÉ DES CHAMPS

Fromagerie Au gré des champs, Saint-Athanase-d'Iberville (Montérégie)

Fromage fermier à croûte mixte (lavée et fleurie) certifié biologique. Lait de vache entier cru (troupeau de suisses brunes). Affinage: 90 jours et plus.

**Commentaires:** belle apparence, un peu piquant, avec des notes florales et des tonalités de noix.

## LES BLEUS

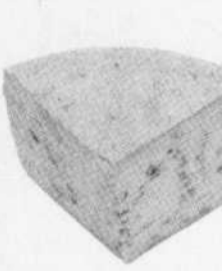


## RASSEMBLEU

Les Fromagiers de la Table Ronde, Sainte-Sophie (Basses-Laurentides)

Fromage bleu fermier à pâte ferme certifié biologique. Lait de vache entier cru (troupeau de holsteins; transfert en cours vers un troupeau de jersey et de canadiens). Affinage: de 90 à 120 jours.

**Commentaires:** fromage avec très peu de défauts et offrant un bel équilibre avec sa texture de cheddar. Tonalités herbacées, notes crémeuses et odeur de foin caractéristique des bleus.



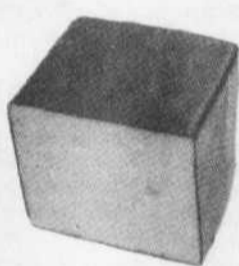
## CIEL DE CHARLEVOIX

Maison d'affinage Maurice Dufour, Baie-Saint-Paul (Charlevoix)

Fromage bleu à pâte demi-ferme. Lait de vache entier cru. Affinage: 60 jours.

**Commentaires:** fromage équilibré avec une texture crémeuse et une légère pointe d'amertume en bouche. Goût distinctif très agréable. Parfait.

## CHEDDARS



## CHÈVRE NOIR SÉLECTION

Fromagerie Tournevent, Chesterville (Bois-Francis)

Cheddar enrobé de cire noire. Lait de chèvre pasteurisé à basse température. Affinage: six mois et plus.

**Commentaires:** belle texture agréable en bouche. Touches de beurre et de noisette. Fromage sans défaut et remarquable avec sa saveur de chèvre délicate.



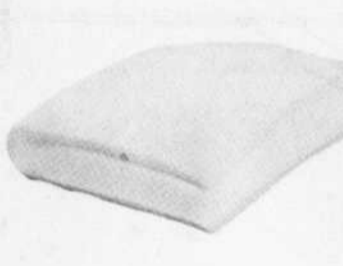
## BOUQ'ÉMISSAIRE

Fromages Chapat, Brigham (Cantons-de-l'Est)

Fromage fermier à croûte cendrée. Lait de chèvre entier cru. Affinage: 60 jours.

**Commentaires:** goût typique et frais du fromage de chèvre qui donne à l'ensemble une texture très intéressante. Notes salées, herbacées et poivrées agréables en bouche.

## LES PÂTES MOLLES

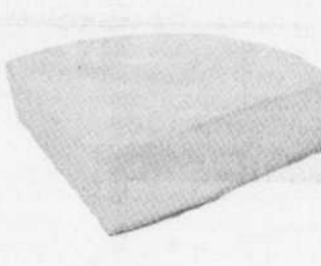


## KÉNOGAMI

Fromagerie Lehmann, Hébertville (Saguenay-Lac-Saint-Jean)

Fromage fermier à croûte lavée. Lait de vache entier cru. Affinage: de 60 à 70 jours.

**Commentaires:** proche du reblochon avec un goût prononcé qui puise dans les notes d'érable, de beurre et de crème. Souple et plein de finesse.



## EMPEREUR

Fromagerie Kaizer, Noyan (Montérégie)

Fromage à croûte lavée. Lait de vache entier pasteurisé (troupeau de holsteins). Affinage: cinq semaines.

**Commentaires:** fromage très laitueux avec un goût riche et une belle texture. Croûte fine. Note de beurre. Ensemble exceptionnel.

## Liste des fromages sélectionnés

Allegretto  
Bastidou  
Bercail  
Bleu de la Moutonnière  
Bouq'Émissaire  
Bouquetin de Portneuf  
Brie pleine saveur du village de Warwick  
Cabanon  
Camembert de Sainte-Martine  
Cap rond  
Capra  
Cendré des prés  
Cheddar de l'île aux Grues  
Cheddar La Chaudière, deux ans  
Cheddar Perron, quatre ans  
Chenal du moine  
Chèvre noir sélection  
Cru des érables  
Douanier  
Double crème du village de Warwick  
Doux pêché  
Duo du paradis  
Empereur  
Fétard réserve  
Fin renard  
Geai bleu  
Gré des champs  
KénoGami  
L'Artiste  
Le Ciel de Charlevoix  
Le petit Heidi du Saguenay  
Le Rang des îles  
Le Vieux clocher, deux ans  
Louis-Dubois  
Monarque  
Petit poitou  
Petit sorcier  
Prés de la Bayonne  
Quatorze arpents  
Rassembleu  
Sorcier de Missisquoi  
Tomme de Kamouraska  
Tomme des demoiselles  
Tomme des joyeux fromager  
Tomme du Maréchal  
Triple crème du village de Warwick

## Les perdants

Les terroirs fromagers du Québec peuvent aussi décevoir à l'occasion. C'est du moins l'avis de nos dégustateurs qui, entre deux morceaux de fromages délicats et surprenants, ont buté sur des créations selon eux moins impressionnantes.

■ Allegretto, Fromagerie La Vache à Maillotte  
■ Bleu de la Moutonnière, Fromagerie La Moutonnière  
■ Cabanon, Fromagerie La Moutonnière  
■ Camembert Sainte-Martine, Fromagerie de l'Alpage  
■ Cendré des prés, Fromagerie du Domaine féodal  
■ Cheddar La Chaudière, Fromagerie La Chaudière

## Les papilles gustatives

La cinquantaine de fromages a été soumise par catégories et pendant trois jours à trois groupes de dégustateurs réputés œuvrant dans le secteur de la gastronomie, de la formation des chefs ou de la diététique.

■ Bernard Aurouze, directeur des études à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec  
■ Paul Caccia, président du mouvement Slow Food Québec  
■ Anne Desjardins, cheffe cuisinière, propriétaire du restaurant L'Eau à la bouche (Sainte-Adèle) et présidente du Groupe de travail sur les appellations réservées et les produits du terroir  
■ Hugo Duchesne, propriétaire du restaurant montréalais La Montée de lait  
■ Paul-Guy Duhamel, président de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec  
■ Normand Laprise, chef cuisinier et propriétaire du restaurant Toqué! à Montréal  
■ Patricia Masbourian, traiteuse et membre de Slow Food Québec

## La sélection

Les campagnes du Québec se font de plus en plus généreuses en matière de fromages. Le portrait gastronomique qu'elles livrent se compose d'ailleurs de plus de 200 produits différents. Et, forcément, il a fallu faire des choix: en effet, dit-on, un dégustateur normalement constitué ne peut pas supporter plus de 20 fromages différents par jour.

La cinquantaine de fromages sélectionnés, en collaboration avec Slow Food et l'ITHQ, fait donc une large place aux produits fermiers et artisans ainsi qu'à ceux provenant de fromageries dites mi-industrielles. Volontairement, plusieurs gros canons du secteur fromager, comme le Pied de vent, le Mamirolle, le Migneron, le Mi-Carême ou encore le Laracem, ont été exclus afin de ne pas compromettre la dégustation à l'aveugle. En effet, compte tenu de leur popularité, ces produits auraient été facilement reconnus.

Les fromages industriels, les fromages frais et les fromages spécialisés, comme la raclette, ont également été mis de côté afin de ne pas alourdir la tâche des dégustateurs. Notons également que plusieurs produits sélectionnés n'ont pas pu être présentés aux dégustateurs faute de disponibilité au moment de la dégustation.

En raison de toutes ces contraintes, le palmarès livré ne se veut donc pas un bulletin de notes formel des fromages du Québec. Il s'agit plutôt d'un portrait subjectif portant sur une partie seulement de la production fromagère, évaluée pour ses qualités gustatives et non pour ses caractéristiques techniques, comme plusieurs concours de fromages peuvent le faire.

## La crème des fins fromagers

Sept experts font le test du goût et du plaisir avec une cinquantaine de fromages du Québec

La folie des fromages fins semble s'être emparée du Québec. Après des décennies passées à carburer au cheddar — et à ses dérivés —, au gouda et au fromage Oka, les consommateurs sont désormais exposés à une ribambelle de nouveaux produits fins, fermiers ou mi-industriels provenant de toutes les régions québécoises. Le plaisir et l'engouement sont confirmés autant par les longues files d'attente dans les fromageries le samedi après-midi que par l'apparition régulière de nouveaux plaisirs lactés sur le marché.

FABIEN DEGLISE

Les savoir-faire se multiplient pour copier des fromages existant depuis des lustres en Europe ou pour donner naissance à des produits à l'identité québécoise marquée. «Avec, parfois, de grandes réussites et, d'autres fois, de petites déceptions», estime Paul Caccia, président de Slow Food Québec, le regroupement local de ce grand mouvement d'origine italienne qui réunit à travers le monde des gastronomes militants, en opposition à la malbouffe, pour la défense des terroirs et des aliments traditionnels à savourer en prenant son temps.

Réussites? Déceptions? La production fromagère aurait-elle des failles, contrairement à ce qu'aiment répéter les fervents promoteurs de ce secteur agricole?

Pour faire la lumière sur cette polémique naissante, *Le Devoir*, en collaboration avec Slow Food Québec et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), a soumis près d'une cinquantaine

de ces fromages fins à un groupe de sept experts — indépendants — en saveurs, en plaisirs de la table et en fromages. Avec un objectif simple et hautement subjectif: établir le palmarès des meilleurs produits, dans plusieurs catégories, pour leurs qualités gustatives et, bien sûr, pour leur goût distinctif.

Cette dégustation a été réalisée à l'aveugle, fin octobre, à l'ITHQ, à Montréal. Le goût, la texture et l'aspect général ont été évalués. À peine une cinquantaine de fromages ont été sélectionnés en raison des limites imposées par les papilles des dégustateurs qui, d'un point de vue strictement technique, n'auraient pas pu affronter l'ensemble des produits disponibles au Québec.

## Une sélection impressionnante

Au terme de cet exercice, le constat est unanime. «La production de fromages est de plus en plus intéressante», résume Normand Laprise, chef cuisinier, propriétaire du restaurant Toqué! à Montréal et membre du jury. «Bien sûr, il y a toujours des problèmes de savoir-faire dans plusieurs fromageries, qui livrent

des fromages manquant de constance d'une fois à l'autre. Mais, à l'inverse, plusieurs maisons sérieuses font du très bon travail. Et l'avenir dans ce secteur ne peut être envisagé que d'un bon œil.»

À l'aube de sa maturité, le secteur du fromage fin québécois impressionne en effet avec plusieurs belles prises qui ont fait chavirer le cœur des membres du jury. Le Douanier, un fromage de type moribier produit en Montérégie, et la Tomme du Maréchal, de la Chèvrerie du Buckland, dans Chaudière-Appalaches, en font partie. Les autres sont présents en marge de ce texte. «Il y a un travail exceptionnel fait dans ces produits», estime Bernard Aurouze, directeur des études à l'ITHQ, qui s'est prêté au jeu de la dégustation. Les techniques sont de mieux en mieux maîtrisées et on ne peut que s'en réjouir.

Pourtant, les embûches sont encore nombreuses dans ce secteur à la popularité croissante. Faute de volume suffisant et à cause du prix du lait plus élevé qu'en Europe, le coût de ces fromages demeure encore trop élevé par rapport à celui de leurs concurrents provenant des vieux pays. Pis, les réseaux de distribution, des campagnes vers les villes, ne sont pas toujours au point.

Conséquence: les produits peinent à rejoindre les bassins naturels de consommateurs ou disparaissent parfois des tablettes pendant trop longtemps pour fidéliser la clientèle, freinant ainsi leurs perspectives de croissance dans un marché dominé par

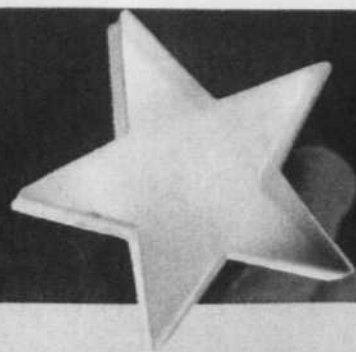
l'importation. «Et pour renverser la vapeur, il va falloir que le milieu se discipline davantage», croit M. Aurouze.

Anne Desjardins, cheffe-propriétaire du restaurant L'Eau à la bouche à Sainte-Adèle, qui a présidé le Groupe de travail sur les appellations réservées et les produits du terroir, le croit aussi. «Avec la popularité des fromages du Québec, plusieurs fromageries sont tentées de lancer constamment de nouveaux produits, dit-elle. C'est peut-être une erreur. Il y en a assez. Pour fidéliser le consommateur, maintenant, ces producteurs devraient plutôt consacrer leur énergie à bien réussir chaque fois un seul fromage.» Ce qui n'est pas toujours le cas, y compris chez les gros noms du fromage local, déplore-t-elle.

L'indulgence semble toutefois de mise devant ces Pied-de-vent, Mamirolle, Cabanon et autres Migneron qui se multiplient sur les plateaux de fromages. «C'est sûr, poursuit Mme Desjardins. Ces produits sont vus comme des bijoux de famille. Mais ils sont aussi l'image du Québec.» Et, pour les exporter un jour, ce dont rêvent plusieurs acteurs du milieu fromager, il faudrait faire attention à ne pas trop se laisser aveugler par leur éclat, concluent en chœur les participants à cette dégustation.

Le Devoir

Le Devoir tient à remercier la Fromagerie Atwater pour son aimable collaboration



# LES ARTISANS DE LA TABLE

## SPÉCIAL TEMPS DES FÊTES

**Arpi**  
Chocolaterie & Café

7401 boulevard Newman, LaSalle  
Tél. : (514) 591 4591 Fax: (514) 270 0101  
Sans frais (866) 470 0101 www.chocolateriearpi.com

**Marché Atwater**

les **DOUCEURS** du MARCHÉ  
CONFISERIE ÉPICERIE FINE

MEILLEURS VŒUX ET MERCI À TOUS

« Produits fins et inédits du monde. Un des plus grands choix d'huiles d'olive au Québec. » Philippe Mollé

MARCHÉ ATWATER 939-3902

**Marché Jean-Talon**

**Fromagerie La Moutonnière**  
LE BIEN-ÊTRE DANS VOTRE ASSIETTE

Fromage de brebis et viande d'agneau de notre troupeau de Moutons Fleurus directement de notre Terre à votre Table via notre comptoir de vente du marché Jean-Talon de Montréal & partout au Québec.

lors de votre visite à notre kiosque du marché Jean-Talon, mentionnez que vous avez vu l'annonce du Devoir et obtenez 10% de rabais sur vos achats.

www.lamoutonniere.com Téléphone: (819) 382-2308

**Le Maître Gourmet**  
Boucherie fine

Viande biologique  
Épicerie gastronomique  
Plats cuisinés maison  
Service Traiteur

1520 rue Laurier est (coin Fabre) 524-2044

René Soudre, éditeur  
(514) 276-0386

**Quartiers GOURMANDS 2006**

Le guide complet des commerces alimentaires de spécialités

Montréal - Rive-sud - Laval  
Boulangeries, pâtisseries, boucheries, fromageries, fruiteries, chocolateries, épicerie fines, plats pour emporter

Classement par quartiers 216 pages en couleurs  
Un mine d'informations gourmandes pour **9,95 \$**  
Dans les librairies et presque toutes les boutiques alimentaires de Montréal, Laval et la Rive-sud  
gourmands@annuaire-outremont.com

**ATKINS**  
PRODUITS FINS DE LA MER

Vous êtes un gourmet en quête de plaisir?

Produits marins fumés :  
Saumon de l'Atlantique, maquereau, crevettes nordiques, pétoncles du golfe, moules, calmars confits.

Visitez notre boutique au Marché Jean-Talon.

www.atkinsfreres.com

**Gaïa**  
ATELIER-BOUTIQUE DE CÉRAMIQUE

Pour Noël...  
Osez offrir de la céramique!

1590 rue Laurier est, Montréal, Qc  
(514) 598-5444

Cadeaux originaux, de 10\$ à 1000\$

**Pour vos Fêtes**

- Petits fours frivoles
- Majestueux sapins de Noël en chocolat «centre de table»
- Bûches de Noël
- Chocolats maison et bien d'autres bonnes choses

**Fous Desserts**  
PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

819, rue Laurier Est 514 273 9335

« Ambiance, sourires, fromages de saison à s'offrir... Un bon Noël chez votre vrai fromager »

(514) 272 1161  
Au Marché Jean-Talon (à côté de la SAQ), sur le Plateau Mont-Royal, rue Sherbrooke E. et à Repentigny.

**La fromagerie HAMEL**  
fromageriehamel.com

**SAUM MOM**

CETTE ANNÉE, SAUMONEZ VOS INVITÉS!

BOUTIQUE ET TRAITEUR : 1318, avenue Mont-Royal Est (514) 526-1116

**Clinique de la Casserole inc.**

Expert depuis 20 ans

Venez profiter de nos spéciaux du Temps des Fêtes  
Meilleurs vœux à tous!

7577, St-Hubert, Montréal Tél.: (514) 270-8544

**BOUCHERIE Saint-Vincent**  
Les Fermes  
VIANDES BIOLOGIQUES  
et ses partenaires:

Poulets et porcs: **Les viandes biologiques de Charlevoix** (418) 435-6785  
Poulets: **Poulets fermiers Michel Thériault** (418) 881-3047  
Poulets: **ferme Bio-Rard** (450) 293-3448  
Agneaux et boeufs: **ferme Gerelli** (450) 539-0225  
Boeufs: **ferme René Palardy** (819) 292-2624

vous offrent leurs viandes biologiques!

Marché public ATWATER (514) 937-4269  
Marché public JEAN-TALON (514) 271-0209

**LES TOUILLEURS**

OUTILS ATELIERS DÉMONSTRATIONS POUR LA CUISINE

152, avenue Laurier Ouest, Montréal (514) 278-0008

**NUÑEZ DE PRADO**

Une des meilleures huiles d'olive au monde, sinon la meilleure.

- Biologique
- D.O.C. Baena
- Chaque bouteille numérotée
- Goût incomparable d'agrumes

Classification exceptionnelle à cinq gouttes!

La fleur de l'huile.

Saveurs d'Espagne (450) 671-6861

**Boucherie MARCHÉ**

Achetez un magret de canard et obtenez le deuxième à moitié prix

Pour les fins gourmets

Marché Jean-Talon (514) 270-7732

**SLOVENIA**  
BOUCHERIE CHARCUTERIE

Joyeux Noël!  
Nous pouvons vous aider à composer une table gourmande pour votre réveillon.

Des produits authentiques  
Volailles nourries au grain  
Saumons de viandes fraîches  
Épicerie fine

3653, BOUL. ST-LAURENT, MTL Tél.: 842-3558 Fax: 842-3629

**Milano**  
FRUITERIE

Milano a 51 ans!

M. Zaurrini agrandit le magasin pour la 6<sup>e</sup> fois...  
Grande variété de produits pour les Fêtes  
Meilleurs vœux à tous!

6862, boul. St-Laurent, Montréal  
Tél.: (514) 273-8558  
www.milanofruiterie.com

Personne ne peut résister à de petites douceurs maison!

Voilà pourquoi nous confectionnons nos alléchants paniers-cadeaux sur mesure, en fonction de votre budget

**le Marché des saveurs de Québec**

Marché Jean-Talon  
280, Place du marché du nord, Montréal (514) 271-3811  
lemarchedesaveursduquebec@qc.airs.com

OUVERT DIMANCHE 18 décembre

**MARIE VERMETTE inc.**  
Fleurs, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal  
Livraison  
1 877 272-2226 (514) 272-2225

### Joyeux temps des Fêtes!

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Michéline Ruelland au 514 985 3457

mruelland@ledevoir.com

SAMEDI

SAVEURS

SOUCIEUX DE VOTRE MAGASINAGE DES FÊTES, LE CHRONIQUEUR SAVEURS PHILIPPE MOLLÉ VOUS OUVRE SON CARNET D'ADRESSES. DE NOUVEAUX NOMS S'AJOUTENT CHAQUE ANNÉE À CETTE LISTE DES ENDROITS OÙ FAIRE VOS EMPLETTES. À PRENDRE EN NOTE CETTE SEMAINE: UNE SÉLECTION DE POISSONNERIES, DE FRUITERIES, DE BOULANGERIES ET DE PÂTISSERIES.

# De bonnes adresses pour Noël - 2



Philippe Mollé

Voici le carnet des bonnes adresses de Philippe Mollé pour vos achats de Noël. De nouvelles boutiques gourmandes s'ajoutent tous les ans. « Ces boutiques, parmi les meilleures, ne sont que des exemples, mais ce sont mes endroits de magasinage et mes coups de cœur », nous dit Philippe Mollé.

## Poissonneries

Huitres, crevettes, bébés flétans ou caviar du lac Témiscamingue.

■ La Mer, 1840, boulevard René-Lévesque Est, Montréal, ☎ (514) 522-3003

Il y a encore des Montréalais qui ne connaissent pas cet endroit situé près de Radio-Canada. Les plus grands chefs s'y approvisionnent et y trouvent thon, petits rougets, 20 variétés d'huitres, du merveilleux saumon bio ou les bébés flétans que Richard St-Pierre cache pour ses « amis ».

■ Poissonnerie René Marchand, 1455, rue Victoria, Saint-Lambert, ☎ (450) 672-1231

Une belle entreprise familiale qui propose du poisson d'une extrême fraîcheur et une belle épicerie fine. Huitres, saumon fumé, caviar et condiments pour préparer vos sushis.

■ Nouveau Falero, 5762, avenue du Parc, Montréal, ☎ (514) 274-5541

Peter, Nick et leurs amis vous reçoivent dans leur petite poissonnerie de l'avenue du Parc. De très beaux produits, dont le saumon fumé frais Wolf (le meilleur qui soit au Québec) et, à l'étage, des caviars ainsi que des plats préparés et cuisinés.

■ Atkins, délices de la mer, 7070, rue Henri-Julien, marché Jean-Talon, Montréal, ☎ (514) 278-1000

La réputation des frères Atkins n'est plus à faire. Grâce à eux, la Gaspésie est bien présente à Montréal. Il faut goûter les calmars marinés, les moules, les pétoncles et le saumon fumé.

■ Poissonnerie Odessa, 6950, rue Marie-Victorin, Tracy, ☎ (450) 743-0644

Une gérante dynamique confère à cette poissonnerie une qualité irréprochable. Plats préparés, sushis, poisson frais et homards. Une belle épicerie à l'image de la gérante, qui offre des produits uniques.

■ Saum-Mom, 1318, avenue du Mont-Royal Est, Montréal, ☎ (514) 526-1116



Qu'on les achète à la caisse ou à l'unité, qu'elles proviennent du Maroc ou de la Californie, les clémentines ont de quoi ensoleiller notre hiver parfois déprimant.



Croissants, brioches et autres pâtisseries, chez L'Amour du pain.

PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ

Le chef Daniel, aussi copropriétaire du Sergent recruteur, propose des plats de saumon comme le glax, le saumon bio, le saumon fumé, du pâté au saumon, etc. On peut même consommer sur place.

■ La Sirène de la mer, 114, rue Dresden, Montréal, ☎ (514) 345-0345, et 1805, rue Sauvé, Montréal, ☎ (514) 332-2255

Dans ces deux poissonneries, de très beaux choix de poissons frais, de crustacés et de coquillages. De plus, lors de certains arrivages, on peut se procurer des crevettes royales ou des gambas d'une extrême fraîcheur.

## Fruiteries et légumes

Pour trouver de la chicorée barèse, des oranges sanguines de Sicile, des asperges blanches, de petits légumes et des truffes fraîches... Tout est possible, il suffit de voir.

■ Fruiterie Atwater, 120, avenue Atwater, marché Atwater, Montréal, ☎ (514) 939-3035

Depuis l'arrivée des nouveaux propriétaires, on éprouve un nouvel intérêt pour cette fruiterie. Petits légumes, herbes fines, marrons et noix non blanchies.

■ Chez Nino, 192, place du Marché Nord (marché Jean-Talon), Montréal, ☎ (514) 277-8902

Que ferions-nous sans Nino et sans Madame? Il faut goûter les fruits comme la poire passe-crassane, de retour après six ans, et les clémentines de Californie ou d'Espagne. Beau choix de truffes, de champignons et de petits légumes, sans oublier le sourire et la bonne humeur de l'équipe qui offre le bouquet de persil ou le citron.

■ Jardin de la seigneurie (trois boutiques), 504, rue Albanel, Boucherville, ☎ (514) 655-3821

Cette fruiterie, épicerie, boucherie et fromagerie est une référence à Boucherville. Fruits exotiques, légumes frais et produits biologiques.

■ Les Aliments Frutical, 44, boulevard Clairevue, Saint-Bruno, ☎ (450) 461-2770

Un très beau choix de légumes, toujours bien rangés et toujours frais. Produits biologiques et champignons. Fruits exotiques et une vaste gamme de fruits secs.

## Boulangeries

Un nombre sans cesse... croissant de belles et bonnes boulangeries artisanales offrent chaque jour baguettes, pains de fantaisie, fougasses ou croissants chauds.

■ L'Amour du pain, 393, rue Samuel-de-Champlain, Boucherville, ☎ (450) 655-6611

Ricardo et sa conjointe Annie vous offrent leur bonne humeur et surtout une qualité de pain comme nulle part ailleurs. La rétro, la fougasse aux olives et le pain au saucisson sont de petites merveilles. Parmi les meilleurs croissants au Québec.

■ Le Fournil ancestral, 4254, rue Beaubien Est, Montréal, ☎ (514) 721-6008

Du bon pain et une vingtaine de variétés de pains aussi intéressants les uns que les autres. Le pain à l'épeautre est une pure merveille.

■ Première Moisson (13 boutiques)

Ils ont révolutionné l'art du pain à Montréal. Avec Le Pain doré, ils sont des précurseurs. Leurs boutiques ouvrent tôt le matin. On peut y découvrir une multitude de pains aux grains ou de seigle ainsi qu'un très grand choix de pâtisseries et l'excellente charcuterie maison, préparée sur place.

■ Le Fromentier, 1375, avenue Laurier, Montréal, ☎ (514) 527-3327

Cette boulangerie demeure une référence surtout

pour les amateurs de pains aux grains ou complets. Outre le pain de seigle à servir avec les huitres, il faut aussi découvrir les pizzas qui peuvent, après la dinde, satisfaire les plus difficiles.

## Pâtisseries

Des bûches de Noël, des moksas, des tartes au sucre ou les mirabelles de Jean François Mertz. Le sucre fait encore partie des tabées du temps des Fêtes!

■ Pâtisserie de Gascogne (quatre boutiques)

Une des références au Québec en matière de pâtisserie. Des bûches aux fruits, des miroirs et les grands classiques qui ont fait la réputation de cette belle maison. Plats préparés et service de traiteur.

■ Marius et Fanny, 239 G, boulevard Samson, Sainte-Dorothée, ☎ (450) 689-0655, et Marché du pâtissier, marché de Lachine

Marc est un chef perfectionniste qui prépare des bûches ou des tartes à l'accent du Sud. Bûche « belle des bois », mousses au citron, au chocolat blanc ou aux fruits des bois. À découvrir: la bûche pralinée au citron.

■ Fous desserts, 819, avenue Laurier Est, Montréal, ☎ (514) 273-9335

Les gâteaux sont follement bons et intéressants. Bûches, gâteaux au citron, à la banane et tout chocolat, sans oublier un superbe gâteau au fromage. Chocolats fins et confitures uniques.

■ Aux gougères, 9878, rue Papineau, Montréal, ☎ (514) 387-0201

J'aime cette belle pâtisserie qui attire l'œil sur la rue Papineau avec ses vitrines toujours magnifiques. De très bonnes bûches de Noël, des gâteaux fins et de petits fours toujours frais.

■ Ô gâteries!, 364, rue Saint-Charles Ouest, Longueuil, ☎ (450) 674-8400

Il faut goûter à la bûche aux marrons de Jean-François Mertz et au schtöllen qu'on sert le matin de Noël. Mon gâteau préféré, le mirabellis, est une merveille de finesse et d'équilibre.

■ Gourmet privilège, 3602, boulevard Saint-Charles, Kirkland, ☎ (514) 694-2261

Le chocolat y est à son meilleur et la pâtisserie aussi. Les ganaches aux fruits des champs garnissent vos bûches fines et délicates. Des passionnés qui réalisent des prouesses sucrées.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation.

Le guide de référence des restaurants, bars, cafés et clubs de Québec.

270 produits en vente au Québec, dont 88 à moins de 12\$

**Mettez un peu**

**Debeur**

**dans votre quotidien**

**Depuis 21 ans**

**en librairie**

SELECTION 2006

17 années

**“Si c'est le DEBEUR que vous voulez, ne vous laissez pas imposer autre chose!”**

**RESTAURANTS - VINS - GASTRONOMIE**

**2 nouvelles expos**  
**2 grands musées**  
**1 prix avantageux**  
Profitez de notre promotion **2 + 2!**

## ARPENTS DE RÊVES

### Les pionniers des Prairies canadiennes

Au tournant du 19<sup>e</sup> siècle, le gouvernement canadien mettait en branle une campagne de marketing internationale sans précédent dans le but d'attirer des colons dans les Prairies. Séduits par la promesse d'un avenir meilleur et l'offre de terres gratuites, plus de deux millions d'immigrants ont répondu à l'appel. Mais la réalité a-t-elle été à la hauteur des attentes?

MUSÉE CANADIEN DES CIVILISATIONS / CANADIAN MUSEUM OF CIVILIZATION

L'exposition a été élaborée par le Musée canadien des civilisations en collaboration avec Bibliothèque et Archives Canada.

Musée canadien des civilisations  
100, rue Laurier, Gatineau • (819) 776-7000 • www.civilisations.ca

# PROPAGANDE

**ARMES de DIFFUSION MASSIVE**  
La PROPAGANDE de GUERRE

Musée canadien de la guerre  
1, place Vimy, Ottawa • (819) 776-8600 • www.museedelaguerre.ca