



CONSOMMATION

Café amer
Page D 4



SAVEURS

Le marchand fromager
Page D 6

CAHIER

D

SAMEDI

TOURISME



Mobilisant 7200 personnes (environ 5200 participants et 2000 musiciens, artistes, traiteurs, etc.), le bal de l'Opéra est le plus prestigieux, le plus opulent et le plus médiatisé de tous les bals viennois. Photo ci-dessous: selon Eva Draxler, du Bureau de tourisme de Vienne, le bal Bonbon est l'un des plus charmants pour les étrangers.

Qu'est-ce qui fait valser Vienne?



PHOTOS CAROLYNE PARENT

Événement très couru au Palais impérial, le Rudolfina Redout est le dernier des grands bals masqués qui subsistent encore à Vienne.

Au Konzerthaus, la piste de danse ne désemplit pas. Au cours de la soirée, plus de 4000 smokings et robes longues enlacés tourbillonnent au son de Strauss ou se trempent sur *In The Mood*. Un bal de l'âge d'or? Loin s'en faut: la majorité des danseurs a moins de 30 ans!

CAROLYNE PARENT

Vienne — Dans la capitale autrichienne, on ne badine pas avec les bals. Au temps du carnaval, appelé Fasching, soit entre le 31 décembre et le mercredi des Cendres, on en donne de... 300 à 400, dont 170 dits majeurs.

Il y a donc le bal de l'Opéra, le plus élégant, le plus opulent, le plus froufrouant de tous, ainsi que le bal impérial, le bal des avocats, celui des femmes de ménage, de l'orchestre philharmonique, des bouchers, des

haltérophiles, des filles-qui-font-tapisserie, des agents d'immeubles, chaque corps de métier, chaque regroupement organisant le sien. C'est un phénomène social unique au monde et dont la popularité ne se dément pas depuis le... XVIII^e siècle.

De fait, en interdisant au bon peuple le port de masque, dans les rues de sa capitale, l'impératrice Marie-Thérèse fit d'une pierre deux coups: elle mit fin aux défilés carnavalesques et à leur «tumulte» et elle créa la tradition du bal.

Car c'est la tradition qui fait valser Vienne. «La question n'est

pas de savoir pourquoi la tradition perdure ici mais bien pourquoi elle s'est perdue ailleurs», lance Thomas Schäfer-Elmayer, professeur de danse à l'école Elmayer que fonda son grand-père en 1919.

De la trentaine d'écoles de la plus réputée: elle orchestre la cérémonie d'ouverture de tous les bals d'envergure de la capitale.

C'est d'ailleurs cette cérémonie, au cours de laquelle les débutantes, toutes de blanc vêtues, font leur première apparition officielle devant la bonne société, qui distingue un bal viennois d'une simple soirée de gala. Pour le bal de l'Opéra de février dernier, par exemple, ce sont 180 débutantes et leurs escortes qu'a préparés M. Schäfer-Elmayer.

«Oui, ce sont les jeunes qui portent la tradition et la font vivre, dit le maître, certains, c'est vrai, pous-

sés par leurs parents, mais ils viennent tout de même ici par milliers.»

Chez Elmayer, environ 3000 adolescents apprennent à valser chaque année. Les débutantes et leurs partenaires apprendront en plus la valse à gauche, ou Links Waltzer, une «preuve technique» obligatoire.

Et tous auront droit, qu'ils le veulent ou non, à l'enseignement de l'étiquette car selon le professeur, «la valse et les bonnes manières sont une forme de langage qui est important de connaître en cette ère de mondialisation».

La valse viennoise a pour origine de vieilles danses campagnardes autrichiennes et allemandes.

Elle se compose de six pas, s'apparente au tango et est deux fois plus rapide que la valse boston. En fait, sa complexité tient surtout à ses tournements.

VOIS PAGE D 3: VIENNE

LA NEIGE BLANCHE S'EN VIENT... ET NOTRE BLANCHE NEIGE VOUS ATTEND...



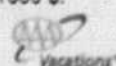
Bénéficiez GRATUITEMENT des options *Park Hopper* et *Parcs aquatiques* et autres plaisirs pour votre billet de parc thématique à l'achat du forfait vacances suivant!

Cet hiver, prenez part à la célébration de *L'année d'un million de rêves!* Grâce aux options *Park Hopper* et *Parcs aquatiques* et autres plaisirs GRATUITS avec votre billet de parc thématique compris dans votre forfait vacances, vous pourrez vivre toute la magie des quatre parcs thématiques, tous les jours de la validité de votre billet. D'autres tarifs avantageux sont également offerts pour la plupart des nuits du 15 février au 8 mars 2007.

Assurez-vous de réserver avant le 16 décembre 2006. Informez-vous sur les avantages exclusifs de AAA Vacations.

N'inclut pas la contribution au Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages de 3,50 \$ par tranche de 1000 \$.

Walt Disney World Resort

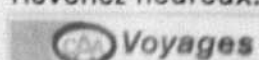


Restez et jouez 4 nuits / 5 jours
Walt Disney World Resort de vacances à "Vale" +

377⁺ \$
par adulte, en
compagne finale

Exclusions: jusqu'à 114⁺ \$ par adulte, valide pour le plus grand des nuits du 15/12/06 au 15/03/07 et du 15/01/07 au 14/02/07 dans une chambre double.

Partez confiant. Revenez heureux.



www.caavoyages.com

Centenaire d'un permis du Québec

*Le nombre de chambres offertes pour cette offre est limité. D'autres tarifs avantageux sont également offerts pour la plupart des nuits du 15 février au 8 mars 2007. Les documents sont calculés par rapport au prix régulier du même forfait. Les billets et options doivent être utilisés dans les 14 jours suivant leur première utilisation. Les tarifs de groupe et autres rabais ne sont pas applicables. Les parcs aquatiques sont sujets à des fermetures saisonnières et météorologiques. Tous les éléments graphiques, logos et propriétés Disney: © Disney. Titulaire d'un permis du Québec.

Lachenaie (450) 585-9797

Brossard (450) 465-0620
Greenfield Park (450) 926-1333

Laval (450) 682-8100
Montréal (514) 861-5111

Pointe-Claire (514) 426-2760
Saint-Léonard (514) 255-3560

Service affaires 1 888 659-4545
Ailleurs au Québec 1 888 549-5559

SAMEDI

PABLO NERUDA

Trois maisons phares où jeter... l'encre

CAROLYNE PARENT

Assurément, s'il n'avait pas été poète, Ricardo Neftali Reyes Basoalto, alias Pablo Neruda, aurait été capitaine. Il suffit de visiter ses maisons, à Valparaíso, à Isla Negra comme à Santiago, où il vivait tour à tour, pour constater son amour du motif marin.

Situé dans le quartier Bellavista de la capitale chilienne, adossé au Cerro San Cristóbal, le havre du poète, aujourd'hui musée, s'appelle La Chascona, ou l'ébouriffée, en référence à son amoureuse, la chanteuse lyrique Matilde Urrutia à qui il l'avait dédiée.

«A cette époque, Neruda est marié, raconte en français le guide Andres Gallardo, et il construit cette maison pour cacher leur amour.»

Ensemble échevelé s'il en est, la création évolutive, échafaudée entre 1953 et 1955, se compose de trois édifices distincts baptisés «L'Estomac», où l'on mange et fait la fête; «Le Cœur», où l'on aime; et «La Tête», où l'on travaille. Chose certaine, on devait y trinquer davantage qu'on y dormait car la demeure compte trois zincs et deux chambres!

Mais revenons à nos moutons... marins. Ici, des lampes-tempêtes en guise de lampes de chevet. Là, une roue de bateau, des figures de proue et de poupe, une sphère armillaire, un plancher de bois qui craque, et c'est voulu, comme le pont d'un vieux brick... La fascination de l'homme pour la mer, Andres Gallardo l'explique ainsi: «Il est resté marqué, enfant, par l'apparition soudaine du Pacifique au terme d'une croisière flu-

viale en compagnie de son père.» «C'était un "chosiste", poursuit le guide, il aimait les choses.» Sans blague, quel bric-à-brac, cette maison-musée! Y sont en montre des objets rapportés de Birmanie, du Ceylan, d'Indonésie, où Neruda fut diplomate; un exemplaire de la première édition de Los Versos del Capitán, qui ne comporte ni le nom de son auteur ni sa photo, et pour cause: ces poèmes traitent de son amour secret pour la Matilde.

Une autre pièce intéressante est une toile de Diego Rivera, dédiée à Rosario de la Cerda (nom de code de la bien-aimée) et Pablo... En vitrine sont exposés les prix dont on l'a honoré, tel celui de la Paix internationale, obtenu avec Picasso en 1950, et le Nobel de littérature, obtenu en 1971, pour Chant général.

Lorsqu'éclate le coup d'État, le 11 septembre 1973, les militaires s'empresent de piller La Chascona. L'homme de la gauche chilienne le plus important après Salvador Allende est déjà hospitalisé pour un cancer de la prostate. Il mourra officiellement d'un arrêt cardiaque le 23 septembre.

«Les militaires n'ont même pas attendu sa mort pour envahir sa maison», note le guide.

En 1992, les restes de Neruda et de Matilde sont transférés à Isla Negra. Là, ils sont enterrés face au Pacifique tant aimé, sur le site de leur demeure, non loin d'une petite embarcation qui, tel un bateau ivre, est posée sur la terre ferme. Une embarcation qui leur servait de bar à ciel ouvert et qui dit comme le poète a bien vécu.

■ Renseignements: www.fundacionneruda.org.



En 1992, les restes de Neruda et de sa Matilde ont été transférés à Isla Negra.

TOURISME

«PARMI LES GRANDES VILLES NORD-AMÉRICAINES, MONTRÉAL EST UNE DES RARES À PRÉSENTER UNE PERSONNALITÉ ORIGINALE. LA VILLE PLAÎT PAR SA SPÉCIFICITÉ, SON CÔTÉ UN PEU BOHÈME ET DÉVERGONDÉ, PUIS LA QUALITÉ DE SON MOBILIER URBAIN, CELA NE FAIT AUCUN DOUTE», SELON CHARLES LAPOINTE.

VOYAGERIES

Montréal de plus belle



Diane Précourt

«M ontréal est la plus belle ville au monde...» Ah bon. Au diable Paris, Prague ou Barcelone, et puis Florence peut bien aller se rhabiller! Même insérée dans son contexte initial, l'affirmation m'avait fait sursauter. Elle a beau provenir du président-directeur général de Tourisme Montréal, Charles Lapointe, celui qu'on a surnommé Monsieur Montréal et qui ne rate pas une occasion de vendre sa ville, j'avoue avoir tiqué en lisant cela dans le texte du discours qu'il a présenté la semaine dernière devant les membres du Conseil des relations internationales de Montréal (CORIM), intitulé «Montréal: ville séduisante? L'image touristique de Montréal à l'étranger.»

Oh! Non pas que la ville aux cent clochers soit dépourvue de quelques «poches de résistance» esthétique de ci, de là, de morceaux de quartier pittoresques, d'une poignée de rues branchées, d'un patrimoine architectural souvent mal exploité mais réel, et des charmes indéniables d'une ville très agréable à vivre. D'une évidence crasse, tout cela. Mais la plus belle...

Même dans le «plus meilleur» pays du monde, pas sûr qu'elle monterait sur le podium d'un concours international de beauté, ne serait-ce qu'affublée de tous ses boulevards Taschereau en puissance. Si au moins on restaurait ses rues, nettoyait ses ruelles et ramassait ses poubelles, et pas juste dans les quartiers chic, ce serait déjà ça de pris pour la rendre plus aguichante. Les «moins beaux» ne sont-ils pas passés maîtres, généralement, dans l'art de cultiver leurs armes de séduction massive?

Travailler son apparence physique J'avais donc été surprise par la déclaration de M. Lapointe, qu'il a pertinemment développée en entrevue par la suite: si Montréal doit «travailler» son apparence physique, c'est dans le cœur qu'elle est belle. Et qu'on l'aime. «Parmi les grandes villes nord-américaines, c'est une des rares à présenter une personnalité originale, précise-t-il. Montréal plaît par sa spécificité, son côté un peu bohème et dévergondé, puis la qualité de son mobilier urbain, cela ne fait aucun doute. Si le problème se concentre surtout sur une question d'entretien, ça, c'est facile à régler.»

Dans son discours, Charles Lapointe disait que «la base de notre originalité est notre caractère de ville francophone, notre dualité linguistique et l'harmonie cosmopolite qui s'en dégage». Et, un peu plus loin: «On se distingue par la façon dont on célèbre la vie.»

Fort bien. Reste que parmi les commentaires que scrute et analyse Tourisme Montréal, on trouve une nouvelle source à laquelle l'organisme doit s'abreuver: les blogues. Si In-

ternet est «un outil fabuleux pour rejoindre les touristes, dit le p.-d.g., les blogues leur ont donné «un pouvoir qu'ils n'avaient jamais eu par le passé». Le pouvoir du regard impitoyable posé par les visiteurs eux-mêmes, sans fard ni intermédiaire, sur les destinations de la planète, et dont le discours officiel doit maintenant tenir compte. Pas de blagues avec les blogues. Ainsi, constate M. Lapointe, «n'importe quel touriste peut se fier à de parfaits inconnus pour se faire une idée sur une ville.»

Une amie récemment en vacances chez nous à qui je demandais ce qui l'avait frappée pendant son séjour, à part l'art de vivre «qui s'exprime avec passion» chez les Québécois, qu'elle adore par ailleurs, a spontanément répondu: «Étrangement, pour une municipalité de cette importance et du calibre qu'elle veut se donner, Montréal est une ville sale à maints endroits.» Charmant... Et qu'est-ce qui ressort, entre autres commentaires, dans les blogues sur la métropole? La malpropreté, admet Charles Lapointe. On ne se refait pas.

Bien sûr, partout dans le monde, ce genre de considération saute aux yeux des étrangers comme la misère sur le pauvre monde. «Si c'est une chose que nous-mêmes on constate, il est évident que cela n'échappera pas aux touristes», dit-il. Des touristes qui ne se gênent pas non plus pour propager la belle nouvelle dans les blogues.

Autrement dit, l'époque des pubs qui généraient mathématiquement leur lot de visiteurs attirés par les outils traditionnels de promotion est bien révolue. «Notre travail, dans les années 80, consistait à faire de grandes campagnes de publicité dans de grands médias généralistes et à espérer que quelqu'un «accroche» à notre proposition, disait M. Lapointe dans son discours. On lançait le filet à la mer! La réalité est autrement plus complexe aujourd'hui. Et la concurrence, planétaire.

La vieille ville comme landmark Sur ce, avec Monsieur Montréal, on en vient inmanquablement à parler du déménagement avorté du casino au bassin Peel: «Je me suis un peu cassé les dents là-dessus, avoue Charles Lapointe. J'avais rarement vu quelque chose d'aussi structurant comme aménagement récréotouristique pour la ville. Mais bon. Ça n'a pas marché. S'il faut souligner notamment la revitalisation du canal de Lachine et la création du Quartier international, on n'a pas de grand projet comme à Toronto, ou même Chicago qui renait en élégance d'une infrastructure traditionnellement industrielle.

«Alors prenons soin au moins de nos atouts existants, comme le Vieux-Montréal qui, mine de rien, est géographiquement d'une grande importance comme quartier historique en Amérique du Nord. À défaut de tour Eiffel, de statue de la Liberté ou de musée Guggenheim Bilbao, nous devons donc préserver la vieille ville et tenter d'en faire notre landmark.»

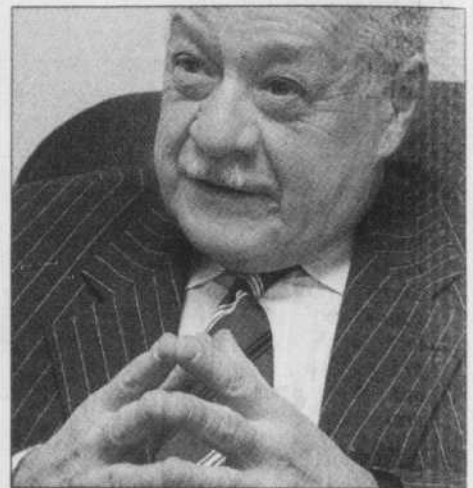
Selon Tourisme Montréal, la ville a reçu l'an dernier 7,5 millions de touristes, dont près de deux millions provenant de l'extérieur du Canada, des visiteurs qui ont dépensé plus de 2,5 milliards de dollars: une industrie de près de 75 000 emplois pour une masse salariale de 1,7 milliard et des retombées fiscales de 1,5 mil-

liard de dollars. Ce n'est pas rien, mais ce qui inquiète grandement le milieu touristique actuellement, c'est l'érosion du tourisme états-unien, dont le Canada aurait perdu 30 % depuis 2001.

«Les marchés limitrophes de tout le pays, caractérisés par les déplacements en voiture, fonctionnement de moins en moins, dit Charles Lapointe, alors que les visiteurs «long courrier» du Texas, de la Californie et de Washington, par exemple, sont à la hausse mais avec des volumes beaucoup plus restreints.»

Détournement de fonds

À telle enseigne que Tourisme Montréal a détourné une partie de ses investissements frontaliers de marketing notamment vers le Mexique, l'Angleterre, la France, la Californie, le Texas, New York, Chicago... et espère que



JACQUES GRENIER ARCHIVÉS LE DEVOIR

Charles Lapointe, président-directeur général de Tourisme Montréal.

la firosité des États-Unis, exacerbée par la performance de notre dollar, les prix élevés de l'essence et les nouvelles mesures de sécurité aux frontières, ne sera que temporaire. Le budget annuel de Tourisme Montréal s'élève à 28 millions de dollars, dont 20 millions sont consacrés à la publicité, à la promotion et aux ventes.

Charles Lapointe constate un autre phénomène dans les habitudes des voyageurs: le syndrome du meilleur deal. «Les gens ne se vantent plus de payer cher pour un produit exclusif mais plutôt d'être plus intelligents que leurs amis en dénichant le plus bas tarif sur un vol Montréal-Paris», lance-t-il. Même à l'aise financièrement, selon lui, le touriste voudra économiser sur la portion aérienne de son voyage, entre autres depuis l'arrivée des vols à rabais, moins répandus ici mais qui font rage aux États-Unis et en Europe. «Toutefois, la recherche du bon deal ne s'applique pas vraiment à l'hôtellerie, poursuit le p.-d.g. Dès que les gens disposent d'un meilleur budget, ils veulent être bien logés.»

Autres temps, autres usages, donc. Et là, Montréal n'a qu'à bien se tenir. Se faire plus belle? Il suffirait probablement de presque rien. Mettons-y à l'épreuve la légendaire créativité québécoise, pour voir... Même si «c'est dans la tête qu'on est beau», comme le martèle la chanson. Fort heureusement pour Montréal jusqu'ici, d'ailleurs.

dprecourt@ledevoir.com

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHARLEVOIX
AUBERGE LA PIGNORONDE ***
À moins d'une heure de Québec jusqu'au 21 décembre, profitez de notre forfait «Festival de couleurs et de saveurs» à compter de 124 \$ par pers. occ. double incluant 2 nuits, 2 déjeuners complets et le souper table d'hôte du premier soir, incluant une bouteille de vin pour 2 pers. Taxes et service en sus. Tous les détails sur notre site Internet ou www.augergelapignoronde.com.
Info@augergelapignoronde.com Tél (sans frais) 1-888-554-6004

MAURICIE
AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES:
On vous offre la nature, le calme (11 ch.) un lac naturel, une presqu'île. Des chambres spacieuses. Une fine cuisine (Lauréat rég. Grand Prix du tourisme). Un centre de santé, sentier, piscine int., sauna, spa ext. pour bain nordique, etc. En vedette: pour novembre, 10% de rabais (du dim. au jeudi) sur forfaits Évasion, D'été, Journée Meux-être. Plusieurs forfaits.
www.lacdesneiges.ca 1-800-757-4519

LAURENTIDES
LA SAUVAGINE: Auberge et restaurant / fine cuisine
www.lasauvagine.com 1-800-787-7172

VIEUX-QUÉBEC
HÔTEL MANOIR VICTORIA
Situé au cœur du Vieux Québec, cet hôtel 4 étoiles au cachet européen unique offre dans un décor rénové et actualisé en 2004: 150 chambres, fine cuisine à la table du Manoir, resto bistro St-James, piscine intérieure, sauna, gymnase, accès internet haute vitesse gratuit, stationnement intérieur, 8 salles de soins santé-beauté au Spa du Manoir.
À partir de \$109 par nuit en occ. double
RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS NOMBREUX FORFAITS.
Réservez en ligne: www.manoir-victoria.com 1-800-463-6283

LES HOTELS VILLEGIA Évadez-vous!
CANTONS DE L'EST
HÔTEL CHÉRIBOURG: **** Face au Mt Orford, centre de villégiature familiale: 118 chambres et suites, salle à manger réputée, centre de santé membre des Relais Santé, piscine, activités, gymnase et plus encore! Forfait petit gourmand à partir de 90 \$ p. pers. occ. dble incluant le petit-déjeuner et souper fine cuisine. Également disponible: chalets et condos avec l'accès aux installations de l'hôtel. Informez-vous, 1 hre de MtI, Aut. 10, sortie 118, Orford. 1-877-VILLEGIA (845-5344) www.hotelsvillegia.com
MANOIR DES SABLES, HÔTEL ET GOLF:**** Hôtel de villégiature 4 étoiles situé à quelques minutes du centre-ville de Magog et face au Mont Orford. Vaste domaine champêtre, golf de 27 trous, fine cuisine régionale, piscine int./ext., SPA. Nombreux forfaits pour un été fantastique: Plein air, Zoo de Granby, Théâtre, Golf, Gastronomie et plus. À 1 heure de MtI, Aut. 10, sortie 118, Orford. 1-877-VILLEGIA (845-5344) www.hotelsvillegia.com
CENTRE DU QUÉBEC
LE VICTORIN, HÔTEL ET CENTRE DE CONGRÈS: Nouveau membre du réseau VILLEGIA. Hôtel urbain situé à Victoriaville, à mi-chemin entre Québec et Montréal. Venez voir la pièce de l'été au Théâtre de Kinsey Falls, golfez à l'un des 6 parcours de golf des Bois-Francis, visitez le Musée Laurier, les mosaïques géantes du parc Marie-Victorin, vignoble. Vélo, pistes cyclables de 77 km et 5 circuits. Le Centre du Québec vous attend. 1 800 563-0533 www.hotelsvillegia.com
QUÉBEC
MANOIR ST-CASTIN: **** L'hôtel de villégiature 4 étoiles à Québec. Une pléiade de forfaits et d'activités pour tous. Sur place: 300 pieds de plage, baignade, kayak, canot, pédalo, bateau dragon, vélo. À proximité: terrains de golf, théâtre d'été, spectacles Motown, musées. Village Vacances Valcartier, Parc de la Jacques Cartier, bains scandinaves. 105 chambres, 10 chalets-condos, fine cuisine régionale du Chef Martin Gagné, piscines int./ext., centre de santé, sentier pédestre. Informez-vous sur nos nombreux forfaits. Relaxe, c'est l'été. 1-877-VILLEGIA (845-5344) www.hotelsvillegia.com

OTTAWA - ONTARIO
TRAVELODGE DORAL INN - AU CENTRE-VILLE D'OTTAWA
Marchez jusqu'au nouveau Musée canadien de la guerre et la colline parlementaire. Découvrez nos nombreux musées, magasins, restaurants et «night life». 40 ch. et suites. Petit déj., continental copieux, stationnement et internet haute-vitesse inclus. À partir de 99\$/jour pour voyages d'agrément ou d'affaires. Forfaits 1 ou 2 nuits incluant LNH. Le petit hôtel chaleureux d'Ottawa - L'hôtel le plus près du nouveau Musée canadien de la guerre.
travelodgedoralinn.com 486 Albert (près Bay), Ottawa 1 800 263-6725

La fine fleur des maîtres hôteliers
Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie
RELAYS & CHATEAUX
Charlevoix

La Pinsonnière *****
Époustoufleurs. Chambre de rêve. Cuisine gourmande. Pañoñamas apécouffants. Pour Noël offrez le nec plus ultra avec nos chèques cadeaux et profitez d'une promotion spéciale. Venez festoyer avec nous pendant le temps des fêtes! Tous les détails sur www.lapinsonniere.com 1-800-387-4431.
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.: 514-856-7767 ou 1 800 263-2230. Internet: www.lesroisilleuls.com

Pour annoncer, contacter Jean de Billyau 514-985-3456 ou 1-800-363-0305

jdebilly@ledevoir.com

SAMEDI

TOURISME
VIENNE

SUIVE DE LA PAGE D 1

«La valse viennoise donne l'impression de flotter au-dessus de la piste de danse», explique M. Schäfer-Elmayer. Cet aspect et le contact physique qu'elle exige ont d'ailleurs contribué à faire en sorte qu'elle soit interdite par l'Église pendant des siècles!

Ah, ha, voilà certainement une première cause d'engouement. Et puis, comme le dit Eva Draxler, du Bureau de tourisme de Vienne: «Il n'y a pas tant d'occasions que ça dans la vie où les filles peuvent porter une robe longue et jouer à la princesse.»

Mme Draxler estime que la majorité des 1,6 million de Viennois vont au bal, et certainement à trois d'entre eux au cours de la saison. «C'est difficile à évaluer, dit-elle. Pour sûr, il y a celles qui veulent absolument rentabiliser leur robe mais en fin de compte, ce qui détermine si l'on va au bal ou pas, c'est avant tout le fait d'avoir un bon partenaire de danse.» Chose certaine, tous les jeunes qui fréquentent une école de danse vont au bal, histoire de pratiquer.

Et quels sont les bals préférés de Mme Draxler? La palme va au Kaffeesieder Ball, ou bal des Tenanciers de café, qui se déroule dans le foyer du Hofburg, le palais impérial. «L'endroit a du caractère», dit-elle, les participants sont jeunes, l'événement est élégant mais moins formel et plus coloré qu'à l'Opéra. Il y a aussi la présence de grands chocolatiers qui présentent leurs créations, de vraies œuvres d'art chocolatées.»

Ce bal, qui aura 50 ans en 2007, est organisé par les proprios d'une soixantaine de cafés parmi les plus traditionnels de la capitale, tel le Landtmann, pour ne nommer que celui-là. Selon la disponibilité des salles du palais, il accueille entre 3700 et 5200 personnes.

«Il y règne une très belle atmosphère», explique Martina Dick, qui fait partie de son comité organisateur, car on reproduit l'esprit des cafés viennois. La décoration est spectaculaire, il y a des fleurs partout et la musique est traditionnelle.» Ajoutons que les profits réalisés servent au financement des programmes culturels (souvent des récitals de piano) des cafés.

Eva Draxler aime bien aussi le bal Bonbon commandité par des confiseurs. «Au cours de la soirée, on élit une Miss Bonbon qui, installée dans une balance, reçoit en sucreries l'équivalent de son poids! Ce bal et celui des Tenanciers de café sont certainement les plus charmants pour les touristes.»

J'ai donc suivi son conseil et je suis allée au bal Bonbon, qui a lieu au Konzerthaus, un cadre parfait vu sa déco Art nouveau «meringue». Après le défilé traditionnel des débutantes, suivi du cortège des confiseurs et d'une première valse, un chanteur a sauté sur scène et seriné, accompagné d'un big band de 15 musiciens, *Just a Gigolo*, un triple-swing. Les danseurs, âgés de 20 ans, de 30 ans, qui n'étaient pas déjà sur la piste ont rejoint les autres et, tout à coup, je me suis trouvée bien seule à ma table!

À vos masques, mesdames!

À défaut d'être aussi sympa, le bal de l'Opéra en met plein la vue. En fait, l'Opernball, dont l'histoire, tarabiscotée, remonte au XIX^e siècle, est d'une ampleur telle qu'il est télédiffusé en direct sur la chaîne nationale ORF. Et comme pour une soirée des Oscars, le Tout-Vienne, présent, est assailli par les paparazzis tandis que les chroniqueurs mondains spéculent sur la grille de la robe que porte l'épouse du ministre des Finances. Le bal de cette année fut particulièrement féérique alors qu'un programme de ballet, intercalé entre les défilés des débutantes, célébrait Mozart. Puis vint la traditionnelle invitation. *Alles Waltzer*, «Que tout le monde valse!», permettant enfin à tous de tourbillonner sous les chandeliers.

Un autre bal prestigieux de la capitale est le Rudolfin Redoute, qui a la particularité d'être le dernier bal masqué viennois. Et non seulement les femmes doivent-elles obligatoirement être masquées mais jusqu'à minuit, c'est *dämenwahl*, c'est-à-dire que ce sont elles qui invitent ces messieurs à danser. «Des couples se sont formés ici et se sont mariés», dit Harald

LE BAL DE L'OPERA EN MET PLEIN LA VUE. EN FAIT, L'OPERNBALL, DONT L'HISTOIRE, TARABISCOTÉE, REMONTE AU XIX^e SIÈCLE, EST D'UNE AMPLÉUR TELLE QU'IL EST TÉLÉDIFFUSÉ EN DIRECT SUR LA CHAÎNE NATIONALE ORF. ET COMME POUR UNE SOIRÉE DES OSCARS, LE TOUT-VIENNE, PRÉSENT, EST ASSAILLI PAR LES PAPARAZZIS.



CAROLYNE PARENT

Entre deux bals viennois, on en profite pour boire du champagne et déguster des huitres en plein air, au Naschmarkt.

Willenig, l'organisateur du bal.

Fondée en 1899, Rudolfina est une association de quelque 500 universitaires, exclusivement masculins, au sein d'un regroupement plus vaste qui réunit tous les étudiants catholiques d'Autriche. Son nom rend hommage à un Habsbourg, Rudolf, surnommé «le fondateur». Si l'on ignore la date de la tenue de son premier bal, on sait toutefois que c'est à l'occasion de celui de 1912 que débuta la tradition, encore vivante aujourd'hui, d'offrir un cadeau aux dames présentes.

Une autre caractéristique de ce bal est d'être ultra conservateur. Ainsi, les textes du carton d'invitation et du programme sont rédigés dans un allemand châtié, «l'allemand qui était parlé à la cour et que plus personne n'utilise aujourd'hui», précise, non sans fierté, M. Willenig.

Si ce bal m'a donné l'occasion de festoyer au palais impérial comme au temps de Sissi, il m'a aussi donné l'impression de m'inviter à un party privé. Même incognito parmi 3400 personnes, j'étais hors confrérie. Et que dire de mon partenaire, qui faisait tache, dépourvu qu'il était, le pauvre, de médailles et de rubans militaires pour décorer sa redingote!

Des contredanses alternatives

Au bal des Réfugiés, j'ai bien vu des filles qui portaient des gants longs comme ça, sauf que ceux-ci étaient pour la plupart troués ou imprimés de têtes de mort! Ce soir-là, cheveux mauves, boas, paillettes, nombrils percés, ainsi que 3000 têtes conscientisées s'étaient donné rendez-vous à l'hôtel de ville pour appuyer la cause des réfugiés en Autriche.

«La droite monte partout et ici, elle crée toutes sortes de restrictions pour leur nuire», dit Sepp Stranig, cofondateur de l'Integrationhaus, une maison qui accueille, depuis 1995, des réfugiés en attente d'un statut officiel.

Ce bal, qui en est à sa 12^e édition, est l'une des nombreuses activités de financement qu'organise M. Stranig afin d'assurer le bon fonctionnement de sa maison, où 120 personnes par année, provenant surtout du Kosovo, de Bosnie, de Tchétchénie, sont soignées, apprennent l'allemand et développent des habiletés, le temps que la bureaucratie fasse son œuvre.

Sur l'une des scènes échafaudées pour l'occasion, l'autre cofondateur, le chanteur Kurt Ostbahn (Kurt «autoroute de l'Ouest», un pseudonyme nirvanesque) s'époumonait à faire décoller les caissons du plafond tandis qu'un groupe techno-quelque-chose faisait vibrer la salle du conseil. C'est une toute autre Vienne que je découvrais, en même temps que je rencontrais Ir-

na Kohler, l'instigatrice du Life Ball, au bénéfice des victimes du sida. Ce bal, qui se tient en mai, également au Rathaus (Sharon Stone était de la fête cette année) est, après celui de l'Opéra, le plus médiatisé de tous.

Me revient en tête l'explication d'Eva Draxler quant à l'engouement des Viennois pour leurs bals: «On peut l'attribuer à la fierté d'avoir un jour été un empire, d'avoir servi de résidence impériale aussi longtemps.» De fait, six siècles de pouvoir, ça laisse des traces... Mais pendant qu'à l'opéra, au palais, au Konzerthaus, on s'abandonne à un passé orgueilleux, au Rathaus, on n'en a cure et on envoie valser la nostalgie. *Alles Waltzer!*

En vrac

■ Pour les détails des bals qui se dérouleront en 2007, demandez le *Balkalender* à www.vienna.info.

■ À l'école Elmayer, située au 13, Braunerstrasse, il en coûte 58 euros pour 50 minutes de cours. Si cela suffit à assimiler les six pas de la valse viennoise, il faut toutefois beaucoup de pratique pour maîtriser les tournoisements! Les cours sont offerts 365 jours par année et les touristes sont les bienvenus.

■ La saison des bals déborde légèrement de Fasching; on peut ainsi aller au bal aussi tôt qu'en novembre et aussi tard qu'en juin! En passant, sachez que le bal Impérial (31 décembre), destiné aux touristes, est sans doute le moins viennois des bals viennois.

■ À titre indicatif: l'an dernier, il en coûtait 215 euros le billet (debout, c'est-à-dire hors loge, dont les tarifs de location varient de 9000 à 36 000 euros) pour le bal de l'Opéra, 85 euros pour le bal des Tenanciers de café, 65 euros pour Rudolfin Redoute, 60 euros pour Bonbon et 30 euros pour le bal des Réfugiés.

■ Renseignements: www.wienerstaatsoper.at, www.bonbonball.at, www.kaffeesiederball.at, www.rudolfinna.at, www.integrationshaus.at, www.elmayer.at, www.vienna.info, www.austria.info.

Les coûts du transport aérien de Caroline Parent ont été assumés par la bourse Grands Reportages Air France-FIJC.

Collaboratrice du Devoir

La valse des euros

Qui dit bal dit toute une offre de services assortis et de belles retombées économiques. En effet, pensons aux robes, aux smokings, aux locations de limousines, aux bouteilles de champagne, aux nuitées d'hôtel... En vérité, pendant Fasching, la ville de Vienne s'enrichit indirectement de 31,5 millions d'euros (44,5 millions \$CAN). A lui seul, le bal de l'Opéra, qui attire quelque 5000 participants, dont la moitié provient de l'étranger, rapporte selon Division des industries du tourisme et des loisirs de la Chambre de commerce de Vienne:

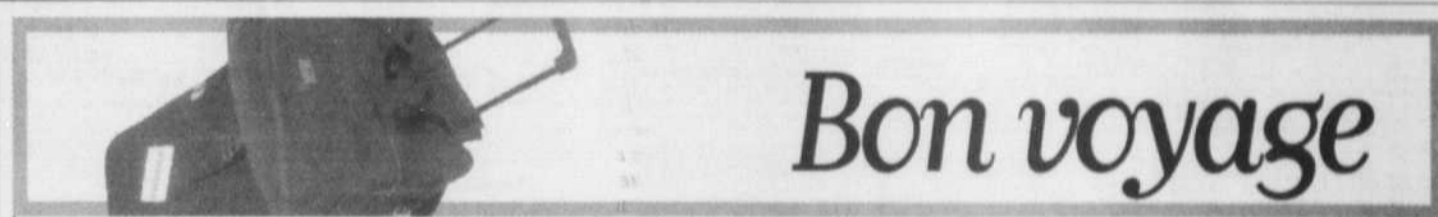
- 750 000 euros à l'industrie hôtelière, les hôtels de quatre et cinq étoiles du centre-ville affichant complet;
- 160 000 euros aux restaurateurs et 70 000 euros aux salons de coiffure du centre-ville;
- 70 000 euros aux boutiques de location de tenues de soirée. (Celles-ci engrangent 140 000 euros pour toute la saison des bals);
- autour de trois millions d'euros en droits d'entrée à l'Opéra.

Exporter le bal viennois?

Montréal a son bal viennois organisé par la Société autrichienne depuis 47 ans. New York a le sien depuis 50 ans. Et depuis cette année, même Dubaï valse à la viennoise! Mais, au fait, ne faut-il pas des Viennois pour que le bal mérite son appellation? C'est ce que pense Harald Willenig, organisateur du bal Rudolfin Redoute: «Il y a des "bals viennois" partout dans le monde mais la vraie essence du bal viennois ne s'exporte pas. Vous savez, on ne peut seulement comparer les bals au sein même de l'Autriche puisqu'il faut des Viennois pour donner vie aux bals Viennois.» Selon le professeur de danse Thomas Schäfer-Elmayer, le bal viennois dépend entièrement des Viennois. «Ailleurs, dit-il, les gens s'assoient et regardent en espérant que quelque chose va se passer. Ici, les gens font partie de l'événement et ils sont responsables de son succès.»

Eva Draxler, du Bureau de tourisme de Vienne, apporte une autre dimension: «Les bals viennois étant une bonne façon de faire la promotion de la ville, nous collaborons à leur organisation à l'étranger. Sauf que nous nous sommes rendu compte qu'il n'y règne pas la même atmosphère qu'à Vienne en partie parce que les participants sont souvent guidés dans leurs robes longues et leurs tuxedos, alors que pour nous, cela fait partie de notre mode de vie, de nos traditions, de notre passé.»

Conclusion: il n'y a vraiment qu'à Vienne qu'on puisse véritablement faire comme les Viennois. C. P.



VOYAGES d'une vie

PÉROU 12 jours à partir de **2 999 \$**
«Le Pérou du Sud» Lima Paracas Ica Nazca Arequipa Puno Lac Titicaca Cuzco Pisco Urubamba Machu Picchu
Départs de groupe : 17 Janvier, 7 Février, 7 et 21 Mars, 4 et 18 Avril 2007
Vol international inclus - Guide francophone

ARGENTINE 10 jours à partir de **3 549 \$**
«Le Sud de l'Argentine» Buenos Aires Trelew Puerto Madryn Ushuaia El Calafate
Départs de groupe : 27 Novembre 2006, 05 et 24 Janvier, 06 et 20 Février, 06 et 17 Mars, 11 Avril 2007
Vol international non-inclus - Guide francophone

BRÉSIL 12 jours à partir de **2 529 \$**
«Le Brésil ou maximum» Rio Iguaçu Manaus Croisière sur l'Amazona Salvador da Bahia
Départs quotidiens - Vol international non-inclus - Guide francophone

BRÉSIL 7 jours à partir de **1 895 \$**
Rio De Janeiro : Séjour, Hôtel Laxar Continental 4*
Vol international, transferts, petit-déjeuner, taxes - inclus

* Prix par personne, base double +
3627, rue St-Denis, Montréal H2X 3L6 514-844-0840 Métro Sherbrooke

Club Med à partir de **1996 \$**

EXPERT N°1 AU CANADA
RABAIS SUPPLÉMENTAIRE de 90\$ à 150\$ par personnes

PUNTA CANA (Rép. Dominicaine) Départs 14, 21 et 28 janvier	1996 \$	COLUMBUS ISLE (Bahamas) Départs 19, 26 janvier et 2 février	2089 \$
TURKOISE (Turk et Caicos) Départ 12 janvier	2018 \$	LA CARAVELLE (Guadeloupe) Départ 11 février	2432 \$

Les tarifs comprennent : le vol avec Air Transit ou West Jet, 7 nuits d'hébergement en occ. double (chambre standard), formule tout compris, les transferts. Réservation jusqu'au 11 novembre. Quantité limitée (si siège). La contribution au fonds d'indemnisation de clients des agents de voyage, la TPS, TVQ et les taxes d'aéroport.

CINQUIÈME SAISON (514) 270 1237 sans frais 1 800 5-5AISON
30 AVENUE DE L'ÉPÉE (ANGLE LAURIER), OUTREMONT

VOYAGES CULTURELS VIP
Les grands voyages de culture : 23 jours et plus

MEXIQUE ET GUATEMALA 3 AU 25 JANVIER 2007 (23 JRS) 4982 \$	ARGENTINE (NORD ET SUD) 31 JAN-23 FÉV. (24 JRS) 6987 \$
CHINE 1 AU 29 MAI 2007 (28 JRS) 6659 \$	ÉGYPTE (CROISIÈRE 7 JRS) 22 FÉV AU 18 MARS (25 JRS) 4982 \$
INDE (NORD ET SUD) 2 FÉV AU 2 MARS 2007 (29 JRS) 7499 \$	MAROC (GRAND TOUR) 6 AU 30 MAI (25 JRS) 5200 \$
ITALIE (GRAND TOUR) 17 MAI AU 06 JUIN (23 JRS) 5100 \$	CROATIE (SLOVÉNIE ET BOSNIE) 12 JUIN AU 4 JUILLET (23 JRS) 5625 \$
ALLEMAGNE (GRAND TOUR) 1 ^{er} AU 23 JUILLET (23 JRS) 4682 \$	POLOGNE ET ÉTATS BALTES 2 AU 24 JUIN (23 JRS) 5242 \$
AUTRICHE, TCHÉQUIE, HONGRIE 2-24 JUIN (23 JRS) 4784 \$	PÉRIGORD, JOYAU DE LA FRANCE 27 AOÛT AU 18 SEPT. (23 JRS) 4244 \$

Petits groupes — Minéraires exclusifs. Demandez les itinéraires détaillés.
514-844-0407 www.voyagesculturelsvip.ca

TRAVELNET
Le monde à cœur...
Les spécialistes de l'Égypte!
Réservez et découvrez toutes nos destinations sur le site
www.travelnet.travel
514-866-0007

RENCONTRES D'INFORMATION
Lieu : Auberge Universel, 5000, Rue Sherbrooke Est, Montréal

LE DIMANCHE 12 NOVEMBRE

- 12h00
- Ukraine : 8 septembre 2007
- Grèce : 5 mai & 15 septembre 2007
- 14h15
- Chine : 11 avril, 5 mai, 8 sept, 6 & 13 oct 2007
- Turquie : 21 avril 2007
- 16h15
- Asie Centrale : 9 mai & 10 octobre 2007
- Espagne : 13 septembre 2007

LE DIMANCHE 19 NOVEMBRE

- 13h00
- Le Portugal & Madère : Départ : 29 août 2007 (22 jrs)

Permis de Québec



Lio Kiefer

La chronique Long courrier fait relâche cette semaine.

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Jean de Billy au 514-985-3486
jdebilly@ledevoir.com

SAMEDI

CONSO MMATEURS

DEPUIS LE DÉBUT DE NOVEMBRE, PRÈS DE 60 000 LETTRES DE CONSOMMATEURS ONT ÉTÉ ENVOYÉES AU SIEGE SOCIAL DE L'EMPIRE À SEATTLE POUR DÉNONCER LE MANQUE DE COMPASSION DE STARBUCKS ENVERS LES ASPIRATIONS COMMERCIALES DES PRODUCTEURS DE CAFÉ ÉTHIopiENS.

Café amer



Fabien Deglise

Les millions de tasses de café servies dans les troquets de la prolifique et envahissante chaîne Starbucks auraient-ils un goût amer? Oui, répond l'organisme caritatif Oxfam, qui accuse depuis quelques semaines le géant du café de contribuer à maintenir les caféiculteurs éthiopiens dans la misère...

seulement dans les discours gaudichants mais aussi dans les déclarations de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), sur papier du moins, le projet des Éthiopiens est louable. Surtout quand on sait que plus de 40 % des 77 millions d'habitants de ce pays africain vivent avec moins de 1 \$US par jour.

Paradoxalement, ce dollar n'est pas suffisant pour s'offrir un simple café filtre — sans grande envergure — dans une des succursales montréalaises de cet empire de l'«or noir»!

Décision sous influence?

Le hic? En août dernier, les demandes de labellisation du sida-mo et du harar ont été rejetées par le Bureau américain des marques et des brevets à Washington. La labellisation du yirgacheffa a par ailleurs été acceptée. Notons toutefois que la présence de ce type de café éthiopien en sol nord-américain est depuis longtemps marginale, pour ne pas dire confidentielle.

Pour Oxfam, cette décision à deux vitesses ne serait pas étrangère à l'intervention de l'Association américaine du café (NSCA), largement influencée par Starbucks. Selon les mauvaises langues, ce regroupement aurait exercé le lobby qui se doit auprès du Bureau des marques pour contrecarrer les projets éthiopiens.

Normal. Grande consommatrice de grains de café, l'entreprise américaine craindrait en effet que cette labellisation ne nuise à ses intérêts économiques. En effet, juridiquement protégé, le

café éthiopien rapporterait davantage à ceux et celles qui le font pousser mais coûterait aussi 2 \$ la livre aux acheteurs du Nord, contre 0,60 \$ à 1,20 \$ aujourd'hui, selon l'air du temps et les fluctuations des marchés. Ce café est vendu en moyenne 20 \$ la livre aux consommateurs à l'heure actuelle, et ce, après que tous les intermédiaires, du champ à la tasse, ont empoché leur commission.

Autre crainte: cette protection pourrait également faire école et inciter d'autres fournisseurs de la chaîne, dans d'autres pays pauvres, à suivre les traces de l'Éthiopie pour exiger une plus grosse part de cette tarte couleur et saveur café afin d'améliorer leurs conditions de vie. Horreur...

Plaider l'innocence

Évidemment, le stratagème, si stratagème il y a, fait tâche. Et Starbucks se défend bien sûr verbalement de bloquer les aspirations de développement des producteurs de café éthiopiens. «Starbucks n'a jamais cherché à bloquer les efforts du gouvernement éthiopien pour protéger certains noms», indiquait l'entreprise dans un communiqué de presse diffusé le 26 octobre dernier.

Visiblement agacé par les attaques d'Oxfam, la multinationale a essayé la semaine dernière de taper encore une fois sur le clou de l'innocence en demandant à l'organisme non gouvernemental (ONG) de «mettre fin à [sa] campagne» contre Starbucks. Cette campagne, selon l'entreprise, «n'aide pas les caféiculteurs», avec qui l'entreprise af-



REUTERS

L'Éthiopie a déposé en 2005 une demande d'enregistrement de marques pour trois de ses principaux cafés. L'entreprise Starbucks, grande consommatrice de grains de café, se défend verbalement de bloquer les aspirations de développement des producteurs éthiopiens.

firme travailler pour contribuer à trouver une «solution alternative» qui «leur sera profitable», peut-on lire dans un autre communiqué datant du 2 novembre.

Le message est clair. Mais les caféiculteurs ont bon dos. Dans les faits toutefois, c'est plutôt l'image du marchand de café ven-

du à fort prix qui semble pâtir de cette sombre histoire.

Depuis le début du mois de novembre, en effet, près de 60 000 lettres de consommateurs ont été envoyées au siège social de l'empire à Seattle pour dénoncer le manque de compassion de Starbucks envers les aspirations commerciales de l'Éthiopie. Preuve que le café est bel et bien une boisson qui ne «fait dormir» que lorsqu'on n'en prend pas», comme aimait le dire le fantasiste Alphonse Allais.

Le projet est ambitieux. Mais il est nécessaire, pourrait-on dire en s'exposant à Our Daily Bread, du réalisateur autrichien Nikolaus Geyrharter, qui doit être présenté ce mercredi soir à 19h30. En 92 minutes, l'homme tente en effet de lever le voile sur l'industrialisation de l'agriculture et de l'alimentation pour mieux comprendre les dérives d'un secteur économique qui n'en finit plus d'être montré du doigt.

Cette création visuelle franchement égarée est d'autant plus percutante qu'elle s'inscrit dans un cadre où le poids des mots a été mis de côté (il n'y a pas de commentaire) pour laisser place au choc des images filmées pendant deux ans dans les usines des plus grandes entreprises alimentaires d'Europe.

Renseignements: www.coenr-dessenceins.uqam.ca.

Le Devoir

conso@ledevoir.ca

De l'après-rasage à la crème lifting

Des hommes et des rides

VÉRONIQUE LORELLE

Deux fois par mois, le soir venu, ils se réunissent entre hommes pour discuter soins du visage. Après une demi-heure de théorie sur la physiologie de la peau masculine, le groupe d'une dizaine de personnes, pas plus, passe aux travaux pratiques. Chacun s'exerce, devant son miroir, à appliquer une crème pour le visage, les yeux... Un fou rire gagne la petite assemblée après que l'un d'eux eut étalé son produit du plat de la main, façon enduit à la taloche.

«Pourquoi les hommes n'auraient-ils pas droit à ce qui se fait de mieux? Des produits performants, des notices claires et des modes d'emploi, tout comme les femmes qui, elles, sont éduquées très tôt à l'art du soin et du maquillage», fait remarquer Pedro Garcia Maggi, ancien de chez L'Oréal, l'homme qui a eu l'idée d'organiser dans sa boutique parisienne de cosmétiques au masculin, ces ateliers gratuits où l'on s'inscrit déjà sur liste d'attente.

«Comparés aux femmes, les hommes tardent à vieillir, mais quand le processus est enclenché, les rides s'installent brusquement, précise Pedro Garcia Maggi. Ce phénomène est vécu de façon dramatique, par eux aussi, comme peut l'être toute perte de jeunesse dans notre société actuelle.» A croire que son sentiment est partagé par Hedi Slimane, le jeune directeur artistique de Dior Homme, qui a lancé, début octobre, la première ligne de soins masculins jamais griffée par la maison de couture et ce, un an jour pour jour après son parfum à succès Dior Homme.

«Cette ligne, faite pour les plus

exigeants, a nécessité trois ans de recherche, déclare Hedi Slimane. J'avais envie que les hommes aient accès au même degré de sophistication que les femmes: pour eux, j'ai privilégié la rapidité d'absorption des textures, la matité et l'absence de parfum, et un design luxueux.»

Métrosexuels, übersexuels à la George Clooney ou néo-machos? Quoi qu'il en soit, voilà les hommes passés, en moins de vingt ans, de l'après-rasage à la crème lifting. La chasse aux rides est lancée et l'arsenal n'a jamais été aussi fourni.

«On ne parle plus de cosmétique mais de dermatologie», tant les produits sont pointus», souligne-t-on chez Sephora, dont les gondeles pour homme sont passées en quinze ans de quatre étages à un tiers du rayon global. «Ces messieurs n'hésitent plus à nous questionner sur leurs rides, leurs poches sous les yeux ou leur mauvais mine.»

Selon L'Oréal, le numéro un mondial des cosmétiques, un homme sur deux utilisera un soin quotidien du visage en 2015, contre 27 à 28 % aujourd'hui.

La gent masculine se voit déjà proposer des soins en institut. Et pour ces moments que l'on n'a pas envie de partager, Magn'Hom a inventé l'espace beauté «interdit aux femmes». Le premier «centre de mâles pour se faire du bien» a ainsi vu le jour, ce fut, à Aix-en-Provence, d'après un concept pilote lancé en 2002 à Marseille.

De la «barbe à l'ancienne», à l'épilation du torse, du masque «visage régénérant» au massage aux pierres chaudes jusqu'au plateau repas: tout à été prévu pour donner aux citadins stressés l'allure d'éternels jeunes premiers.

Le Monde

Rencontres

ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT EN COMPOSANT LE (514) 985-2507

Annoncez-vous GRATUITEMENT: Récupérez vos messages RAPIDEMENT: Répondez aux annonces RAPIDEMENT:

Placez gratuitement votre annonce en composant le (514) 985-2507. Enregistrez votre annonce avant le lundi 9 h pour une parution le samedi suivant.

Prenez gratuitement connaissance du nombre de message reçus par le (514) 985-2507. Composez par la suite le 1-900-451-6528 pour les écouter.

Avec votre téléphone "touchtone", composez le 1-900-451-6528. Des frais de 2,29 \$/min. (+ taxes) seront portés à votre compte de téléphone.

Grid of classified ads including: FEMME CHERCHE HOMME, LES FEMMES NE SONT PAS TOUTES SUPERFICIELLES, VIVONS UN PEU, BEAUCOUP, PASSIONNÉMENT, JEUNE BIEN EN FORME, LE MEILLEUR EST À VENIR, etc.

SAMEDI

VIE URBAINE

LA PLUPART DES ÉTRANGERS EN CHINE RECHERCHENT SURTOUT DES MARCHÉS DE RUE POUR FAIRE LEURS ACHATS. LES COUTURES CROCHES, LES FAUSSES MARQUES ET LES ARNAQUES DIVERSES Y ABONDENT. LES PÉKINOIS PRÉFÈRENT ALLER DANS DE VRAIS MAGASINS.

Le Beijing de Ping

J'ai passé une semaine dans la ville natale de ma copine pékinoise, qui habite le Canada. Scènes de la vie quotidienne dans la prochaine superpuissance mondiale.

BENOIT LEGAULT

Déjà — Manger au restaurant avec des Pékinois se révèle une expérience étonnante. On ne consomme presque pas de riz (sauf au petit-déjeuner). «*Quand nous allons au restaurant, c'est pour manger des spécialités, des plats délicats, et non pour se bourrer de riz qu'on mange constamment chez soi*», explique Ping en ronçant avidement les ligaments d'une cuisse de poulet qui ne demandait pas tant d'acharnement.

L'aboutissement final de l'existence de l'ex-volatile est une petite marmite à gaz qui bouillonne à notre table. Je constate que la fondue chinoise du Choix du Président est bien loin des réalités de Pékin.

Je vois aussi que les Chinois commandent trop de nourriture au restaurant car ils veulent goûter un maximum de plats. La quantité de nourriture demandée en trop dans les restos de Chine représente l'équivalent de la consommation de 100 millions de personnes; trois Canada pourraient se sustenter avec les restants des restaurants de l'Empire du Milieu!

Cette habitude de commander en trop grande quantité est aussi motivée par le désir d'obtenir des plats cuisinés qu'on rapporte à la maison. Fait-on signe qu'on a terminé de manger que déjà les serveurs présentent machinalement de petites boîtes de plastique aussiit remplies à ras bord par les convives. Les logements des Chinois étant pourvus de minuscules cuisines peu inspirantes pour mitonner des repas à la maison, ce «pour emporter» indirect allie donc l'agréable à l'utile.

Transports peu communs

Utiliser les transports collectifs devient amusant au bras d'une «autochtone». Les autobus semblent terriblement bondés mais ils sont bien ventilés; beaucoup mieux que les fours ambulants de Montréal. L'affluence aux arrêts d'autobus est également trompeuse. Comme chaque arrêt sert à plusieurs bus, les gens n'attendent pas en file, ils forment plutôt une grappe qui se divise instantanément quand un bus arrive.

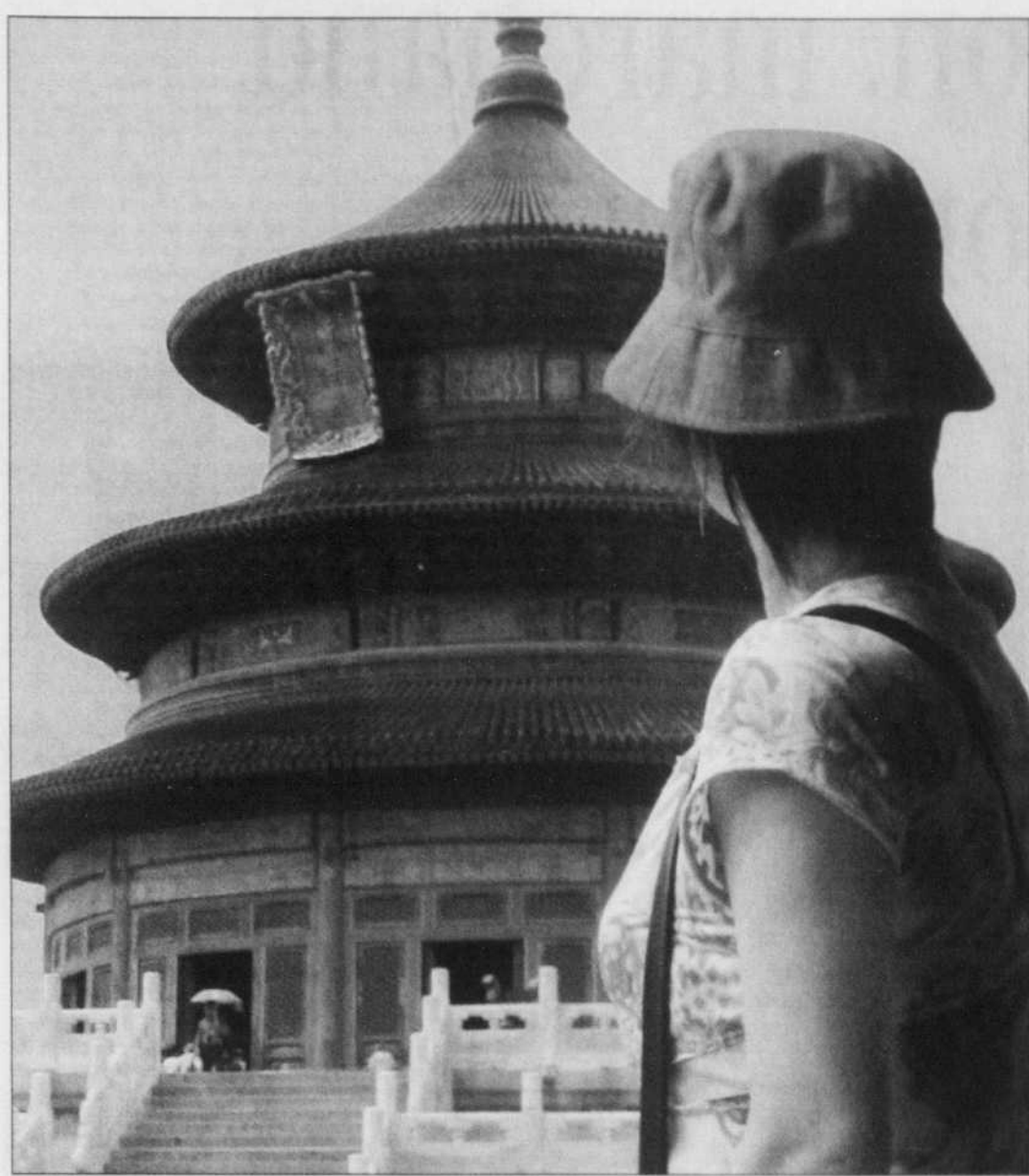
Nombreux et pas chers, les taxis sont conduits dangereusement. La circulation est si dense que les chauffeurs ne peuvent (heureusement) pas aller très vite! Si on ne parle pas le mandarin, il faut absolument présenter l'adresse d'une destination écrite en caractères chinois.

Les vélos de Pékin sont légendaires. En faire soi-même tient de l'aventure douce le long des boulevards et sur les larges voies cyclables, mais ça devient du sport extrême aux intersections car le virage à droite constant des véhicules motorisés oblige les vélos à zigzaguer entre des autos et des bus sans pitié. On n'a pas le droit de laisser un vélo n'importe où. Il faut trouver un stationnement (généralement payant) réservé à cette fin. Ce n'est pas cher du tout, quoique tout à fait contraignant.

Marcher le long des larges trottoirs de Pékin, c'est du bonbon, mais le problème se pose encore aux intersections. Le nombre des voitures a doublé depuis 1997, de nouveaux règlements sévères tentent donc de protéger les piétons mais les conducteurs s'accrochent une priorité parfois difficilement acceptable.

On peut se faire frapper trois fois avant de finir de traverser une intersection! Une première fois par les véhicules qui tournent à droite (sans vouloir arrêter); une deuxième par les conducteurs qui tournent à gauche au milieu de l'intersection; et une troisième fois par les conducteurs qui virent à droite de l'autre côté de l'intersection...

Le métro, en pleine expansion, est fort moderne et confortable. Un adolescent regarde avec insistance les jambes de ma Ping comme s'il s'agissait d'une première mondiale. J'entre dans l'espace personnel du voyeur et je m'approche de très près pour qu'il décroche. Rien à faire. Je ne vais tout de même pas lui lancer un mouchoir au visage! «*C'est un gars de la campagne, ça paraît tout de sui-*



La Pékinoise Ping regarde «son» temple du Ciel.

BENOIT LEGAULT

te. Il n'y a pas beaucoup de mini-jupes dans son bled, je suppose», analyse ensuite Ping avec le flegme propre aux femmes qui ont de jolies jambes...

Du made in China

La plupart des étrangers en Chine recherchent surtout des marchés de rue pour faire leurs achats. Les coutures croches, les fausses marques et les arnaques diverses y abondent. Les Pékinois préfèrent aller dans de vrais magasins. Si tout y est plus dispendieux, ces commerces offrent quand même leurs marchandises deux à quatre fois moins cher qu'au Canada.

La confection des bonnes marques chinoises s'améliore constamment. La qualité des tissus et de la fabrication n'a souvent plus grand-chose à envier aux grandes marques occidentales (souvent *made in China* de toute façon).

Par ailleurs, il n'y a aucun étranger sauf moi dans un immense *Outlet Mall* de la banlieue de Pékin. La nouvelle classe moyenne chinoise y vient en conduisant des Buick Regal et des Volkswagen Passat fabriquées à Shanghai. Compte tenu du nombre d'usines chinoises de vêtements, le foisonnement de boutiques de type *outlet* est hallucinant.

Impressionné par ce feu roulant de consommation, je suis confronté à l'un des grands paradoxes de la vie chinoise contemporaine: le contraste frappant entre les commerces rutilants et les cabinets d'aisance vétustes. Dans les toilettes, mais ça ne va pas de verrou, il n'y a pas de papier hygiénique et pas de... cuvette; juste une cavité dans le plancher. Toutefois, les odeurs ne manquent pas.

Je souffre alors d'une *tristesse orientale* et je hais soudain la Chine. Je retourne vivement auprès des groupes de touristes fréquentant systématiquement les restaurants où on lave les légumes à l'eau purifiée et où on ne laisse rien passer d'indigeste pour les Occidentaux. Cette année, toutefois, avec ma chère Pékinoise, le plaisir d'aller manger dans de petits restos locaux a été suivi de ce désagrément.

Néanmoins, la récompense est grande: les aliments utilisés sont si frais, si savoureux qu'on se demande ce que nos sino-restaurants font de travers. Réflexion faite: ce sont surtout les produits à la fois frais et typiques que la

Chine qui font défaut au Québec.

Par exemple, le fameux canard laqué de Pékin est vraiment de Pékin. Il est gavé et cuit ensuite dans des fours spéciaux. L'art de la coupe exécutée devant le client et les plats d'accompagnement font aussi défaut chez nous. Le Chinatown montréalais n'est pas Pékin, d'autant plus que la plupart de ses habitants sont originaires de Canton, qui est situé fort loin de la capitale de l'Empire du Milieu. En outre, les marchés publics de Pékin étant très propres en comparaison de ceux de notre Chinatown, on n'y retrouve pas de ces odeurs rebuteuses qu'on associe, à tort, à la Chine entière.

Pékin avec ou sans elle

Pékin s'avère très différent avec ou sans la copine chinoise... Quand elle m'accompagne durant le voyage, les autres Chinoises sont parfaitement discrètes. Mais je sens bien la colère silencieuse des hommes. En Chine, il y a presque 20 % plus de jeunes hommes que de jeunes femmes (à cause des étonnantes politiques de natalité...). La concurrence des hommes occidentaux pour les jolies Chinoises n'est pas appréciée du tout! Ping ne montre aucune sympathie pour les hommes chinois. «*Ils sont attirés par les femmes occidentales autant que nous le sommes par les hommes occidentaux*», dit-elle sur un ton ferme.

Aussitôt que ma copine n'est pas là, des Pékinoises viennent me voir «*pour pratiquer l'anglais*», pour me vendre toutes sortes de choses, alors que d'autres me font de beaux sourires empreints de curiosité. Et les hommes ne me regardent plus dans les yeux. Ils observent simplement mes vêtements et mes comportements, sans émotion.

Massages cantonnais

Dès notre arrivée à Pékin, Ping réclame qu'on nous fasse, côte à côte, un massage des pieds (en fait, il va jusqu'aux genoux) au

Premier Club de notre hôtel trois étoiles, le Hua Du. Le jour suivant, elle a voulu un massage corporel donné de la même manière (les Asiatiques aiment que les massages se fassent en groupe et qu'ils soient rigolos). Alors, deux mignonnes jeunes femmes vêtues de jupettes roses et grises nous ont attendri les muscles et stimulé la plupart des organes vitaux durant deux heures. De la tête aux pieds, les centres nerveux de nos corps ont été stimulés, puis relâchés. Ma copine et les masseuses ont discuté et rigolé en mandarin durant 1,9 de ces deux heures! Je n'ai eu droit qu'à deux petites traductions tirées de cette joyeuse conférence à l'horizontale: 1) j'aurais l'air chinois si mon nez n'était pas si long; 2) ces masseuses en ont plus qu'assez des clients occidentaux qui se vantent de leurs supposées prouesses sexuelles...

En vrac

■ Air China (vois directs Vancouver-Pékin) permet de poser le pied en Chine avant de partir du Canada. Air Canada fait d'abord la liaison Montréal-Vancouver (par contre, on obtient des points Aéroplan de Montréal jusqu'à Pékin).

■ Sur Air China, on propose du canard et du poisson (au lieu du bœuf et du poulet...). Le service est brusque et efficace comme partout en Chine. La vidéo qui invite à faire des étirements dans l'avion est super-amusante. Elle met en vedette une toute petite Chinoise (bien différente de nos monitrices musclées) qui dit délicieusement «1, 2, 3, 4» en mandarin.

■ Le Hua Du: hôtel trois étoiles situé dans le district Yang, un quartier agréable et dynamique entre l'aéroport et le centre-ville. Excellents restaurants à proximité.

■ Office national de tourisme de Chine, 480, avenue University, Toronto. ☎ (416) 599-6636, 1 866 599-6636, tourismchina.ca.

Collaborateur du Devoir

MIEUX-ÊTRE

Prendre le rhume en grippe



Carole Vallières

J'ai récemment appris que les enfants dans les garderies apprennent à tousser sur leurs manches afin de ne pas répandre les germes. Ça doit être beau, le soir, quand ils rentrent à la maison avec de belles croûtes jaunes sur les bras! Il y a une vidéo qui circule sur Internet actuellement et qui raconte de façon humoristique comment et pourquoi il faut faire comme ça: allez voir à www.coughsafe.com/media.html, ça vaut vraiment le détour.

Un ORL du Massachusetts a décidé de prendre la contagion au sérieux. Les gouttelettes que nous projetons dans l'air quand nous toussons ou éternuons sont un vecteur de contagion très efficace. J'ai déjà un rhume derrière la cravate cet automne, merci de faire attention!

On peut aussi apprendre à se laver les mains. Il y a des endroits où ça reste sale même après le passage au lavabo: le bout des doigts, la région entre le pouce et l'index... Fermer le robinet avec le papier avec lequel on s'essuie les mains est aussi une bonne façon d'éviter la contagion.

Des affichettes ont été créées pour apprendre aux infirmières, aux médecins et autres visiteurs des hôpitaux à se laver les mains car celles-ci sont un important point de départ de la contagion. (Regardez celle de l'Institut de santé publique à www.inspq.qc.ca/documents/infectionsnosocomiales/A2-affichette-techniquelavagedesmains-fr.pdf).

Je connais un hôpital où on doit s'en mordre les... doigts (sales?) alors que tant d'hôpitaux offrent du savon à l'entrée et ont installé aux étages des distributeurs de savon sans eau pour tous les visiteurs et le personnel.

Quand une bactérie est hors de contrôle, on accumule les morts. Il n'y a rien comme la prévention, n'est-ce pas?

Non, il n'y a rien comme la prévention, mais on n'aime pas la prévention. On n'est pas des moutons. On est pour la prévention en théorie et on critique ceux qui font; hon, ils n'ont pas fait de prévention! Mais comme individus, nous boudons la prévention, et comme système, la prévention, c'est du vent. On ne verra pas la maladie, alors on ne sait pas si c'est la prévention qui a marché ou si la maladie n'est jamais venue, pas vrai?

Alors, la prévention, ce n'est pas payant, c'est aussi pour ça que ça prend tellement de temps avant de s'implanter. Réagir vigoureusement à une épidémie, montrer notre force et notre courage, mener une dure bataille pour enrayer le vilain... ça, c'est du leadership, madame! On en sort grandi, la confiance rétablie.

Empêcher les épidémies, ça ne paraît même pas! Parfois, c'est vrai, on peut dire que nos chiffres montrent une diminution par rapport à l'an dernier ou à la dernière décennie. Ce n'est pas sexy mais ça encourage la prévention.

C'est en quelle année, déjà, que l'OMS a décrété que «*la santé est un état de bien-être physique, mental et social complet et ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité*»? En 1946: cela devait conduire les pays à penser la médecine en fonction de la prévention.

En 1977, on a ajouté un volet économique lorsqu'on s'est rendu compte qu'il vaut mieux être riche et en santé que pauvre et malade, comme l'a dit notre grand Yvon, et on a relativisé l'état de bien-être «complet».

En 1986, la première Conférence internationale sur la promotion de la santé se tenait chez nous; on a parlé de la Charte d'Ottawa, on a formulé les «*conditions préalables à la santé*». C'était il y a 20 ans: pensez-vous que les choses ont changé? Les diplomates et autres politiciens jurent que oui; moi, je dis: ouais, ouais, cause toujours...

La prévention, ça commence avec vous, moi, Chose à côté. C'est une mentalité. La médecine y arrivera peut-être un jour, mais il vaut mieux ne pas attendre après elle, car on a plutôt tendance à vous présenter une seringue avec un vaccin en guise de prévention.

Du côté de la grippe, le plus récent texte affirme ceci: «*Influenza vaccine programs may be pointless*» (*The British Medical Journal*, 28 octobre dernier, <http://bmj.bmjournals.com/cgi/content/short/333/7574/912?etom>).

Traduction libre: c'est le vaccin le moins efficace sur le marché et il nous fait dépenser beaucoup d'argent.

Il faut ajouter que le fait de critiquer la vaccination, sauf dans un journal scientifique, est un crime de lèse-majesté; on jette les hauts cris et on vous accuse d'atteinte à la santé publique. On nous traite encore comme des enfants, et c'est à se demander si l'omerta deviendra un jour transparence éclairée à l'heure où Internet informe souvent davantage que les médecins.

On a l'habitude de dire, dans le «milieu de la grippe», que l'âge est un facteur aggravant, un risque de mortalité, et que la vaccination se justifie pour cette raison. La santé publique et la santé individuelle n'ont pas toujours la même logique et il me semble que les individus pourraient en faire davantage et beaucoup mieux. La balle est d'abord dans notre camp, la regardons-nous passer?

Livres reçus

■ M. Poisson, *La Grippe*, Rudel Médias.

■ R. Buckman, *Le Cancer - Guide de survie*, Éditions Broquet.

■ Monique Morin, *Vaccins - Docteur maman en a assez*, Covivia Publications.

vallieca@hotmail.com

Sudoku

par Fabien Savary

								4
			2		5	9		
5	2		4	9				
		8					3	
		9			5	7		
6	5	1	4	7				9
			5	7	6			
4	2						3	1
								5

Niveau de difficulté : DIFFICILE

0406

Placez un chiffre de 1 à 9 dans chaque case vide. Chaque ligne, chaque colonne et chaque boîte 3x3 délimitée par un trait plus épais doivent contenir tous les chiffres de 1 à 9. Chaque chiffre apparaît donc une seule fois dans une ligne, dans une colonne et dans une boîte 3x3.

Solution du dernier numéro

8	7	9	4	6	3	2	5	1
1	4	3	2	8	5	9	6	7
2	6	5	7	9	1	8	4	3
7	1	4	8	5	2	3	9	6
3	9	2	6	7	4	5	1	8
6	5	8	3	1	9	7	2	4
9	8	1	5	3	6	4	7	2
5	2	7	1	4	8	6	3	9
4	3	6	9	2	7	1	8	5

0405

SUDOKU : le logiciel

10 000 sudokus inédits de 4 niveaux de difficulté par notre expert Fabien Savary. En exclusivité sur le site des Mordus.

www.les-mordus.com



LaJulie.com

Relevez le Défi 30 jours de nutrition 100% saine avec LaJulie.com dès janvier 2007! Inscription et détails sur www.lajulie.com

Julie Audette

COACH EN ALIMENTATION ET MIEUX-ÊTRE

514.295.9307

7234, rue St-Denis, Montréal, Québec H2R 2E2

SAMEDI

SAVEURS

EN ARRIVANT LE MATIN, LES CANDIDATS DOIVENT CONSTITUER, SUR UN SOCLE AUX DIMENSIONS IMPOSÉES, UN CHOIX PERSONNEL DE DIX FROMAGES QUÉBÉCOIS ET DE CINQ APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE SOUS LE THÈME «LE SENTIER DES QUATRE SAISONS». AINSI, PENDANT UNE HEURE, ILS DOIVENT DISPOSER, COUPER, HARMONISER ET IDENTIFIER TOUS LES FROMAGES.

Profession: marchand fromager



Philippe Mollé

Je m'étais installé pendant 30 minutes à l'extérieur de la Maison du Gouverneur à Montréal pour les voir arriver à tour de rôle, chargés d'attirails divers, et surtout pour les voir étaler cette passion qui les anime et les fait vivre: le métier de marchand fromager.

Il y a 25 ans, un tel concours n'aurait pas été possible au Québec tant un monde nous séparait du reste de la planète, principalement de l'Europe, en ce qui concerne le merveilleux monde du fromage.

L'effet Androuët

Pierre Androuët, maître en la matière, a sûrement été, en France d'abord, puis au Québec et ailleurs dans le monde, un motivateur pour l'industrie fromagère.

Tout comme les moines trapapistes et les familles Caron ou Saputo, il a contribué à cette évolution et surtout à la notoriété de la profession de marchand fromager. Ses propos au sujet de la profession, des lois en vigueur, du respect des appellations et surtout des méthodes de coupe et du service du fromage en ont fait une référence maintes fois citée.

Il y a 25 ans, Louis Aird était quant à lui conseiller fromager à la boutique gourmet de la célèbre maison Eaton. Le manque de fromages d'ici faisait en sorte que seuls des cheddars et quelques pâtes cuites préparées à la façon suisse remplissaient les comptoirs.

Il fallait compter sur le bon vieux Oka pour avoir un tant soit peu de plaisir avec les fromages. Seuls les fromages affinés en provenance d'Europe pouvaient alors convaincre les amateurs du bien-fondé d'une telle industrie.

Tout comme pour le vin, le service des fromages requiert désormais des connaissances multiples, allant du troupeau au ramassage jusqu'au caillage du lait, dont dépendra le produit fini. Ces compétences dépassent celles d'un simple emballeur qui se limite à apposer une étiquette.

Caseus et reconnaissance mondiale

En 2006, Louis Aird est responsable des importations froma-

gères pour Saputo. En octobre dernier, il participait à titre de juré au premier concours national Caseus grâce auquel neuf candidats, dont cinq jeunes femmes, souhaitent se diriger vers l'International Caseus qui se déroulera à Lyon en janvier prochain.

L'instigateur de ce concours, lui aussi passionné et ardent défenseur des fromages fins du Québec, est Yannick Achim, de la Fromagerie du Marché à Saint-Jérôme et de la Fromagerie Chapat à Montréal.

Lui-même a participé en 2005 au premier concours international après avoir été choisi comme référence représentative de l'art fromager au Québec.

Cinq heures de stress

En arrivant le matin, les candidats doivent constituer, sur un socle aux dimensions imposées, un choix personnel de dix fromages québécois et de cinq appellations d'origine protégée sous le thème «Le sentier des quatre saisons».

Ainsi, pendant une heure, ils doivent disposer, couper, harmoniser et identifier tous les fromages, comme s'il s'agissait d'une parade. Puis viennent les questions techniques sur les diverses origines, les questions écrites individuelles et, finalement, la présentation du fromage choisi aux jurés.

Tout est évalué, depuis l'espèce des vaches laitières jusqu'à la production du lait en passant par la biographie des fromagers producteurs ou encore les différents accords vins et fromages à suggérer aux clients. Ce concours rigoureux prépare les futurs lauréats aux normes sévères qui les attendent.

Puis, vers 16h, après compilation et délibération du jury, cinq petits points d'écart séparent les premiers des derniers. Le verdict tombe enfin.

Sous les voûtes de cette magnifique maison dont la SAQ a pris possession, les candidats sont conscients de l'enjeu de représenter le Québec lors de la deuxième tenue de ce grand concours international en Europe.

Finalement, c'est à Claudine Laverdure et à son dauphin copilote, Jean-Luc Bouchard,



Le plateau gagnant du premier concours national Caseus, grâce auquel neuf candidats souhaitent se diriger vers l'International Caseus qui se déroulera à Lyon en janvier prochain.

qu'échoit l'honneur suprême de la première place pour représenter la Belle Province dans la ville gastronomique de Lyon en janvier prochain.

Les deux grandes maisons qui ont largement contribué à l'évolution fromagère au Québec, la Fromagerie du Marché à Saint-Jérôme et la Fromagerie Hamel de Montréal, sont les parrains des deux lauréats.

Actuellement, Yannick Achim espère faire reconnaître professionnellement par le ministère de l'Éducation le métier de marchand fromager au moyen d'un diplôme.

Cette profession veut désormais affiner sa reconnaissance envers le Vieux Continent, un juste retour des choses pour les artisans et producteurs du Québec. Et, qui sait, peut-être y aura-t-il un

prix Caseus en janvier pour la Nouvelle-France? ■ Renseignements: ☎ (450) 436-8469.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matin à l'émission de Joël Le Bigot, Samedi et rien d'autre, à la Première Chaîne de Radio-Canada.

GASTROSCOPIE

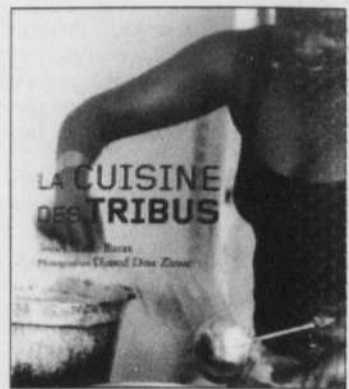
Le temps des cidres à Saint-Hilaire

Le cinquième Salon des cidres a lieu aujourd'hui et demain, de 10h à 17h, avec comme porte-parole cette année nul autre que le collègue Jean-Claude Vigor, ardent défenseur de la cidriculture au Québec.

Une trentaine de producteurs, artisans fromagers, charcutiers et boulangers, vous permettront de goûter aux saveurs locales à la Maison des cultures amérindiennes de Mont-Saint-Hilaire. Pour la modique somme de 5\$, il est possible de déguster le meilleur des cidres. Plus rien à voir avec les cidres proposés dans les années 80!

■ Cidres et saveurs du terroir, 510, montée des Trente, Mont-Saint-Hilaire, ☎ (450) 464-2500.

BIBLIOSCOPIE



LA CUISINE DES TRIBUS
Claudie Baran, Éditions Minerva
2006, 223 pages

Voyage à travers le monde et les tribus offrant un intérêt gastronomique ou, mieux encore, une typicité unique, reflet de leur culture. Des photos de qualité illustrent avec beauté ces lieux magiques et permettent de découvrir la vie de 16 tribus qui nous présentent 16 repas particuliers, depuis l'Himalaya jusqu'à Tahiti en passant par les Caboclos du Nordeste, au Brésil. Un livre riche en saveurs et magnifique en couleurs.

Recette

Pain aux bananes et aux poires

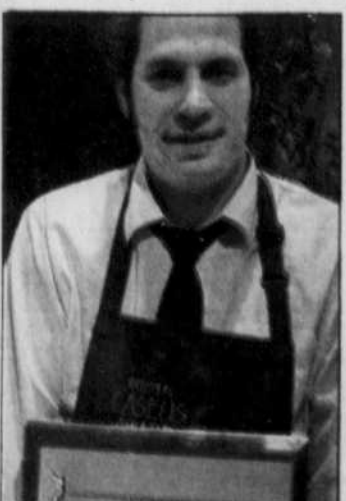
- 300 g de bananes mûres en morceaux
- 150 g de poires mûres épluchées
- 100 g de miel
- 2 gros œufs
- 30 ml de jus de citron
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre de canne moulu
- 1 ml de muscade moulue
- 1 ml de cannelle moulue
- 500 ml de farine enrichie
- 5 ml de poudre à pâte

Passez ensemble au robot les bananes, les poires, le miel et les œufs de façon à obtenir une purée. Ajoutez le jus de citron. Battez et mélangez le beurre avec le sucre et les épices. Ajoutez ce mélange à la purée de fruits et, petit à petit, incorporez la farine pour finir avec la poudre à pâte. Versez le tout dans un moule rectangulaire beurré et fariné. Faites cuire au four préchauffé à 350 °F durant environ une heure. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Suggestion: servez avec une crème anglaise à la vanille.



Claudine Laverdure et (ci-dessous) Jean-Luc Bouchard représenteront le Québec à Lyon.



L'identification des fromages.

LES ARTISANS DE LA TABLE

Alternative Bio
Paniers biologiques de fruits et de légumes
«Un service à votre avantage !!!»

NOUVEAU!
Panier 100% Québec

Tél.: 819-835-0002
www.alternativebio.com

les DOUCEURS du MARCHÉ
CONFISERIE ÉPICERIE FINE

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

MARCHÉ ATWATER 939-3902

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Amélie Bessette au 514-985-3457