



Mode: Jean-Claude Poitras
et le style grunge porté
aux nues *Page D 4*



Livre: Jean-Philippe Tastet
et la recette di Stasio, avec
Le carnet rouge Page D 4

PLAISIRS

CAHIER D • LE DEVOIR, LES SAMEDI 26 ET DIMANCHE 27 OCTOBRE 2013

TOURISME

Cinq perles méconnues de l'ex-Yougoslavie



Scindée en plusieurs républiques dans les années 1990 et 2000, l'ancienne Yougoslavie regroupe toujours un éventail particulièrement impressionnant de cités, souvent vénitiennes, parfois patriciennes, toujours empreintes d'une éminente joliesse. En voici cinq triées sur le volet en Croatie, au Monténégro et en Slovénie.

GARY LAWRENCE

Entre les XIII^e et XVIII^e siècles, Venise a dominé la côte adriatique, de Trieste (Italie) jusqu'à l'actuelle Albanie. De cette ancienne république maritime, les 47 kilomètres de front de mer slovène comptent encore de nos jours trois villes aux forts accents vénitiens : Koper (Capodistria), Izola et surtout **Piran**, un réel enchantement architectural.

Située aux confins de la Croatie, Piran a pris son essor et connu son âge d'or grâce aux salines limitrophes de Strunjan, Venise étant particulièrement friande de sel à l'époque de son omnipotence.

Aujourd'hui classée monument historique, Piran, avec ses 4000 âmes, vit paisiblement entre deux irruptions de touristes venus se rincer l'œil dans cette micro-Venise sans canaux, avec badauds et cerclée de remparts flanqués de palmiers.

Les ogives trilobées dignes du palais des Doges y abondent, les ruelles aux roses pastels nous téléportent dans la Sérénissime et la place centrale, Tartinjev trg, est hérissée d'un campanile qui se prend — avec succès — pour celui de la place Saint-Marc, de l'autre côté de l'Adriatique. Depuis ses hauteurs se découpe en contrebas le joli havre cerclé de toitures de tuiles qui évoquent celles de Dubrovnik, dans le sud de la Croatie.

Mais, malgré toute la finesse de son cadre vénitien, Piran — dont le nom provient du grec *pyr*, « le feu » —, n'enflamme jamais autant les passions que Rovinj.

Rovinj, Croatie

À moins d'une heure de route au sud de Piran, Rovinj peut sans doute prétendre au statut de plus belle ville d'Istrie, cette péninsule en forme de cœur accrochée tout en haut de la Croatie et qui s'étend aussi, en partie, en Slovénie et en Italie.

Car, si Piran fleure bon la Cité des Doges, Rovinj embaume toute la pièce avec ses innombrables venelles étriquées, ses placides placettes, ses envoûtants passages voûtés, ses arcades qui ne font jamais sourcilier et ses murs juste assez décrépis pour qu'on les épie sans jamais verser dans le dépit.

Elle aussi pourvue d'une vieille ville compacte (Stari grad) où rugissent à crocs queux-tu les lions de Venise, Rovinj s'étend cependant sur une plus grande superficie, ce qui fait davantage durer le plaisir de fouler du pied ses pavés lustrés, qui incurvent leur fuite vers les hauteurs de cette presqu'île ovale et légèrement bombée dont les devantures décaties doivent bien accuser cinquante nuances d'ocre.

Épargnée par les bombardements alliés durant la Deuxième Guerre mondiale, Rovinj jouit aujourd'hui d'un cadre intact particulièrement inspirant, assez pour que des armadas d'artistes l'aient prise d'assaut, comme on s'en rend vite compte sur Grisian, l'artère des galeries d'art.

Et du haut du campanile de Sainte-Euphémie, qui paraît lui aussi avoir été extirpé de la Sérénissime, on admire les mêmes tuiles rouges-orangées qu'à Piran et Dubrovnik, mais aussi la Cité des Doges elle-même, dont la silhouette se profile au loin par temps clair — comme pour rappeler d'où origine Rovinj.

Perast, Monténégro

Ca, une ville vénitienne? Une rue, oui. Infime bled tout riquiqui lové au creux d'un cadre absolument spectaculaire — les sublimes et dantesques sommets anthracite des bouches de Kotor —, l'indolente Perast ne souffre pas des hordes de croisiéristes qui débarquent dans la baie voisine, celle de Kotor, précisément.

S'il est moins impressionnant que sa grande sœur Kotor, cet ancien repaire de corsaires n'en demeure pas moins éminemment agréable à investir à pied, un œil sur les façades décaties de ses 17 églises, moult *palazzi* et autres demeures patriciennes, un autre œil sur l'île de Notre-Dame-du-Récif et son église à la coupole azur, assoupie devant le détroit de Verige.

Dans le musée de cet inspirant lieu de culte érigé en 1424, on peut encore admirer une étonnante œuvre de Jacinta Kunic. Pendant 28 ans, cette Pénélope monténégrine espéra le retour de son mari parti en mer. Pour tuer le temps et sans doute pour s'attirer les grâces divines, elle broda une icône de la Vierge en utilisant ses propres cheveux blonds... qui devinrent bientôt gris, décolorés par le désespoir. Car jamais son mari ne revint, et c'est elle qui finit par le rejoindre en passant de vie à trépas.

GARY LAWRENCE

Classée monument historique, Piran, avec ses 4000 âmes, vit paisiblement entre deux irruptions de touristes venus se rincer l'œil dans cette micro-Venise sans canaux.

VOIR PAGE D 3 : PERLES

PLAISIRS

TOURISME

Au Vietnam, il y a beaucoup de vols *low cost*. Les prix sont souvent dérisoires, sauf qu'il faut voyager léger et que les vols partent souvent tôt le matin ou tard le soir. Et le prix des billets, sur place, est similaire à ce qu'on peut obtenir au Canada.

Long-courrier



LIO KIEFER

DEUX MOIS EN ASIE

«Je prépare un voyage de deux mois en Asie du Sud-Est pour l'hiver 2014, soit la Thaïlande, le Cambodge et le Vietnam, du sud au nord, dont 15 jours au nord du Vietnam. Je suis ma propre agente de voyage. Cependant, trois lieux semblent exiger de faire affaire avec une agence: le delta du Mékong, la baie d'Halong et la région de Sapa. Des offres à profusion, tellement qu'il est difficile de choisir.

«J'ai lu dans une de vos chroniques qu'une journée est suffisante pour la baie d'Halong, alors qu'on nous propose des excursions de trois jours et deux nuits jusqu'à Bai Tu Long, qui, selon des forums, est beaucoup mieux.

«De plus, les coûts varient énormément selon la prestation offerte. Que faut-il en penser, pour visiter ces trois endroits très prisés? S'organiser sur place plutôt que réserver d'avance? Faire confiance à qui? Quel coût est raisonnable, à votre avis, pour une excursion intéressante? Je lis les forums mais je reste sur ma faim et vos conseils sont toujours appréciés!»

Lyse Brunet, Montréal

La baie d'Halong est à 143 kilomètres de Hanoï. Un des meilleurs voyageurs pour la destination est Sinh Cafe. Et quand j'ai écrit qu'une journée suffit, c'est à cause du temps alloué à chaque bateau qui attend que le précédent ait fini ses photos, et ainsi de suite.

Repas et dodo à Cat Ba. Mais ce genre d'excursion est beaucoup moins dispendieux qu'un aller-retour dans la même journée. Pour le delta de Mékong et Sapa (en train), Sinh Cafe offre de nombreux forfaits. sinhcafe.com.

LE VIETNAM CET HIVER

«Assidus, comme tant d'autres, de votre Long-courrier hebdomadaire, nous nous sommes dit qu'à notre tour nous pourrions vous soumettre une question sur la préparation de notre prochain voyage. Nous séjournerons d'abord au Vietnam du 28 décembre au 26 janvier 2014. C'est à propos de cette étape que nous nous interrogeons, puisque nous souhaitons nous déplacer à quelques reprises par avion pour rejoindre les points de chute que nous avons déterminés.

«Nous arrivons à Saïgon et resterons une bonne semaine dans la région. Pour nos déplacements aériens, pouvons-nous nous permettre une certaine témérité en réservant nos vols une fois sur place, ou serait-il préférable d'effectuer les réservations avant de quitter le pays afin d'éviter de mauvaises surprises? Par exemple, nous comptons voler de Saïgon vers Dalat, puis vers Danang et enfin de Hue vers Hanoï.

«Autre détail: il n'y a qu'un vol par jour de Dalat vers Danang. En achetant nos billets sur place, doit-on s'attendre à ce que le coût des billets soit plus élevé?»

M. J., Montréal

Au Vietnam, il y a beaucoup de vols *low cost*. Les prix sont souvent dérisoires, sauf qu'il faut voyager léger et que les vols partent souvent tôt le matin ou tard le soir. Vous pouvez donc attendre d'être sur place; et le prix des billets est similaire à ce que vous pourriez obtenir au Canada. Utilisez également les comparateurs de prix.

UN TRIO AVEC UNE ADO

«Ma proposition d'un voyage avec une ado de 15 ans, fin juin-début juillet 2014, n'est pas en soi très originale mais elle vise à coller aux voyages étudiants traditionnels qui combinent activités culturelles, artistiques et urbaines, avec du temps aussi pour arpenter les quartiers tranquillement, dans un cadre où les parents y trouveront aussi leur compte. Elle adore New York, si vous voyez le topo...

«Il s'agit d'un concept Venise-Florence-Rome (plus un saut à Pompéi), avec sacs à dos et en train, un voyage de 15 jours dans une répartition de 4-4-7 jours. Est-ce une bonne idée, particulièrement à cette période de l'année?»

«Mes inquiétudes sont les suivantes... Venise est-elle devenue une attrape-touristes bondée où les Vénitiens se font aussi rares que la pluie dans la vallée de la Mort? Est-ce un gros budget consenti pour beaucoup d'irritants: files d'attente, logis chers, chaleur accablante?»

«Bon, je ne ferai pleurer personne, on s'entend, mais y aurait-il mieux, une destination à laquelle je ne pense pas: Londres? La Croatie? J'ai l'habitude de tout faire seul, mais devrais-je faire appel à une agence pour les billets d'avion, de petits apparts où nous pourrions cuisiner un peu, des tuyaux pour les visites guidées, etc.?»

Luc Lafantaisie, Saint-Lambert

Le triangle Venise-Rome-Florence au début de juillet sera un combat contre le touriste occupant. Venise, sans être une attrape-touristes, détermine un sens giratoire pour les piétons. Florence est pleine à craquer. Seule Rome respire un peu à cette période. Mais Londres, Munich et Korcula peuvent être des escales vivables. Certes, il y a du monde, mais c'est très viable. A chaque endroit, il y a des apparts à louer avec cuisinette. Vous pouvez contacter l'agence Dessine-moi un voyage. dessinemoiunvoyage.com.

LA FRANCE EN DEUX SEMAINES?

«Je n'ai jamais vraiment voyagé à l'extérieur du Canada. Le plus loin que je suis allé, c'est à Toronto et aux îles de la Madeleine. Je me demande s'il est possible de voir la France en deux semaines. J'ai 55 ans et suis diabétique. Existe-t-il des livres sur le sujet? Avez-vous des conseils? Je suis prêt à arriver et à repartir de la France dans des aéroports différents.»

Richard Lepage

En deux semaines, il faudra choisir entre le nord et le sud, la région de la Loire étant centrale. Pour les aéroports, ils sont tous reliés à Paris. Certains d'entre eux, comme Nice, Marseille, Lyon, Nantes et Mulhouse, sont accessibles directement au départ de Montréal, en été, avec Air Transat. Quant au diabète, ce sera la même chose en France qu'au Québec. Il est conseillé d'avoir en votre possession une copie de votre médication.

LES AGENCES POUR LA CHINE

«Je viens de lire votre texte concernant les agences qui offrent des voyages en Chine et je me demande d'où vous tenez l'information selon laquelle, dans le cas de Sinorama, il faut "s'attendre à faire la file pour les nouilles". J'y suis allée en mai 2012 pour un séjour de 21 jours et nous n'avons jamais attendu en ligne pour les repas (ni pour les visites, d'ailleurs), qui étaient très convenables et le plus souvent délicieux.

«On nous a offert une grande variété de légumes, du poulet, du porc, du canard et du poisson. Les seules nouilles qu'on nous a servies étaient des raviolis de qualité, absolument exquis. Par ailleurs, le voyage était très intéressant et très bien organisé.»

Christiane Durand, Montréal



Une femme des tribus montagnardes offre en vente du maïs bouilli à une halte touristique dans la province de Son La, au Vietnam.

HOANG DINH NAM AGENCE FRANCE-PRESSE

L'information en question vient de ma propre expérience: en voyageant en Chine, je suis tombé plusieurs fois sur des files affiliées à Sinorama à l'heure du midi. J'ai écrit «nouilles» pour ne pas aller dans le détail, mais j'ai toujours évité ces lieux. C'est pourquoi je n'ai pas parlé de la qualité. Aussi, un groupe de 40 personnes est toujours plus imposant que quelques invités. Merci de votre commentaire.

BONNES ADRESSES

«J'aurais une suggestion d'hébergement intéressante pour M. C. Dionne (Le Devoir du 6 octobre), qui fera une année d'études à Paris. En 2008, mon mari et moi avions séjourné deux semaines à La Maison des étudiants canadiens

(MEC), située dans le 14^e arrondissement, et nous avons grandement apprécié cet endroit. Voici l'adresse: etudiantscanadiens.org»

Huguette Martel, Montréal

«Je viens de lire la chronique dans laquelle vous suggérez ShBarcelona pour louer un appart à Barcelone. C'est une très bonne suggestion: cette agence est impeccable. Je vous signale qu'il y a maintenant ShMadrid.»

Carole Morin, Montréal

Vos suggestions, bonnes adresses, découvertes, souvenirs de voyage: lkiefer@ledevoir.com.

Mon blogue: ledevoir.com/liokiefer.

Les liens vers les endroits mentionnés dans cette chronique sont disponibles sur LeDevoir.com.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS :

Dernière chance d'assister à la Soirée des Histoires Vraies, le vendredi 1^{er} novembre. Deux grands hommes de la Côte-du-Sud en vedette + des invités surprises. Souper-spectacle, nuit et déjeuner à partir de 132,50\$/pers. en occ. double, taxes et service en sus.

www.aubergedesglacis.com

1 877 245-2247

QUÉBEC

RELAIS CHARLES-ALEXANDRE ***

91 Grande-Allée Est

Petit hôtel de charme situé sur la Grande-Allée à Québec. Voisin du musée des Beaux-Arts, de la rue Cartier et du Grand Théâtre. 23 chambres non-fumeur, petit déjeuner inclus. Tarifs : Standart : 134\$, Supérieur : 144\$, occ. Double. Propreté et tranquillité assurées

www.relaischarlesalexandre.com

418 523-1220

VIEUX-QUÉBEC

HÔTEL MANOIR VICTORIA



HÔTEL
MANOIR VICTORIA
VIEUX-QUÉBEC

Cet hôtel 4 étoiles au cachet européen, situé au cœur du Vieux Québec, vous offre un décor actualisé et un service attentionné. Vous retrouverez sous un même toit, 156 chambres au confort douillet, des suites design, une piscine intérieure, la gastronomie d'inspiration nordique du réputé restaurant Chez Boulay-Bistro boréal, 8 salles de soins au SPA du Manoir et le NeuroSpa, exclusif à Québec. Repas et plaisirs garantis!

À partir de 135\$ par nuit en occ. double
Découvrez nos rabais et forfaits en ligne : www.manoir-victoria.com

1 800 463-6283

FLORIDE, U.S.A.

RICHARD'S MOTEL - HOLLYWOOD & HALLANDALE BEACH

Solution d'hébergement écono/propre. Près golf, restos, courses, 1,5 mille de la plage, service transport gratuit. Approuvé CAA Québec. Pisc. chauffées, BBQ, Wi-Fi. Prix: au jour, semaine & mois. Condos 339\$/sem.

www.richardsmotel.com

1-800-724-4431 (8h-16h)

MAINE, U.S.A.

ELMWOOD RESORT. WELLS, MAINE

Vous en aurez plus: Plus de confort et beaucoup plus d'espace! Idéal pour la famille recherchant plus qu'une simple chambre d'hôtel ou pour le couple qui recherche le luxe. Nos confortables et abordables suites de 1 à 3 chambres avec cuisine & salon offrent espace et luxe. À quelques min. de la plage, sur l'itinéraire du "trolleybus", piscines int. & ext. chauffées, sauna, aire de picnic, terrain de jeux, conditionnement physique, Internet sansfil et plus encore! AAA et 3 diamants.

www.elmwood-resort.com

1 800 697-8566

VÉNÉZUELA - MARGARITA

PLAYA GUACUCO

Condos bien équipés, vue sur la mer à 100 m. de la plage. avion+ condo : 28 jrs. à partir de \$1499 / pers. occ. dbl. et \$1359 / pers. occ. quad. SPÉCIAL GOLFEUR : golf de \$20 à \$35. Avion + condo + golf ill. pour 28 jrs à partir de \$1919 / pers. occ. dbl. et \$1779 / pers. occ. quad. car et caddie non obligatoire, accueil à l'aéroport, loc. auto, billets d'avion.

www.margaritagolfcondo.com

438-832-9215

mariomargarita2001@gmail.com

Info. Mario

BONS PLANS / ESCAPADES

LANAUDIÈRE



ABBAYE
VAL NOTRE-DAME

VAL NOTRE-DAME —
MAGASIN DE L'ABBAYE

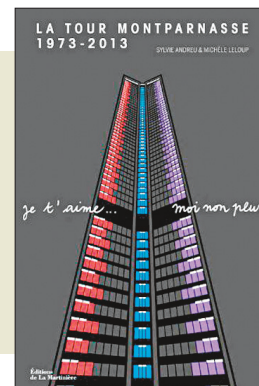
Produits fabriqués par les moines cisterciens (caramels, chocolats, gâteaux aux fruits et plus). Paniers-cadeaux, fromages, produits québécois et épicerie fine disponibles. Ouvert 7 jours. Horaire, coordonnées et commandes en ligne. Visitez notre église. 220, chemin de la Montagne-Coupée, St-Jean-de-Matha.

abbayevalnotredame.com

1 877-960-2891

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez
avec Jean de Billy au 514 985-3456 ou debilly@ledevoir.com

LA VITRINE



ARCHITECTURE

LA TOUR MONTPARNASSE

1973-2013

JE T'AIME... MOI NON PLUS

(français-anglais)

Sylvie Andreu et Mochèle Leloup

Éditions de La Martinière

Paris, 2013, 192 pages

Point d'exclamation, veuve noire, phare de la modernité, hérésie urbaine, la tour Montparnasse ne manque pas de sur-noms et de qualificatifs pour la décrire. Construction émotive et critiquée avant même son inauguration, la tour de 210 mètres célèbre cette année ses 40 ans, et si les gens se sont habitués à sa présence dans Paris, elle soulève toujours les passions. Seul gratte-ciel à la ronde dans une ville horizontale, l'histoire du bâtiment de 59 étages, aussi technique que politique, n'a pas été oubliée, et le livre *La tour Montparnasse 1973-2013* réanime cette saga qui a fait entrer Paris dans la modernité, à une époque où il n'y avait pas d'interdit ni aucune limite. L'érection d'une tour n'est pas sans conséquence. «Les politiques et les constructeurs l'ont découvert trop tard: une verticale qui se voit de partout, notamment dans l'axe de la tour Eiffel-Invalides-Champ-de-Mars, c'est une erreur fatale», écrit Jean-Marc Blancheotte, architecte des Bâtiments de France, qui signe l'un des 30 témoignages de personnalités des arts, de l'urbanisme et de l'architecture ayant contribué à l'ouvrage en partageant leurs impressions de la tour. Ce superbe hommage anniversaire revient sur la métamorphose de la gare et du quartier populaire, avant de se tourner vers son avenir; aujourd'hui tout de LED vêtu pour entrer dans le Bel Âge; le grand phare scintille dans le firmament parisien, une lumineuse renaissance qui dissimule aussi sa quête d'une identité.

Émilie Folie-Boivin

PLAISIRS

TOURISME

En la présence rassurante de Grajska Planota, une montagne qui trône au centre de Ljubljana et qui est coiffée d'un château fortifié, la métropole culturelle et économique de Slovénie forme un envoûtant maelström de courants architecturaux.

PERLES

SUITE DE LA PAGE D 1

Kotor, Monténégro

Qu'on approche de Kotor en franchissant la succession des fabuleuses baies qui forment ses bouches ou qu'on débouche sur cette prodigieuse cité après avoir franchi l'un des vertigineux cols qui l'entourent, on a droit à un fichu coup de poing en pleine tronche dès lors qu'on en découvre le site.

C'est encore tout groggy de cette entrée en matière qu'on traverse l'une des quatre vénérables portes de cette ville agglutinée au pied de falaises aussi hautes que renversantes, dont les 4,5km de murs d'enceinte s'élèvent vers le ciel, 1426 marches et 280m plus haut.

Dans cet espace *intra-muros*, on ne se lasse pas des murs ocres noircis par le temps, de la patine violacée des dalles pavant des artères débouchées et sans voitures, des passages dérochés sous les devantures ici baroques, là médiévales, des parois vermoulues et du calcaire rosâtre de la cathédrale romane Saint-Tryphon, qui jure avec les efflorescences tavelant les pierres grises des murailles.

Fondée sous les Byzantins, fortifiée au Moyen-Âge et dominée par Venise, l'ancienne Cattaro est classée au patrimoine de l'UNESCO. Maintes fois conquise et agenouillée par les séismes, elle fut reconstruite pendant 20 ans après le tremblement de terre de 1979. Aujourd'hui, on peut lui souhaiter que cette maxime, inscrite par Tito sur la Porte de la Mer, continue de la caractériser : « *Ce qui est aux autres, on n'en veut pas; ce qui est à nous, on ne le donnera pas.* »

Ljubljana, Slovénie

Menue, minime et surtout si mignonne, Ljubljana doit peut-être son manque de notoriété à l'enchevêtrement imprononçable des lettres qui forment son nom. Pourtant, s'il est une exception dont pourrait souffrir l'insupportable expression « secret le mieux gardé », c'est bien la croquisette capitale slovène — du moins sa vieille ville.

En la présence rassurante de Grajska Planota, une montagne qui trône en son centre et qui est coiffée d'un château fortifié, la métropole culturelle et économique de Slovénie forme un envoûtant maelström de courants architecturaux. Ceux-ci s'entremêlent délicatement le long de la Ljubljanica, ravissant canal qui traverse la vieille ville et qu'enjambent le célèbre Triple pont et le pont des Dragons, l'une des réussites du maître slovène de l'Art nouveau, Jože Plečnik.

Il y a quelques années, l'un des projets de ce « Gaudi des Balkans », interrompu par la Deuxième Guerre mondiale, a finalement vu le jour. Le pont des Bouchers permet désormais aux piétons d'accéder au marché central avec une touche moderne: une charpente de granit,



PHOTOS GARY LAWRENCE

La menue, minime et mignonne Ljubljana (Slovénie). Ci-dessous, à gauche: Rovinj (Croatie), la plus belle ville de la péninsule d'Istrie. Ci-dessous, à droite: une scène quotidienne dans la cité de Kotor (Monténégro). Et tout en bas, à droite: Perast (Monténégro), un infime bled tout riquiqui lové au creux d'un cadre spectaculaire.



des sculptures tarabiscotées et un plancher transparent, amalgame posthume du concept originel et de la réalité actuelle.

Mais si de telles réalisations récentes — comme le nouveau musée d'art contemporain inauguré en 2011 — renouvellent cette ville créative, allumée et paisible de 300 000 âmes

(dont 50 000 étudiants, au bas mot), c'est son florissant passé qui interpelle avant tout.

Baguenauder dans ses venelles aux pavés serrés permet ainsi de saisir tantôt un chouia de Prague, tantôt un ceci de Salzbourg, voire un cela de splendeur baroque italienne, que ce soit en levant le nez en



l'air ou en gardant les deux pieds sur terre, avant d'investir l'un des innombrables cafés, entre quatre murs ou en terrasse.

Dominee par les Habsbourg, minée par un séisme en 1511, occupée par Napoléon puis par les Italiens et les Allemands durant la Deuxième Guerre mondiale, la « petite princesse de Slo-

venie » s'est aussi vue quelque peu diminuée par des décennies de triste architecture titiste en son pourtour. Mais en son centre, elle mérite toujours son nom slovène, dont certains disent qu'il signifie « la bien-aimée ».

Collaborateur
Le Devoir

En vrac

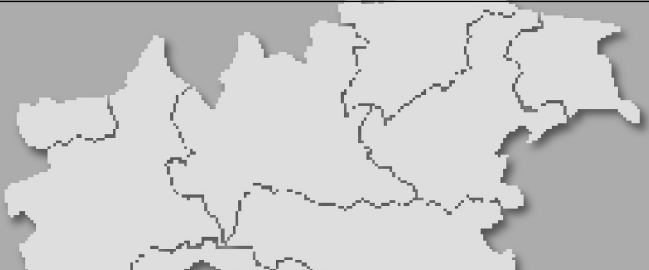
Transport. Selon la destination choisie, Air France/KLM et Swiss, entre autres transporteurs, relie Montréal à Ljubljana, Zagreb (Croatie) ou Belgrade (Serbie), via Paris, Amsterdam ou Zurich. Montenegro Airlines relie aussi Podgorica à plusieurs villes européennes.

Croisières. L'une des meilleures façons d'admirer la plupart de ces villes est de s'embarquer à bord d'un navire de croisière. Plusieurs compagnies naviguent régulièrement en mer Adriatique durant l'été.

Quand y aller. Bien que certaines de ces destinations se visitent encore en novembre, mieux vaut attendre le retour du printemps et de la belle saison, de mai à octobre.

Guides. Entre autres éditeurs, Lonely Planet et Le Petit Futé publient des guides en français sur la Croatie, le Monténégro et la Slovénie; GéoGuide, Évasion Hachette, Voir, National Geographic et Le Guide du routard couvrent aussi la Croatie (toujours en français); et il existe un Cartoville sur Ljubljana.

Renseignements:
slovenia.info, tzigrovinj.hr, perast.com, tokotor.net, visitljubljana.com.



Bon voyage

SOIRÉE D'INFORMATION MERCREDI 30 OCTOBRE 2013



18:00 ESPANYA, en Catalogne
3 mai au 18 mai 2014
Toulouse - Carcassonne - Andorra - Vall Nuria - Figueres - Roses - Girona - Barcelona
3595 \$ par pers. occ. dble si réservé avant 30 nov. 2013



20:00 EUROPE CENTRALE : VILLES D'ART ET DE CULTURE
22 mai au 6 juin 2014
Berlin - Postdam - Dresde - Prague - Cesky Krumlov - Salzbourg - Melk - Vienne
3795 \$ par pers. occ. dble si réservé avant 30 nov. 2013

Voyages accompagné par Claude Sabourin, prof. d'histoire et Sylvie Roy

LIEU: Restaurant l'Evidence, 3619 St-Denis
Possibilité de souper sur place
RÉSERVATION OBLIGATOIRE



Boutique Aventure Voyages
Tél: (514) 842-4139 ou 288-0357
boutiqueaventure@videotron.ca
www.boutiqueaventure.com

RENCONTRES D'INFORMATION

LIEU: AUBERGE UNIVERSELLE
ADRESSE: 5000, SHERBROOKE EST



www.voyages-lambert.com
3105, ch. Ste-Foy, Québec I.800.667.8042

À MONTRÉAL, DIMANCHE 27 OCT. 2013

11h00
- GRAND TOUR DES ÎLES BRITANNIQUES -
Départs: 23 mai & 5 septembre 2014
13h00
- SICILE & ITALIE DU SUD -
Départs: 6 avril & 5 octobre 2014
15h00
- VIETNAM & CAMBODGE -
Départ: 9 fév. & 16 nov. 2014

À MONTRÉAL, DIMANCHE 3 NOV. 2013

11h00
- CIRCUIT CULTUREL EN ISRAËL -
Départs: 27 avril & 4 septembre 2014
- COSTA RICA Départ: 14 mars 2014
13h00
- TURQUIE, PEUPLES & CIVILISATIONS -
Départs: 16 mai & 19 septembre 2014
- LE PÉROU & LA BOLIVIE -
Départs: 28 mars & 3 octobre 2014
15h00
- INDONÉSIE, ENTRE MERS & VOLCANS -
Départ: 4 avril 2014

Séjours linguistiques en Amérique Centrales - 14 jours

À partir de \$ 859.00
Départ tous les jours - Hébergement en famille locale

Forfait Croisière Golden Princesse 2014 - 19 jours

À partir de 4545.00
À la découverte d'un charme unique Chili & Argentine - Tango & Vignobles
Départ entre Janvier et Février 2014
Maries plaisir, vignobles, Tango et gauchos!

Les Charms de l'Argentine & du Chili 14 jours

À partir de \$5399.00
Départ entre Janvier et Octobre 2014

Voyages En Liberté Services Plus Inc.

514-277-1934 poste 221
Janet, votre conseillère en voyage!
servicesplus.janet@bellnet.ca

Les prix incluent toutes les taxes

Permis du Québec 700937

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

PLAISIRS

STYLE

La recette grunge opte pour des matières brutes, patinées et idéalement usées, les chemises à carreaux surdimensionnées, les plaids et les tartans, les jeans déchirés, les t-shirts délavés, les pulls extragrandes et troués...

Le grunge porté aux nues



JEAN-CLAUDE POITRAS

On l'avait cru disparu, mais voilà qu'il renaît en défiant effrontément les règles du bon goût et les diktats de la mode. Le style grunge revampé, après avoir déferlé sur les podiums européens il y a quelques mois, envahit dorénavant nos villes, porté aux nues par des hordes de jeunes *fashionistas* hyper tendance qui se dévoilent en mode provocation.

Avec leur dégaine de durs à cuire ou de *bums* de luxe, les filles et les garçons adeptes de ce mouvement un brin anarchique aiment se donner une allure radicale et révolutionnaire et tentent de sonner le glas du look *Mad Men* si omniprésent depuis des années.

Ces bêtes de mode un peu sauvages glorifient l'esprit *destroy* et célèbrent l'androgynie *trash*, brute et délinquante afin de redéfinir une esthétique aux confins du chaos, enfin libérée de ses contraintes et de ses codes vestimentaires. Pour mieux comprendre ce mouvement, né à Seattle au milieu des années 1980 et qui s'affichait alors haut et fort comme étant antimode, un petit exercice de mémoire s'impose.

Pour la petite histoire

Avant de devenir une véritable mouvance philosophique et un réel phénomène de société, le grunge fut un genre musical issu de la Côte Ouest américaine, qui a d'abord pris modèle sur le heavy métal puis s'en est détaché pour inventer le rock alternatif. Les groupes cultes Nirvana et Pearl Jam, en tête de liste, vont alors bercer les états d'âme et le spleen si spécifiques à la génération X.

La beauté rebelle et l'apparence tourmentée des deux figures emblématiques du grunge de l'époque, Courtney Love, chanteuse et actrice mariée à Kurt Cobain, leader charismatique de Nirvana, allaient enflammer les designers, les stylistes et les rédactrices en chef des plus grands magazines de mode avec leur côté rock et débraillé. La mode a une nou-

velle fois su récupérer cette vague de fond contestataire qui se foudroyait éperdument des conventions pour en faire la tendance primordiale du début des *nineties*.

Plébiscitée au même moment à la une du *Vogue*, du *Harper's Bazaar* et du *Elle*, Kate Moss, la top-modèle londonienne découverte à 14 ans, deviendra en quelques mois l'icône absolue de la grunge attitude. Le couple mythique qu'elle formera pendant quelques années avec Johnny Depp continue de nourrir les fantasmes des émules de ce style.

Pour comprendre ce qui compose l'essence du genre grunge, il faut en revoir les pièces maîtresses et incontournables, de même que les signes caractéristiques de l'appartenance à la tribu. La recette grunge par excellence opte toujours pour des matières à l'état brut, patinées et idéalement usées par les marques du temps, les chemises à carreaux de bûcherons surdimensionnées, les plaids et les tartans, les jeans déchirés, les t-shirts délavés, les pulls extragrandes et troués.

La rage pour les *skinny* aux motifs animaliers, parfois en fausse fourrure, l'amour inconditionnel envers les perfectos de cuir rapiécés façon motards, la sensualité des bas résilles, le machisme relié aux bottes de construction (un clin d'œil nostalgique au groupe Village People), le tout arrosé de mascara ruisselant sur l'excès de maquillage et de cheveux décoiffés, longs et gras, avec en touche un savant mélange de références masculines-féminines afin d'accentuer la confusion des genres... voilà les ingrédients de base du vestiaire grunge.

C'était en 1990. La fièvre grunge allait conquérir la planète design pendant quelques saisons. Après des tours de piste mémorables, elle plia bagage modestement, et trop sagement. Si le grunge a joué en sourdine au cours des 20 dernières années, il faut bien admettre que la mode en porte encore plusieurs traces marquantes.

Le retour en grâce

Plusieurs designers émergents ou marginaux ont tenté, au cours des dernières années, de remettre le grunge



Plusieurs designers émergents ou marginaux ont tenté, au cours des dernières années, de remettre le grunge au goût du jour, sans succès. C'est la présentation de la collection automne-hiver 2013-2014 d'Hedi Slimane pour Saint Laurent Paris qui va lui redonner ses lettres de noblesse en posant sur ce courant un autre regard.

au goût du jour, sans succès. Il aura fallu des pointures majeures tels John Galiano, Dries Van Noten et Riccardo Tisci, chez Givenchy, pour le faire sortir du placard, d'abord très discrètement, presque sur la pointe des pieds. Mais c'est la présentation de la collection automne-hiver 2013-2014 d'Hedi Slimane pour Saint Laurent Paris qui va lui redonner ses lettres de noblesse en posant sur ce courant un autre regard.

À la suite du défilé, l'engouement pour ce style éclaté et impudique, mal aimé et au bord de l'oubli, va interpeller tous les décideurs du milieu, qui propulseront le grunge

vers de nouveaux sommets. Si l'interprétation plus sophistiquée, excentrique et inaccessible du genre est mise en lumière chez les créateurs de prêt-à-porter de luxe, la version plus sage, démocratisée et abordable défile actuellement dans les boutiques des grandes marques telles H & M, Mango et Zara.

Pour les férus de mode, parions que le retour en grâce du grunge relancera la passion pour le *vintage* et la frénésie pour les friperies.

Le grunge, style confirmé ou tendance éphémère?

Cette chronique est publiée le dernier samedi de chaque mois.

LE CARNET ROUGE

La recette di Stasio

JEAN-PHILIPPE TASTET

La sortie en librairie d'un ouvrage comme *Le carnet rouge* sur lequel figure le nom di Stasio, prénom Josée, est une source de bonheur pour beaucoup de gens. Pour les éditeurs qui connaissent l'impact de la chose, pour les libraires qui savent que leur inventaire va rouler, et, bien entendu, pour les lecteurs qui pressentent un frémissement de leurs chaudrons.

Chez nous, Josée di Stasio est un phénomène de l'édition avec des tirages qui font pâlir d'envie tous les autres auteurs de livres dits «de cuisine». Ses trois premières publications ont occupé pendant longtemps le haut du palmarès des meilleures ventes et le nombre de copies vendues dépasse toujours, et de loin, ce qui se fait de mieux dans le genre au Québec.

De plus, tomber sur un de ses livres à la FNAC de Saint-Germain-des-Près est une surprise, doublée du plaisir d'entendre le libraire parisien louer l'ouvrage comme seuls les libraires parisiens savent le faire.

Dans son avant-propos, Josée dit de ce *Carnet rouge* qu'il contient «des tas d'idées pour m-

itonner des surprises joyeusement emballées pour la famille et s'inventer des rituels tout neufs pour célébrer autrement, sans cérémonie». En entrevue, elle précise: «Je n'ai surtout pas voulu faire une livre de «recettes» [sic], d'autres que moi ayant plus de talent pour ça. Je voulais un ouvrage plus convivial, plus relaxe, une espèce d'incitation au cocooning, avec des idées et des suggestions sur l'art de vivre pour prendre le temps de vivre.»

On trouve donc dans ce livre, publié chez Flammarion Québec, beaucoup d'idées pour se faciliter la vie et répandre la joie autour de soi en multipliant les petits bonheurs qui finissent par en faire un grand. Beaucoup d'idées et... beaucoup de recettes quand même.

Dès l'ouverture, une très belle invitation de Racha Basoul, esthète de la cuisine du Moyen-Orient, à servir en apéritif un mélange de noix et de fruits secs; plus loin, une pâte à tarte de Michelle Marek, chef pâtissière et plus que pâtissière au Labo culinaire, le restaurant de la Société des arts technologiques; plus loin encore, le gâteau à l'orange de Dyan Solomon de chez Olive & Gourmando et un chutney de Denise Cornélius.

Beaucoup de tuyaux confiés par des femmes chefs et quelques autres par des hommes dont on aime le travail: tourtière



DOMINIQUE T. SKOLTZ

Josée di Stasio vient de publier son dernier bouquin d'idées culinaires: «La simplicité est importante pour moi, dans bien des aspects du quotidien qui relèvent de l'art de vivre.»

de Seth Gabrielse, chef au Labo culinaire, mousse de ris de veau du chef Jacques Robert ou caramel à tartiner de Mostapha Rougaïbi du restaurant La Colombe.

«J'aime l'idée d'inspirer les gens, en cuisine ou autre, de les aider à réaliser des choses simples et à découvrir qu'ils ont beaucoup de talent», dit Josée di Stasio. L'amitié, c'est très important pour moi, et la transmission de ce que je sais l'est tout autant. La simplicité aussi, en cuisine et dans bien d'autres aspects de la vie de tous les jours qui relèvent de l'art de vivre.»

Sa recette de limoncello fait le bonheur de mes amis à Labastide-Murat, à Banyuls et un peu partout sur la planète; je l'ai vue à New York, affichée dans les cuisines d'un grand restaur-

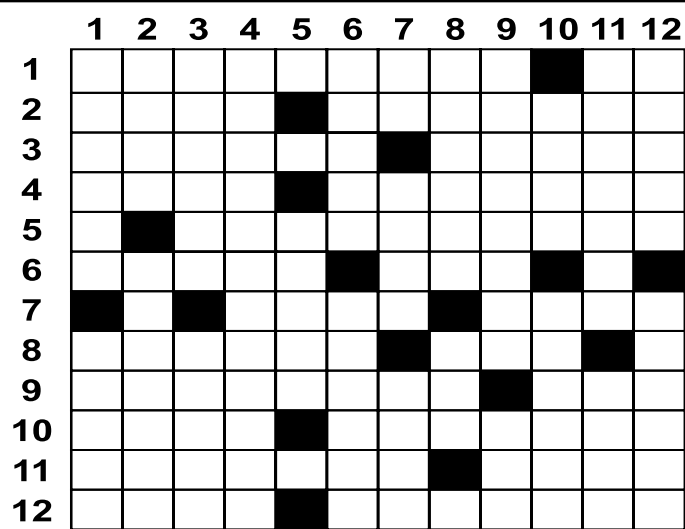
ant, derrière un bar à Barcelone et à Londres chez des Anglais, fans de la dame. Elle a des amis partout et même si elle tombe sur les nerfs de certaines personnes à cause de son côté «chic fille», elle maintient le cap de la gentillesse, ce qui lui réussit beaucoup mieux qu'aux fâcheux.

Et malgré le succès, elle ne change pas, veut être l'amie dont nous rêvons toutes et tous et déploie des trésors d'ingéniosité pour y arriver. On trouve même dans son livre une recette de biscuits pour chiens et une autre de pains de graines pour les oiseaux. Une sainte!

Parions qu'on trouvera cette belle couverture rouge au pied de nombreux sapins. Le livre est en librairie depuis le 24 octobre; ça donne le temps d'aller vérifier tout ce que je dis et, si vous n'en faites pas déjà partie, de devenir membre du cercle des ami(e) s de Josée.

Collaborateur
Le Devoir

MOTS CROISÉS



2389

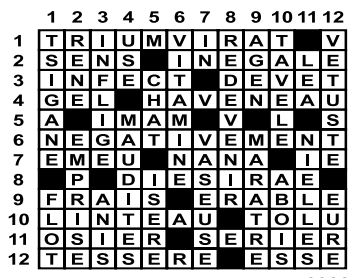
HORIZONTALEMENT

- Saignement de nez - Décimètre.
- Préfixe signifiant seul - Citronnier de mer.
- Pas une - Cour intérieure d'une prison.
- Pas cuits - Cuisent à l'étouffée.
- Musicien.
- Décomposé - Brin long et fin.
- Pénétré profondément d'une idée - Obtenues.
- Soumise à des vexations - Le soleil s'y lève.
- D'un Etat d'Afrique - Organisation non gouvernementale.
- Capitale de la RFA de 1949 à 1990 - Crochet d'abordage.
- Décapitées - Jointe.
- Fait tort à - Anciennes mesures de capacité.

VERTICALEMENT

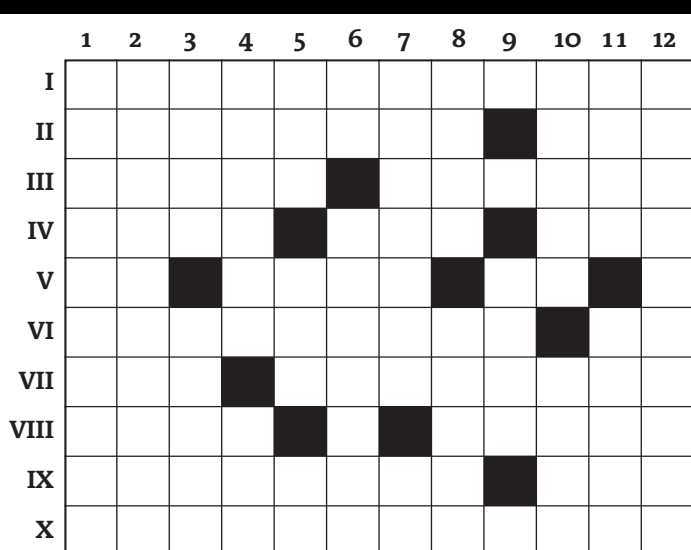
- Squelettique - Tour bien connue, symbole de l'incompréhension.

- En faveur de - Conversation insignifiante.
- Démon masculin qui abuse des femmes pendant leur sommeil - Qui sont en feu.
- Pas assez nourri.
- Jeter ça et là.
- Orientées - Bruns clairs.
- Lettre grecque - Pâté de soja - Dialecte gaélique.
- Pas châtifié - Grande école française.
- Obséquieux - Sillon de la peau.
- Issues - Conception imaginaire.
- Juron - S'inscrire en faux.
- Elle aboie - Marques.



SOLUTION DU DERNIER

Mots-croisés du samedi



Horizontalement

I. Rarement seule quand elle accompagne les faits. **II.** Univers de rêves. A porté la robe et les armes. **III.** Pas bien propre à la soue ou à la maison. Les plus beaux sont pour les belles. **IV.** Essences d'Amérique. Contrôle les bandes. Dame d'influence. **V.** Pour tracer droit. Chez les Mormons. Préposition. **VI.** Mise à niveau. Entrent dans la bagarre. **VII.** Bruit sec. Sert de modèle. **VIII.** Volatile sacré. Un peu de sauce dans la musique pour danser. **IX.** Lilas, frênes, oliviers et autres. **X.** De manière bien difficile à contrôler.

Solution du n° 163

Horizontalement

I. Capsule-congé. **II.** Aficionado. **III.** Sf. Belette. **IV.** Tannées. Leur. **V.** Riens. Créé. **VI.** Arles. Oit. Mi. **VII.** Tiarés. Otai. **VIII.** Est. Humecta. **IX.** Utopies. Tan. **X.** Renaudassent.

Verticalement

1. Remue méninges. **2.** Ce n'est même plus la peine de se mettre à table. **3.** Manifestation de plaisir. Plus résistant après traitement. **4.** A failli monter sur le bûcher. Utile en cas de panne. **5.** Entend comme hier. Pour comparer les énergies. Démonstratif. **6.** Points opposés. Subtile monochrome. **7.** Frapper en force sur le court. D'un auxiliaire. **8.** Prit son repas à la source. Piège dans les fonds. **9.** Gros fumeur sicilien. **10.** N'ont pas encore servi. Soutient les neurones. **11.** Belle Hellène. Particule fondamentale. **12.** Transmet ses connaissances. Philippe Dupuis

Verticalement

1. Castrateur. **2.** Affairiste. **3.** Pi. Nélaton. **4.** Scanner. **5.** Ui. Esse. **6.** Lobe. Shed. **7.** Enesco. **8.** Cal. Riom. **9.** Odelette. **10.** Notée. **11.** Tu. Mitan. **12.** Energisant.

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : FACILE

2512

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

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

2511

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

PLAISIRS

SAVEURS

Jo-Any Rancourt est une jeune femme talentueuse qui vise la reconnaissance et qui anime avec brio les cuisines du restaurant Opia, à La Baie, qui sert autant de la pizza que du poulet du Général Tao. Soumise aux demandes des clients, elle regrette de ne pouvoir créer son menu à partir des produits de la région.



En plus de sa *Fabuleuse histoire d'un royaume*, la région du Saguenay offre un autre spectacle riche en couleurs.

PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ

Le fabuleux défi du Saguenay



PHILIPPE MOLLÉ

Rien n'est plus féérique et plus beau que ce fjord entouré de forêts de mélèzes qui se teintent de jaune à la perte de leurs feuilles, de ces mousses et lichens qui attendent les premières neiges. Cette région à des kilomètres de Montréal est plus proche que jamais grâce à la nouvelle route qui nous conduit de Québec au pays des géants et de Maria Chapdelaine. Ce pays de bâtisseurs qui a réuni les villes de Chicoutimi, de La Baie et de Jonquière pour en faire une seule, Saguenay.

Les reflets changeants de cette région le sont aussi pour son tourisme. Nul doute que l'accueil des Saguenéens est unique, mais leur gentillesse et la beauté des lieux ne suffisent plus, car la concurrence est forte avec la région voisine: Charlevoix.

Néanmoins, il fallait le faire, ce spectacle riche en couleur et en histoire qu'est *La fabuleuse histoire d'un royaume*, qui raconte la vie des gens, les us et coutumes de cette région au fil des rencontres de Jacques Cartier ou de Champlain. Ce spectacle est devenu un incontournable; il est tellement populaire qu'il est offert tant en anglais qu'en français.

Et il y a ce grand port en eaux profondes à La Baie, qui amène chaque année son lot de croisiéristes dans la baie des Ha! Ha!, venus à la découverte de cette région unique qu'est le Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Un tourisme gastronomique?

Dans les Cantons-de-l'Est, à Québec ou dans Charlevoix, on a compris qu'il faut miser sur les produits de la région pour sauvegarder son identité culinaire. Alors, pourquoi le Saguenay n'en ferait-il pas autant?

Les dernières études le montrent, le tourisme gastronomique est désormais l'une des raisons qui amènent les gens à se déplacer à l'étranger. L'organisme de promotion du Saguenay reçoit d'ailleurs des prix qui témoignent de la qualité de son travail, attribués tant pour la qualité de l'accueil réservé aux croisiéristes que pour l'organisation d'événements.

Il suffit de penser au Festival des vins, qui se tient sur la

principale artère qu'est la rue Racine; l'événement attire dans la région plus de 35 000 personnes en trois jours. Sans oublier son festival de jazz, riche en invités de renom. Cette année, l'événement Saguenay en bouffe célèbre ses 25 ans, ce qui l'amène à faire un bilan et à réfléchir à son avenir.

Carl Huth, propriétaire du restaurant L'International Café, dans l'hôtel Chicoutimi, et Charles Boudreault, grand manitou de ce festival saguenéen, s'accordent pour dire que la région pourrait avoir une meilleure réputation en matière de gastronomie.

Les icônes renommées, comme Marcel Bouchard, de L'Auberge des 21 de La Baie, ou le bistrot La Vieille Garde à Chicoutimi, sont trop peu nombreuses à valoriser la gastronomie locale et régionale ainsi que les produits d'exception qu'on y trouve.

Comment ne pas imaginer la déception de touristes fraîchement débarqués d'un bateau de luxe, se retrouvant dans un décor idyllique, surplombant le fjord, mais à qui l'on sert de la morue panée congelée, par exemple? Dans un tel cas, la beauté du site et la chaleur de l'accueil ne suffisent pas. Il faut aussi savoir que certains n'hésiteront pas à parcourir jusqu'à 50, voire 100 kilomètres pour satisfaire un besoin gastronomique.

Le Saguenay ne manque pas de richesses: la région compte de nombreuses fromageries, des microbrasseries, plusieurs produits à base de champignons, d'herbes, d'épices et de bons petits fruits issus de la forêt boréale. Malheureusement, ces spécialités locales sont plus souvent utilisées par des chefs de l'extérieur que par ceux de la région, qui proposent une cuisine aseptisée et passe-partout, sans identité régionale.

De la tourtière aux sushis maquillés

La culture d'une région passe aussi par sa gastronomie, ses spécialités, ses recettes. C'est le cas des nombreuses recettes de tourtière du Lac-Saint-Jean, fières ambassadrices, entre autres, de la région. Il faut prendre soin qu'elles ne disparaissent pas.

En réunissant une douzaine de professionnels, chefs et propriétaires de restaurants, Saguenay en bouffe a aussi pour objectif, en plus de faire découvrir les particularités régionales, le partage des idées, des expériences. Ainsi, chacun des chefs invités, venus de Québec, de Montréal et



Selon des chefs du Saguenay, la région pourrait avoir une meilleure réputation en matière de gastronomie, elle dont les spécialités locales sont mises de côté au profit d'une cuisine passe-partout.

même des Laurentides, partage des recettes dont les plats seront offerts dans les restaurants participants durant deux semaines.

Jo-Any Rancourt est une jeune femme talentueuse qui vise la reconnaissance et qui anime avec brio les cuisines

du restaurant Opia, à La Baie. L'endroit, qui se définit pourtant comme un restaurant de cuisine française, offre de la pizza et du poulet du Général Tao... Selon la chef, il faut répondre à la demande et elle regrette de ne pouvoir créer son menu à partir des

produits de la région.

La cuisine thaïlandaise a obtenu ses lettres de noblesse avec des plats de cuisine de rue, comme les pad thai, et pas seulement en ajoutant à un plat une sauce épicée et des légumes pour faire thaï. Et les sushis, tels que définis par les experts japonais, ne ressemblent en rien à ceux fabriqués avec du tilapia, de la goberge aromatisée ou du saumon de qualité médiocre. Sans parler du riz qui, pour être réussi, nécessite de réelles compétences.

La modernité, la facilité et le manque d'intérêt culinaire ont grandement occulté les plats traditionnels et les produits régionaux. Où se cachent-ils, cette tourtière si savoureuse, cette tarte aux bleuets de Mistassini, ces chocolats des trapistes et ce fromage de monsieur Blackburn?

Pour le géant Saguenay, il est grand temps d'agir. Si, à côté, dans Charlevoix, la remise en question a été brutale, elle a à tout le moins été bénéfique.

Le géant se lève, prend le petit par les bras et lui dit à l'oreille, en le poussant: Allez, petit, lève-toi et bouge, car il est encore temps mais demain il sera trop tard!

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

RECETTE DE LA SEMAINE

Festin pour les chasseurs

(À défaut de gibier sauvage, cette recette peut se faire avec du gibier d'élevage)

Pour 4 personnes

4 pavés pris dans la ronde, ou autre morceau
15 g de poivre noir écrasé
2 échalotes hachées
45 ml de gin Ungava
125 ml de vin rouge
250 ml de bouillon de veau ou de bœuf
15 g de chocolat noir
15 ml de gelée de petits fruits (canneberges, bleuets, etc.)
Sel au goût
30 ml de beurre ou d'huile

Faire macérer le poivre dans le vin rouge au moins 3 heures.

Lors de la préparation, ajouter l'échalote au vin et faire réduire avec le bouillon. Épaissir, si on le souhaite, le jus avec un roux ou de la féculé.

À la fin, ajouter le chocolat et finir la sauce avec le gin et la gelée de petits fruits. Assaisonner.

Cuire la viande dans le gras selon la cuisson souhaitée. Saler à la toute fin.

Servir avec la sauce.

Suggestion d'accompagnement: une purée de céleri-rave.

Peut s'appliquer avec du chevreuil, du caribou, de l'ours ou de l'orignal.

BIBLIOSCOPIE

100 BOUCHÉES FESTIVES

La Tablee des chefs
Éditions Transcontinental
2013, 231 pages

Vingt chefs passionnés ont conçu chacun cinq bouchées faites à partir d'aliments du Québec. Parfait en prévision des Fêtes, d'autant plus qu'une bonne cause y est associée: la Tablee des chefs, qui vient en aide à des familles dans le besoin.

DÉCOUVERTES

La Maison de la pomme et Vitapom

La Maison de la pomme, établie dans la région de Frelighsburg, propose trois nouveaux produits Vitapom: des jus en format de 200 ml qui maximisent les ressources pour la santé. Nature, avec bleuets et mûres ou encore avec fraises et framboises, ils sont vendus partout. maisondelapomme.com.

Les grandes

Tables

LA GRÈCE À SON MEILLEUR

chez
Milos

estiatorio
Milos

514.272.3522
5357 Avenue du Parc, Montréal, Qc
H2V 4G9
www.estiatoriomilos.com

**TERRASSE
BRUNCH
MENU FIN DE SOIRÉE**

RESTAURANTLEMEAC.COM 514 270 0999
1045 AVENUE LAURIER OUEST, OUTREMONT

LEMEAC

POUR ANNONCER DANS CE GROUPEMENT, CONTACTEZ ÉLYS BEN M'RAD AU 514 985-3457 OU EBENMRAD@LEDEVOIR.COM

JARDINS



LISE
GOBEILLE

Déjà la dernière chronique: la saison a passé à une vitesse folle. Pour que vous passiez un bel hiver et que l'horticulture ne vous manque pas trop, je vous propose de la lecture, des sites Internet et un voyage à saveur horticole.

La bibliothèque du Jardin botanique de Montréal est la bibliothèque par excellence en horticulture. Fondée en 1940, elle possède plus de 30 000 livres, 650 vidéos et documents multimédias, 32 000 brochures, 75 000 volumes de périodiques et 300 titres de périodiques courants. C'est sans contredit l'un des centres documentaires les plus importants au Canada en horticulture, en botanique et en aménagement paysager.

De plus, elle a depuis cette année un excellent site Internet à partir duquel on peut consulter le catalogue Millefolium, lire des sujets d'actualité, regarder des expositions virtuelles, voir les nouveautés, et plus encore. Comme la bibliothèque dessert avant tout une clientèle spécifique, seuls les membres des Amis du Jardin botanique et de la Société de bonsaï et penjing de Montréal peuvent emprunter des documents. Par contre, la consultation sur place est possible en tout temps.

Rhône côté sud

Le sud de la France possède des jardins fantastiques et des traditions horticoles fascinantes. Unis géographiquement, l'Ardèche, le Gard et la Vaucluse-Provence sont trois régions qui longent le Rhône. Territoire de la teinture naturelle, de la lavande, de multiples plantes médicinales et de la garrigue, on y découvre de nombreux jardins uniques. La Roseraie de Bertly, en Ardèche, classée Jardin remarquable (décerné par la direction des Affaires culturelles), a été implantée en 1984 dans la vallée sauvage du Roubeau. Une référence dans le domaine de la rose ancienne, cette collection de 700 rosiers a été établie par Éléonore Cruse dans un décor de chênes verts et d'arbousiers. L'arbousier est un arbre de la famille des éricacées, typique de cette région, qui produit de beaux fruits rouges et charnus. roseraie-de-bertly.com.

Le Jardin de Mazet, dans les Cévennes/Gard, est un jardin de Simples qui présente plus de 40 variétés de plantes médicinales. Il s'étend sur 10 hectares de terrasses, de bois et de sous-bois autour d'une ancienne magnanerie, un élevage de vers à soie. Aussi classé Jardin remarquable, il comprend des chênes centenaires, une châtaigneraie, des érables exceptionnels et des arbousiers. marie-de-mazet.com.

Puis, aussi unique par son thème, le Jardin des plantes à couleur, dans la Vaucluse, a vu le jour il y a 12 ans grâce à son association avec Couleur Garantie. Plus de 250 plantes tinctoriales y sont cultivées. On peut y faire des visites avec le jardinier, des ateliers de teinture et des sorties botaniques. La production de plantes tinctoriales, la teinture et le tissage ont longtemps été une industrie prospère dans la région et ce jardin relate tout un pan de cette histoire locale. couleur-garance.com.

Sites Internet québécois

Le carnet horticole et botanique du site Espace pour la vie est réalisé par des professionnels du Jardin botanique de Montréal. Sur ce site exceptionnel, qui a été renouvelé dernièrement, on trouve de l'information sur tous les sujets dans ce domaine. espacepourlavie.ca.

Aussi, Ruelle verte est un remarquable site de jardinage en milieu urbain créé par Pierre Yves Comtois, horticulteur et journaliste horticole. On y déniche de l'information intéressante sur les plantes grimpances, les vers blancs, le compost... et on découvre le guide verdir.ruelleverte.wordpress.com.

Quant au site de la revue *Fleurs, plantes, jardins*, il est très chargé et on y est distrait



LISE GOBEILLE

La saison du jardinage se termine en beauté avec les couleurs d'automne.

Des outils pour passer l'hiver



ARDÈCHE GUIDE

Implantée dans la vallée sauvage du Roubeau en Ardèche, la Roseraie de Bertly est une référence dans le monde de la rose ancienne.

par les nombreuses publicités, mais il foisonne d'informations données par des horticulteurs reconnus. jardinage.net.

Le site Les Beaux Jardins contient énormément de renseignements sur le jardinage en général et beaucoup de liens. lesbeauxjardins.com.

Pour la bibliothèque

HISTOIRE DE POTAGERS

Serge Schall
Plume de carotte,
coll. «Beaux livres de poche»
2013, 176 pages

L'ouvrage est aussi beau à l'intérieur qu'à l'extérieur. Sa couverture rigide est joliment illustrée, les illustrations d'époque ajoutent du cachet et les photos sont superbes. Les textes intéressants nous font découvrir les petites et grandes histoires des variétés de légumes. Particulièrement ceux de la France, qui d'ailleurs a su bien développer et mettre en valeur la notion de terroir avec sa production potagère.

On y aborde l'histoire de l'amélioration des légumes, de la conservation de leur patrimoine en passant par les droits et devoirs au pays de la graine. Le livre aborde les malentendus de la biodiversité et démêle les noms complexes des légumes. Puis, on explique brièvement la conception et l'a b c du pota-

ger. Enfin, le cœur de l'ouvrage est consacré à la description de 48 portraits fascinants de légumes.

Ici, pas de culture ou de cuisine, on parle d'histoire, d'origine et de sélection. C'est bien documenté et chaque légume est accompagné d'un excellent cliché. Les sous-titres sont sympathiques: «Pas bette du tout!», «L'Apium du peuple», «Belle frisée méditerranéenne», «Un chinois dans le jardin», «Monstre de douceur», etc. Un beau livre pour les passionnés de légumes.

PLANTES À BOIRE DU PETIT DÉJEUNER AU DIGESTIF, HISTOIRES HUMAINES DES PLANTES À BOISSON

Serge Schall
Plume de carotte,
«Hors collection»
2013, 192 pages

Grand livre de table à café, *Plantes à boire* attire l'œil par sa couverture originale, sous forme de baril. Jus d'orange ou verre de lait, thé vert ou café, bière ou vin, et en fin de journée une tisane pour relaxer, les boissons accompagnent en tout temps notre quotidien. Et le seul produit animalier que nous consommons parmi toutes ces boissons, c'est le lait... De la plante médicinale en infusion en passant par les plantes qui ont changé le monde — café, vin, bière et

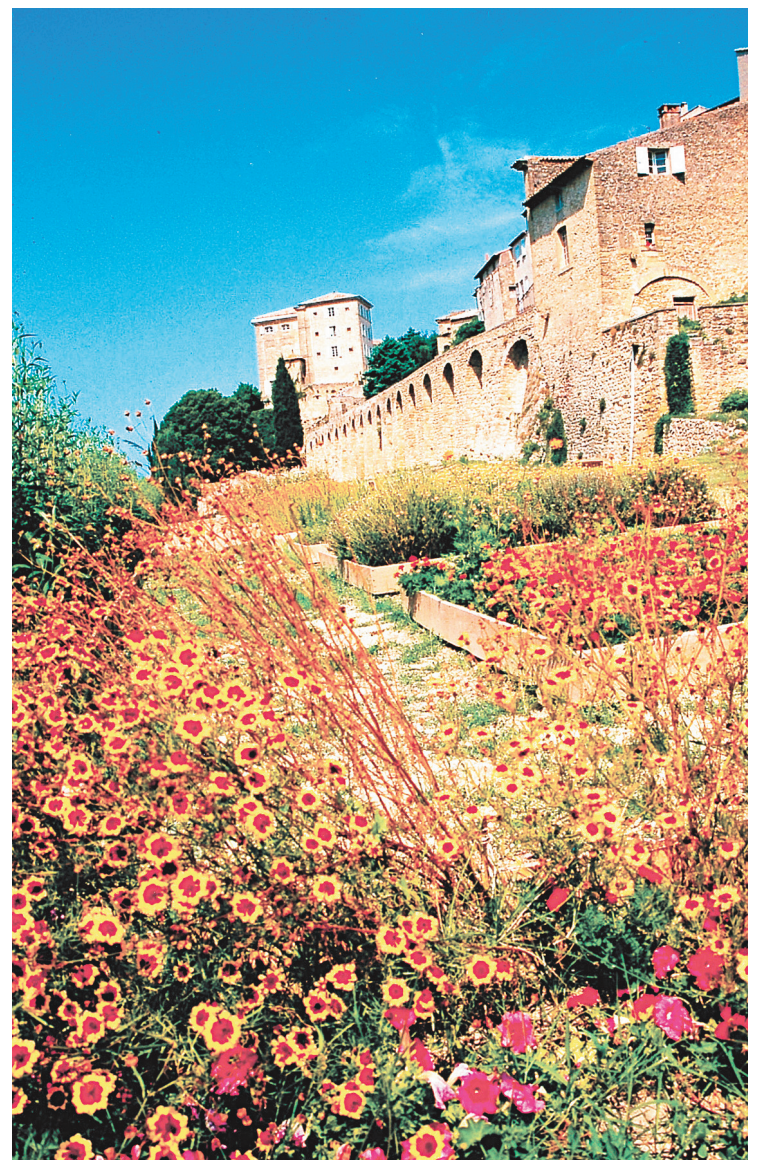
thé —, on explique les liquides et leurs transformations.

L'histoire intrigante de la chartreuse est joliment racontée, ainsi que celle des limonadiers, des débits de boisson et du rôle de la pasteurisation. Puis, 70 portraits de plantes désaltérantes avec des anecdotes et des histoires humaines sont à découvrir. Pour chacun d'eux, d'excellentes photos et des illustrations d'époque agrémentent la lecture. Dans la toute dernière partie, «*La bouteille à moitié pleine*», des plantes au rôle plus discret, telles que le bouleau, l'ortie, le pin, le rosier et le sureau, sont décrites, mais plus brièvement. Avec chacune est donnée une recette sympathique de «*Mémé m'a dit*». Beau livre, touffu et intéressant.

ZÉRO MAUVAISES HERBES... C'EST POSSIBLE!

Serge Fortier
Éditions de Mortagne
2009, 156 pages

Ce livre n'est pas une nouveauté, mais comme son sujet est toujours d'actualité, il fait une bonne lecture d'hiver pour réfléchir à notre approche. L'auteur, consultant paysagiste, donne des conseils écologiques et économiques pour faciliter le contrôle des mauvaises herbes et diminuer le temps que l'on consacre à cette tâche fastidieuse.



PROVENCE GUIDE

Les plantes tinctoriales ont marqué l'histoire du Vaucluse, et le Jardin des plantes à couleur en fait découvrir plus de 250 variétés.



LISE SERVANT

La bibliothèque du Jardin botanique de Montréal possède l'une des plus importantes collections en horticulture au Québec.

Bois raméal fragmenté

En plus des Vivaces de Charlesbourg, précisons deux endroits pour se procurer du bois raméal fragmenté, sujet d'une précédente chronique: Agro Énergie, à Saint-Roch-de-l'Àchigan, produit un BRF à base de copeaux de saule; par contre, comme c'est un bois mou, il se décompose plus rapidement. agroenergie.ca. On en trouve aussi au domaine Le Jardin des Patriotes, au Saguenay-Lac-Saint-Jean. revolution-saglac.com.

J'ai passé une agréable et stimulante saison en votre compagnie. Merci de m'écrire, et je vous souhaite un excellent hiver!

Au jardin cette semaine

Afin de bien clore la saison, il faut **nettoyer, aiguïser et huiler les outils**. Laver les toiles, les étiquettes et les tuteurs. **Faire le tri** dans les semences et les ranger dans un endroit frais et sec. Ensuite, on **organise la remise** pour commencer du bon pied au printemps prochain. Finalement, il ne vous restera plus qu'à vous asseoir avec un bon café et à consulter les catalogues pour l'année prochaine.