



Louisiane Au pays du gumbo, du jazz et des bayous *Page D 3*



Alimentation Abénaquis et Attikameks, des projets à saveur autochtone *Page D 5*

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 4 ET DIMANCHE 5 NOVEMBRE 2017

TOURISME GRENADÉ

L'île verte et son or bleu

Cette partie des Antilles séduit par sa nature, ses épices, ses randonnées, ses récifs, ses épaves



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

Saint-Georges, la capitale de la Grenade, vue de la mer. Ci-dessous : le cacao au moment de la cueillette du fruit. Et tout en bas : des noix de muscade.

L'île de la Grenade, longue de 34 kilomètres et large de 19, est montagneuse en son centre et cultivée le long des plaines côtières. Y poussent cacao, vanille, clous de girofle, gingembre, muscade... d'où son surnom d'«île aux épices». Une petite île volcanique bien verte qui mise sur le développement de son économie bleue.

HÉLÈNE CLÉMENT
à Saint-Georges

Toutes les images qui s'associent par nature à la Caraïbe se groupent ici : un ciel bleu pétant, des plages de sable blanc ; des eaux qui mêlent l'indigo, le turquoise, l'émeraude ; des cocotiers qui ombragent les plages, des cascades, des forêts à explorer ; une population souriante, des maisons colorées, des hôtels et des jardins charmants.

Des jardins si beaux, d'ailleurs, que la plus méridionale des îles antillaises — Trinité et Tobago étant géologiquement reliées au continent sud-américain — a remporté en mai dernier sa 13^e médaille d'or, en 19 ans de participation, au prestigieux RHS Chelsea Flower Show à Londres, sur le thème des jardins botaniques historiques.

Mais n'allez pas croire que parce que la Grenade est située à 12 degrés au nord de l'équateur, avec un climat maritime tropical et un sol volcanique riche, ce soit enfantin de jardiner ici. En observant les jardiniers de l'hôtel Radisson au travail, où se tenait il y a un mois la conférence annuelle The State of the Tourism Industry Conference (SOTIC), organisée par la Caribbean Tourism Organization, on note que chaque pétale, feuille, tige

est bichonné avec amour. On vénère la nature ici.

Même scénario dans l'ensemble des hôtels de l'île, dont plusieurs bordent la baie de Grande Anse, qui rivalisent de beauté par leurs jardins. Certains dédiés aux herbes et aux épices, d'autres à une longue tradition de culture de cacao et de muscade. Quant à la culture de la canne à sucre, raison de la colonisation de la Grenade, elle fut en gros remplacée à la fin du XVIII^e siècle par la noix de muscade introduite par le biologiste et conseiller du roi George III du Royaume-Uni, le botaniste sir Joseph Banks.

Les plantations de canne à sucre, quasi inexistantes sur l'île, ont permis par le passé de produire sucre et rhum. Quelques distilleries proposent aux touristes de visiter leurs installations. Comme celle de Clarke's Court, la plus importante de l'île, en fonction depuis 1937. On y fabrique un rhum issu de mélasse importée de Guyane et du Panama.

L'odeur de muscade

Il suffit de se rendre à l'un des marchés de l'île, dont celui de Saint-Georges, pour comprendre pourquoi la Grenade est surnommée «l'île aux épices». Pas un étal sans bâtonnets de cannelle, curcuma, gingembre, clous de girofle, macis et noix de muscade.

«Ce fruit, qui orne le dra-



peau national, a fait la fortune de la Grenade jusqu'en 2004», explique la personne chargée de la visite de l'usine de conditionnement Nutmeg Station, à Gouyave, village de pêcheurs qui a vu naître Kirani James, médaillé d'or du 400 mètres aux Jeux olympiques de 2012,

à Londres, et médaillé d'argent aux Jeux de Rio.

En 2004, donc, le cyclone Ivan, dit «le terrible», dont on parle toujours sur l'île, a ravagé 90% des muscadiers. Et si l'arbre, originaire des îles Banda, peut atteindre 60 ans d'âge, il lui faut sept à huit ans

« On a traité cette année 1,5 million de livres de noix de muscade »

Un guide à l'usine Nutmeg Station de Gouyave

pour porter des fruits. Une des raisons qui expliquent que le cacaoyer, qui pousse plus vite, a partiellement remplacé le muscadier à la Grenade.

L'ensemble des épices

«Le territoire de la Grenade était le deuxième producteur

mondial derrière l'Indonésie, et l'ensemble de ses épices faisait vivre 30 000 personnes, précise le guide. De 7000 muscadiers avant Ivan, nous en avons aujourd'hui entre 3000 et 4000.»

Si l'odeur de muscade qui parfume les glaces, les confitures, les ragoûts, le punch... flotte à nouveau dans l'usine de traitement de Gouyave, il faudra encore du temps pour que l'île regagne ses galons de deuxième producteur de muscade.

En attendant, on travaille fort sur l'île. À l'usine Nutmeg Station, les femmes trient les noix, les hommes transportent les lourds sacs de 62,5 kilos destinés à l'exportation. «On a traité cette année 1,5 million de livres de noix de muscade.»

Plongeon dans l'art-éco

C'est à bord d'un bateau carriacou, sorte de sloop en bois racé d'origine écossaise, construit de manière artisanale dans le village de Windward, sur l'île de Carriacou, que nous mettons le cap sur la baie protégée de Molinère, où se trouve le parc de sculptures.

De la marina de Saint-Georges, il faut dix minutes pour s'y rendre. La capitale de l'archipel accroche à flanc de colline ses rues escarpées et ses maisons colorées.

On longe l'île tout en montagnes. Voilà le village de Fontenay, puis la baie de Grand Mal. Tous ces noms français rappellent que cet archipel a été, jusqu'en 1763, sous domination française.

Les îles de Carriacou et de Petite Martinique forment avec celle de la Grenade l'État de la Grenade.

VOIR PAGE D 4 : GRENADÉ

PLAISIRS

TOURISME

La plupart des hôtels endommagés, aussi bien dans les Cayos qu'à Varadero, ont profité d'Irma pour améliorer leurs infrastructures. On a réparé les digues et les ponts qui relient les îles et réhabilité l'électricité et l'eau. Aussi, l'aéroport Jardines del Rey, à Cayo Coco, a rouvert le 1^{er} novembre.

Cuba après Irma

Selon le ministre du Tourisme, la saison reprendra comme d'habitude le 15 novembre

HÉLÈNE CLÉMENT
à Cuba

Si chaque génération d'habitants des îles de la Caraïbe garde en mémoire au moins un cyclone exceptionnel, la Dominique, Saint-Martin, Barbuda, Anguilla, Porto Rico, les îles Vierges, les Bahamas, Cuba et les Keys de Floride se souviendront d'Irma.

Les images de désolation liées à ces événements ont été marquantes, sans compter les pertes de vie, les logements et les biens détruits, la nature et l'agriculture qui en prennent un coup et les privations qui s'ensuivent pour les gens des îles touchées.

Pour certaines, il faudra attendre neuf mois avant de goûter de nouveau au bonheur populaire des *ti-nains* — bananes vertes bouillies —, comme il a fallu attendre huit ans avant que les muscadiers de la Grenade, détruits à 90% par Ivan en 2004, produisent des fruits. Un coup sévère aussi pour

l'industrie touristique, qui est pour les îles de la Caraïbe un des grands moteurs de l'économie et qui subit la puissance des images de dévastation passées en boucle sur les chaînes d'information. Certes, il y a des îles où un tourisme de masse est pour le moment impossible. On pense entre autres à Saint-Martin, mais d'autres s'en remettent plutôt bien, Cuba par exemple.

À l'invitation d'Air Transat et du ministre du Tourisme de Cuba, *Le Devoir* s'est rendu sur place afin de rendre compte des travaux de réfection des infrastructures des Cayos — région du nord de l'île fortement endommagée par Irma.

Fidel Castro a dit: «*Les mots n'ont pas de sens si on ne peut voir la réalité.*» Cette phrase, nous l'avons entendue à quelques reprises durant notre visite. Pour les hôteliers, il est d'une grande importance d'encourager les vacanciers à revenir.

Et les nouvelles sont bonnes. La plupart des hôtels endom-

333 000

C'est le nombre d'emplois qui dépendent, de façon directe ou indirecte, de l'industrie touristique à Cuba.

magés, aussi bien dans les Cayos qu'à Varadero, ont profité d'Irma pour améliorer leurs infrastructures. On a réparé les digues et les ponts qui relient les îles et remis en fonction l'électricité et l'eau. Aussi, l'aéroport Jardines del Rey, à Cayo Coco, a rouvert le 1^{er} novembre.

Quant à la presqu'île de Varadero, touchée avec une moindre intensité par l'ouragan, la vie dans les hôtels, les restaurants et sur les plages a vite repris son cours.

Conscients de l'importance du tourisme, les Cubains ont travaillé jour et nuit, sept jours sur sept, pour remettre les Cayos en état.



HÉLÈNE CLÉMENT

Les Cubains ont travaillé jour et nuit, sept jours sur sept, pour remettre les Cayos en état.

cuisiniers, aux sauveteurs, plus de 8000 Cubains ont mis la main à la pâte.

«*Le tourisme est la première industrie de l'île avec plus de 3,5 milliards de dollars de recettes en 2016. Et plus, 333 000 emplois en dépendent de façon directe ou indirecte.*», a souligné le ministre du Tourisme, Manuel Marrero.

Et son message a été très clair dès le lendemain du passage d'Irma: «*La saison touristique reprendra comme à l'habi-*

tude le 15 novembre.» Un défi que certains hôteliers ont décidé de relever en devant cette date au 1^{er} novembre 2017.

«*La meilleure façon d'aider Cuba est d'y venir en vacances.*», a aussi dit Manuel Marrero. Un message qui s'applique à l'ensemble de la Caraïbe, dont on connaît peu la géographie, et qui a été répété à plusieurs reprises lors d'une conférence de trois jours organisée par la Caribbean Tourism Organization sur l'état de l'industrie tou-

ristique dans la Caraïbe, qui se tenait à la Grenade — une région épargnée tant par Irma que par Maria — du 10 au 13 octobre dernier.

Quant à Air Transat, le transporteur a annoncé la reprise de ses vols et de ses opérations, au départ de Montréal vers Cayo Santa Maria (SNU), le 11 novembre prochain, et à Cayo Coco (CCC), le 15 novembre.

Collaboratrice
Le Devoir

BON VOYAGE

Vous rêvez de découvrir L'EGYPTE

PRIX SPÉCIAL
4 200\$
17 JOURS
DU 7 AU 23 MARS
2018.

GRUPE DE 15-20 PERSONNES, AVEC ACCOMPAGNATEUR ÉGYPTIEN.

5 jrs au Caire, 2 jrs à Alexandrie, 1 jr à Abou Simbel, Assouan, 3 jrs de croisière, 1 jr Louxor, 3 jrs à Hurgada en bord de mer rouge.

Comprenant: vol transatlantique et vols intérieurs. TOUS les repas, tous les pourboires. Hôtels et croisière 5*. Toutes les visites mentionnées, avec guide francophone égyptologue.
Non compris: visa, vos dépenses personnelles
Présentation: le 18 novembre...2017, au siège de l'agence. (Inscription obligatoire, places limitées)



1410 rue Stanley, suite 409,
Montréal, Québec H3A 1P8
Tel. 514 284 3366 & 1 866 734 3623
Reservations@voyageagence.com

EMERALD
Croisière de charme

COLLECTEURS DE VOYAGES



Supplément simple offert
Choisissez une croisière fluviale de Emerald en Europe en 2018 et ne payez aucun supplément simple!
À partir de 3 570\$* Réservez vite!

*Itinéraires sélectionnés seulement, incluant la croisière en cabine catégorie A, B, C, D, E, P ou R, forfait boissons et pourboires, toutes les taxes, réservation avant le 31 déc. 2017.
info@collectionneursdevoyages.com
Tél. : 514 730-9293
DÉTENTEUR D'UN PERMIS DU QUÉBEC

PORTUGAL Du 03 au 15 juin 2018
CULTURE & DÉTENTE Du 23 sept. au 05 oct. 2018 LE GROUPE V.I.P.



RABAIS PAIEMENT PAR CHÈQUE -90\$ PAR PERS.
3979\$ PAR PERSONNE EN OCCUPATION DOUBLE / RÉSERVATION jusqu'au 30 novembre 2017

NOTRE PRIX COMPREND: Vol international avec Air Transat / L'hébergement pendant 7 nuits en hôtels 4****/ La Pension Complète pendant le circuit / Les boissons sur la base ¼ vin et ¼ eau minérale lors des repas du midi et du soir durant le circuit / 4 nuits en liberté dans la région Estoril-Cascais avec petit déjeuner inclus / Les services d'un guide francophone pendant toute la durée du Circuit / Taxes de séjour à Lisbonne et Cascais / Accompagnateur de Montréal / Groupe minimum 15, maximum 24 personnes - NOTRE PRIX NE COMPREND PAS: Les extras et dépenses personnelles / FICAV / Services non mentionnés
Tél.: 514.844.3616 ou 1 877.887.7843
angie@legroupevip.com
Adresse: 2055 rue Peel, Suite 525, Montréal, QC H3A 1V4
Visitez LEGROUPEVIP.COM

PRÉSENTATIONS DE NOS CIRCUITS
À MONTRÉAL LIEU: AUBERGE UNIVERSEL - 5000, RUE SHERBROOKE EST ENTRÉE LIBRE

VOYAGES LAMBERT

DIMANCHE 5 NOVEMBRE 2017

- 11h00 **CHYPRE & MALTE**
Du 29 avril au 15 mai 2018
- 12h45 **L'EMPIRE AUSTRO-HONGROIS**
HONGRIE-POLONIE-RÉPUBLIQUE TCHÈQUE-AUTRICHE
Du 26 mai au 14 juin 2018
- 14h15 **CORSE & PROVENCE**
BEAUTÉS CORSES ET PARFUMS DE PROVENCE
Du 1 au 17 juin 2018
- 16h00 **POLOGNE**
Départs: 13 mai & 26 août 2018

SEULEMENT 4 PLACES DISPONIBLES

OMAN & ÉMIRATS ARABES UNIS
Du 21 février au 14 mars 2018

2105, ch. Ste-Foy, Québec
1.800.667.8042
voyages-lambert.com

VOYAGES D'UNE VIE (Division de Groupe VIP)
Travel of a lifetime inc.

PÉROU

À partir de 2 995\$

Circuit L'Essentiel du Pérou, du Pacifique aux Andes

12 jours / 11 nuits
Guidé en français * départs garantis
20 janvier, 17 et 24 février, 10 mars 2018

Prix par personne / base double
Inclus: hébergement, visites, pension complète
Non-inclus: vols internationaux - Frais OPC

Voyages d'une Vie
2055, rue Peel, suite 525
Montréal (QC) H3A 1V4
Tél.: 514 844-0840 ou 1-866-713-4439
détenteur d'un permis du Québec

Voyages Symone Brouty
1 800 650-0424 www.voyagesbrouty.com
Une agence de Québec qui a fait ses preuves

Les maîtres mots de cette agence sont:
Rapport Qualité - prix - Découverte, Histoire - Hôtels Centre-ville
Chez Voyages Symone Brouty ce sont des petits groupes. Des voyages exclusifs préparés par des experts.

SUPER PROMOTION SAISON PRINTEMPS - AUTOMNE 2018

ÉVÈNEMENTS POUR GRANDS VOYAGEURS

Présentations Conférences À LAVAL — Départ 2018
Hôtel Sheraton : 2440, autoroute des Laurentides

RÉSERVEZ ! DIMANCHE 5 NOVEMBRE 2017 : SALLE DES RAPIDES RÉSERVEZ !

10h00	Angleterre Ecosse Irlande	23 JRS	13h30	Grand Tour de France	26 JRS
11h00	Magistrale Russie, villes d'arts	22 JRS	14h30	Circuit Europe de l'Est et Centrale	24 JRS
12h30	Splendeurs de l'Italie	22 JRS	15h30	Trésors de Jordanie et Israël	18 JRS

Présentations Conférences À BROSSARD — Départ 2018
Hôtel ALT QUARTIER DIX30 : 6500, Boulevard Rome

RÉSERVEZ ! DIMANCHE 19 NOVEMBRE 2017 RÉSERVEZ !

10h00	Magistrale Russie, villes d'arts	22 JRS	14h00	Splendeurs de l'Italie	22 JRS
11h00	Grand tour de France	26 JRS	15h00	La Grèce et ses îles	22 JRS
12h30	Circuit Europe de l'Est et Centrale	24 JRS			

Permis du Québec

Planifiez VOS FÊTES!
Beltour vous amène ailleurs.

NEW YORK, 3 OU 4 JOURS à partir de 205\$*
Départs: 3, 17 et 24 novembre

PENSEZ À VOTRE MAGASINAGE DES FÊTES!

Fêtez le passage au Nouvel An 2018 à TIMES SQUARE.
Forfaits de 3 ou 4 jours, départs les 29 et 30 décembre 2017.

Inclus: autocar grand tourisme, hôtel 3,5 étoiles (ou plus), petits déjeuners, guides accompagnateurs francophones.

514 336-0033 ou 1 866 235-8687 | beltour.ca

Nous acceptons American Express, Mastercard, Visa.
Paiements en personne: carte de débit et argent comptant.

* Par personne. Chambre d'hôtel en occupation quadruple. Toutes taxes incluses. Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyage FICAV de 1\$ par tranche de 1 000\$ en sus.
Prix valide pour tous les départs en 2017. Permis du Québec (702378).

Croisière "Oceania Cruises"
RÉVEIL IMPÉRIAL ASIATIQUE

Croisière de luxe accompagnée par Mme Louise Drouin et M. Dino Riccio, guide spécialiste en Asie

Du 15 février au 6 mars 2018
UN VOYAGE EXCEPTIONNEL DE 19 JOURS!
Thaïlande, Cambodge, Viêt Nam, Hong-Kong et Chine
Vivez la différence de Oceania Cruises qui offre la meilleure cuisine en mer.

ÉLU Meilleure agence spécialisée au Québec

POUR LES DÉTAILS ET PRIX DE LANCEMENT DE CE PROGRAMME:
WWW.LOUSEDROUIN.COM 1 888 475-9992

Voyages solidaires
Cégep Marie-Victorin
Savoir inventer demain

Expérience d'immersion interculturelle
proposée aux personnes de 50 ans et plus avec hébergement dans une famille et bénévolat

Dharamsala (Inde), Madagascar, Pérou, Sénégal et Vietnam.

Séjour de 7 semaines
COÛT: de 5 195 \$ à 6 225 \$ (formule « tout inclus »)

Pour assister à une séance d'information, téléphonez au 514 325-0150, poste 2039
http://voyagessolidaires.collegemv.qc.ca

PLAISIRS

TOURISME

Aujourd'hui, la culture cadienne regagne en popularité. Un ami cadien de Lauren revient d'un séjour d'immersion linguistique en Nouvelle-Écosse, où il a acquis une base en français. À la radio, des animateurs parlent dans la langue de Molière et font jouer de la musique traditionnelle.



Un bar dans le Vieux carré français, quartier historique de La Nouvelle-Orléans

PHOTOS MIRIANE DEMERS-LEMAY

LOUISIANE

Au pays du gumbo, du jazz et des bayous

La culture cadienne regagne en popularité

Deux étrangères se rencontrent dans la rue et commencent à jaser de la pluie, du beau temps, de la maison, des enfants. Comme si elles se connaissaient depuis toujours. Puis elles continuent leur chemin le long de ces jolies maisons coloniales à l'allure fanée. C'est cela, la Louisiane: cette chaleur humaine, cette terre de musique, ce *gumbo* culturel trempant dans les riches saveurs afro-américaines et cajuns.

MIRIANE DEMERS-LEMAY
à La Nouvelle-Orléans
et à Lafayette

Des soirées endiablées dans les bars de Frenchmen Street. Une fanfare pour les nouveaux mariés. Un *jam* de tambours africains au Congo Square pour dire au revoir au pasteur du quartier qui chante des airs de blues au Café du Monde. La Nouvelle-Orléans, c'est d'abord la musique partout, tout le temps.

Le soir venu, les touristes envahissent Bourbon Street pour boire des cocktails colorés et faire la tournée des bars de musique *in vivo* du quartier historique du Vieux carré français. De temps à autre, un nuage déverse des torrents de pluie sur la ville et tout le monde s'abrite sous les balcons des jolies demeures coloniales.

Juste au nord du Carré français, il y a Tremé, quartier symbolique de la culture afro-américaine, qui a notamment été le lieu phare de la série *Treme*, diffusée entre 2010 et 2013 sur HBO. Sous le viaduc

de l'autoroute, un attroupelement attire l'attention. Des dizaines de motards en chandail de cuir et aux bras tatoués y ont stationné leurs bolides. Ils sont réunis autour de tables de plastique pour manger du *gumbo*, cette fameuse soupe louisianaise épaisse et épicée comportant viande, saucisses ou crustacés. Des haut-parleurs diffusent une musique crierde qui résonne entre les murs de béton. Curieux pique-nique urbain.

Le soleil disparaît derrière les édifices, et les lumières de la ville s'allument. La roue à aubes d'un bateau à vapeur fait des remous dans l'eau du Mississippi. Les calèches circulent devant la cathédrale Saint-Louis dans le couchant. Le son d'une trompette se fait entendre. Et la fête recommence.

Lafayette, cœur du pays cajun

La maison de notre hôte de *couchsurfing*, à Lafayette, semble figée dans le temps. Sous les fougères suspendues, de confortables canapés fleuris trônent sur une longue terrasse. L'air est chaud, presque immobile. En

trame sonore, les cigales chantent à tue-tête. Flotte une impression de réalisme magique des romans de Gabriel García Márquez.

Lauren nous accueille à bras ouverts. On saute dans la voiture, direction la sympathique terrasse d'un bar du centre-ville, le Wurst Biergarten. La bière est bonne, le *grilled cheese* au foie gras aussi.

Lauren dit qu'elle est Cadienne, et fière de l'être. Et elle n'est pas la seule à Lafayette, la capitale du pays cajun où est né Zachary Richard. Les noms de famille de ses amis sur son cellulaire: Boudreau, Savoie, Hébert, Belliveau, Ouellette... Tous des descendants des Acadiens qui ont été déportés au XVIII^e siècle et dont l'exode s'est terminé dans les terres marécageuses de la Louisiane.

«*Du temps de mes grands-parents, on ne pouvait pas parler en français, sinon on était puni*», explique la jeune femme en anglais, sa langue maternelle. Résultat: la langue se perd. «*Mon village était isolé, alors les français s'est davantage conservé. Dans ma famille, on parle encore en français*», ajoute-t-elle.

Aujourd'hui, la culture cadienne regagne en popularité. Un ami cadien de Lauren revient d'un séjour d'immersion linguistique en Nouvelle-Écosse, où il a acquis une base en français. À la radio, des animateurs parlent dans la langue de Molière et font jouer de la

musique traditionnelle. Enfin, le Conseil pour le développement du français en Louisiane (CODOFIL) coordonne des événements francophones afin d'y promouvoir cette langue.

La soirée continue dans un autre bar, le Blue Moon Saloon, où il y a *jam* de musique cajun. Une dizaine de musiciens assis en cercle jouent de la musique traditionnelle en tapant du pied.

À côté du bar, on distribue du riz et du porc dans une sauce épicée. Un délice. Lauren et son amie Katie parlent du carnaval de Lafayette, au printemps: «*Le carnaval, ici, est très différent de celui de La Nouvelle-Orléans*». A Lafayette, on délaisse les plumes et les jolis masques caribéens qu'on trouve là-bas. Chacun doit plutôt fabriquer son propre déguisement et avoir le visage complètement couvert.

Dans le cas contraire, des petits malins armés d'un fouet auront tôt fait d'abattre leur courroux sur le pauvre diable «*reconnaisable*». Pendant 24 heures de débauche arrosée, les gens se jouent des tours et essaient, dans un état d'ébriété souvent avancé, de réussir des épreuves, comme celle de grimper sur un mât enduit de graisse ou d'attraper un coq en fuite. Avec un enthousiasme contagieux, les deux amies commencent à planifier le costume qu'elles fabriqueront cette année.

Le Devoir

En vrac

Quand partir. Les meilleures saisons pour voyager en Louisiane sont le printemps et l'automne. Si possible, évitez la chaleur étouffante de la saison estivale et la période des ouragans, qui s'étend de l'été jusqu'au début de l'automne. Les amateurs de musique peuvent faire coïncider leur séjour avec le Festival de jazz de La Nouvelle-Orléans, au printemps. Le Carnaval du Mardi gras est un moment de l'année très festif à vivre en pays cajun (et pour lequel il faut sûrement réserver!).

Transport. Il est possible d'acheter des billets d'avion à moins de 300\$ aller-retour pour La Nouvelle-Orléans depuis Montréal (en fonction de la saison). Delta et United Airlines offrent notamment des départs fréquents de Montréal. Des autobus font la liaison entre l'aéroport et le centre-ville de La Nouvelle-Orléans. Autrement, il est possible de prendre un taxi. Dans la ville, le mode de transport tout indiqué est le *trolley bus*, un tramway électrique qui dessert les quartiers touristiques. Un billet coûte 3\$ par jour. Pour se déplacer à l'extérieur de la capitale louisianaise, le plus facile est de louer une voiture.

Loger. A La Nouvelle-Orléans, un coup de cœur pour l'auberge NOLA Hostel, rue Carondelet. Chambres spacieuses, petit-déjeuner compris et personnel très sympathique. On propose des tour-

nées des bars, le soir, en compagnie du personnel de l'auberge.

L'auberge Indian House Hotel est l'une des plus économiques en ville. En prime: une grande piscine extérieure. Pour plus d'options: *hostelworld.com*. À noter que le coût des chambres chute habituellement le jour même de la réservation, permettant ainsi d'économiser quand on voyage hors saison.

Manger. En Louisiane, la question n'est pas tellement où manger, mais plutôt quoi manger. L'État regorge de plats incontournables. Ceux qui aiment la cuisine épicée et les fruits de mer seront servis! Quelques plats à goûter pendant votre séjour...

Le gumbo: une soupe épaisse et épicée composée de saucisses, de viande ou de crustacés. **Rice & beans:** vous ne percevrez plus jamais les fèves de la même façon après avoir goûté ce mets fait à la manière louisianaise avec épices et saucisses. La casserole de moules, de pommes de terre et du maïs servis dans une grande assiette à partager. **Le po'boy:** un typique et imposant sandwich dans un pain baguette. Essayez celui au rôti de porc! Les dents sucrées doivent goûter au *fudge* au chocolat et aux «*pralines*» (des pacanes caramélisées) de l'une des nombreuses pâtisseries et chocolateries de La Nouvelle-Orléans. Il faut aussi goûter aux beignets français du fameux Café du Monde, situé au cœur du Vieux carré français.



Où sont les alligators?

Cap vers le lac Martin, une splendide réserve naturelle à deux heures de route de La Nouvelle-Orléans. Sous le soleil chaud de septembre, on file sur une autoroute perchée au-dessus des bayous, ces marais formés par les anciens méandres du Mississippi. On entre dans cette Louisiane francophone où vivent les Cajuns (déformation anglaise de Cadiens).

Nous louons un kayak chez un sympathique Cajun qui a établi boutique sur les rives du lac. L'embarcation glisse doucement sur les eaux. De majestueux cyprès laissent traîner leur chevelure de lichens dans l'eau. Partout, des grues, des hérons, des cormorans, des canards. Le lac est un véritable paradis ornithologique.

Mais on cherche les alligators. Ils sont là, sous l'eau. «*Tu n'as pas vu celui qui me tournait autour?*» s'exclame un pêcheur sportif, debout dans son kayak. Nous sommes apparemment les deux seules âmes humaines présentes sur le lac à cette heure. Mais le poisson se fait aussi rare que l'alligator ce soir-là. Les oiseaux commencent à piailler à tue-tête. Le ciel s'enflamme avec les derniers rayons du soleil. Puis on voit enfin le pacifique «*monstre*», un alligator de près de deux mètres qui ondule à la surface de l'eau en s'éloignant doucement.

HÉBERGEMENTS EN RÉGION

BONS PLANS / ESCAPADES

VOYAGES PLEIN AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS!

Marches sur le mont Royal les dimanches matin.
Sorties d'un jour d'avril à octobre.
Voyages : Patagonie, Costa Rica, Népal, Ile de Madère, Corse...

randopleinair.com / 514-252-3330

QUÉBEC

HÔTEL MANOIR VICTORIA VIEUX-QUÉBEC



HÔTEL
MANOIR VICTORIA

VIEUX-QUÉBEC

Déambuler au cœur de sites historiques, de rues marchandes animées. Découvrir La Maison de la littérature, prendre part à un parcours de peur au Morrin Centre pour célébrer l'Halloween et bien plus... à quelques pas de l'hôtel. Goûter l'automne à la façon des Chefs Jean-Luc Boulay et Arnaud Marchand au populaire restaurant Chez Boulay-bistro boréal. Se prélasser dans le confort douillet d'une chambre contemporaine. Lire le livre oublié, s'offrir un massage boréal au SPA du Manoir. Tentant n'est-ce-pas? Et abordable en plus!

À partir de 149 \$ par nuit en occupation double.
Rabais pour séjour de deux nuits et plus.
www.manoir-victoria.com • 1-800-463-6283

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec
Evelyne De Varennes au 514.985.3454 ou edevarennes@ledevoir.com



À gauche: saxophoniste dans un bar de Frenchmen Street, à La Nouvelle-Orléans. La nuit venue, la musique «*in vivo*» résonne dans une panoplie de bars de la ville. À droite: un tramway sur Canal Street, à La Nouvelle-Orléans.



PLAISIRS

TOURISME

«L'Underwater Sculpture Park est devenu l'une des raisons principales d'un voyage à la Grenade, selon Phil Saye, propriétaire du centre de plongée Dive Grenada. En 2012, la galerie sous-marine a été nommée "merveille du monde" par le *National Geographic*, belle reconnaissance pour une petite île.»



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

L'œuvre *Vicissitudes*, à l'Underwater Sculpture Park, un hommage aux esclaves morts durant leur traversée de l'Atlantique, a été réalisée par le sculpteur britannique Jason deCaires Taylor. Elle comporte 26 statues de jeunes femmes et hommes se tenant par la main en cercle, faisant face aux fonds marins. La sculpture est immergée à quatre mètres de profondeur.



Fabrication du chocolat à la Diamond Chocolate Factory.



La capitale de l'archipel accroche à flanc de colline ses rues escarpées et ses maisons coloniales. Ci-contre: la jolie baie de Grande Anse, reconnue pour ses plages. On y court ou y marche agréablement sur une distance de trois kilomètres.



GRENADE

SUIITE DE LA PAGE D 1

L'archipel se trouve à quelque 150 kilomètres au nord du Venezuela et de Trinidad-et-Tobago. On y parle l'anglais, on conduit à droite et on joue au cricket. A moins de monter à bord d'un bateau à fond de verre pour vivre l'ambiance de cette galerie sous-marine hors du commun, il faut plonger.

Avec bonbonne, pour la contempler de plus près, sinon une simple plongée en apnée permet de l'apercevoir.

La soixantaine de sculptures grandeur nature reposent à une profondeur de quatre à dix mètres. Le seul hic: les dénicher toutes. La présence d'un guide est appréciée. Ici, *Vicissitudes*, une étonnante ronde de personnages composée de 26 sculptures de femmes et d'hommes qui se tiennent par la main. Cette sculpture rend hommage aux esclaves morts durant leur traversée de l'Atlantique. Là, *Le correspondant perdu*, un écrivain assis à une table face à une machine à écrire. Vraiment mystérieux, tout ça!

Puis, des dizaines de bustes parfois décharnés et des per-

sonnages mystérieux tirés de l'histoire de l'archipel et du folklore local. Tous s'offrent aux coraux multicolores qui les recouvrent peu à peu et aux poissons qui s'y camouflent.

Encore quelques coups de brasse, et voilà la célèbre princesse à la muscade, personnage tiré du conte *Le mystère de l'île aux épices*, de l'auteur grenadien Richardo Keens-Douglas. S'il n'y avait qu'un seul cadeau à rapporter, je choisirais ce livre pour enfants qui parle de la montagne, d'un volcan, d'un lac de cratère sans fond et d'une jolie princesse qui n'apparaît que si les noix de muscade sont prêtes à être cueillies.

«L'Underwater Sculpture Park est devenu l'une des raisons principales d'un voyage à la Grenade, précise Phil Saye. En 2012, la galerie sous-marine a été nommée "merveille du monde" par le *National Geographic*, belle reconnaissance pour une petite île. Chaque année, des sculptures s'y ajoutent au grand bonheur des plongeurs. Avec quelque 50 sites de plongée et l'une des plus grandes collections d'épaves de la Caraïbe, dont la Bianca C, la Grenade est très prisée.»

Une île qui sent la muscade du moment de ses montagnes jusqu'au fond de la mer.

Collaboratrice
Le Devoir

Notre journaliste était l'invitée de la Caribbean Tourism Organization et du ministère du Tourisme de la Grenade.



Pas un étal de marché de la Grenade sans bâtonnets de cannelle, curcuma, gingembre, clous de girofle, macis et noix de muscade. Ci-dessous: le carriacou, un sloop en bois racé d'origine écossaise, construit de façon artisanale dans le village de Windward, sur l'île de Carriacou.



En vrac

S'y rendre. Air Canada Rouge exploite, au départ de Toronto, un vol par semaine à l'année, et deux fois par semaine de la mi-décembre à avril.

Dormir. L'hôtel Radisson Grenada Beach, situé directement sur la superbe baie de Grande Anse, longue de trois kilomètres, est une bonne adresse. Les jardins sont magnifiques et bien entretenus. On y mange les produits locaux et les chambres sont spacieuses. Assurez-vous de choisir une chambre renovée avec vue sur l'océan, ne serait-ce que pour admirer le coucher du soleil et s'endormir au son du clapotis de l'eau: radisson.com/st-george-hotel-gd/grdgrgr

Voire et faire. Saint-Georges, avec son marché particulièrement coloré le samedi, son carénage où s'amarront les bateaux de plaisance, le fort George construit au début du XVIII^e siècle par les Français et le Grenada National Museum qui présente l'histoire de la Grenade.

L'Underwater Sculpture Park, [facebook.com/GrenadaUnderwaterSculpture](https://www.facebook.com/GrenadaUnderwaterSculpture).

Au centre de l'île, le parc national de Grand Etang et son magnifique lac de cratère — peut-être y apercevrez-vous la princesse muscade du conte *Le mystère de l'île aux épices* —, au sein d'une forêt tropicale peuplée de colibris. Ses sentiers mènent à des chutes spectaculaires (Concord Falls, Amandale Falls) propices à la baignade.

L'usine de conditionnement Nutmeg Station, où une fois récoltée, la muscade est traitée. puregrenada.com Un tour guidé de la distillerie Clarke's Court et de son musée raconte l'histoire de la canne à sucre, du sucre et du rhum à la Grenade. Un moment idéal pour goûter à toute une variété de rhums, blanc, brun, épice... clarkescourtrum.com/about-us

Une visite de la Diamond Chocolate Factory, une entreprise *tree-to-bar* importante sur l'île. On y fabrique le chocolat biologique Jouway. Le site est magnifique! La bâtisse est une ancienne distillerie de rhum fondée par des moines français en 1774. La plantation est aussi agréable pour une promenade. jouwaychocolate.com Pour des moments inoubliables à bord d'un voilier carriacou: sailingsavvy.com
Renseignements. grenadagrenadines.com, onecaribbean.org

La leçon d'Ivan

Chaque génération d'habitants des îles de la Caraïbe garde en tête au moins un ouragan exceptionnel. En Dominique, à Saint-Martin, Barbuda, Anguilla, Porto Rico, dans les îles Vierges, aux Bahamas, à Cuba... on se souviendra d'Ivan. Ici, ce fut Ivan. Depuis, les Grenadiens construisent des maisons plus solides et s'affairent au développement de leur économie bleue. Entre autres par le rétablissement des récifs coralliens mis à mal par le climat, la surpêche, la pollution et l'urbanisation des littoraux.

«En matière de biodiversité, ils sont le pendant sous-marin des forêts tropicales, explique un des conférenciers du SOTIC, Phil Saye, propriétaire du centre de plongée Dive Grenada. Ils offrent nourriture et abri à de nombreuses espèces de poissons et de crustacés, et une protection efficace des plages contre la houle durant les tempêtes.»

Au-delà des zones de protection marine, un projet de récif artificiel est en cours à Grande Anse. Mais, unique à l'île, reste la création en 2006 de la première galerie de sculptures sous-marines au monde, destinée à favoriser la repousse des coraux et à fournir un habitat à la faune marine. Une œuvre créée par le sculpteur Jason DeCaires Taylor.

PLAISIRS



PHOTOS ANDRÉ GILL

La couverture du livre *Nd'adbokwa, je cuisine*, qui a été distribué aux gens de la communauté abénaquise et dont la traduction en anglais est en cours.

ABÉNAQUIS ET ATTIKAMEKS

Des projets à saveur autochtone (2)

SOPHIE SURANITI



S'il est un dossier d'importance qui touche les communautés autochtones éloignées ou en milieu urbain, c'est celui de la sécurité alimentaire. Cela signifie notamment d'avoir accès à une saine alimentation. Les projets pour aider les familles à mieux se nourrir (qualité, prix abordables, informations nutritionnelles, habiletés) peuvent alors prendre différentes formes.

Des recettes abénaquises

Bannique de tournesol, pâtes aux têtes de violon et aux écrevisses, chili du chasseur... Une trentaine de recettes pour tous les jours ou les occasions figurent au menu de *Nd'adbokwa, je cuisine*, paru au printemps dernier. L'idée de ce livre vient de Raymonde Nolett, éducatrice pour le programme d'aide préscolaire aux Premières Nations (PAPPN) et coordinatrice du projet Avenir d'enfants au centre de santé d'Odanak.

Avec ce projet, qui vise le développement global des enfants de 0 à 5 ans et de leurs familles, elle organise des activités pour rejoindre les familles abénaquises. Apprentissage de danses, fabrication d'un fumoir, démonstration de fumage... Et ce livre de recettes. «*Je ne pensais pas que ça allait sortir si beau!*»

En effet, la petite idée de départ a pris de l'ampleur, notamment sous l'œil d'André Gill, un collègue de Raymonde. Ce



La bannique de tournesol et les pâtes aux têtes de violon et aux écrevisses comptent parmi les recettes du livre *Nd'adbokwa, je cuisine*.

dernier l'a accompagnée chez les familles participantes pour photographier tous les plats. «*En cuisinant les recettes de nos ancêtres avec de jeunes enfants, on espère garder la culture abénaquise bien présente dans la vie de tous les jours. C'est aussi pour les générations futures*», confie au téléphone Raymonde, elle-même abénaquise.

Transmettre pour éviter que les coutumes et la langue se perdent est capital pour les communautés autochtones. Le livre de recettes fait ainsi office de gardien de la mémoire. Il a d'ailleurs été distribué aux gens de la communauté et sa traduction en anglais est en cours, car le chef de la communauté d'Odanak souhaite l'offrir aux autres communautés abénaquises qui vivent au Nouveau-Brunswick, dans le Maine et en Ontario. Il est aussi un vecteur pertinent pour apprendre aux jeunes et à leurs parents à faire de meilleurs choix alimentaires et à engranger des connaissances et des compétences culinaires.

D'autant plus que le garde-

manger abénaquis est plutôt alléchant, car diversifié: des têtes de violon à profusion, du gibier à plumes (oie, canard), du chevreuil, du maïs et beaucoup de poissons (achigan, carbotte, brochet, doré, perchade...) qu'on aime fumer. Un bon quart des membres de la communauté d'Odanak, surtout ceux qui vont pêcher à la rivière Saint-François, possèdent leur propre fumoir.

Bac-à-minic et Miro Mitcim

Le Bac-à-minic («bleuet», en attikamek), c'est une livraison régulière de fruits et de légumes au Centre d'amitié autochtone de Lanaudière. Le jour J, les familles viennent faire leur marché selon leur budget et leurs goûts. Rien n'est imposé. Juste des aliments frais pour les détourner du prêt-à-manger industriel et de la restauration rapide.

«*Avec notre partenaire sur ce projet, Bonne boîte bonne bouffe Lanaudière, nous visons toujours la diversité et le juste prix*», explique Marcelle Konan, chargée de projets au cen-



tre. Par exemple, la livre de pommes de terre est proposée à 1,20\$ au lieu des 1,99\$ des spéciaux des supermarchés du coin. Depuis sa mise en place, en mars 2015, cette formule de minimarché encourage les familles à mieux se nourrir à moindre coût. Elle est appréciée pour sa flexibilité.

Mais les bacs restent pleins lorsque les livraisons tombent à des périodes où les familles sont sans le sou (beaucoup sont sans emploi ou ont un emploi à très faible revenu), ou lorsque les conditions météo entravent les déplacements. Même si les services en matière de soins, de santé ou d'éducation du Centre d'amitié autochtone de Lanaudière s'adressent à toutes les familles autochtones vivant dans la région ou de passage, la communauté attikamek de Manawan représente 90% de sa clientèle.

Toutes les initiatives en matière de sécurité alimentaire du centre tiennent donc compte de cette réalité régionale, à savoir une communauté éloignée et enclavée, en-

core tournée culturellement vers la chasse, la pêche et la cueillette du bleuets, cuisinant peu. D'où le projet Miro Mitcim («bons repas», en attikamek) que le centre prévoit de mettre en place.

En créant une entreprise d'économie sociale, il proposera plusieurs initiatives en lien avec la sécurité alimentaire. Dont un volet transformation. La future cuisine proposera des plats congelés répondant aux goûts de la clientèle en transformant les invendus du Bac-à-minic et en valorisant des ressources locales comme le bleuets, petit fruit phare des Attikameks. Du prêt-à-manger santé!

La
recette
de la
chef

Soupe aux lentilles et à la citrouille

PAR HEMÉLA POURAFZAL,
CHEF DU RESTAURANT BYBLOS

Pour 6 personnes

Avec l'hiver à nos portes, je vous propose une petite recette de saison qui vous permettra d'utiliser les citrouilles que vous avez exposées en décoration pour l'Halloween. Vous pouvez utiliser n'importe quelle citrouille.

Ingédients

250 g de lentilles brunes
250 g de citrouille coupée en petits dés de 1 cm
Un gros oignon
Cumin, sel et poivre

Préparation

Laver les lentilles afin d'en retirer tout le sable. Passer l'oignon au mélangeur pour le réduire en purée. Mettre dans une grande casserole les lentilles à cuire avec de l'eau salée et l'oignon. À mi-cuisson, c'est-à-dire environ 45 minutes, ajouter les dés de citrouille. Laisser mijoter jusqu'à la cuisson complète des lentilles, soit environ 45 minutes. La soupe ne doit pas être trop épaisse. Au besoin, ajouter de l'eau en cours de cuisson. Ajouter sel, poivre et cumin au goût.

BYBLOS LE PETIT CAFÉ

1499, rue Laurier Est
Montréal ☎ 514 523-9396
bybloslepetitcafe.ca



PEDRO RUIZ LE DEVOIR

Fêter la baguette artisanale

C'est la première fois que l'Association des boulangers artisans du Québec organise la Fête à la baguette artisanale. Le concours a lieu le 10 novembre entre professionnels, et le 11 novembre est la journée pour le grand public. Les boulangeries artisanales participantes vont proposer diverses activités: visite du fournil, démonstrations de fabrication de baguettes, etc.

facebook.com/ABAQC

Pour les jeunes complètement «choux»

Le premier atelier en compagnie du chef Olivier Perret, du restaurant Renoir Sofitel à Montréal, s'est attaqué aux courges. Celui du 19 novembre est un spécial «choux» avec Frédéric Mey, du restaurant Le Bleu Raisin. Le chef montrera aux jeunes de 6 à 11 ans, accompagnés d'un parent (le groupe de 12h30 est ouvert aux adolescents qui peuvent participer seuls), comment apprêter ces légumes de saison. Juste avant, un producteur du Québec leur présentera cette

vaste famille de mal-aimés. Nous ne sommes pas en classe! C'est relaxe, on discute, on tripote les légumes, puis tout le monde passe en cuisine avec le chef. Un atelier de deux heures à 25\$ (20\$ pour un deuxième enfant inscrit), ce n'est vraiment pas cher vu la qualité des installations (cela se passe au niveau mezzanine du marché Jean-Talon), le personnel présent et tout le contenu proposé. En fondant l'OBNL 1, 2, 3... je cuisine!, Karine Desserre-Pezé souhaite que ces ateliers de cuisine soient accessibles et que se créent des interactions entre chefs, producteurs locaux et jeunes. Plutôt bien parti!
facebook.com/cestmoilechef-quebec



C'EST MOI LE CHEF!

IDÉES CADEAUX

Confection artisanale de chandelles à base de cire de soya naturelle



Coulées à la main avec mèche de bois qui crépite sur demande. Accessoires variés.

514-601-9226
www.facebook.com/chandelles4elements

Pour annoncer, communiquez avec Evelyne De Varennes au 514.985.3454 ou edevarennes@ledevoir.com

