

LE DEVOIR

## SAMEDI



## DÉCORATION

Le verre s'éclate  
Page 2

## TENDANCE

Chacun cherche  
son chinchilla  
Page 3

## SAVEURS

L'or de bronze  
embouteillé  
Page 6

ISLANDE

## Une terre...

## bouillonnante!



Le geyser Strokkur propulse toutes les cinq minutes un énorme jet montant à plus de 20 mètres dans un fracas bouillonnant. L'eau forme une grosse bulle qui explose violemment et retombe en une myriade de gouttelettes scintillantes.

PHOTOS NICOLE PONS



Arriver en Islande, c'est comme atterrir sur une autre planète. Dès la sortie de l'aéroport, l'ambiance est lunaire. La route menant à la capitale, Reykjavik, se faufile entre d'immenses champs de lave noire s'étendant à perte de vue. Les terrains volcaniques composent 99 % de la surface de l'île! Pour la plupart très actifs, les volcans côtoient de près d'immenses glaciers. Cette terre, une des plus jeunes au monde, située sur une faille de l'écorce terrestre, offre au visiteur aventureux d'inoubliables visions de ces gigantesques forces antagonistes de la nature.

NICOLE PONS

Il est 2h le matin. Par la fenêtre de ma chambre, j'observe le ciel clair sur Reykjavik. En pleine nuit... il fait jour! Arrivée ce soir avec mes trois compagnons d'aventure, je suis très impatiente de découvrir cette île hors normes de 103 000 km<sup>2</sup>, toute en volcans actifs et en immenses glaciers, dont l'intérieur désertique offre de spectaculaires manifestations du volcanisme: geysers, sources d'eau chaude, solfatares, marmites de boue, champs de lave.

Notre voiture de location, une Lada Niva 4X4, est très petite. Nous devons nous entasser avec les affaires personnelles, le matériel de camping, l'indispensable jerrican d'essence, les vivres pour la traversée des déserts. Le préposé de l'agence vérifie notre itinéraire et nous interdit de faire la piste de montagne longeant la base nord du glacier Vatnajökull. En ce début juillet, c'est un bourbier risqué pour un véhicule seul. Le ton est donné. Un voyage en Islande n'est pas une promenade dans un jardin anglais!

Direction les grands espaces vierges du centre. Par un temps superbe et un ciel bleu intense où dansent de gros nuages blancs, une piste cahoteuse suivant la rivière Hvítá mène à Geysir. Le site a donné son nom à ce phénomène de source d'eau chaude jaillissante. D'une petite cavité naturelle, le geyser Strokkur propulse toutes les cinq minutes un énorme jet montant à plus de 20 mètres dans un fracas bouillonnant. L'eau forme une grosse bulle qui explose violemment et retombe en une myriade de gouttelettes scintillantes. Même le paresseux Grand Geyser nous fait la fête. Autour des geysers apparus après un tremblement de terre au XIII<sup>e</sup> siècle, des sources de boue active et des bassins d'eau chaude d'un bleu cristallin créent une brume de vapeur. A quelques kilomètres au nord, Gullfoss est considérée comme l'une des plus belles chutes au monde. La majestueuse rivière Hvítá descendant du glacier Langjökull dégringole par des saillies rocheuses dans une étroite gorge basaltique profonde de 200 mètres, formant un gigantesque arc-en-ciel au dessus des embruns argentés. Une merveille bénie des dieux, comme tout le pays. L'énorme débit des flots furieux se précipite avec fracas dans le canyon

## Déserts grisants

À nous les grands déserts! La piste du nord passe près d'Hekla (1491 mètres), le volcan le plus redoutable d'Islande, qui a encore fait des siennes en février 2000, crachant de la lave par une fissure longue de sept kilomètres. Hekla est réputé pour s'activer sans crier gare. Tout près, la ferme-musée de Stöng, datant du début de la colonisation de l'île par les Vikings norvégiens, en 870, est typique des maisons traditionnelles, avec murs de tourbe à moitié enterrés et toit recouvert de gazon. Sur les rares terres cultivables, même proches des déserts, des familles vivent encore dans des fermes isolées, au confort ultramoderne. Mais la majorité des 280 000 habitants du pays habite le pourtour de l'île, dont la moitié dans la région de Reykjavik.

VOIR PAGE D 5: ISLANDE

*De gigantesques forces titanesques  
animent l'Islande, jeune terre en constant  
mouvement, véritable laboratoire  
pour géologues et scientifiques*

SAMEDI

DÉCORATION

L'ATELIER HECTARUS DE VERRE VITRIFIÉ NE CESSE D'INNOVER, DE SE RÉINVENTER ET DE REPOUSSER EN TERRES INCONNUES LES LIMITES DE SA MATIÈRE PREMIÈRE. MAIS CETTE MATIÈRE FASCINANTE NE SE LAISSE PAS FACILEMENT APPRIVOISER. ENCORE AUJOURD'HUI, FRANCESCA ALEPIN KNEIDER ET OREL ÉDOUARD JOHNSON PASSENT DE NOMBREUSES HEURES PRÈS DE LEURS FOURS POUR EN APPRENDRE UN PEU PLUS.

Le verre s'éclate
On peut admirer les créations de l'atelier Hectarus jusqu'au pays du Soleil levant



Les Trois Tilleuls, qui abrite le spa Givenchy, est un des endroits les plus imprégnés de la touche Hectarus.

Depuis qu'il a fait sensation au SIDIM en 1992, l'atelier Hectarus de verre vitrifié ne cesse d'innover, de se réinventer et de repousser en terres inconnues les limites de sa matière première.

CHRISTIAN BENOIT-LAPOINTE

Tout commence par une rencontre. Pour Francesca Alepin Kneider, jeune designer d'intérieur, celle d'Orel Édouard Johnson, en 1990, a été déterminante. Celui-ci faisait de la recherche et développement pour transformer le verre plat en verre texturé. La maîtrise de cette technique, mise au service de l'art, est le fondement d'Hectarus, l'atelier situé sur le boulevard Saint-Laurent, dont on peut admirer les créations jusqu'au pays du Soleil levant.

Le verre est une substance vibrante. «En la traitant, on va chercher encore plus de vibrations, de chaleur et de vie», raconte la designer. Mais cette matière fascinante ne se laisse pas facilement apprivoiser. Encore aujourd'hui, les deux acolytes passent de nombreuses heures près de leurs fours pour en apprendre un peu plus. «Il faut comprendre comment le verre réagit au froid, à la chaleur, à l'épaisseur, à la couleur, à l'épaisseur, aux compatibilités des variétés de verre et des types de four», explique-t-elle.

Pour donner au verre sa forme et une texture riche, Hectarus travaille avec la gravité. Le verre est couché sur un lit de plâtre dans un four. On augmente ensuite la température de façon contrôlée avant de l'abaisser. «Le secret, c'est de transformer le verre sans changer sa structure moléculaire», explique Mme Kneider. Le verre conserve ainsi sa solidité légendaire. Pour certaines applications, comme un mur de douche, on va même tremper le verre pour le rendre quasi incassable. En plus, il ne demande presque aucun entretien, une qualité qui vaut son pesant d'or dans la vie quotidienne.

Par la superposition de couches de verre, les deux artistes sont en mesure de créer une variété d'objets. Ils travaillent souvent sur mesure mais disposent aussi d'un catalogue de modèles de bols, de lavabos, de portes et panneaux, de comptoirs et d'accessoires. En tout, une dizaine d'employés

veillent au succès d'Hectarus, avec un souci du détail sans cesse renouvelé. Bien que l'accent ne soit jamais mis sur le volume, leurs produits demeurent accessibles. Par exemple, il faut compter 735 \$ et plus pour un bol de salle de bains, selon le modèle, la couleur et le travail que celui-ci demande.

Se fondre dans un décor

Les clients proviennent de tous les milieux et de nombreux pays. Ils ont en commun l'amour du verre. D'ailleurs assez contemporaine, la noblesse du verre confère aux œuvres d'Hectarus un petit côté classique qui leur fera sans doute traverser les époques. «Souvent, les gens vont aménager à partir d'une pièce de verre qu'ils adorent, remarque Mme Kneider, mais le verre, inséré dans un contexte déjà créé, prend sa place et s'y intègre. Par exemple, nous avons des installations qui cadrent très bien dans l'auberge champêtre Les Trois Tilleuls. Dans un autre contexte, nos lavabos sont parfaitement intégrés dans l'ambiance très zen du casino d'Osaka. On travaille les textures en conséquence.»

L'hostellerie Les Trois Tilleuls, qui abrite le spa Givenchy à Saint-Marc-sur-Richelieu, est d'ailleurs l'endroit le plus imprégné de la touche Hectarus. En plus des salles de bains, une série de panneaux de verre vitrifié, tous uniques, sont alignés dans la salle à dîner, des panneaux en double vitrage teint et texturé séparent la piscine de l'extérieur et un plafond suspendu en verre de couleur apporte de la lumière au complexe. Depuis peu, un mur et une porte vitrée servent de cloison entre

la réception et la salle de banquet. Plus près de chez nous, on peut admirer un magnifique mur de verre de 110 pieds de long dans la section des hautes mises du Casino de Montréal. «De plus en plus, on est abordé en tant qu'artistes car nous concevons des œuvres d'art intégrées.»

Depuis quelques années, on peut visiter gratuitement l'atelier car il fait partie du réseau des économusées. Cela a permis à Hectarus d'entrer en contact direct avec le grand public. «On s'est ouvert aussi parce que, fondamentalement, on est comme cela, Orel et moi», conclut Francesca Alepin Kneider. Si vous passez par là, vous serez étonnés par la simplicité des lieux et la beauté de leurs œuvres.

Hectarus www.hectarus.com



Une salle de bain des Trois Tilleuls, où le verre est omniprésent.

LE BROADWAY 65 boul. René Lévesque Est
PENTHOUSE VASTE ESPACE SUR 92' DE FAÇADE 9 GRANDES FENÊTRES AU 9' ÉTAGE PLUSIEURS OPTIONS D'AMÉNAGEMENT VUES EXCEPTIONNELLES
www.loft.ca 514-396-6480
OSEZ... Vivre en Ville Bureau des ventes sur place Mar. au jeu. 11h à 18h Sam. au dim. 12h à 17h

Rencontres
ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507 RÉPONDEZ aux annonces RAPIDEMENT 1-900-451-6528

Grid of various personal ads including: FEMME CHERCHE HOMME, JOYEUSE AUTHENTIQUE, L'ÉQUILIBRE EN TOUTI, INTELLECTUEL TRÈS SPORTIF, BEL HOMME, CLAUDE, PROFESSIONNEL RETRAITÉ, ATTENTIONNE UN PEU BOHÈME, POUR LE PLAISIR..., SPONTANÉ, SIMPLE ET PASSIONNÉ TRÈS BIEN!, PLATITUDES S'ABSTIENNE S.V.P! BIENVENUE AVENTURIÈRES!, JE VAIS PARTIR BIENTÔT..., VIVRE ACTIVEMENT AVEC STYLE ET PASSION, MAIS PAS TROP TÔT!, AMITIÉ, INTIMITÉ ET COMMUNICATION..., LA VIE EST BELLE... MAIS ELLE POURRAIT ÊTRE TRÈS BELLE!, OUBLIÉ PAR CUPIDON, PRÊT À SÉDUIRE., RESPECT ET COMPLIÉTÉ, C'EST DE QU'EST RECHERCHÉ!, DISPONIBLE POUR LA BONNE PERSONNE., SYMPATHIQUE ET DRÔLE.

Rencontres s'adresse aux personnes de 18 ans et plus à la recherche d'une relation sérieuse. Les annonces à caractère explicitement sexuelles seront refusées. En se servant du service Rencontres, l'annonceur accepte de ne pas laisser son numéro de téléphone, son adresse ou son nom dans son message enregistré. Trait d'union de réserver la possibilité de réserver un message qui sera jugé offensant. est un service offert aux particuliers seulement. Les services de, les clubs de célibataires et les commerciaux ne sont pas acceptés dans cette section. Trait d'union ne assume aucune responsabilité pour le contenu ou les réponses aux annonces publiées dans Rencontres.

SAMEDI

TENDANCE

À SAINT-ROCH-DE-L'ACHIGAN SE TROUVE LE PLUS GRAND RASSEMBLEMENT DE CHINCHILLAS AU MONDE. L'ANIMAL TIENT PHYSIQUEMENT DE L'ÉCUREUIL, DE LA SOURIS ET DU LAPIN... SON PELAGE DONNE UN FIL QUI EXCITERA LE TISSERAND ET QUI SAURA EN FAÇONNER ÉCHARPES, CHÂLES ET TISSUS.

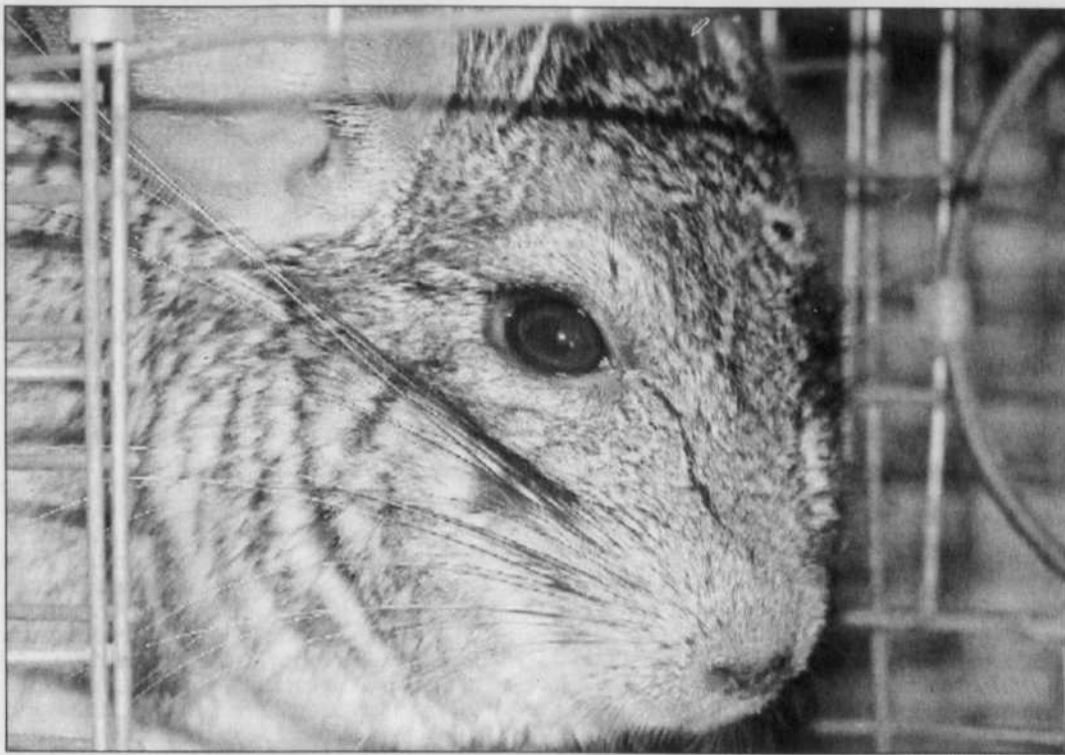
# Chacun cherche son chinchilla

Les poils de cette petite bête sont des plus courus

Au Québec, précisément à Saint-Roch-de-l'Achigan, se trouve le plus grand rassemblement de chinchillas au monde. Près de 5500 spécimens, dont le but premier est de laisser chaque année quelques touffes du plus doux pelage, qui donneront un fil qui excitera le tisserand pour le façonnage d'écharpes, de châles et de tissus. Dans l'échelle de la qualité, c'est la p'tite bête qui monte, qui monte...

LIO KIEFER

Le chinchilla tient physiquement de l'écureuil, de la souris et du lapin... De ce dernier, il a la taille et a gardé le côté un peu macho et polygame. Lorsque le coq s'endort et que la chouette hulule, il se prend à culbuter un nombre incertain de femelles à l'œil vif mais doucereux. De la souris, il a le bout de museau, avec un apanage de moustaches qui sont autant d'indicateurs olfactifs et émotifs, toujours en mouvement. Coiffé d'oreilles d'une belle rondeur, il a de l'écureuil le côté sauteur et imprévisible. Il adore sauter de branche en branche en poussant de petits cris qui ont chacun une consonance et un message différents: un pour commencer des jeux, un pour indiquer le danger immédiat, un pour l'appât du gain marital, un pour l'heure des repas et un autre pour faire semblant d'avoir peur ou de faire peur. Dans ce dernier registre, ses prédateurs naturels n'ont y ont jamais cru, et l'homme non plus, lui piquant sa peau, sourd à sa douleur émotive. Car le chinchilla est un émotif et un grand sensible. C'est certainement pour cela qu'il préfère la nuit pour batifoler et le jour pour dormir. La femelle chinchilla s'occupe du ménage et des enfants. A raison de trois por-



PHOTOS LIO KIEFER

Le chinchilla tient physiquement de l'écureuil, de la souris et du lapin.

tées par année et trois bébés maximum à chacune d'elles, elle partage son temps à observer sa grossesse (111 jours), à se nourrir et à montrer l'exemple à ses rejetons tout en espérant que le mâle farceur attende un peu pour lui rendre visite. Un mâle pour quatre femelles, c'est le quota que les chinchillas de Saint-Roch ont à respecter. Plus de 5000, qui vivent entre 15 et 20 ans. Ce qui représente 25 % de la population mondiale de l'espèce. Ici, l'animal n'est pas occis pour contenter un manteau qui a besoin d'une centaine de peaux pour se faire un nom. A Saint-Roch, le chinchilla et sa concubine sont logés et nourris pour donner leurs poils, sans violence. Il n'y a d'ailleurs que le mâle qui a l'insigne honneur de laisser, trois fois par an, quelques touffes de poil dorsal, la femelle s'occupant ardemment de la sauvegarde de l'espèce. On assiste alors aux conditions idéales de survie de l'animal en captivité, avec

une qualité d'alimentation et des croisements génétiques qui font que le petit rongeur peut-être intégralement exploité à des fins commerciales sans qu'on doive l'abattre. Pour en arriver là, Fernand Rocheleau, un des propriétaires de Textiles Chinchilla, s'est dépensé sans compter depuis une trentaine d'années dans l'évolution et l'élevage en milieu rural de cet herbivore un peu caractériel. En tant que maître éleveur, il a tout gagné dans le monde, trophées du plus bel animal à la clé. Lui qui est une véritable bible du petit rongeur, on se demande même s'il ne parle pas chinchilla couramment.

Au début, en terre familiale, il a, comme beaucoup, donné dans la peau et dans le façonnage de manteaux, soumis à une vive concurrence, celle du vison. Conscient des pressions que les éleveurs de visons exercent sur les éleveurs de chinchillas, il décide d'abandonner la production de la fourrure et va s'employer à repenser l'exploitation de la ferme de chinchillas en mettant des années de recherche en laboratoire et en parcourant le monde avec une intuition indélébile: le poil de chinchilla deviendra une fibre de prédilection. En Chine, on lui fera découvrir le poil de chèvre de Mongolie, qui est également un animal caractériel et dont on utilise le pelage pour en faire une fibre. En mélangeant les deux, le fil obtenu était du meilleur résultat. Mais il fallait peaufiner l'intuition et les premiers essais.

Revenant au Québec, il se concentre sur des programmes de recherche et de développement et conçoit des paramètres d'une recherche appliquée en collaboration avec les départements de zootechnie et de biotechnologie de l'Université Laval. Avec de premiers résultats probants, il sollicite le Centre de technologie textile de Saint-Hyacinthe. Et il faut attendre 1995 pour que la fibre de chinchilla soit reconnue comme une fibre animale pouvant être tissée et gagner ses lettres de noblesse.

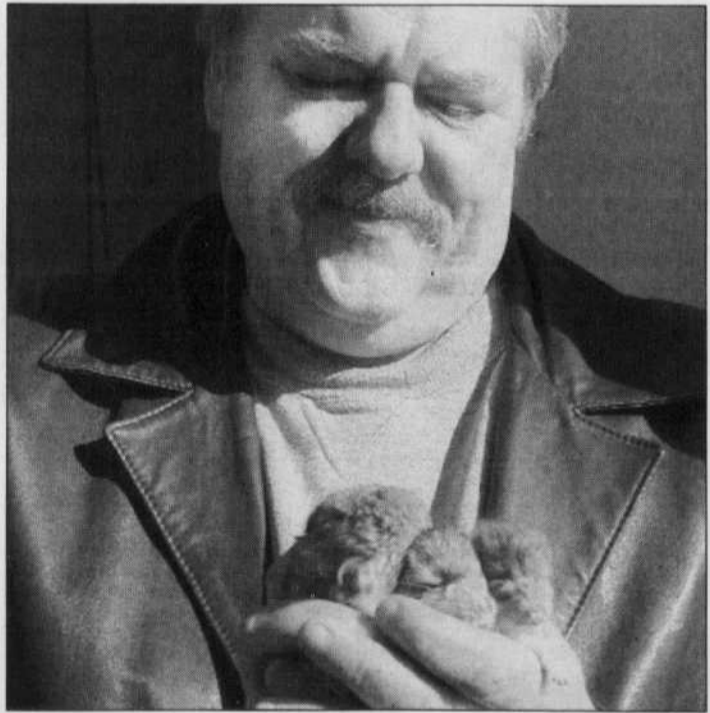
Aujourd'hui, Textiles Chinchilla assure un développement rigoureux de l'animal ainsi qu'un hébergement en microclimat, lui conférant une qualité de poils inégalée. Avec des croisements génétiques d'une grande précision, Fernand Rocheleau a également fait gagner du poids à l'animal et de la longueur au poil désiré.

Cette exclusivité mondiale excite les plus grandes maisons de luxe à travers le monde pour le façonnage d'écharpes, de châles et de tissus. La rareté et le prix à payer s'expliquent également par la chaîne manuelle qui s'installe du début à la fin. Du nettoyage des cages, de la nutrition (plus de deux tonnes de moulée faite maison par semaine) et de l'élevage des poils sans douleur jusqu'au tissage des fibres, la main de l'humain est en action constante. Fernand Rocheleau a aussi l'apanage d'avoir trouvé des maîtres tisserands au Québec qui sont heureux de fabriquer des matériaux si doux. M. Rocheleau s'est également adjoint un partenaire de gestion confié à Johanne Brien, qui dirige les opérations administratives tout en étant directrice de TV MaxPlus, une filiale de Musique Plus, dont le rôle est l'élaboration et la production d'émissions pour la chaîne spécialisée.

Lors de mon passage, trois bébés chinchillas venaient de voir le jour, déjà avec leurs poils, leurs yeux grands ouverts et leurs moustaches frétilantes. Dans le bureau jouxtant leur lieu de naissance, quelques écharpes de différentes couleurs et un châle s'allongeaient doucement... Du chinchilla au port du foulard, la douceur extrême transpire.

TEXTILES CHINCHILLA

691, rue de la Rivière Nord  
Foulards aux alentours de 300 \$.  
Châles: 660 \$.  
Saint-Roch-de-l'Achigan  
☎ (450) 588-7453  
Télécopieur: ☎ (450) 588-5511  
chiqcchinchilla  
@sympatico.ca



Fernand Rocheleau et les nouveaux-nés.

SANTÉ

# Acide, man!

L'acide fut une drogue pop il y a 30 ans. Les jeunes d'alors ont maintenant l'acide... dans le sang! On pense que la plupart des gens, en vieillissant, acidifient leur organisme et que cela les rend malades de maladies qui se soignent difficilement. Vous voulez des noms? Commençons par les pierres au foie: une étude récemment publiée dans le numéro d'avril de la revue *Kidney International* établit un lien entre l'excès de poids et les pierres d'acide urique dans le foie. Les chercheurs de Chicago disent du même souffle que trop de gras animal entraîne des urines acides et que c'est une conséquence de l'obésité. En plus, ça fait mal. Mais vous voulez d'autres misères? Arthrite, digestion brûlante, constipation, goutte (à l'orteil, vous savez?), même de l'ostéoporose. On parle aussi de dents friables et entartées ainsi que de... fatigue. Dont nous avons appris, souvenez-vous, qu'elle est l'une des principales causes de consultation médicale.



Carole Vallières

Comment savoir si vous êtes acide? C'est une question de chimie, à savoir si votre potentiel hydrogène (pH), qui reflète la concentration en ions H+ dans le sang, est neutre ou quoi. On prend votre pH dans le pipi, parfois dans la salive; il devrait normalement tourner autour de plus ou moins 7,40. On dépose quelques gouttes d'urine sur le petit papier jaune ou sur le petit bâtonnet. Si c'est la salive qui est mesurée, ce sera différent, on parle de 5,5 comme étant la référence, mais il est vrai qu'on utilise plus souvent l'urine, et plus souvent le premier pipi du jour. Ne cherchez pas, comme moi, à la pharmacie ou au grano du coin: si vous voulez tester votre pH, il faudra vous rendre dans les chaînes d'aliments naturels (Tau et Rachel-Béry, pour ne pas les nommer) et il vous en coûtera moins de 20 dollars pour satisfaire votre curiosité.

Quand le corps est acide, le chiffre donné par le test est petit. On ne dit pas: «oh, j'ai 6,7, ce n'est pas si mal». Le calcul du pH est logarithmique: ainsi, un résultat de 6,4 est dix fois plus acide que 7,4. Retenons que sous 7,35, on est en état d'acidose: alerte rouge. Hum... Alerte rouge, vous voulez rire? Comme me le dit Anne-Marie Roy, «les gens surveillent attentivement le pH de leur piscine mais n'ont aucune idée du pH de leur corps!» Pourtant, pensez-y: on est presque soi-même une piscine intérieure, non? Et si l'acidité est mauvaise pour l'eau de la piscine...

Anne-Marie Roy, nutritionniste, donne des conférences et enseigne l'alimentation. Dans un milieu conservateur, c'est une diététiste qui étonne par la franchise de ses opinions documentées. En février dernier, dans le cadre des activités de l'Association Manger Santé Bio, elle a justement choisi l'acidité comme sujet de conférence. Et moi (qui n'y étais pas), je l'ai choisie pour m'aider à comprendre de quoi il en retourne. Elle m'explique: «Le corps évacue le surplus d'acidité en le tamponnant avec des minéraux, qui sont alcalinisants: magnésium, fer, potassium, mais surtout le calcium, le minéral le plus présent.» Conclusion? Le corps se déminéralise; on manque de... calcium, de magnésium, de fer... Pas qu'on s'en rende compte, hélas. Si on pouvait avoir un rapport d'état de temps à autre, une sorte

d'autodiagnostic, ce serait merveilleux. Mais on peut suppléer en demandant au doc de vous faire passer une analyse de sang. Profitez-en pour ajouter le cholestérol et la glycémie, tant qu'à faire faire un bilan...

Lu sur Internet: «Retrouvez un pH équilibré, retrouvez la santé...» Faut-il aller aussi loin? Anne-Marie Roy n'hésite pas un instant: «Ça fait 14 ans que je fais de la consultation et que je vois, tiens, par exemple, des vaginites à répétition. Je pose la question et, boum, c'est une dent sucrée! On sait que le sucre est acidifiant, et l'acidification de l'organisme nourrit les micro-organismes pathogènes. Les levures, les champignons adorent l'acidité. Alors, ils prolifèrent.»

Chacun réagit à sa manière, avec son héritage de gènes et d'habitudes. Mais au bout du compte, notre corps pique à tout ce qui est os (aux dents aussi), et même ailleurs, les minéraux qui vont le ramener vers le point neutre, déminéralisant au passage nos muscles, la peau, un peu tous les tissus, finalement, et c'est ici que la bataille pour les solutions commence.

Vais-je vous reparler du fameux vinaigre de cidre? Juste pour vous dire qu'on le considère comme un puissant reminéralisant par sa richesse en minéraux (phosphore, magnésium, calcium, soufre, fluor, fer, silicium, bore, alléluia...). Et c'est délicieux dans les vinaigrettes! Devrais-je ajouter que l'exercice aérobic, par son apport en oxygène, permet de ramener l'aiguille vers le neutre? Une autre bonne raison de se faire suer.

L'aile radicale de l'alimentation professe le cru comme solution pour reminéraliser le corps, et mon cœur lui est acquis. Mais la chair est faible, surtout l'hiver! Pourtant, on ne peut pas y couper complètement, me dit Anne-Marie Roy: «Notre assiette devrait se diviser en mets 70 % alcalinisants et 30 % acidifiants. Actuellement, c'est plutôt le contraire. Notre problème, c'est qu'on voit les légumes comme un accompagnement alors que ça devrait être la base: c'est comme ça qu'on va arriver à reminéraliser le corps. Les gros travaux à faire, c'est de remettre les choses en proportion. Pensez à la viande comme à un accompagnement des légumes et incorporez des noix et des légumineuses: les protéines végétales sont moins acidifiantes.»

Le meilleur livre, recommandé par notre nutritionniste: *The pH Miracle: Balance Your Diet, Reclaim Your Health*, D' Robert O Young.

Le meilleur endroit pour aller poser des questions: l'expo Manger santé, le week-end prochain au Palais des congrès de Montréal.

Vient de paraître: le nouveau Larousse de la santé (80 \$), un gros livre en images, véritable encyclopédie de prévention et de soins. On y inclut des herbes et des granules homéopathiques.

vallieca@hotmail.com

PARTICIPEZ AU CONCOURS JARDINS ET COUREZ LA CHANCE DE GAGNER UN AMÉNAGEMENT AQUATIQUE

OFFERT PAR

# Jardins

LES DIMANCHES 11h  
Rappel: les lundis 18h30

www.jardinstv.com

**«Quel est le style de jardin créé cette semaine à l'émission?»**  
Répondre à cette question et courez la chance de gagner un aménagement aquatique de votre jardin offert par Grenouille bleue.

Nom	Prénom	Code postal	Date de diffusion
Adresse	Courriel		
Ville			
Téléphone ( )			
Style de jardin de la semaine			

Rempissez ce bulletin de participation et postez-le à CONCOURS JARDINS C.P. 6000, Montréal, H3C 3A8  
Règlements disponibles sur le site www.jardinstv.com

## SAMEDI

## TOURISME

LHASA DE SELA CARBURE À LA BOURLINGUE ET AUX PÉRÉGRINATIONS. SES ROUTES, ELLE LES ARPEUTE DEPUIS TOUJOURS, AU SENS PROPRE COMME AU SENS FIGURÉ. ET, À SES DIRES, TOUT LE MONDE NAÎT FORCÉMENT VOYAGEUR, PUISQUE TOUT LE MONDE DOIT PARCOURIR SES ROUTES EXISTENTIELLES.

## Lhasa de Sela: gitane légère

Elle a la bougeotte depuis l'âge de deux mois, et elle en redemande. Rien de plus normal, explique Lhasa de Sela: «Le voyage, ce n'est pas un truc à part dans ma vie, c'est juste ma vie.»

GARY LAWRENCE

Après avoir écouté son deuxième album, *The Living Road*, il faudrait être complètement bouché par les deux bouts pour ne pas comprendre que Lhasa de Sela carbure à la bourlingue et aux pérégrinations. Pour elle, quand la route ne chante pas, elle vit; mieux: «C'est le vent qui me commande», assure-t-elle dans *La Frontière*. Sans compter la pièce *Nulle part sur cette route*, une ode à l'incessant voyage de l'existence.

«Dès le moment où un enfant naît, il est plongé dans la vie, il ne peut plus s'arrêter. Il ne peut pas se dire: maintenant, je vais prendre une pause, parce que la vie ne s'arrête pas. Il n'y a pas de vacances à la vie.» Pour Lhasa, l'existence est donc un long chemin et surtout pas un Club Bed où on s'installe, peignard, pour siroter des margaritas à langueur de tournées. Tout le monde naît forcément voyageur puisque tout le monde doit parcourir ses routes existentielles.

Ses routes, Lhasa les arpeute depuis toujours, au sens propre comme au sens figuré. Toute jeune, elle a sillonné durant sept ans les États-Unis et le Mexique, à bord du bus familial transformé en autocaravane. Récemment, avant de revenir à Montréal pondre son dernier disque, elle a joué les foraines pendant un an, en France, au sein du cirque de ses sœurs. Docteur *honoris causa* en migration, Lhasa s'envole au loin, plane, atterrit puis demeure sur place un temps avant de revenir au gré des brises.

Au cours de son séjour de presque trois ans à Marseille, elle a ainsi souvent arpenté la Camargue. «Je suis complètement amoureuse de cet endroit. Les paysages sont très étranges, complètement plats, mystérieux et magiques, avec des étangs, des milliers de flamants roses, des chevaux blancs, des taureaux noirs... et de nombreux gitans. Mais contrairement à ce qu'on serait porté à



Lhasa de Sela

JACQUES GRENIER LE DEVOIR

croire, ceux-ci ont peu contribué à attirer Lhasa en ces lieux.

«Il y a l'image qu'on a des gitans, qu'on idéalise, et il y a leur réalité, qui est très dure. Ce sont des sociétés repliées sur elles-mêmes, qui subissent constamment le racisme et qui sont difficiles à approcher. Moi, je me vois plutôt comme un mélange entre les hippies et les Mad Max, cette troupe de survivants de la route.» Ne sont-ce pas là des termes rudes pour qualifier celle qu'on perçoit comme un paradigme de douceur? «Le nomadisme a des côtés très violents parce qu'on ne choisit pas nécessairement de le vivre. De toute façon, même les choix de vie peuvent être difficiles.»

## Nomade's land

Quant à choisir, Lhasa irait bien au Liban (une partie de sa famille en provient), au Portugal, en Inde, au Québec, au Tibet, en Italie, dans le Caucase et tous les «stan» d'Asie centrale. Mais au fond, ces pays, elle les connaît déjà un peu pour les avoir visités à travers leurs musiques et leurs langues.

«Toutes les langues sont belles. Parfois, je chante dans une langue que je ne parle pas, juste pour le plaisir de tenir les mots dans ma bouche. Je chante en ichétchène, par exemple: j'apprends la chanson pho-

netiquement et je lis la traduction.» Bref, la musique des langues instille en elle le goût d'investir leur lieu d'origine, toujours dans le respect des cultures locales.

«Quand j'étais petite, au Mexique, je voyais souvent des touristes s'adresser aux gens en anglais. Lorsqu'ils se rendaient compte que les Mexicains ne comprenaient pas, ils parlaient plus fort! Pour eux, ils étaient dans une sorte de Disneyland où les employés sont mal élevés parce qu'ils ne parlent pas anglais... Moi, quand je suis arrivée à Montréal, je m'excusais à chaque fois que j'avais la bouche. Je disais: excusez-moi, je ne parle pas français, parlez-vous anglais?»

Véritable sylphide sensible aux doléances du monde, Lhasa vibre au diapason de sa planète bleue

Outre la musique et les langues, les histoires et les légendes sont autant d'appels au voyage que Lhasa se plaît à entendre. Ainsi en va-t-il de ce livre de George Ivanovitch Gurdjieff, *Rencontres avec des hommes remarquables*, qui l'a téléportée en Arménie et en Turquie tout en lui faisant remonter le cours du temps jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle.

Mais en définitive, pour Lhasa, le voyage idéal consiste à «être avec des gens que j'aime et découvrir la beauté d'un lieu, m'y plonger, être en paix avec moi-même, me sentir proche des autres humains et de la

Terre, et pouvoir écrire des poèmes...». Parmi le peu d'endroits qui lui procurent cet effet, il y a bien sûr le Mexique mais aussi l'Espagne, la France et Montréal.

Véritable sylphide sensible aux doléances du monde, Lhasa vibre au diapason de sa planète bleue. «Je suis très sensible aux décors naturels, sous toutes leurs formes, même si je suis moins familière avec la forêt.» Celle des Redwoods, en Californie, l'a cependant hautement marquée, avec ses titaniques séquoias. «C'est comme être dans une cathédrale: le plafond est très haut, il y a peu de lumière, les arbres sont comme des piliers géants, c'est calme et il y a peu de bruit...»

Attirée par toutes les terra incognita, Lhasa s'avoue également intriguée par le Nord canadien, le Labrador, les îles Frioul et les îles inhabitées du Chili, entre autres... «Ce sont des endroits où on doit se sentir comme si on était les premiers humains sur la Terre.» Évidemment, elle fuit comme la peste les périodes prédisposées et tout ce qui fleurit un chouïa le circuit organisé.

«Quand on voyage avec notre itinéraire et notre hôtel réservé, on s'isole des rencontres avec les gens et on rate ce qu'il y a de mieux. Ceux qui voyagent comme ça ont sûrement besoin de se reposer sans courir le risque de vivre des galères. Sauf que, pour moi, les galères, c'est la porte d'entrée sur les vraies rencontres! Les plus beaux voyages ont toujours une petite touche de danger, et c'est quand on ose sortir des sentiers battus qu'on vit des choses très fortes qu'on n'oubliera jamais.»

Inutile d'ajouter qu'avant qu'on rencontre Lhasa en train de bronzer idiot dans un complexe de vilégiature, les Peuhls n'auront plus de dents. «Au fond, le voyage, c'est juste la vie qui continue, mais ailleurs. On nous vend beaucoup d'images parfaites, comme quoi il faut acheter le bon forfait, les bonnes valises, le bon bikini, le bon hôtel. On nous dit que c'est un truc à consommer et que, si on est chanceux, on va peut-être acheter le bon produit. Moi, je ne comprends rien à tout ça, je trouve ça ridicule...»

Actuellement en tournée en Europe, Lhasa de Sela sera de retour en spectacle au Québec dès le 29 avril.

ghibou@sympatico.ca

Maison Johan-Beetz

## Ce soir, on dort dans un musée

NICOLE PONS

Que vient donc faire dans ce minuscule village de Piesthebi, perdu au bout de la Côte-Nord, le jeune aristocrate belge du nom de Johan Beetz, qui y débarque par un beau matin de mai 1897? Se remettre d'un chagrin d'amour! Après la mort subite de sa fiancée, ce riche jeune homme, habitué au luxe et passionné de pêche et de chasse, veut quitter sa Belgique natale et partir au Congo. Le destin en décide autrement et met sur sa route le propriétaire d'un camp au Canada. Johan Beetz achète le camp, situé sur un magnifique promontoire dominant la mer, et s'installe dans ce qui est alors une toute petite maison bien ordinaire. À l'époque, le village est totalement isolé: il n'y a pas de route et le bateau passe seulement une fois par mois. Très vite, Johan tombe amoureux de la région, de ses habitants et d'une adolescente de 14 ans, Adèle Tanguay, qu'il épouse et avec qui il aura onze enfants.

Personnage à l'esprit aventurier, Johan Beetz se lance dans une véritable œuvre humanitaire. Il devient grossiste en fourrures, casse le monopole de la Compagnie de la Baie d'Hudson, achète à prix fort les peaux aux trappeurs locaux, leur apportant ainsi une certaine prospérité, et se lance dans l'élevage du renard argenté. Il organise des visites d'infirmières et de dentistes à ses frais et fait venir des médicaments qu'il distribue gratuitement. Grâce à son action, il sauvera les villageois de la grippe espagnole.

En 1898, Johan fait construire une nouvelle demeure sur l'emplacement de l'ancienne. C'est une grosse maison aux fondations de pierre et à la structure de bois, coiffée d'un toit mansardé, que les gens du pays appelleront «Le Château». Il l'habitera jusqu'en 1922, date à laquelle il part vivre avec sa famille à

Montréal pour les études des enfants. Entre-temps, la communauté, reconnaissante envers son bienfaiteur, a changé le nom du village, qui s'appelle désormais Baie-Johan-Beetz. Marquée par l'histoire de son étonnant propriétaire et en raison de son architecture et de ses éléments décoratifs — notamment des peintures florales sur les portes des chambres, réalisées par Johan lui-même —, la maison est classée monument historique en 1979. On doit ce résultat à la ténacité de Phidèle Harvey, un guide de pêche au saumon qui, tout jeune, connut Johan Beetz, puis aux Américains, qui achetèrent ensuite cette villa cossue. Assurant le gardiennage pendant plus de 60 ans en l'absence des propriétaires et conscient de l'important héritage culturel que cette demeure représentait, Phidèle Harvey entreprit les démarches auprès du gouvernement.

Aujourd'hui, la maison, qui a gardé son cachet authentique et son ambiance de l'époque, se visite comme tout autre musée, mais — et c'est là son originalité — elle continue à vivre, abritant une pourvoirie de pêche au saumon. Ainsi, on peut venir taquiner le poisson dans les eaux des environs, le déguster dans la salle à manger même de Johan Beetz et dormir dans l'une des sept chambres de l'étage face à de splendides couchers de soleil. De quoi se prendre pour un (ou une) aristocrate de la belle époque!

■ Renseignements: Maison Johan-Beetz, Baie-Johan-Beetz (Québec). Le village est situé presque au bout de la route 138, entre Havre-Saint-Pierre et Natashquan. ☎ (418) 539-0137 ou (418) 539-0157. Site: <http://collections.ic.gc.ca/johanbeetz>

■ Renseignements et réservations à la pourvoirie: ☎ (418) 648-0557. Possibilité de séjours sans activité de pêche. Musée et pourvoirie ouverts du début juin au début octobre. ■ Renseignements sur la Côte-Nord: [www.tourismecote-nord.com](http://www.tourismecote-nord.com).



PHOTO NICOLE PONS

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

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

## CANTONS DE L'EST

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

Auberge de charme 4 étoiles face au lac Brome, pour des moments magiques et inoubliables. Complètement rénové, 38 chambres et suites ensablées, 22 avec foyer. Cuisine raffinée et réputée. Piscine int. saunas et bain turc. billon. Boutiques de mode «outlets» et antiquaires à Knowlton à 6 km, un des plus beaux villages selon *Country Life*. Musées, vignobles et centres de ski à proximité. Brunch musical le dimanche. Plusieurs forfaits disponibles dont: Forfait romantique, forfaits ski 5 monts, Rabais de 25% sur la chambre la 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> nuit en forfait sur semaine. Rabais Âge d'Or. Certificats cadeaux. Salles de réunions. C.A.A. 572 Lakeside, Lac Brome, aut. 10, sortie 90 rte 243 sud, 50 minutes du pont Champlain. [www.aubergequilliams.com](http://www.aubergequilliams.com) Réservations: 1-888-922-0404

Un des 100 meilleurs spas au monde tout près de chez vous. Venez voir pourquoi le Spa Eastman compte parmi les 100 meilleurs spas au monde selon Bernard Burt et Pamela Lechtman, auteurs du livre «100 Best Spas of the World». Offrez le cadeau rêvé à la personne aimée. [www.spa-eastman.com](http://www.spa-eastman.com) Réservations: (450) 297-3009 1 800 665 5272

## LAURENTIDES

## MANOIR SAINT-SAUVEUR

Situé au cœur du pittoresque village. Magnifique établissement 4 étoiles de 300 chambres et suites élégamment rénovées. Restaurant fine cuisine et chaudière bar-bistro. Piscines int. et ext. Club de santé, bain vapeur et sauna finlandais. Tout nouveau SPA du Manoir offrant une gamme de soins complets. Chambre à partir de 129\$ la nuit en occ. double. Forfaits gastronomiques, plein air et SPA. [www.manoir-saint-sauveur.com](http://www.manoir-saint-sauveur.com) 1-800-361-0505

## Chalets &amp; Condos

## LANAUDIÈRE

## CHALET D'ÉMÉLIE \*\*\*

Lac Pierre / St-Alphonse-Rodriguez, confortables, 2,3 c.c., foyer. Sur place: ski randonnée (50 km de sentiers), patinage et accès aux sentiers de motoneige. À proximité: ski alpin/glissades. [www.chalets-emelie.com](http://www.chalets-emelie.com) 514-214-1550/450-883-1550

## CHALET DES PINS

Rowdon, domaine privé, site enchanteur, à 1 hr Nord de Mt. révé pour la détente, chalet tout confort, très propre, foyer (bois inclus) b. four. Ski à 2 km, glissades, patin, raquette, équitation, motoneige et quad à prox. [www.chaletdespins.com](http://www.chaletdespins.com) (450) 834-3401

## AUBERGE JEAN CYPHOT

JOLIETTE (près dB), domaine privé bordé par lac Piskault, classé 4 étoiles, tout équipé, 12 c.a.c. et s.d.b., foyer, piano. Week-end 1 200 \$, 2 nuitées semaine 1 000 \$. Ski alpin, de fond et motoneiges à proximité. Pour fêtes ou affaires. [www.aubergejeanophot.com](http://www.aubergejeanophot.com) (514) 989-8335

## MAURICIE

AUBERGE LE FLORÈS\*\*\*\* Situé à la campagne dans un site enchanteur, offrez-vous un séjour romantique là où la gastronomie, le confort et l'ambiance se côtoient. Profitez d'un forfait «Fin de semaine détente» 297 \$ p.p. en occ. double incluant sauna, massage, enveloppement, bain thérapeutique, pressothérapie, relaxation, 2 couchers, 2 petits-déjeuners, 1 dîner et 2 soupers. Forfait «Galerie» à 201\$/2 pers. incluant souper gastronomique, 1/2 bouteille de vin mousseux, coucher, déjeuner. Lauréat national du prestigieux prix de l'entreprise touristique. Forfait golf et plusieurs autres forfaits dont réunion d'affaires. [www.leflores.com](http://www.leflores.com) 1-800-538-9340

## AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES

Située sur une presqu'île, ce site en pleine nature vous offre des soins corporels et esthétiques par des thérapeutes professionnels. Nous disposons d'un salon avec foyer, une grande piscine intérieure chauffée, un sauna, un spa extérieur. Nous servons une fine cuisine champêtre. Lauréat régional en Restauration-cuisine. Grand Prix du Tourisme 2002. Salle de réunion équipée. Plusieurs forfaits. [www.aubergesantelacdesneiges.qc.ca](http://www.aubergesantelacdesneiges.qc.ca) 1-800-757-4519

## La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie



Charlevoix

## La Pinsonnière | Cap-à-l'Algie

Table d'or du Québec - Grands Prix du Tourisme. Un petit paradis de luxe au bord du Saint-Laurent. Chambres élégantes, cuisine raffinée, cave riche en grands crus et service personnalisé. Pour se revigorer: piscine intérieure et soins détente au Mini-Spa. Nombreux forfaits. 1-800-387-4431 [www.lapinsonniere.com](http://www.lapinsonniere.com)

Laurentides

## Hôtel-restaurant L'Eau à la Bouche | Ste-Adèle

Chambres magnifiques dans un cadre exceptionnel à Sainte-Adèle. Relais & Châteaux - Relais Gourmands. Fine cuisine régionale et carte des vins élaborée. Offrez en cadeau à un être cher, un souper ou un forfait mémorable. Participez à un stage de L'École des Chefs Relais Gourmands d'une durée de 3 ou 5 jours dans les cuisines de L'Eau à la Bouche. (450) 229-2991 ou 1-888-828-2991

Montérégie

## Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu

& Spa Givenchy [www.lestroistilleuls.com](http://www.lestroistilleuls.com) [www.spagivenchy.com](http://www.spagivenchy.com)

## VIEUX-QUÉBEC

AUBERGE DU TRÉSOR: La plus vieille auberge en Amérique du Nord, au coin de la célèbre rue du Trésor et face au Château Frontenac. Forfait «romantique» (pour 2 pers.) 1 chambre pour 1 nuit, 2 soupers (table d'hôte gastronomique) accompagnés d'une bouteille de vin, 2 digestifs au choix, 2 petits déjeuners, 1 stationnement pour 1 nuit, 169 \$ pour 2 personnes taxes et pourboires en sus. Forfait «Week-End» aussi disponible. Certaines restrictions s'appliquent. [www.aubergedutresor.com](http://www.aubergedutresor.com) Fax: 1-418-694-0563 • 1-800-566-1876

## AUBERGE ST-PIERRE

Distinctif... À deux pas du Vieux-Québec et au cœur du Vieux-Port, l'Auberge St-Pierre vous accueille avec ses planchers de bois, murs de pierres et de briques, baignoires à remous, couffes de duvet et bien plus... Vous y vivez une expérience unique où le charme d'antan s'allie à la distinction d'un service haut de gamme! Tarif à partir de 129 \$ (petit déjeuner gourmet inclus). Forfaits disponibles. [www.auberge.qc.ca](http://www.auberge.qc.ca) 1 888 268-1017

## HÔTEL MANOIR VICTORIA

Situé au cœur du Vieux-Québec, cet hôtel 4 étoiles au cachet européen unique a été complètement rénové en 2003-145 chambres et suites-Restaurant fine cuisine «La Table du Manoir» - Resto bistro «Le St-James» - piscine intérieure-sauna-centre de conditionnement physique -Salon Internet-Stationnement intérieur-NOUVEAU: LE SPA DU MANOIR! À partir de 99\$ par nuit, en occ. double. RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS FORFAITS [www.manoir-victoria.com](http://www.manoir-victoria.com) 1-800-463-6283

## Hôtellerie Champêtre

Auberges et Hôtels du Québec

Vous faire plaisir, c'est dans notre nature!

## LAURENTIDES

## HÔTEL LA SAPINIÈRE\*\*\*\*

La Signature par excellence. Situé dans un cadre enchanteur à 1 heure de Montréal. Cuisine gastronomique. Bar chaleureux, musiciens fins de semaine. Cave à vin. Forfait Romantique disponible. [www.sapiniere.com](http://www.sapiniere.com) [sapiniere@polyinter.com](mailto:sapiniere@polyinter.com) Tél.: (800) 567-6635

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Jean de Billy (514) 985-3456 [jdebilly@ledevoir.com](mailto:jdebilly@ledevoir.com)

# SAMEDI ISLANDE

SUITE DE LA PAGE D 1

Nous roulons dans des champs de lave bosselée où un passage a été aménagé. Un vrai gymkhana! Passé un énorme gué — l'eau arrive en haut des roues —, le Landmannalaugar s'offre enfin dans toute sa splendeur. Un extraordinaire désert montagneux composé de rhyolite, une roche magmatique aux couleurs vives allant de l'orange au vert foncé, et de basalte noir. Après avoir installé les tentes près du refuge, quel bonheur de plonger dans la rivière d'eau chaude naturelle alors qu'il fait 10 °C dehors! (Certaines sources d'eau chaude canalisées fournissent de l'énergie pour l'industrie, chauffent les maisons et même la chaussée à Reykjavik.) Pendant deux jours, nous explorons ce site exceptionnel où règne le silence, grimons sur un sommet pour découvrir le Vatnajökull (le plus grand glacier d'Europe avec ses 8300 km<sup>2</sup>), parcourons le canyon aux parois orange flamboyant au soleil du soir et les sentiers se fauflant entre les coulées basaltiques.

## Une terre en mouvement

Eldgjá est la plus grande fissure éruptive du monde (30 kilomètres de long). Pour accéder à cette gorge, nous roulons dans le lit de la rivière! De gigantesques forces titanesques animent l'Islande, jeune terre en constant mouvement, véritable laboratoire pour géologues et scientifiques. Située sur une faille de l'écorce terrestre à la charnière entre les plaques tectoniques américaine et eurasiennne, qui s'éloignent, l'île gagne environ deux centimètres par an. C'est le seul endroit au monde où le rift, immense fossé d'ouverture entre les deux plaques, est à la fois émergé et actif. On l'observe ici et à Thingvellir.

La piste du Sprengisandur traverse une région de plateaux désertiques entourés des glaciers Vatnajökull et Hofsjökull. Trois cents spectaculaires kilomètres de lave, de sable et de pierre où pointent de temps en temps, près de petits cours d'eau, d'étonnantes tapis de silènes acaules rose vif. Pas âme qui vive à l'horizon. Soudain, surgi de nulle part, un cycliste seul, téméraire ou inconscient. Au refuge situé à mi-chemin, nous faisons le plein d'essence. Au bout de dix heures, enfin, le lac Myvatn apparaît de l'autre côté, au nord.

Nous nous installons pour trois nuits dans une ferme très confortable. L'accueil est chaleureux, et le premier souper avec saumon frais de la rivière, petits légumes et compote de fruits et yaourt, délicieux. Les Islandais, qui descendent des Norvégiens et d'esclaves celtes irlandais amenés par les colons, sont des gens raffinés et cultivés; on voit des livres partout. Vivant de la pêche (morue, hareng, crustacés...) et industries annexes, du tourisme et de la laine (beaux moutons!), ils ont un des niveaux de vie les plus élevés de la planète.

## De redoutables volcans

La région est très riche en manifestations volcaniques. Nous randonnons autour de l'énorme cratère d'explosion du volcan Hverfjall, formé il y a 2500 ans, qui domine le lac. En toile de fond se dresse le redoutable volcan Krafla, dont la dernière éruption fissurale de 1984 cracha 110 millions de m<sup>3</sup> de lave, pétrifiant le sol à jamais. Pour y accéder, il faut monter le long de la dernière coulée, longtemps interdite, jusqu'à l'intérieur éventré du cratère. Colline boursouflée noir charbon, énormes blocs de lave déchiquetée, gros, trous béants, la terre offre une vision apocalyptique de ses entrailles fumantes. A quelques kilomètres au pied d'une montagne colorée de dépôts sublimés et de soufre jaune à l'odeur envahissante, Námafjall est une zone de forte activité géothermique. Un champ de solfatares (émanations de vapeur et de gaz sulfureux chaud) et d'énormes marmites de boue grise bouillonnent à 100 °C!



À la lagune de Jökulsárlón, une langue du glacier Vatnajökull se casse en une myriade de petits icebergs. Certains prennent des reflets bleutés, d'autres sont noircis par la lave.

Pour changer d'air, nous poussons vers les péninsules du nord: l'océan et ses falaises basaltiques, le petit port d'Húsavík, entouré de glaciers, les sympathiques macareux moines au gros bec orange (dix millions de spécimens fréquentent les côtes islandaises), le soleil de minuit à Asbyrgi, une falaise en forme de fer à cheval dont le fond abrite une forêt de bouleaux tortueux.

Très vite, les volcans nous manquent. Nous repartons vers l'intérieur en direction du majestueux Herdubreid (1682 mètres), en forme de table. Près d'une minuscule oasis où fleurissent des linagrettes blanches est installé un camping dans un site superbe. Après une bonne nuit, cap vers le grand volcan Askja. Nous marchons sur plusieurs kilomètres à travers un plateau de scories noires, véritable décor lunaire, avant d'arriver à la grandiose caldeira d'effondrement, occupée par un grand lac bleu long de six kilomètres et un petit lac vert.

## La glace et le feu

La route n° 1 se faufile le long de l'austère côte est, entre falaises et plages abritant des colonies d'eiders du duvet et de grand labbe. A la lagune de Jökulsárlón, une langue du glacier Vatnajökull se casse en une myriade de petits icebergs. Certains prennent des reflets bleutés,

d'autres sont noircis par la lave. Un magique univers de glace menacé par le feu. En 1984, 1996 et 1998, le volcan Grimsvötn, situé sous le glacier Vatnajökull, est entré en éruption provoquant, surtout en 1996, une énorme crue glaciaire qui emporta tout sur son passage. La côte a été modelée par plusieurs éruptions au fil des siècles.

**La solution sécuritaire est de choisir un circuit organisé par une agence islandaise spécialisée, avec autobus tout-terrains**

**qui va partout**

Située à la limite du cercle polaire arctique, l'Islande a un climat tempéré de type océanique. Le vent y est très violent. La bonne période de visite est de la fin de juin à la mi-août. Il n'y a pas d'avion direct du Canada. Les vols d'Icelandair pour Reykjavik partent de Boston ou de New York.

Le voyage doit être organisé à l'avance. Le contexte ne se prête pas à l'improvisation. Les sites majeurs se trouvent dans l'intérieur désertique de l'île et les pistes sont très difficiles. La solution sécuritaire est de choisir un circuit organisé par une agence islandaise spécialisée, avec autobus tout-terrains qui va partout. Si vous montez votre circuit et louez un véhicule (4x4 obligatoire pour l'intérieur), donnez votre itinéraire, informez-vous de l'état des pistes, ne partez pas seul, louez un cellulaire.

## Hébergement

La formule d'hébergement dépend du circuit. En plein désert, des campings bien aménagés, gardés, avec tous les services et d'une propreté exemplaire, permettent de s'immerger dans une nature extraordinaire. Mes coups de cœur: au Lanmanalaugar, à Asbyrgi, au pied d'Herdubreid et à Skatafell. Dans les fermes, très confortables, on est accueilli chaleureusement (les Islandais parlent généralement anglais), les déjeuners sont copieux et on peut y souper (nourriture excellente, surtout agneau et poisson). On en trouve même dans des endroits très isolés (<http://www.farmholidays.is>). Les hôtels sont très chers.

Une formule intéressante: certains collèges sont transformés en hôtel l'été (chambres d'étudiants très confortables); Hôtels Edda, réservations par l'Office de tourisme islandais.

Site de l'Office de tourisme islandais avec tous les renseignements: <http://www.icetourist.is>.

# Bon voyage

## LE FIL DE CUIR CENTRE DE VALISES

Vente et réparation Samsonite, Delsey, Victorinox (Swiss Army), Andiamo, French, Zéro Halliburton, etc.

550 Ouest, rue Sherbrooke  
849-0136 ou 1 888 849-0005 (sans frais)

Reclamations de toutes lignes aériennes acceptées  
Service rapide après vente

## EXPEDITIONS MONDE

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

### VÉLO ET RANDO EN EUROPE

Toscane, Irlande, Ombrie, Provence,  
Bourgogne, Bulgarie, Autriche, Hollande

Nouvelle brochure 2004-2005 disponible

(514) 844-6364 / [info@expeditionmonde.com](mailto:info@expeditionmonde.com)

## PRAGUE ET PARIS du 15 au 31 août 2004

VISITER PRAGUE ET PARIS :  
vol sur Air France, hôtel et petit déjeuner à Paris et partager un appartement à Prague

- Visite libre en tous temps, aucune restriction de groupe.
- Départ le 15 août pour Prague, appartement à 10 minutes du centre-ville.
- Départ pour Paris le 22 août. Hôtel près du Marais et de la Bastille, petit déjeuner compris.
- Retour sur Montréal le 31 août. (2389,00 \$ taxes incluses)



Contactez Roger Robichaud au 514-844-0840  
Courriel: [rogerrobichaud@qc.aira.com](mailto:rogerrobichaud@qc.aira.com)  
Achat rachat / Vol / Hôtel / demandez nos tarifs.  
3627 St-Denis, Montréal J2X 3L6



## VACANCES Réservez-tôt et épargnez air transat jusqu'à 200\$ par couple\*

HÂTEZ-VOUS, IL NE RESTE QUE 5 JOURS  
DÉPART DE MONTRÉAL • VOLS DIRECTS • PRIX ALLER-RETOUR • TAXES INCLUSES

Bruxelles	à partir de	639\$	Marseille	à partir de	799\$
Paris	à partir de	699\$	Toulouse	à partir de	799\$

AUTRES DESTINATIONS DISPONIBLES

### Appelez-nous sans tarder

**vacances** **tourbec**

3506, rue Lacombe  
Montréal (Québec)  
(514) 342-2961



\* Prix par personne, à l'achat d'un vol retour en classe économique. Taxes incluses et rabais dès départ dans les tarifs indiqués. Prix en dollars. Le rabais de 200\$ est applicable sur certains départs entre le 15 avril et le 15 juin et entre le 15 septembre et le 31 octobre 2004. \* Cette offre s'applique à la réservation. Contribution au rattachement du fonds collectif des gratifications. Prix sujet à changement et à la disponibilité au moment de la réservation. Pour tous les détails et conditions, veuillez vous référer à la brochure Europe 2004. Délivré d'un Centre du Québec.

## Un «must» : La thalassothérapie à Paspébiac



Charme, qualité et  
compétence notoires à  
**L'Auberge  
du Parc**

1-800-463-0890  
[www.aubergeduparc.com](http://www.aubergeduparc.com)

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

**VIP**

### ITALIE

Grand tour culturel (23 jours) • 4 167\$  
22 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2004

### ALLEMAGNE

Grand tour culturel (23 jours) • 3 885\$  
3 AU 25 JUILLET 2004

### LA TURQUIE

Voyages spécial de 25 jours. Itinéraire exclusif incluant le lac de Van et le mont Nemrut  
Départ : 26 OCTOBRE 2004 • 4,439\$ TTC inclus

### PÉRIGORD ET PROVENCE

23 jours - 29 MAI AU 20 JUIN 2004 • 3 992\$

Renseignements : (514) 844-0407

### Voyages Culturels Exclusifs

Avril au Maroc - 22 avril au 6 mai	1970\$*
Circuit complet : villes impériales et Grand Sud - 25 repas	
Sur la Route des Patriotes - 22 et 23 mai	(à partir de) 179\$
Deux jours au cœur de l'Histoire - 2 repas	
Corse : Ile de Beauté - 3 au 16 juin	3082\$*
Toute la Corse - 25 repas	
Avec accompagnateurs conférenciers	
Archipel des Îles - 22 juin au 2 juillet 2004	2548\$*
Côte Nord, Archipel de Mingan, Anticosti et les Îles de la Madeleine	
Aller en avion et retour en bateau - 21 repas	
60\$ de réduction pour les voyageurs de 60 ans et plus	

Incluant : vols - hébergement - excursions - repas indiqués - taxes  
\* Réduction de 75\$ à 85\$ pour paiement par chèque.



(514) 598-1672  
[tourtour@touristour.ca](mailto:tourtour@touristour.ca)

### Paris à la carte!

RÉSERVEZ AVANT LE 31 MARS  
ET ÉCONOMISEZ jusqu'à 275\$ par couple

à partir de 629\$

Départs entre le 28 mars et le 20 juin	à partir de 629\$
Départs entre le 21 juin et le 5 septembre	à partir de 794\$
Départs entre le 6 septembre et le 31 octobre	à partir de 728\$

**La France...** départs entre le 11 mai et le 29 octobre à partir de 728\$  
Vols directs à destination de **Lyon, Marseille, Toulouse, Nice, Nantes**

**L'Europe...** départs entre le 1<sup>er</sup> mai et le 30 octobre à partir de 556\$  
Vols directs à destination de **Bruxelles et Londres**

Les prix sont par personne et varient selon les dates de départ et de retour choisies, le tout est sujet à disponibilité et à changement sans préavis.

**Club Med** **EXPERT N°1 AU CANADA** à partir de 1399\$  
ÉCONOMISEZ JUSQU'À 1274\$ PAR PERSONNE

**Carte Atout** à partir de 1399\$ **Columbus Isle** à partir de 1599\$  
Départs semaine du 3 et 10 avril Départs entre le 29 avril et le 21 octobre

Les prix sont par personne pour une chambre standard en occ. double. Les nouveaux membres Club Med doivent acheter une carte de membre de 50\$. Le tout est sujet à disponibilité et à changement sans préavis.

**CINQUIÈME SAISON** Prémis de Québec

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

## SAVEURS

LA BRÈVE SAISON DES SUCRES, QUI DURE TOUT AU PLUS SIX SEMAINES, EST POUR BEAUCOUP DE PETITS PRODUCTEURS ACÉRIQUES LA SEULE OCCASION DE TOUCHER LE FRUIT D'UNE ANNÉE DE TAILLE ET D'ENTRETIEN DES ÉRABLES AVANT LA PREMIÈRE COULÉE DEVANT MENER À L'OR DE BRONZE. CES PETITS PRODUCTEURS SE TIRENT FORT BIEN D'AFFAIRE ET PROFITENT DE LA GUERRE DES GRANDS POUR SORTIR DES SENTIERS BATTUS AVEC DES PRODUITS HAUT DE GAMME À VALEUR AJOUTÉE.

## L'or de bronze embouteillé



Philippe Mollé

**S**inzibuckwud signifie «tiré du bois» en algonquin. Dans notre langue, ce mot désigne, tout simplement, le sirop d'érable.

Comme un gardien de phare, Alain scrute avec désappointement la température extérieure, qui n'annonce en rien l'arrivée du printemps. Comme de nombreux acériculteurs, il a hérité d'une érablière dont il profite pendant le temps des sucres. Sa petite cabane lui permet de rassembler des familles, soit, mais en aucun cas de vivre de sa production.

Cette brève saison, qui dure tout au plus six semaines, est pour beaucoup de petits producteurs acéricoles la seule occasion de toucher le fruit d'une année de taille et d'entretien des érables avant la première coulée devant mener à l'or de bronze. Cet or, qui n'en est pas toujours, varie du clair pâle à l'ambre foncé et devient pour certains de l'argent essentiel à la vie de tous les jours.

La Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ), qui regroupe 7000 producteurs québécois, a établi la toute nouvelle certification Siropo. Toutefois, la coopérative Citadelle, créée en 1925, regroupe 2500 membres qui n'adhèrent pas pour autant à cette certification de la FPAQ. C'est un dilemme dont les consommateurs font actuellement les frais dans une confusion totale qui ne profite à personne. Résultat: une foule de petits producteurs sans appartenance se tirent fort bien d'affaire et profitent de la guerre des grands pour sortir des sentiers battus avec des produits haut de gamme à valeur ajoutée.

## L'olivier du Québec

Le Québec fournit à lui seul 80 % de la production mondiale de sirop d'érable, l'exportant dans 32 pays. Trois essences d'érable se partagent la sève sucrée, mais l'érable à sucre de-



PHOTOS PHILIPPE MOLLE

Trois essences d'érable se partagent la sève sucrée, mais l'érable à sucre demeure le plus entaillé pendant la période de coulée.

meure le plus entaillé pendant la période de coulée. L'érable est au Québec ce que l'olivier est à la région méditerranéenne: un symbole. Ce même érable — représenté tant sur le drapeau canadien que sur la monnaie — fournit 95 % du sirop d'érable vendu au reste du Canada. Avant de produire et d'atteindre sa maturité, à l'âge de 40 ans, un érable peut, s'il est bien traité, donner de 30 à 50 litres de sève pendant la saison des sucres. L'évaporation de cette eau d'érable donnera à son tour un produit fini correspondant à 1,5 litre de sirop titrant à 66 degrés Brix de densité. Le sirop est alors saturé de sucre et sera classé selon son degré de transmission de la lumière. Pour pro-

céder à cette mesure, on utilise un spectrophotomètre ou un colorimètre, des appareils qui permettent la classification du sirop d'érable selon des normes québécoises et canadiennes.

## La première coulée, celle du sucrier

L'Institut québécois de l'érable récompense chaque année, par un concours fondé sur une dégustation, les meilleurs maîtres sucriers du Québec. En 2003, deux jeunes de la région Chaudière-Appalaches se sont distingués par leur produit, d'abord ainsi le pion aux anciens. Sylvie Bolduc et Maxime

Poulin ont en effet gagné la médaille d'excellence avec un sirop médium. Selon l'Institut de la statistique du Québec, le sirop médium est, avec le sirop ambré, le plus consommé au Québec avec 56 % du total. Ce marché est partagé entre les petits producteurs, qui vendent sur place et dans un réseau restreint, et de moyennes et grosses exploitations, qui croissent en volume d'exploitations de 30 000 entailles sont passées de 17 à 92.

## L'eau sucrée, celle des Indiens, réveille en nous l'hiver épuisé

Depuis 1995, le nombre d'exploitations déclarant 10 000 entailles a quadruplé. En 2001, selon la Direction de la recherche économique du MAPAQ, les ex-

ploitations de 30 000 entailles sont passées de 17 à 92.

Alain a commencé ses entailles comme son père le faisait. Chez lui, pas de tubulures, et le sirop recueilli doit immédiatement devenir du réduit. L'eau d'érable de la première coulée, explique-t-il, contient une forte teneur en saccharose, donnant aussi un sirop moins sucré. Ce sucre de la première sève est particulier, tout comme le dernier, qui contient plus de fructose et de glucose.

La recherche sur la production acéricole est contrôlée par un organisme appuyé par le gouvernement provincial. Cette recherche permet entre autres d'accroître le contrôle, tant sur l'érable comme tel que directement sur les produits de la chauffe.

## Tout baigne dans l'huile

## ALZIARI, HUILE EXTRAVERGE

Format: un litre  
Provenance: région de Nice, France  
Achetez à La Petite Terrasse de Provence, à Montréal  
Prix: 49 \$

**B**oîte métallique ronde; date de péremption indiquée (avril 2005)

■ Couleur: or clair et reflets verts.

■ Odeur: fruits frais.

■ Goût: olives cueillies mûres

■ Ma description: très bonne huile de propriété mais qui ne porte cependant pas l'AOC de Nice. Cette huile issue d'une vieille maison séduit par son emballage bien plus que par sa finesse. Un produit cher mais néanmoins intéressant. Huile parfaite pour les salades et les poissons grillés.

Mon appréciation:

## CLASSEMENT DES BOUTEILLES

	huile correcte, sans spécificité
	belle huile, au goût très fin
	huile de qualité, avec spécificité
	huile d'exception, très fine

Corneilles et premières envolées d'œufs blanches ne peuvent pas se tromper: le printemps arrive. Malgré des images en noir et blanc qui, chaque année, masquent la couleur, la folie de l'érable enflamme le Québec. De grosses cabanes clinquantes d'artifices sont déjà prêtes bien avant l'heure, affichant avec soin leur capacité d'accueil. Cette folie sucrée masque le repas qui, en d'autres lieux, deviendrait bien médiocre. L'eau sucrée, celle des Indiens, réveille en nous l'hiver épuisé. Durant quelques semaines, la magie des sucres vivra au rythme des journées. À la fin, il restera la magie de l'or de bronze, embouteillé, qui rappellera partout dans le monde qu'au Québec, tout coule en sirop

## La recette de la semaine

## Fondue crémeuse à l'érable

Recette pour quatre à six personnes

- 500 ml de sirop d'érable
- 125 ml de crème à cuisson 15 %
- 45 ml de jus d'orange
- 4 pommes
- 2 poires
- 2 bananes
- 2 mangues
- 1 citron
- 45 ml de beurre
- 45 ml de rhum agricole (facultatif)

Épluchez tous les fruits et retirez le cœur des pommes et des poires. Découpez les fruits en cubes et les bananes en tranches. Arrosez le tout de jus de citron et conservez à l'abri de la lumière et de l'air.

Dans une casserole épaisse, faites chauffer le sirop jusqu'à la consistance du caramel. Hors du feu, ajoutez la crème et le jus d'orange avec un fouet. Le sirop doit redevenir liquide et lisse. Gardez le sirop dans un récipient à fondue et faites réchauffer doucement.

Dans une poêle antiadhésive, faites fondre le beurre et faites revenir les fruits de 30 à 40 secondes. Avec des fourchettes à fondue, plongez les fruits dans le sirop, puis dégustez.

Note: on peut aussi ajouter des noix broyées ou des amandes et rouler ensuite le fruit enrobé de sirop dans le mélange. Le rhum devrait être ajouté à la toute fin.

## GASTROSCOPIE

## Festival de cuisine thaïlandaise au Hilton de Montréal

En Thaïlande, les femmes sont chefs et dirigent la plupart des cuisines. Pour l'événement qui se déroulera à Montréal du 25 au 27 mars et du 1<sup>er</sup> au 4 avril, quatre chefs prépareront de délicieux plats tandis que des danses traditionnelles seront présentées devant les convives. Le repas à prix fixe, soit 49,95 \$ par personne, est une aubaine pour la qualité des plats proposés.

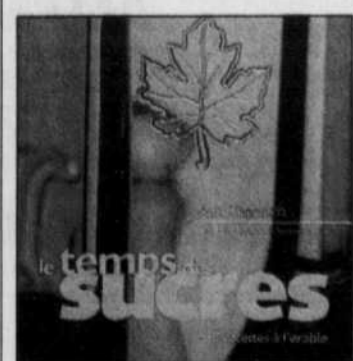
■ Réservations: restaurant La Bourgade, (514) 878-2332

## Notre pain à Saint-Sauveur

Heureuse initiative que cette fête du pain qui se déroulera du 9 au 12 avril dans le village de Saint-Sauveur. Dégustation de différents pains, histoires et découverte de vieilles photos, et bien plus encore!

■ Renseignements: (1) 877 528-2553

## BIBLIOSCOPIE



## LE TEMPS DES SUCRES

Ken Haedrich  
Éditions de l'Homme  
Montréal, 2003, 141 pages

Cet ouvrage simplement illustré ne s'attarde ni à l'histoire ni même à la récolte ou à la transformation du sirop d'érable. En fait, il s'agit plus d'un livre de recettes sans photographies ni reproductions. Les 130 recettes à base de sirop d'érable permettent de consommer ce produit autrement que sur les crêpes ou avec le jambon.

## Les artisans de la table

**le Marché des saveurs de Québec**

Plus de 4 000 produits de toutes les régions du Québec

Vins • Cidre • Boissons artisanales • Fromages • Gibier • Poissons  
Produits de l'érable et autres produits du terroir québécois

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

**Connaissez-vous le boulanger qui moud quotidiennement toutes ses farines ?**

**LE VRAI PAIN INTÉGRAL**

**Capucine et Tournesol**  
la seule Boulangerie-Meuinerie à Montréal  
226 Bernard ouest (coin Jeanne-Mance), 271-0722  
capucine-et-tournesol.com

Découvrez la saveur et les vertus de la farine fraîche

**LES TOUILLEURS**

POUR LA CUISINE

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

Venez découvrir une des plus grandes sélection de grands crus d'huiles d'olive au Québec et profitez d'un rabais de 10%\*

\* Sauf sur les produits déjà en promotion. En vigueur jusqu'au 10 avril 2004.

**LE FOUVRAC**

Plateau Mont-Royal 1451, Laurier est (514) 522-9993

Ahuntsic 1404 A, rue Fleury (514) 381-8871

**BOUCHERIE MARCHÉ**

Pour les fins gourmets

**Marché Jean-Talon (514) 270-7732**

La nature y a mis un grain de sel

**Marché Jean-Talon (514) 270-7732**

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Jacques A Nadeau au 514-985-3454 ::::: janadeau@ledevoir.com