

◆ LE DEVOIR ◆

SAMEDI



AMÉNAGEMENT

Jardins au sommet
Page 3



TOURISME

Le Grand Tour
en Gaspésie
Page 4



SAVEURS

Ces plats qui nous
rattrapent
Page 6

Sax, sur un air contemporain



PHOTOS JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Contemporain, Sax l'est dans ses détails d'architecture et de design.

Un nouveau projet résidentiel est en chantier depuis le début avril à l'île des Sœurs: un projet bien de son temps, sans échos architecturaux néo-vieillots. Séduisant. Sax. Une syllabe. C'est court, mais, déjà, le ton est donné. C'est une référence musicale qui évoque rythme, mouvement, fluidité. Et ça correspond à un ensemble de trois bâtiments ponctués de jardins, qui seront situés tout à l'entrée de l'île, à l'angle du chemin du Golf et du boulevard de l'île-des-Sœurs.

CAROLYNE PARENT

Le projet de 40 millions de dollars comptera 307 appartements en copropriété. Ceux-ci comprendront de une à trois chambres et certains seront dotés d'une mezzanine. On en demande entre 170 000 \$ et 400 000 \$. Déjà, 85 % des unités de la première phase, qui sera fin prête au printemps 2004, sont vendues.

Imaginé par le groupe Kevlar, Sax a été conçu par l'architecte Dan Hanganu; Pomerleau en est le constructeur et Alain Desgagné, le designer.

Le célèbre architecte n'en est pas à ses premières armes sur ce territoire rattaché à l'arrondissement de Verdun. Des maisons de ville sur les rues Corot, de Gaspé et Berlioz ainsi que deux ajouts au centre communautaire Elgar portent sa griffe. En 1991, l'homme qui collectionne les distinctions avait obtenu le prix d'excellence de l'Ordre des architectes du Québec pour Val de l'Anse. Cet ensemble de condos, dit celui qui l'a signé, n'a pas été facile à concevoir puisqu'il a pour voisin deux tours d'habitation de Mies van der Rohe! Plus récemment, il a également réalisé Panorama sur l'île, en face de Sax.

«Je dois donner à René Bellerive et Philippe Morin, du groupe Kevlar, d'avoir eu cette ambition de faire un geste contemporain d'habitation, dit Dan Hanganu. Ils ont fait ce pari, et comme le projet est très bien accueilli, cela veut dire qu'il y a un marché pour cela.»

De l'avis de l'architecte, ce marché est composé d'une clientèle qui n'est pas écrasée par une nostalgie de l'histoire et qui apprécie ce geste de contemporanéité.

Par nostalgie de l'histoire, Dan Hanganu fait référence à un style architectural qui semble avoir la cote actuellement, un style

qui pastiche le passé en lui empruntant une esthétique qui a fait son temps. (Voir «De l'architecture comme dialogue» en page D 2.)

Un habitat bien orchestré

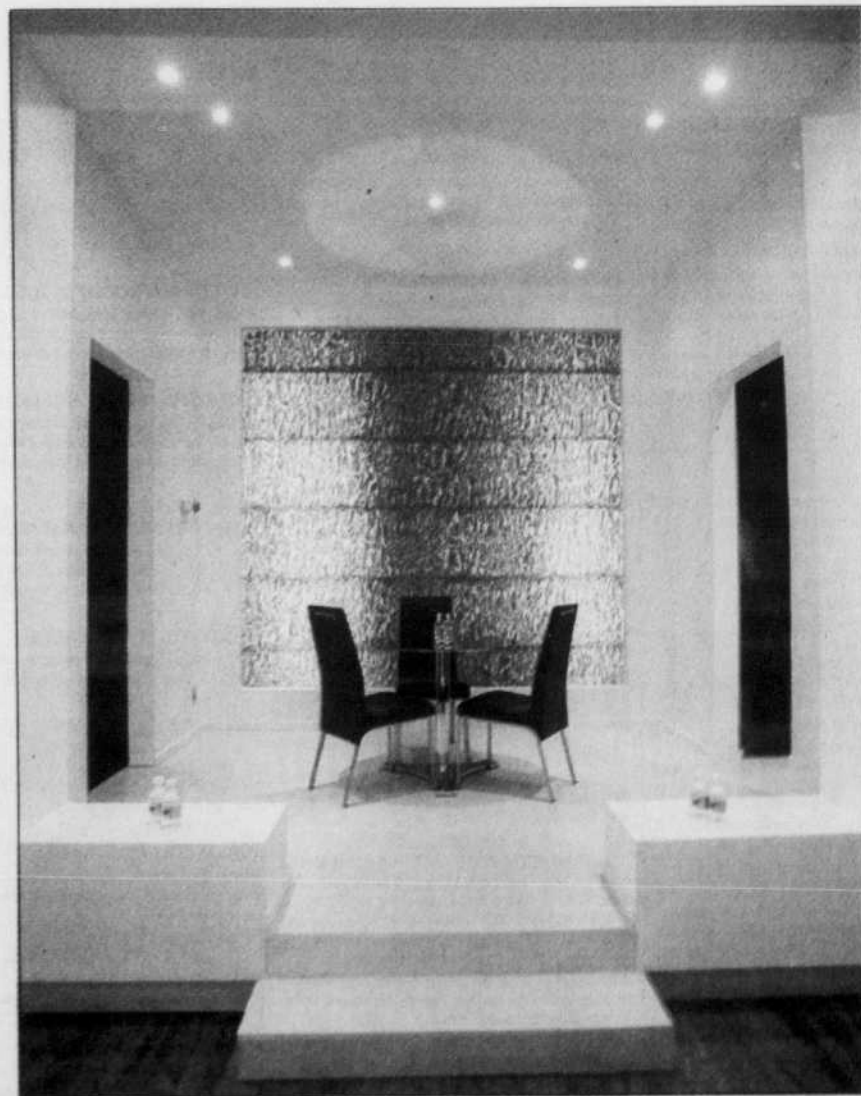
Contemporain, Sax l'est dans ses détails d'architecture et de design. Le revêtement extérieur des bâtiments sera de briques brun orangé, qui brillent au soleil. De grandes surfaces de verre et d'aluminium gris fusain ainsi que des éléments légèrement en saillie, notamment les balcons, donneront du rythme à l'ensemble.

Du côté du chemin du Golf, plus passant, il y aura, pour faire tampon, une aire urbaine, une sorte de piazza donnant sur l'entrée principale qui, elle, s'ouvrira sur un jardin, un plan d'eau et une piscine extérieure à débordement. Aussi, les cours privées seront intégrées aux espaces verts. Enfin, chacun des bâtiments aura des percées pour plus de transparence.

La contemporanéité de Sax se manifeste également dans la conception de l'espace intérieur. La chambre à coucher, par exemple, peut être soit privée, soit intégrée au reste du lieu grâce à l'utilisation de parois transparentes et semi-transparentes. La salle à manger, elle, prolonge le séjour et s'ouvre sur une terrasse. «Il y a une fluidité et une flexibilité de l'espace, qui peut être modulé comme on le souhaite, ce qui reflète bien une attitude d'aujourd'hui», fait valoir Dan Hanganu.

Toujours au sujet des intérieurs, l'architecte souligne «la prépondérance de détails et d'objets qui chatouillent les sens». En vertu de la formule tout-compris du groupe Kevlar et selon l'unité choisie, finition et aménagement dépasseraient de 35 000 à 45 000 \$ le budget qu'un constructeur leur alloue généralement.

SUITE PAGE D 2: SAX



Au sujet des intérieurs, l'architecte souligne «la prépondérance de détails et d'objets qui chatouillent les sens».

«Il y a

une fluidité et

une flexibilité

de l'espace, qui

peut être modulé

comme on

le souhaite,

ce qui reflète

bien une attitude

d'aujourd'hui»

SAMEDI

ARCHITECTURE

ON DOIT À DAN HANGANU, ENTRE AUTRES, LES HABITATIONS CRÉMAZIE, LE COMPLEXE CHAUSSEGROS-DE-LÉRY, LE PAVILLON DE DESIGN DE L'UQAM, LE COMPLEXE DU CIRQUE DU SOLEIL AINSI QUE LES RESTAURATIONS DU THÉÂTRE DU NOUVEAU MONDE ET DU CENTRE D'ARCHIVES DE MONTRÉAL.

De l'architecture comme dialogue

«Si je ne nie pas la valeur visuelle de l'habitation qui copie l'histoire, je trouve qu'il y a une contradiction entre la vision et la façon de l'exprimer»

CAROLYNE PARENT

Cela fait une bonne vingtaine d'années que l'architecte Dan Hanganu saupoudre le paysage montréalais de bâtiments phares. On lui doit entre autres les Habitations Crémazie, le complexe Chaussegros-de-Léry, le Musée d'archéologie et d'histoire Pointe-à-Callière, le pavillon de design de l'UQAM, le nouveau campus de l'École des HEC, le complexe du Cirque du Soleil ainsi que les restaurations du théâtre du Nouveau Monde et du Centre d'archives de Montréal. Il s'agit là de travaux qui établissent, selon lui, un dialogue entre le passé et le contemporain, une approche qu'il défend pour le bâtiment tant culturel que résidentiel.

«Je suis d'origine roumaine, dit-il, j'ai vécu dans un pays où l'histoire est omniprésente mais où l'histoire a également été niée par les communistes. Voilà pourquoi, de façon viscérale, je suis en réaction contre l'histoire reconstruite, contre une certaine façon de tricher avec elle, contre le mimétisme architectural.»

Aussi, ce vocabulaire à la mode de petites colonnettes, de frontons et autres artifices imitant un certain classicisme, très peu pour le diplômé de l'université de Bucarest.

«À Montréal comme en Amérique du Nord, on a perdu un peu la boussole dans l'architecture de l'habitation. On trouve souvent refuge dans un historicisme désuet, dans une esthétique passéiste, dans une approche qui ne fait que rappeler une époque glorieuse de l'architecture, la Renaissance, le baroque, mais qui est transposée dans des matériaux bas de gamme, des bardeaux d'asphalte utilisés comme de l'ardoise, par exemple. Si je ne nie pas la valeur visuelle de l'habitation qui copie l'histoire, je trouve qu'il y a une contradiction entre la vision et la façon de l'exprimer.»

«En France, en Italie, en Allemagne, par contre, l'architecture d'habitation accuse une contemporanéité forte. Peut-être parce que l'histoire y est plus présente et qu'on n'a



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Le nouveau bâtiment de l'École des HEC.

pas besoin de la pasticher. Les Français ont d'ailleurs cette très belle phrase: "L'architecture, c'est l'expression d'une culture dans la matière."»

Conjuguer le passé au présent

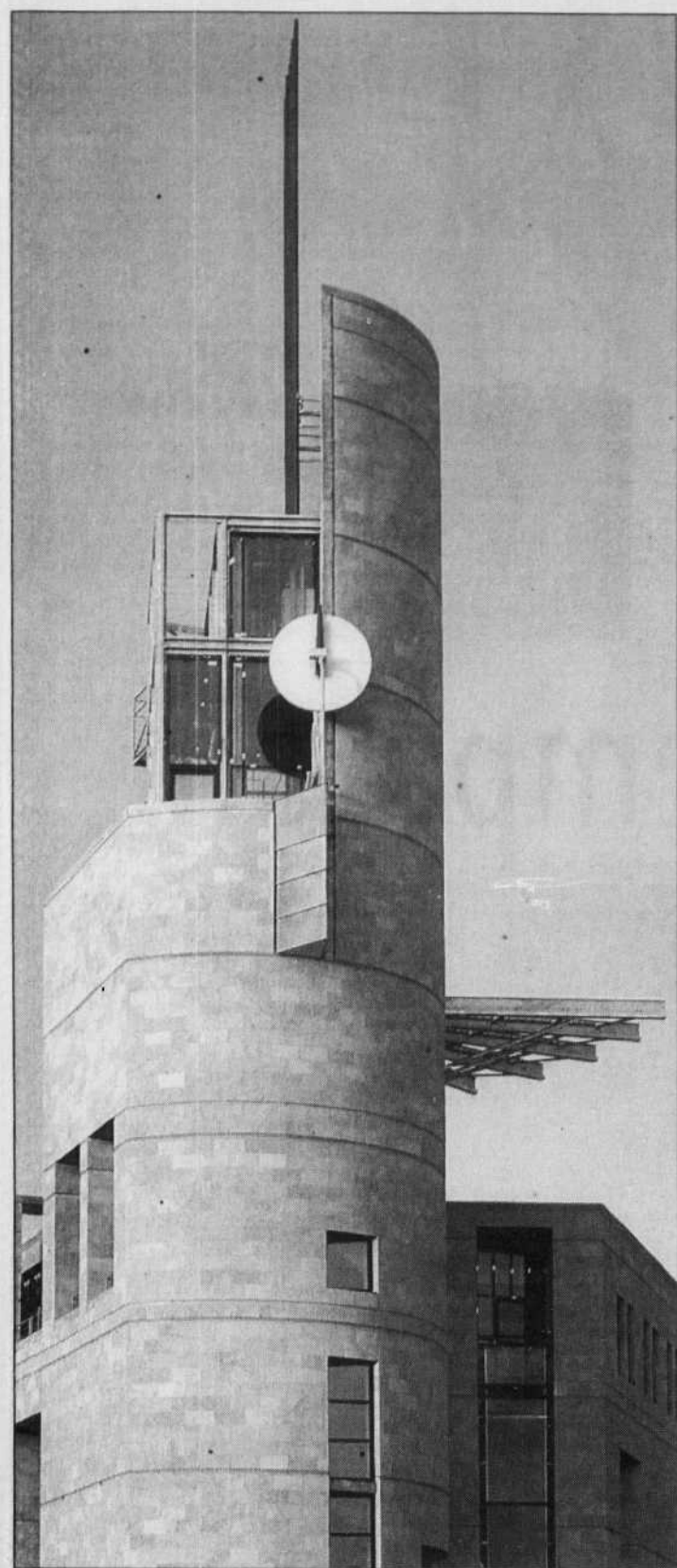
Pour celui qui est venu à l'architecture par accident, l'influence d'une cousine de sa mère, architecte, l'emportant sur sa volonté de suivre les traces de son père, militaire, ce sont les projets culturels qui sont les plus satisfaisants.

Aussi, de tous ses travaux, ceux qu'il a faits tant au pays qu'à l'étranger (Suisse, Maroc, ex-Union soviétique et Roumanie), travaux qui lui ont valu, soit dit en passant, une quarantaine de prix, distinctions et mentions, dont le prix Paul-Émi-

le-Borduas en 1992, de tous ses travaux, donc, c'est le musée Pointe-à-Callière dont il est le plus fier.

«C'est le bâtiment qui respecte le plus ce qui me tient à cœur: établir un dialogue entre l'histoire, la culture et un geste contemporain s'inscrivant dans son environnement. Ce fut la même chose pour l'église abbatiale de Saint-Benoît-du-Lac: faire avec les deux moines architectes un bâtiment respectueux d'un passé tout en conservant cette obsession de contemporanéité. Et c'est encore dans ce dialogue que nous avons trouvé une atmosphère.»

Un dialogue que Dan Hanganu entretient dans tous ses travaux et qu'il poursuivra avec l'hôtel Godin, son prochain projet montréalais, à l'angle de la rue Sherbrooke et du boulevard Saint-Laurent.



SOURCE POINTE-À-CALLIÈRE

De tous ses travaux, c'est du Musée d'archéologie et d'histoire Pointe-à-Callière que Dan Hanganu se dit le plus fier.



Rencontres



ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT...!

Placez gratuitement votre annonce dans la rubrique «Rencontres» en composant le (514) 985-2507. Enregistrez votre annonce avant le lundi 9 heures pour une parution le vendredi suivant. Une seule boîte vocale par personne.

RÉPONDEZ AUX ANNONCES

Option 1 :

Par le 1 900 451-6528. C'est tellement simple et rapide ! 1. Sélectionnez les annonces qui vous intéressent et notez leur numéro de boîte vocale.

2. Composez le 1 900 451-6528. 3. Suivez les instructions afin de laisser votre message.

Option 2 :

Avec votre bloc de temps par le (514) 985-2507. C'est toujours facile et économique ! 1. Sélectionnez les annonces qui vous intéressent et notez leur numéro de boîte vocale.

2. Composez le (514) 985-2507. 3. Suivez les instructions afin de laisser votre message.

Nos Trucs et Astuces

N'oubliez pas que votre message est la clé de vos rencontres. Préparez-le en conséquence. Nous vous recommandons de suivre notre petit guide : donnez une description de vous-même, de vos attentes, de vos intérêts et de vos passions. Sur tout, laissez votre numéro de téléphone.

RÉCUPÉREZ VOS MESSAGES

Étape 1 :

1. Composez le (514) 985-2507. 2. Entrez votre numéro de boîte vocale et votre code de sécurité.

3. Prenez alors connaissance du nombre de messages reçus. 4. Suivez les instructions pour récupérer vos messages.

Étape 2 : RÉCUPÉREZ...

VOS MESSAGES par le 1 900 451-6528.

1. Composez le 1 900 451-6528. 2. Sélectionnez l'option 2. 3. Suivez les instructions pour récupérer vos messages.

Avec votre bloc de temps

1. Composez le (514) 985-2507. 2. Dans le menu principal, sélectionnez l'option 2. 3. Suivez les instructions pour récupérer vos messages.

OBTENEZ VOTRE BLOC DE TEMPS... ÉCONOMISEZ 33 %

Économisez jusqu'à 33 % en composant le (514) 985-2507. Au menu principal, faites le 0 et demandez votre bloc de temps à un de nos agents. Notre service à la clientèle est ouvert tous les jours de 9h à 19h.

15 min pour 30\$ taxes incluses
30 min pour 55\$ taxes incluses
60 min pour 100\$ taxes incluses

NOTEZ BIEN

Par le 1 900 451-6528, des frais de 2,18\$ la minute (+ taxes) sont facturés à votre compte de téléphone. Par le (514) 985-2507, les minutes sont débitées de votre boîte vocale où se trouve votre bloc de temps. Le temps d'utilisation est arrondi à la minute supérieure. Service offert 24h/24, 7 jours sur 7. Sur un seul et même appel facturable, vous pouvez répondre à plusieurs annonces et/ou récupérer vos messages. Vous devez être âgé de 18 ou plus. Téléphone à tonalité «touch tones» requis.



Femme
cherche
Homme

GOÛT DE VIVRE
Femme dans la 50aine, échec, réussite, tristesse, nostalgie, amour, apprentissage, cherche un homme libre. 5672

PROFESSIONNELLE DE MONTRÉAL
50aine heureuse, 5'5", 120 lb, n-fum, aime les arts et culture, plein air, cherche H libre, sensible, tendre, avec sens de l'humour, pour relation authentique. 5676

VIVRE LE PRINTEMPS EN TANDEM

Douce 50aine, tellement jolie, xx couleur du ciel, mince, douce et rousse, sensibilité d'esprit, aime le vélo, musique, plein air, langues, raffole des voyages, cherche H 50aine, sensible à la culture. 5677

PETITE FEMME DANS LA 50AINE

Jolie rêve de passion pour la vie avec homme de 55-62 ans, jeune et ouvert, à l'aise financièrement, pour intimité, calme, belle convivence, vie culturelle et folie douce. 5654

PROFESSIONNELLE DU MONDE CULTUREL

47 ans, 5'7", plutôt ronde, vive, gourmande et pleine d'énergie, cherche H jeune de coeur et d'esprit, plutôt intello que sportif, libre, déjà heureux seul. 5271

FÉMININE AUX DOUX ATTRAITAIS

Hélène, personnalité colorée, s'épanouit de créativité, s'entoure d'esprits humanitaires, rencontrerait H 48 ans et plus, bricoleur, intello, ouvert sur le monde et la spiritualité, pour folles randonnées. 5669

ANNE, PROFESSIONNELLE DE L'ENSEIGNEMENT

Outaouais, cultivée, spirituelle, cherche un compagnon masculin, universitaire H jeune de coeur et d'esprit, grand et n-fum, gastronome, cinéphile, bon marcheur et voyageur. 5650

AU RENDEZ-VOUS DE L'INCONNU

Jeune veuve bien aimée, coquette, qu'on dit jolie, aime nature, arts, particulièrement la musique, désire rencontrer jeune compagnon de route vivant sa 70e année heureuse. 5659

CONJUGUONS PETITS ET GRANDS BONHEURS

De formation universitaire, 5'5", mince, cherche H dans la 50aine, de 5'9" et plus, éduqué, cultivé et rempli de tendresse. 5666

L'AUTENTICITÉ DANS RELATION AMOUREUSE

Sherbrooke, 60 ans, 5'5", 150 lb, n-fum, recherche H n-fum, sensible, compréhensif, disponible, viril, ayant fait une démarche personnelle et spirituelle. 5504

DANIELLE, ENSEIGNANTE DE 1ER ANNÉE

Très sportive, aime les arts et fait de la céramique, cherche H avec qui partager des activités comme le vélo et la randonnée pédestre. 5666

FEMME DE TÊTE ET DE COEUR

Boucherville, 47 ans, 5'7", grassette, souriante et élégante, active mais peu sportive, cherche H entre 47-53 ans, grand et costaud, passé réglé, aimant activités culturelles et golf. 5656

MAGNIFIQUE CHEVELURE BLONDE

Yeux gris-bleu, joli sourire dans jolies lèvres, fin 40aine, cherche H bilingue, hautement scolaire, courtois, ayant des valeurs morales et familiales, pour romantisme et relation sérieuse. 5648

SPORTIVE PLUTÔT JOLIE

Marie, jeune professionnelle, 38 ans, 5'4", 120 lb, aime la nature et animaux, cherche son complément masculin, professionnel universitaire, plutôt beau bonhomme, sportif, aimant nature et animaux. 5651

VOYAGE À BORD DU SHINKANSEN

Fin 40aine, offre de partager une partie du voyage de la vie à bord du Shinkansen, vie trépidante assurée, environnement sans fumé, désire rencontrer un homme. 5573

SPORTIVE ET CRÉATIVE

Francine, jeune 50aine en forme, 5'7", 127 lb, adore la nature, littérature, ciné, plaisirs du corps et de l'esprit, cherche H en forme de 50-57 ans, de 5'9" et plus, énergique et affectueux. 5644

JOLIE, ACTIVE ET POLYGLOTTE

Du milieu culturel, fin 40aine, 5'5", 125 lb, cherche H dans la fin 40aine, heureux, libre et curieux, pour des sorties et plus. 5651

DAME DE QUALITÉ

Déterminée et remplie d'humanisme, cherche H contemporain, entre 40-55 ans, simple, spirituel, aimant bouger, pour célébrer la vie ensemble. 5632

AFFECTUEUSE, SINCÈRE ET ÉQUILBRÉE

50 ans, 5'4", 130 lb, blonde aux yeux bleus, de belle apparence, cherche H de 5'9" et plus, au physique agréable, autonome et authentique, pour du bonheur à deux. 5655

NATURE, PLEIN AIR ET AUTHENTICITÉ

54 ans, 5'2", poids santé, de formation universitaire, n-fum, désire rencontrer un homme d'environ 55 ans, de 5'7" minimum, pour relation stable, saine et harmonieuse. 5637

PASSIONNÉE VEUT CRÉER SA RELATION

50aine, curieuse, universitaire, qui aimerait explorer à deux les arts, activités culturelles, nature et les doux plaisirs de la complicité, de coeur, de corps et d'esprit. 5639

ATTRAYANTE ET CHALEUREUSE

50aine, aime le lire, lecture, musique, peinture, marche, cherche H libre, pour amitié et plus. 5640

AMOUREUSE DE CHANSONS

Traductrice professionnelle, musicienne, physique agréable, n-fum, 42 ans, cherche universitaire cultivé, pour relation épanouissante, activités culturelles et sportives. 5613

ATTIRANTE ET ÉNERGIQUE

50aine, aime les arts, adepte de la marche, intéressée par les questions sociales et politiques, cherche H libre. 5614

HOMME DE SAINT-HUBERT

61 ans, 150 lb, n-fum, xx pers, apparence agréable, en bonne condition physique, aime opéra, théâtre, randonnées pédestres, aimerait rencontrer F pour activités culturelles, sportives et sensuelles. 5612

IL EST CAPABLE DE DÉLIGNER

Jeune professionnelle de 48 ans, costaud d'épaules, romantique, attentif, cherche F féminine, début 40aine, souriante, fantasiste, énergique, de belle apparence, mince, intello, mi sportive. 5678

MÉTERRANÉEN AU PIEDS MARIN

Mi 30aine, belle gueule, classe et charisme, drôle, respectueux, à la plume dévastatrice, engagé, droits de l'homme et politique, à en lui les arts plastiques et culinaires, cherche une muse. 5667

ÉPICURIEN DE TOUT

Sherbrooke, mi 40, léger, 5'6", n-fum, arts, cinéma, cuisine et plus, croit au coup de foudre et à la communication, cherche F. 5668

IL EST ROSE ET EN EST FIER

40aine, mince, professionnel, cultivé, à l'aise financièrement, cherche F mince, dans la 40aine, avec ou sans enfants pour fonder ou continuer une famille et prendre soin mutuellement. 5670

PROFESSIONNEL DE LA SANTÉ

60 ans, bédoniste, désire rencontrer jeune femme n-fum, poids santé, de 35-40 ans, enjouée, humoriste et intéressée par les arts, pour rencontres discrètes et intimes. 5658

ÉQUILBRÉ, JEUNE DE COEUR ET DE CORPS

36 ans, 6', 150 lb, sensible, affectueux et intéressé par la vie, aime la simplicité, voyages, nature, cherche F fin 20aine-mi 30aine, n-fum, sans enfants, pour relation sérieuse. 5657

PARIS, AUTONOME 2004

Professionnel de Québec, 53 ans, 5'9", 160 lb, de belle apparence, aime théâtre, danse, musée, expositions, horticulture, bonne bouffe, cherche F intéressée aux arts et à la culture, pour projet de vie. 5661

RECHERCHE JOLIE MAMAN

Professionnel de 57 ans, 5'9", 180 lb, physique agréable, n-fum, cherche universitaire cultivée, mince, n-fum, pour avoir deux jolis enfants. 5663

BONJOUR MESDAMES

Si vous avez dans la mi 30aine, si vous êtes jolie, que vous avez de la classe, si vous êtes agréable et sensuelle, autodidacte, chaleureuse, enjouée, bien dans sa peau, nous devrions nous contacter. 5652



Homme
cherche
Homme



Femme
cherche
Femme

ALLUMÉE ET PÉTILLANTE

27 ans, désire être initiée aux plaisirs intimes par une douce et belle jeune femme. 5557

ENGAGÉE POUR AVENTURES ET FRISONS

Mi 40aine, 5'3", 110 lb, douce, féminine, sensuelle, cherche F fin 30aine ou 40aine, pour initiation aux plaisirs intimes. 5488



Partenaire
de sortie, culture
et voyage

POUR FORMER GROUPE D'ENTRAIDE

Femme cherche jeune femme professionnelle ou universitaire pour fonder groupe d'amies dans la 30aine, pour contre le chagrin pour soi du microcosme montréalais, sélection par entrevue. 5664



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

La poésie de Sax réside dans le jeu brillant de la fenestration, des pleins et des vides créés avec la brique et le verre, dans la transparence.

SAX

SUITE DE LA PAGE D 1

Ainsi, le prix de vente comprend non seulement les taxes, le certificat de localisation et les frais de notaire mais une pléthore de «plus» tels climatisation, électroménagers, parquet de bois franc (séjour et salle à manger), tuiles de porcelaine (cuisine et salle de bains), douche en verre, baignoire et lavabo design, stores horizontaux en bois, stationnement intérieur et jusqu'à un abonnement d'un an au centre Nautilus Plus, situé à un jet de pierre de Sax!

«Ici, détails et objets dépassent la simple commodité et deviennent sources de plaisir. C'est là que la technologie et l'architecture peuvent vous emmener dans le monde contemporain.»

De fait, une ambiance digne d'un hôtel-boutique se dégage de ces unités, baptisées, telles des suites, du nom d'artistes de jazz, de Louis Armstrong à Diana Krall en passant par Charlie, Billie, Ella et compagnie!

Une poésie de l'espace

Partisan de l'architecture-sculpture, Dan Hanganu avait d'abord dessiné trois bâtiments de différentes hauteurs pour créer «une poésie de l'espace». Un règlement de zonage limitant les constructions à six étages (un amendement au règlement permettra tout de même qu'un des bâtiments en ait neuf) et le mécontentement de certains résidents de Panorama sur l'île, qui craignaient pour leur vue, auront eu raison du projet initial.

«Ce qui est regrettable, c'est qu'on n'ait pas réussi à faire passer le message qu'une ville, c'est d'abord un mécanisme à vivre qui doit offrir des réponses à une façon de l'occuper mais qu'au delà de ça, il y a l'aspect visuel, l'atmosphère, le fait qu'on s'y sente bien.»

Pour Dany Tremblay, directeur du service de l'aménagement urbain et des services aux entreprises de l'arrondissement de Verdun, «la poésie de Sax réside dans le concept unique de Dan Hanganu, dans le jeu de la fenestration, des pleins et des vides créés avec la brique et le verre, dans la transparence.»

«Sax ouvre certainement la voie à une architecture plus contemporaine sur l'île et devrait inspirer de prochaines constructions», note-t-il.

SAMEDI

AMÉNAGEMENT

DANS CETTE JEUNE INDUSTRIE, LA RECHERCHE ET L'INNOVATION OCCUPENT UNE GRANDE PLACE. D'AILLEURS, LA PREMIÈRE CONFÉRENCE EN SOL NORD-AMÉRICAIN SUR LES TOITS VERTS SE TIENDRA À CHICAGO LES 29 ET 30 MAI PROCHAINS.

Jardins
au sommet

Les Vikings utilisaient des végétaux pour construire leurs toits. Plus de 1000 ans plus tard, la végétation revient au sommet de nos bâtiments, pour le plus grand bonheur des citadins.

CHRISTIAN
BENOIT-LAPOINTE

Populaires en Europe, où l'espace urbain est rare, les jardins de toit s'implantent peu à peu outre-Atlantique. Et ce n'est pas sans raison. « Ils sont exceptionnels, tant pour les propriétaires que pour la communauté », affirme Steven Peck, directeur exécutif de Green Roofs for Healthy Cities, une association active dans ce domaine. D'abord, ils soulagent les systèmes d'eau pluviale des municipalités en absorbant une bonne quantité de liquide, en retardant le début et le débit de l'écoulement et en agissant comme un filtre naturel.

La multiplication des toitures végétales dans nos villes aurait aussi un im-

de Membranes Hydrotech, explique: « Le toit végétal protège la toiture du gel/dégel, des rayons ultraviolets et du choc thermique résultant d'une variation quotidienne atteignant les 50 °C durant la journée. » De plus, la toiture est protégée par une membrane antiracines et les surplus d'eau sont drainés hors du toit.

Intensif ou extensif

Il existe deux grandes familles de jardins de toit. Les jardins extensifs sont constitués d'une mince couche d'environ six pouces d'un terreau allégé. Plus léger pour la charpente du bâtiment, il demande très peu d'entretien mais ne peut accueillir que des graminées.

Les individus optent donc majoritairement pour un toit intensif, composé de deux à trois pieds de substrat. Là, tout est possible! Certains optent pour un potager afin de cultiver de bons légumes de saison, d'autres pour des aménagements de rosiers et d'arbustes ceinturant un banc de parc pour les soirées romantiques. Il est même possible d'y planter un arbre ou une petite fontaine, à condition de les installer vis-à-vis d'un pilier et de respecter la charge maximale tolérée par le bâtiment.



LES MEMBRANES HYDROTECH
L'usage des toits végétaux est assez répandu sur des édifices publics comme la bibliothèque de Vancouver. Au Québec, la bibliothèque de Châteauguay et l'édifice de la Mountain Equipment Co-op seront dotés de toits végétaux.



AMÉNAGEMENT CÔTÉ JARDIN
L'usage des toits végétaux est assez répandu sur des édifices publics. Le toit-terrasse de la Place Bonaventure faisait figure de pionnier lors de son inauguration. L'édifice de Loto-Québec est aussi doté d'un toit-terrasse.

La multiplication des toitures végétales dans nos villes aurait un impact majeur sur la qualité de l'air et de la température ambiante

pact majeur au niveau de la qualité de l'air et de la température ambiante.

Une étude menée récemment par Environnement Canada a montré comment l'implantation de 6% de la surface de toiture à Toronto pouvait améliorer la qualité de vie des résidents. Le pouvoir de filtration d'air des végétaux contribuerait à retirer 30 tonnes métriques de polluants dans l'air. Surtout, cette surface de jardins de toit contribuerait à réduire la température ambiante estivale de 1 à 2 °C.

C'est énorme, car une simple réduction de 1 °C diminuerait de 5% la demande en électricité pour la climatisation. Cela se traduirait par une économie annuelle de un million de dollars et une diminution de 2,18 tonnes métriques d'émission de gaz à effet de serre. « On assisterait ainsi à une baisse de 5 à 10% des épisodes de smog urbain », conclut Steven Peck.

Un milieu remarquable

Évidemment, ces bienfaits pour la communauté ne justifient pas à eux seuls le coût important de cette infrastructure, estimé à 15 \$ le pied carré, environ le double d'une toiture traditionnelle. Pas plus que les économies d'énergie annuelles, estimées à 0,25 \$ le pied carré.

Mais tous ceux qui ont déjà vu un jardin de toit sont d'accord: c'est remarquable. En pleine ville, profiter d'un îlot végétal loin du brouhaha de la rue améliore nettement la qualité de vie des résidents, en plus de maximiser l'utilisation de l'espace.

Les jardins de toit augmentent aussi considérablement la durée de vie de la toiture, la faisant passer de 20 à 40 ans dans les villes d'Europe. Denis Gingras,



AMÉNAGEMENT CÔTÉ JARDIN
C'est pour profiter d'un espace végétal en milieu urbain que les particuliers affectionnent les jardins de toit.

Car le poids est une contrainte majeure pour les concepteurs de jardins de toit. « Avant tout, un ingénieur doit vérifier la capacité du bâtiment, explique Robert Venasse, de Soprema, un fabricant de membranes, car un jardin avec six pouces de substrat ajoute une charge de 40 livres le pied carré. » Ce ne sont donc pas tous les édifices qui sont assez solides, mais les bâtiments en béton ont habituellement une surcapacité de poids.

Un autre facteur est à considérer dans le choix des végétaux, selon Bob Lussier, d'Aménagement Côté Jardin:

« Il faut choisir des végétaux qui survivent à une ou deux zones plus froides que celle où on habite [5B pour Montréal], car les racines sont plus exposées au froid durant l'hiver que si elles étaient cultivées au sol. »

Un futur prometteur

Dans cette jeune industrie, la recherche et l'innovation occupent une grande place. D'ailleurs, la première conférence en sol nord-américain sur les toits verts se tiendra à Chicago les 29 et 30 mai prochains. En attendant, un projet de recherche de Soprema

tente actuellement de réduire à 19 livres par pied carré la charge sur la structure en dressant une liste de végétaux qui pousseraient dans une mince couche de terreau de 2,5 pouces, une charge tolérée par un plus grand nombre de bâtiments.

Malgré ces efforts, des mesures incitatives seront certainement nécessaires pour stimuler leur développement, comme cela se fait en Europe, à Portland et à Chicago. La multiplication de ces espaces verts privés contribuerait au bien-être de communautés entières.

SANTÉ



Carole Vallières

Yeux

Le mois de mai a cinq semaines et cinq sens. La caresse des yeux sur le monde est le premier d'entre eux. Le sixième sens sera pour juin. Les yeux sont une carte d'identité, une empreinte unique: cela m'avait frappé d'apprendre que des athlètes aux Jeux olympiques devaient offrir leur regard à une caméra: c'est une façon moderne — et dispendieuse — de montrer patte blanche!

Techniquement, on dit que c'est un système d'identification biométrique; depuis la fin des années 30, on sait que les vaisseaux sanguins de la rétine sont uniques pour chaque personne et que l'iris peut livrer sa couleur en même temps que plus de 200 caractéristiques différentes. De là à penser en faire une mesure de contrôle, vous pensez bien qu'un petit génie n'a pas tardé à en avoir l'idée...

Notre œil est ainsi une carte de visite. Certains croient que, dans nos yeux, on peut lire notre santé. Cela s'appelle l'iridologie, et vu l'état des lieux, la bataille fait rage. D'un côté, ceux qui s'en servent, de l'autre, ceux qui la dénoncent — c'est l'ordinaire des approches alternatives mais c'est toujours un peu vexant quand on essaie de s'y retrouver. Vous pensez bien que le sourcil lui hausse à peine quand on lui dit, à un iridologue, que des gens citent des études qui ont montré les erreurs diagnostiques commises par de réputés praticiens de l'iridologie.

Un iridoscope grossit l'œil: on voit alors apparaître une texture, des fibres, des taches, des cercles blancs, des pigments, autant d'indices qui orientent vers une histoire médicale. Car, théoriquement, à chaque zone de l'iris correspond un organe. Un Américain a parlé de notre iris comme d'un écran de télévision miniature... l'image est jolie. Surtout enseignée en Europe, cette approche est née en Hongrie dans les années 30 et évolue dans plusieurs pays européens. Les thérapeutes qui s'en servent disent en général que l'iridologie ne pose pas de diagnostic médical mais propose plutôt un bilan de santé, un dépistage permettant un bilan organique, biologique et neuropsychologique, pour reprendre les mots d'un site web — mais c'est chou blanc et blanc chou pour moi: faire un bilan de santé n'est peut-être pas poser un diagnostic mais quand arrive le moment de soigner... Mon ophtalmologiste préféré, quant à lui, voit des yeux quand il regarde des yeux, et il a suffisamment à s'occuper déjà. Alors je le regarde gentiment et je lui propose d'aborder... les yeux du cœur. Si le cœur est dans l'œil, l'œil est dans le cœur?

La visualisation est une technique connue en sport et... en oncologie. Un célèbre médecin américain, Carl Simonson, s'en sert même pour traiter des tumeurs. Son Simonson Cancer Center travaille sur les trois plans en même temps: le corps, les émotions et, disons, la dimension spirituelle, ou l'âme... on a tellement de mal à résumer la chose, n'est-ce pas.

Ici, chez nous, j'ai cherché: oui, en oncologie, on se sert parfois de la visualisation. On utilise la visualisation dans la gestion de la douleur. Il y a en pratique privée quelques psychologues qui utilisent la technique. Des massothérapeutes également. En appelant chez Leucan — vous savez, ils aident les enfants —, j'ai parlé à la directrice des programmes, Lise Lussier. Elle a massé des enfants atteints de cancer pendant douze ans, en intégrant la visualisation. Elle m'a raconté comment ça se passait. Je me disais que les enfants ont moins de « ça marchera pas » dans leur tête; elle confirme: visualiser entre tout de suite dans leur monde. Les premières fois, on suggère des options; devant la porte, il y aura quelqu'un, ou une clef, ou elle sera entrouverte: il n'y a jamais d'embûche, on est toujours protégé, c'est sécuritaire. Tout est axé sur le mieux-être, on offre un complément à la thérapie, me dit-elle, en ajoutant: « Je redonne accès à des gestes et des mouvements qui ne sont plus permis. Un enfant qui est sous traction depuis un mois et demi retrouve ses jambes dans sa tête. En phase terminale, se préparer à faire des adieux n'est pas facile, mais on propose un voyage. On va à l'aéroport à destination d'Hawaï, l'enfant dit au revoir à la famille, au début, bye, bye, et on passait plus de temps sur l'île; mais avec l'approche de la mort, l'enfant passait plus de temps à dire au revoir... et ainsi apprivoisait la séparation inéluctable.

Chez les adultes malades comme pour les enfants, après un heure de visualisation, on se dit: ma vie m'appartient encore, j'ai encore accès à mon monde intérieur. Ce bien que je me fais demeure. Lise Lussier a soigné un camionneur: 30 ans sur la route et le voici incapable de se promener en chaise roulante! On peut se voir rouler dans sa tête, et l'homme sortait de son voyage intérieur rasséréné.

Mais... on n'a pas besoin d'attendre d'être malade pour s'occuper de soi. On peut s'en servir avec nos enfants, et puis c'est intéressant quand quelqu'un nous guide, ça rassure... et c'est franchement plus facile qu'avec une cassette ou un livre.

Le monde semble sombre quand on a les yeux fermés, dit le proverbe indien. Mais quand les yeux du cœur sont ouverts, tout est possible.

vallieca@hotmail.com

Éditions florales

LE DEVOIR

Puisqu'on est dans les thèmes du mois de mai et du jardinage, soulignons quelques récentes parutions. D'abord, la collection « Terre à Terre » publie 101 secrets de jardiniers professionnels, dans laquelle on retrouve notamment un texte intitulé « Aménagez le jardin de vos rêves ». Quatre paysagistes y livrent leurs secrets. 9,95 \$. www.terreaterre.net.

Aussi, la revue toujours attendue Fleurs, Plantes et Jardins présente notamment ce mois-ci un dossier sur les fleurs annuelles et le portrait type des jardiniers québécois.

Enfin, aux éditions Trécaré, François-Pierre Nadeau signe deux ouvrages de format magazine: l'un intitulé L'aménagement paysager vu sous un autre angle, qui en présente les grandes étapes détaillées; l'autre intitulé Aménager un jardin d'eau, techniques et conseils, qui passe en revue la marche à suivre dans ce qui prend l'allure d'une véritable tendance.

CARNET
DE COURRIELSGREEN ROOFS
FOR HEALTHY CITIES

<http://www.greenroofs.ca/grhcc/index.html>
(en anglais)

AMÉNAGEMENT
CÔTÉ JARDIN

<http://www.cotejardin.com/>

LES MEMBRANES
HYDROTECH

<http://www.hydrotechusa.com/>
(en anglais)

SOPREMA

<http://www.soprema.ca/>

Toulouse et le Sud-Ouest

Comment définir une merveille? On peut frotter une lampe en espérant qu'un génie en sorte et satisfasse nos vœux. On peut partir, le cœur battant et une gerbe de fleurs à la main, à la rencontre de l'être aimé. On peut écumer tous les musées du monde. Ou s'éblouir en visitant les sites fabuleux de la planète, de la Terre de Feu à la muraille de Chine, des rues du Vieux-Prague à la place Djama'el-Fna de Marrakech au soleil couchant. Ou parcourir le Sud-Ouest de la France.

NORMAND CAZELAIS

Vous prenez d'abord une carte de l'Hexagone. Vous y voyez deux villes, Toulouse et Perpignan. La première, sur la Garonne, c'est la ville rose, pour la pierre de ses immeubles. Et vous vous dites: Ah! qu'il serait agréable de prendre un blanc devant le Capitole quand tombe le soir. Et vous pensez à l'église et au cloître des jacobins, joyau (le mot n'est pas vain) de l'art gothique languedocien, à la Fondation Bemberg et aux œuvres d'art si particulières de ce musée privé. Vous vous dites: quelques jours par là, ce serait bien, non?

Toulouse est une ville généreuse: elle vous offre ses venelles d'un autre âge, ses parcs et allées ombragées. Et elle ne s'en formalisera pas si vous prenez la clef des champs en vous dirigeant vers les quatre points cardinaux. Plus à l'ouest, par exemple, le Gers ponctue l'espace de douces collines toutes vertes tachetées des champs en culture. Vous y retiendrez plus longtemps que prévu le canard apprêté de cent façons, l'armagnac qui caresse la gorge et le foie gras qui l'illumine. Condom, Auch, Lectoure: vous apprendrez sans peine à vous y attarder.

Si d'aventure le sud vous attire, vous irez vers les premières pentes de la Haute-Garonne, vers les replis montagneux de l'Ariège qui parfume son air au vent des Pyrénées. Peut-être, au fil des détours, croiserez-vous de petits villages apparemment sans histoire, tels Chein-Dessus ou Chein-Amont. Qui sait? Y trouverez-vous des secrets parmi le chant des grillons et les maisons qui invitent au repos?

Si vous poursuivez plus à l'est, vous atteindrez le pays cathare dont les citadelles « de vertige » évoquent un passé à la fois mystérieux et douloureux. Petit à petit, une autre vérité se fait maintenant autour de ces croyants si fermes dans leurs convictions qu'ils ont attisé les flammes des bûchers de l'Inquisition. Vous gravirez les pentes raides qui y mènent, l'esprit fasciné par une telle destinée... et les jambes quelque peu raidies par l'effort.

Trouverez-vous le temps de flâner à Foix et Mirepoix, à Castelnaudary et à Carcassonne? De boire de la blanquette de Limoux? De parcourir la campagne comme des papillons? D'enfiler gorges et défilés qui vous mèneront vers Perpignan et la côte du Roussillon?

Vous arriverez alors dans le pays catalan, à bien distinguer de l'Occitanie qui se termine avec les derniers crêts des Corbières, devant le fort de Salses construit comme une casemate qui constituait en son temps une révolution dans la construction militaire. Après avoir dégusté du rivesaltes au frais, vous suivrez la côte depuis l'étang de Bages jusqu'à Cerbère, à la frontière d'Espagne. Puis vous planterez vos pieds et vos orteils dans le sable doux de la côte dite « radiuse » qui s'étire jusqu'à Argelès.

Et vous verrez grossir les Pyrénées à l'horizon. Sifflez-vous Trenet? A Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer, à Cerbère aussi, c'est la Côte vermeille où rochers et galets habillent les criques et les anses. Vous y goûterez anchois, maury, banyuls et vins de pays. Vous entendrez un accent chantant et une langue catalane qui ne veut pas mourir. Et vous vous garez les yeux de merveilles.

Les fauves

En 1905, à la suggestion du peintre Signac, Henri Matisse et André Derain visitent Collioure, alors modeste port de pêche sur la côte catalane française. Sa lumière « blonde, dorée », sera une révélation pour ces « fauves » qui excluent les couleurs « imitatives » et qui veulent obtenir « au moyen de la couleur pure des effets plus forts, voire violents, des réactions simultanées plus évidentes ». Depuis 1994, une vingtaine de reproductions ornent les murs et proposent de découvrir un « nouveau » Collioure grâce au Chemin du fauvisme.

Une brochure couleurs est disponible.

Renseignements: Le chemin du fauvisme à Collioure, Espace Fauve, quai de l'Amirauté, ☎ 0468980716/0468823157 (télécopieur).

Un peu d'exercice

■ Le canal du Midi, inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO, traverse le cœur de Toulouse. Une entreprise, Aqualude (au port Saint-Sauveur, 0619022745), loue à la demi-heure comme à la journée des bateaux électriques — et silencieux! — qui se pilotent sans permis. Les week-ends et jours fériés jusqu'à la fin juin et à partir de septembre; tous les jours en juillet et août.

■ Pour faire du vélo, voyez Holiday Bikes (il faut être en France pour avoir un nom pareil...): 9, boulevard des Minimes, Toulouse, ☎ 0534257962.

Vivre au soleil

Homme d'action et de réflexion, Albert Camus était aussi un enfant du Sud qui a toujours gardé intact le goût du grand air: « *Quand je me jetterai dans les absinthes pour me faire entrer leur parfum dans le corps, j'aurai conscience, contre tous les préjugés, d'accomplir une vérité qui est celle du soleil* » (Noces à Tîpasa, 1937).

A méditer au printemps...

■ Le Phare (Port-Vendres): devant le port où dansent des voiliers, ce petit restaurant sans prétention sert une cuisine des plus savoureuses. Arrosés de vin de Collioure, il faut y déguster le poisson du jour, les moules et calamars.

■ Les Templiers (12, quai de l'Amirauté, Collioure, ☎ 0468983110, www.hotel_templiers.com, info@hotel_templiers.com): ce café-hôtel est une véritable institution où résidents et touristes viennent admirer les toiles (parfois de grands maîtres) qui tapissent ses murs.

■ Al Fanal (Banyuls-sur-Mer, ☎ 0468880081, www.al-fanal.com): un accueil chaleureux, des produits frais, des plats largement au-dessus de la moyenne à des prix abordables... que demander de plus?

■ Etablissements Roque (40, rue de la Démocratie, Collioure, ☎ 0468820499/0468980125 F, roque.collioure@wanadoo.fr): déjà, dans l'Antiquité, on salait toutes sortes de poissons à Collioure. Un jour, Louis XI exempta ses habitants du droit de gabelle pour leur permettre de faire « molt i molt salures de poissons ». Avec la disparition des catalanes, ces barques effilées à leurs extrémités et au ventre rond, la pêche à l'anchois a quitté Collioure où il ne reste plus que trois maisons de salaison — dont celle-là — qui s'efforcent de perpétuer la tradition.

■ Les Trois Lys (38, rue Gambetta, Condom, ☎ 0562283333, www.les-trois-lys.com, hotel-trois-lys@wanadoo.fr): des plats goûteux dans la tradition gasconne; des chambres vastes et confortables.

■ Le Colombier (14, rue Bayard, Toulouse, ☎ 0561624005): mon amie Françoise soutient que le cassoulet y est trois étoiles.

Renseignements

■ Comité régional du tourisme Midi-Pyrénées, 54, boul. de l'Embouchure, BP 2166, 31022 Toulouse Cédex 2, ☎ (33) 5 61 13 55 02/5 61 47 17 16 (télécopieur).

■ Comité départemental du tourisme des Pyrénées Orientales, 16, avenue des Palmiers, Perpignan 66005, ☎ (33) 4 68 51 52 82/4 68 51 52 79 (télécopieur).

■ Maison de la France, 1981, ave McGill College, bureau 490, Montréal H3A 2W9, ☎ (514) 876-9881/845-4868 (télécopieur), www.franceguides.com, mfrancepresse@attcanada.net.

L'une des 40 tours de Toulouse (archives Le Devoir).

Musée d'horlogerie Beyer à Zürich



GARY LAWRENCE

Salle de montres

GARY LAWRENCE

Quand Theodor Beyer acquit sa fameuse montre de gousset dotée d'un petit clebs automate qui aboie aux heures, il ne put vérifier si elle prenait du retard, même s'il venait d'allonger 30 000 francs suisses pour se la procurer. Car la centaine de pièces qui la composaient étaient éparées, sur une table.

« Mais l'antiquaire londonien qui me l'a vendue m'a assuré que tout y était. Effectivement, mes horlogers ont confirmé que pas une vis ne manquait. Et comme vous le voyez, elle fonctionne maintenant à la perfection », dit-il.

Pour casquer l'équivalent de 30 000 \$ pour un monticule d'engrenages, de cliquets et de ressorts, il faut avoir une araignée dans le boîtier, être riche comme un banquier suisse ou sentir son balancier osciller pour tout ce qui porte des aiguilles. Theodor Beyer avait un peu de tout ça à la fois.

Passionné jusqu'au remontoir par les objets qui permettent de jauger le débit du temps, ce vénérable horloger ne l'a jamais vu passer. Ou plutôt, il l'a vu filer mieux que quiconque, lui qui eut l'heur de lui consacrer sa vie, notamment en collectionnant tout ce qui se rapporte à sa mesure.

Ainsi naquit le petit musée que ce chrono maître inaugura au sous-sol de sa luxueuse boutique de Bahnhofstrasse, à Zürich, en 1970. Et quel musée...

De fils en aiguilles

C'est depuis 1760 que la famille Beyer se passionne pour les montres, horloges et autres tocantes. Sixième descendant d'autant de générations d'une même famille d'horlogers, Theodor Beyer a lui aussi choisi, il y a quelques années, de passer le flambeau à ses enfants, Muriel et René, tout en continuant de gérer son étonnant établissement muséal.

Sa collection compte environ 500 objets voués à la mesure du temps, de l'horloge solaire au gnomon en passant par le sablier et la clepsydre, dont une pièce qui date de 1400 av. J.-C. Petits chefs-d'œuvre de perfection mécanique et bijoux de minutie côtoient des perles d'art décoratif émaillées, dorées ou ciselées de main de maître par de fabuleux orfèvres, le tout étant présenté suivant un ordre évidemment chronologique.

Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, on peut notamment consulter une horloge au quartz Patek Philippe, qui vérifie sa précision à chaque seconde grâce à une connexion sans fil avec une horloge atomique; une montre qui fut fixée à l'extérieur du bathyscaphe de Jacques Piccard lorsqu'il descendit à 11 000 mètres dans la fosse des Mariannes; ainsi que la Rolex que portait Sir Edmund Hillary lorsqu'il conquiert l'Everest.

La plus intrigante pièce du musée, la Pendule mystérieuse de Cartier, semble pour sa part fonctionner sans mécanisme et son cadran transparent est doté d'aiguilles qu'on croirait suspendues dans le vide. Celles-ci sont en fait appuyées sur deux disques translucides en cristal de roche, eux-mêmes mus par une tringlerie invisible.

La lecture du temps

D'autres intéressants objets de lecture du temps se distinguent, comme une Audemars Piguet Art déco, une éblouissante montre Art nouveau décorée par Lalique, une étonnante montre-réveil de 1590 — ce n'est pas d'hier qu'on cultive le stress — ainsi qu'une ingénieuse pendulette de table avec réveil à culasse en pierre, qui date de 1770.

Celle-ci comporte un mécanisme qui, au moment voulu, dévoile un compartiment d'où émerge une bougie escamotable qu'un autre mécanisme, alimenté par un petit magasin à poudre, allume en produisant une étincelle. À l'époque, on devait nager en pleine science-fiction...

Aujourd'hui, la collection de ce musée est la plus riche du genre au monde et, comme l'univers, elle prend régulièrement de l'expansion. Il devrait en être encore longtemps de la sorte: la septième génération de Beyer vient de prendre la relève, comme si la famille avait découvert le secret du mouvement perpétuel.

Car, après avoir passé des décennies à mettre en œuvre la maxime « le temps, c'est de l'argent », Theodor Beyer a décidé, en août dernier, d'aller rejoindre le Grand Horloger. Et dans son cas, pas de doute possible: son heure était vraiment venue.

■ Musée d'horlogerie Beyer, Bahnhofstrasse 31, CH-8001 Zürich, Suisse, ☎ (01) 221-1080, www.beyer-chronometrie.ch, ghibou@sympatico.ca

Bon voyage

Un « must » :
La thalassothérapie à Paspébiac



Charme, qualité et compétence notoire à
L'Auberge du Parc

1-800-463-0890

www.aubergeduparc.com

Paris à la carte RÉSERVEZ MAINTENANT ET ÉCONOMISEZ jusqu'à 80\$ par couple à partir de 543\$

Départs entre le 3 mai et le 18 juin à partir de 543\$
Départs entre le 19 juin et le 31 octobre à partir de 699\$

La France... départs entre le 3 mai et le 18 octobre à partir de 583\$
Lyon, Marseille, Nantes, Nice, Toulouse

L'Europe... départs entre le 3 mai et le 11 octobre à partir de 576\$
Bruxelles, Francfort, Londres

Location de voiture en France (14 jours) à partir de 392\$

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

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Jean de Billy 985-3322 jdebilly@ledevoir.com

Le Grand Tour en Gaspésie

THIERRY HAROUN

Percé — L'événement cyclotouristique Le Grand Tour se déroulera cet été en Gaspésie. Du 2 au 9 août, plus de 2000 cyclistes sillonneront le pourtour de la péninsule gaspésienne qui sera jalonnée d'étapes d'une longueur variant entre 80 et 95 kilomètres, de Matane à Matapédia en passant par Sainte-Anne-des-Monts, Grande-Rivière, Paspébiac et Carleton, sur plus de 600 kilomètres.

Réclamée par de nombreux fidèles du Grand Tour, la tournée gaspésienne coïncidera non seulement avec la 10^e édition de cet événement annuel mais également avec l'achèvement d'une bonne portion de la Route verte dans cette région: 300 des 590 kilomètres sont déjà achevés.

« Si on peut enfin réaliser le Grand Tour en Gaspésie, c'est grâce notamment au gros coup de pouce des gens de la Gaspésie qui nous accueillent et aux infrastructures qui sont accessibles pour un tel événement, dit Patrick Howe, porte-parole de Tour de l'île de Montréal. C'est la première fois que Le Grand Tour va en Gaspésie. On se promène de région en région chaque année, mais jamais n'est-on allé aussi loin. » Toutefois, c'est une grosse logistique, admet M. Howe.

En chiffres, Le Grand Tour 2003, ce sont 2000 cyclistes, 350 employés et bénévoles dont 90 encadrateurs, 20 massothérapeutes, 13 secouristes de premiers soins, 8 mécaniciens, un thérapeute du sport, 44 véhicules dont 5 motos, 185 toilettes portatives et 45 150 repas.

D'ailleurs, les organisateurs de l'événement prennent les repas très au sérieux et les traiteurs sont triés sur le volet. « La nourriture est de très grande qualité. Les traiteurs sont choisis



M. LAMARRE

Réclamée par de nombreux « fidèles », la tournée gaspésienne coïncidera avec la 10^e édition de cet événement annuel et l'achèvement d'une bonne portion de la Route verte dans cette région.

parce que les cyclotouristes doivent manger de la nourriture adéquate. Les repas sont supervisés par des nutritionnistes. »

La réalisation d'un tel événement a nécessité la collaboration de partenaires importants comme les municipalités concernées, les institutions scolaires ainsi que de l'Association touristique régionale (ATR) de la Gaspésie.

« C'est important en retombées économiques pour la région », se réjouit le directeur général de l'ATR Gaspésie, Louis Rome. Des retombées économiques estimées à près de deux millions de dollars. D'autant plus, explique-t-il,

que le Grand Tour permet une « visibilité » et un « positionnement » pour sa région. Qui plus est, « le profil de la clientèle correspond à l'image que l'on veut projeter de la Gaspésie », ajoute Louis Rome.

Cette clientèle pourra ainsi profiter d'une région unique et parcourir des chemins enserrés entre mer et montagne, le long des côtes qui donnent parfois l'impression qu'elles ont été taillées à coups de serpe, d'où il s'ensuit souvent des silences marins.

Le Grand Tour est une production de la corporation Tour de l'île de Montréal (www.velo.qc.ca).

SAMEDI

TOURISME

AU FIL DES ANS ET DES VOYAGES, J'AI CONNU DES INSTITUTEURS, DES MAIRES ET DES DÉPUTÉS, DES PÊCHEURS, DES INGÉNIEURS HYDRAULIQUES, DES GUIDES TOURISTIQUES, DES PEINTRES ET DES SCULPTEURS, DES ÉLEVÉS DE LAPINS, DES INFIRMIÈRES, DES ORGANISTES, DES FORAINS. TOUS DES GENS QUI AIMAIENT LEUR MÉTIER.

VOYAGES

Découvertes

J'aime voyager, vous le savez. Et j'aime faire des découvertes. Ces deux activités s'associent aisément, vous le savez aussi.

Je voyage pour découvrir du pays, comme on disait naguère. Et pour connaître des gens, ce qui constitue sûrement la plus belle des découvertes.

Ce métier de voyageur qui est le mien m'a permis de rencontrer je ne sais plus combien de gens intéressants, captivants même. De les apprécier dans leurs cadres de vie quotidiens et, mieux encore, dans l'exercice de leurs métiers. D'apprécier, ce faisant, la grande diversité du genre humain tout comme sa profonde universalité.

Au Japon, j'ai vu à l'œuvre des artisans potiers mettant des décennies à maîtriser une technique qui leur permet de décorer, entre deux cuissous, vases et assiettes de motifs floraux ou animaliers faits d'écaillés d'œufs appliqués directement à l'aide de minces baguettes sans droit à la moindre erreur. Ils ne parlaient, bien sûr, aucune autre langue que le japonais et nous n'avons échangé que par signes, mais leurs gestes, si simples en apparence, exprimaient l'essentiel de leur culture. Et de leur âme.

Je me souviens, en Crète et sur l'île de Céphalonie, de fabricants de chaises de bois fort simples que l'on rencontre dans tous les cafés grecs. Les mains sûres, les doigts adroits, sans faillir, ils en ajustaient les différents éléments, tressaient les sièges : de matériaux épars naissaient de petits chefs-d'œuvre de solidité. Et de tradition.



Normand Cazalais

Au fil des ans et des voyages, j'ai connu des instituteurs, des maires et des députés, des pêcheurs, des ingénieurs hydrauliciens, des guides touristiques, des peintres et des sculpteurs, des éleveurs de lapins, des infirmières, des organistes, des forains. Tous des gens qui aimaient leur métier.

J'ai connu Babeth Serre qui tient un gîte rural sur la petite route du Bac aux Saintes-Maries-de-la-Mer. Il était tard quand nous sommes arrivés au village, ma fille et moi. Au café où il y avait encore de la lumière et du monde, nous avons demandé notre chemin. À la fin de ses indications, le tenancier ajouta : « Ah! Babeth... Vous aimez! » Il avait raison: cette femme, dans ses fibres les plus intimes, sait recevoir.

Un jour, dans le pays de Sancerre, j'ai rencontré Charlie à un repas de vignerons. En fait, il s'appelle Charlois et il est méridien de son métier. Si vous allez, une bonne fois, avec lui « dans ses bois », il vous montrera, presque un par un, les hauts chènes qui serviront, « quand ils seront prêts », à faire des merrains, puis des douilles et des tonneaux. Des tonneaux où mûrira le vin.

C'est le père Vacheron qui m'avait invité à ce repas. Il faisait du sancerre blanc, du rouge et du rosé. Il vous emmenait dans ses vignes, aussi noueuses que ses ceps. Parfois, il se penchait et pétrissait de ses mains calleuses la terre caillouteuse. Ensuite, il vous conduisait à la cave, un discret sourire aux lèvres : « Goûtez-moi ça », qu'il disait.

À Collioure, ancien port de pêche tout près de la frontière espagnole que les Fauves ont rendu célèbre, j'ai rencontré dans leur magasin sans prétention « Monsieur et Madame » Roque qui traitent les anchois au vinaigre et à l'huile de tournesol après les avoir salés, étetés, vidés. Fondé en 1870, l'établissement d'une quarantaine d'employés en est à la cinquième génération avec les petits-enfants qui s'activent au comptoir. Elle, Catalane d'Espagne, et lui, Catalan de France, célébreront cette année leur quarantième anniversaire de mariage. Ah oui... ils font aussi « un peu » de vin de Banyuls. Blanc ou rouge, ce vin doux, peu connu en nos terres, vaut plus qu'une rapide dégustation.

Récemment, au restaurant Al Fanal, à Banyuls-sur-Mer, grâce à la complicité de sa toute jeune propriétaire dont le sourire est à l'échelle de son enthousiasme, j'ai pu me procurer un livre de photos en noir et blanc intitulé *La Rectoire à La Préceptorie*, œuvre de Pierre, Léon et Marc Parcé. Une mince plaquette où se glissent quelques pages de texte.

On y lit : « Nous sommes souvent appelés exploitants agricoles, ce qui nous désole : nous sommes trop res-

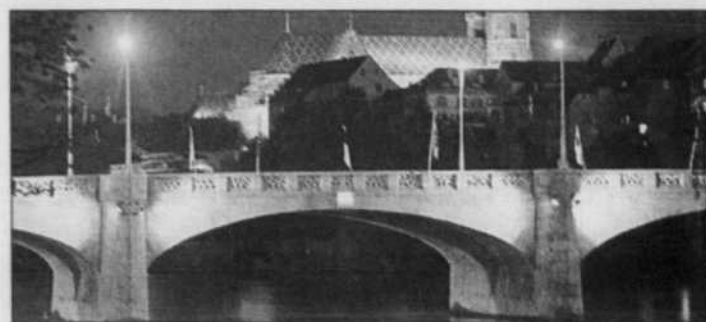
pectueux de notre terre pour l'exploiter. La médiatisation excessive de notre métier amène certains à nous considérer comme des artistes, [terme qui] correspond assez peu à notre condition : notre métier laisse assez peu de place à l'improvisation, à la spontanéité. Nous ne sommes pas les créateurs de nos vins. »

Continuons la lecture : « Nous nous inscrivons dans une histoire, une culture, et nous ne sommes que les révélateurs les plus fidèles et les plus réguliers possible de ce que la nature nous offre chaque année. Nous ne sommes que des artisans, ouvriers besogneux de la nature, soucieux de respecter nos engagements envers ceux qui dégustent et consomment avec plaisir chaque année le résultat de ce travail ; soucieux de rester indifférents aux modes. »

Propos d'idéalistes, voire d'utopistes? Peut-être. Mais il faut parcourir ce terroir où les lopins s'accrochent aux versants abrupts des collines pour constater qu'une telle vision se nourrit également d'un dur et tenace labeur.

Dans la brochure qui accompagnait leurs vœux de Noël, les Parcé citaient Charles Péguy, « l'idéal défini par Péguy » : « Les ouvriers ne servaient pas. Ils travaillaient. Ils avaient un honneur, absolu, comme c'est le propre d'un honneur. [...] C'est l'être même du travail qui devait être bien fait... Ils disaient en riant et pour embêter les curés que travailler, c'est prior, et ils ne croyaient pas si bien dire. Tant leur travail était une prière. Et l'atelier était un oratoire... »

Vraiment, voyager est un beau métier.



Vue du pont moyen et de la cathédrale à Bâle, en Suisse.

Un p'tit tour en d'dans!

CAROLYNE PARENT

Ce ne sont pas les nouvelles vocations qui manquent pour les anciens établissements carcéraux. À Montréal, la SAQ a installé ses salles de réception dans ce qui reste de l'ancienne prison pour hommes Au Pied-du-Courant. À Québec, le Musée du Québec a intégré l'ancienne prison de la ville, rebaptisée Pavillon Charles-Baillairgé. Et à Bâle, en Suisse, une autre ex-prison abrite un hôtel-brasserie et un musée d'instruments anciens.

Situés au centre de la vieille ville, surplombant la Barfüsserplatz, ces deux établissements font partie d'un ensemble de bâtiments historiques, dont certains remontent au XI^e siècle. Ils constitueront d'abord le couvent des chanoines de Saint-Augustin, puis servirent de prison de 1835 à 1995.

Les salles du Musikmuseum témoignent encore de cette dernière vocation. Les petites cellules obscures de ses trois étages ont été préservées et servent d'écrits, depuis l'an 2000, à quelque 650 instruments datant du XVI^e au XX^e siècle. Chacune est pourvue d'un écran tactile encastré dans un support en forme de lutrin permettant de sélectionner les extraits sonores correspondant aux instruments présentés.

« Ne manquez pas les trompettes marines, c'est le clou du musée! », dira

notre guide. La salle n° 22 présente en effet un assortiment de ces curieux instruments à cordes. Aussi appelés violons des nonnes ou trompettes de Marie, ils remplaçaient, dans les couvents d'Europe, du XVI^e au XVIII^e siècle, la trompette, interdite aux religieux. La salle 26, elle, est une véritable cellule, que l'on a gardée intacte, avec ses graffitis sur les murs et des objets ayant appartenu à ses divers occupants.

Attendant au musée, l'hôtel-brasserie Au Violon a gardé lui aussi tout le « charme » de son passé carcéral. Quarante cellules et un bureau de police ont été convertis en 20 chambres meublées simplement mais joliment. Chose certaine, on s'y sent en sécurité puisque les massives portes d'origine ont été conservées!

Ville industrielle située sur le Rhin, aux confins de l'Allemagne et de la France, Bâle est aussi un carrefour culturel comptant une trentaine de musées sur un territoire de 37 kilomètres carrés.

Installé à Riehen, la proche banlieue, un autre célèbre musée bâlois est la Fondation Beyeler, qui compte quelque 200 chefs-d'œuvre d'art moderne. Le bâtiment, signé Renzo Piano, vaut à lui seul d'être vu, quoiqu'un p'tit tour en d'dans soit, ici aussi, fortement recommandé.

■ Suisse Tourisme : ☎ 1 800 794-7795, www.basel tourismus.ch, www.au-violon.com, www.beyeler.com.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

POUR ANNONCER, CONTACTER JEAN DE BILLY AU (514) 985-3322 ou 1-800-363-0305 • jdebilly@ledevoir.com

BAS ST-LAURENT

AUBERGE AU MANGE GRENOUILLE ***

Une escalade d'exception, une invitation au rêve. Auberge de charme, riche en son décor romantique et théâtral. Table gourmande, lauréate du « Prix de la gastronomie 2003 », excellente carte des vins. Spa extérieur et jardins dominant les îles du Bic. Visitez notre site au :

www.aubergedumangegrenouille.qc.ca

info et réservation: (418) 736-5656

AUBERGE LA SOLAILLERIE ***

Auberge de charme à Saint-André-de-Kamouraska, près du fleuve. Une atmosphère envoûtante, des chambres au décor romantique, une table créative mettant à l'honneur les produits du terroir et les légumes bio. Lauréat national argent Grand Prix de la Gastronomie 2002. Réouverture le 16 mai. À prox.: randonnées pédestres, golf, croisières, petites routes cyclables, jardins, musées d'histoire et de tradition populaire.

www.aubergelasollairerie.com

lasollairerie@globetrotter.net

(418) 493-2914



Sur les îles du Pot à l'Eau-de-Vie, au large de Rivière-du-Loup, vivez la Nuitée au Phare : croisière-excursion, observation des oiseaux marins, histoire maritime, fine cuisine régionale. Sur l'île aux Lièvres, louez une jolie maisonnette : moderne, isolée, toute équipée en bordure de mer. Camping sauvage dans un milieu boisé et apaisant. Découvrez une île généreuse : 40 km de sentiers pédestres, 5 km de plage, kiosque et sentiers d'interprétation. Aussi : séjours découverte de 4 à 6 jours (t-compris).

www.duvefleur.com

Société Duvefleur, tél: (418) 867-1660

CANTONS de L'EST



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

www.spa-eastman.com

(450) 297-3009

Réservations : 1 800 665 5272



AUBERGE QUILLIAMS****

Auberge de charme 4 étoiles face au lac Brome, pour des moments magiques et inoubliables. 38 chambres et suites ensoleillées, 22 avec foyer. Cuisine raffinée et réputée. Piscine intérieure, saunas et bain turc. Golf, piste cyclable, musées, vignobles et zoo à proximité. Plusieurs forfaits disponibles dont : Forfait romantique. Rabais de 25 % sur la chambre la 2^e, 3^e, 4^e et 5^e nuit en forfait sur semaine. Rabais Àge d'Or. Certificats cadeaux. Salles de réunions. C.A.A. 572 Lakeside, Lac Brome, aut. 10, rte 243 sud, 50 minutes du pont Champlain.

www.aubergequilliams.com

Réservations : 1-888-922-0404

EURO-SPA

Centre de santé unique et authentique pour une pause-santé bien méritée. Forfaits avec ou sans hébergement. Massage aux pierres chaudes... Certificat-cadeau disponible. 45 minutes du pont Champlain.

www.euro-spa.com

450-248-0666 / 1-800-416-0666

CHARLEVOIX

AUBERGE DES EAUX VIVES

Venez vivre au rythme du fleuve et du ruisseau qui bercent l'Auberge. Trois chambres magnifiques avec s.d.b. privées, déjeuners savoureux... un bouquet de délicatesses, d'authenticité, de simplicité. 39 rue de la Grève, La Malbaie, Secteur Cap-à-l'Aigle.

www.charlevoix.qc.ca/eauxvives

1-888-565-4808

GASPÉSIE



HOSTELLERIE BAIE BLEUE

Carleton-sur-Mer, sur la plage de la Baie-des-Chaleurs. L'accueil personnalisé, une bonne table et une gamme d'activités uniques (piscine, tennis, musées, sentiers pédestres aménagés, tours guidées) vous garantiront le succès de vos vacances. À 2 pas de Miguasha, site du Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Que ce soit par affaires ou par plaisir, seul, en couple ou en famille, nous combions tous vos besoins en toute saison. Forfait Vacances Plus (6 nuits, 10 repas) 469 \$ p.p., occ. dblet.

www.baiebleue.com

Réservations : 1-800-463-9099

LAURENTIDES



HÔTEL DU LAC CARLING

Un luxe abordable dans les Laurentides, à 70 minutes au nord de Montréal. Centre de villégiature 5 étoiles offrant une ambiance à l'européenne. Golf, spa, lac privé, vélo et randonnée pédestre. Piscine intérieure. Attrayants forfaits été à partir de 125 \$ par personne, occ. dblet.

Rabais de 25 % sur tous les séjours en juillet.

www.lacacrling.com

Réservations : (514) 990-7733 ou 1-800-661-9211



MANOIR SAINT-SAUVEUR

Situé au cœur du pittoresque village. Magnifique établissement 4 étoiles de 300 chambres et suites élégamment rénovées. Restaurant fine cuisine et chaleureux 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

1-800-361-0505

Chalets & Condos

CHARLEVOIX

CONDOMINIUMS À POINTE-AU-PIC

À proximité du Casino, des terrains de golf, des boutiques et des bonnes tables de Charlevoix, 35 condos luxueux, neufs, meublés et tout équipés à prix raisonnable.

(418) 665-9696

LANAUDIÈRE

CHALET D'ÉMÉLIE

2 ou 3 c.a.c. au lac Pierre (St-Alphonse-Rodriguez), tout équipé, magnifique plage privée sablonneuse, sentiers multifonctionnels en forêt privée. Golf et équitation à proximité.

www.chalets-emelie.com

450-883-1550 / 514-214-1550.

CHALET DES PINS

Lac des Pins, Rawdon. Hébergement en chalet de qualité sup., foyer, b. tourbillon, cuisine complète. Site enchanteur, lac naturel, plage sable, pédalo, canot, Golf, équitation et + à prox.

www.chaletdespins.com

(450) 834-3401

AUBERGE JEAN CYPHOT

St-Côme (près de Joliette), à 1h30 de Montréal, domaine privé, style auberge de luxe, maison sur le bord d'un lac, de construction récente, toute équipée, 12 c.a.c., s.d.b. privées, foyer, piano. Ski, équitation et golf à proximité. Week-end 1 200 \$, 5 jours 2 200 \$.

www.aubergejeancyphot.com

(514) 989-8335

LAURENTIDES

HÔTEL ALPINE INN

Sainte-Adèle. Pour une évasion romantique : Charmant et paisible petit hôtel de montagne. Suites romantiques pour une évasion romantique. Chambres campagnardes avec lit king, bain tourbillon double. Chalet en bois rond muni d'une cuisine, certains avec bain tourbillon. Copeaux petit déjeuner inclus. Forfait souper fine cuisine. Service de limo sur demande. Forfait massage 3 heures au paradis. Forfait golf avec voiturette. Forfait théâtre Sainte-Adèle et St-Sauveur. Forfait délices et gâteries. Vélo, randonnée pédestre, piste cyclable, piscine, spa, tennis. Plusieurs photos disponibles au :

www.aubergealpine.com

Tél sans frais 1-877-257-4630

MAURICIE



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

1-800-757-4519

VIEUX-QUÉBEC



AUBERGE ST-PIERRE

Distinctif... À deux pas du Vieux-Québec et au cœur du Vieux-Port, l'Auberge St-Pierre vous accueille avec ses planchers de bois, murs de pierres et de briques, baignoires à remous, couvertes 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 109 \$ (petit déjeuner gourmet inclus). Forfaits disponibles.

www.auberge.qc.ca

1 888 268-1017

La fine fleur des maîtres hôteliers



Charlevoix

La Pinsonnière | Cap-à-l'Alge

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, tennis, plage sauvage et soins détente au Mini-Spa. Venez célébrer avec nous les 25 ans de La Pinsonnière! Nombreux forfaits. 1-800-387-4431 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 mémorables. 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.

Montréal

Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu

& Spa Givenchy
www.lesroisilleuls.com
www.spagivenchy.com

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

Tél.: (800) 567-6635

sapiniere@polyinter.com

Responsable : Jean de Billy
(514) 985-3322 ou 1-800-363-0305
jdebilly@ledevoir.com

SAMEDI

SAVEURS

JADIS RÉSERVÉE À LA RURALITÉ, LA CUISINE DE «PAUVRES» FAIT RECETTE. ELLE EST DEVENUE LE FER DE LANCE DES SURGELÉS DU MONDE CULINAIRE AU XXI^e SIÈCLE. LA PLUPART DE CES PLATS DEVENUS BOURGEOIS RETROUVENT AINSI DES AIRS DE JEUNESSE ET UN CÔTÉ BCBG QUE VALORISENT LES BISTROTS ET LES BRASSERIES NOUVELLE TENDANCE.

Ces plats qui nous rattrapent



Philippe Mollé

Il est souvent difficile de se procurer certains ingrédients qui composent la cuisine de «pauvres». En effet, s'ils n'ont pas été perdus, enfouis par le temps, on les aura tout simplement banalisés pour mieux oublier la misère d'une époque bien noire que personne ne souhaite revivre.

On se souvient ainsi des truffes, jadis considérées comme un aliment de sorcière, des anguilles, qu'on qualifiait de serpents du diable, ou des pommes de terre, ce vulgaire tubercule destiné aux cochons. Certains de ces ingrédients sont devenus si rares et si chers qu'en quatre générations, ils sont passés du statut de produit de pauvres à celui de produit de riches.

Autre exemple, la morue, qui fait actuellement l'objet d'un moratoire au Canada, a nourri les pauvres de la planète pendant des années. Elle suscite désormais envie et convoitise.

Des ingrédients autrefois banalisés pourraient ainsi disparaître au profit d'une certaine industrie qui souhaite mieux contrôler le goût des consommateurs. Tous les pays, toutes les régions du monde ont ainsi une histoire alimentaire qui a laissé des traces.

Le canard laqué de Pékin, la pizza napolitaine, le jambon de Parme ou le cassoulet de Castelnaudary ont, tout comme la tourtière du Lac



PHILIPPE MOLLE

Le cassoulet, un plat typiquement français.

Saint-Jean, laissé des empreintes gastronomiques qui dépassent le cercle local. Peut-on, de façon réaliste, produire un hybride à partir d'un produit régional comme le jambon de Parme tout en respectant son terroir et son originalité?

La référence au traditionnel fait d'ailleurs souvent défaut car bien peu d'adeptes sont prêts à payer le juste prix d'un produit alimentaire rarissime. Prenons par exemple un plat copié et souvent très mal copié comme le cassoulet, pour lequel on va parfois jusqu'à oublier la qualité de l'ingrédient central qui l'anime: le haricot. Des plats de cuisine rurale ont ainsi perdu leur âme en venant à la ville.

Un plat de partage

Anatole France disait ainsi: «Il ne faut pas confondre le cassoulet de Castelnaudary avec celui de Carcassonne», ce dernier étant, selon lui, un simple gigot de mouton aux haricots. Des plats comme ceux-ci

sont revendiqués ici et là dans le sud-ouest de la France par les divers villages avoisinants, qui se targuent de faire le meilleur cassoulet de la région.

Le haricot originaire du Mexique, adapté aux terres pauvres, est un lingot qui, avant le XVI^e siècle, avait laissé place aux fèves (févroulets ou favolles), qui furent la base de l'alimentation au Moyen Âge. Ainsi, la cassole, cette marmite faite de terre de la région, particulièrement celle d'Ussel, a légué son nom au célèbre cassoulet.

Peu importe son origine, qui reste bien difficile à déterminer, il y a pour ce plat autant de recettes qu'il y a de canards dans le Sud-Ouest.

Le bonheur du pré passe ainsi dans l'assiette en conservant les ingrédients obligatoires pour être digne du Languedoc. Selon Maguelone Toussaint-Samat, historienne en gastronomie et auteure de nombreux ouvrages sur l'alimentation, le plat, terminé au four, doit avoir

une croûte sur le dessus que l'on cassera jusqu'à sept fois. Le temps de réalisation d'un tel plat explique peut-être qu'on ait abrégé et modifié ce mijoté qui, autrefois, cuisait toute la nuit sous la cendre.

Ces plats de ménage, à la différence d'aujourd'hui, étaient alors relativement accessibles puisqu'on utilisait les produits de la ferme: canard ou oie, lard, saucisses, légumes et haricots. Quelques restaurateurs identifiés comme des mousquetaires s'évertuent, sous l'œil attentif d'un d'Artagnan aux gants de foie gras, à défendre les vertus gastronomiques du cassoulet de Castelnaudary. Certains restaurants proposent ainsi des recettes qu'on s'arrache au détriment d'une cuisine plus actuelle.

Ce plat de partage pourrait cependant retrouver une nouvelle vie auprès du grand public grâce à la science du sous-vide et aux technologies actuelles. Une nouvelle image, adaptée à la vie moderne et aux exigences souhaitées lors du dernier SIAL de Montréal, permet d'allier rapidité et tradition.

Jamais pourtant il ne s'est écrit autant de livres de recettes. Certaines ont des relents de nostalgie et associent, comme pour Ducasse ou Picard à Montréal, des ingrédients et des recettes du passé. Dans son restaurant de la rue Duluth, la poutine québécoise est devenue ministérielle. De Warwick à Montréal, le foie gras l'a rejointe et le plat s'est anobli. Qui sait, dans quatre générations, la poutine au foie gras de Martin Picard sera peut-être devenue une référence!

En attendant, et ce, en dépit de Montignac, la pomme de terre refait surface. Elle a simplement troqué sa robe des champs pour une robe de ville. Bleue pour le dimanche, jaune pour la semaine et douce, en patate, pour des vacances dans les îles.

La recette de la semaine

Gratin de pommes de terre au Pied-de-vent

Pour six personnes

- 1 kilo de pommes de terre Yukon Gold
- 2 gousses d'ail
- 30 ml de beurre
- 500 ml de lait
- 125 ml de crème à cuisson
- 1/4 de noix de muscade râpée
- 125 g de fromage Pied-de-vent
- Fleur de sel

Épluchez, lavez les pommes de terre.

Découpez les pommes de terre en rondelles.

Prenez une casserole épaisse, frottez-la d'ail et ajoutez le beurre.

Disposez successivement les pommes de terre avec le lait et la crème ainsi que la muscade.

Laissez cuire sur le feu pendant cinq minutes.

Prenez de petits plats à gratin et frottez-les d'ail eux aussi.

Placez-y les pommes de terre égouttées et complétez sur le dessus avec le fromage haché finement.

Laissez réduire d'un quart le lait de cuisson et répartissez-le sur les plats à gratin.

Faites gratiner au four à 375 °F pendant 12 minutes ou jusqu'à consistance désirée.

Note: cette recette est différente du gratin dauphinois, qui ne contient pas de fromage.

GASTROSCOPIE

Lafayette, nous voilà

L'effet antifranglais ne semble nullement porter prise sur Alain Ducasse, de plus en plus en affaires. Il envisage d'ouvrir un deuxième restaurant à New York très bientôt. Pari perdu pour ceux qui prédisaient, certains guides compris, l'insuccès du chef le plus étoilé.

Les bulles de l'excellence

Le restaurant Le Toqué à Montréal fête dix années couronnées de succès. Pour cette occasion, Normand Laprise s'associe à la célèbre maison Moët & Chandon, qui propose des cuvées d'exception de Dom Pérignon servies pendant les agapes pour célébrer l'occasion. Celles-ci auront lieu au Toqué du 29 au 31 mai.

■ Pour renseignements: www.restaurant-toque.com

Du sirop d'érable en Tetra Pak

Il fallait y penser, et la société Sirobec l'a fait: conditionner du sirop d'érable dans un emballage Tetra Brik. L'emballage entièrement recyclable et facile à transporter est muni d'un bec verseur qui permet l'utilisation. Le sirop, qui provient du terroir des Appalaches, est garanti par un programme de certification qui en contrôle l'origine.

BIBLIOSCOPIE

POMME DE TERRE

Ouvrage collectif
Éditions du Chêne
France, 2003, 188 pages

Domage pour les défenseurs de la méthode Montignac, qui se privent d'un ouvrage exceptionnel sur le tubercule le plus consommé: la pomme de terre. Tout y passe, de son origine aux diverses variétés en passant par les méthodes de culture et les maladies qui l'affectent. Des recettes viennent compléter ce savoir et enrichissent l'esprit avant le plaisir du ventre.

LES ARTISANS DE LA TABLE

Pâtisserie Ô gâteries!
Salon de thé Traiteur
Ô gâteries vous souhaite Joyeuse Fête des Mères!
Réservez le plus tôt possible.
Entremets • Petits gâteaux • Sorbets
Pâtisserie fine • Viennoiseries • Boulangerie
364, rue St-Charles O., Vieux Longueuil (450) 674-8400

Chocolaterie et Café Anpi
«Pousser la porte de la petite boutique ottomane, c'est entrer au pays des pistaches, loukoums et chocolats venus de Turquie.»
P. Mollé, août 2002
Chocolats belges sans sucre
5126, ave du Parc, Montréal (entre Laurier et Fairmont)
Télécopieur: 270-0101 • Tél.: 591-4591

Pâtisserie Confiserie Chocolaterie
HOMMAGES AUX MAMANS
Fraisier à la crème basilic
et desserts de printemps
Ouvert mardi au samedi
273-9335
819, rue @ Laurier Est

dégustation de fromages.
www.sergent-recruteur.com
Le Sergent Recruteur
BRASSEUR ARTISAN

Printemps en pots
Exposition fleurie regroupant Céramistes
Du 9 mai au 6 juillet
Gaia
ATELIER-BOUTIQUE DE CERAMIQUE
1590, Laurier est, Montréal (514) 598-5444

SAUMOM
BOUTIQUE ALIMENTAIRE
ACCESSOIRES CADEAUX
30 délicieuses façons de savourer le saumon Atlantique
Tout est concocté sur place incluant le saumon fumé.
Différents poissons pour sushis. Plats cuisinés. Service traiteur.
1318, ave Mont-Royal est, Montréal 514.526.1116

SLOVENIA
BOUCHERIE CHARCUTERIE
BONNE FÊTE DES MÈRES
POUR LUI FAIRE PLAISIR.
PRÉPAREZ-LUI LES MEILLEURES GRILLADES:
• Côte de bœuf Angus
• Agneau frais du Bas du Fleuve
3653, BOUL. ST-LAURENT, MTL TEL: 842-3558 FAX: 842-3629

Pourquoi sont-ils meilleurs chez le vrai fromager?
La fromagerie HAMEL
(514) 272 1161 www.fromageriehamel.com
Marché Jean-Talon, plateau Mont-Royal, rue Sherbrooke, Repentigny.

LES TOUILLEURS
POUR LA CUISINE
152, rue Laurier Ouest, Montréal (514) 278-0008

Boucherie MARCHÉ
Pour les fins gourmets
Marché Jean-Talon (514) 270-7732

La Cabosse d'Or
CHOCOLATERIE
AU NOUVEAU SALON DE THÉ:
Les samedis soirs tout en musique
Table d'hôte pour la Fête des Mères
www.lacabossedor.com
La Cabosse d'Or, 973, chemin Ozias-Leduc, Otterburn Park
(450) 464-6937 ou (514) 990-5277

IGA LES MARCHÉS LOUISE MÉNARD
Pour des bottes de printemps!
Saint-Lambert (av. Victoria - boul. Sir-Wilfrid-Laurier)
Île des Soeurs • Montréal (Complexe Desjardins)

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Micheline Ruelland au 985-3322 ou à mruelland@ledevoir.com