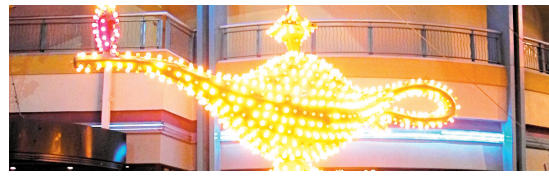




**Mexique :** les mystères de Chichén Itzá en cette fin de cycle maya *Page D 4*



**Las Vegas :** le Neon Museum rallume l'histoire d'une ville d'artifices *Page D 5*

# PLAISIRS

CAHIER D • LE DEVOIR, LES SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 NOVEMBRE 2012



PHOTOS JEAN-FRÉDÉRIC LÉGARÉ-TREMBLAY

La yourte de Tserendolgor et d'Enhtaivan, avec panneau solaire et coupole pour la télé. Ci-dessous : Tserendolgor attache des chèvres pour les immobiliser avec l'aide de ses deux voisins, avant de commencer le rituel quotidien de la traie. En bas : le fils de la « voisine », qui habite à trois kilomètres...

TOURISME MONGOLIE

## Chez les nomades de la steppe



Pendant qu'Oulan-Bator, qui avait il y a quelques années encore l'allure surannée des villes soviétiques, découvre le luxe et l'effervescence de la croissance économique effrénée, les nomades de la steppe mongole s'obstinent à vivre au rythme des saisons, dans la plus grande simplicité. Ils sont de plus en plus à se laisser attirer par les lueurs scintillantes de la ville, mais leur attachement à la nature reste trop grand pour les y arracher d'un seul coup. Un séjour chez eux vous dira pourquoi.

JEAN-FRÉDÉRIC LÉGARÉ-TREMBLAY  
à Oulan-Bator

**D**ès qu'il a engagé le 4 par 4 sur l'avenue de la Paix, qui traverse de part en part la capitale mongole, Batbayar a dû s'immobiliser. Aussitôt partis, aussitôt pris dans ce trafic qui fait désormais partie du quotidien des Oulan-Batorais. Depuis que le boom minier fait pleuvoir les capitaux étrangers sur la Mongolie, les voitures poussent comme le chiendent dans la ville, tout comme les tours à bureaux, les immeubles à condos et les boutiques de luxe. Mais pas les routes.

Alors, le chauffeur fait tourbillonner le volant dans un sens puis dans l'autre et parvient, à force de zigzags, à se frayer un chemin parmi les voitures entassées sur le bitume poussiéreux sans la moindre égratignure. C'est qu'il a hâte, lui aussi, de laisser l'anarchie de la capitale derrière lui pour regagner, le temps d'un week-end, la vie parfois dure mais ô combien calme et sereine de la steppe.

Après une heure et quelques centaines de coups de volant plus loin, la voie se libère enfin. L'épais nuage de pollution qui plane au-



dessus de la ville est maintenant dans le rétroviseur. Batbayar et Enebish, ma jeune traductrice, jusque-là muets, s'animent soudainement. Ils commencent à papoter et à rigoler dans la langue de Gengis Khan.

Moi qui croyais les priver de leur précieux congé du week-end en leur demandant de m'accompagner, je réalise alors que mon enthousiasme à vivre quelques jours chez les nomades n'avait d'égal que le leur. « *On vient tous de la steppe. C'est ça, la vraie façon de vivre des Mongols. Pas entassés dans la ville!* », me lance Enebish, qui gigote sur son siège en répétant à qui veut l'entendre qu'elle espère voir des chevaux et, si les dieux le veulent bien, en monter un.

Une autre heure plus tard, Batbayar quitte la route et s'engage dans la steppe jaunie de l'au-

tomne. Il fallait tôt ou tard « *faire de la traie* » puisque 10% seulement des routes du pays sont recouvertes d'asphalte. Et la Mongolie a beau être le pays le moins densément peuplé au monde, les nomades en parcourent tout le territoire. Alors, si certains font parfois paître leur bétail aux abords de la route, la plupart en sont bien éloignés.

Le chauffeur semble muni d'un GPS naturel. Il passe d'un sentier à l'autre et franchit les vallées et les collines sans aucune hésitation et, surtout, sans repères : sur le faite des collines, on n'a que des vallées et d'autres collines à contempler, à perte de vue. Pas d'arbres, pas de maisons, pas de traces du passage de l'homme... jusqu'à ce que deux yourtes apparaissent au fond d'une vallée.

Enhtaivan et sa femme, Tserendolgor, deux éleveurs nomades au tournant de la trentaine, nous attendaient. Or nous arrivions à l'heure de la traie des chèvres. Voyant Enebish fixer les chevaux les yeux écarquillés, Enhtaivan a tôt fait de lui proposer d'enfourcher l'une des montures pour aller chercher le troupeau qui paissait sur l'horizon, à flanc de colline. En moins de deux, nous galopions vers lui.

Redescendus de la colline avec les bêtes, le rituel pouvait commencer. Tserendolgor attache alors ensemble les chèvres par la tête pour les immobiliser, puis s'amorce la traie. Avec l'aide de son mari, celle du couple qui occupe la yourte voisine et la nôtre. Car séjourner chez les nomades, c'est partager avec eux les labours qui les occupent du matin au soir.

La routine quotidienne débute tôt le matin avec la traie des brebis. Puis des chèvres et, en fin de journée, des vaches. Pour ceux que ça ne dédaigne pas, il y a toujours du crottin

séché à pelleter et à tailler afin de chauffer le poêle de la yourte...

On ne vous reprochera pas, toutefois, de vous éclipser aussi longtemps que vous le voudrez pour aller vous perdre dans de longues marches sur les collines et dans les vallées des alentours, où l'on finit par croiser les troupeaux de chevaux, de chameaux et autres des lointains voisins.

S'ils s'entraident, les nomades sont de véritables individualistes et restent farouchement jaloux de leur indépendance. Ils seraient donc bien malvenus de vous dire quoi faire.

On vous prêtera même volontiers des chevaux pour vous balader, pour autant que vous ne les épuisez pas trop — l'automne venu, les nomades font tout pour engraisser leurs bêtes le plus possible afin qu'elles puissent passer au travers du rude hiver. Ce qui n'est jamais assuré, tant les hivers peuvent être rudes.

Le soir tombé, la vie se confine aux quatre mètres de diamètre de la yourte. Malgré un confort tout ce qu'il y a de plus rudimentaire, la technologie est parvenue à se tailler un place dans les confins de la steppe. Nos deux hôtes écoutent donc les nouvelles du jour sur leur transistor, éclairés par une ampoule au néon grâce au petit panneau solaire appuyé contre la yourte.

Et que fait cette télé, là, sur la commode? « *Ah! Elle ne marche plus depuis une semaine. D'ailleurs, c'est bien que vous soyez venus parce que nos soirées commençaient à être pas mal ennuyeuses* », lance Enhtaivan, sous les rires de sa femme. Voilà qui explique l'existence de la petite coupole sommairement fixée sur le toit de la modeste habitation.

VOIR PAGE D 3 : STEPPE

## PLAISIRS



CAROLYNE PARENT  
Claudio Volpetti, maître fromager. Son épicerie fine est l'un des temples de la gastronomie italienne à Rome, selon Marielle Lacroix, une compatriote qui y vit depuis 24 ans.

## Les secrets de Rome, à la québécoise

Qui-Italia est un service de création d'itinéraires sur mesure en sol romain et ailleurs au pays

CAROLYNE PARENT  
à Rome

Vous avez pris un chemin, n'importe lequel, et vous voilà à Rome? Bravo: à vous, la Ville éternelle! Pour en découvrir tous les secrets, vous pouvez maintenant vous en remettre aux conseils de votre agent de voyages, d'un guide touristique, du quotidien que vous lisez présentement ou d'amis qui y ont déjà séjourné.

A moins que vous ne préféreriez consulter une compatriote qui y vit depuis 24 ans et qui s'est donné pour mission de partager ses coups de cœur: Marielle Lacroix.

En 2010, M<sup>me</sup> Lacroix et Roberto Benardi fondaient Qui-Italia, un service de création d'itinéraires sur mesure en sol romain et ailleurs au pays. «On a eu envie de faire connaître l'Italie qu'on aime, l'Italie moins fréquentée», dit-elle. «Et spécialement des endroits où on ne voit pas de parapluies de guides!», renchérit M. Benardi.

Depuis, le duo aide les voyageurs à préparer leur séjour en répondant à toutes leurs

questions en matière d'hébergement, de location de voiture, d'attractions touristiques, de spectacles, alouette, par le biais d'un site Web auquel ils doivent s'abonner.

Où boire le meilleur cappuccino de Rome ou déguster le gelato nec plus ultra? Quelle est la trattoria de quartier la plus sympa, l'oenoteca la plus réputée, l'épicerie fine la plus... fine? Où faire son jogging, son shopping? Bref, où prendre le pouls de la dolce vita romaine? Le tandem a réponse à tutto.

En passant, est-elle vraiment dolce, la vita à Rome, M<sup>me</sup> Lacroix? «Oh oui! Tous les jours, je me dis que j'ai de la chance, s'exclame la chef du service des finances de l'ambassade du Canada. Il y a ici une recherche du beau, un art de vivre élégant, de l'art tout court, partout. Si soffre bene, c'est la grosse misère, comme disent les Italiens!»

Collaboratrice  
Le Devoir

Renseignements: [qui-italia.info](http://qui-italia.info).

## ITALIE

Gino Bartoletto, président de Slowfood Promozione, est concerné par la survie de Venise où «une vingtaine de millions de touristes consomment cette petite ville de 60 000 habitants».

## Leur Venise à eux, pour nous

Des guides pour découvrir une «autre» ville, au-delà de la place Saint-Marc

L'une y habite, les deux autres pas, mais ils l'adorent tous les trois. Gabriella Zimmermann, Gino Bartoletto et Monica Cesarato nous parlent de leur Venise. Sans se connaître ni s'être concertés, ils recommandent aux visiteurs de se perdre dans la ville, de délaisser la place Saint-Marc et la strada nova pour s'aventurer dans les ruelles qui mènent parfois à de petites places belles à pleurer.

LOUISE GABOURY  
à Venise

Auteure de *Venise au fil des mots* et de *Venise au fil des temps*, Gabriella Zimmermann vient de fêter ses noces d'argent avec Venise. «J'ai eu le coup de foudre lors d'un week-end fatal!», s'exclame-t-elle. Pour revenir s'y installer et obtenir le poste de professeure de français à l'université, qu'elle occupe présentement, elle a dû reprendre des études.

Ce qu'elle aime de la ville? «La beauté omniprésente, la douceur de vivre, le tourbillon culturel d'expositions, de concerts, de conférences, et sa dimension mystique.» Ce qu'elle aime moins? «La chaleur humide de l'été et les hordes de touristes, qui sont heureusement concentrées autour de la place Saint-Marc!»

Comme souvenir de voyage, Gabriella conseille d'acheter de la papeterie fine. Pourquoi pas les beaux objets de Paolo Olbi, qui a une boutique près de chez elle, sur le campo San Maria Nova? Elle aime également les beaux accessoires de la boutique Il menciante di sabbia, calle dei saoneri, dans San

Auteure de *Venise au fil des mots* et de *Venise au fil des temps*,

Gabriella Zimmermann a eu «le coup de foudre lors d'un week-end fatal!»

Polo. Côté restaurants, elle fréquente un petit établissement afghan, Orient Experience, situé rio tera San Leonardo, dans Canaregio, près du ghetto: «La cuisine, aussi syrienne que turque, est excellente.» Un exemple du multiculturalisme de Venise...

Gino Bartoletto, qui habite Treviso, à moins d'une trentaine



Le Campiello Santa Maria Nova.

PHOTOS LOUISE GABOURY

de kilomètres de Venise, est président de Slowfood Promozione. Il vient souvent à Venise, où nous l'avons d'ailleurs rencontré. Il m'a emmenée manger des cicheti et boire un verre de Prosecco (à 10h45 du matin, comme les Vénitiens!) au Al Cicheto, calle delle Misericordia, près de la gare. Gino est concerné par la

survie de Venise où «une vingtaine de millions de touristes consomment cette petite ville de 60 000 habitants», souligne-t-il. Slowfood est récemment intervenu en faveur du maintien sur place du marché du Rialto, où s'est d'ailleurs tenu le rassemblement pour la journée Slowfood en mai dernier. Autrement, il aime que Venise

soit toujours égale à elle-même. «Elle reste la même, malgré tout. Les lieux décrits par Goldoni ou d'autres existent toujours. Pourtant, on y découvre toujours de nouveaux endroits.» Ses sites de prédilection? «Les très nombreuses églises et chapelles!»

Monica Cesarato a étudié à Venise et tient maintenant un Bed & Breakfast avec son époux britannique sur la Rivera del Brenta, ancien lieu de villégiature des riches Vénitiens. Elle propose également des cours d'italien et de cuisine vénitienne et des parcours cicheti à Venise.

Lors de notre brève rencontre, elle me donne quelques indices pour trouver un restaurant décent à Venise: surtout pas de menu avec photos et, de préférence, pas de

menu traduit en anglais ni d'endroit où on racole les clients! Pour sa part, elle aime bien Al timon, situé Fondamenta degli Ormesini, derrière le ghetto.

Monica recommande aux visiteurs de délaisser les gondoles pour le vaporetto, de privilégier les lignes moins fréquentées et de se rendre notamment à Burano, où les attend un restaurant exceptionnel: Il gato nero!

Elle suggère de rapporter à la maison le goût de Venise: les biscuits «S» de Burano, les Bicolli, des biscuits très minces et peu sucrés qu'on emportait sur les navires, et les Bugoli, des pâtes typiquement vénitienes.

Suivez ces guides pour découvrir une autre Venise.

Collaboratrice  
Le Devoir

# HÉBERGEMENT EN RÉGION

## CHAUDIÈRE-APPALACHES

### AUBERGE DES GLACIS

Nouveauté en novembre: les Vendredis Glacis. Souper-spectacle, nuit et déjeuner à partir de 199\$ par couple. Tous les détails au [www.aubergedesglacis.com](http://www.aubergedesglacis.com). Une aventure gastronomique au moulin à 1h de Québec!

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

Sans frais: 1-877-245-2247

### CHEZ OCTAVE

Auberge ancestrale située à 45 minutes de Québec, membre des Arrêts Gourmands de Chaudière-Appalaches et Table aux saveurs du terroir certifiée. Situé au cœur du Vieux-Montmagny, ch. douillettes au charme d'antan avec tout le confort moderne. À quelques min. des battures du fleuve de St-Jean-Port-Joli et du Parc Régional des Appalaches, les amateurs de nature et de détente seront comblés. Forfait escapade incluant souper, coucher et petit-déj. à partir de 99\$/pers. Soins de massage sur place à prix exceptionnel!

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

418 248-3373

## ESTRIE

### AUBERGE & SPA WEST BROME

Le luxe décontracté à 1 heure de Montréal au cœur de la route des vins.

Confort douillet: lits de plumes, peignoirs de luxe, foyers de pierres. Aux petits soins: massages, bains thérapeutiques, soins corporels. Action: Tourbillon extérieur, sauna et piscine sous dôme de verre.

Encore: Gym high-tech, 6 kms de sentiers en forêt. L'extase: Cuisine aux accents de Provence d'un chef étoilé Michelin. Encore: Cave à vin primée par le «Wine Spectator» à prix très très doux...

Retrouvez votre nature: [www.awb.ca](http://www.awb.ca)

1 888-902-7663

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

## MONTÉRÉGIE

### HOSTELLERIE LES TROIS TILLEULS

ST-MARC SUR LE RICHELIEU & SPA GIVENCHY

Le tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme, volupté dans cette Hostellerie de charme, sur les rives du Richelieu, à 30 minutes de Montréal. Décor raffiné et confort douillet, cuisine du terroir gastronomique, cave prestigieuse, Spa Givenchy unique au Canada, piscine intérieure, saunas, salle d'exercices, onze salles de soins. Nombreux forfaits disponibles.

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

514-856-7787 ou 1 800 263-2230

## QUÉBEC

### RELAIS CHARLES-ALEXANDRE \*\*\*

91 Grande-Allée Est

Petit hôtel de charme situé sur la Grande-Allée à Québec, Voisin du musée des Beaux-Arts, de la rue Cartier et du Grand Théâtre. 23 chambres non-fumeur, petit déjeuner inclus. Tarifs: Standard: 99\$, Supérieur: 109\$, occ. Double. Propreté et tranquillité assurées

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

418 523-1220

## VIEUX-QUÉBEC

### HÔTEL MANOIR VICTORIA

Situé au cœur du Vieux Québec, cet hôtel 4 étoiles offre dans un décor rénové et actualisé: 156 chambres, un tout nouveau restaurant d'inspiration nordique, Chez Boulay - bistro boréal, piscine intérieure, stationnement intérieur, 8 salles de soins au SPA du Manoir, accès internet haute vitesse gratuit.



HÔTEL  
MANOIR VICTORIA  
VIEUX-QUÉBEC

À partir de 135\$ par nuit en occ. double  
Découvrez plus de 16 forfaits en ligne: [www.manoir-victoria.com](http://www.manoir-victoria.com)

1 800 463-6283



La terrasse de la pâtisserie Rosa Selva, Campo SS. Giovanni e Paolo, l'un des endroits où les Vénitiens se donnent rendez-vous.

## PLAISIRS

## TOURISME

Vie nomade oblige, la culture du sol n'est pas dans les habitudes en steppe mongole. Et on ne va pas là pour la gastronomie. Quoique les fromages, yogourts et beurres maison qui dorment dans des cruches en métal cordées dans la yourte sont épatants, étant donné le peu de moyens mis à la disposition des habitants.



PHOTOS JEAN-FRÉDÉRIC LÉGARE-TREMBLAY

Des chameaux dans la steppe.

## STEPPE

SUIITE DE LA PAGE D 1

Au moment de faire le repas, Tserendolgor tire de sous un lit de gros morceaux de mouton, qu'Enhtaivan coupe grossièrement en petits morceaux. Puis elle les jette dans un bouillon clair qui mijote sur le petit poêle au centre de la yourte.

Les deux patates et les trois carottes qui virevoltaient dans le bouillon seront, avec les oignons, les seuls légumes que nous aurons aperçus pendant notre séjour. Vie nomade oblige, la culture du sol n'est pas dans les habitudes.

Les autres repas seront des variations sur le même thème: *dumplings* au mouton et *kushuur*, sorte d'empanada frit... au mouton. Avec tout le gras de l'animal.

On ne va pas là pour la gastronomie. Quoique les fromages, yogourts et beurres maison qui dorment dans des cruches en métal cordées dans la yourte sont épatants, vu le peu de moyens mis à leur disposition.

Après avoir enfilé quelques rasades de vodka, puis un ixième thé au lait salé, l'appel du lit se fait entendre. De toute façon, où pourrait-on sortir? Peut-être à l'extérieur de la yourte, quelques instants, le temps de voir la voûte étoilée la plus étoilée qui soit, dans le plus grand silence qui soit.

## En vrac

**Meilleures saisons.** L'été et l'automne. Au printemps, les vents charriant de la poussière sont monnaie courante. L'hiver? Dans la steppe? N'y pensez pas, à moins d'être un aventurier aguerri et homologué.

La température peut chuter sous la barre de -40 degrés et y rester figée. Le tourisme en Mongolie est rigoureusement saisonnier, bien que les agences de voyage locales tentent petit à petit d'attirer des touristes pendant la saison (très froide).

**Visa.** Nécessaire pour aller en Mongolie. Bien qu'il ne soit pas ardu d'en obtenir un, il vaut mieux s'y prendre d'avance.

**Se rendre dans la steppe.** Des agences locales d'écotourisme offrent d'intéressants forfaits de séjour plus ou moins longs chez les nomades, qui reçoivent une part des bénéfices. (Très populaire chez les *backpackers*, Ger to Ger — «yourte» en anglais — est l'une d'elles.)

Mais si vous voulez éviter à tout prix les sentiers un tant soit peu battus, un chauffeur peut vous emmener deux ou trois jours chez



Enhtaivan fume une cigarette à l'entrée de sa yourte. En bas: il coupe des morceaux de mouton.

les nomades pour 200-300\$.

Chez qui aller? Tous les Oulan-Batorais ont de la famille dans la steppe. L'un d'eux saura bien trouver un cousin, une sœur ou un parent qui vous ouvrira la porte de sa yourte.

**Quoi apporter.** Chez les nomades comme chez les sédentaires urbains, les petits cadeaux sont une marque de politesse incontournable. Si le séjour est en automne, il faut des vêtements chauds pendant la nuit: le poêle au centre de la yourte n'a rien d'efficace.

L'habitation circulaire vient rapidement à la même température que l'extérieur. Apporter son eau potable et des collations (le dépanneur est loin...) est un *must*.

**Ce reportage** a été réalisé grâce à une bourse Nord-Sud offerte par la Fédération professionnelle des journalistes du Québec et l'Agence canadienne de développement international.

Collaborateur  
Le Devoir

## Au gré des saisons

Les nomades changent de lieu au gré des saisons. Enhtaivan et Tserendolgor passent la saison chaude à environ 200 kilomètres au sud d'Oulan-Bator, mais en remontent 400 vers le nord lorsque l'hiver arrive. Le fastidieux rite de transhumance prend plusieurs semaines. L'homme part

d'abord en éclaircir pour trouver l'endroit idéal, pendant que sa femme s'occupe des animaux. À son retour, ils partent ensemble vers leur habitat hivernal, la yourte pliée et les petits meubles dans le vieux camion russe. Sans oublier leurs 1000 animaux, qui marchent à leur rythme.

## Pas de chicanes de clôture

Vous ne trouverez aucune clôture dans la steppe. Ni autour de la yourte, ni autour des bêtes. Car les nomades ne connaissent pas la propriété terrienne. Migrant d'un lieu à un autre à la re-

cherche de pâturages verts, ils s'entendent au cas par cas avec les autres nomades qui convoiteraient le même espace. Les conflits de territoire sont, paraît-il, d'une grande rareté.



**ISLA MUJERES PALACE - Mexique**  
Spécial semaine gay  
20 jan 2013  
Prix : 2 046\$ tt inclus  
Hôtel-boutique de 63 chambres  
Vol avec Air Canada, occ. double.

**Allez hop! Voyages**  
Votre agence pour tous vos déplacements  
Vol, hôtel, forfait, circuit, assurance voyage...

**Circuits individuels disponibles**

[www.allezhop.com](http://www.allezhop.com)  
1655 Amherst, Montréal • 514-528-9091 • 1-888-528-9091  
suivez-nous sur Facebook  
permis du Qc, prix incluant les frais de l'OPC de 2\$ par tranche de 1000\$ d'achat.

**Explorateur VOYAGES**

Tourisme d'aventure inédit.  
Petits groupes de 6 à 12.  
Plus de 30 destinations sur les 5 continents. Le tout en français.

Nos départs prochains (en déc. et / ou jan.) :

- INDE DU SUD - MYANMAR
- KENYA / TANZANIE - ÉTHIOPIE
- AFRIQUE DU SUD - VIETNAM - THAÏLANDE
- INDE DU NORD - PHILIPPINES
- PÉROU / BOLIVIE - ARGENTINE / CHILI

**CONFÉRENCES-DIAPOS**

Lundi 5 nov. : TREKS AU NÉPAL  
Mardi 6 nov. : CHINE  
Mercredi 7 nov. : MYANMAR  
à nos bureaux à 19 h 00. C'est gratuit. Réservez au (514) 847-1177 ou à [explorateur@videotron.ca](mailto:explorateur@videotron.ca)

**FORMULE TOUT-INCLUS**

328 Ontario Est, Mtl 514.847.1177  
[www.explorateur.qc.ca](http://www.explorateur.qc.ca)

**RENCONTRES D'INFORMATION**

**VOYAGES LAMBERT**

À MONTRÉAL, DIMANCHE 11 NOVEMBRE 2012  
LIEU : AUBERGE UNIVERSEL - 5000, SHERBROOKE EST

**10h15**  
- ARGENTINE - CHILI - PATAGONIE -  
Départ : 1er février 2013

- KENYA & TANZANIE -  
Départs : 30 jan., 20 fév. & 23 oct. 2013

**12h00**  
- LE PÉROU & LA BOLIVIE -  
Départs : 5 avril & 18 oct. 2013

- NOUVELLE-ZÉLANDE & AUSTRALIE -  
Départs : 23 jan. & 13 nov. 2013

**14h00**  
- RUSSIE, CAPITALES IMPÉRIALES & CITÉS PRINCIPÈRES -  
Départs : 7 juin & 6 sept. 2013

- INDONÉSIE, ENTRE MERS & VOLCANS -  
Départs : 3 fév. & 8 nov. 2013

**16h00**  
- TONKIN & YUNNAN -  
Départ : 9 avril 2013

- OUZBEKISTAN & CAUCASE -  
Départs : 21 avril & 6 oct. 2013

[www.voyages-lambert.com](http://www.voyages-lambert.com)  
3105, ch. Ste-Foy, Qc 1.800.667.8042

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

## TOURISME

La grande place mi-herbeuse mi-sableuse de Chichén Itza rappelle un cliché surexposé. On est ici en terre hautement fréquentée, devenue merveille du monde moderne en 2007.



Le mur de crânes, ou *tzompantli* en dialecte maya Náhuatl, illustre la décapitation et témoigne du pouvoir d'intimidation du peuple maya.

PHOTOS GENEVIÈVE TREMBLAY

MEXIQUE

## Chichén Itza drapée dans son mystère

### À l'approche de la fin d'un cycle maya, le Yucatán attise l'ardeur des curieux par son précieux héritage archéologique

À moins de deux mois de la fin du calendrier maya, prévue pour le 21 décembre, la péninsule du Yucatán est au paroxysme de son mystère. Et c'est bien sûr à Chichén Itza, joyau archéologique maya devenu merveille du monde moderne, que convergent les curieux pour jauger les secrets bien gardés de cette fascinante civilisation précolombienne.

GENEVIÈVE TREMBLAY  
à Chichén Itza

Avec un peu d'imagination, on peut aisément concevoir l'impression de début du monde qu'ont dû avoir les Espagnols à leur découverte de Chichén Itza, au XVI<sup>e</sup> siècle, dans le fouillis compact de la jungle mexicaine. Car l'étroit chemin qui passe par Pisté, un village qu'on dirait poussé par hasard au bord de la *carretera federal*, serpente sous les arbres d'un vert profond tout comme ont dû serpenter les conquistadors sous l'épaisse végétation qui, jadis, recouvrait tout.

Nous sommes ici au cœur de la péninsule du Yucatán, loin de la mer, là où la civilisation maya, mêlée de sang toltèque, a régné jusqu'en 1200 de notre ère dans la péninsule du Yucatán

Sous un soleil terrible, pendant cette saison des pluies où l'humidité est à son comble, la grande place mi-herbeuse mi-sableuse de Chichén Itza rappelle un cliché surexposé. Installés à l'ombre sous les arbres, des Mexicains ont étalé leurs masques de bois et leurs bijoux de jade tandis que d'autres, plus téméraires, se lancent à la poursuite des touristes au milieu de la plaine. On est bien ici en terre hautement fréquentée, devenue merveille du monde moderne en 2007.

Assise au milieu du site, découpée en 365 marches répar-

ties sur ses quatre flancs abrupts, la pyramide de Kukulcán — le dieu serpent à plumes — illustre à elle seule la splendeur de l'ancienne cité-État du Yucatán où vivaient 50 000 personnes à son apogée.

Des groupes clairsemés s'avancent, la main en visière, pour écouter le chant du quetzal créé par la réverbération du son sur la voûte et la pierre calcaire. Si ce n'était de la chaleur — et du récent interdit —, on se lancerait illico à l'assaut des marches pour profiter de la vue au sommet.

Un peu partout aux alentours, éparpillés entre les bouquets de végétation luxuriante, les multiples temples, colonnes et tombeaux valent une longue promenade sans itinéraire précis —

mais avec guide, s'il vous plaît, de papier ou de chair, histoire de s'y retrouver dans les époques, les détails d'architecture et les mystérieuses mœurs mayas. Surtout que le site est si vaste — quinze kilomètres carrés — qu'on peut facilement s'y perdre. Même si leur interprétation reste encore aujourd'hui obscure, ces imposants vestiges témoignent néanmoins du génie maya. Car ici, le moindre bas-relief, la plus délicate mosaïque vont bien au-delà de la décoration, racontant plutôt l'histoire d'un peuple savant, fœnicement curieux, de toute évidence brillamment organisé.

À preuve: ici, le dessin d'un serpent symbolise la fertilité — les Mayas voyaient dans les animaux une façon de comprendre le temps. Là, une série de crânes gravés dans la pierre «*parle de la décapitation comme idée de pouvoir et d'intimidation*», précise le guide Antonio Cruz, dont les yeux en amande trahissent les origines mayas. Plus loin, les murs de l'immense terrain de *pelota* — le soccer de l'époque — expliquent la cérémonie de sacri-



Le cenote Ik-kil, à deux pas de Chichén Itza, permet de nager dans les eaux souterraines très claires du Yucatán.



La pyramide de Kukulcán, dédiée au dieu serpent à plumes d'origine toltèque, illustre à elle seule la splendeur de l'ancienne cité-État du Yucatán.

fice d'un des capitaines à l'issue du jeu. Partout, le mystère se lit et se voit.

Il faut marcher quelques centaines de mètres au nord de la pyramide de Kukulcán pour arriver au *cenote sagrado*, un puits sacré où

étaient jadis précipités des sacrifices humains. C'est de là que la fameuse cité tient d'ailleurs son nom: en langue maya, le terme *chichén* est un mariage de «*bouche*» (*chi*) et de «*puits*» (*chén*), une référence directe au *cenote* sacré.

Pour les Mayas, ces puits étaient un moyen de communiquer avec le monde spirituel caché sous la surface de la terre, voire avec les dieux.

Immenses et frais, formant de véritables piscines naturelles, les dizaines de *cenotes*

disséminés sur la péninsule du Yucatán sont une conséquence de sa terre calcaire, très friable, sous laquelle s'entrelace un réseau de grottes et de rivières souterraines.

À certains endroits, l'érosion a provoqué l'effondrement de terrains, créant des puits très hauts, parfois d'une soixantaine de mètres, où coule une eau claire.

Au *cenote* Ik-kil, voisin de Chichén Itza, une volée de marches glissantes mène aux abords d'un large cercle d'eau claire, où nagent quelques dizaines de visiteurs.

Même s'il fait ici plus frais après la chaleur tropicale de Chichén Itza, un plongeon s'impose — ne serait-ce que pour détailler, *in situ* cette fois, la morphologie souterraine fantastique de la péninsule.

Notre journaliste était l'invitée du Conseil de promotion touristique du Mexique et de Sunwing.

Le Devoir

# PLAISIRS

## LAS VEGAS

L'enseigne au néon a connu ses heures de gloire dans les années 1940, avant de disparaître tranquillement du paysage de Vegas pour être remplacée par des technologies plus écologiques et sécuritaires. Avec ses 150 enseignes, le Neon Museum présente l'histoire des débuts de Vegas, sous un angle architectural.

# Retour dans les sillons du néon

### Le Neon Museum rallume l'histoire d'une ville d'artifices

Ville boulimique de tendances qui se réinvente tous les dix ans, Las Vegas n'est pas friande de rétrospection, et quand elle en fait une, elle la noie sous les pétards. Depuis les années 1970, elle a même réussi à faire pâlir l'aura de ses enseignes de néon, pourtant aussi symboliques pour elle que le jazz peut l'être à La Nouvelle-Orléans, au profit de technologies plus sécuritaires et plus écologiques. Il fallait le Neon Museum pour rallumer l'ancienne flamme de cet amour qui, au fond, ne veut pas mourir.

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN  
à Las Vegas

**B**ien des touristes sont à la recherche du « vieux » Vegas. Ils en trouvent une dose dans le Downtown, mais le Neon Museum vient de trouver une façon unique de raconter l'histoire de cette cité laquée. Avec ses galeries en plein air et l'inauguration officielle de son musée, il met à profit le patrimoine architectural *vintage* de Vegas. Le plus beau: le Neon Museum le fait avec une rutilante modestie.

Le musée est situé dans un recoin obscur du Las Vegas Boulevard, très loin de la concentration d'écrans à cristaux liquides surexcités du Strip. Entouré de stations-service et de terrains vagues, le

Paul Revere Williams. Il sert désormais de portail d'entrée pour les visiteurs se dirigeant vers le musée, dans lequel les nostalgiques retrouveront d'imposants symboles ayant façonné l'image de cette ville du Nevada depuis 1930.

Parmi les icônes maintes fois aperçues, on peut voir l'enseigne de l'hôtel Moulin Rouge, premier casino à avoir éliminé la ségrégation entre ses murs; les lettres du Sahara Hotel-Casino; le mastodonte incandescent du Stardust, dont les neuf pièces rabouffées font plus de 12 mètres de hauteur et 50 de longueur; le joueur de billard du Doc N'Eddy's Pool Hall; et l'enseigne très *fifties* du Yucca Motel.

Le morceau du Golden Nugget vient nous rappeler qu'en 1950, pour se distinguer de ses pairs, l'hôtel a bardé sa devanture d'un bandeau lumineux

Une pièce du Golden Nugget nous rappelle qu'en 1950, l'hôtel était bardé d'un bandeau si puissamment illuminé qu'on pouvait y lire le journal, même par une nuit sans lune

Neon Museum ouvrait ses portes le week-end dernier, après des années d'itinérance dans ces mêmes quartiers appelés Neon Boneyard, une sorte de cimetière d'exposition de deux acres, rempli de ferraille, de verre d'ampoules brisées et de néons historiques marquant l'identité vernaculaire de Vegas.

Pendant que les enseignes s'éteignaient dans la ville du vice, cette organisation à but non lucratif a récupéré les panneaux forcés à la retraite au fil des deux dernières décennies avec l'aide de l'Allied Arts Council et de la Young Electric Sign Company, ces derniers ayant contribué à enrichir 40% de sa collection de 150 enseignes.

L'ouverture du musée concorde avec la fin des travaux de revitalisation du portique de La Concha Motel — inspiré du courant futuriste *doe wop* et conçu en 1961 par le premier architecte afro-américain au pays,

si imposant qu'on pouvait y lire le journal, même par une nuit sans lune. Une kyrielle d'enseignes de motels, de restaurants et de chapelles pour les mariages express gravitent auprès de ces autres étoiles ayant illuminé les cieux durant l'âge d'or du néon.

Pendant des années, le Neon Museum a financé son projet muséal en organisant des visites guidées hebdomadaires dans le Boneyard et, depuis l'inauguration officielle du musée, pour le bonheur des touristes de passage, les visites sont maintenant offertes toutes les demi-heures entre 10 h et 16 h, du lundi au samedi. C'est l'un des billets à se procurer lors d'un séjour à Vegas. Pour 18 \$ (étudiants: 12 \$; gratuit pour les enfants de moins de six ans), il vaut le prix de bien des superproductions à trois chiffres en vitrine sur le Strip.



Le Neon Museum est un peu éloigné du cœur du Strip, mais comme pour montrer le chemin jusqu'à lui, il a parsemé des enseignes restaurées le long du Las Vegas Boulevard nord ainsi que dans le Downtown. Là, on peut voir l'enseigne du restaurant The Flame de l'hôtel-casino Desert Inn et le verre à martini du Red Barn, bar de prédilection de la communauté homosexuelle de Las Vegas.

### Néons hors musée

Le Neon Museum a dispersé aussi dans la ville des enseignes restaurées de sa collection. Des enseignes rétro ouvrent la route du Las Vegas Boulevard en direction du musée; il faut ouvrir l'œil entre les rues Sahara et Washington. D'autres panneaux sont exposés de façon permanente dans sa Downtown Gallery extérieure, que l'on aperçoit au fil d'une promenade autoguidée dans la radiante Freemont Street Experience.

Il ne faut pas oublier de bifurquer dans le cul-de-sac de la 3<sup>e</sup> Street pour voir les enseignes de tubes lumineux de l'établissement The Flame (1961), restaurant du Desert Inn qui était le cinquième complexe hôtelier à ouvrir sur le Strip dans les années 1950. À côté, on trouve le verre à martini du Red Barn (1962), jadis bar de prédilection de la communauté homosexuelle de Las Vegas. Contrairement à la plupart des signes du Neon Museum, ceux-ci sont tous illuminés.

L'incontournable demeure

le fameux *Welcome to Fabulous Las Vegas* né par l'artiste Betty Willis, qui accueille depuis 1959 les visiteurs à l'extrême sud du Las Vegas Boulevard.

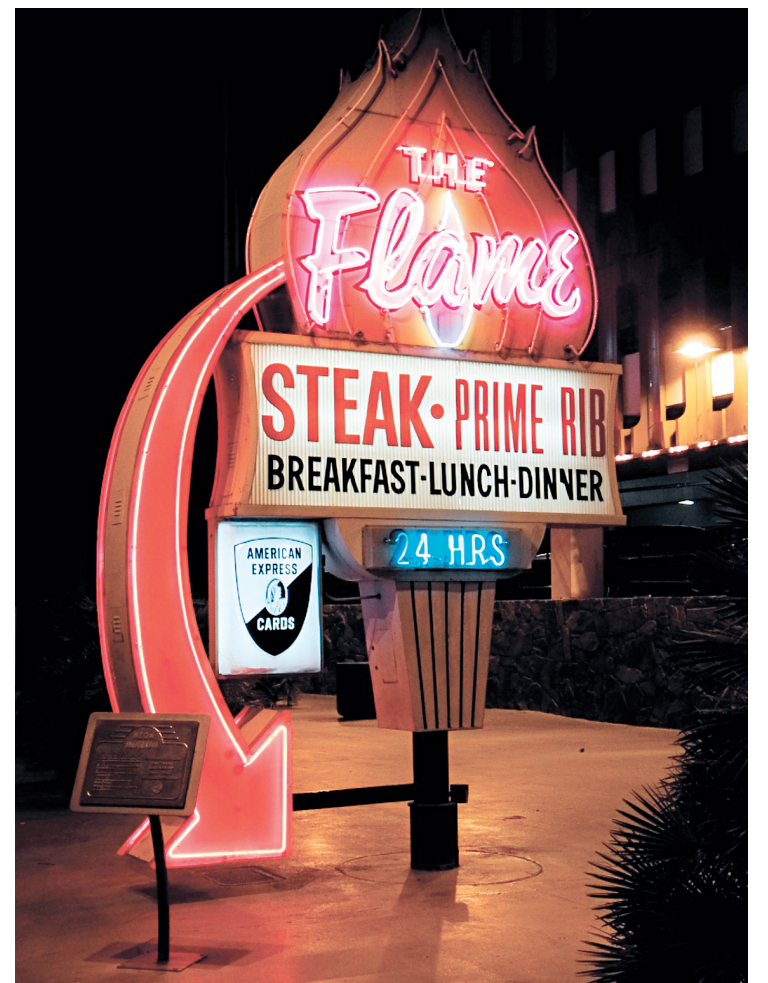
Et il est l'un de ces rares symboles d'exception à savoir symboliser dans son milieu naturel.

Le Devoir

NEON MUSEUM  
770 Las Vegas Boulevard Nord  
702 387-6366  
neonmuseum.org



La lampe du Aladdin, hôtel-casino où se sont mariés Elvis et Lisa-Marie Presley en 1967.



PHOTOS ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

## Mots-croisés du samedi

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
I												
II												
III												
IV												
V												
VI												
VII												
VIII												
IX												
X												

### Horizontalement

**I.** Ça va finir par faire mâle chez la dame. **II.** Facilite la décomposition. Héros troyen. **III.** Dans nos habitudes. Alcaloïde à l'officine. **IV.** Trompée dans ses espoirs. Tapis vert en sous-bois. **V.** Envoi de sons et d'images. Permettent nos déplacements. **VI.** Le meilleur doit aussi être consommé avec modération. Point de départ. Victoire du Grand Condé. **VII.** Ni vu ni connu. Essayez d'endormir. **VIII.** Grand lac. Compositeur autrichien. **IX.** Madame Jacob. Angoissée. Vieille cité. **X.** Porteurs de charges. Fragile et bien défendue.

### Solution du n° 112

**Horizontalement**  
**I.** Tintinnabule. **II.** Energée. En. **III.** Métier. Biner. **IV.** Om. Ebène. **V.** Ippon. Radeau. **VI.** Glutamate. El. **VII.** Nobel. Se. Pré. **VIII.** Ay. Egée. Areu. **IX.** Gel. Ricins. **X.** Escarpolette.

### Verticalement

**1.** Pas toujours légers, ses rebondissements font rire. **2.** Pleines d'avenir. **3.** Dieu solaire. Font maintenant des complexes. **4.** Ferme de l'intérieur. Renforce l'accord. **5.** Destructeurs des tissus. Naturel. **6.** Ouverture nipponne. Prépare rapidement au travail. Ouvre le choix. **7.** Trop souvent ennuyeux. Brillante mesure. **8.** Atome. Mises en bière. **9.** Bien mince. Bien mince aussi. **10.** Pas du tout attendu. **11.** Points en opposition. Après la préface à l'office. **12.** Ne doit pas venir à manquer.

Philippe Dupuis

### Verticalement

**1.** Témoignage. **2.** Inemployés. **3.** Net. Pub. Lc. **4.** Tripotée. **5.** Ive. Nalgar (raglan). **6.** Néré. **7.** Ne. Braser. **8.** Béate. **9.** Blindé. Ace. **10.** Née. Prit. **11.** Lee. Aèrent. **12.** Enrouleuse.

## MOTS CROISÉS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

2093

### HORIZONTALEMENT

- S'élèvent dans l'air sous l'action du vent.
- Saut sur glace - Amazone.
- Siège - Flagelle court.
- Crier, en parlant du hibou - Buffet rustique.
- Langue d'oc - Boisson japonaise.
- Déterminant - Fleuve issu du lac Victoria - Administrer.
- Armée républicaine irlandaise - Repère, au golf.
- Malaxer dans sa main - Prétentieux.
- Colères - Injure.
- Clapet - Émet de la lumière.
- Donc pas au plafond - À poil.
- Opération pour soustraire - Du verbe être.

### VERTICALEMENT

- Religion chrétienne.
- Contenter - Poil de carotte.
- Instrument de musique - Effarouché.

- Ancienne monnaie des Pays-Bas - Utilisé comme mat.
- Inspiration subite - Bière anglaise.
- Oral - Requiescat in pace.
- Vaste étendue d'eau salée - Bois de pins.
- Instrument de musique - Mec.
- Ville de Champagne - Détériorer - Algue comestible.
- Liquide sucré - Frêle.
- Présélection - Inflammation de la cornée.
- Préparer un cheval pour le monter - Cabochards.

1	J	U	S	Q	U	E	C	O	M	M	E	
2	A	V	E	U	P	A	R	T	O	U	T	
3	C	E	R	E	M	O	N	I	E	U	S	
4	A	I	E	S	T	E	R	E	O			
5	S	T	I	M	U	L	E	E	O	C		
6	S	E	N	I	L	E	R	E	N	A	L	
7	E	S	T	E	N	C	I	L	E	T	E	
8	M	G	I	T	R	U	I	T	E			
9	E	R	I	G	E	T	I	M	M	O	L	
10	N	I	G	E	R	I	A	I	R	I	S	
11	T	O	N	U	S	N	E	N	I	E	S	
12	S	T	E	R	E	N	T	E	I	R	E	

2092

SOLUTION DU DERNIER

## Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : DIFFICILE

2216

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

### Solution du dernier numéro

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

2215

## SUDOKU : le logiciel

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

www.les-mordus.com

MOTS CROISÉS PROBLÈME N° 113

Philippe Dupuis est également l'auteur des mots-croisés du Monde

# PLAISIRS

SAVEURS

## Le sirop d'érable d'un chef belge



PHILIPPE MOLLÉ

**L'**Eau vive est le restaurant de la famille Résimont, un lieu mélancolique installé depuis 20 ans près de la belle ville de Namur, en Belgique, devant lequel passe une rivière et où l'on a restitué la roue du moulin à eau. Pierre Résimont est un amoureux du Québec. Après un séjour ici dans le cadre du festival Montréal en lumière, il a conservé un très bon souvenir de la Belle Province, dont il vante les mérites.

### À la défense des artisans

Pierre Résimont, qui voue un culte sans pareil à son mentor Alain Ducasse (lequel célèbre par ailleurs cette année ses 25 ans de présence au Louis XV de Monaco), est un homme simple, humble, que l'on vient d'accueillir dans le cercle très fermé des meilleures tables du monde: deux étoiles au Michelin, une équipe multidisciplinaire de fidèles, tant en cuisine qu'en salle, celle-ci dirigée par Anne Résimont, l'épouse du chef.

En quelques années seulement, Pierre Résimont est devenu une figure notoire de la gastronomie en Belgique et fait la fierté de l'élite gourmande de ce coin de pays. Après une solide formation en France, puis un peu partout en Europe, le chef s'est forgé une bonne réputation, au point de devenir une destination incontournable à 45 minutes de Bruxelles. Chaque jour, chez lui, les nappes sont repassées et la table est mise en cuisine même, pour une clientèle qui souhaite vivre l'expérience d'un rush de cuisine dans un grand restaurant.

Ici, pas de coups de gueule, de mots grossiers ou encore un manque de respect les uns envers les autres. Chacun est à son poste et les «Oui chef» fusent dans l'équipe lorsque le maître annonce les commandes. Il n'y a jamais plus de 45 couverts, afin de conserver la qualité, selon le chef. Avec quatre mois de réservations devant eux, tant pour le midi que pour le soir, on ne peut pas dire que les propriétaires de L'Eau vive subissent la récession.

### Des produits d'exception

Comme c'est le cas pour la plupart des chefs de ce genre d'établissement, Pierre Résimont favorise avant tout les producteurs de proximité. Les petits producteurs occupent désormais, tant en Belgique qu'au Québec et ailleurs, une place privilégiée auprès des grands restaurateurs, et ont compris que leur notoriété est liée au talent des chefs et au pouvoir qu'ils exercent.

Toutefois, le système en Belgique comme en France est bien différent du nôtre. Par exemple, durant la période de la chasse, il est permis à un restaurateur d'obtenir du «vrai gibier», lequel a été inspecté par un vétérinaire et a été approuvé par un garde-chasse. Ainsi, Pierre Résimont reçoit chez lui du gibier, mais aussi des champignons, comme des cèpes magnifiques, des poissons de fontaine, des légumes provenant de petits producteurs et des fromages de la région qui se mêlent aux fromages du monde servis sur un plateau qu'on ne se lasse pas de regarder.

Durant son séjour au Québec, le chef a découvert les multiples possibilités gastronomiques du sirop d'érable. Avec une douzaine de chocolatiers et de pâtisseries belges, il confectionne les pralines (nom donné aux bonbons belges en chocolat) à partir du beurre d'érable ou du sirop d'érable du Québec. Ce fut tout une découverte pour ces créatifs, qui



Pierre Résimont, une figure notoire de la gastronomie en Belgique, voue un culte sans pareil à son mentor, Alain Ducasse.

considèrent les produits de l'érable comme de grands produits pouvant être employés tant en pâtisserie qu'en cuisine. Ainsi, Pierre Résimont affiche fièrement sur sa carte le

**Les produits utilisés, dont on indique toujours la provenance, sont sans faille**

sirop d'érable d'origine québécoise, comme il le fait par exemple pour les huîtres de Bretagne.

Au restaurant L'Eau vive, les soucis n'existent pas, comme on le répète en cuisine et dans la belle salle à manger qui donne sur un jardin surplombant la rivière. En effet, à la table de ce chef exceptionnel, il semble que les soucis s'évanouissent, que la vie devient plus belle et plus facile. Les produits utilisés, dont on indique toujours la provenance, sont sans faille, le service coule de source, comme l'eau de la rivière, et la chanson *L'eau vive* de Guy

Béart nous vient en tête.

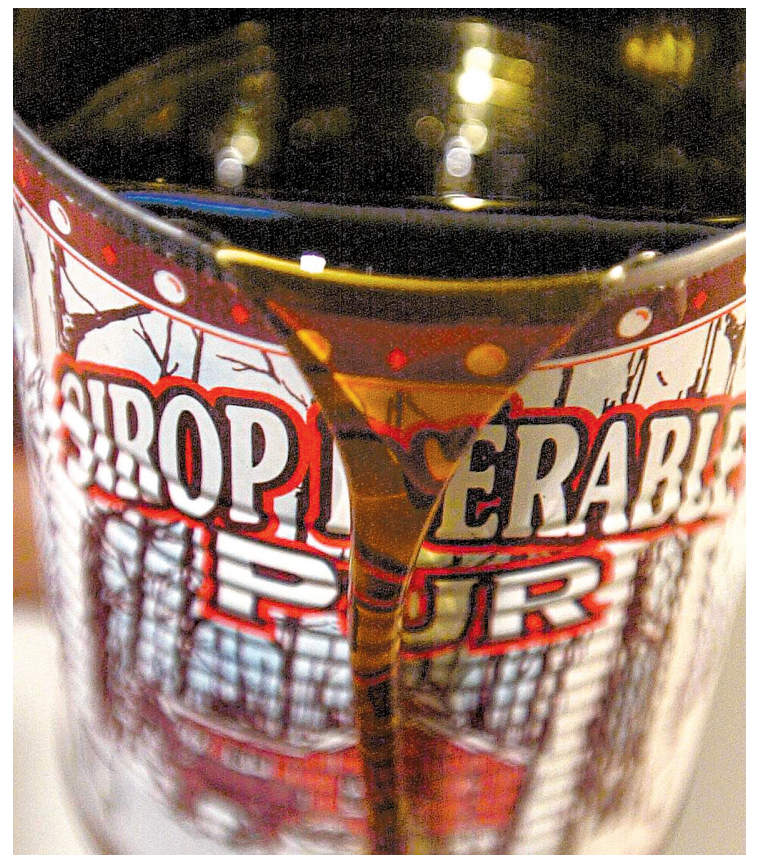
Dans la belle Wallonie, avec les Ardennes si proches et la forêt qui s'endort à l'approche de l'hiver, le Québec se trouve désormais inscrit dans une histoire de goût et de partage.

Le restaurant L'Eau vive à Namur et l'Espace Medissey, offrant chambres et cours de cuisine.

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



Pierre Résimont reçoit chez lui du «vrai gibier» durant la période de chasse, ainsi que des champignons, comme des cèpes magnifiques.



JACQUES NADEAU LE DEVOIR

Durant son séjour au Québec, le chef Pierre Résimont a découvert les multiples possibilités gastronomiques du sirop d'érable.

### RECETTE DE LA SEMAINE

#### Blanquette d'escargots au vin blanc

Plat d'entrée pour 4 personnes

4 douzaines d'escargots de Bourgogne  
2 échalotes hachées  
1 gousse d'ail hachée  
1 tomate coupée en dés  
45g de beurre  
15 ml de coriandre hachée  
250 ml de vin blanc sec  
125 ml de crème 35%  
30 ml de jus de citron  
45 ml de glace de viande  
15 ml de ciboulette hachée  
Sel et poivre au goût

Rincer les escargots et les assécher. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et faire revenir les échalotes et les escargots durant 2 minutes. Ajouter les dés de tomate et l'ail, puis verser le vin blanc et la crème. Assaisonner. Laisser cuire le tout 2 minutes. Ajouter à la toute fin la coriandre et la glace de viande, puis le jus de citron. Servir et compléter avec la ciboulette. Note: il est possible d'ajouter des champignons ou encore de petits oignons perle, qu'il faut cuire au préalable.

### BIBLIOSCOPIE

#### CAHIER DE CUISINE DE L'ÉTUDIANT

Puf éditions

France, 2012, 141 pages

Présenté comme un cahier d'étudiant, ce livre propose une cinquantaine de recettes préparées avec des produits faciles à trouver et pas chers. Aucune photo ne vient illustrer les plats; c'est simple, et les recettes sont alléchantes.



### DÉCOUVERTES

#### La Fête des vins du Québec

Pour cette septième édition, la popularité toujours grandissante de la Fête des vins du Québec au fil des ans a obligé les organisateurs à investir des espaces plus grands, soit le Marché Bonsecours. Dès lors, outre les dégustations de vins et de fromages et les ateliers culinaires, il sera aussi possible d'acheter sur place des vins à l'unité ou à la caisse. L'événement se déroulera le 30 novembre et les 1<sup>er</sup> et 2 décembre. [fetedesvins.ca](http://fetedesvins.ca).

Les grandes  
*Tables*

LA GRÈCE EST DE RETOUR  
les meilleurs vins de la Grèce

chez  
Milos

estiatorio  
**Milos**

514.272.3522  
5357 Avenue du Parc, Montréal, Qc  
H2V 4G9  
[www.estiatoriomilos.com](http://www.estiatoriomilos.com)

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec  
Ousmane Charles Touré au 514.985.3457 ou [octoure@ledevoir.com](mailto:octoure@ledevoir.com)