



Sur les pentes : la chouette station Valinouët, où skier en famille *Page D 3*



Alimentation : les insectes dans le buffet de mère Nature *Page D 4*

PLAISIRS

CAHIER D'LE DEVOIR, LES SAMEDI 20 ET DIMANCHE 21 DÉCEMBRE 2014



Les six hautes tours en verre du New England Holocaust Memorial, une œuvre de l'architecte Stanley Saitowitz.

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

TOURISME ÉTATS-UNIS

Boston sur le mode *slow travel*

C'est à pied qu'il faut sillonner Boston. Sur le mode *slow travel* pour en capter la saveur. La capitale du Massachusetts a bien des choses à raconter. Et à savourer aussi. La Freedom Trail, d'une longueur de quatre kilomètres, semble toute désignée pour cette découverte. De Faneuil Hall à Copp's Hill Burying Ground, un voyage historique à saveur italienne dans les rues du plus vieux quartier d'une ville un chouïa bon chic bon genre: le North End.

HÉLÈNE CLÉMENT
à Boston

Oui, on peut dire de bon ton, Boston. Et dans la pure tradition bourgeoise. Est-ce dû à son héritage puritain, ou tout bonnement à une petite prétention découlant de ses fameuses *alma mater* comme le Massachusetts Institute of Technology (MIT) et l'Université Harvard?

Des grandes écoles si importantes qu'au moins un quart des résidents de Cambridge appartient à la classe étudiante. Quant aux tontines générées par les fameuses académies, elles figurent au palmarès des plus respectables de l'État. Et puis, la métropole économique de la Nouvelle-Angleterre porte aussi en ses murs 400 ans d'histoire.

La ville de Boston a vu se dessiner les révolutions qui ont marqué l'histoire du Nouveau Monde, naître les États-Unis d'Amérique et grandir les premiers intellectuels du pays.

Et combien de trouvailles ingénieuses tirent leur origine dans cette cité? On pense entre autres à la construction de la première locomotive, du premier métro, de la première école afro-américaine et de la première bibliothèque publique du pays. À l'invention de l'ordinateur aussi. Et de la machine à coudre, du téléphone et du plus prestigieux marathon de course au monde...

Oui, de bon ton, Boston. Captivante également. Et aussi belle au soleil que lorsqu'il bruisse, pleuviote ou neigeote. À la brunante, des réverbères à gaz éclairent les ruelles du cœur de la ville. Tout à fait joli! Et à l'approche de Noël, arbres et bâtiments sont de même bellement illuminés.

Ce qui ne fut pas toujours le cas. Car Noël, au temps des puritains, n'avait pas la cote dans l'«Athènes d'Amérique». Les ascètes en avaient interdit en 1659 toutes les célébrations. Aux yeux de ces moralistes sévères, Noël n'apportait que désordre et perdition. Donc, interdit de musiques, de danses, de bains de foule. Ces bégueules vivaient dans une peur insipide du plaisir.

Au final, si l'austère courant calviniste — légué à la capitale du Massachusetts par John Winthrop, fondateur de Boston en 1630 — contribue toujours à sa réputation de ville puritaine, il ne reste du puritanisme que le ragoût irlandais en conserve Puritan, en vente dans les épiceries.

Little Italy

Au cœur de la ville, à l'ouest du grouillant quartier des finances, s'éploie un immense parc où viennent flâner, jogger et casser la croûte gens d'affaires, Bostoniens de bonne famille et touristes avertis. Premier parc public au pays, le Boston Common a été créé en 1634 pour permettre aux Bostoniens de faire paître leur bétail. Les ruminants y ont ruminé jusqu'en 1830. Puis, il a



On se croirait en Sicile dans Little Italy du quartier bostonnais North End.

servi de terrain d'exercice militaire et de lieu d'exécution des sorcières sous les puritains.

De là commence la Freedom Trail. Le circuit de quatre kilomètres, balisé d'une ligne de briques rouges au sol, relie 17 bâtiments et sites historiques qui racontent la naissance du pays, de l'arrivée des puritains sur la péninsule Shawmut jusqu'à la fin des travaux du fameux Big Dig.

La randonnée urbaine sillonne le quartier des affaires, traverse Faneuil Hall, s'infiltre dans les ruelles de Blackstone Block, parcourt le quartier North End et finit sa course à Charlestown. Qui plus est, on oublie, à l'ombre des

gratte-ciel, que Boston est une ville côtière fondée sur une presqu'île. A moins d'accéder au zénith d'une tour moderne, ce n'est qu'une fois sorti du labyrinthe des rues étroites du quartier financier, dans le quartier North End, qu'on voit la mer.

Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, le port de Boston était le plus important d'Amérique du Nord. Autrefois, les navires déversaient sur les quais du Waterfront porcelaine de Chine, soie indienne et vêtements parisiens. Un commerce maritime international qui a fortement contribué à raffiner crescendo cette société un chouïa beau chic beau genre aux origines collet monté.

Ces bateaux transportaient aussi des immigrants qui fuyaient maladie et famine en Europe. D'abord les Irlandais, puis les Juifs et les Italiens. Ils s'installèrent surtout dans le North End. Aujourd'hui, seuls les Italiens occupent encore ce très coloré quartier baptisé Little Italy.

Dans les vapeurs de North End

Il brumassait ce matin-là dans le North End. Dans les ruelles étroites et pavées de Blackstone Block — le plus vieux quartier commercial de Boston —, des fumerolles s'échappent des égouts. Une série de bâtiments en brique rouge borde les venelles. On dirait le Londres de Charles Dickens.

Il est 10h25 lorsque nous prenons place au bar à huîtres de l'Union Oyster House. Il n'y a plus une place de libre autour du comptoir en acajou. On vient de loin pour y déguster l'ostracée pêchée dans les eaux de Cape Cod. Et voir le plus ancien restaurant de la ville, fondé en 1826 et jadis fréquenté par le clan Kennedy: John F. y avait sa table, la 18, au deuxième étage.

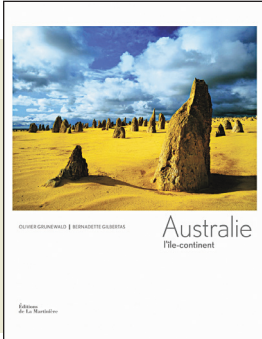
Le bâtiment qui abrite le restaurant est aussi l'un des plus anciens édifices de la Boston. En 1796, Louis-Philippe, le futur roi de France qui y était en exil, habitait l'étage supérieur. On raconte qu'il donnait des cours de français aux Bostoniens de bonne famille pour payer son loyer.

Nous dégustons deux douzaines d'huîtres Cotuit arrosées d'un verre de vin blanc. La Freedom Trail n'est pas qu'histoire, il est gourmand aussi. La Petite Italie compte une centaine de restaurants, des épiceries fines, des pâtisseries et des cafés. Et les vendredis s'y tient depuis 200 ans un immense marché public de fruits, légumes, viandes, poissons et babioles, le Haymarket.

VOIR PAGE D 2 : BOSTON

PLAISIRS

LA VITRINE

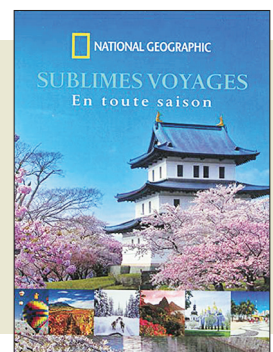


NATURE

AUSTRALIE, L'ÎLE-CONTINENT
Olivier Grunewald
et Bernadette Gilbertas
Éditions de La Martinière
Paris, 2014, 264 pages

Lui, il a vu certaines de ses œuvres couronnées par le World Press Photo de 1995, 2004 et 2008; elle, elle est géomorphologue et journaliste spécialisée en nature et écologie. Ensemble, Olivier Grunewald et Bernadette Gilbertas signent des reportages dans *Géo*, *Focus* et *National Geographic*, et ils viennent de jeter un regard jeune sur le plus vieux continent de la planète, l'Australie, dans un ma-gni-fi-que ouvrage que lui consacrent les éditions de La Martinière. Entièrement dédié à la nature de cette fabuleuse île-continent, ce beau livre en révèle l'extraordinaire diversité minérale, aquatique et végétale: plages rouges, lacs rosâtres, pinacles de grès blonds, dunes ocre, jungles densément diaprées, lagons de la Grande Barrière de corail aux teintes aigue-marine insensées... Une Grande Barrière qui est condamnée à l'étouffement pour cause de changements climatiques, d'élévation du niveau des océans et du boom minier de la côte est australienne, qui lui envoie des tonnes de produits toxiques en pleine poire. Les auteurs ne manquent justement pas de mettre en lumière les périls environnementaux qui guettent ce colossal territoire — parcs protégés menacés de ne plus l'être, forêts qui se réduisent comme peau de chagrin, pollution, désertification... — et où évoluent des créatures uniques au monde. Et pour arriver à sensibiliser quiconque à cette triste réalité, quoi de mieux que de révéler par la force des images la splendeur et l'unicité de ce qui est fragilisé?

Gary Lawrence



INÉDIT

SUBLIMES VOYAGES
EN TOUTE SAISON
Collectif, National Geographic France
Paris, 2014, 320 pages

On se demande bien ce qu'ont de « sublime » le Stampede de Calgary, les 500 milles d'Indianapolis ou l'observation soporifique des golfeurs du Master's Tournament d'Augusta. Mais, hormis ces mentions et quelques autres qui font froncer un sourcil dubitatif, force est d'admettre que bien des suggestions figurant dans *Sublimes voyages en toute saison* méritent d'y apparaître. Comme on s'en doute, cet ouvrage propose des sites et lieux à visiter suivant la période de l'année où ils sont à leur meilleur, ou parce qu'un événement spécial s'y déroule: Paris, le lac de Côme ou les cerisiers japonais en fleurs au printemps; la danse du diable de l'Atacama ou la Coupe du monde de tango de Buenos Aires; les Galapagos, les Shetlands ou le Bordelais à l'automne; le Junkanoo des Bahamas, la Patagonie ou le carnaval de Québec l'hiver. Du lot, on revisite beaucoup de lieux communs, mais on découvre également de l'inédit, comme l'observation des nuées d'étourneaux dans la mer des Wadden (Danemark) ou l'illumination de la chambre funéraire de Newgrange, durant le solstice d'hiver (Irlande). Pour agrémentez le tout — et nous faire trimarder davantage —, ce beau livre est ponctué de palmarès: beaux jardins du globe, fêtes de la Saint-Patrick (dont celle de Montréal), vignobles de printemps, cocons pour amoureux... Comme ouvrage portant le sceau National Geographic, il regorge de jolis clichés. Mais ceux-ci demeurent surtout dans le registre « classique et épuré » et « carte postale » plutôt que de verser dans l'audace et l'extravagance, comme c'est souvent le cas des autres publications de cet éditeur. Ah! On y apprend aussi que la poutine est un mets à base de « frites, de fromage et de bouillon ». Sans doute l'auteur du chapitre sur « cette capitale francophone » qu'est Montréal a-t-il dégusté une version diète de l'un de nos plats nationaux?

Gary Lawrence

LIO
KIEFER

La chronique Long-courrier fait relâche cette semaine.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

ESTRIE

MAISONSetCHALETsALOUEr.COM ****

Offrez-vous un séjour plein de charme pour le temps des Fêtes en couple, entre amis ou avec votre famille. Situés dans les Cantons de l'Est, rustiques ou plus contemporains et tous très bien équipés. 68 maisons et chalets privés, plusieurs avec foyer et SPA pour vous faire aimer l'hiver. Vous le méritez bien!
1 877 526-6879

BONS PLANS / ESCAPADES

LANAUDIÈRE

VAL NOTRE-DAME —
MAGASIN DE L'ABBAYE

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

abbayevalnotredame.com

1 877-960-2891

PLEIN-AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS !

Sorties d'un jour et voyages. Costa Rica, Chic-Chocs en raquette, Grand Canyon, Ile de Madère, Italie, Terre-Neuve, Yellowstone, Grèce...

www.RandoPleinAir.com

514-252-3330

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

TOURISME

North End est un haut lieu de l'Indépendance américaine. C'est de là que le patriote Paul Revere a entrepris sa chevauchée nocturne après avoir été prévenu de l'arrivée des Britanniques, en 1775.



Le magasin en vrac Polcari's Coffee, dans Little Italy à Boston.

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

À propos
de North End

Le North End a été une communauté distincte de Boston dès 1646, et qui, au début du XX^e siècle, a été dominé par les immigrants juifs et italiens. Trois immigrants italiens ont fondé la Prince Macaroni Company, un exemple d'entreprise prospère. Dans la foulée de The Big Dig, qu'on dit le plus important projet de développement urbain au monde, le quartier North End a été revitalisé en offrant des espaces verts magnifiques. North End comprend 12 sites classés au National Register of Historic Places.



Le bar à huîtres de l'Union Oyster House, restaurant désigné Lieu historique national, dans North End.

BOSTON

SUITE DE LA PAGE D 1

« Les Italiens n'ont pas fait table rase de leur passé, explique Michele Topor, responsable du Boston Food Tour. *Venus pour la plupart de Sicile, Calabre et Naples, ils ont adapté à la réalité bostonnaise les bagages culturels dont ils sont porteurs. Chaleureux et généreux, ils partagent avec plaisir coutumes et recettes. Leurs enfants ont fréquenté les écoles du quartier, reprennent souvent leurs commerces et continuent de vivre près de la famille.* »

Dans le North End, les entrepôts ont été transformés en condos, les commerçants prennent le temps de raconter l'Italie de leur enfance aux visiteurs de passage, il y a des files devant les restaurants, les gelatarias et les pâtisseries, et les bonnes odeurs s'échappent de toutes les cuisines.

Le Daily Catch, un restaurant pas plus grand qu'une boîte à chaussures, attire les foules. La familia Freddura cuisine les pâtes *aglio olia* et les calamars en sauce marinara depuis quatre générations. Les spaghettis arrivent sur la table dans la poêle à frire. Les Bostonnais feront la queue pendant des lustres pour les pâtes fraîches à l'encre de calmar et le homard Fra Diavolo de Paul et Maria.



C'est à l'hôtel Omni Parker qu'a été inventée en 1856 la Boston Cream Pie.

Quant aux cannolis — des rouleaux siciliens en pâte frite, fourrés d'une farce à base de ricotta — il fallait choisir les meilleurs entre Modern Family, Mike's Pasty ou Maria's Pastry Shop. Un choix difficile! Nous optons pour ceux de Maria: une pâte croustillante et un mélange parfait de ricotta, de crème pâtissière et de crème fouettée.

Petites maisons briquetées avec escalier en métal noir sur le côté; linge qui sèche entre deux immeubles; ruelles animées, odeurs de bouffe et bonne humeur à l'italienne transportent le visiteur en Sicile le temps de quelques heures. On en perd le fil d'Ariane de la Freedom Trail.

Mais North End n'est pas que la Petite Italie, c'est aussi un haut lieu de l'Indépendance américaine. C'est de la jolie église de style géorgien Old North Church que le patriote

Randonneurs, à vos marques!

Boston semble pensée en fonction des randonneurs. Outre la balade urbaine de 4 km, Freedom Trail, il y a l'Emerald Necklace, un chapelet de parcs et d'espaces publics imaginé par l'architecte paysagiste Frederick Law Olmsted, qui s'étire sur près de 12 km, du parc Boston Common au parc Franklin; la Black Heritage Trail, un circuit de 2,5 km qui met en lumière le passé de la communauté afro-américaine; le parc linéaire Rose Fitzgerald Greenway Conservancy, qui serpente au centre-ville à la place de l'ancienne autoroute surélevée; la Boston Harbor Walk qui parcourt sur une distance de quelque 75 km les abords du port de Boston, d'East Boston à Dorchester.

Paul Revere a entrepris sa chevauchée nocturne après avoir été prévenu de l'arrivée des Britanniques, en 1775. Les deux lanternes allumées dans le clocher annonçaient que l'ennemi venait de la mer.

Ce qui frappe quand on entre dans l'église, ce sont les bancs d'origine nichés dans de petites cases fermées. À l'époque, chaque famille devait acheter son propre compartiment pour assister aux célébrations. Malgré les batailles et les ouragans, l'intérieur est bien conservé. Derrière la boutique, un jardin urbain délimité par des murs de briques invite au recueillement.

En cette fin de journée sombre et pluvieuse, les six tours en verre du New England Holocaust Memorial, situées dans le Carmen Park, non loin de l'Old State House et du Faneuil Hall, sont magnifiquement illuminées. L'œuvre de

l'architecte Stanley Saintowitz représente six des principaux camps d'extermination. Une fumée connotant les chambres à gaz s'échappe du sol, plongeant le promeneur dans une ambiance glauque à fond. Un rappel de la bêtise humaine!

Bon, l'hôtel Omni Parker House semble tout indiqué pour aller s'empiffrer d'un gros morceau de Boston Cream Pie. Retour à la source. C'est ici, dans le plus vieil hôtel en activité continue aux États-Unis, qu'a été inventé en 1856 le fameux gâteau composé d'une génoise et fourré à tire-larigot de crème pâtissière. Faits intéressants: le leader vietnamien Ho Chi Minh y aurait été jadis pâtissier. Et Malcom X, plongeur lors de l'attaque de Pearl Harbor en 1942...

Collaboratrice
Le Devoir

En vrac

Dormir. Pour la vue sur le fort Point Channel, le Children's Museum et le Boston Tea Party Ships & Museum: à l'InterContinental Boston. Et aussi pour le plaisir de joggler le matin à 6h le long de l'Harbour Walk. Cet hôtel de luxe, aux formes architecturales audacieuses, est très tendance. Chaque bar tient une vaste collection d'alcools. Son restaurant principal porte le nom suave de Miel, référant aux 40 ruches qui ornent son toit et « pollinisent » le Tout-Boston. *InterContinentalBoston.com*. Pour l'histoire: à l'Omni Parker House. Difficile de ne pas craquer pour cet hôtel élégant qui rappelle la Vieille Europe. C'est ici, à la table 40 de la chic salle à dîner, que John F. Kennedy a demandé Jacqueline Bouvier en mariage. La Boston Cream Pie y a été inventée, et le

grand miroir dans lequel Charles Dickens a répété les mimiques des personnages de son célèbre *Chant de Noël* est encore suspendu aux murs. *omnihotels.com/hotels/boston-parker-house*.

Déguster. Des cannolis (*mariaspastry.com* ou *mikespastry.com*); un bon café (*modernpastry.com*); de bonnes pâtes (*thedailycatch.com*); et de bonnes huîtres (*unionoysterhouse.com*). **À faire.** Arpenter le quartier de la Petite-Italie, dans le North End, en compagnie de Michele Topor, auteure du Boston Food Tours. Elle connaît comme le fond de sa poche l'histoire de Little Italy, ses épiceries, ses pâtisseries, ses restaurants. Le quartier au complet connaît bien Michele puisqu'elle y guide des groupes depuis 20 ans. *bostonfoodtours.com/north-end*. Patiner sur la patinoire réfrigérée du Frog Pond, dans le Boston Common. Visi-

ter la maison en bois de Paul Revere. Dattant de 1680, c'est la seule survivante d'une architecture d'inspiration médiévale. *paulreverehouse.org*. Durant les Fêtes, emmener les enfants tourner sur des airs de Noël au carrousel Greenway. *rosekennedygreenway.org/visit/greenway-carousel*.

Lire. Le guide *Ulysse Boston*, une bible indispensable sur cette belle ville. **Se procurer.** La carte et le guide de la Freedom Trail (*thefreedomtrail.org*) au Visitor Information Center du Boston Common, 139 Tremont Street (*bostonusa.com/visit*) ou au Faneuil Hall Square (*faneuilhallmarketplace.com*). **Renseignements supplémentaires.** Tourisme Massachusetts, *massvacation.ca*; Tourisme Boston, *cityofboston.gov/visitors*. **Notre journaliste** était invitée du Bureau de tourisme et de voyages du Massachusetts (MOTT).

PLAISIRS

SUR LES PENTES

Doté de 30 pistes réparties sur deux montagnes limitrophes, le Valinouët s'adosse aux fantasmagoriques monts Valins, réputés pour leurs fantômes et leurs momies, ces étranges cocons neigeux dans lesquels s'enferment les arbres rabougris l'hiver venu.



GARY LAWRENCE

Perché à 800 mètres d'altitude, dans un splendide cadre nimbé d'un microclimat, le Valinouët reçoit la bagatelle de six mètres de neige annuellement — neuf en 2008! —, contre trois mètres en moyenne ailleurs dans la blanche province.

SAGUENAY—LAC-SAINT-JEAN

Un chouette Valinouët

Cet hiver, notre journaliste prend la route avec sa tribu (papa, maman, fiston de 10 ans et fillette de 6 ans) pour découvrir des stations de ski où il fait bon dévaler les pentes en famille. Voici le deuxième texte d'une série qui nous fera glisser jusqu'au printemps.

GARY LAWRENCE
à la station Valinouët

— Alors, fiston, sens-tu la différence? — Ben... Euh... — Sautille un peu, plante tes bâtons sur la piste, fais crisser la neige sous tes skis! — Crisser? Pourquoi t'es fâché, p'pa: il fait si beau! — Je parle du bruit que tu crées quand tu glisses sur cette neige entièrement naturelle; ne vois-tu pas la différence avec la crème glacée que nous servent trop souvent les canons à neige?

Convenons-en: ce n'est pas parce qu'une station de ski fabrique ou non ses flocons qu'elle est plus ou moins familiale. Mais puisqu'un jour ou l'autre un skieur se doit de tâter tout type de tapis neigeux pour parfaire son éducation, la neige du Valinouët vaut déjà le coup de carres, rien que pour cette raison. Et il y a bien plus.

Perché à 800 mètres d'altitude, dans un splendide cadre nimbé d'un microclimat, le Valinouët reçoit la bagatelle de six mètres de neige annuellement — neuf mètres en 2008! —, contre trois mètres en moyenne ailleurs dans la blanche pro-



vince. «Chaque mois d'avril, la station ferme parce qu'elle manque de skieurs, pas parce qu'il n'y a plus de neige; si on le voulait, on pourrait dévaler les pentes jusqu'en juin!», explique Dany Tremblay, l'un des instructeurs de la station.

Doté de 30 pistes (dont une récemment aménagée pour souligner le 30^e anniversaire de la station) réparties sur deux montagnes limitrophes, le Valinouët s'adosse aux fantasmagoriques monts Valins, réputés pour leurs fantômes et leurs momies, ces étranges cocons neigeux dans lesquels s'enferment les arbres rabougris l'hiver venu.

Mais sur les flancs de la station, ce sont de ravissantes et denses forêts qui encadrent les 350 mètres de dénivelé. En tout, les pistes se déclinent en sept faciles, huit difficiles (lire: intermédiaires), quatre très difficiles et onze extrêmes — du moins suivant les standards québécois.

«La famille est notre axe principal et nous sommes considérés comme une station intermédiaire, moins difficile que le mont Édouard, explique pour sa part le relationniste Stéphane Leblond, en parlant de l'autre grand centre de ski du Saguenay—Lac-Saint-Jean.

À la base de la montagne, le secteur pour néophytes forme une sorte de ministration à part, coupée du reste du centre et où il y a peu de risques de voir arriver en trombe un fou furieux de la glisse. Dès qu'ils se sentent plus à l'aise, les novices n'ont qu'à emprunter le quadruple télésiège voisin qui mène au sommet du versant principal en survolant le long parc à neige.

Certains des plus beaux secteurs du centre s'étendent entre les arbres, dans cinq sous-bois qui forment autant de régals visuels que skiables, avec un tel pactole de neige. Et si tous arborent deux diamants, la piste La Fontaine, avec ses encorbellements coiffant des â-pics pentus, est bien plus ardue que Le Ruisseau, plus accessible et ludique, avec ses jolis lacets bosselés qui s'insinuent dans les bois doucement inclinés.

Village alpin

Du reste, même lorsque le ciel est gonflé à bloc d'azur et que le mercure flirte avec zéro degré, on ne se bouscule généralement pas aux remontées mécaniques, et les files d'attente sont rares, ce qui minimise le risque de crises d'impatience des rejetons skieurs.

Au pied des pentes, le développement immobilier Village alpin porte bien son nom, avec ses petits airs de hameau, vu depuis les hauteurs du domaine skiable. L'accès à la patinoire y est gratuit et certains des 500 condos et chalets sont à louer pour séjourner en mode «ski aux pieds» (ski in/ski out).

Non loin du chalet des skieurs, un autre secteur adjacent dispose de trois glissades sur chambres à air (accès payant) avec un «fil neige» pour remonter, tandis que des sentiers de raquette (dont un qui redescend au chalet sur

quatre kilomètres) s'entament depuis la sortie du télésiège, au sommet du versant principal.

Enfin, la station compte une garderie (pour les trois à sept ans) et propose des activités familiales (comme des compétitions amicales) le samedi. En revanche, le dimanche est le seul jour de la semaine où les enfants sont admis à l'Eternel Spa, voisin de la station. Une chouette façon de clore une virée en ski en initiant sa smala aux bienfaits des bains nordiques, bains de neige compris — naturelle, la neige.

Collaborateur
Le Devoir

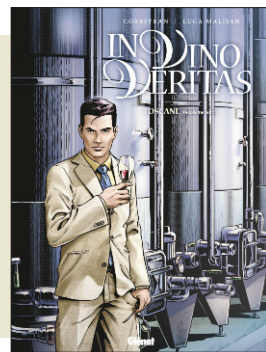
En vrac

Hébergement et restauration. Dans un proche rayon de la station, l'Auberge Carcajou mérite le détour rien que pour ses délicieux plats aux accents du terroir amérindien. 305, chemin Lévesque, Saint-David-de-Falardeau, ☎ 418 673-1991, aubergecarcajou.com.

À faire dans les environs. Ski et raquette dans la vallée des fantômes, au parc national des Monts-Valins (sepaq.com/pq/mva). Bains nordiques et soins divers à l'Eternel Spa (eternelspa.com). Équitation hivernale au centre La Martingale, à Saint-Honoré (☎ 418 673-3956, 418 673-4410).

Autres renseignements: Le Valinouët, 200, route du Valinouët, Saint-David-de-Falardeau, ☎ 418 673-6455, 1 866 260-8254. valinouet.qc.ca.

LA VITRINE

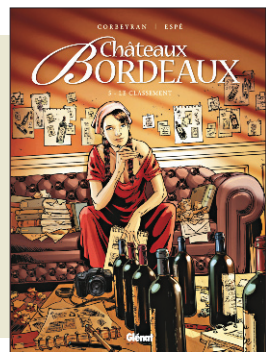


BANDE DESSINÉE

IN VINO VERITAS
TOME 2-TOSCANE
Eric Corbeyran et Luca Malisan
Glénat
Grenoble, 2014
48 pages

Bonne bouffe, bonne bédé, bon vin. C'est comme si ces trois univers essayaient de converger depuis quelque temps. En témoigne *In Vino Veritas*, un autre récit illustré puisant dans l'univers des vignobles, qui, ici, arrive au terme de sa maturation avec ce deuxième et dernier volet de l'aventure. L'action percole doucement en Italie, en Toscane, où la belle Tessa a récupéré, avec son grand frère Lionello, le domaine biologique de sa grand-mère Ortesia. Tout aurait pu bien aller, mais non. Il y a eu des intrigues, un accident de voiture qui a contraint la jeune fille à la rééducation et désormais un problème de chlore dans la production. Quand les planètes ne s'alignent pas très bien... L'œuvre emprunte par un mimétisme évident, dû sans doute au partage du même scénariste, à la série *Châteaux Bordeaux* (Glénat), mais peut-être avec un nez, une robe et un goût un petit peu moins raffinés.

Fabien Deglise



BANDE DESSINÉE

CHÂTEAUX BORDEAUX
TOME 5: LE CLASSEMENT
Eric Corbeyran et Espé
Glénat
Grenoble, 2014
48 pages

Ça ferment encore un peu plus dans le tome 5 de ce polar dessiné qui prend racine dans l'univers des vins du Bordelais et de ses manigances parfois sordides pour s'assurer de faire de l'or avec du vin. On suit toujours de près la pétillante Alexandra Beaudricourt qui, en récupérant le domaine du Chêne Courbe — un Margaux —, après la mort faussement accidentelle de son père, a récupéré aussi beaucoup d'ombre et de mystères. En découvrant que le cru, classé dans le temps, n'est plus, la jeune fille va cette fois lever le voile sur une bien étrange mécanique dans laquelle la femme de l'autre est franchement louche et la femme de chambre se fait salement intimider. Très cinématographique, habile et rondement mené, ce nouveau chapitre qui nourrit l'intrigue, à grands coups d'hommerie et de trahison, a un fini très racoleur, c'est vrai, mais il a l'avantage de ne pas tomber sur l'estomac et de ne pas entêter.

Fabien Deglise

Bon voyage

J'AI ME CUBA

VOYAGE LITTÉRAIRE À CUBA

DU 6 AU 16 FÉVRIER 2015
ATELIER D'ÉCRITURE / 2^{ème} édition

Écrire à Cuba en compagnie de l'écrivaine Aline Apostolska

Excursions et activités en rapport avec la littérature.
Havane à travers ses personnages littéraires.
Visites guidées des monuments incontournables.
Tous les ateliers de création donnés par Aline
Tous les transports, hébergements et repas.
Vol international aller-retour.

Prix : 2499\$ taxes incluses. Places limitées.

514.531.1454

jaimecuba.com/ecriture

Autre séjour : Cuba et ses religions - www.jaimecuba.com/religion

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

PLAISIRS

ALIMENTATION

Poêlé avec de l'ail et du piment rouge très piquant, écrasé dans un mortier et servi avec du riz gluant, le léthocère en purée est un vrai délice, selon les Laotiens. Et toute l'année, à l'heure de l'apéro, on accompagne la Beerlao, la bière locale, de sauterelles et de criquets frits.

Le buffet de mère Nature

L'entomoculture serait-elle une solution contre la faim dans le monde ?

Au Laos, un petit pays de l'Asie du Sud-Est, on ne lève pas le nez sur une platée de chrysalides de vers à soie bien grasses, ni sur une riche tapenade de punaises d'eau géantes. Selon plusieurs sources, ce serait d'ailleurs une bien bonne chose, tant sur les plans nutritionnel qu'environnemental et économique.

CAROLYNE PARENT
à Vientiane, au Laos

Baithong Duangtawanh hoche la tête en donnant de la moulée de maïs aux criquets qu'elle élève à Vientiane. «Non, le rendement ne sera pas très bon: les nuits sont bien trop fraîches!», s'exclame la dame. Souffrant du mauvais temps inhabituel qui sévit dans la capitale laotienne, ses insectes, maigrelets, n'offrent effectivement pas grand-chose à se mettre sous la dent. Leur vente au marché lui rapportera peu, mais ce sera bien la première fois.

Deux milliards d'humains carburent déjà aux grillades de grillons

Au Laos comme chez ses voisins, la Thaïlande, la Birmanie, la Chine et le Cambodge, on se délecte d'insectes appréciés à toutes les sauces depuis la nuit des temps. «Ça fait partie de nos traditions parce que nous vivons près de la nature», dit Sengvipha Phommavong, une Vientianaise rencontrée dans le restaurant d'un Québécois. Ils sont à portée de la main dans les rizières, au bord des rivières, dans les bambous et sous terre. Ils sont aussi une composante importante de la diète des agriculteurs, qui représentent 80% de la population du pays.

«Primeurs» de saison

Les Laotiens attendent même avec impatience les «arrivages» saisonniers. En mars, la punaise des bois a la vedette. En avril et en mai, au nord de Luang Prabang, on se régale de soupe d'œufs de fourmis tisserandes. «C'est un mets très recherché dont la saveur est difficile à décrire: umami, peut-être?», lance le restaurateur Frédéric Dionne-Vachon, l'époux de M^{me} Phommavong. «Pendant la saison des pluies, on raffole des maengda [punaises d'eau] au puissant parfum d'herbe, qu'on capture la nuit au bord des

rivières», dit Bounleuane Boupha, fonctionnaire au ministère de l'Information, de la Culture et du Tourisme.

Poêlé avec de l'ail et du piment rouge très piquant, écrasé dans un mortier et servi avec du riz gluant, le léthocère en purée est un vrai délice, paraît-il. Et toute l'année, à l'heure de l'apéro, on accompagne la Beerlao, la bière locale, de sauterelles et de criquets frits.

C'est la Food and Agriculture Organization (FAO) qui serait heureuse d'entendre cela, elle qui prône la consommation d'insectes. À l'automne 2013, elle publiait une étude intitulée «Six-Legged Livestock: Edible Insect Farming, Collecting and Marketing in Thailand», pour diffuser l'expertise du royaume en matière d'é-

levage, de collecte et de mise en marché des insectes comestibles, un secteur qui rapporte annuellement 30 millions \$US. Dans quel but? Inciter d'autres pays à l'imiter: selon l'agence des Nations unies, cette source alternative de protéines pourrait bien sauver le monde de la faim.

L'état des lieux que dresse la FAO est alarmant. D'ici 2050, nous serons plus de neuf milliards sur la planète, soit deux milliards de plus qu'à l'heure actuelle. Or, déjà, 870 millions de personnes souffrent de malnutrition, dont 40% des enfants laotiens de moins de cinq ans. Pour nourrir tout le monde dans 35 ans, il faudrait dès maintenant «augmenter la production et la consommation d'aliments sous-utilisés et sous-appréciés», dont les insectes.

Bon sur tous les fronts?

Tout semble militer en faveur de l'entomophagie, une pratique courante pour deux milliards de personnes, principalement en Asie-Pacifique, en Afrique et en Amérique latine. Au nombre de 1700 espèces,



Au marché Dong Makkhay, situé à 15 kilomètres au nord de Vientiane, au Laos, on trouve un grand choix d'insectes comestibles.

La consommation d'insectes a-t-elle un avenir au Québec ?

Selon Anne Charpentier, directrice de l'Insectarium de Montréal, l'entomophagie suscite une très grande curiosité: «La première chose que nos visiteurs demandent, c'est: "Où est-ce que je peux goûter à des insectes?"» Quant à savoir si la consommation de grillons et consorts a un avenir autre qu'anecdotique chez nous... «Voilà une question à un million de dollars! Mais je crois qu'avec un peu d'éducation, on peut réussir à franchir le frein culturel du dégoût.» L'Insectarium y contribue en proposant dans sa boutique des grillons au cheddar et au bacon et autres grignotines à base d'insectes. Aussi, l'été, à la terrasse du Jardin botanique, un cocktail Croque-insectes est organisé. espacepourlavie.ca.

les insectes comestibles sont riches en vitamines, en minéraux et en protéines, note la FAO. Il y a même quatre fois plus de protéines dans 100 grammes de criquets que dans la même quantité de poulet.

Autre bonne nouvelle: sur le plan génétique, les insectes sont tellement différents de nous que les risques de transmission de maladies de type «vache folle» sont pratiquement inexistantes. Par contre, à l'Insectarium de Montréal, on rappelle que les personnes allergiques aux crustacés pourraient aussi

l'être aux insectes. «Ils sont leurs proches parents et leur exosquelette est également constitué de chitine», dit Marjolaine Giroux, du service des Renseignements entomologiques.

En matière environnementale, l'entomoculture l'emporte haut la main sur l'élevage du bétail en produisant moins de gaz à effet de serre, selon une étude de l'Université Wageningen, aux Pays-Bas. D'autres chercheurs ont démontré que les insectes n'ont besoin que de trois kilos de protéines végétales pour produire un kilo

de protéines animales, alors que chez le bœuf ou le porc, le rapport est de dix pour un.

Enfin, tout le monde peut élever des insectes: la formation est brève, l'investissement requis, minimal, et les revenus, appréciables. «Ce n'est pas compliqué, seulement accaparant», dit M^{me} Duangtawanh.

«Il faut les nourrir trois fois par jour, s'assurer qu'ils ne manquent pas d'eau, les protéger des geckos et nettoyer les cylindres [utilisés comme vivarium].» Son élevage produit annuellement 80 kilos de criquets destinés aux marchés de Vientiane. Il lui rapporte quatre millions de kips, soit 560\$, une fortune en ce pays pauvre où 27% de la population vit avec moins de 1\$ US par jour.

Le hic... du dégoût

Le développement de l'entomoculture, même là où on se nourrit d'insectes, n'est toutefois pas gagné d'avance. Au Laos même, les exploitations comme celle de M^{me} Duangtawanh sont rares. Même le ministère de l'Agriculture et de la Forêt est loin d'être convaincu de la pertinence d'élevages à grande échelle. «Parce qu'ici, nous cueillons les insectes directement dans la nature car, contrairement à la Thaïlande, nous avons encore des forêts...», dit le D^r Soulapphone Inthavong, entomologue au service de l'Agriculture.

Cette cueillette menace toutefois la biodiversité. Selon Anne Charpentier, directrice de l'Insectarium, des espèces sont déjà en péril à cause de cette pratique. «Ce n'est pas en prélevant des spécimens dans la nature qu'on va améliorer notre sort, dit-elle, mais bien en élevant des in-

sectes choisis pour leurs performances reproductrices, leur valeur protéique, etc. C'est ce qu'il faut développer mondialement.»

Quant à l'entomophagie, sa popularité serait minée par l'urbanisation. Selon Somsay Manysoth, secrétaire senior au bureau vientianais de la FAO, en ville, les insectes sont de plus en plus considérés comme des aliments de pauvres. «Si les citadins en consomment, c'est de façon occasionnelle, comme encas.» En 2011, l'organisation faisait appel à Aluna, la Madonna laotienne, pour dynamiser l'entomophagie par une campagne de sensibilisation.

En Occident, on aura beau rappeler que le miel n'est rien de moins que du vomit d'abeilles; que boudin, huîtres et caviar ne sont nullement ragoutants; ou que René Redzepi, le chef copenhagois de Noma, sacré quatre fois «meilleur restaurant au monde», cuisine des œufs de moustique... la répugnance qu'inspire l'apparence des insectes reste un obstacle majeur à leur consommation.

L'industrie alimentaire aurait intérêt à les transformer avant de les mettre en marché. Comme le soulignait le propriétaire d'une compagnie d'import-export d'insectes comestibles à un journal chinois: «Quand on mange un hot-dog, on ne voit pas le cochon.» Pareillement, foi d'entomovore, des sauterelles, ça s'avale mieux en falafels!

Collaboratrice
Le Devoir

D Voir aussi • Une vidéo de la FAO (en anglais) sur l'entomoculture au Laos, à LeDevoir.com.

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											

2739

HORIZONTALEMENT

1. Boisson apéritive alcoolisée - Groupe d'entreprises.
2. Risqué d'effets indésirables - Couler à travers.
3. Caractère subversif.
4. Mécontentement - Écimés.
5. Potassent.
6. Ce qui subsiste - Moyen de s'en sortir.
7. Alcaloïde végétal - Dieu.
8. Neuf - Diocèse.
9. Enseignement - Fautes d'impression.
10. Petit passereau insectivore - Fils d'Aphrodite.
11. Bouge - Deviendra grenouille.
12. Souhaitée - Fleuret.

VERTICALEMENT

1. Est destiné à la filtration des liquides.
2. Plein de vivacité - Vin d'Andalousie.

3. Relative au sérum - Parti opposé à un autre.
4. Écorce moulue - Démis.
5. Dérivé de l'ammoniac - Nuancer.
6. Poche - Se jette dans la Seine.
7. Pas une goutte - Labiée à fleurs jaunes.
8. Marcher vite et à petits pas.
9. Vin - Mystérieuse.
10. Pas rares - Vase du Moyen Âge.
11. Ville de France - Canal du corps.
12. Entrelacée - Poète grec.

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

SOLUTION DU DERNIER

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. Ne devrait sortir d'ici. **II.** Pour mettre les burettes sur la table. Lâcha les gaz. **III.** Difficile à faire spontanément. Énergique et ferme comme un homme... en principe. **IV.** Prise en main sans délicatesse. Potion magique. **V.** En mer. Habiles mais déloyales. Conjonction. **VI.** Gros porteur. Bulles piémontaises. **VII.** Supprimée. Alliance des chevrons et du lion. **VIII.** Possessif. Restes de mouture. Vaut de l'or au labo. **IX.** Presque réduite au silence par Héra. Froïdes en cas de panique. **X.** Vous aidera à reprendre vos esprits.

Verticalement

1. Prendre le dessus. **2.** Peut tout comprendre. Joli coup sur le court. **3.** Maréchal au retour de Solferino. Patron manchois. Interjection. **4.** Permet d'avoir de belles dents. **5.** Chez Nini. Dans les poches des plus jeunes. **6.** Fais de gros dégâts. **7.** Mise sur pied. Chez Barack O. **8.** Crie comme un porteur de bois. Est capable. **9.** Après la levée. Ecluser. **10.** Enlevée d'un bon trait. Structure d'entreprise. Résistible est son ascension. **11.** Assure la liaison. N'a plus sa place à la chambre. Brisé pour être plus solide. **12.** Assez pénible.

Philippe Dupuis

Solution du n° 223

Horizontalement
I. Gêls-de-bœuf. **II.** Urtication. **III.** Trématas. Ton. **IV.** Roman. Nase. **V.** An. Inédit. **Râ.** **VI.** Néfles. Tétas. **VII.** Celle. Mn. **VIII.** Oe. Borsage. **IX.** Ecu. Doreur. **X.** Réengagement.

Verticalement
1. Outrancier. **2.** Erronée. Ce. **3.** Item. Floue. **4.** Limaille. **5.** Scannée. Dg. **6.** Dat. Es. Boa. **7.** Etend. Borg. **8.** Bisait. Ré. **9.** Oo. Sternum. **10.** Ente. Are. **11.** Rang. **12.** Fantasmant.

MOTS CROISÉS PROBLÈME N° 224

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

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : MOYEN

2868

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

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

2867

SUDOKU : le logiciel

10 000 sudokus inédits de 4 niveaux de difficulté par notre expert Fabien Savary

En exclusivité sur le site des Mordus

www.les-mordus.com

PLAISIRS

LIVRES

Le temps des Fêtes est une période idéale pour bouquiner, pour soi-même ou en imaginant ce qu'un tel ou une telle aimerait lire, avec en prime de belles photos pour le plaisir des yeux. Voici quelques idées de cadeaux à offrir ou à s'offrir, comme on en trouve aussi dans les autres pages de ce cahier.

LA VITRINE



PAYSAGISME

JARDINS EN MAJESTÉ
Mic Chamblas-Ploton
Préface de Stéphane Bern
Photographies de Jean-Baptiste Leroux
Éditions de La Martinière,
2014, 280 pages

Voilà un admirable livre de table à café qui nous fait voyager dans le monde exceptionnel des jardins des têtes couronnées. Cette balade, qui traverse une quinzaine de pays, nous amène au Jardin du palais de Peterhof, dans les paysages enneigés et fantastiques du château de Neuschwanstein, au superbe parc impérial de Tokyo... En tout, 21 jardins sont illustrés par de nombreuses et excellentes photographies de Jean-Baptiste Leroux, qui a su, avec son appareil, immortaliser l'histoire de ce patrimoine aux jardins uniques. Les textes de Mic Chamblas-Ploton, succints et clairs, présentent le contexte historique et une description de chacun des jardins, ainsi que les architectes paysagistes concernés, puis les changements importants qui ont eu lieu au fil du temps. Citons Stéphane Bern, journaliste et spécialiste de la royauté, qui en signe la préface : « Ces jardins en majesté, en nous faisant pénétrer au plus près de l'intimité des familles royales, perpétuent la magie des contes de fées de notre enfance, tout en racontant le lien profond entre les rois et la nature. »

Lise Gobeille

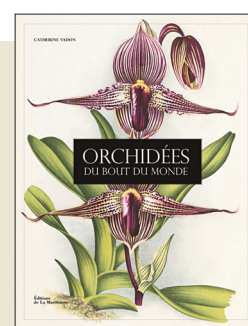


ALBUM

SPLENDIDE ITALIE
Alberto Bertolazzi
Photos : Antonio Attini
et Marcello Bertinetti
National Geographic, 2014, 303 pages

On doit ce très beau livre à deux Italiens spécialistes de la photographie aérienne, guidés par leur passion de voler, leur amour pour toutes les beautés de leur pays et le désir de contribuer à sauvegarder et à immortaliser ces trésors. Dans sa préface, Franco Zeffirelli évoque le désir de voler de Leonardo da Vinci. En fait, il s'agit aussi de grand art ici. Comme c'est beau, vu d'en haut ! Cet album unique propose un autre regard sur les merveilles du *bel paese*. Le lecteur survole montagnes, îles, villes, villages et immortels monuments qui racontent l'histoire de ce pays mythique à la géographie surprenante. Pics enneigés rosis par le soleil, mers turquoise, vertes collines, jeux d'ombre et de lumière composent des portraits d'une Italie comme on ne l'a jamais vue. Certaines images d'endroits et de monuments archiconnus réussissent à surprendre. Les textes sont intéressants et les photos, bien légendées, appuyées par des données historiques ou architecturales. Beau livre ? En fait, il est splendide !

Louise Gaboury



HORTICULTURE

ORCHIDÉES DU BOUT DU MONDE
Catherine Vadon
Éditions de La Martinière,
2014, 224 pages

Orchidées du bout du monde nous mène à la découverte de la trépidante aventure des chasseurs d'orchidées au XIX^e siècle. Plantes fascinantes aux formes étranges et au parfum envoûtant, les orchidées ont exercé et exercent encore une attraction parfois... fatale sur l'être humain. Récoltées par de téméraires aventuriers dans les jungles lointaines et exubérantes, elles ont déclenché une véritable frénésie dans l'Europe du XIX^e siècle. Symboles de richesse et de prestige, elles se sont vendues à des prix faramineux aux enchères de Londres, où des milliardaires passionnés se sont affrontés. L'histoire de ces chasseurs au destin hors du commun, envoyés de par le monde à la recherche d'espèces rares ou nouvelles, a marqué l'histoire de cette famille particulière, les orchidacées. Le livre, bien documenté et richement illustré par de superbes photographies, des gravures remarquables et de belles planches botaniques, est une référence sur la découverte des orchidées. À la fin, une section est consacrée aux grandes collections actuelles ; on y mentionne d'ailleurs la magnifique collection du Jardin botanique de Montréal.

Lise Gobeille



CUISINE

BOULANGÉ ET BOUSTIFAILLE
75 RECETTES POUR FAIRE LA FÊTE
AUTOUR DU PAIN
Albert Elbilial
Éditions de l'Homme

Beau coup de cœur cet automne pour *Boulangé et boustifaille*, un livre qui a de quoi ravir les amoureux du pain. Réglons le cas des photos d'Albert Elbilial, magnifiques avec leur petite touche rustique, qui mettent en avant la beauté du pain comme on l'a rarement vu dans un livre de cuisine québécois. En recette, on s'éclate. Il y a bien les pains classiques (miche campagnarde, baguette et le satisfaisant pain multigrains dense à souhait), mais on amène l'apprenti boulanger sur un excitant terrain de jeu avec les pitas, les pains aux champignons, à la betterave, à l'espresso, et cette challah orange-cacao qu'il nous tarde d'essayer. Entre les pages se glissent d'autres idées pour les apprêter et les accompagner, comme l'immaculée soupe de racines (longuette à préparer à cause des topinambours, mais qui vaut amplement l'effort), le gaspacho et chantilly d'agrumes. Heureusement, les termes et techniques de boulangerie sont expliqués et illustrés, parce que, même avec ce filet, les boulangers du dimanche qui ont de l'expérience risquent de se gratter la tête en exécutant certaines pâtes. De belles fournées comme ce livre (un brin bobo, et c'est assumé), le vrai fou de la boulange en prendrait tous les jours.

Émilie Folie-Boivin

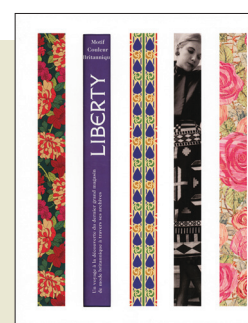


DESIGN

MARIE CLAIRE 60 ANS DE MODE
Bernadette Caille
Éditions Marie Claire
Paris, 2014, 192 pages

Des magazines de mode, imprimés ou virtuels, il y en a tant qu'on ne les compte plus. Ce n'était pas le cas dans les années 50 : en France, les *Vogue*, *ELLE* et autres *Marie Claire*, qui célèbrent ses 60 ans sous sa forme de mensuel, restent les principaux témoins de la mode de l'après-guerre, marquée par un « renouveau » vêtement-silhouette au confluent de l'art, du design, de la liberté et du mouvement. Ce très beau document s'intéresse à l'évolution de la ligne éditoriale de *Marie Claire* dès 1954, sorte de jonction entre créateurs, actualité, vie pratique et société. À l'époque, des rédactrices de mode analysent, remâchent et livrent les vérités de la « femme nouvelle », dont les formes évoluent, au XX^e siècle, aussi radicalement que ses combats. *Marie Claire* a montré la mode, fait-on valoir, mais elle a aussi cherché la femme en même temps qu'elle se cherchait, souhaitant la définir et la situer dans son époque. Tant le chapitre sur *Marie Claire bis*, encart semestriel consacré à l'actualité mode publié entre 1980 et 1995, que les papiers signés Roland Barthes, Jean Paul Gaultier, Paloma Picasso, etc. (traduits en anglais), et l'iconographie mixte, dont des illustrations originales aujourd'hui rares en mode, font de cet exercice de mémoire un aparté historique pertinent, quasi nostalgique et au demeurant très élégant.

Geneviève Tremblay



DESIGN

LIBERTY
Marie-Thérèse Rieber
Éditions de La Martinière
Paris, 2014, 96 pages

Feuilleter *Liberty*, c'est se promener dans le grand magasin londonien éponyme fondé en 1875 et devenu une enseigne anglaise établie. À l'époque fasciné par l'exotisme de l'Orient, Arthur Liberty souhaite en faire commerce — ce qui marchera si bien qu'il en fera son inspiration, déterminé à anticiper les tendances et à réformer le style. Anticonformiste, associé à ses heures à l'*aesthetic movement*, Liberty comptera autant sur le savoir-faire local que sur les importations, chacun répondant à un esthétisme raffiné visant à séduire l'élite, puis la classe moyenne. Dans le magasin Tudor construit en 1924, où chaque pièce recrée la culture orientale, le Tout-Londres viendra acheter tissus, vêtements, mobilier et joaillerie issus de collaborations choisies. Même les catalogues et les publicités feront appel à des artistes dont Liberty, puis ses successeurs, ont su s'entourer dès le début. Ce dialogue, commercial, il faut le dire, entre les arts a fait la signature Liberty, que ce volume coloré exprime avec une exubérance équivalente. Les pages reprennent les imprimés floraux, des pochettes en trois dimensions révèlent des sélections d'archives et des textes récrivent l'histoire du lieu — dans un cadre strictement anglais. Rien de mieux qu'un livre-expo pour rendre l'étendue d'une vision créative... servie par un redoutable marketing.

Geneviève Tremblay



Tout nouveau à Montréal !
Restaurant / bar irlandais

Excellente nourriture
Bières irlandaises importées
Ambiance conviviale et sympathique

514-525-2222

Lundi au Samedi : 11h à 22h | Dimanche : 17h à 22h

5125 boul. St-Laurent H2T 1R9

Présentez ce coupon ou mentionnez

que vous êtes lecteurs du journal Le Devoir

et obtenez **50% de rabais**sur votre 2^e plat principal.

Valable pour tout le mois de décembre

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



MONTÉRÉGIE



VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT

Coffret cadeau

NOUVEAU!

2 VERRES À DÉGUSTATION
+ L'AUTENTIQUE
GRAND CRU GLACÉ!

- China Wine & Spirit Awards 2014 – Double médaille d'or
- Coupe des Nations 2014 – Médaille d'or
- Prix du Public Desjardins 2014 – Médaille d'or
- Sélections Mondiales des vins Canada 2014 – Médaille d'or

SAO
Disponible à la SAO



GRANDE RÉGION MÉTROPOLITAINE

SPÉCIALITÉ

SLOVENIA

BOUCHERIE

CHARCUTERIE



Les fêtes arrivent à grand pas!

Préparation de commandes spéciales!

Agneaux de Québec
Volailles nourries au grain
Gamme de viandes fraîches
Épicerie fine

3653, BOUL. ST-LAURENT, MTL

Tél.: 514-842-3558

Fax: 514-842-3629

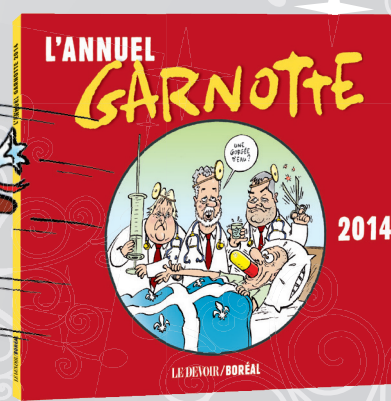
Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Evelyne De Varennes au 514.985.3454 ou devarennes@ledevoir.com

POUR LES FÊTES, OFFREZ
LE DEVOIR EN CADEAU

ET RECEVEZ L'ANNUEL GARNOTTE 2014

(Valeur de 24,95 \$)

LeDevoir.com/PromoNoel 1 800 463-7559



PLAISIRS



POLKA DOT IMAGES

SAVEURS

Une liste de coups de cœur pour les Fêtes

PHILIPPE
MOLLÉ



Voici mes suggestions de fin d'année pour des livres cadeaux, quelques bonnes bouteilles et les meilleurs produits à se procurer pour de joyeuses Fêtes.

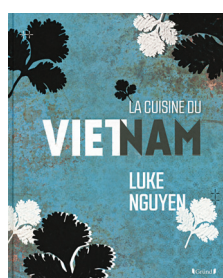
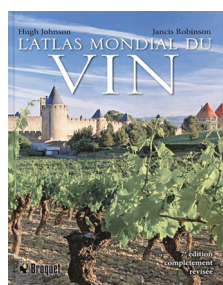
TROIS OUVRAGES COUPS DE CŒUR

L'odyssée gourmande d'Astérix, éditions Hachette pratique.

Neuf ouvrages illustrés, avec des photos des plats, qui font découvrir 180 recettes de pays visités par Astérix, de la Gaule à la Grèce.

L'atlas mondial du vin, Hugh Johnson et Jancis Robinson, éditions Broquet. C'est sans doute le livre le plus complet et le mieux fait pour expliquer le vin dans le monde. Une 7^e édition complètement révisée et encore une pure merveille de découvertes viticoles, avec des pays qui n'apparaissent pas dans la précédente édition.

La cuisine du Vietnam, Luke Nguyen, éditions Gründ. Ce chef restaurateur de Sydney, en Australie, nous offre un livre magnifique qui



nous fait voyager en beauté avec ses recettes. Un véritable chef-d'œuvre pour cette cuisine de plus en plus populaire.

VINS ET ALCOOLS

Neige, noir ambre du Québec, La Face cachée de la pomme. Non seulement je fais mariner les lobes de foie de canard dans ce pur nectar que nous offre François Pouliot, mais je le sers avec le foie gras en terrine et une compote de figues, plus des toasts de pain brioché feuilleté de chez Rhubarbe ou de L'Amour du pain.

Turin chocolat, en vente à la SAQ spécialités ou signature. Voilà un superbe chocolat alcoolisé à servir avec une bûche aux poires et aux pistaches, ou encore sur une superbe glace vanille de Jean-Marc Guillot.

Michel Rolland, Bordeaux 2009, code 11330195 SAQ. Pour moins de 20\$, c'est du bonbon élégant et racé, à servir avec une dinde farcie avec de la viande et des fruits rouges.

POUR QUE LA FÊTE ÉTINCELLE

Du pain de seigle au citron à servir avec les huîtres. Une merveilleuse idée élaborée par le chef de L'Amour du pain, à Boucherville. Un mélange idéal aussi pour le saumon fumé et,

oui, la viande fumée. lamourdupain.com

Petits canapés, du tout-prêt de qualité et des surprises. Ça s'appelle Cool & Simple, et il existe plusieurs boutiques présentant ce concept de qualité à partir de produits surgelés. Petits canapés ou mignardises, gratin de pommes de terre, confit de canard et beaucoup d'autres produits pour faciliter les festins des Fêtes, dont les bûches de Christophe Morel. cool-simple.com

Du caviar du lac Saint-Pierre. Il est frais, pas trop salé, et c'est un caviar d'esturgeon de chez nous. À servir sur du pain de seigle ou encore sur des blinis avec de la crème fouettée. En exclusivité à la poissonnerie La Mer. lamer.ca

Le meilleur dos de saumon fumé au Québec, tout en finesse, c'est Naor Cohen qui le fabrique, de merveilleuse façon. Il importe aussi du caviar d'Italie et des œufs de saumon exceptionnels. caviarkelp.com

La dinde noire de Charlevoix. Damien Girard, des Viandes biologiques de Charlevoix, propose dans les magasins cette année sa dinde classique, mais aussi la dinde

noire nourrie avec des céréales de la région. Un magnifique produit à cuire doucement et à arroser souvent. Je farcis cette volaille avec de la viande et des canneberges. viandesbiocharlevoix.com

Boudin blanc et noir. Il fait du foie gras, certes, mais cette année, c'est son boudin blanc et son boudin noir qui retiennent mon attention. Piquez-les avant de les faire cuire doucement, et servir avec des pommes caramélisées au cidre de glace. Charcuterie La Queue de cochon, 6400, rue Saint-Hubert à Montréal.

Les meilleurs pâtés à la viande et les meilleures tourtières. Il ne faudrait pas confondre les deux, diront les gourmets du Lac-Saint-Jean. Maître Boucher, rue Monkland à Montréal, fait de superbes pâtés à la viande. Fernando et sa femme, de Gibiers Fernando, en offrent également d'excellents. Mais le meilleur pâté à la viande et la meilleure tourtière resteront toujours celui et celle que vous ferez vous-même. Au Lac-Saint-Jean, on met aussi des patates dans la tourtière.

Le meilleur jambon à l'os. Ils sont basés dans les Laurentides mais distribuent partout

au Québec. Le jambon exceptionnel de Gaspour doit être cuit doucement au four, avec du sirop d'érable et une bière noire du Québec. gaspour.com

Max Dubois et ses fromages. Chez lui, tout est unique, même le personnage. Beurre fermier, crème à 40% et un grand choix de fromages d'ici et importés, comme le vacherin du Mont d'Or et le Roquefort de chez Carles. L'Échoppe des fromages, à Saint-Lambert.

Des bières et des cidres du Québec. Le Biérologue est une véritable encyclopédie sur les bières et les cidres du Québec. Il les possède presque tous, en plus de produits issus du Québec gourmand. À découvrir absolument. Le Biérologue, 4301, rue Ontario à Montréal.

Des baguettes croustillantes. On poursuit la tradition de la baguette française à la boulangerie Le Pain dans les voiles. Une mie alvéolée crème, une guigne remarquable, du vrai pain, souvent meilleur qu'en France. À Montréal, dans le quartier Villeray, et à Mont-Saint-Hilaire.

La meilleure bûche en ville. C'est à la pâtisserie de Gascogne que revient cette année la palme de la meilleure bûche

en ville. Avec chocolat noir, pain de Gènes et beaucoup de savoir-faire. degascogne.com

Truffes au chocolat. Il faut les laisser reprendre vie à la température de la pièce pour apprécier le merveilleux travail du grand chocolatier Christophe Morel. On retrouve la joie et le plaisir des truffes, au risque de s'en mettre plein les doigts. morelchocolatier.com

POUR ÉGAYER LA TABLE OU LA MAISON, DEUX FLEURISTES D'EXCEPTION

La Boîte à fleurs, le fleuriste de Céline et de Garou. Centres de table sur mesure ou encore poinsettias de longue durée, fleurs fraîches coupées de qualité. alaboiteafleurs.com

Marie Vermette fleuriste, la spécialiste des arrangements de fleurs. Après la fin des travaux de la rue Laurier à Montréal, on redécouvre les nombreux talents de Marie Vermette. Centres de table avec bougies et autres décorations pour les Fêtes. marievermette.com

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre toutes les semaines à l'émission Samedi et rien d'autre à ICI Radio-Canada Première.

Les grandes

Tables



Solmar
Mille et une saveurs de la cuisine portugaise

Spectacle de Fado et Guitars nostalgiques...
soirée de gala le 31 décembre.
Cuisine de Ricardo, chef de Coimbra, Portugal

La Sauvagine, au rez-de-chaussée, vous propose une cuisine du terroir, spécialités en gibiers et canards du Québec. Ouvert à partir de midi!

111 rue St-Paul Est, Montréal (Qc), H2Y 1G7 • 514-861-4562
www.solmar-montreal.com info@solmar-montreal.com

RÉSERVEZ POUR VOS ÉVÉNEMENTS DES FÊTES



DEPUIS 1960

RIB N REEF

STEAKHOUSE

SALON DE CIGARES

RSVP. 514.735.1601 / INFO@RIBNREEF.COM
8105 DÉCARIE, MONTRÉAL, QC H4P2H5

POUR ANNONCER DANS CE GROUPEMENT, COMMUNIQUEZ AVEC CATHERINE PELLETIER AU 514.985.3502 OU CPELLETIER@LEDEVOIR.COM



Ouvert le dimanche 21 décembre!

MARIE VERMETTE inc.
Fleurs, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal
Livraison
1 877 272-2226 514 272-2225