



Tendance : à Berlin, le premier resto paléolithique au monde, Sauvage *Page D 5*



Saveurs : le safran, ou l'or rouge, du Cachemire au Québec *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D • LE DEVOIR, LES SAMEDI 16 ET DIMANCHE 17 NOVEMBRE 2013



PHOTOS GENEVIÈVE TREMBLAY LE DEVOIR

Le long de la Bahía Concepción, dont la biodiversité exceptionnelle a fait la renommée, le tracé de la *transpeninsular* fait alterner des flancs de montagnes desséchés avec des criques aux panoramas plus que spectaculaires. Ci-dessous : des ranchs reculés survivent à longueur d'année au milieu des cactus de la Sierra de San Francisco, comme ici, à Santa Marta.

TOURISME MEXIQUE

Les grandeurs de la Baja



Sur les ronds-points poussiéreuses de la Basse-Californie, cette longue péninsule mexicaine qu'on dirait fixée dans le temps, les coudes de la *transpeninsular* n'en finissent plus de faire pleuvoir des bouts du monde. D'une beauté surannée, elle appelle le plus sacré des voyages nord-américains : un *road trip* entre mers, déserts et montagnes.

GENEVIÈVE TREMBLAY
à La Paz

C'est dans la fraîcheur du petit matin que la Baja, comme on l'appelle sobriement ici, apparaît enfin à l'horizon. Sur le pont du ferry, qui a levé l'ancre 18 heures plus tôt à Mazatlán, règne une incrédulité d'explorateur : est-ce bien la Baja que cette crête osseuse et brute, nervurée par une succession de montagnes dessinées au pochoir sur le ciel déjà flamboyant ?

Pas de méprise possible : il suffit d'y poser l'œil, puis le pied, pour comprendre que la Baja est un autre Mexique.

Serrée entre l'océan Pacifique et la mer de Cortés, forte de ses 1300 kilomètres de paysages désertiques pour la plupart invio-

lés, la péninsule est habitée par une léthargie toute insulaire. Du fait de la proximité de la faille de San Andreas, le tremblement de terre qui la détachera pour de bon du continent se fait d'ailleurs toujours attendre.

Adossé aux montagnes, le port de La Paz gît pour l'heure sous la brûlure violente du soleil de mai. Sur la route qui mène au *malecón*, des cactus profondément crevassés, alignés sur des collines sombres et pelées, ébauchent un paysage lunaire.

Par-dessus le vent sec qui rafele par la vitre ouverte, le chauffeur de taxi précise que la dernière pluie, ici du moins, est tombée il y a six mois. Pas étonnant que la ville soit ainsi plongée dans la torpeur.

Heureusement, on vient surtout à La Paz pour les habitats naturels d'exception qui mouil-



Les rues zen de Todos Santos, sur la côte pacifique, prennent vite le sable dès qu'on sort du centre.

lent au large de ses côtes — là où les 40 °Celsius se font moins lourds. Qualifiée (à raison) de paradis, l'île Espíritu Santo forme un parc naturel protégé de quelque 20 kilomètres de long accueillant une colonie de lions de mer, des bancs de co-

rail, des falaises austères sculptées par le vent et des plages désertes à ce point pures qu'elles en font mal au cœur.

Cet écosystème aride et hostile, d'une beauté irradiante, mérite amplement une excursion d'une journée.

Avec de la persévérance, on peut trouver une agence de La Paz qui nous emmène dans un bateau privé et nous dépose sur des baies de début du monde, où une simple balade en kayak nous transporte au temps de l'exploration per-

lière. Car l'industrie a fait la renommée de La Paz et de l'île dès l'arrivée des Espagnols, au XVI^e siècle, et cela jusqu'au milieu du XX^e.

Les embruns de la mer disparaissent toutefois dès qu'on met le cap sur la Carretera Federal 1 (ou *transpeninsular*), une route à flanc de montagnes bordée de cactus qui relie Tijuana, près de la frontière américaine, à Los Cabos. C'est une seule voie, sinueuse, où l'on rencontre surtout des semi-remorques et des bolides qui filent à toute allure. Et, bien sûr, des paysages qui sont à se jeter par la fenêtre.

Pour apprécier la virée, il faut cependant se faire patient : les attraits de la Baja sont parfois discrets. Pas de musées nationaux ni de galeries d'art, ou si peu — que des volcans, des oasis, des lagunes, des églises, des sites archéologiques qu'il faut savamment dénicher.

VOIR PAGE D 3 : BAJA

Lire aussi • Mexico, la ville éléphant. La mégapole charrie un amas de possibles. *Page D 4*

PLAISIRS

TOURISME

L'axe comprenant Sydney, Melbourne, Adélaïde, Alice Springs, Cairns et Brisbane est une tournée importante. Louer un camping-car est une excellente solution étant donné que ce moyen de transport est une véritable institution en Australie et qu'on peut arrêter où bon nous semble. Il y a du choix à Sydney.

Long
courrierLIO
KIEFER

L'Australie en avril

« Nous projetons de faire un séjour de trois à quatre semaines en Australie en avril, pour aller visiter notre fille qui sera à Brisbane en stage d'études. Je vois que les distances sont importantes. Nous aimons la nature et les randonnées. Quel itinéraire pouvez-vous nous proposer? Est-ce une bonne idée de louer un camping-car? »
Nicole Fortier, Montréal

L'axe comprenant Sydney, Melbourne, Adélaïde, Alice Springs, Cairns et Brisbane est une tournée importante si vous passez par l'intérieur. Il y a des passes d'avion, mais sur place, vous devez déboursier pour les excursions. Louer un camping-car est une excellente solution étant donné que ce moyen de transport est une véritable institution en Australie et que vous pouvez vous arrêter où bon vous semble. Vous avez le choix à Sydney.

DES VACANCES EN GRÈCE

« Mon mari a été invité à un congrès à Rhodes, en Grèce, en juillet 2014, et du coup nous avons décidé de passer nos vacances dans ce pays où nous ne sommes jamais allés. Nous y passerons environ trois semaines. Nous avons pensé arriver à Athènes et y rester quatre ou cinq jours (incluant une visite à Delphes). Nous irions ensuite à Rhodes pour environ une semaine (le congrès dure cinq jours). Pour la dernière semaine (sept à dix jours), nous aimerions visiter une ou deux îles et nous y prélasser.

« Nous voyagerons avec nos deux filles qui seront âgées de 13 et 11 ans, ainsi qu'avec un couple d'amis français qui se joindront à nous. Il nous faut donc trois chambres. Connaissez-vous une agence de voyages dans la région de Montréal qui se spécialise sur la Grèce et qui pourrait nous concocter un séjour sur mesure? Nous aimerions bien louer des maisons de particuliers pour l'hébergement: connaissez-vous des sites fiables qui recensent de telles maisons à louer en Grèce? »

« Enfin, peut-on louer un petit bateau avec cabines (et avec le capitaine!) pour la dernière partie de notre voyage? Connaissez-vous des sites ou agences qui font ce genre de locations? Évidemment, nous aurons aussi à gérer toute la question des déplacements d'un site à l'autre, ainsi que les intérêts de nos filles et la chaleur (des plages devront figurer à notre itinéraire...). C'est pourquoi l'option d'une agence qui offrirait des options sur mesure nous intéresse grandement. »
Sylvie Giguère, Montréal

Pour les agences de voyages: Thematours, Unikotours et Grèce sur mesure (en Grèce). Pour la location de maisons: Homelidays. Pour la location de bateaux: Filovent. Notez qu'il y a beaucoup de vent en été dans les Cyclades: il faut donc parfois rester à quai. Les îles Ioniennes sont beaucoup plus appropriées à ce moment de l'année.

UN MOIS À MEXICO

« Je veux me rendre à Mexico pour un mois en février. J'aimerais louer un appartement. Que



Le quai circulaire entourant la Maison de l'opéra à Sydney, en Australie.

ROSILAN RAHMAN AGENCE FRANCE-PRESSE

me conseillez-vous? Merci: vous avez toujours la réponse à tout ce qu'on vous demande. »

Louise Poulin, Montréal

Voici deux adresses de sites Internet qui vous seront utiles: wimdu.fr/mexico, homelidays.com/FR-Locations-Vacances/mx/par_mexique_r11.asp.

LE SUD AVEC MAMAN

« Je prévois faire un voyage avec ma maman cet hiver. J'aimerais l'emmener voir les plages et le soleil du Sud, où elle n'est jamais allée. Cependant, je voudrais éviter les gros hôtels et trouver un équilibre entre le confort et la sécurité qui nous permette de sortir des sentiers battus. Nous partirons une ou deux semaines. Avez-vous des suggestions? »

Emilie, Chicoutimi

Votre question couvre un grand territoire. Le Sud est vaste et la mer est belle. Mais vous pourrez trouver des endroits qui répondent à vos attentes, par exemple au Costa Rica, notamment à Beso del Viento, dans le sud-ouest du pays. Ou sur la Riviera Maya, dans de petits hôtels à l'écart des tout-compris. Ou en

core en Guadeloupe (Deshaies) ou en Martinique, mais là, il vous faudra une voiture. Enfin, Cuba ou la Floride, mais il vous faudra chercher des lieux sans trop de touristes.

BONNES ADRESSES

« J'adore lire vos chroniques! Les questions des voyageurs et vos réponses stimulent mon imagination... Je vous écris en réponse à deux personnes qui vous demandaient des informations en prévision de leur voyage en Asie et au Vietnam (Le Devoir, 26 octobre 2013). Mon mari et moi avons fait tout le Vietnam au printemps 2012. Nous avons adoré.

« Nous avons acheté les billets d'avion sur place (via Internet), de Vietnam Airlines. Mais attention, sur le Web il y a deux sites pour cette compagnie: il faut y voir le logo avec un lotus bleu. Il y a plusieurs comptoirs de Vietnam Airlines dans les villes.

« Pour le delta du Mékong, il est facile de trouver des excursions depuis Saïgon. Voyager par ses propres moyens dans cette région est un peu compliqué car les bus sont plutôt réservés aux Vietnams. »

« Pour la baie d'Along, là aussi les hôtels et Sinh Cafe offrent des forfaits. Cela vaut vraiment la peine de prendre une nuit sur le navire.

Découvrir la baie au petit matin, c'est unique! Pour notre part, nous étions sur le Santa Maria, un magnifique petit bateau, très confortable, qui nous a emmenés loin de la horde des autres bateaux touristiques. Sauf que l'embarquement était peu orthodoxe et plutôt bancal! Quant à Sapa, il y a plusieurs trains. Nous avons pris le Livitans: très bien.

« Des hôtels, il y en a plein. Inutile de réserver trop longtemps à l'avance. Il vaut mieux s'ajuster au fur et à mesure car il peut y avoir des contretemps pour les excursions; par exemple, dans la baie d'Along, l'excursion est remise au lendemain si le temps est mauvais (pluie ou brouillard).

« Prendre note que les fêtes du Têt, qui ont lieu en janvier, entraînent des déplacements massifs chez les Vietnamiens. Ainsi, à cette période de l'année, les transports et les hôtels sont très occupés. A ne pas manquer: Hoi Ann! »

Marie-France Dion, Montréal

Vos suggestions, bonnes adresses, découvertes, souvenirs de voyage: lkiefer@ledevoir.com.

Mon blogue: ledevoir.com/liokiefer.

Les liens vers les endroits mentionnés dans cette chronique sont disponibles sur LeDevoir.com.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHAUDIÈRE - APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS :

Prochain Pollux Band le vendredi 22 novembre : soperspectacle, nuit et déjeuner à partir de 119,50\$/pers. (occ. double). Certificats-cadeaux disponibles pour le temps des Fêtes : www.aubergedesglacis.com 1 877 245-2247

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 418 523-1220

VIEUX-QUÉBEC

HÔTEL MANOIR VICTORIA

Cet hôtel 4 étoiles au cachet européen, situé au cœur du Vieux Québec, vous offre un décor actualisé et un service attentionné. Vous retrouverez sous un même toit, 156 chambres au confort douillet, des suites design, une piscine intérieure, la gastronomie d'inspiration nordique du réputé restaurant Chez Boulay-Bistro boréal, 8 salles de soins au SPA du Manoir et le NeuroSpa, exclusif à Québec. Repos et plaisirs garantis!

A partir de 135\$ par nuit en occ. double
Découvrez nos rabais et forfaits en ligne : www.manoir-victoria.com
1 800 463-6283

VÉNÉZUELA - MARGARITA

PLAYA GUACUCO

Condos bien équipés, vue sur la mer à 100 m. de la plage : avion+ condo : 28 jrs. à partir de \$1499. / pers. occ. dbl. et \$1359./pers. occ. quad. SPÉCIAL GOLFEUR : golf de \$20 à \$35. Avion + condo + golf ill. pour 28 jrs à partir de \$1919/pers occ. dbl. et \$1779 / pers. occ. quad. cart et caddie non obligatoire, accueil à l'aéroport, loc. auto, billets d'avion.

www.margaritagolfcondo.com
mariomargarita2001@gmail.com

438-832-9215
Info : Mario

BONS PLANS / ESCAPADES

LANAUDIÈRE

ABBAYE
VAL NOTRE-DAMEVAL 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-Mattha.

abbayevalnotredame.com

1 877-960-2891

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



La fleur cadavre

Quand l'*Amorphophallus titanum* est en fleur, il ne passe pas inaperçu, pour deux raisons. Son inflorescence atteint parfois plus de trois mètres et dégage, surtout la nuit, une odeur de viande avariée pestilentielle pour attirer son pollinisateur. D'où le surnom de « fleur cadavre » qui lui a été donné par les habitants de Sumatra, son pays d'origine. Sa floraison rare et éphémère dure entre 48 et 72 heures. A voir actuellement dans la serre des orchidées et aracées au Jardin botanique de Montréal. PHOTO LISE GOBEILLE

PLAISIRS

TOURISME

Une fois sorti des faubourgs de La Paz, on traverse les centres agricoles de Ciudad Insurgentes et Ciudad Constitución, avant de bifurquer vers la Sierra de la Giganta. C'est là qu'on jette de premiers cris devant la beauté primitive des cimes acérées, certaines culminant à plus de 1700 mètres, avant de descendre vers la mer de Cortés.



Avec ses petits bungalows plantés dans le sable et son restobar à trois mètres de la baie, la playa Buenaventura, déserte, est une échappatoire hors du temps.

PHOTOS GENEVIÈVE TREMBLAY LE DEVOIR

BAJA

SUITE DE LA PAGE D 1

Au chapitre des vestiges les plus émouvants, les missions remportent la palme. Bâties par les Jésuites sous la gouverne du *padre* Kino dès le XVII^e siècle, puis par les Franciscains et les Dominicains d'un bout à l'autre de la péninsule, elles suivent le cours des côtes ou se cachent au creux des *sierras*. La résistance des indigènes et leur disparition massive à la suite d'épidémies ont toutefois fini par plomber les colonies, réduisant à néant les tentatives d'évangélisation des *padres* — qui mirent un terme à leur mandat au milieu du XIX^e siècle.

Traverser la sierra

Une fois sorti des faubourgs de La Paz, on traverse d'abord en ligne droite les centres agricoles de Ciudad Insurgentes et Ciudad Constitución, qui ne semblent exister que comme points de bascule entre deux mondes, avant de bifurquer vers l'est pour parcourir la Sierra de la Giganta. C'est là qu'on jette de premiers cris devant la beauté primitive des cimes acérées, certaines culminant à plus de 1700 mètres, pour ensuite entamer un spectaculaire descente en boucles vers la mer de Cortés.

Acculé à la mer, le petit centre historique de Loreto abrite la plus ancienne mission de la Baja: Nuestra Señora, un imposant bâtiment de pierre construit en 1697 et jouté par une ample cour et de hauts palmiers. Étrangement, il n'y a pas âme qui vive hormis quelques « locaux ». C'est que, basse saison oblige, les foules du printemps venues observer les baleines ont déserté la Baja. Loreto tourne donc au ralenti: les agences de plein air sont vides, des affiches *Se renta* (« À louer ») mangent les devantures d'immeubles, des adolescents flânent sur la plage envahie d'algues. Même le *malecón* porte des traces d'abandon.

Qu'à cela ne tienne: on explore. À une heure de là, serties au creux d'une minuscule vallée, la mission San Francisco Javier survit à l'abri des tempêtes qui frappent régulièrement la zone. La route époustouflante pour y accéder, entrecoupée d'*arroyos* (lits de rivières) qui ne sont pas toujours à sec et de tronçons



La mission Nuestra Señora, bâtie en 1697 dans ce qui est aujourd'hui Loreto, est la plus ancienne de la Basse-Californie. À droite: que la route sinue dans les sierras ou qu'elle pique en ligne droite dans les déserts, on a toujours le nez collé à la fenêtre.

émiettés, débouche sur un édifice délicat, quasi intouché depuis 1699. Un petit cimetière borde son flanc ouest et de jolis oliviers frémissent au vent.

Longer la bahía

Il serait inconcevable de parcourir la Baja sans se prendre dans le ventre la beauté ostentatoire de la Bahía Concepción, l'une des plus grandes de la mer de Cortés devenue un symbole de la biodiversité basse-californienne. On y vient de partout pour profiter, autant en kayak qu'en plongée ou en *kitesurf*, de ses eaux exceptionnelles et de son atmosphère relâchée.

Beau hasard: en cherchant une adresse aujourd'hui disparue, un couple américano-mexicain propriétaire d'un petit lot hautement convoité de la *playa* Buenaventura nous invite à demeurer. Avec leur plage adossée à la *sierra*, leurs petits bungalows et leur restobar à trois mètres de la baie, où s'arrêtent régulièrement les routiers, le temps a pour eux une autre définition.

Leur fils nous emmène bientôt, dans son petit bateau à moteur, visiter quelques criques turquoise aux alentours. Des requins-baleines rôdent parfois dans les parages, raconte-t-il, tout comme des dauphins, des crabes et des poissons volants — qui nous font d'ailleurs honneur en cet après-midi de vent.

C'est presque à regret que l'on remonte en voiture pour atteindre Mulegé, petit bourg situé à 30 minutes au nord. Comme un peu partout en Baja, la ville traverse une période de flottement. Durement frappée par trois ouragans (en 2006, 2008 et 2009), elle s'en remet mal: non seulement a-t-elle perdu une partie de son bord de rivière, où les palmiers gisent encore dans les monceaux de béton et de terre, mais les touristes la boudent faute d'infrastructures.

Pourtant, la ville cache un véritable joyau: la mission Santa Rosalía, perchée sur une colline depuis 1705, d'où on embrasse du regard la mer de palmiers qui ondule sur le pourtour de la rivière et pénètre dans le désert. Après les kilomètres quotidiens d'horizons arides, le panorama tient de l'édén.

La dernière oasis

Pour atteindre l'oasis de San Ignacio, il faut d'abord traverser la ville minière de Santa Rosalía, devenue un pôle économique majeur depuis que la compagnie française El Boleo y a entamé en 1885 l'exploitation d'un important filon de cuivre. Très animée, resserrée autour d'un quadrilatère de rues colorées, la ville ressemble toutefois à un décor de film western — et on sent qu'en dehors de sa principale raison d'être, elle se cherche une identité. Cette impression

reviendra souvent en Baja. Que le voyageur soit averti: le tronçon de route après Santa Rosalía est une succession de courbes et de ravins effrayants à flanc de montagne, où l'on manie le volant à quelques pouces du bord. Mais quand on voit apparaître le volcan Las Tres Virgenes dans le pare-brise, qui laisse enfin place au creuset verdoyant de San Ignacio, on oublie vite ses sueurs froides.

Cette petite oasis du désert de Vizcaino est à environ 200 kilomètres du 28^e parallèle, une sorte de « frontière » qui sépare la Baja en deux États: le Nord et le Sud. Sur son immense *zócalo* (grande place) bordé d'arbres, le vent charrie la poussière et le sable. Rien ne bouge. La superbe église de pierres volcaniques, pour l'heure, est déserte.

On vient surtout à San Ignacio pour les peintures rupestres de la *sierra* San Francisco qui figurent au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Réalisées il y a plus de six siècles par un peuple aujourd'hui disparu, elles représentent humains et animaux dans des teintes d'ocre, de blanc et de noir. Miraculeusement conservées, elles alimentent toutefois un épais mystère.

Ceux dont le temps est compté préféreront visiter la cave El Palmarito, près de Santa Marta, l'un des derniers ranchs avant les pics de la *sierra*. On s'y rend



aux aurores avec un guide du coin qui connaît son chemin dans la plaine brumeuse où les *arroyos* desséchés et les cactus candélabres forment un labyrinthe indéchiffrable. La montée avec Guillermo, le timide *ranchero*, sera peut-être rude et le soleil tapera fort, mais la randonnée vaudra son pesant de pesos.

Faute de temps pour rouler jusqu'à Mexicali, il faut bientôt rebrousser chemin sur la *transpeninsular*. Après avoir refait la moitié de la péninsule sur l'asphalte parcouru de vagues de chaleur, l'océan Pacifique et ses bancs de brume apparaissent bientôt — et, avec eux, Todos Santos. Petite ville à l'esprit bohème peuplée de surfeurs, d'artistes et de hippies venus profiter des plages aux vagues par-

faites, elle paraît étrangement à mille lieues du reste de la Baja.

Pourtant, dès qu'on sort de son noyau de galeries d'art, d'hôtels chics et de studios de yoga, les rues prennent vite le sable. On commence à sentir la mer, qu'on connaît bien. En piquant à travers les champs de canne à sucre, on arrive en dix minutes à peine sur des kilomètres de plage vide.

Et c'est là, devant les vagues froides et colossales, encore habitées par le dessin des montagnes, les rencontres improbables et les centaines de kilomètres au compteur, qu'on réalise à quel point la Baja reste un mystère. Quelque chose comme un grand tableau surréaliste.

Le Devoir

En vrac

Lectures. L'écrivain italien Pino Cacucci a passé des années au Mexique, dont il a notamment tiré *Poussières mexicaines* et *Ce que savent les baleines*, un récit de voyage consacré à la Basse-Californie. À lire aussi: le récit *Almost an Island* de l'Américain Bruce Berger.

Information. Le mieux est de combiner plusieurs guides, comme *Baja de Moon* et *Mexique* de Lonely Planet. Il faut aussi se munir d'une bonne carte géographique pour les trajets en voiture. Sur le Web, visitez discoverbajacalifornia.com.

Hébergement. Il faut choisir avec soin l'emplacement de son hôtel, le bruit étant fréquent, même en campagne. Pour les campeurs, de nombreux sites parsèment la péninsule. Quant aux gîtes, la Casa Lereé de Juanita, à San Ignacio, est fort accueillante. casaleree.com.

Transport. À défaut d'arriver du nord, on peut rallier la péninsule par la mer: un ferry part tous les deux jours de Mazatlán (et à d'autres fréquences de Topolobampo) pour mouiller à La Paz. bajaferrries.com.mx. Sur place, on peut utiliser l'autobus, mais la voiture offre une autre liberté; presque toutes les compagnies connues ont un bureau à La Paz. Respectez les limites de vitesse et gardez vos papiers à portée de la main: les contrôles militaires sont réguliers.

Argent. La Baja n'est pas une destination bon marché: le coût de la vie peut vite exploser si on loue une voiture. Comptez au minimum 800 pesos par jour (environ 65 \$CAN) par personne pour un véhicule de base, une chambre modeste, des repas simples et quelques sorties.

Cuisine. Outre les œufs *al gusto*, les *frijoles*, les tortillas de maïs et les viandes grillées, le poisson est un incontournable: *ceviche*, tacos de poisson (surtout ceux de Super Tacos Baja California, à La Paz) et cocktails de crevettes sont savoureux.

Bon voyage

VOYAGES LAMBERT

À MONTRÉAL, DIMANCHE 17 NOVEMBRE 2013
 LIEU: AUBERGE UNIVERSEL - 5000, SHERBROOKE EST

RENCONTRES D'INFORMATION

11h00

- ROUMANIE, MOLDAVIE & BULGARIE (SAISON DES ROSES) -
Départ: 17 mai 2014
- LE CAUCASE: AZERBAÏDJAN, GÉORGIE & ARMÉNIE -
Départ: 29 avril 2014

13h00

- MERVEILLEUSE SCANDINAVIE -
Départs: 17 mai & 26 mai 2014
- NAMIBIE, BOTSWANA & CHUTES VICTORIA -
Départ: 22 avril 2014

15h00

- RUSSIE: CAPITALES IMPÉRIALES & CITÉS PRINCIPÈRES -
Départs: 13 juin & 5 septembre 2014

www.voyages-lambert.com
 2005, rd. Ste-Foy, Québec 1.800.667.8042

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

PLAISIRS

TOURISME

Impossible de flâner dans Mexico sans tomber sur le Palacio nacional de las Bellas Artes, une bâtisse monumentale érigée sous le règne de Porfirio Díaz. À sa programmation régulière, vitrine des beaux-arts mexicains, figure désormais le Ballet folkórico de México de la chorégraphe Amalia Hernández, qui tourne et voyage depuis 60 ans.

Mexico, la ville éléphant

Tentaculaire et discordante, Mexico est un pays. Juchée à 2240 mètres d'altitude, la mégapole charrie un amas de possibles à ce point considérable qu'on choisit de se faufiler, incognito, dans ses jolies évidences comme dans ses chemins de traverse.

GENEVIÈVE TREMBLAY
à Mexico

Pour inspirer *Mexico City Blues* à Jack Kerouac, il fallait à la capitale mexicaine bien davantage qu'un pouvoir d'attraction — il lui fallait un rythme. Presque 60 ans après le passage du *beatnik* sur la route du Distrito Federal, on réalise que notre quête est semblable: trouver son chemin en épousant le rythme asynchrone de cette ville éléphant.

Ce matin, on a rendez-vous avec Frida Kahlo. Ou plutôt avec sa chère Casa Azul devenue musée, que l'artiste n'a jamais quittée et qui s'étend, vaste et claire, dans le charmant quartier de Coyoacán. Destination fort prisée, la maison n'en est pas moins émuante: toute une époque a eu cours ici. Car, outre Diego Rivera, le mari de Frida, ses murs ont vu passer nombre d'artistes et de politiciens, dont le révolutionnaire russe Léon Trotski, en asile politique au Mexique de 1937 à 1939 et avec qui Frida aura une aventure.

Si Kahlo est déjà imprimée dans l'imaginaire mexicain, sa présence nous suit partout. Chaque pièce de la Casa fait renaître la lucidité, l'excentricité, surtout la force fragile de cette icône mexicaine, mère d'une mode et d'un art qui porteront toujours sa signature. Tout y est: ses plus troublants autoportraits, son atelier aux pots de peinture séchés, ses livres d'histoire et de philosophie, même son lit à baldaquin au célèbre miroir — là où, quelques mois après son terrible accident, elle se choisira comme premier modèle.

Museo Frida Kahlo: 247 Londres, Colonia Del Carmen, Coyoacán. museofridakahlo.org.mx

Lentes déambulations

Au sortir de la Casa Azul, pas d'hésitation qui tienne: il faut s'enfoncer dans les petites

artères aux devantures colorées, qui débouchent ici sur le jardin Hidalgo parcouru de familles, là sur la paisible et minuscule Plaza Santa Catarina au clocher jaune pâle. Sur le chemin, une petite église comble nous invitera même à chanter les cantiques avec l'assemblée du dimanche. Coyoacán a le cœur sur la main.

Après une pause *jugo antigripal* à l'un des kiosques du coin, on migre tranquillement vers Roma et Condesa, deux quartiers universitaires bohèmes aux longues avenues bordées d'arbres — on se croirait dans le Vedado, à La Havane. Faune estudiantine oblige, le voisinage accueille son lot de cafés, de villas et de librairies poussiéreuses, où l'on peut dénicher de vieilles cartes postales et des clichés ridés.

Avec de la chance, les portes de la très belle Casa Lamm seront ouvertes: cette ancienne résidence du début du XX^e siècle, transformée en centre culturel qui se fait aussi école des beaux-arts, bibliothèque, galerie d'art, librairie et café, autorise la flânerie dans ses cours et corridors. Sinon, on peut se rabattre sur le ravissant espace d'El Péndulo, une librairie-cabaret aux rayons bien garnis et au toit-terrasse jouissant d'une belle vue sur le quartier.

Casa Lamm: Álvaro Obregón 99, Roma Norte. casalamm.com.mx

El Péndulo: Álvaro Obregón 86, Roma Norte. pendulo.com

L'heure lucha libre

Quand le crépuscule descend sur le *zócalo* et que les montagnes environnantes disparaissent dans le *smog*, Mexico se drape dans son mystère. En route pour le match de *lucha libre* à l'Arena México, on traverse les rues baroques à l'ouest du centre, là où se terrent ces *cantinas* assombries qu'on cherchait justement la veille.

À l'approche de l'aréna, l'atmosphère est fébrile: il faut



La Casa Azul de la peintre Frida Kahlo, devenue musée dans le charmant quartier de Coyoacán. Toute une époque a eu cours ici: outre Diego Rivera, son mari, les murs ont vu passer nombre d'artistes et de politiciens, dont le révolutionnaire russe Léon Trotski, en asile politique au Mexique de 1937 à 1939 et avec qui Frida aura une aventure.

dire que les *luchadores* ont un capital de sympathie acquis au Mexique. A cheval entre la lutte, la comédie et le théâtre, la *lucha libre* est ici un sport « national » qui soulève les foules avec ses batailles aériennes si fluides qu'elles en paraissent chorégraphiées.

En ce soir d'orage, l'atmosphère est d'ailleurs électrique. La foule acclame les lutteurs qui arrivent, masqués, costumés et tout à leur personnage, sur la scène tonitruante. La Mamma Lucha, une inconditionnelle qui hurle de son côté de la passerelle, se fait invectiver par un autre partisan exalté qui claquera dans les mains des *luchadores* à chaque *round*.

Dans une telle ambiance, l'étranger est presque sous le choc — et même si le match durera près de trois heures, on ne comptera jamais les *rounds*, allant jusqu'à crier en cœur avec les fans.

À l'Arena México, la « cathé-

drale » de la *lucha*: 189 Calle D^e Lavista, Colonia Doctores. arenamexico.com.mx, cmll.com

Le Mexique en ballet

Impossible de flâner dans Mexico sans tomber nez à nez avec le Palacio nacional de las Bellas Artes, une bâtisse monumentale érigée sous le règne de Porfirio Díaz et classée, avec le centre historique de la ville, au patrimoine mondial de l'UNESCO.

A sa programmation régulière, prestigieuse vitrine des beaux-arts mexicains, figure désormais le Ballet folkórico de México de la chorégraphe mexicaine Amalia Hernández, qui tourne depuis 60 ans et qui a voyagé dans autant de pays.

Qu'on se le dise, la prestation est remarquable — et pas seulement pour l'étranger, les spectateurs mexicains étant nombreux dans la salle. Réglées au quart de tour, vives et colorées, les 40 chorégraphies

nous promènent dans une histoire dansée du Mexique — de Jalisco à Veracruz et jusqu'au Yucatán — en intégrant la musique de mariachis et une centaine de danseurs virtuoses fabuleusement costumés.

On ressort du Palacio étourdi par un tel métissage culturel sur un seul territoire.

Au Palacio nacional de las Bellas Artes: Avenida Juárez au coin Eje Central, Centro Histórico palacio.bellasartes.gob.mx, balletamalia.com

Virée à Tepoztlán

Si la plupart des voyageurs en quête d'une escapade mettent le cap sur Teotihuacán, l'immense cité préhispanique du nord-est de Mexico, la couronne sud de la capitale reste passablement riche en petites perles nichées dans les montagnes de la *sierra*.

À une heure d'autobus des faubourgs de la capitale, la petite Tepoztlán n'est peut-être

pas un site archéologique majeur mais elle marie tous les charmes mexicains: des rues suspendues entre les montagnes, un splendide ancien monastère dominicain, une église délavée construite par des missionnaires espagnols au XVI^e siècle et, quoi d'autre, un grand marché local — où, oui, on peut commander 15 enchiladas par inadvertance et rire de bon cœur du qui-proquo avec la *cocinera*.

En milieu d'après-midi, la chaleur est telle qu'on oublie aussitôt l'idée de grimper la montagne voisine pour jeter un œil à la pyramide de Tepozteco. Assis pour souffler sur les bancs de pierre à l'ombre de l'église, on regarde plutôt les montagnes. Et l'on sait qu'on retrouvera bientôt Mexico qui, même indomptable et polluée, a un je-ne-sais-quoi de magnétique.

Le Devoir

MOTS CROISÉS

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

2407

HORIZONTELEMENT

- Friction douce - Entre la cuisse et l'abdomen.
- Il a engendré des enfants - S'occuper de quelqu'un.
- Arbre fruitier - Poissons.
- Homme très dévoué - Fruit noir et suret.
- Assaisonnement - Aucune chose.
- Ce qui attache - Homme sans honneur.
- Tourbillon - Neuf.
- Docteur musulman.
- Étude des relations entre les formes élémentaires du discours - Instrument à vent.
- A les couleurs du spectre - Garnir de planchettes.
- Chef des armées sudistes - Tromperie - Action accomplie conformément à des règles.
- Bien charpentée - Bois noirs.

VERTICALEMENT

- Petit marsupial au museau pointu - Grosse boîte de céréales.

- Dieu de la Mer - Inaltérables au feu.
- Pousse son cri, en parlant de la corneille - Déments.
- Soumet à une tension - Groupes de maisons.
- Dirigés - Homère en était un.
- Se permet de - Action d'influencer les esprits.
- État habituel, conforme à la règle établie - Petite voie.
- Se fait sur une piste.
- Faire effet - Jeter.
- Iroquois - Rebelle.
- Sorties - Maladie de plus en plus répandue.
- On y fixe les avirons - Dieu de la Guerre.

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

SOLUTION DU DERNIER

Mots-croisés du samedi

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

Horizontalement

I. A peu de chance de finir un jour au musée. II. Ne lâchera pas le morceau facilement. Assura le rapprochement. III. Met à l'ombre. Mis délicatement en couleur. IV. Prit son repas. Peu communes. V. Crossé et mitré. Fit un tour dans les nuages. VI. Démonstratif. Maman de Castor et de Pollux. Préposition. VII. Accroche au passage. Turque venue d'Arménie. VIII. Patronne du calendrier. Ouvre des choix. Couvert aux extrémités. IX. Métier où il y a beaucoup de gâches. Note. X. Nettoient à coups de balais.

Solution du n° 166

Horizontalement
I. Canonisation. II. Agalactie. Ba. III. Cr. Irriter. IV. Héron. Noir. V. Emile. Attisa. VI. Ce. Egaies. St. VII. Ont. Rite. Aar. VIII. Etages. Nenni. IX. Uélé. En. Eatc (acte). X. Reconsidérée.

Verticalement

1. Plein cette page. 2. Se lancent sans s'embarrasser de principes. 3. Quitte le Valais pour entrer en France. Ni bleu ni vert. 4. Super balaise. Cours court. 5. Dans la poche des Suédois. Travaillé comme du chanvre. 6. Ouverture de compte. A souvent du chagrin. 7. En Thuringe. Conjonction. Sont dans l'ignorance. 8. Possessif. Permet de reprendre les relations. 9. Ventil. Beau bavard emplumé. 10. Le meilleur... en principe. Le temps de faire un tour. 11. En fuite. Ouvert en grand. 12. Bien pleines.

Philippe Dupuis

MOTS CROISÉS PROBLÈME N° 167

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

Où faire pipi à Paris, l'appli

Quand faut y aller, faut y aller. Les petites vessies de passage dans la Ville lumière pourront plus rapidement que jamais soulager leurs envies pressantes grâce à la nouvelle application *Où faire pipi à Paris*, tirée du guide pratique du même nom publié l'an dernier aux éditions Le Tripode. Plus repérables grâce à la géolocalisation, les 200 toilettes décrites par

Cécile Briand passent du niveau de confort aux détails architecturaux. Drôle et punchée, l'auteure glisse même des suggestions pour continuer l'exploration parisienne dans ses moindres recoins. Le 19 novembre, l'application est gratuite pour la Journée mondiale des toilettes. On télécharge, au cas où... Autrement, ça reste les 99 sous les mieux investis à Paris.

Le Devoir

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : FACILE

2530

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

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

2529

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

TOURISME

Le quartier Gangnam est un concentré pur jus de ce que la Corée du Sud peut avoir d'extrême. C'est l'éthos « *work hard, play hard* » à son paroxysme, dans ce pays obsédé par la performance et soumis au culte de l'apparence.



ED JONES

Les artères illuminées par les enseignes des grands noms du commerce coréen grouillent de monde. Gangnam, dont le nom signifie « au sud de la rivière » et où il faut déboursier en moyenne 716 000 \$ pour s'offrir un appartement, héberge le « 1 % » de la Corée du Sud.

SÉOUL

Le quartier Gangnam, style nouveaux riches

Le quartier Gangnam, à Séoul, le chanteur pop sud-coréen PSY l'a dépeint en couleurs saillantes dans son célèbre vidéoclip *Gangnam Style*. Le monde entier a aimé ce qu'il a vu, il faut croire, puisque 1,8 milliard de paires d'yeux l'ont visionné jusqu'à ce jour. Près du tiers de l'humanité, quoi. Ce que ces 1,8 milliard d'âmes savent moins, peut-être, c'est que le tube relève davantage de la satire que de la louange.

JEAN-FRÉDÉRIC LÉGARÉ-TREMBLAY
à Séoul

La cible de la star devenue ambassadeur en bonne et due forme du quartier : les nouveaux riches qui ont donné à Gangnam tout le chic clinquant et ostentatoire dont il est désormais orné. Son artère principale, le boulevard Tehran, impossible à traverser avec ses huit voies, est bordée de chaque côté par de hauts blocs de verre dont plusieurs abritent les sièges sociaux de grandes entreprises internationales : Google, IBM, Toyota, ou encore la plus importante compagnie sud-coréenne, Samsung, et son mégacomplexe Samsung Town. Sur les façades sont accrochés des écrans géants surdimensionnés dont les jets de lumière hystériques peuvent être aperçus depuis le centre-ville de Séoul, de l'autre côté de la rivière Han.

Sur place, en pleine nuit, on est presque aveuglé. Et au pied de ces murs de verre, les boutiques Lacoste, Burberry, Tommy et consorts

s'alignent les unes après les autres. Gangnam, dont le nom signifie « au sud de la rivière » et où il faut déboursier en moyenne 716 000 \$ pour s'offrir un appartement, héberge bel et bien le « 1 % » de la Corée du Sud. (Et, comme le hasard fait bien les choses, tout juste 1 % de la population nationale.)

Difficile d'imaginer qu'il y a 40 ans à peine, le quartier qu'a vu grossir PSY n'était encore qu'un vaste terrain où l'on cultivait des poires et du chou...

Pas de répit

Gangnam est en proie à une agitation perpétuelle. Les sièges sociaux cohabitent avec les boîtes de nuit les plus courues en ville. De jour comme de nuit, les travailleurs en tailleur et en complet-cravate côtoient les résidents, les touristes et les fêtards.

Derrière les grands boulevards, dans les rues étroites qui sillonnent le quartier, les marchés et les restaurants, tous annoncés à grand renfort de néons multicolores, sont achalandés



JASON DECROW ASSOCIATED PRESS

Le chanteur PSY a popularisé le quartier de Séoul avec sa satire *Gangnam Style*.

jusqu'aux petites heures du matin. Plus la nuit avance, plus les hommes, imbibés de soju, titubent dans ces rues tortueuses. Même à cette heure tardive, il n'est pas rare de croiser encore de jeunes élèves qui viennent tout juste de sortir des *hagwons*, ces instituts privés de tutorat prisés par les parents, tout soucieux qu'ils sont de rendre leurs enfants ultra-performants et compétitifs à l'école.

Le quartier est un concentré pur jus de ce que la Corée du Sud peut avoir d'extrême. C'est l'éthos « *work hard, play hard* » à son paroxysme, dans ce pays obsédé par la performance et sou-

mis au culte de l'apparence. On accourt dans les rues Apjugeong et Garosugil, par exemple, où pullulent les boutiques indépendantes — et souvent hors de prix. En cherchant à dépenser coûte que coûte ses wons, on croise à répétition des femmes chiquement vêtues arborant des bandages sur les yeux ou ailleurs sur le visage. Car, oui, les Sud-Coréens sont les champions de la chirurgie esthétique et Gangnam en est probablement la capitale mondiale. Les stations de métro y sont tapissées de publicités et les rues sont truffées de cliniques. On ne compare pas Gangnam à Beverly Hills pour rien.

Havre de paix au cœur de ce paradis étourdissant du consumérisme, le temple bouddhiste Bongeun-sa, construit en l'an 794, accueille les passants en quête de quiétude. Mais on ne va pas à Gangnam pour méditer.

Pour les Séoulites qui ne peuvent s'offrir un logis à 10 000 \$ le pied carré, le chic du chic en s'aventurant dans Gangnam est d'être autant que possible l'allongé trop cher qu'ils se sont offert dans l'un des innombrables cafés qui jonchent les artères, pour ensuite aller faire du lèche-vitrines dans les rues Apjugeong et Garosugil, ou encore dans le centre commercial souterrain COEX, le plus vaste du continent asiatique. Une façon de réver en couleurs, « *Gangnam style* ».

Collaborateur
Le Devoir

TENDANCE

Cuisine paléo : manger comme nos (vieux, vieux) ancêtres

CAROLYNE PARENT
à Berlin

Il fait noir comme chez *Homo habilis*. La micro-salle à diner semble avoir été décorée par Délia Caillou. Ça sent bon le sanglier grillé. Bienvenue chez Sauvage, qui se targue d'être « le premier restaurant paléolithique au monde »!

Au menu, digne de l'homme des cavernes, que des fruits et légumes locaux et bio et, au nom des oméga 6, que des animaux qui se sont nourris d'herbe. Pas de céréales (donc zéro gluten) ni de légumineuses, pas d'huiles ni de sucres raffinés, et pratiquement aucun produit laitier. Franchement, on dirait la diète d'une personne aux prises avec de sérieuses intolérances alimentaires... Or c'est plutôt celle d'un ex-végétarien qui se sent beaucoup mieux depuis qu'il mange paléo.

Tocade alimentaire?

« Je me suis intéressé à la nutrition parce que j'ai eu des ennuis de santé liés à un système immunitaire faible pendant des années, raconte le copropriétaire de Sauvage, Boris Leite-Poço. Un jour, je suis tombé sur marksdailyapple.com [le blogue d'un Californien qui prône un mode de vie appelé Primal Blueprint] et j'ai



Le restaurant paléolithique Sauvage, à Berlin, cuisine des plats savoureux à la manière de nos ancêtres.

décidé d'essayer ses théories pendant un mois.

Ah non, pas une autre tocade alimentaire... « Si c'est une lubie, eh bien, celle-là dure depuis quelques millions d'années! », rétorque le restaurateur. Et puis, son adhésion au régime paléo a rapidement porté ses fruits : adieu insomnie, manque de vitalité, rhumes à répétition, ballonnements après les repas, et bonjour le bien-être global.

Pour réussir à s'alimenter au quotidien comme nos ancêtres et aussi transmettre « la

bonne énergie de la nourriture », le photographe d'origine belge décide en 2011 d'ouvrir un restaurant paléo

« Si la cuisine paléo est une lubie, eh bien, celle-là dure depuis quelques millions d'années! », dit le restaurateur Boris Leite-Poço

« avec mon chef de mari Rodrigo aux fourneaux ». Une bien bonne idée, en vérité, parce que la cuisine préhistorique n'est pas de tout repos.

En effet, s'il n'est pas sorcier de se procurer de la venaison en Allemagne, ou encore de se passer d'un four à micro-ondes où que l'on soit, imaginez, par contre, devoir réduire des noix de macadamia en farine pour préparer des gâteaux! Imaginez aussi ce que ça coûte...

Mais le trentenaire et son équipe, qui compte aujourd'hui cinq chefs, voient plutôt dans cette cuisine des



PHOTOS CAROLYNE PARENT ET SAUVAGE

défis à relever, tels que : comment réaliser une pâte à tarte qui soit bonne au goût et bonne pour la santé avec des farines de légumes-racines, de noix ou de noisettes. « Au final, nous créons une nouvelle palette de textures et de goûts », explique-t-il.

Et on en redemande! En septembre dernier, l'établissement pionnier de la rue Pflügerstrasse, qui loge dans un ancien bordel de Kreuzkölln, un secteur à la lisière de Kreuzberg et de Neukölln, prenait le statut de bis-

tro, alors que le tandem Leite-Poço inaugurerait un Sauvage plus... sophistiqué à Prenzlauer Berg. On notera par ailleurs que, si la cuisine est paléo, la tenue vestimentaire du personnel et les mœurs de la table sont bien contemporaines. On n'est pas chez Disney.

Mais, au fait, quel est le pourcentage d'adeptes de ses plats de chasseurs-cueilleurs nouveau genre? « Environ 10 % de nos clients sont vraiment paléos, note M. Leite-Poço. Les autres sont curieux ou veulent tout simplement bien s'alimenter. » C'est ce que nous avons fait au bistro en dégustant, pour une trentaine d'euros, des craquelins faits main accompagnés de chutneys et de terrines de poisson, un filet de sandre vapeur en feuille de bananier et un gâteau de farine de manioc à la caroube, nappé de caramel de sucre de palme. Miam!

« C'est une alimentation qui me paraît logique, dit encore le sympathique restaurateur. Après tout, l'homme est devenu la meilleure espèce du monde grâce à cette diète. »

Collaboratrice
Le Devoir

Renseignements :
sauvageberlin.com

PLAISIRS



LE CLAN

La précieuse épice recueillie sur les stigmates du *Crocus sativus* L que des entrepreneurs d'ici font pousser depuis peu est plus traditionnellement cultivée au Moyen-Orient, en France ou en Italie. Sur notre photo, les champs du Clan, à Saint-Basile-le-Grand, l'un des très rares producteurs de safran du Québec.

SAVEURS

L'or rouge, du Cachemire au Québec



PHILIPPE
MOLLÉ

Le safran (*Crocus sativus* L) n'est pas une épice traditionnellement développée au Québec. Toutefois, depuis quelques années, des entrepreneurs, qui à première vue n'ont rien en commun avec les producteurs de l'Iran, de la France, de l'Italie ou de la Mancha, en Espagne, tentent de cultiver cet or rouge chez nous, comme cela se fait aussi en Grèce, au Maroc, en Inde et au Pakistan.

Le safran est l'une des épices les plus chères au monde. Les trois stigmates de la fleur, qui poussent en une journée, imposent depuis toujours un travail manuel de précision comparable à celui de l'horlogerie. Ces pistils, lorsque déshydratés puis mûris durant trois ou quatre semaines après leur récolte, donnent au safran sa réputation d'épice d'exception.

De Saint-Élie à Saint-Basile

Pourquoi se lance-t-on dans le commerce du safran au Québec? Nathalie Denault, présidente de Pur safran à Saint-Élie-de-Caxton, explique que c'est à la suite d'un voyage effectué en France qu'elle et son conjoint, tombés sous le charme de cette épice, ont décidé de se lancer dans cette culture unique.

C'est aussi par intérêt pour le lucratif crocus que Stéphane Talbot, ingénieur à la retraite, s'est reconverti dans le safran avec sa petite entreprise de Saint-Basile-le-Grand, Le Clan. Dès la première année, plus de 3000 plants étaient déjà cultivés. Un safran au goût fin, suave et délicat.



FILIPPO MONTEFORTE AGENCE FRANCE-PRESSE

Les trois stigmates de la fleur, qui poussent en une journée, imposent depuis toujours un travail manuel de précision comparable à celui de l'horlogerie.

Qui aurait pensé que le Québec pourrait un jour cultiver le safran? C'est tout de même difficile. Selon les deux producteurs nommés plus haut, une mauvaise année peut les obliger à tout recommencer. De plus, sur le plan de la récolte, on ne parle pas ici de kilos de pistils séchés et mûris, mais plutôt de grammes.

Nous sommes donc encore loin de la Mancha, de l'Italie ou de la Grèce, mais le safran d'ici prend des allures nordiques de plus en plus à l'image de l'Europe, du Moyen-Orient ou de l'Extrême-Orient. Avec une récolte de 100 grammes par année, la route est encore longue, mais entre Saint-Élie-de-Caxton et Saint-Basile-le-Grand, elle se teinte de rouge corail juste avant l'hiver. Et si le Québec devenait un jour l'un des bons producteurs de safran?

Une plante tinctoriale, pharmaceutique et gastronomique

Il existe sur la planète diffé-

rents cultivars qui procurent des parfums très différents selon les espèces. Parmi les plus recherchées, les variétés Mongra ou Lacha, qui proviennent du Cachemire, sont aussi parmi les plus chères. Plusieurs ignorent toutefois qu'un des safrans les plus rares et les plus convoités provient de la Suisse, de Mund plus précisément, dans la région du Valais.

Ce qui fait la qualité d'un safran est d'abord son goût et sa finesse, puis la longueur en bouche et celle qu'il laisse aux aliments qu'il agrmente. L'infusion du pistil dans un liquide

est la meilleure façon d'extraire les arômes et la subtilité de cette épice millénaire.

Que ce soit pour la cuisine, pour la teinture des saris ou pour la médecine, surtout à l'époque médiévale mais encore aujourd'hui dans la prévention de certains cancers, le safran, d'ailleurs un antioxydant bénéfique, est abondamment utilisé.

Les faussaires

Comme pour tous les produits d'exception dispendieux, le safran a ses faussaires qui bluffent les consommateurs en proposant

des succédanés qui n'ont rien à voir avec l'original, où l'on trouve tant un mélange de stigmates de différents crocus que de la poudre de curcuma ou de paprika. On peut même y trouver... de la brique, pour faire croire aux gens qu'ils emploient un produit noble.

Pour savoir si on a affaire à du vrai safran lors de l'achat, il suffit d'humidifier le bout de ses doigts avant de prendre un peu de cette poudre: les doigts doivent devenir jaunes.

Consommation et conservation

La meilleure façon de consommer le safran, c'est soit en l'ajoutant au riz après infusion, soit en réduction dans une sauce ou encore avec des pâtes. Il est préférable d'acheter le safran en pistils, après avoir vérifié l'année de la récolte.

Comme toutes les épices, le safran s'évente à l'air. C'est pourquoi il faut conserver les très précieux pistils à l'abri de la lumière, dans des contenants hermétiques. Pour du safran québécois: Pur safran, Nathalie Denault, 819 221-5455, nathalie@pursafraan.com, et Le Clan, Stéphane Talbot, 514 992-7048, s_talbot@videotron.ca.

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

RECETTE DE LA SEMAINE

Riz au safran et émincé de volaille

Pour 4 personnes

400 g de riz bomba ou de riz long
1 litre d'eau ou de bouillon de volaille
2 échalotes hachées
8 champignons shiitaké coupés en lamelles fines, sans les pieds
45 ml d'huile d'olive
2 poitrines de volaille de grain émincées (poulet ou dinde)
12 pistils de safran
15 ml de poivre rose
Sel au goût

Dans une casserole, verser l'huile d'olive et faire revenir les lamelles de volaille avec l'échalote, puis assaisonner. Cuire ainsi durant 3 minutes et réserver. Prendre le liquide encore chaud et y faire infuser le safran durant 4 minutes. Mettre le riz avec la volaille, ajouter le liquide avec le safran, puis assaisonner et ajouter les champignons. Cuire au four à 375 degrés durant 20 minutes environ. À la toute fin, finir avec le poivre rose avant de servir.

DÉCOUVERTE

Le cidre de feu, bien charpenté et médaillé

Après le cidre de glace, voici le cidre de feu. Il s'agit de moût de pomme obtenu par concentration, puis fermenté en cuve et ensuite fortifié par une eau-de-vie de pomme. C'est ce que fait Union Libre, une entreprise située sur la Route des vins de Bromo-Missisquoi qui propose, en plus de vins choisis, une gamme de cidres passant de la glace au feu. unionlibre.com

BIBLIOSCOPIE

LES SAVEURS GASTRONOMIQUES DE LA BIÈRE TOMES I ET II

David Lévesque Gendron et Martin Thibault Éditions Druide, 2013

C'est un travail colossal et remarquable qu'ont effectué les deux spécialistes de la bière David Lévesque Gendron et Martin Thibault. Il s'agit sans doute du plus beau livre jamais fait sur le sujet. L'ouvrage traite autant de l'histoire de la bière que de sa fabrication. Un magnifique cadeau à s'offrir.

Les grandes

Tables

LA GRÈCE À SON MEILLEUR

chez
Milos



estiatorio
Milos

514.272.3522

5357 Avenue du Parc, Montréal, Qc

H2V 4G9

www.estiatoriomilos.com

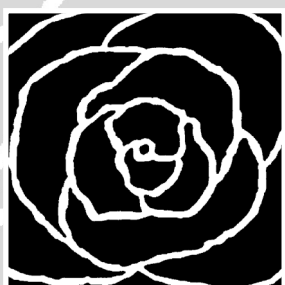


TERRASSE
BRUNCH
MENU FIN DE SOIRÉE

RESTAURANTLEMEAC.COM 514 270 0999
1045 AVENUE LAURIER OUEST, OUTREMONT

LEMÉAC

POUR ANNONCER DANS CE REGROUPEMENT, CONTACTEZ ÉLYES BEN M'RAD AU 514 985-3457 OU EBENMRAD@LEDEVOIR.COM



MARIE VERMETTE inc.

Flours, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal

Livraison

1 877 272-2226

514 272-2225