



SORTIE
Plonger dans l'univers fascinant
des baleines au Musée de la nature
Page D 5



SAVEURS
Umami, le cinquième
élément du goût
Page D 6

PLAISIRS

TOURISME / TRANSATLANTIQUE



PHOTOS CAROLYNE PARENT

Terrasses en poupe sur le *Serenity*, un navire de Crystal Cruises qui en décembre dernier nous offrait 14 jours de grande évasion entre Lisbonne et Miami, dont cinq d'affilée sans la moindre côte à l'horizon.

La grande traversée



Au bar à sushis de la célèbre chaîne NOBU.

Autrefois, c'étaient principalement des immigrants en quête d'un ailleurs meilleur qui naviguaient de l'Ancien Monde vers le Nouveau. Autres temps, autres modes, on traverse aujourd'hui la *mare* juste pour voir la mer.

CAROLYNE PARENT

Lisbonne — «Tu t'embarques sur une croisière de repositionnement? Quoi, tu veux changer de vie?», s'inquiétait une amie. «Mais non, c'est plutôt le paquebot qui doit changer de décor!»

Dans le jargon de l'industrie, la croisière de repositionnement est celle que les paquebots entreprennent à la fin d'une saison de navigation pour rejoindre leur prochain port d'attache, dans une autre région. Par exemple, à la fin de l'automne, ils quittent l'Europe pour mettre le cap sur les États-Unis, généralement la Floride, d'où ils sillonnent les Caraïbes, et au printemps, ils font le trajet inverse. La durée de la croisière varie selon les compagnies, les itinéraires et le nombre d'escales prévues, deux semaines étant la proposition la plus fréquente.

En décembre dernier, le *Serenity*, un navire de Crystal Cruises, nous promettait 14 jours de grande évasion entre Lisbonne et Miami, dont cinq d'affilée sans la moindre côte à l'horizon. Une occasion

en or de naviguer en pleine mer qui ne se refusait pas. D'autant plus que Crystal venait d'être élue «Meilleure compagnie de croisières du monde» pour la 18^e fois par les lecteurs de l'édition américaine de *Condé Nast Traveler* et pour la 15^e fois par ceux du magazine *Travel + Leisure*. Tant qu'à vivre cette expérience, autant le faire sur de bonnes recommandations, celles de voyageurs.

La destination? Le navire.

Propriété de la compagnie maritime japonaise Nippon Yusen Kaisha, Crystal Cruises possède le *Serenity* et le *Symphony*, deux paquebots de luxe. De vrai luxe. Celui sans tambour ni trompe-l'œil qui s'évalue à une foule de détails: literie de fin coton égyptien, argenterie qui luit, caviar présenté dans les règles de l'art par des serveurs qui se rappellent votre nom, et majordomes affectés au service des cabines de catégorie *penthouse* depuis la naissance de la compagnie, il y a 22 ans, et non pour satisfaire à la tendance hôtelière de la demi-heure.

VOIR PAGE D 2: TRAVERSÉE

GROUPE VOYAGES QUÉBEC
418 525-4585 1 800 463-1598 www.gvq.ca

AMÉRIQUE	LES JARDINS DE MONET ET LES CHÂTEAUX DE NEW YORK	699 \$	OUTRE-MER	PRAGUE AUBAINE	1849 \$
ABITIBI-TÉMISCAMINGUE ET BAIE-JAMES 15 juillet, 7 août, 15 août (7 jours / 19 repas) 1349 \$	27 août (4 jours / 3 repas) 699 \$		VIENNE ET SALZBOURG 16 mai (9 jours / 9 repas / 2 concerts) Vol Air France 2699 \$	1er juin (8 jours / Hôtel 4* centre-ville / 8 repas) Vol Air France	
QUEST CANADIEN : LA ROUTE PANORAMIQUE 5 juillet (Stampede)*, 22 juillet*, 29 juillet, 15 août (17 jours / 34 repas) Aller en autocar / Retour en avion ou l'inverse. Vol Air Canada Si réservé avec dépôt avant le 5 avril pour juillet et le 1er mai pour août	À partir de 3699 \$ 15 mai, 22 mai*, 5 juin, 19 juin*, 14 août, 28 août*, 11 sept., 2 oct.* (6 jours / 5 repas) 779 \$		VARSOVIE ET CRACOVIE 18 mai (9 jours / Hôtels centre-ville / 11 repas) Vol Air France 2249 \$	CROISIÈRE DANUBE 17 juin (12 jours / excursions au programme / 21 repas) Vol Air France 3999 \$	
CHÂTEAU BILTMORE ET LES BEAUTÉS DE LA VIRGINIE 23 juin (7 jours / 7 repas) 989 \$	WASHINGTON ET WILLIAMSBURG 2 juillet (6 jours / 5 repas) 859 \$		BARCELONE AUBAINE 19 mai (9 jours / 7 repas / Hôtel 4* bien situé) Vol Air Transat 1849 \$	ANGLETERRE ÉCOSSE IRLANDE Du 9 au 24 septembre 2012 16 jours / 20 repas Vol Air Transat *3607\$	
BOSTON ET LES CHÂTEAUX DE LA NOUVELLE-ANGLÈTERRE 19 mai, 10 juin*, 30 juin (Grands voiliers), 1er sept.*, 6 octobre (4 jours / 7 repas) 679 \$	LES SPLENDEURS DE LA CALIFORNIE 6 septembre (10 jours / 9 repas) Vol Air Canada 2699 \$		BUDAPEST AUBAINE 24 mai (9 jours / Hôtel 4* centre-ville / 9 repas) Vol Air France 1949 \$	ACCENT FRANÇAIS Du 1 ^{er} au 14 septembre 2012 14 jours / 19 repas Vols Air Transat *3939\$	
	CROISIÈRE EN ALASKA ET CIRCUIT DANS L'OUEST CANADIEN 11 août, 25 août (16 jours / 31 repas) Vol Air Canada Croisière à bord du Radiance of the Seas. Si réservé avec dépôt avant le 11 avril	À partir de 4149 \$	SORRENTO ET ROME 24 mai, (12 jours / Hôtels 4* bien situés / 17 repas) Vol Air Transat 2399 \$	GRAND TOUR D'EUROPE Du 3 au 21 septembre 2012 19 jours / 27 repas Vol Air Transat *4349\$	
	<small>*Forfait effectué à bord de l'autocar Grand Luxe, supplément par personne: 170\$ Ouest Canadien, 40\$ Boston, 60\$ Chicago.</small>		PARIS ET LONDRES 31 mai (12 jours / Eurostar Paris-Londres / 13 repas) Vol Air Transat 2949 \$	<small>Prix par personne en occ. double incluant: transport, hébergement et taxes. La contribution au Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages de 3,50 \$ par tranche de 1 000 \$ est exclue. PRIX VALIDE AU MOMENT DE LA PUBLICATION Détenanteur d'un permis du Québec.</small>	

PLAISIRS

TOURISME
TRAVERSÉE

SUIITE DE LA PAGE D 1

Une autre composante du luxe à la Crystal est un généreux rapport passager/pieds carrés. Et c'est bienvenu, surtout lorsqu'on est captif d'un bateau des jours durant avec 1000 autres croisiéristes, comme ça peut être le cas à bord du *Serenity*, un navire long de 250 mètres et haut de 13 ponts. Évidemment, tout ça a un prix, que n'hésite pas à payer la clientèle de Crystal à 80 % nord-américaine, d'un âge certain et composée à 60 % d'habitues, certains ayant 100 croisières et plus au compteur!

Selon Toni Neumeister, vice-président des services de la restauration chez Crystal Cruises et directeur de l'hôtellerie lors de notre séjour à bord, la traversée de l'Atlantique ne convient pas à tous les voyageurs, et certainement pas à ceux qui veulent voir du pays. «Parce qu'elle compte peu d'escales, elle s'adresse plutôt à une clientèle qui a déjà beaucoup voyagé, qui aime la mer et qui prend plaisir à naviguer dans un environnement de grand style», dit-il. William Foo, un sympathique quinquagénaire de Singapour, nous a d'ailleurs parfaitement résumé l'affaire: «Des jours et des jours à ne rien avoir à faire d'autre que contempler l'océan et relaxer!»

La contemplation est notamment facilitée par un pont de promenade extérieur qui fait le tour du *Serenity*, en sus du pont supérieur. «Rentabilité au pied carré oblige, laissez-moi vous dire que peu de bateaux en ont un et qu'il ne s'en construit plus de ce modèle!», note M. Neumeister.

Dans le sillage de Christophe Colomb

Après une journée en mer au départ de Lisbonne, une escale à Casablanca, une autre journée de navigation suivie d'une escale à Santa Cruz de Ténérife, aux îles Canaries, s'amorçait enfin notre voyage dans le sillage — ou presque — de Christophe Colomb. Cinq jours de grand bleu et de grand vide à perte de vue jusqu'à Sint Maarten. Cinq jours à se lessiver les idées et à se saouler d'air marin, au soleil comme sous les étoiles, sur des flots d'encre comme d'argent. Un transat sur une terrasse en poupe, une petite laine, le ronron régulier des machines, l'esprit à la dérive: au total, 4700 milles nautiques de pur bonheur sans haut-le-cœur grâce aux stabilisateurs du navire et à un Atlantique passablement pacifique.

Aurait-on envie d'être «animé» qu'il nous faudrait un agenda pour ne rien manquer des activités de haut vol offertes à bord: cours de langues Berlitz et de

Selon Toni Neumeister, vice-président des services de la restauration chez Crystal Cruises et directeur de l'hôtellerie lors de notre séjour à bord, la traversée de l'Atlantique ne convient pas à tous les voyageurs, et certainement pas à ceux qui veulent voir du pays. «Parce qu'elle compte peu d'escales, elle s'adresse plutôt à une clientèle qui a déjà beaucoup voyagé, qui aime la mer et qui prend plaisir à naviguer dans un environnement de grand style.»



Escale à Casablanca. Ici, la mosquée Hassan II.

PHOTOS CAROLYNE PARENT

piano Yamaha, initiation à Photo-shop et autres logiciels, leçons de golf données par un pro de la Professional Golf Association, cours de yoga et de Pilates, cinéma et conférences quotidiennes sur toutes sortes de sujets données par des experts en leur domaine, du D' Ruth à un ancien professeur du FBI. «C'est comme aller à l'école sans devoir passer d'examen!», dit Gary Hunter, le directeur de la croisière.

Il arrive aussi, bien que cela soit ultra rarissime, qu'une opéra-

tion de sauvetage en mer s'ajoute aux «divertissements». Deux participants à une course extrême entre les Canaries et la Barbade — et en bateau à rames! — ayant chaviré à 500 milles nautiques des côtes les plus proches, nous avons dû changer de latitude et voguer à pleine vapeur pendant sept heures pour les sauver.

La grande bouffe

Selon un sondage effectué l'an dernier auprès de 1000 agents de

voyages affiliés à la Cruise Lines International Association, l'expérience gastronomique est le plus important critère de sélection d'une compagnie de croisières après le confort des cabines. Eh bien, chez Crystal, madame est servie! Des buffets décadents sont préparés certains midis. Le thé «à la Mozart» est servi tous les après-midi.

Et le soir, les options de restauration incluent, outre la grande salle à dîner, un resto italien, un resto asiatique et un bar à sushis



Sasa, à votre service!

de la célèbre chaîne NOBU, où on peut manger sans supplément et autant de fois qu'on le désire. Des diners gastronomiques privés (et payants), animés par le chef sommelier, peuvent également être organisés.

Ensuite, place à un spectacle à grand déploiement, à un récital de guitare classique espagnole ou à la prestation d'un pianiste dans un bar chaleureux.

Les croisières de repositionnement ont généralement un thème, et la nôtre n'a pas fait exception avec le *Ballroom Dancing*. Cours de danse, soirées dansantes au son du Glenn Miller Orchestra et spectacles quasi acrobatiques donnés par des danseurs professionnels étaient donc au programme. On avait plutôt envie de faire la rumba autrement?

Libre à nous, mais toujours est-il qu'à cause de ce thème, il régnait à bord une ambiance rétro évoquant les élégantes traversées d'autrefois, surtout les soirs où il était de rigueur de porter smoking et paillettes. Et ces soirs-là, vraiment, on se serait cru *on top of the world*, comme DiCaprio sur ce paquebot dont, superstition oblige, on ne doit jamais prononcer le nom en mer.

Les escales solidaires

Crystal Cruises fait une proposition originale à ses passagers: prêter main-forte aux projets communautaires de fondations ou d'organisations locales le temps d'une escale. Baptisé You Care/We Care, le nouveau programme comprend des activités à la mesure de chacun. L'an dernier, on pouvait entre autres rendre visite aux petits pensionnaires d'un orphelinat à Rio, aider les gardiens d'un zoo allemand à nourrir les animaux et nettoyer un littoral hawaïen. Cette année aussi, chacune des croisières offre une occasion d'améliorer le monde.

Collaboratrice du Devoir

■ Caroline Parent était l'invitée de Crystal Cruises.

En vrac

Y aller: plus d'un chemin aérien mène à Lisbonne. Avec Swiss Airlines, on s'y rend via Zurich (un vol quotidien au départ de Montréal) et on profite du confort de ses nouveaux Airbus A330-300.

En classe affaires, le siège, pourvu d'un coussin pneumatique, se déploie horizontalement et comprend une belle trouvaille: une fonction de massage intégrée. En classe économique, la nouvelle cabine offre plus d'espace pour les jambes. swiss.com.

Bon à savoir: rien ne sert d'attendre à la dernière minute pour acheter sa croisière dans l'espoir de payer moins cher. En fait, pour s'assurer d'avoir le type de cabine qu'on désire, il vaut mieux réserver de huit mois à un an avant le départ, d'autant plus qu'un remboursement peut être obtenu si le prix de ladite cabine baisse après qu'on l'eut réservée. Par ailleurs, selon la conseillère Nicole Musy, de l'agence Carlson Wagonlit Voyages de la Place Ville-Marie à Montréal, spécialiste des croisières, il ne faut pas s'attendre à des rabais dans le sillage de la tragédie du *Costa Concordia*. «Les lignes aériennes font-elles des ventes de sièges à la suite d'un écrasement d'avion? Non, dit-elle. C'est pareil pour les compagnies de croisières, qui maintiennent leurs prix. S'il y a une baisse, elle ne se produira sans doute que chez Costa.»

C'est tout compris! Alors que les compagnies démultiplient les services payants et les restaurants avec suppléments, Crystal vogue à contre-courant en adoptant, pour ce printemps, la formule du tout-compris. Celle-ci s'appliquera aux boissons alcoolisées, aux pourboires et jusqu'au transport aérien. www.crystalcruises.com.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS

Relâche aux Glacis: table gastronomique avec 55 produits de Chaudière-Appalaches, menu 5 services pour enfant, raquette sur place, ski de fond (50km de pistes), poêle Bélanger, massothérapie. Souper, nuit et déjeuner du 4 au 9 mars: à partir de 99\$/pers.

www.aubergedesglacis.com

(418) 247-7486 / 1-877-245-2247.

ESTRIE

AUBERGE & SPA WEST BROME

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

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

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

Retrouvez votre nature: www.awb.ca

1 888-902-7663

QUÉBEC



CAFÉ KRIEGHOFF

1089 rue Cartier

Vous avez un déplacement de prévu vers la ville de Québec, un arrêt s'impose, soit pour y manger ou y dormir, le Café Krieghoff - Bistrot et Petit hôtel. Situé sur la rue Cartier, vous y trouvez un lieu bien situé, agréablement décoré, une cuisine fort accessible, variée et délicate. Le Petit hôtel c'est un hébergement spacieux, chaleureux et raffiné, dans une ambiance familiale. Nous appliquons les tarifs gouvernementaux. Au plaisir de vous accueillir!

www.cafekrieghoff.qc.ca

418 522-3711

RELAIS CHARLES-ALEXANDRE ***

91 Grande-Allée Est

Petit hôtel de charme situé sur la Grande-Allée à Québec, Vain 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.quebecweb.com/rca

418 523-1220

VIEUX-QUÉBEC



HÔTEL MANOIR VICTORIA

Situé au cœur du Vieux Québec, cet hôtel 4 étoiles au cachet européen unique offre dans un décor rénové et actualisé: 156 chambres, fine cuisine à la table du Manoir, resto bistrot St-James, piscine intérieure, sauna, gymnase, accès Internet haute vitesse gratuit, stationnement intérieur, 10 salles de soins santé-beauté au Spa du Manoir.

À partir de 135\$ par nuit en occ. double

Renseignez-vous sur nos 16 forfaits.

Réservez en ligne: www.manoirvictoria.com

1-800-463-6283

GASPÉSIE

WWW.CHALETSDUBOUTDUMONDE.COM

À GASPÉ sur le bord de l'eau. Kayak, vélo et internet haute-vitesse inclus.

7 chalets haut-de-gamme tout équipés. À 40 minutes de Percé et du Parc Forillon. info@chaletsduboutdumonde.com

418 368-0042

MONTÉRÉGIE

HOSTELLERIE LES TROIS TILLEULS

ST-MARC SUR LE RICHELIEU & SPA GIVENCHY

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

www.les trois tilleuls.com

514-856-7787 ou 1 800 263-2230

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

VOIR AUTREMENT

CHICAGO

POUR SES CHEFS D'ŒUVRE D'ARCHITECTURE

7 au 10 juin 2012

NEW YORK

POUR SORTIR DES SENTIERS BATTUS

28 septembre au 1^{er} octobre 2012

SAN FRANCISCO

POUR SON ART DE VIVRE UNIQUE

31 octobre au 6 novembre 2012

WWW.SNTOURISMECULTUREL.COM

1 888 569-4040

PLAISIRS

TOURISME
Long
courrier

La Dalmatie en juillet

«C'est avec plaisir que ma femme et moi vous lisons dans Le Devoir chaque semaine. C'est notre chronique de voyage préférée. Nous allons en Dalmatie en juillet, avec notre fille de sept ans. Nous irons à Dubrovnik, à l'île de Mljet ainsi qu'à l'île de Korcula. Nous préférons loger dans des appartements à prix moyen. Avez-vous des adresses ou des sites à nous conseiller pour ces endroits? Et si vous connaissez quelques petits lieux authentiques méconnus dans cette région, nous apprécierions vos suggestions.»

Jean-Guy Villeneuve, Montréal

LIO
KIEFER

Pour l'île de Korcula, je vous donne une adresse que j'adore, celle du Dr Zivan Phillipi, qui est l'un des grands spécialistes au monde de Marco Polo.

Depuis quelques mois, sa fille et son épouse s'occupent de ses petits appartements dressés sur un rocher, avec plage privée en galets et chaloupe à moteur pour aller déboucher quelques criques autour de l'île. ☎ 385 (0)20 711-173, filippi.zivan@du.t-com.hr. D'autres adresses à Korcula: korculainfo.com/info/tourist-info-korcula.html.

Pour Mljet: mljettravel.com/accommodation.html, et la Villa Lucija. Un peu plus loin: le village de Cilipi, où les villageois se réunissent l'été pour danser du folklore devant l'église. À quelques kilomètres de là, il y a la galerie Slika où officie un peintre naïf du nom très simple de Miho Sisa Konavljaniin.

On peut aussi arriver à Ston, refuge ô combien soigné de l'huître du même nom... Des parcs à huîtres qui sont là pour une bonne raison: la pureté de l'eau. Cela donne au mollusque le loisir de se faire le muscle et de nous offrir en bouche un goût et une consistance rarement égalés. Quant au village, ce sont des trésors architecturaux amassés à petite échelle, entourés de vignobles, d'oliviers, avec la mer comme premier témoin. Une auberge: l'hôtel Ostrea, Ostreaos trea.hr/fr_tradicija.html.

Quant à Dubrovnik, le choix est vaste. Par contre, pour juillet, il faut réserver au plus tôt. Et comme vous partez avec votre fille en bas âge, renseignez-vous sur les médecins qui parlent le français dans cette région. amb-croatie.fr.

L'Italie pour fiston

«Mon fils de 18 ans participera à un voyage scolaire de 10 jours en Italie en juillet. C'est un voyage organisé par son ancienne école secondaire (EF-Grand tour de l'Italie (efvoyages.ca/sitecontent/etca/site/educational-tours/tour-detail.aspx?code=GT)), et comme il sera majeur, il aura un peu plus de liberté que ses compagnons et compagnes de voyage. J'aimerais lui offrir un guide adapté à son âge pour qu'il profite au maximum de ces moments.

«Il passera par Milan, Venise, Florence (Pise en option), Assise, Pompéi, région de Sorrente, Rome (Capri en option). Une amie italienne lui conseille de choisir une place au comptoir plutôt qu'en salle dans les restos, afin d'épargner les frais (cover charge) et d'éviter d'acheter des boissons gazeuses qui sont très chères. Auriez-vous d'autres trucs pour étirer son budget?»

Line Blain, Gatineau

Pour fiston, les Guides du routard sur l'Italie du Nord et du Sud sont de bonnes références en matière de cantines et de sorties à faire la nuit et le jour, à petits prix. Les consultations sur les forums de voyage pour étudiants peuvent aussi être utiles. Routard.com, Forumvoyages.com.

Avec une carte d'étudiant, les cantines universitaires sont à

La semaine dernière, Atout France invitait des professionnels du tourisme à Montréal pour présenter des nouveautés dans l'Hexagone. Retenons deux événements. En 2013, Marseille, avec ses pourtours, sera capitale culturelle de l'Europe. Aussi, la Corse verra pour la première fois le départ du Tour de France cet été, pour la 100^e édition.



Dubrovnik, la perle de l'Adriatique, en Dalmatie.

des prix ridicules, du genre trois ou quatre euros par repas. Partout où l'on voit «Menu touristique», s'abstenir. Privilégier les trattorias. Pour la visite de musées, il peut aussi se servir de la carte d'étudiant.

Bonnes adresses, bons trucs

«Pour Claude B. (Le Devoir, 3-4 mars, sur la Russie)... Nous avons fait un tout premier voyage en Russie l'automne dernier, avec l'agence Voyages Lambert de Québec. Un magnifique voyage; absolument rien à redire sur les hôtels, les vols et nos guides sur place (Macha, entre autres, à St-Petersbourg), toutes très bien documentées.

«Et que dire de notre "chauffeuse" d'autobus à la personnalité exubérante, Alena? Nous sommes partis de Montréal avec un accompagnateur super sympathique, Youri Lakine, qui nous a escortés tout le long du voyage.

«J'aimerais beaucoup y aller l'hiver, sous la neige: ça doit être magnifique. À ce moment-là, nous y retournerions seuls, sans faire partie d'un groupe. Il est bon d'apprendre quelques mots de la langue ainsi que les lettres de l'alphabet, afin de se débrouiller avec les écriteaux. Il ne peut en être autrement que de faire un merveilleux voyage dans les villes de cette grande Russie.»

Germaine, Montréal

«Dans vos récentes chroniques, il a été question de voyages dans la vallée de la Loire. Pour notre part, avec nos quatre enfants, nous avons longé la Loire à vélo en 2008 et nous avons beaucoup apprécié cette façon de découvrir la région. Nul besoin d'être très sportifs: il n'y a pas de grandes côtes. Notre plus jeune avait huit ans à l'époque et elle a fait le trajet sans problème.

«Il faut dire que, là-bas, les villages sont rarement éloignés de plus de trois ou cinq kilomètres et chacun recèle de petits trésors de bistros, pâtisseries, charcuteries... Nous avons transporté notre équipement de camping sur les vélos. Et com-

me le camping sauvage est toléré, ça nous a donné une très grande liberté. Mais il est tout à fait possible de faire le même périple en logeant dans des gîtes ou à l'hôtel. Notons qu'il y a des indications tout le long pour repérer les pistes cyclables ou les petits chemins adaptés aux vélos et qu'il existe plusieurs guides disponibles chez Atout France à Montréal.

«Nous avons acheté des vélos usagés sur place et à la fin du voyage, nous en avons revendu deux, laissé deux autres à des amis et ramené les deux autres sur place et même de les laisser dans un autre point de location à la fin.

«Nous avons fait la section d'Orléans à Nantes, tranquillement, en 15 jours. Jusqu'à Orléans et en repartant de Nantes, nous avons pris le train en embarquant nos vélos dans des wagons plus ou moins prévus à cet effet. N'oublions pas que le transport en commun est très développé et abordable en Europe. De plus, on peut acheter des passes très avantageuses à partir du Québec.

«Vous avez déjà fait l'expérience de voyages en auto avec des enfants qui se chicanent et ne cessent de demander si on est bientôt rendus? Le vélo en famille, c'est le bonheur! Les enfants chantent, on s'arrête pour dévaliser les talles de framboises et de mûres au bord du chemin, on se fait inviter à prendre un verre au passage par un propriétaire de moulin à vent... Les biologistes disent que l'exercice physique fait sécréter l'hormone du plaisir, alors profitons-en!

«Par ailleurs, voyager en train est aussi une excellente façon de se mêler à la population locale et de faire de belles rencontres, en disant adieu aux problèmes de stationnement dans les rues étroites et bondées des centres-villes européens et en soutenant concrètement le fameux développement durable!»

Hildegund Janzing, Ham-Sud

À suivre

La semaine dernière, Atout France invitait des professionnels du tourisme à Montréal pour présenter les nouveautés dans l'Hexagone.

Retenons deux événements. En 2013, Marseille, avec ses pourtours, sera capitale culturelle de l'Europe. Aussi, la Corse verra pour la première fois le départ du Tour de France cet été, pour la 100^e édition. <http://ca.fran.ceguide.com>.

L'événement se déroulera sous les auspices d'Air France, qui a annoncé ses allotissements de sièges pour l'été prochain. Gros porteur quotidien, au départ de Montréal et de régions, via Paris, sont au menu. airfrance.ca.

Clin d'œil

Je suis actuellement en Floride (à suivre quotidiennement sur mon blogue).

Si vous avez presque tout vu, de Miami aux Everglades en passant par Sanibel, je vous propose de vous attarder quelques heures pour voir un match de... pelote basque à Dania Beach.

Ce sont des pros de la pelote issus des environs de Biarritz et qui, lassés des maigres salaires des champions basques, se sont reconvertis du côté de Miami, payés pour une partie par les paris des joueurs compulsifs.

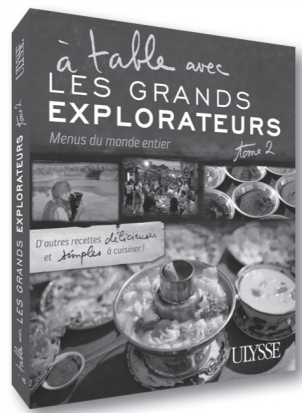
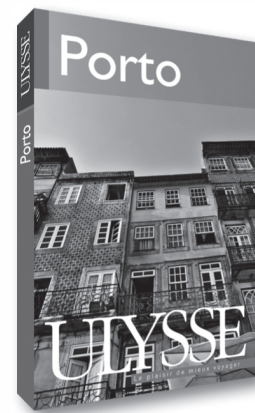
Juste à côté, il y a les mêmes paris, mais pour les lévriers.

À voir

Pour avoir un aperçu de Buenos Aires comme si vous regardiez un manège de La Ronde: youtube.com/watch?v=RFAVchUN35U.



Pour vos questions, bonnes adresses, découvertes, trucs, envies, bons et mauvais souvenirs de voyage: lkiefer@ledevoir.com. Pour mon blogue: www.ledevoir.com/liokiefer.



Disponibles chez votre libraire et dans les librairies Ulysse

- ▶ 4176, rue Saint-Denis, métro Mont-Royal
- ▶ 560, avenue du Président-Kennedy, métro McGill
- ▶ en ligne au www.guidesulysse.com



La plus grande offre de guides de voyage et de plein air

ULYSSE
le plaisir de mieux voyager

www.guidesulysse.com



CONFÉRENCES

BULGARIE ET MACÉDOINE • 20 mars 2012
23 jours • juin 2012 - septembre 2012

AFRIQUE du SUD et Chutes Victoria • 3 avril 2012
26 jours • octobre 2012

VOYAGE ORNITHOLOGIQUE • 17 avril 2012
AU COSTA-RICA
14 jours • janvier 2013

LIEU: Restaurant l'Evidence, 3619 St-Denis
ENTRÉE: sur réservation HEURE: 17H30
RÉSERVATION: 514-288-0357 / culturelplus@videotron.ca

Permis du Québec

VOYAGES CULTURELS PLUS

3702, RUE ST-HUBERT,
MONTREAL (QUEBEC) H2L 4A2
TÉLÉPHONE: 514-288-0357
TÉLÉCOPIEUR: 514-842-4139
www.voyagesculturelplus.ca
culturelplus@videotron.ca
(Division de Boutique Aventure Voyages)

VOYAGES TRANSASIE

SÉANCES D'INFORMATION

À MONTRÉAL LE 17 Mars 2012, À NOTRE BUREAU DE 13H À 15H
À QUÉBEC LE 24 Mars 2012 À L'HÔTEL DELTA QUÉBEC
690 Boul. René-Lévesque Est. Québec, 10h à 11h30 et 13h30 à 15h
À L'OUTAOUAIS-GATINEAU, LE 17 MARS 2012, À L'HÔTEL HILTON LAC-LEAMY
3 Boul. du Casino, Gatineau, 10h à 12h

SÉRIE CLASSIQUE PREMIER VOYAGE EN CHINE ?

2012 **LES NOUVEAUX CIRCUITS EN 2012 + MACAO 22 JRS**
Vistes: Beijing-Xi'an-Guilin-Shanghai-Suzhou-Xitang-Yichang
Croisière de Luxe sur le fleuve Yangtze-Chongqing-Chengdu
(le pays natal du panda)-Zhuhai-Macau-Hongkong À partir de **2898\$**

2012 **RÊVE DE CHINE 14 JRS**
Vistes: Beijing-Xi'an-Guilin-Suzhou-Xitang-Shanghai-Hangzhou
DÉPARTS: tous les jeudis en 2012 À partir de **2288\$**

2012 **SÉRIE «LA CHINE SAUVAGE» VOYAGE APPROFONDI**
CHINE SAUVAGE ZHANGJIAJIE «SHANSHUI» 18 JRS
Vistes: Beijing-Xi'an-Zhangjiajie-Mont Hallelujah-Cité de la phénix
croisière de Luxe sur le Fleuve Yangtze-Chongqing-Guilin-Shanghai
DÉPARTS: 9 avril, 7 mai, 10 sept., 8 oct. À partir de **2798\$**

2012 **CHINE SAUVAGE JIUZHAIGOU 18 JRS**
Vistes: Beijing-Xi'an-Chengdu-Jiuzaigou-Huanglong-Chongqing
Trois Gorges (croisière 5 étoiles)-Wuhan-Guilin-Shanghai
DÉPARTS: 17 mai, 4 oct. 2012 À partir de **2928\$**

2012 **LA CHINE SAUVAGE - TIBET 14 JRS**
Vistes: Beijing-Lhassa-palais du Potala-Nyingchi-Gyantse-Shigatse
monastère de Palcho-Shanghai
DÉPARTS: 17 mai, 16 juillet, 6 sept. 2012 À partir de **3188\$**

POUR PLUS D'INFORMATIONS, WWW.TRANSASIE.COM
Adresse de notre bureau: 1672, avenue Lincoln, Montréal (Qc) H3H 1G9
514 932-8388 1 888 932-8388

Paiement par carte de crédit sans frais de transaction.
Prix valide jusqu'au 15 Mars 2012. Prix par pers. en occupation double incluant: 1. Les hôtels; 2. Les transports internationaux et locaux; 3. Billets d'entrées; 4. Tous les repas mentionnés et soirées culturelles; 5. Les services de guides francophones; 6. Taxes et coût de la contribution au fonds d'indemnisation des clients des agences de voyages.



Permis du Québec
720844

50\$

de rabais
par personne
pour tous les
départs d'avril, mai et juin.

RENCONTRES D'INFORMATION



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

10h30
- PRAGUE - VIENNE - BRATISLAVA - BUDAPEST -
Départ: 5 octobre 2012

12h30
- RUSSIE: CAPITALES IMPÉRIALES & CITÉS PRINCIPALES -
Départ: 31 août 2012

- LE BRÉSIL, UN FASCINANT KALÉIDOSCOPE -
Départ: 3 novembre 2012

14h30
- BHOUTAN - TIBET - NÉPAL -
Départ: 19 septembre 2012

- OUZBÉKISTAN & CAUCASE -
Départ: 7 octobre 2012

QUELQUES PLACES ENCORE DISPONIBLES !

PRAGUE-VIENNE-BUDAPEST: 13 avril 2012

CIRCUIT CULTUREL EN ISRAËL: 15 avril 2012

GRAND TOUR DU TIBET: 23 mai 2012

www.voyages-lambert.com
1.800.667.8042

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

ESCAPADE

Sienna est une ville unique. Une cité cernée de remparts qui s'articule autour de son cœur battant tout en rondeurs, la Piazza del Campo, une des plus belles places au monde. En 1293, le gouvernement veut doter la ville d'un site digne de son prestige et décide de construire une place sur un immense espace naturel incurvé en forme d'éventail ouvert, à la jonction des trois collines sur lesquelles elle est bâtie.



NICOLE PONS

Une partie de la célèbre Piazza del Campo en forme de coquille.

ITALIE

Terre de Sienna au passé médiéval

Atmosphère tranquille des paysages de la Toscane, trois collines dont le point de rencontre, creuset naturel en forme de conque, est devenu l'une des plus belles places au monde, reflets irisés du soleil se jouant d'une architecture en ocre-rose... Sienna, ville d'art, d'histoire et de traditions, porte fièrement son riche passé médiéval.

NICOLE PONS

Sienna — Bien sûr, il y eut d'abord des marchands et banquiers fortunés qui, dès le XII^e siècle et jusqu'à la terrible peste de 1348, assurèrent la prospérité d'une cité alors indépendante, farouche rivale de sa puissante voisine, Florence. Dans leur sillage, d'illustres artistes peintres héritiers de la tradition byzantine s'y installèrent, fondant l'École siennoise qui, avec celle de Florence, allait être à la source de l'art pictural italien.

L'architecture s'en mêla et le gothique siennois, style unique à la ville mélangeant brique et pierre, lui donna une unité urbaine médiévale arrivée intacte jusqu'à nous, qui lui permit d'être classée au Patrimoine mondial de l'UNESCO en 1995.

Depuis toujours, ses habitants sont fiers de leurs racines. Encore aujourd'hui, ils défendent farouchement leur identité culturelle et les couleurs de leur *contrada* (la ville compte 17 *contrade*, des regroupements culturels des quartiers médiévaux avec chacun son blason, ses chansons, ses codes, ses signes religieux) tous les ans, le 2 juillet et le 16 août, lors de la

célèbre fête du Palio, en participant à une dangereuse course de chevaux autour de la grande place. On l'aura compris, Sienna est une ville unique.

Une cité cernée de remparts — enceinte médiévale de près de sept kilomètres de long — qui s'articule autour de son cœur battant tout en rondeurs, la Piazza del Campo, une des plus belles places au monde. En 1293, le gouvernement veut doter la ville d'un site digne de son prestige et décide de construire une place sur un immense espace naturel incurvé en forme d'éventail ouvert, à la jonction des trois collines sur lesquelles elle est bâtie.

Une symphonie architecturale en ocre rouge, rose et jaune qui épouse les formes naturelles, entourée d'un côté de maisons et de palais des XIII^e et XIV^e siècles et délimitée, de l'autre, par l'élégant Palazzo pubblico, dominé par la Torre

del Mangia (102 mètres). Piétonne comme tout le centre historique, la place est le point de ralliement social avec ses restos et cafés.

Un décor somptueux jusqu'au pavement de briques datant de 1349, divisé en neuf sections symbolisant le Conseil des Neuf qui gouvernait la ville. On le découvre du haut de la tour (XIII^e siècle), comme l'enchevêtrement des ruelles étroites et des toits couleur pain brûlé sur fond de collines verdoyantes.

Chefs-d'œuvre siennois

Dans le Palazzo Pubblico (occupé en partie par l'administration communale), le Museo Civico abrite de remarquables chefs-d'œuvre de l'art siennois. Beaucoup de fresques, dont *Les effets du bon et du mauvais Gouvernement*, des frères Lorenzetti (XIV^e siècle, plus vastes peintures profanes de l'époque), au style réaliste et populaire, et

Guidoriccio da Fogliano, par Simone Martini.

Le quartier du Duomo nous en met aussi plein la vue. La cathédrale à l'imposante façade du XIII^e siècle recouverte de bandes de marbre claires et foncées, et un pavement de 3000 mètres carrés à l'intérieur, avec 37 panneaux décoratifs en graffiti et marqueterie de marbre.

Le Museo dell'Opera Metropolitana, où est exposée l'œuvre majeure de la peinture primitive siennoise, la *Maestà* de Duccio di Buoninsegna, fondateur au XIII^e siècle de l'École de Sienna. La Pinacoteca Nazionale, avec sa très riche collection de peinture primitive.

En flânant dans les ruelles moyenâgeuses très animées, d'autres découvertes sont au rendez-vous. Là, un palais somptueux (Palais Piccolomini, Palais Tolomei...); ici, la cour du Palazzo Chigi-Saracini (XIV^e siècle), siège de l'Académie de musique; plus loin, la maison natale de sainte Catherine; ou encore les pittoresques Loggia della Mercanzia, Via di Città, Via Banchi di Sopra.

On peut tomber aussi sur une *bottega* traditionnelle d'artisan. Les techniques ancestrales sont restées très vivaces et des céramistes, sculpteurs, maroquiniers et relieurs se cachent un peu partout. Sienna, une ville décidément pleine de trésors!

Collaboration spéciale

En vrac

Hotel Santa Caterina, via E.S. Piccolomini, 7. En retrait du centre, dans une ancienne habitation patricienne du XVIII^e siècle, un petit hôtel absolument charmant au cadre raffiné. Du luxuriant jardin, vue époustouflante sur la campagne siennoise. ☎ 0577-271087, hscsienna.it.

La Taverna di San Giuseppe, via Giovanni Duprè, 132. Le meilleur de la cuisine familiale toscane issue des produits du terroir, sans vider toute sa tirelire. Sanglier, fontina de bœuf chianino (une race bovine autochtone), filet en croûte, champignons sauvages dont les truffes marzolino, gnocchi verdi aux herbes. Ambiance chaleureuse de cave voutée moyenâgeuse. Ouvert midi et soir. Fermé le dimanche. Réserver. ☎ 0577-42286, tavernasangiuseppe.it.

Osteria Enoteca Sotto le Fonti, via Esterna di Fontebranda, 118. Raviolis au potiron, tagliatelles à la truffe blanche, ribollita (soupe toscane d'origine paysanne), tout est à base de produits de saison locaux car le couple de sympathiques propriétaires applique le principe du kilomètre zéro. Les familles avec enfants sont les bienvenues. Ouvert midi et soir, sauf le dimanche à midi. Réserver. ☎ 0577-226446, sottolefonti.it.

Renseignements généraux: toscano-toscana.org/sienna.

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												

1897

HORIZONTELEMENT

- Lever des troupes - Arme de sagittaire.
- Prière à la Vierge - Répliquer.
- Perçoit les impôts - Ôté.
- Astate - Mal traitée - Il y en a un qui est arctique.
- Orient - Imitation.
- Affecte une partie de l'oeil - Direction.
- Étendue désertique - Table de bois.
- Brutales - Prophétie.
- Adresse internet - Touché - Partie d'une maison.
- Dans l'os - Qui a ce qu'il a demandé.
- Congénital - Fractionner.
- Bien marquées - Du bois.

onéreuse - Terme de sport.

- Vieille ville - Homogène - Assaisonnement.
- Tablette mobile - Le capitaine y mange.
- Rapière - Également.
- Renvoi - Boris Goudonov - Situé.
- Très grand arbre - Qui provoque peu ou pas de symptômes.
- Monstrueux - Lien servant à tendre un arc.
- Indubitable - Avoir très envie de quelque chose.
- Fondent - Allongé.

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

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. Risquer de vous faire dresser les poils. **II.** Développement en plein champ. Espace en ville. **III.** Travaille lentement sur son piano. Accord de la France d'en-bas. **IV.** Avance masqué. Doux regrets permanents. **V.** Part en éclats. Reprendre une nouvelle fois. **VI.** Donne un air compassé. Personnel. **VII.** Dans un très grand abattement. Aide les tricheurs à gagner. **VIII.** Pour les amateurs de la cuisine au charbon. Evitez de faire des affaires avec lui. **IX.** Décrépie à un bout. Plein de bons mots. Possessif. Dans la jupe. **X.** Jeux d'enfants.

Verticalement

1. Effusion après rupture. **2.** Ne lâcheront pas facilement. **3.** Bout de ritournelle. Enfant de la capitale. **4.** Associé à l'Étape dans les Vosges. Donne un peu de temps. **5.** Laisser de côté. Arrivé chez nous. **6.** A pris la pose chez Rodin. En rage. **7.** Distendue. **8.** Donné avant exécution. Dans le plat. Protégea l'Arioste. **9.** Vifs de corps et d'esprit. Transport en commun. **10.** Spectacle nippon. Préparer le bâtiment. **11.** Ilion en Asie Mineure. Relié pour se mettre au courant. **12.** Engagements et dévouement.

Philippe Dupuis

Solution du n° 78

Horizontalement
I. Exploratrice. **II.** Nivôse. Nanas. **III.** Facultatifs. **IV.** Un. Cors. Sono. **V.** Ah. Estoc. **VI.** Absence. Nabi. **VII.** Ire. Aime. Tel. **VIII.** Lu. En. Bofill. **IX.** E-mail. Iole. **X.** Ebourgeonnés.

Verticalement
1. Enfutaillé. **2.** Xian. Bru. **3.** Pvc. Ase. Eo. **4.** Louche. Emu. **5.** Oslo. Nanan. **6.** Rétreci. Ig. **7.** Assemblée. **8.** Tnt. Eo. **9.** Raison. Fin. **10.** Invocation. **11.** Caen. Belle. **12.** Essorillés.

MOTS CROISÉS PROBLÈME N° 79

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

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : DIFFICILE

2018

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

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

2017

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

SORTIE

L'évolution des pratiques baleinières en Nouvelle-Zélande est expliquée à l'aide de panneaux et de vidéos, depuis les chevauchées à dos de baleine des mythes maoris, évoquées dans le film *Whale Rider* (*Paï, la légende des baleines*), jusqu'aux pratiques actuelles du pays en matière d'écotourisme et d'opposition à la chasse à la baleine.



MUSÉE NÉO-ZÉLANDAIS TE PAPA TONGAREWA, 2008

Deux artefacts spectaculaires attendent le visiteur dans la deuxième partie de l'exposition: deux squelettes de grands cachalots sont suspendus au plafond

Une fascinante plongée dans l'univers spectaculaire des baleines

Les pratiques baleinières de la Nouvelle-Zélande expliquées au Musée canadien de la nature d'Ottawa

ANNE MICHAUD

Ottawa — Le Musée canadien de la nature accueille jusqu'au 3 septembre prochain *Baleines Tohorā*, une exposition itinérante qui provient du musée Te Papa Tagarewa de la Nouvelle-Zélande et qui met particulièrement en valeur l'exceptionnelle collection de mammifères marins de ce musée, l'une des plus importantes du monde.

Dès son entrée, le visiteur est plongé dans la culture des Maoris, un peuple autochtone de la Nouvelle-Zélande pour qui les baleines revêtent une valeur sacrée

L'aire d'exposition est divisée en trois parties distinctes qui ont pour thèmes «*Le peuple des baleines*», «*Le labo des baleines*» et «*Les échouages de baleines*». Dès son entrée, le visiteur est plongé dans la culture des Maoris, un peuple autochtone de la Nouvelle-Zélande pour qui les baleines revêtent une valeur sacrée: sous une structure rappelant les constructions traditionnelles maories, plusieurs vitrines présentent de fabuleux trésors

ou taongas, c'est-à-dire des armes, des parures et des bijoux confectionnés au fil des siècles à partir d'os et de dents de baleine.

Tout autour, l'évolution des pratiques baleinières en Nouvelle-Zélande est expliquée à l'aide de panneaux et de vidéos, depuis les chevauchées à dos de baleine des mythes maoris, évoquées dans le film *Whale Rider* (*Paï, la légende des baleines*), jusqu'aux pratiques actuelles du pays en matière d'écotourisme et d'opposition à la chasse à la baleine.

Deux artefacts spectaculaires attendent le visiteur dans la deuxième partie de l'exposition: deux squelettes de grands cachalots sont suspendus au plafond, dont le plus gros est un mâle mesurant 17,8 mètres de long et qui pesait plus de deux tonnes! Morte après s'être échouée sur une plage en 2003, cette baleine nommée Tu Hononga a été offerte par les Maoris à la population de la Nouvelle-Zélande; sa partenaire, nommée Henewainui, a aussi été



Au musée canadien de la nature, les jeunes pourront passer à travers la réplique grandeur réelle du cœur d'un rorqual bleu.

recueillie à la suite d'un échouage, en 1992.

Parmi les autres artefacts impressionnants de cette section se trouvent notamment des moulages de fossiles des ancêtres terrestres des ba-

leines, grâce auxquels on comprend comment ces mammifères sont passés de la vie terrestre à la vie aquatique. Divers panneaux et plusieurs stations interactives, aussi instructives qu'amu-

santes, abordent des sujets tels que l'évolution et la diversité des baleines et autres cétacés, les sons qu'ils émettent, leur alimentation et leur reproduction. Les plus jeunes visiteurs ne

sont pas en reste puisqu'on les invite à vivre à peu près la même expérience que Jonas et Pinocchio en pénétrant, non pas dans l'estomac, mais dans le cœur d'une baleine: aussi gros qu'une Volkswagen Beetle, le modèle grandeur nature d'un cœur de rorqual bleu peut facilement accueillir deux ou même trois jeunes enfants à la fois!

Enfin, *Baleines Tohorā* se conclut par une section consacrée aux échouages de baleines qui se produisent régulièrement sur les côtes de la Nouvelle-Zélande, évoquant aussi bien les causes possibles de ces incidents que les réactions très émotives qu'ils suscitent.

Pour compléter la visite de cette exposition exceptionnelle, le Musée canadien de la nature offre une programmation éducative s'adressant aussi bien aux adultes qu'aux enfants, que l'on peut découvrir sur le site nature.ca/baleines.

Collaboratrice du Devoir

BALEINES TOHORĀ

Musée canadien de la nature
240, rue McLeod (angle Metcalfe)
Ottawa
Jusqu'au 3 septembre

LIVRE

Plantes à bonbons et livre pour saliver

LISE GOBEILLE

Un sujet aussi sucré ne peut faire qu'un livre délectable, et les éditions françaises Plume de carotte ont le savoir-faire en la matière. La page couverture rigide est belle et attrayante, le papier, de qualité et la présentation, impeccable. L'iconographie est magnifique; utilisation de photographies récentes agencées à des affiches et

planches botaniques d'époque est fort bien réussie.

Le contenu, excellent, est bien documenté. On y présente l'histoire de la confiserie ainsi que celle du sucre, qui est liée à celle de la betterave. Saviez-vous que l'histoire de la confiserie a débuté par la préparation de fabrications médicamenteuses? Que la canne à sucre provient de la Nouvelle-Guinée? Et que c'est

lors du blocus continental décrété par Napoléon en 1806 que la culture de la betterave à sucre a pris son essor en France?

Également, on dresse le portrait d'une trentaine de plantes utilisées soit pour leur parfum, soit pour leur gomme ou leur cire. Certaines sont bien connues, comme la menthe, l'orange et la fraise, mais on y découvre, par exemple, l'acacia à gomme, le carnauba et le sapotillier.

Chaque plante est présentée avec son nom latin, une courte fiche botanique, son histoire, ses usages et des anecdotes. L'utilisation en grand nombre d'encadrés allège le texte tout en donnant des informations supplémentaires.

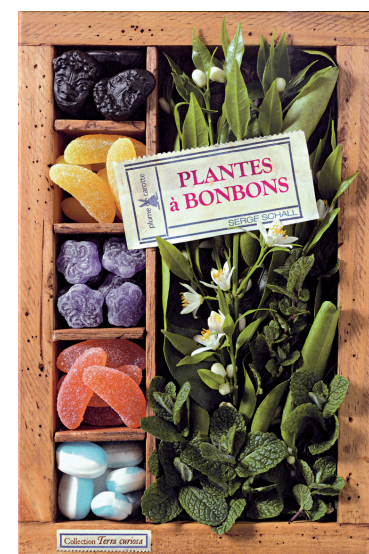
En prime, on y trouve une jolie affiche d'époque de Nougat Croc et un livret d'identification qui permet de reconnaître et de trouver dans la nature treize

plantes à bonbons. Un bel ouvrage qui nous donne envie de courir à la première pâtisserie française pour faire le plein de bonbons.

Collaboratrice du Devoir

PLANTES À BONBONS

Serge Schall
Édition Plume de carotte
156 pages



PLAISIRS

SAVEURS

Umami, le cinquième élément du goût

Pour certains, l'*umami* désigne le cinquième goût, comme le décrit si bien Laurent Seminel dans l'ouvrage *Umami*, édité chez Marabout. Le goût est universel mais, dépendamment des cultures, on lui accorde plus ou moins d'attention. Le mot japonais «*umami*» signifie «délicieux» ou «savoureux». C'est aussi l'une des cinq saveurs de base (avec le sucré, le salé, l'amer et l'acide) qui décrit le goût de certains bouillons au Japon.

Dans ce pays, on utilise beaucoup les bouillons (*dashi*), qu'on rehausse avec du miso, des champignons séchés, des algues ou encore des produits fermentés, comme le soya. Mais les Japonais n'ont rien inventé, précise Laurent Seminel. Déjà, en 1826, Jean-Anthelme Brillat-Savarin, dans la *Physiologie du goût*, expliquait ce goût particulier que rehausse l'acide glutamique.

Le bouillon de poule ou de bœuf, lorsque ce dernier est fabriqué avec des morceaux très riches en protéines, comme la queue de bœuf, fait ressortir ce goût *umami*. Brillat-Savarin parle dans son ouvrage de l'effet de caramélisation des viandes, de leur partie sapide qui est soluble dans l'eau froide et qui, lorsque dissoute dans l'eau bouillante, «fait le mérite des bons potages». Cette découverte a été faite 80 ans avant celle du professeur japonais Kinunae Ikeda, qui a distingué et nommé l'*umami* dans la cuisine nipponne.

À contre-courant de la cuisine actuelle

Comme je le mentionnais plus haut, les Japonais utilisent beaucoup les bouillons dans leur cuisine, comme tous les Asiatiques en général. Non satisfaits du goût du simple bouillon, ils ont pris l'habitude d'y ajouter du monoglutamate de sodium.

L'acide inosinique, présent par exemple dans la bonite séchée et la sardine séchée, et l'acide guanylique, qu'on trouve dans les champignons séchés, sont des exhausteurs naturels de goût. En Europe, on utilise plutôt un bouillon de veau ou de bœuf pour rehausser le goût d'un mets, en ajoutant des poireaux, des oignons grillés et des carottes, qui sont riches en acide inosinique.

Toutefois, la cuisine actuelle a presque occulté les bouillons. Dans les dernières études faites sur la maturation des aliments, on fait ressortir l'importance des ferments. Tant pour le jambon cru que pour le parmesan, les champignons, les sauces de poisson ou de soya, c'est le temps qui bonifie le produit.

Pour le jambon cru, par exemple, le taux de glutamate naturel passe de zéro avant l'affinage à 350 mg pour 100 grammes de produit à la fin du séchage, qui peut se prolonger durant deux ans, voire trois ans pour le jambon ibérique. Cette combinaison donne parfois des résultats pour le moins surprenants, qui ont amené certains chercheurs à définir le bien-fondé de l'*umami*.

La bonite séchée, qui se mélange dans les sushis ou les sashimis avec les algues kombu, procure sur la langue une sensation gustative à son apogée.

Dans la cuisine actuelle, on a plutôt tendance à réaliser des jus courts, des émulsions minute et des huiles de fines herbes. On ne prépare plus de ces bouillons qui mijotent durant des heures, comme la sauce espagnole il y a de cela 50 ans. Cette sauce qui servait un peu, il faut le dire, de «dépotoir» pour les restes, codifiée même par Antonin Carême, puis par Escoffier, pouvait bouillir durant des jours avant d'être utilisée.

L'emploi de tels bouillons *umami* serait donc à contre-courant des pratiques actuelles? Non, répondent des chefs de renom, qui utilisent ces concentrés de saveurs, mais différemment.

L'osmazôme

Qu'il s'agisse du *nuoc nam* au Vietnam, du *koji* au Japon, qui accélère la fermentation du soya, du *jan* en Chine, qui est constitué de haricots fermentés et de céréales, comme dans la sauce Hoisin, tous ces produits ont une très forte concentration de sel et un arôme puissant. On retrouve des traces de ces concentrations dans les cubes de bouillon ou encore la demi-glace utilisée dans les cuisines de restaurant.

Aux quatre saveurs de base définies par Adolph Kick en 1864 s'est ajouté l'*umami*. Les nouveaux produits découverts en alimentation ont en effet remis en cause la classification du chercheur. Chacun de nous construit sa propre référence gustative, où la mémoire joue un rôle directeur. Pour cette raison, l'accord parfait est suggestif, disait Kant; il dépend de nos papilles, du moment, et, surtout, il peut varier sensiblement avec l'ajout de saveurs. Et le philo-

losophe d'ajouter que «*man-ger seul est malsain*».

Les aliments riches en umami

Les saveurs définies par la cuisine *kaiseki* sont fortement imprégnées de la culture bouddhiste. En 1908, Kikunae Ikeda décèle le glutamate naturel dans le bouillon de kombu, qu'il nomme l'*umami*. Plus tard, d'autres chercheurs vont à leur tour identifier l'inosinate disodique, présent dans la bonite séchée. Puis, en 1957, Akira Kuninaka révèle la présence de guanylate dans les shiitakes séchés. Ces trois acides aminés deviendront la base de l'*umami* tel que défini à ce jour, et largement exploité de façon industrielle (MSG) comme exhausteur de goût.

Voici quelques produits riches en glutamate à l'état naturel: l'algue kombu, l'algue nori, le jambon cru, les fromages comme le cheddar, le roquefort ou le parmesan, les pétoncles, les asperges vertes, le thé vert, le crabe, le bœuf, le poulet, le porc, l'oignon.

Des produits riches en guanylate: les shiitakes, les champignons séchés, l'algue nori, le poulet, le bœuf, le crabe.

Des produits riches en inonate: la bonite séchée, le thon, la sardine, les anchois, le poulet, le porc, le bœuf, le crabe, l'oursin.

Malgré l'Ajinomoto (du MSG en poudre), dont sont friands les Japonais et qui est utilisé pour la cuisine de tous les jours, la gastronomie japonaise est l'une des plus grandes du monde.

À l'heure où ce monde s'ouvre aux différentes cuisines, nordiques (Norvège, Suède, Finlande) comme latino-américaines (le Pérou, par exemple, qui devient soudainement une destination gastronomique), la Corée du Sud, le Vietnam et la Thaïlande prennent leur envol.

En découvrant de nouvelles gastronomies, on découvre de nouvelles saveurs dont on ne saurait plus se passer, et dont nos papilles gustatives ont adopté la mémoire. Cette fois, cela s'appelle le bon goût, ou plutôt le goût universel.

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



PHILIPPE MOLLÉ

L'umami l'une des cinq saveurs de base (avec le sucré, le salé, l'amer et l'acide), décrit le goût de certains bouillons au Japon



PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ

En découvrant de nouvelles gastronomies, on découvre de nouvelles saveurs dont on ne saurait plus se passer. Ici, une femme écrase des crevettes séchées.



Des crevettes devant être séchées



Embouteilleur de sauce *nuoc nam*.

Recette de la semaine Petite salade de cresson et de crevettes thaïlandaise

Pour 4 personnes

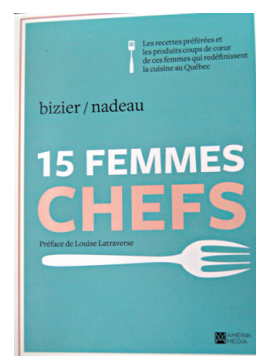
- 2 tasses de feuilles de cresson
- 1 échalote française hachée
- 15 ml de gingembre frais râpé
- 1 tomate coupée en dés
- la moitié d'une papaye verte épluchée et râpée
- 30 ml de jus de citron
- 15 ml de sauce soya légère
- 45 ml d'huile d'olive
- 16 crevettes 21/25
- Sel et poivre au goût

Pocher les crevettes dans l'eau salée durant 4 minutes puis, une fois celles-ci refroidies, retirer la carapace et la veine du milieu.

Dans un saladier, mélanger l'échalote, la tomate et la papaye râpée. Ajouter le gingembre. Mélanger le tout avec le jus de citron, la sauce soya et l'huile d'olive. Ajouter les crevettes et assaisonner.

Disposer la salade de cresson dans le fond des assiettes et déposer dessus le mélange.

* Note: on peut ajouter de la menthe hachée et du lait de coco sur le dessus.



BIBLIOSCOPIE

15 FEMMES CHEFS

Bizier Nadeau
Amerik Média éditeur, 2012,
191 pages

Cet ouvrage est un merveilleux hommage rendu à 15 femmes chefs qui prennent la relève des «mères», comme on les nommait au début du XX^e siècle dans la région de Lyon. Elles présentent ici leurs coups de cœur.

Dans la cuisine actuelle, on a plutôt tendance à réaliser des jus courts, des émulsions minute et des huiles de fines herbes

Les grandes

Tables

Dîners d'affaires 20,11\$

Servis entre 12 h et 15 h, du lundi au vendredi
5357 avenue du Parc
(514) 272-3522
www.estiatoriomilos.com

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez
Lorraine Théberge au 514 985-3457
::: ltheberge@ledevoir.com