



Escapade : virée urbaine entourée de nature dans les Cantons-de-l'Est *Page D 4*



Saveurs : les nouvelles tablées de la période des Fêtes *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 1^{ER} ET DIMANCHE 2 NOVEMBRE 2014



PHOTOS ÉMILIE FOLIE-BOIVIN LE DEVOIR

À plus de 500 mètres de hauteur, le Midnight Dome offre un superbe point de vue sur la vallée du Klondike. On y monte à pied ou en voiture et on s'assoit sur son immense banc de bois sculpté, qui nous fait sentir tout petits dans l'immensité du paysage. Ci-dessous: Front Street, la rue principale et la seule asphaltée de Dawson, est peuplée de constructions historiques restaurées. On y trouve l'office du tourisme et une boutique d'antiquités, en plus d'un petit café sympa.

TOURISME YUKON

La vraie pépite de Dawson

L'autre trésor né de la Ruée vers l'or ne se compte pas en carats



Habitée par 1800 aventuriers qui en font toute l'âme, la ville historique de Dawson mérite qu'on s'attarde à l'autre mine d'or cachée derrière sa façade.

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN à Dawson City

En débarquant au petit aéroport de Dawson, dont la salle d'attente a autant de charme et de mètres carrés qu'un cabinet de denturologiste, je m'attendais à voir l'une de ces villes-musées inhabitées et gardées en vie par des animateurs errants d'une relique de la Ruée vers l'or à l'autre, engoncés dans leurs costumes d'époque.

Le type d'endroit où on fait le plein de capsules historiques sur le patrimoine canadien en compagnie d'une bande de touristes en *short*, boit une Molson Canadian dans un simili saloon, se couche faute de mieux et re-

prend la sortie éducative après un copieux petit-déj continental. Oh que j'étais dans le champ (de patates Yukon Gold).

Le cœur de Dawson est un complexe historique national que protège Parcs Canada et la rue principale, Front Street, ressemble bien sûr à un plateau de tournage avec ses vibrants bâtiments restaurés qui sentent la peinture fraîche et la seule rue asphaltée de la ville. Derrière cette façade colorée, les artères de poussière ont le même cachet qu'en 1898, quand y vivaient 40 000 habitants, à l'époque de la Ruée vers l'or.

Dawson vit encore de ses mines d'or, sauf qu'il y a bien plus que les pépites qui don-

nent envie à plus de 1800 durs à cuire de vivre déconnectés de tout, enclavés dans une forêt d'épinettes compacte.

En deux décennies, le prix des maisons a doublé. La population est en hausse et il y a même une liste d'attente pour la garderie.

À huit heures de route de Whitehorse, la capitale du Yukon peuplée de 27 000 habitants avec deux Starbucks, l'air de Dawson est empreint d'un parfum de liberté qui se mêle aux effluves de gazoline, de confiture et de cannelle.

« Tu peux être ce que tu veux ici, tu n'as rien à prouver à personne », retient Marie-Pier Richard, une étudiante de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec en stage pour l'été à Dawson, rencontrée au restaurant Klondike Kate's.

La plupart des gens ont deux-trois emplois. Il n'est pas rare que le commis du supermarché,

« Dawson ressemble à une ville universitaire pour adultes. Ici, c'est comme si les gens ne vieillissent jamais. »

Frank Wilps, responsable de Tourisme Yukon

le mardi, soit à l'affiche avec son groupe folk le mercredi soir, barman le vendredi et chanteur au casino le dimanche à minuit.

Les habitants font toute la couleur de Dawson. Parmi eux,

on retrouve Caveman Bill. L'homme aux cheveux longs et aux grosses lunettes vit depuis une vingtaine d'années dans une caverne de West Dawson, l'autre côté de la rivière Yukon.

Sur cette rive privée d'électricité et d'eau courante, les résidents habitent des repaires tranquilles meublés de contrastes: les toilettes sèches, à six mètres de la maison, fonctionnent aux sciures de bois, alors qu'une génératrice active leur congélateur débordant de viande pour passer l'hiver, pendant que le cinéma maison dernier cri trône au salon.

La ville est remplie d'artistes — pas anodin qu'elle soit sortie d'une école d'arts visuels prisee —, de rêveurs, de profs qui veulent tout lâcher pour devenir *coach* de vie, de millionnaires dont on ne soupçonne pas l'épaisseur du portefeuille tellement ils

se fondent dans le décor avec leur allure de *jobber* et leur chemise à carreaux.

Dawson est riche de *misfits*, ces gens qui ne trouvaient pas leur réelle identité ailleurs et dont la vie prend tout son sens dans la tranquillité pastorale du fin fond du pays. Eloignés du bruit ambiant, ils ont tout le temps et l'espace nécessaires pour se (re)trouver.

C'est ce qui avait attiré Marie-Pier, croisée par hasard le jour de la Saint-Jean-Baptiste sur la terrasse du Klondike Kate's, où la propriétaire, Josée Savard, avait mijoté une fête nationale aux accents de la francophonie canadienne.

La cour arrière était bondée de touristes étrangers, d'expats ontariens, manitobains, et de villageois réunis autour de cocktails inspirés du fleurdelisé et de bières québécoises.

VOIR PAGE D 3 : DAWSON

PLAISIRS

TOURISME

Visitez Berlin et Prague pour les marchés de Noël. La première en a un plutôt géant, avec des spécialités alimentaires de tout le pays et des crèches venues de l'ancienne Allemagne de l'Est. Tandis que Prague présente ses marionnettes, avec le bois comme dénominateur commun. Les décorations y sont somptueuses.



Un panorama de Porto-Vecchio, en Corse.

PASCAL POCHARD-CASABIANCA AGENCE FRANCE-PRESSE

Voici une offre alléchante!



JOUEZ, SÉJOURNEZ, MANGEZ ET

ÉCONOMISEZ
jusqu'à **600\$ US***

à l'achat d'un forfait de 5 nuits/6 jours de la AAA Vacations® pour une famille de 4 personnes comprenant les billets et la formule repas dans des hôtels sélectionnés du Walt Disney World Resort pour la plupart des nuits du 14 au 20 décembre 2014 et du 5 janvier au 28 mars 2015.

Réservez avant le 30 janvier 2015

WALT DISNEY World
Resort en Floride



Appelez un conseiller CAA-Québec,
nous sommes spécialisés en vacances Disney!

1 888 672-7839
caaquebec.com/voyage

*Le nombre de chambres offertes dans le cadre de cette offre est limité. Les économies sont calculées par rapport au prix régulier du même forfait pour 2 adultes, 1 junior et 1 enfant dans la même chambre. Les billets sont valides pour un parc thématique par jour et doivent être utilisés au cours des 14 jours suivant leur première utilisation. Ne peut être jumelée à aucun autre rabais et à aucune autre promotion. Réservations à l'avance requises. L'offre exclut les terrains de camping et les villas à 3 chambres, et elle n'est pas valide pour les chambres standards The Little Mermaid du Disney's Art of Animation Resort. Les boissons alcoolisées et les pourboires ne sont pas inclus. Les enfants âgés de 3 à 9 ans doivent choisir le menu pour enfants lorsqu'il est disponible. Il est possible que certains restaurants avec service à la table affichent complet ou aient des disponibilités limitées au moment de l'achat du forfait. Voyages CAA-Québec délient un permis du Québec. ©Disney

Long-courrier



LIO
KIEFER

LES MARCHÉS DE NOËL

« Mon conjoint et moi planifions un voyage pour visiter les marchés de Noël à Berlin, Prague et Vienne entre le 13 et le 23 décembre. Existe-t-il une liaison ferroviaire entre ces villes, et que nous conseillez-vous? Un séjour de 10 à 15 jours, est-ce bien réaliste? Sinon, quelles sont, selon vous, les deux villes à prioriser? »

Diane Bouchard

Les trois villes concernées sont facilement joignables par train. Pour en prioriser deux, je vous conseille Berlin et Prague pour les marchés de Noël. Berlin a un marché plutôt géant, avec des spécialités alimentaires de tout le pays et des crèches venues de l'ancienne Allemagne de l'Est.

Prague présente ses marionnettes, avec le bois comme dénominateur commun. Pour ces deux villes, les décorations de Noël sont somptueuses. Il vous reste Vienne, pour des décorations très arrangées et des crèches valant le détour. Quinze jours divisés en trois, cela me semble très faisable. Pour dix jours, deux villes pourront vous satisfaire.

LA CORSE AVEC LA PETITE

« J'aimerais avoir vos suggestions pour un voyage avec ma petite-fille de quatre ans. Nous sommes allés au Costa Rica cette année et nous avons été très satisfaits: les plages, les parcs nationaux, les animaux... Je cherche un autre endroit pour l'an prochain. La Corse me vient à l'idée mais je me demande si c'est intéressant pour la petite, puisqu'elle ne peut marcher longtemps. Louer un appartement, une semaine à chaque endroit, pour environ trois semaines: qu'en pensez-vous? »

M^{me} Pham Thi

La Corse est une belle destination pour des enfants, mais il vous faut une voiture. Après, vous pouvez marcher à travers maquis et chemins de traverse pour aller à la plage. Vous pouvez louer de petites maisons ou des auberges sur votre parcours. Certaines ont une piscine pour permettre à la petite de relaxer.

Il y a, dans les forêts, des arbres aux formes spectaculaires qui donnent des idées de légendes pour les enfants. Têtes de sangliers dans les chênes... Du nord au sud, le parcours est

suffisamment rempli. J'y suis allé plusieurs fois avec ma fille, toute petite. Et son trip était de manger des oursins que j'allais chercher sous l'eau en faisant attention de ne pas me piquer.

LES LAURENTIDES AVEC DES FRANÇAIS

« Nous devons recevoir des amies françaises dans les Laurentides. Auriez-vous des suggestions de visites intéressantes à faire avec elles? »

Camille Latulippe

Je vous conseille de vous munir du fascicule Laurentides qui passe en revue toute la région. Le parc des Laurentides est une trouvaille pour les Européens. Une dizaine de lacs, trois tipis et des promenades en kayak sont des musts pour eux.

On trouve des vignobles et des terres agricoles avec beaucoup d'arrêts gustatifs, et on passe facilement du très sportif à la randonnée à pied ou à vélo. L'hiver, pistes de ski de fond et ski à Tremblant sont de mise. Tremblant est d'orientation plutôt américaine, mais peut aussi séduire des Européens.

BONNES ADRESSES

« A trois reprises, nous avons loué une des trois maisonnettes, calle Oceania à Cala del Moral, une proche banlieue de Malaga. La Bouganvillea est faite pour deux personnes.

« En 2005, on a payé 900 \$ pour un mois et le bois pour chauffer le foyer était en supplément, tout comme le dépassement de la dépense normale d'électricité. Flor, la propriétaire, est décédée, mais je suppose que quelqu'un d'autre a pris le relais. »

Pauline et Yves

À LIRE, À VOIR, À ÉCOUTER

Les deux premières présentations des Grands Explorateurs. La Suisse, de Pierre Dubois, jusqu'au 9 novembre. ☎ 514 521-1002, 1 800 558-1002. Le voilier Balthazar: du Groënland à l'Alaska, avec Claire Roberge et Guy Lavoie. Voyager avec mes neuf enfants sur les traces de Gengis Khan, avec la famille de Michèle Leclerc. lesgrandexplorateurs.com.

L'éditeur Ulysse fait un spécial Argentine en présentant trois guides: Fabuleuse Argentine, Escala à Buenos Aires et L'espagnol pour mieux voyager en Argentine.

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.

CHINE

Alibaba lance une plateforme Internet en tourisme

Pékin — Alibaba, géant chinois du commerce électronique, a annoncé le lancement d'une plateforme Internet distincte dédiée à des services de voyage en ligne — un secteur en plein essor sur fond de forte croissance du nombre des touristes chinois.

Le groupe proposait déjà, via sa plateforme Taobao, des services de réservation de transport et de voyage, mais ceux-ci seront désormais transférés sur une plateforme distincte créée à leur intention, alitrrip.com.

Alibaba, qui a réalisé une introduction en fanfare en septembre à la Bourse de New York et qui accapare 90 % du marché chinois de la vente en ligne de particuliers à particuliers avec Taobao, cherche activement à diversifier ses activités. Avec Alitrip, son objectif affiché est de répondre à une forte demande de services de voyage en Chine, « laissée sans réponse », et de s'imposer face aux deux mastodontes natio-



AARON TAM AFP

nau du secteur, les agences en ligne Ctrip et Elong.

La nouvelle plateforme, à l'instar de Taobao ou de Tmall (site de vente de professionnels à particuliers), fera « intégralement partie de l'écosystème du groupe », a précisé Alibaba. Pour ses débuts, le site compte déjà plus de 10 000 firmes offrant des services allant des réservations d'hôtel aux processus de demande de visa, en passant par la vente de billets d'avion, de circuits clés en main

ou encore de visites guidées, précise un communiqué.

Le directeur général de la plateforme, Li Shaohua, s'est associé à des partenaires de poids, dont la compagnie aérienne hongkongaise Cathay Pacific, et l'un des premiers sites de réservation d'hôtel en Asie, Agoda.com. Les usagers d'Alitrip pourront par ailleurs régler leurs réservations avec Alipay — le service de paiement en ligne mis en place par Alibaba.

Le marché chinois des services de voyage en ligne a bondi de 20 % sur un an, au troisième trimestre de 2014, pour atteindre un volume de transactions évalué 13 milliards \$CAN, selon le cabinet iResearch.

Si beaucoup de Chinois restent amateurs de forfaits organisés, ils voyagent de plus en plus de façon indépendante — dans le pays ou à l'étranger —, préparant leur itinéraire et leurs réservations sur internet.

Agence France-Presse

PLAISIRS

TOURISME

Si Dawson vit en sourdine le dimanche, après le départ des touristes, les festivités reprennent aussitôt que la nouvelle vague de visiteurs — surtout composés d'adultes de 40 à 60 ans — débarque avec les véhicules récréatifs le mercredi.

En vrac

À Dawson City, en été, inutile de remplir sa valise de manteaux chauds. La température de cette ville nordique est encore plus clémente qu'à Whitehorse, plus au sud. En juin, le thermomètre affichait un injuste 24 °C, alors qu'au Lac-Saint-Jean on peinait à décrocher un 15 °.

Sortir des sentiers battus au Klondike Institute of Art and Culture. Plusieurs ateliers de sculpture, de dessin, d'expression corporelle, et des expositions sont au programme. Avec le KIAC, il y a toujours quelque chose à faire en ville. kiac.ca.

Surprendre ses papilles au Drunken Goat Taverna, un excellent restaurant grec d'une qualité qu'on ne s'attend pas du tout à retrouver dans le fin fond du Canada. C'est bondé, festif, et les portions sont aussi généreuses que les patrons sont gentils. drunkengoattaverna.com.

L'inventif chef du Klondike Kate's fait de la magie avec ce qu'il a sous la main et crée à partir de rien des plats inusités, comme des steaks de chou-fleur. klondikekates.ca.

Profiter du réseau Internet gratuit pendant l'heure du lunch au resto style saloon du Triple J Hotel. Les frites de patates douces et le burger végétal au tzatziki sur pain ciabatta font un repas très satisfaisant. Le wi-fi est difficile à attraper dans le coin, alors on en profite ici. Ou, mieux, on s'en passe. triplejhotel.com.

Prendre un verre au Downtown Hotel pour son atmosphère western et ses défilés de cowboy tel le SourToe cocktail (downtownhotel.ca); au Bombay Peggy's pour son décor victorien et son bar à martinis (bombaypeggys.com); et au casino Diamond Tooth Gertie's, moins pour le gin-tonic que pour les spectacles. De mai à septembre, il y en a trois par soir. Ça commence par un cancan et se termine avec une prestation contemporaine un brin plus aguicheuse.

Arrêt obligé au Pit, le surnom de l'hôtel Westminster. À 10h du matin, la taverne est souvent remplie de mineurs. C'est l'heure parfaite pour un verre matinal dans une ambiance des plus authentiques. Avec ses spectacles, le Pit est aussi un lieu de rencontre des visiteurs et des « locaux » jusqu'à tard dans la nuit. Les murs sont tapissés des toiles d'Halin de Repentigny, un artiste montréalais dont les œuvres sur la Ruée vers l'or, les mines et les paysages du Yukon ornent plusieurs commerces de la ville.

Prendre un latte et une salade de quinoa dans la petite cabane en bois de l'Alchemy Café. Toujours rempli, ce lieu célèbre la littérature ainsi que la culture bio-écologique. Que du beau. alchemycafe.ca.

Faire une petite marche le long des berges de la rive ouest de la rivière Yukon pour voir les bateaux abandonnés du Paddlewheel Graveyard.

Pour un bain d'histoire sur la Ruée vers l'or, on se rend au Centre des visiteurs, un bâtiment datant de 1898, pour prendre part à l'une des nombreuses visites guidées. On prend le temps de poser toutes les questions qu'on veut aux guides: ils (et surtout elles) ont beaucoup de choses à raconter et partagent le tout avec esprit.

Renseignements sur les festivals, les visites et les endroits à ne pas rater: dawsoncity.ca.
On s'y rend par avion via Whitehorse sur les ailes d'Air North, ou, mieux encore, par voie terrestre pour contempler le paysage. Si on n'a pas de voiture, la compagnie Husky Bus fait le trajet à partir de Whitehorse pour une centaine de dollars. huskybus.ca.
Notre journaliste s'est rendue au Yukon avec la collaboration de Via Rail et de Tourisme Yukon. Elle a également essayé le SourToe Cocktail du Downtown Hotel et raconte l'expérience sur son blogue: evasionado.micile.com.



Une image captée au hasard de la ville.

PHOTOS ÉMILIE FOLIE-BOIVIN LE DEVOIR

DAWSON

SUITE DE LA PAGE D 1

Un accueillant petit groupe, qui n'a cessé de s'agrandir au fil de l'heure, m'a fait une place à sa table comme si j'étais une vieille amie. Ces gens ont partagé avec moi leurs bonnes adresses et leur amour pour Dawson. La seule condition: que je les aide à entonner des chansons à répondre préparées pour la Saint-Jean — dont plusieurs m'étaient si peu familières que je me demandais dans quel répertoire elles avaient été pêchées.

Faites comme chez vous

« Si j'avais à décrire Dawson en trois mots, je dirais: communauté, festive, paisible », lance tout de go Marie-Pier, les yeux pétillants, après une très brève réflexion, ce qu'approuvent Catherine, qui habite la cité historique depuis quelques années, et le jeune Emile, fils d'un Montréalais et l'un des rares pure-laine du coin. « Paisible » est si évident qu'il se passe d'explication, mais après quelques heures à peine d'exploration, la véracité de « communauté » et de « festif » était facile à confirmer.

Jamais, dans un voyage de presse, nos accompagnateurs d'un office du tourisme invitent les journalistes chez leurs copains sous prétexte qu'il y a une petite fête qu'ils ne veulent pas rater.

Pourtant, c'est ainsi que j'ai abouti sans être annoncée chez Greg, qui célébrait ses 61 ans, et Shirley, son artiste d'amoureuse. Ils n'avaient aucune idée d'où je sortais mais m'ont accueillie en pointant les assiettes et le buffet de desserts d'anniversaire et en tendant une coupe de rouge.

« C'est très typique d'ici », dit Frank Wilps, responsable de Tourisme Yukon et ami de Greg, en avalant sa bouchée de gâteau fraise-rhubarbe. Les résidents de Dawson ne disent jamais « Qui sont ces gens? », mais plutôt « Présente-moi tes amis ».

Et c'est pourquoi on se sent si vite à la maison dans cette ville, entourés de ces étrangers étrangement familiers.

Les heures heureuses

Ici, toutes les occasions sont bonnes pour célébrer, il y a une happy hour toutes les heures. Quand ce n'est pas au resto ou dans les bars d'hôtel, c'est au casino Gertie's, vers 22h.

Et si Dawson vit en sourdine le dimanche, après le départ des touristes, les festivités reprennent aussitôt que la nouvelle vague de visiteurs — surtout composés d'adultes de 40 à 60 ans — débarque avec les véhicules récréatifs le mercredi.

La musique est profondément ancrée dans le pergélisol, et plusieurs soirs par semaine, des groupes locaux sont en prestation au Pit, le



L'hôtel Westminster, surnommé le Pit, est le plus vieux bar du Yukon et un repaire incontournable à toute heure de la journée, avec ses murs tapissés d'œuvres de l'artiste montréalais Halin de Repentigny. À droite: un avertissement sans équivoque...



Les résidents de Dawson ne disent jamais « Qui sont ces gens? », mais plutôt « Présente-moi tes amis »



Le premier casino au Canada, le Diamond Tooth Gertie's, est un lieu de rendez-vous pour « locaux » et visiteurs, avec ses spectacles de style cabaret et son style de l'époque du Klondike.

surnom de l'hôtel Westminster, le plus vieux bar du Yukon. Des artistes de l'extérieur de Dawson viennent chaque week-end animer le Palace Grand Theatre.

L'été, les festivals multiplient les raisons de faire la fête. Le promoteur du Midnight Dome, situé à plus de 500 mètres de hauteur, donne un panorama magnifique sur la région. Le soir du solstice

d'été, c'est l'endroit le plus chaud de la ville. Visiteurs et résidents s'y rendent pour un mégajam nocturne et pour veiller sur le soleil qui refuse lui aussi d'aller se coucher.

La longue fin de semaine du Dawson City Music Fest, à la fin de juillet, est un puissant pôle d'attraction alors que s'y produisent des groupes de partout au Canada (on raconte que les sœurs Boulay ont fait

un malheur lors de la dernière édition). En juin dernier, sur le babillard du marché bio Bonanza, une petite annonce mentionnait que le festival était à la recherche de bénévoles — locaux ou étrangers — pour héberger les artistes et servir la bière, en échange d'une passe d'une journée pour assister aux spectacles.

Dans ce coin de pays, toute la magie opère grâce aux villa-

geois et aux touristes qui se portent volontaires pour prêter main-forte. Et c'est le cas autant pour la Yukon River Quest (une course de kayak de 715 kilomètres sans interruption le long de la rivière Yukon) que pour la fête célébrant la culture autochtone appelée Moosehide Gathering, qui culmine chaque soir par un festin gratuit où les participants sont invités à faire la vaisselle.

Le temps qui passe

Pendant la période estivale, le soleil infatigable veille jusqu'à 2h du matin. Après le souper, le cancan du casino Diamond Tooth Gertie's et l'essai du fameux SourToe Cocktail au Downtown Hotel — pour entrer dans le fameux « club », les téméraires boivent une once de fort dans lequel marine... un orteil humain —, la nuit de sommeil peut attendre.

À minuit et demie, pendant que la nuit est éclairée par une lueur digne de 20h, la soirée prend un nouvel élan. Les gens collationnent avec l'une des inoubliables pointes de pizza du Back Alley Pizzeria & Greek Cuisine, avant d'aller danser au Pit ou de prendre un verre au Bombay Peggy's.

Je n'ai aucune difficulté à croire Frank Wilps, de Tourisme Yukon, quand il dit que « Dawson ressemble à une ville universitaire pour adultes. Ici, c'est comme si les gens ne vieillissaient jamais. »

Ce qui se mesure moins par la quantité de verres levés que par leur talent à profiter pleinement du temps qui passe.

Il n'y a plus de rush, à Dawson. Et ça semble être devenu la règle d'or.

Le Devoir

Bon voyage

Voyages solidaires

Expérience d'immersion interculturelle

proposée aux personnes de 50 ans et plus avec hébergement dans une famille et bénévolat

Albanie, Bénin, Burkina Faso, Dharamsala (Inde), Pérou, Sénégal et Vietnam

Séjour de 7 semaines
COÛT : de 5 250 \$ à 6 225 \$ (formule « tout inclus »)

Pour assister à une séance d'information, téléphonez au 514 325-0150, poste 2039

<http://voyagesolidaires.collegemv.qc.ca>

J'AI ME CUBA

Circuit Culturel à Cuba

Du 5 au 14 décembre 2014
Circuit Découverte des grandes villes coloniales

Ce voyage spécialisé comprend:

Visites guidées par les connaisseurs de la scène culturelle Patrimoine mondial de l'UNESCO: Havana, Cienfuegos, Trinidad
Monuments, galeries d'art, culture afro-cubaine et projets culturels
Toutes les activités proposées au programme
Hébergement Hôtel 4* et 5*
Tous les transports et repas
Guides bilingues
Billet d'avion

514.531.1454
jaimecuba.com/culture

À partir de: 2399\$ taxes incluses

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

PLAISIRS

ESCAPADE

Le Musée des beaux-arts de Sherbrooke loge dans un riche édifice historique du XIX^e siècle, l'ancien siège social de l'Eastern Townships Bank, qui donne un aperçu du Sherbrooke de la Belle Époque.



STÉPHANE LEMIRE DESTINATION SHERBROOKE

Le lac des Nations baigne les abords du centre-ville sherbrookoïse et procure une vue superbe.

CANTONS-DE-L'EST

Une virée urbaine entourée de nature

Sherbrooke en escapade? Vrai que cette ville isolée du reste du Québec vit dans l'ombre des destinations plus champêtres des Cantons-de-l'Est. Pourtant, Sherbrooke a une texture, un caractère unique qui mérite une visite. La cité de 161 000 habitants présente des attraits qui meublent bien un long week-end.

BENOIT LEGAULT
à Sherbrooke

La nature est un personnage clé de Sherbrooke et son relief procure mille et une perspectives. La ville est aussi ornée du magnifique lac des Nations qui baigne son centre-ville et de deux rivières qui l'encadrent, Saint-François et Magog. Aussi, une promenade de 1,3 kilomètre longe la bouillonnante gorge de la rivière Magog.

Si la trame culturelle de la ville est anglo-saxonne, le Sherbrooke actuel est presque uniquement francophone. Et l'histoire y demeure toujours présente.

Par exemple, Mémoire vive, un circuit pédestre autoguidé de cinq à six kilomètres, fait dé-

couvrir les 13 magnifiques peintures murales du centre-ville.

On y constate que Sherbrooke a d'abord été la capitale des loyalistes venus de la Nouvelle-Angleterre.

C'est aussi une ville universitaire (Université de Sherbrooke et Bishop's), ce qui lui confère une indéniable énergie innovante. On y trouve aussi un cégep francophone et un anglophone. Bref, une municipalité historique pleine de vitalité, dans un écrin de nature.

Des musées pour tous

Le Musée des beaux-arts loge dans un riche édifice historique du XIX^e siècle, l'ancien siège social de l'Eastern Townships Bank, qui donne un aperçu du Sherbrooke de la Belle Époque.

Comptant trois salles, le musée présente une dizaine d'expositions par année, qui font la part belle aux peintres ayant reproduit la beauté de leurs Eastern Townships bien aimés. C'est notamment le cas de l'exposition permanente.

Le Musée de la nature et des sciences est incontournable. Ludique, son exposition permanente fascine les petits et les grands, notamment avec *Terra Mutantès*, une reconstitution multimédia et multisensorielle de l'histoire géologique de la région.

L'autre exposition permanente vedette est *AlterAnima*. On y fait des rencontres inusitées avec la nature et ses animaux.

Sherbrooke compte aussi de nombreux autres musées et galeries d'art, de même que des espaces extérieurs d'art public.

La gourmandise, spécialité régionale

La scène gastronomique de Sherbrooke est bien connue, notamment grâce au chef Dany St-Pierre et à son restaurant Auguste. Les bonnes tables font usage des nombreux produits régionaux

(vins, fromages, fruits, légumes et viandes — comme le canard de Brome).

La ville compte neuf «chefs créateurs» qui valorisent leur terroir. Le Marché de la gare étonne par sa variété d'aliments régionaux et de produits fins importés.

Sherbrooke offre aussi de l'hébergement de moyen de gamme à prix doux. Parmi ses adresses de prestige, le Delta n'est pas neuf mais il est fort bien tenu et son personnel est excellent. Il offre aussi une des meilleures tables régionales (Le Murville) et détient plusieurs certifications en matière de tourisme vert et responsable.

Collaborateur
Le Devoir

Sherbrooke met la table fera, du 13 au 23 novembre, la promotion de 12 restaurants qui proposeront des tables d'hôte à prix réduits (trois services à 15\$ le midi et à 25\$ ou 35\$ le soir). destinationsherbrooke.com, cantonsdelest.com.

La parole aux photographes

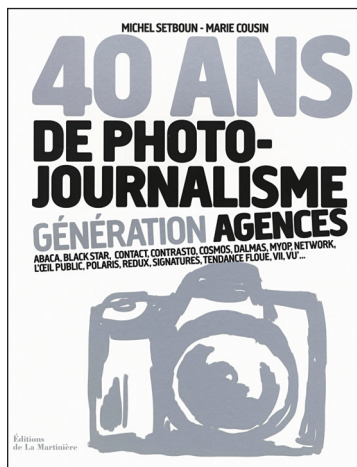
JACQUES NADEAU

Le livre *40 ans de photojournalisme. Génération agences*, de Michel Setbon et Marie Cousin (La Martinière), présente plus de 75 photojournalistes et une dizaine de directeurs d'agences, françaises et autres, du milieu du XX^e siècle. Ce troisième volet mettant en vedette les agences de photojournalisme fait suite aux anthologies *Génération Sipa* et *Génération Sygma*, qui présentent les grands photojournalistes de la fin du siècle.

Ici, la parole est donnée aux photographes qui commentent

chacun une image iconique de leur parcours. Eux qui vivaient à une époque où le journalisme n'avait pas de concurrence venant des médias sociaux ou de l'Internet, de Facebook ou de Twitter. Il n'y avait pas de caméra qui traînait dans chaque poche de veston ou sac à main. Et la génération des «têtes penchées» déambulant rivées à leur téléphone intelligent n'existait pas. La télévision n'était pas portative et la nouvelle n'avait pas l'instantanéité des médias modernes.

Le journalisme écrit avait besoin de l'image car, comme le signale Cyril Drouhet, rédac-



teur en chef du *Figaro Magazine*, «Pas de photo, pas d'histoire», peu importe la qualité du reportage. La photographie avait alors comme mission

d'apporter la nouvelle à l'œil avant de lui fournir le texte.

Il fallait saisir le lecteur par l'image pour le faire accéder au narratif. Mieux, pour ces photographes de terrain, l'image devait raconter l'histoire. Plus, elle devait mettre en jeu l'humain qui la vivait. Car l'événement, aussi sensationnel soit-il, n'est accessible que par ce qu'il fait vivre aux hommes et aux femmes.

Dans le livre, chaque photographie évoque le contexte dans lequel sa photo a été prise et dévoile un secret que la plupart partagent: il faut montrer ce que les mots ne réussissent jamais à présenter: la réalité vécue. Pas de propagande officielle ici. En effet, le photojournalisme cherche à présenter ce que les milices et les pouvoirs

en place cherchent à escamoter, comme le souligne Pascal Maitre dans son reportage sur les guérilleros procastristes qui s'enduisent de charbon pour attaquer l'armée à la solde des gros propriétaires. L'image de ces guérilleros est éloquente et frappe l'imagination plus que les mots, qui ne peuvent qu'évoquer «l'idée» de ces êtres noirs et armés tapis dans la jungle.

Mais où va le photojournalisme à l'ère des médias sociaux et de l'instantanéité des communications? Quel est le rôle de la photographie dans cette surabondance d'information? Cette prolifération d'images annonce une époque qui fera sa place au photojournaliste: celui qui voit la situation mais aussi qui sait en saisir l'humanité, l'impact de la

nouvelle sur l'homme même qui la vit. Le photojournaliste saisira le regard fourbe derrière l'apparence d'honnêteté, la touche humoristique de celui ou celle qui fait tout pour sembler grave et sérieux!

Michel Setbon, le responsable de cette présentation livresque, trace l'avenir de la photographie en journalisme. Il écrit: «Outils absolument incontournables, le Web et le numérique doivent permettre au photographe d'être aussi un agitateur d'idées, de propositions. Nous vivons dans un monde où il est essentiel de convaincre pour exister.»

Le Devoir

Avec la collaboration de Pierre Fortin

HÉBERGEMENT EN RÉGION

VIEUX-QUÉBEC

HÔTEL MANOIR VICTORIA

Votre adresse pour bien dormir et bien manger au cœur de la Capitale! Cef hôtel 4 étoiles au cachet européen vous propose un décor d'élégance contemporaine et un service très attentionné. Vous retrouverez sous un même toit, 156 chambres et suites au confort douillet, la gastronomie d'inspiration nordique de son réputé restaurant Chez Boulay-Bistro boréal, une piscine intérieure et huit salles de soins au SPA du Manoir pour votre plus grand bien-être. Le luxe...abordable!

À partir de 139\$ par nuit en occupation double
Jusqu'à 30% de rabais en ligne : www.manoir-victoria.com
1-800-463-6283

BONS PLANS / ESCAPADES

LANAUDIÈRE

VAL NOTRE-DAME — MAGASIN DE L'ABBAYE

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

abbayevalnotredame.com

1 877-960-2891

PLEIN-AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS !

Sorties d'un jour et voyages. Costa Rica, Grand Canyon, Anticosti-Mingan, Italie, Corse, Islande... www.RandoPleinAir.com 514-252-3330

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

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : MOYEN

2826

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

Solution du dernier numéro

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

2825

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

Autres temps, autres mœurs, la maison devient auberge dans les années 50, permettant à plus de vacanciers de profiter de ce lieu magnifique. En 1979, l'auberge change de mains et se positionne résolument dans le créneau du luxe avec ses cinq étoiles.

NORTH HATLEY

Le Manoir Hovey, un refuge légendaire

Il fut un temps où les gens riches et célèbres passaient leurs étés dans de grandes maisons. Aujourd'hui, celles-ci profitent aux citadins qui viennent s'y ressourcer pendant quelques jours.

LOUISE GABOURY

Membre de la prestigieuse famille des Relais & Châteaux, et qui célèbre ses 60 ans cette année, le Manoir Hovey n'a ni tourelles, ni chemins de ronde, ni pont-levis. Son allure rappelle plutôt celle des grandes maisons du Sud, voire celle de George Washington, à Mount Vernon.

Au début du XX^e siècle, les riches familles fuyaient la moiteur et les miasmes des villes pour se réfugier à la campagne pendant l'été. L'âge d'or du capitalisme a ainsi vu naître les belles stations de villégiature où les grandes demeures poussaient comme des champignons, notamment à Newport, dans les Berkshires, et... à North Hatley.

North Hatley a eu la faveur d'Henry Atkinson, propriétaire de la Georgia Power d'Atlanta. Encore bouleversé par l'issue de la guerre de Sécession, ce Sudiste boudait la Nouvelle-Angleterre. On raconte même que, dans le train (privé) qui l'emmenait vers les rives du lac Massawippi, il fermait les stores pour ne pas voir le pays des Yankees.

De 1900 à la fin des années 1940, la famille Atkinson passait ses étés à North Hatley, pratiquant le golf, la voile et le tennis, à l'ombre du manoir, avec d'autres estivants américains et les loyalistes qui avaient fui la «révolution» américaine.

Autres temps, autres mœurs, la maison devient auberge dans les années 50, permettant à plus de vacanciers de profiter de ce lieu magnifique. En 1979, l'auberge change de mains et se positionne résolument dans le créneau du luxe avec ses cinq étoiles. Le temps des longs étés à la campagne est bien révolu: le séjour moyen est maintenant de deux nuits. Formant 50% de la clientèle, les Québécois ont peu à peu remplacé les Américains. Et la clientèle internationale, longtemps marginale, a crû de 1% par année ces derniers temps.

Alors qu'au début du XX^e siècle les séjours à la campagne faisaient partie d'un rite immuable qu'on renouvelait chaque année sans y penser, les nuitées au Manoir Hovey se réservent de plus en plus à la dernière minute. «Il y a 10 ans,



LOUISE GABOURY

Ancienne luxueuse résidence secondaire d'un riche industriel américain, le Manoir Hovey attire aujourd'hui surtout une clientèle québécoise en quête de sérénité pour quelques jours.

toute notre saison estivale était réservée dès le mois de mai», explique le concierge de l'établissement, Marc-André Blais. Aujourd'hui, les clients ont tendance à choisir leurs dates de vacances, et donc d'effectuer leurs réservations, à la dernière minute.»

Bonne table

Côté gastronomie, les clients sont plus curieux. «Il est loin, le temps où la carte ne comprenait que des plats classiques comme le canard à l'orange et le bœuf bourguignon», souligne Roland Ménard, chef du restaurant Le Hatley depuis une trentaine d'années. Maintenant, le menu de ce qu'il qualifie de «cuisine québécoise contemporaine» est plus varié et change constamment.

Proches de la terre, visiblement adeptes du slow food et du mouvement Farm to table, am-

bassadeurs du terroir, Roland Ménard et son second, Francis Wolf, s'intéressent aux produits locaux et s'approvisionnement auprès d'une trentaine de producteurs de viande, de fruits et de légumes du coin. Ils ont dû les sensibiliser aux besoins d'un restaurant et ont établi avec eux un calendrier d'arrivages.

Aussi, ils organisent avec leur équipe des visites de producteurs en basse saison et sensibilisent également le personnel des cuisines à la récolte des herbes sauvages et des champignons, omniprésents sur les terres du manoir.

Les principales demandes adressées au concierge de l'établissement sont d'ailleurs des indications pour «faire» la route des fromages, des vins, etc., et des recommandations pour rencontrer des producteurs locaux. «Par contre, les clients ont de plus en plus de restrictions alimen-

taires, souligne Marc-André Blais, ce qui est un défi relativement facile à relever quand on utilise des produits de qualité dont on connaît la provenance et des techniques culinaires où n'intervient que peu d'irritants possibles.»

Si les clients d'aujourd'hui aiment se retrouver dans la nature en amoureux, ils apprécient quand même l'accès à Internet sans fil, ce que n'aurait sans doute pas dédaigné Henry Atkinson quand il passait de longues semaines loin de ses affaires...

Collaboratrice
Le Devoir

D Lire aussi · La section «Découverte» de la chronique de Philippe Mollé à propos du Manoir Hovey Page D 6

L'art de faire de l'art avec la bouffe

CATHERINE LALONDE

Il y a l'art de la bouffe et les métiers de bouche. Plus populaires ici depuis le début des années 2000, alors que les Québécois se sont découverts la fibre plus que gourmande et des aspirations de wannabe cordons bleus. Et il y a la bouffe dans l'art, utilisée comme matériau ou comme liant. Mélanie Boucher, épicurienne à ses heures, gourmande autoproclamée et historienne spécialisée en art des XX^e et XXI^e siècles, étudie et écrit sur la nourriture dans les performances. Elle vient de sortir un livre sur le sujet. Conversation sur cet art, littéralement alimentaire.

Ne lui parlez pas de ces historiques tableaux montrant des bols de fruits, du gibier ou d'autres denrées. «Je ne voulais pas retourner dans cette grande histoire de l'art, indique dans une conversation téléphonique la professeure en muséologie et patrimoine à l'Université du Québec en Outaouais, ni m'attarder à la question de la représentation de l'aliment — il y avait déjà des aliments dans les fresques à Pompéi. Cette représentation était très présente dans les natures mortes flamandes des XV^e, XVI^e et XVII^e siècles, particulièrement prisées par la bourgeoisie.»

Ce qui l'intéresse est beaucoup plus vaste, et plus découpant: c'est l'ensemble des questions que pose l'aliment comme symbole, mais aussi notre rapport quotidien — individuel et social — à la nourriture. De la préparation à l'ingestion, du partage à la mastication, de la digestion à... la déjection, forcément.

Tout ce à quoi on ne pense pas en popotant nos trois repas par jour.

Par le ventre

«En 1964, rappelle Mélanie Boucher, Roland Barthes a dit que l'aliment constitue un langage comme un langage parlé, d'autant plus efficace que les gens l'emploient sans s'en rendre compte. Il y a des codes très précis: ce qu'on mange le matin seulement, qu'on ne mange jamais le soir, ou les aliments «de fins de semaine», par exemple. Et ces codes sont formidables pour des artistes, qui peuvent en jouer et les transgresser. Ils peuvent provoquer. Alors que, dans le domaine de la cuisine, on ne peut pas choquer...» Enfin, il vaut peut-être mieux pas.

En sociologie, en anthropologie, en histoire, l'aliment et la nourriture ont davantage été couverts, selon la spécialiste, laissant un angle mort en histoire de l'art, «alors qu'il y a beaucoup d'œuvres qui intègrent la nourriture depuis le mouvement futuriste [plus ou moins 1900 à 1920]. Dans les années 1950, ça devient très présent.»

Pensez seulement à la fameuse robe en viande (1987) de Jana Sterbak — une idée repiquée par Lady Gaga en 2010. Pensez à Cloaca (2000), la machine à transformer la nourriture en caca signée Wim Delvoye. Ou aux objets — bibelots, chaussures — qu'Aganetha Dyck dépose dans les ruches, entre les pattes des abeilles, afin qu'elles les transforment en y tissant des rayons de miel.

Pensez aux explosions de farine des Fermières obsédées, au ketchup utilisé comme du sang par Paul McCarthy — celui-là même qui vient de se faire dégonfler une œuvre parisienne. Nommons aussi les repas, les cérémonies du thé, le bar à lait maternel, issus de l'art relationnel, où le lien avec le spectateur est l'œuvre elle-même. Entre autres.

Elles sont nombreuses, les performances qui utilisent d'aliments. Et sous-étudiées. Pourquoi? Mélanie Boucher a une petite idée: «Globalement, la modernité vient avec une aseptisation, surtout des villes, où on tente de faire beau et propre, où on éloigne l'abattoir et la mort. Et avec l'aseptisation vient la prédominance de la vue, et ce refus de considérer le goût et l'olfaction — cette façon de les associer à une espèce de désordre... La vue est associée à l'ordre, à la distance, à la raison, et est favorisée en histoire de l'art au détriment des autres sens. Et ce rapport du corps dans l'espace, qui ressent, qui perçoit la chaleur, qui bouge, on évacue ça. On se questionne très peu sur les sens.»

Ce qui fascine la professeure, c'est justement l'expérience différente que proposent ces œuvres qui stimulent l'odorat, parfois le goût et le toucher, des «sens dits mineurs».

Tous les goûts sont dans la culture

Une des performances qui ont le plus marqué Mélanie Boucher, c'est Le banquet de Claudie Gagnon, présentée au Musée d'art contemporain en 2013. «Sur une longue table se trouvait tout ce qui renvoie au faste des repas.» Des lustres, des miroirs, des nappes blanches, des pièces montées. «On était une centaine de convives, mais si on s'approchait, tout était étrange: les lustres étaient faits de volailles calcinées, les pièces montées tenaient par des langues de

porc... C'était intéressant de voir la déception des gens, qui pensaient que ce serait très bon, alors qu'ils pouvaient consommer des choses dont on n'arrivait pas à déterminer la nature, des mélanges inusités — jus de pomme et jus de betterave dans du tapioca. C'était très particulier de vivre sa propre expérience et de sentir en même temps celle des autres autour. Le dégoût est une des

avenues particulièrement privilégiées par les artistes qui travaillent avec la nourriture.»

Pour la spécialiste, «l'histoire de l'art passe beaucoup par le visuel. Il nous manque énormément d'outils pour analyser ces œuvres-là. Il y a là quelque chose qui est relatif au savoir — les souvenirs qui reviennent par les odeurs, les goûts et les dégoûts —, de l'ordre de la connaissance, qui est transmis par l'olfaction,

et qu'on considère très peu dans nos sociétés occidentales.»

Le Devoir

LA NOURRITURE EN ART PERFORMATIF SON USAGE, DE LA PREMIÈRE MOITIÉ DU 20^e SIÈCLE À AUJOURD'HUI
Mélanie Boucher
Le Sabord
Trois-Rivières, 2014, 288 pages

Vins, bières et spiritueux

— La —
GRANDE DÉGUSTATION
DE Montréal 2014

AFRIQUE DU SUD

THEMATIQUES
Chenin blanc | Whiskies du monde

7 ET 8 NOVEMBRE

PLACE BONAVENTURE
lagrandedegustation.com

PRÉSENTÉE PAR
AQAVBS SAQ

18+

« La vue est associée à l'ordre, à la distance, à la raison, et est favorisée en histoire de l'art au détriment des autres sens »

Mélanie Boucher, auteure de *La nourriture en art performatif*

PLAISIRS



MATTHEW MEAD ASSOCIATED PRESS



CHRISTINE RONDEAU/CC

Malgré les nouvelles tendances culinaires, la dinde conserve une grande popularité lors de la période des Fêtes.

La célèbre tourtière fait plusieurs heureux lors des réveillons.

SAVEURS

La nouvelle table des Fêtes



PHILIPPE MOLLÉ

Avez-vous déjà commencé à penser à ce que sera votre table de Noël ou celle du 31 décembre? En temps de crise, à la pensée des plus démunis, on se sent souvent coupable de célébrer à Noël. Un sentiment de culpabilité qu'on tente d'apaiser en donnant plus lors des guignolées ou autres causes associées. Mais, crise ou pas, cette période de l'année demeure privilégiée pour festoyer et rassembler parents et amis durant une pause bien nécessaire.

Parmi les grands classiques des Fêtes, la dinde se porte toujours bien, merci, le foie gras de canard est toujours aussi présent et la tourtière demeure un incontournable dans les familles. Cela dit, les choses changent, et le prêt-à-manger et les plats surgelés de qualité influencent nos choix.

Tout est accessible, en matière de produits, dans les magasins d'alimentation et les épiceries fines: les truffes, peu

importe la couleur, des fruits exotiques, ou des cerises en plein hiver, 30 variétés d'huîtres, des bûches de Noël très sophistiquées...

Les fromages du Québec, au nombre de 400, ne font plus défaut sur les tables gourmandes, et le nombre de boulangeries offrant désormais du très bon pain est en croissance. En matière de goût et d'habitudes de consommation, le Québec est devenu une référence incontestable en Amérique du Nord.

La période des Fêtes est sans doute celle où un grand nombre de commerçants espèrent récupérer d'une *annus horribilis*. Une concurrence féroce accrue et l'augmentation des achats en ligne s'ajoutent à leurs craintes pour la suite des choses. À Montréal, sur le plateau Mont-Royal, un grand nombre d'entre eux se demandent même s'ils seront encore là à la fin de 2015.

Pour certains, la crise est telle (en plus des travaux partout, du prix des parcomètres et de l'augmentation du coût

des loyers) qu'ils préfèrent fuir vers la banlieue en espérant des jours meilleurs.

Si les fêtes de fin d'année sont généralement une période faste pour les commerces d'alimentation, il n'en demeure pas moins que ceux-ci sont de plus en plus nombreux à offrir la même chose un peu partout. Même les grandes chaînes alimentaires proposent désormais un grand choix de fromages d'ici, de fruits exotiques et de produits fins.

Aussi, le nombre de boulangeries et de pâtisseries n'a cessé d'augmenter au cours des dernières années, offrant non seulement du pain de grande qualité, mais également un vaste choix de pâtisseries, de chocolats, avec même, dans bien des cas, un coin épicerie offrant des plats prêts à manger et un service de traiteur.

Du coup, pour plusieurs *foodies*, plus besoin de se casser la tête pour recevoir: le surgelé de qualité et le prêt-à-manger facile à réchauffer répondent agréablement à leurs besoins.

Les plats servis dans le temps

DÉCOUVERTE

L'excellent Relais & Châteaux qu'est le **Manoir Hovey** (voir page D 5), à North Hatley, sur les bords du lac Massawippi, se retrouve à la tête du classement de l'influent magazine américain *Condé Nast Traveller*, qui qualifie l'établissement d'un des meilleurs lieux de villégiature au monde. manoirhovey.com

des Fêtes ont donc changé au fil des ans, sans que les plats traditionnels disparaissent pour autant. En effet, pour ceux qui restent attachés aux traditions, la dinde, avec ou sans marrons, est irremplaçable.

À lire: mes meilleures adresses et suggestions d'achat pour vos repas de fin d'année, dans cette page, le samedi 6 décembre prochain.

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



PHILIPPE MOLLÉ

Pour plusieurs *foodies*, les surgelés de qualité et les nouveaux prêts-à-manger permettent de recevoir simplement et avec goût.

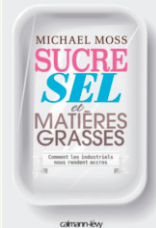
DANS LA BIBLIOTHÈQUE

SUCRE, SEL ET MATIÈRES GRASSES

Michael Moss
Éditions Calmann-Lévy
Italie, 2014, 362 pages

C'est une petite bombe, cet ouvrage, que tous devraient lire afin de découvrir toute la vérité, et rien que la vérité, sur ce qui se trouve dans les aliments des grandes industries. Michael Moss, journa-

liste d'investigation, dénonce les industriels qui abusent de produits nocifs pour la santé, au point de nous rendre accros. Un livre qui pourrait vous faire changer d'avis sur les valeurs alimentaires.



RECETTE DE LA SEMAINE

Soupe au riz et à la poule

(Inspirée d'une recette traditionnelle de ma famille, cuisinée lorsque les poules pondentes pensaient plus au repos qu'à pondre des œufs.)

Pour 4 à 6 personnes

- 1 vieille poule ou, à défaut, un poulet
- 1 oignon émincé
- 50g de dés de lard fumé
- 2 carottes coupées en morceaux
- 4 gousses d'ail écrasées
- 1 bouquet garni
- 1 tomate
- 2 anis étoilés
- 1 branche de céleri
- 250g de riz rond
- Sel et poivre au goût

Pour la finition:
2 jaunes d'œuf
125ml de crème 35%

Dans un grand faitout, mettre le lard fumé et l'oignon émincé. Ajouter la poule en-

tière et les légumes épluchés au préalable. Compléter avec le bouquet garni, les anis étoilés et le poivre. Couvrir d'eau et saler légèrement. Porter à ébullition et retirer l'écume du dessus. Laisser cuire ainsi durant 2 heures. Ajouter le riz et cuire à feu doux durant 40 minutes. Retirer la poule, détacher la moitié des morceaux de chair, puis les couper finement. Conserver l'autre partie pour une salade ou une autre recette. Retirer les anis étoilés et le bouquet garni. Mélanger la crème et les jaunes d'œuf. Ajouter un peu de bouillon de cuisson. Verser le tout sur le riz. Porter doucement à bouillon et rectifier l'assaisonnement. Avant de servir, répartir les morceaux de poule cuits dans chacun des bols à soupe. Verser la soupe au riz dans les bols et servir.

MOTS CROISÉS

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

HORIZONTALEMENT

1. Qui est sans retenue - Personne.
2. Dieu romain - Application d'huile sainte sur une personne.
3. Se soulagent - Couvre le buste.
4. Convoqués - Découvert.
5. N'est pas divisible - Mesurer un tas de bois.
6. Sous un navire - Propos indécents.
7. Bois durs et lourds.
8. Leurre - Indice qui laisse prévoir un danger.
9. Grande ville de charpentier - Il rejette l'autorité.
10. Déesse égyptienne - Général.
11. Dans l'oreille - Exécutée.
12. Qui ont vu le jour - Considérés.

VERTICALEMENT

1. Divagation.

2. Poudre - Filtre.
3. Cuit dans l'huile - Le fait de recommencer.
4. Guident le cheval - Embrassés.
5. Personne qui aime l'art.
6. Négation - Agent secret du Bien-Aimé - Foule en mouvement.
7. Funérailles.
8. Expérimenté.
9. Impalpable - Pourvu.
10. Grand plat provençal - Métal radioactif.
11. Trier des journaux avant de les distribuer - Drogue.
12. Variété de prune - Mesurées.

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

SOLUTION DU DERNIER

Mots-croisés du samedi

I													
II													
III													
IV													
V													
VI													
VII													
VIII													
IX													
X													

Horizontalement

I. Plus pratique pour chasser que pour manger. **II.** Risque de vous mettre à plat. Bouts de magret. **III.** Encombre trop souvent votre boîte à lettres. Général. **IV.** Très bonne conduite. Faire l'innocent. **V.** Evêque de Lyon devenu père de l'Eglise. Divin porteur de disque solaire. Mesure prise au pied de la Muraille. **VI.** Romains. Fait des réductions. Comme l'ami de Guy. **VII.** Photographe des rues de Paris. Facile à modeler. **VIII.** Ouvre la bergerie. Têtes couronnées. **IX.** A la base de l'ongle. Célèbre les unions. **X.** Passée au rouge.

Verticalement

1. Facile à entretenir. **2.** Musclé pour faire le ménage à la fac. **3.** Trouble la sérénité. Sans effets mais peu en faire. **4.** Solidement fixé. Dans le tube. **5.** Préposition. Port américain. **6.** Permettent de récupérer. Possessif. **7.** Naturel. Pour les amateurs de bains à bulles. **8.** Chez les Grecs. Equipé une nouvelle fois. **9.** Ongulé aux bois aplatis. Plat de Provence. **10.** Chez Nini. Consacre. **11.** Qu'il va falloir remettre en ordre. Des siècles et des siècles. **12.** Mis à l'abri de toute contamination.

Philippe Dupuis

Solution du n° 216

Horizontalement
I. Généalogiste. **II.** Adagio. Rouet. **III.** Luce. Quid. Rr. **IV.** Verrouillage. **V.** Ane. Ba. Levas. **VI.** Us. Becta. Ali. **VII.** Galérien. **VIII.** Avise. As. Cal. **IX.** Gâte. Mi. Saxo. **X.** Energéticien.

Verticalement
1. Galvaudage. **2.** Eduens. Van. **3.** Nacre. Gite. **4.** Eger. Baser. **5.** Ai. Obèle. **6.** Loquace. Me. **7.** U. Trait. **8.** Grillais. **9.** Iodle. Sc. **10.** Su. Avançai. **11.** Tergal. Axe. **12.** Etrésillon.