



SAMEDI



BOUFFE ET MALBOUFFE

La mcdonaldisation du Viêt Nam

Page 4



ST-VALENTIN

Les tout-compris amoureux

Page 5



SAVEURS

Le carnaval des sens

Page 6

TOURISME



Le Duomo Santa Maria del Fiore, dont la masse imposante domine la ville, forme, avec le baptistère et le campanile, une extraordinaire marqueterie géométrique de marbre blanc, vert et rose.



Un marché aux fleurs sous la Loggia dei Lanzi.

Une plongée artistique

Entourée de collines plantées d'oliviers, de vignes et de cyprès et traversée par l'Arno qui délimite le centre historique au sud, Florence a été, du XIII^e au XVI^e siècle, le creuset dans lequel s'est épanoui l'art italien sous toutes ses formes. Autour du Quattrocento (XV^e siècle), les plus grands esprits la fréquentent et la Renaissance italienne y voit le jour. La ville conserve jalousement cet héritage d'un passé glorieux qui fit d'elle la capitale des arts.

NICOLE PONS

Dante, Giotto, Boccaccio, Botticelli, Donatello, Masaccio, Macchiavelli, Leonardo Da Vinci, Michelangelo... La liste pourrait s'allonger indéfiniment comme celle de Leporello égrenant les conquêtes de son maître, Don Giovanni, dans le fameux opéra de Mozart! Car les plus grands architectes, peintres, sculpteurs et écrivains — Florentins de naissance ou d'adoption — ont déployé ici tout leur génie créateur. Surtout au Quattrocento, période de gloire de Florence, alors que les Medici, riche famille de banquiers esthètes, exerçaient sur la ville un pouvoir politique, culturel et social sans limite. Une dynastie de mécènes qui régnera pendant plusieurs générations et dont le plus connu est Laurent le Magnifique.

Inutile de vouloir saisir tout Florence d'un coup. La ville et son histoire sont riches et complexes. La course aux musées nous essoufflerait vite car c'est peut-être la ville au monde où se trouvent le plus d'œuvres d'art au centimètre carré. Enfin... avec Venise. Et souvent, elles se cachent derrière de grands murs austères.

La grandiose piazza della Signoria, avec ses terrasses de restaurants et de cafés, est le lieu de rassemblement favori des Florentins. L'ambiance y est garantie. Depuis toujours le centre de la vie politique, la place est un musée de sculptures en plein air où trône notamment le fameux *David* de Michelangelo. Une copie, car l'original est au musée de l'Accademia depuis 1873. D'autres statues s'abritent sous la Loggia dei Lanzi.

La place est dominée par le puissant Palazzo Vecchio (XIV^e siècle) et sa haute tour crénelée, d'abord palais communal puis résidence de Cosimo 1^{er} di Medici au XVI^e siècle. L'architecture de plusieurs palais florentins s'inspire de son style forteresse, décoré de bossage en façade. L'intérieur contraste par son raffinement. Les salles sont somptueusement déco-

rées de sculptures et de peintures à la gloire de Florence et des Medici, notamment la Sala dei Cinquecento, l'une des plus importantes, décorée par le grand peintre et architecte du XVI^e siècle Giorgio Vasari. Le parcours des *Itinéraires secrets* dévoile les coulisses du palais: escaliers et passages dérobés, soupenne, studiolo de Francesco 1^{er}. Tout un monde caché y menait sa vie en douce.

Juste à côté, la Galleria degli Uffizi, l'un des plus célèbres musées au monde, rassemble un panorama complet de l'histoire de la peinture italienne, des primitifs siennois à l'École vénitienne en passant par l'École florentine. Les œuvres de Simone Martini, peintre siennois du XIV^e siècle, de Filippo Lippi, Leonardo da Vinci ou Michelangelo côtoient les œuvres majeures de Botticelli: *La Naissance de Vénus* et *Le Printemps*. Comme le musée est immense, il faut y revenir plusieurs fois.

Par la rue adjacente, nous rejoignons le quai de l'Arno et le Ponte Vecchio, plus vieux pont de Florence avec ses orfèvres et marchands en

tous genres. Il est surmonté par une galerie, un étage supérieur ajouté au XVI^e siècle, le corridor de Vasari. Ce long couloir de plus d'un kilomètre relie le Palazzo Vecchio et la Galleria degli Uffizi au Palazzo Pitti, de l'autre côté de l'Arno, passant au-dessus des maisons et du pont. Il permettait aux Medici de circuler incognito entre leur bureau et leur palais.

L'église Santa Croce n'est pas bien loin. Derrière sa façade de marbre blanc, l'intérieur de style gothique italien abrite 276 pierres tombales et de somptueux tombeaux, comme ceux de Dante, Michelangelo, Machiavelli, Rossini. À droite du chœur se trouvent de remarquables fresques de Giotto qui, le premier, au début du Quattrocento, introduisit la notion de volume en peinture. À quelques coins de rue, le Bargello est un austère palais du XIII^e siècle qui regroupe d'importantes sculptures de la Renaissance.

VOIR PAGE D 3 : FLORENCE

Florence



SAMEDI

TOURISME

IL N'Y A PAS QUE LA MISE EN ORDRE DE SES AFFAIRES QUE LE COMMUN DES VOYAGEURS NÉGLIGE. QUI PENSE, AVANT DE PARTIR, DE LAISSER À SES PROCHES UNE COPIE DE L'ITINÉRAIRE ET DU CALENDRIER DES DÉPLACEMENTS, LES COORDONNÉES DES POINTS DE CONTACT ?

VOYAGES

Si jamais...

Dans une récente chronique, je posais la question: qu'arrive-t-il à ceux et celles qui nous survivent si nous disparaissions en voyage? Bien sûr, si tout est bien rangé, ce sera nickel.

Mais si nos affaires ne sont pas en ordre? Comment faire pour leur épargner, en plus du chagrin, une tâche fastidieuse?

En transit d'un lieu à l'autre, le touriste aspire à revenir. Sa migration n'est que temporaire: en quittant son chez-soi, il est convaincu qu'il retournera dans ses pénates.

Rien ne peut lui arriver, à part attraper la turista, se faire voler, attendre trop longtemps dans les aéroports et autres bagatelles. Peut-être est-ce ce qui explique cette désinvolture.

Ce n'est pourtant pas sorcier: il suffit de rédiger un testament, d'inscrire dans un cahier ou un fichier d'ordinaire la liste de ses polices d'assurance, régimes de pension, comptes et prêts bancaires, contrats, placements et propriétés.

Sans oublier les dettes, s'il y en a. Sans aller nécessairement jusqu'aux prérégléments funéraires, il suffit de consulter un notaire, un juriste, un banquier ou un comptable, de prendre conseil auprès de personnes de bon aloi, d'y aller méthodiquement. Pas sorcier? Le croyez-vous vraiment?

Un lecteur, Jean Choquette, a pris la balle au bond et m'a écrit: « Les réponses à ce genre de questions sont d'une importance telle que j'en ai fait mon entreprise, Transitionaide. Sa mission est justement d'aider les gens à mettre de l'ordre dans leurs affaires au moyen d'un document intitulé Le Relevé personnel.»

Plus loin, il ajoutait: « Les circonstances liées au vieillissement, à la maladie, à un décès, nous obligent à réunir de nombreux renseignements personnels. Ne pas les avoir à portée de la main quand il le faut peut devenir source de complications et de stress.» Notamment pour ceux qui restent...

Sait-on par exemple que, dans bien des cas, le ou la partenaire de vie ignore presque tout des affaires de l'autre? Il en est de même des enfants, des frères et sœurs en ce qui concerne leurs proches parents. Si un événe-



Normand Cazalais

ment grave se produit sans crier gare, tel un décès lors d'un voyage, ils sont démunis.

D'où la grande utilité d'un document qui rassemble toutes les informations essentielles.

Dans une communication subséquente, mon correspondant m'a expliqué: « L'idée de ce projet est née de mon implication dans la gestion successorale de ma mère et dans la gestion des affaires personnelles et administratives de mes sœurs aînées atteintes de maladies dégénératives.»

Le démarrage de l'entreprise elle-même s'est fait en juin de l'an dernier et a bénéficié du soutien financier du ministère québécois de l'Emploi, de la Solidarité sociale et de la Famille, de la Corporation de développement économique et communautaire d'Ahuntsic-Cartierville et de certains appuis professionnels.

Ces services, évidemment, ne sont pas gratuits. Leurs tarifs, incluant une rencontre préparatoire, une entrevue à domicile et la préparation du Relevé, varient en moyenne entre 175 \$ et 200 \$; peuvent s'y ajouter d'autres frais liés à des services accessoires, comme une mise à jour annuelle.

Ceux-ci sont, je pense, comparables à ceux de tout conseiller compétent. Jean Choquette a joint à son courriel le témoignage d'une cliente de 62 ans: « Je suis fière de moi. C'est un cadeau que je me suis fait et à ceux que j'aime. Si quoi que ce soit m'arrive, mon mari et mes grands enfants peuvent facilement trouver tout ce qui me concerne à l'aide de mon Relevé.»

Quelle que soit la formule utilisée, il importe donc de prévoir. Mais je serais prêt à parier que peu de voyageurs et de vacanciers prennent de

telles dispositions.

Pourquoi? Pour chasser le mauvais œil, la malchance, tout comme ceux et celles qui craignent — sans l'avouer — qu'un testament interpelle la mort?

Il est tout de même curieux de constater à quel point on peut consacrer beaucoup de temps et d'énergie à dénicher le meilleur deal, à choisir la destination «idéale» ou à se prémunir contre les voleurs et les arnaqueurs, en négligeant par ailleurs d'autres aspects tout aussi fondamentaux.

Que faut-il y déceler? De l'insouciance? La certitude que les malheurs en voyage n'arrivent qu'aux autres? Les relets d'une éducation judéo-chrétienne qui associe le plaisir à une quelconque faute dont il faille se sentir coupable? Il y aurait de belles thèses à écrire là-dessus...

Car il n'y a pas que la mise en ordre de ses affaires que le commun des voyageurs néglige.

Qui pense, avant de partir pour une destination familière ou exotique, de laisser à ses proches une copie de l'itinéraire et du calendrier des déplacements, les coordonnées des points de contact?

Qui songe, en arrivant dans un pays lointain, à s'enregistrer auprès de l'ambassade ou du consulat du Canada? Ceux et celles qui l'ont fait en Thaïlande, en Indonésie, au Sri Lanka, avant le déferlement — inattendu — du tsunami, ont allégé le fardeau de leurs survivants.

En plus des billets de banque, des chèques de voyage et des cartes de crédit, qui pense à garder sur soi, à l'abri de l'eau et de la détérioration matérielle, des documents décrivant son état de santé, fournissant la liste des médicaments qui lui sont prescrits ou donnant les noms, adresses, numéros de téléphone et courriels des gens à rejoindre en cas de force majeure?

D'Alice à Gulliver, de Marco Polo aux confins de la Chine à Armstrong sur la Lune, nul n'a su, et de vous à moi a fortiori, nul ne sait de quoi un voyage est composé. Au plus profond de soi, on souhaite qu'il ne sera fait que d'événements et d'expériences agréables. Mais si jamais?

Assises touristiques

Les défis du Maroc

JULES RICHER

Au début de 2001, le Maroc lançait un programme touristique ambitieux: doubler le nombre de ses visiteurs pour le faire passer à 10 millions en 2010. A mi-parcours, le bilan de ce programme, Vision 2010, lancé par le roi Mohamed VI, est mitigé.

Il faut dire, dans un premier temps, que les événements du 11 septembre 2001 n'ont pas aidé la cause du tourisme au Maroc, ni celle d'ailleurs des pays musulmans. Toutefois, les responsables du tourisme placent maintenant beaucoup d'espoir dans une série de grands projets de stations balnéaires, dont on a confirmé le lancement récemment.

En effet, à la mi-janvier se tenaient à Ouazzate, dans le sud du pays, les 5^e Assises du tourisme, un événement auquel Le Devoir a assisté. On a appris que, selon les estimations préliminaires, le Maroc a accueilli 5,5 millions de touristes en 2004, une hausse de 750 000 par rapport à l'année précédente. Ce chiffre est encourageant mais il cache une bien lente évolution, puisqu'en l'an 2000 le pays avait enregistré 4,4 millions de visiteurs.

«Après deux ans de turbulences, nous avons vécu une année 2004 qui nous a amené une véritable progression», a commenté le ministre du Tourisme, Adil Douiri, pendant sa présentation lors des Assises.

Précisons que le Canada pèse très peu dans ce bilan. En 2004, à peine 29 000 Canadiens ont visité le pays. Le plus gros contingent provient plutôt de la France, avec 1,1 million de touristes.

Le défi pour le Maroc, a poursuivi le ministre Douiri, est de passer d'une organisation touristique artisanale à une autre de «type industriels». Le plus grand retard se retrouvait du côté des stations balnéaires. En 40 ans, le Maroc n'avait développé qu'une seule destination, Agadir.

Ce retard devrait être comblé puisqu'on prévoit lancer quatre nouvelles stations balnéaires pratiquement au même moment. Développées avec des capitaux américains et européens, elles porteront les noms de Mogador, Mazagan, Lixus et Saïda. Les trois premiers projets offriront aux visiteurs les vagues de l'Atlantique et la dernière station, celles de la Méditerranée. Les premiers hôtels de ces complexes devraient ouvrir leurs portes au cours de l'année 2007.

Il s'agira de «balnéaire intelligent» avec intégration à l'environnement et développement vert, c'est-à-dire qu'on bannira les grandes tours qui défigurent certains bords de mer bien connus et on s'assurera que,

par exemple, les eaux usées n'aboutissent pas directement dans l'océan.

Deux autres stations se trouvent également dans les cartons gouvernementaux (Plage blanche, Tahazout), pour lesquelles on n'a pas encore trouvé d'investisseurs.

En parallèle, on souhaite également tabler sur la nouvelle popularité de Marrakech, qui est devenu une destination in à l'échelle internationale, où les grandes vedettes y jouent du coude. Le ministre Douiri parle ainsi d'en faire la «star du tourisme national» au Maroc.

Dans les trois prochaines années, on s'attend à ce que 13 nouveaux hôtels soient lancés à Marrakech, en plus de toutes ces nouvelles maisons d'hôtes (les riads) qui ne cessent de voir le jour. Cette destination urbaine est prise par les Européens puisqu'elle ne se trouve qu'à trois ou quatre heures d'avion du Vieux Continent: on y vient souvent pour le week-end.

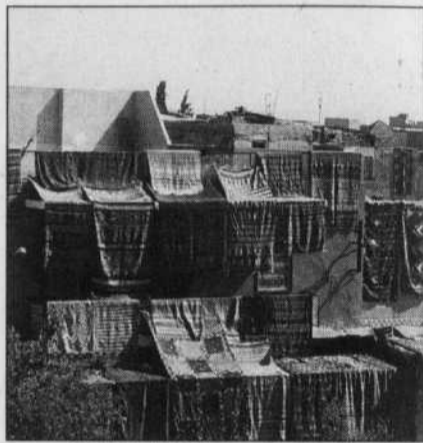
Au chapitre du transport aérien, 2005 marquera d'ailleurs un moment important: celui de la libéralisation des cieux au Maroc, qui seront donc ouverts à toutes les compagnies aériennes, ce qui donnera un élan aux transporteurs à rabais.

Mais le défi du Maroc reste énorme car on a pris du retard. Il s'agit maintenant de faire en cinq ans ce que l'on prévoyait faire en 10 ans.

Evidemment, les autorités du pays se disent optimistes. Pour le roi Mohamed VI, en tout cas, la réussite de cet ambitieux programme, dont il est l'initiateur, aura valeur le test.

Le Devoir

Notre journaliste a été invité par l'Office national marocain du tourisme.



OFFICE NATIONAL MAROCAIN DU TOURISME
Un souk de tapis à Marrakech.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

POUR ANNONCER, CONTACTER JEAN DE BILLY AU (514) 985-3456 ou 1-800-363-0305 • jdebilly@ledevoir.com

CHARLEVOIX
AUBERGE DES EAUX VIVES Venez vivre au rythme du fleuve et du ruisseau qui bercent l'Auberge. Trois chambres magnifiques avec s.d.b. privées, déjeuners savoureux... un bouquet de délicatesses, d'authenticité, de simplicité. 39 rue de la Grève, La Malbaie, Secteur Cap-à-l'Aigle.
www.charlevoix.qc.ca/eauxvives 1-888-565-4808

SAGUENAY LAC ST-JEAN
AUBERGE DES CEVENNES ***
À l'Anse St-Jean. Aussi classée *** au guide Voir 2005, cuisine service et décor. Ski au Mont-Édouard, Hautes-Gorges en motoneige. Raquettes, traîneaux à chiens. PAM 55 \$ p. pers.
www.auberge-des-cevennes.qc.ca 1-877-272-3180

VIEUX-QUÉBEC
AUBERGE DU TRÉSOR La plus vieille auberge en Amérique du Nord, au coin de la célèbre rue du Trésor et face au Château Frontenac. Forfait «romantique» (pour 2 pers.) 1 chambre pour 1 nuit, 2 soupers (table d'hôte gastronomique) accompagnés d'une bouteille de vin, 2 digestifs au choix, 2 petits déjeuners, 1 stationnement pour 1 nuit, 175 \$ pour 2 personnes taxes et pourboires en sus. Forfait «Week-End» aussi disponible.
www.aubergedutresor.com Fax: 1-418-694-0563 • 1-800-566-1876

CANTONS DE L'EST
AUBERGE QUILLIAMS****
Auberge de charme 4 étoiles face au lac Brome, pour des moments magiques et inoubliables. Complètement rénové, 38 chambres et suites, 22 avec foyer. Cuisine raffinée. Carte des vins recherchée. Piscine int. saunas, bain tourbillon. Nouveau: «Salon des vins» et salon V.I.P. Boutiques et antiquaires à Knowlton à 6 km, un des plus beaux villages du Québec. Près des centres de ski. Plusieurs forfaits disponibles dont: Forfait romantique, ski, Forfait St-Valentin tous les jours de février. Rabais de 20% sur la chambre la 2^e, 3^e, 4^e et 5^e nuit en forfait sur semaine. Rabais Âge d'Or. Certificats cadeaux. Salles de réunions. C.A.A. 572 Lakeside, Lac Brome, aut. 10, sortie 90, rte 243 sud, 50 minutes du Pont Champlain
www.aubergequilliams.com Réservations: 1-888-922-0404

RÉGION DE QUÉBEC
UNE ESCAPADE QU'ON DOIT S'OFFRIR
La Chaumière Juchereau Duchesnay à 20 minutes de Québec, un environnement enviable, pour le ski de randonnée, une visite à l'hôtel de Glace produit unique en Amérique du Nord, une table reconnue par le Guide restos Voir.
*** UN SÉJOUR BIEN MIJOTÉ ***
Forfait à partir de \$ 77.50 par personne en occ: double souper, coucher, déjeuner.
5050, Rte Fossambault, Ste-Catherine-de-la-Jacques-Cartier, sortie 295 sur la 40, 13 kilomètres de l'autoroute
Renseignement & réservation: 1 877 875 2751

AUBERGE ST-PIERRE
Distinctif... À deux pas du Vieux-Québec et au cœur du Vieux-Port, l'Auberge St-Pierre vous accueille avec ses planchers de bois, murs de pierres et de briques, baignoires à remous, couvertes de duvet et bien plus... Vous y vivrez une expérience unique où le charme d'antan s'allie à la distinction d'un service haut de gamme! Tarif à partir de 129 \$ (petit déjeuner gourmet inclus). Forfaits disponibles.
www.auberge.qc.ca 1 888 268-1017

Un des 100 meilleurs spas au monde tout près de chez vous. Venez voir pourquoi le Spa Eastman compte parmi les 100 meilleurs spas au monde selon Bernard Burt et Pamela Lechtman, auteurs du livre «100 Best Spas of the World». Offrez le cadeau rêvé à la personne aimée.
SPA EASTMAN Réservations: (450) 297-3009 1 800 665 5272
www.spa-eastman.com

La fine fleur des maîtres hôteliers
Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie
RELAYS & CHATEAUX
Charlevoix

HÔTEL MANOIR VICTORIA
Situé au cœur du Vieux-Québec, cet hôtel 4 étoiles au cachet européen unique a été complètement rénové en 2003-156 chambres et suites-Restaurant fine cuisine «La Table du Manoir» - Resto bistro «Le St-James» - piscine intérieure-sauna-centre de conditionnement physique - Salon internet-Stationnement intérieur. NOUVEAU: LE SPA DU MANOIR!
À partir de 105\$ par nuit, en occ. double.
RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS FORFATS
www.manoir-victoria.com 1-800-463-6283

LANAUDIÈRE
AUBERGE AUX QUATRE MATINS ***
VAL-SAINT-COME Auberge de charme de 14 chambre au pied des pentes de ski (15% de rabais/ski journée). Profitez du calme de l'auberge en semaine pour une escapade à deux ou entre amis... suite avec bain thérapeutique et foyer 170\$/taxes/couple avec déjeuner, suite Le Loff sur deux niveaux 195 \$ +taxes/couple. Massothérapie, spa, cuisine française. Auberge en exclusivité pour réunions d'affaires, mariages, ateliers, séminaires, conférences, etc.
www.auxquatremtins.ca 1-800-929-1932

La Pinsonnière | Cap-à-l'Aigle
Profitez de notre offre Irésistible 5 pour 3! En effet, séjournez 5 nuits pour le prix de 3. Certaines conditions s'appliquent. Aussi forfait Saint-Valentin Porto et Chocolat valide tout février: 2 nuitées, un petit déjeuner continental servi au lit, un petit déjeuner américain servi en salle, un repas Tentation de 5 services incluant un verre de porto et un fabuleux dessert au chocolat. La grande finale: un massage au chocolat de 50 min. par personne! À compter de 340\$/couple/nuit.
Autres forfaits sur www.lapinsonniere.com 1-800-387-4431

Chalets & Condos
LANAUDIÈRE
CHALET D'ÉMÉLIE
Lac Pierre à St-Alphonse-Rodriguez, chaleureux, confortables, foyer, sur place 50 km de sentier de ski randonnée; raquette 100 hectares de forêt patinoire sur le lac, accès au réseau de motoneige, à proximité ski alpin, super glissade. Promo hiver 05: 2 c.à.c. et s.d.b., foyer piano. Week-end 1 200 \$, 2 nuitées semaine 1 000 \$. Ski alpin, de fond et motoneiges à proximité. Pour fêtes ou affaires.
www.chalets-emelie.com 450-883-1550/514-214-1550

LAURENTIDES
LA SAUVAGINE: Auberge et restaurant / fine cuisine
www.lasauvagine.com 1-800-787-7172

Hôtel-restaurant L'Eau à la Bouche | Ste-Adèle
Relais & Châteaux de 25 magnifiques chambres - Restaurant Relais Gourmands à Ste-Adèle. Rabais de 50\$ par nuit sur tous nos forfaits jusqu'au 31 mars 2005 (non valide 12 et 19 février). À quelques minutes de toutes les activités hivernales.
(450) 229-2991 ou 1-888-828-2991.
www.lesualabouche.com

AUBERGE JEAN CYPHOT
JOLIETTE (près de), domaine privé bordé par lac Piscicult, classé 4 étoiles, tout équipé, 12 c.à.c. et s.d.b., foyer piano. Week-end 1 200 \$. 2 nuitées semaine 1 000 \$. Ski alpin, de fond et motoneiges à proximité. Pour fêtes ou affaires.
www.aubergejeanypihot.com (514) 973-9242

MAURICIE
AUBERGE LE FLORES**** Situé à la campagne dans un site enchanteur, offrez-vous un séjour romantique là où la gastronomie, le confort et l'ambiance se côtoient. Profitez d'un forfait «Fin de semaine détente» 297 \$ p.p. en occ. double incluant sauna, massage, enveloppement, bain thérapeutique, pressothérapie, relaxation, 2 couchers, 2 petits-déjeuners, 1 dîner et 2 soupers. Forfait «Galerie» à 2015\$/2 pers. incluant souper gastronomique, 1/2 bouteille de vin mousseux, coucher, déjeuner. Lauréat national du prestigieux prix de l'entreprise touristique. Forfait golf et plusieurs autres forfaits dont réunion d'affaires.
www.leflores.com 1-800-538-9340

Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelleu & Spa Givency
www.les trois tilleuls.com
www.spagivency.com

MAURICIE
NOUVEAU EN RÉGION:
Chalet 4 saisons grand confort, aux abords du lac St-Pierre, à Trois-Rivières. Activités disponibles: paraski, voile, kiteswing.
www.mullivolle.com 1.866.343.5454

AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES
Située sur une presqu'île, ce site en pleine nature vous offre des soins corporels et esthétiques par des thérapeutes professionnels. Nous disposons d'un salon avec foyer, une grande piscine intérieure chauffée, un sauna, un spa extérieur. Nous servons une fine cuisine champêtre. Lauréat régional en Restauration-cuisine, Grand Prix du Tourisme 2002. Salle de réunion équipée. Plusieurs forfaits.
www.aubergesantelacdesneiges.qc.ca 1-800-757-4519

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

SAMEDI

TOURISME

EN RÉVASSANT SUR UN BANC DE LA TRANQUILLE PIAZZA SAN SPIRITO, NOUS SAVONS QU'IL RESTE ENCORE BIEN DES CHOSSES À DÉCOUVRIR. FLORENCE NE S'OFFRE PAS SI FACILEMENT, ET C'EST TANT MIEUX !

FLORENCE



NICOLE PONS

Dans le quartier de l'Olt'Arno, les villas cosuées s'insèrent entre collines et vallons.

SUITE DE LA PAGE D 1

Un condensé d'art florentin

Le Duomo Santa Maria del Fiore, dont la masse imposante domine la ville, forme avec le Baptistère et le Campanile, une extraordinaire marquerie géométrique de marbre blanc, vert et rose. Symbole de la puissance et de la richesse de Florence, cette cathédrale de style gothique est l'une des plus grandes églises de la chrétienté. Sa construction, commencée en 1296, a été achevée... au XIX^e siècle, avec la façade. Elle est surmontée par la gigantesque coupole de Brunelleschi se dressant sur 106 mètres. Une prouesse technique qui demanda 16 années de travail (1420-36). Le génie de l'architecte est d'avoir compensé l'énorme poussée de cette masse par une coupole double dont les deux parois sont reliées par des entretoises. L'intérieur de l'église, en forme de croix latine, surprend par son aspect austère et son immensité. Un escalier entre les deux parois mène au sommet de la coupole où la vue est impressionnante.

Presque collé à l'église, le campanile (1334) est l'œuvre de Giotto, peintre de génie, sculpteur et architecte, un grand artiste aux talents multiples. Le Battistero San Giovanni, de forme octogonale, est revêtu de marbre blanc et vert et orné de remarquables portes de bronze sculptées de personnages miniatures. Actuellement, certaines œuvres sont en restauration.

Par la Via dei Calzaiuoli, cap vers la Piazza della Repubblica, lieu idéal pour une pause dans l'un de ses grands cafés. C'est l'heure de la flânerie sous la Loggia del Mercato Nuovo, où se tient un marché d'artisanat florentin ou la Via Tornabuoni, la rue chic

de Florence, pour le plaisir des yeux.

Impossible de faire un pas sans tomber sur un chef-d'œuvre : église Santa Maria Novella décorée de fresques de Domenico Ghirlandaio, un artiste du Cinquecento ; couvent de San Marco décoré de fresques de Fra Angelico, un moine dominicain du Quattrocento ; Galleria dell'Accademia avec de célèbres sculptures de Michelangelo comme l'original du *David* (1501-04), tout juste restauré.

Un peu partout aussi, les Medici ont laissé leur trace. Leur église, San Lorenzo, dessinée par Brunelleschi en 1420, est toute dédiée à la gloire de la famille : chapelle funéraire dans la Sagrestia Nuova (œuvre architecturale de Michelangelo) ; Cappella dei Principi (XVII^e siècle) et mausolée des grands ducs ; Biblioteca Medicea Laurenziana. Dans ce quartier animé par le marché San Lorenzo se trouve le Palazzo Medici Riccardi, résidence de la famille de 1459 à 1540, dont l'austère façade contraste avec le faste intérieur.

Les douceurs de l'Olt'Arno

Traversons le Ponte Vecchio pour découvrir l'autre côté de l'Arno. Nous marchons le long du fleuve vers l'est, jusqu'à la tour médiévale, puis nous grimons vers le Piazzale Michelangelo, vaste place d'où Florence s'offre dans sa splendeur, entourée de cette lumière diaphane qui lui donne son ambiance unique. Un peu plus haut, l'église San Miniato al Monte, bâtie entre le XI^e et le XIII^e siècle, est un petit joyau de style roman florentin. Son élégante façade est décorée de marbre géométrique vert et blanc. À l'intérieur, une impressionnante marquerie de marbre recouvre les parois. Nous poursuivons le grand tour, à pied. Par le Viale Galileo, puis à droite

par le Viale Niccolò Machiavelli, nous arriverons finalement à la Porta Romana, proche du Palazzo Pitti. Une balade verdoyante d'environ quatre kilomètres. À flancs de coteaux entre collines et vallons, quelques-unes des plus belles propriétés de Florence se nichent entre les oliviers et les cyprès, plongées dans cette douceur languissante qui envahit la nature toscane. En arrière-plan, en contrebas, l'Arno et la ville. Superbe !

L'immense Palazzo Pitti a été construit au XV^e siècle pour la famille dont il porte le nom. Les Medici le rachetèrent par la suite. Il abrite la Galleria Palatina (importante collection de peintures avec des chefs-d'œuvre de Raffaello, Filippo Lippi, Tiziano) et les appartements royaux. Derrière le palais, le Giardino di Boboli, splendide jardin en terrasse à l'italienne orné de statues et de fontaines, s'étend sur quatre hectares et demi. Dans ce quartier se cache l'une des œuvres majeures de la Renaissance, les fresques de la chapelle Brancacci de Santa Maria del Carmine réalisées par Masaccio, peintre du Quattrocento qui révolutionna la peinture en introduisant la perspective. Elles représentent le péché originel et la vie de saint Pierre sous forme de scènes de rue florentines.

En révassant sur un banc de la tranquille Piazza San Spirito, toute proche, nous savons qu'il reste encore bien des choses à découvrir ici. La ville ne s'offre pas si facilement, et c'est tant mieux !

En vrac

■ Oubliez la voiture, circuler dans Florence est une épreuve. Prenez l'auto-bus ou marchez. Bien que la ville soit très étendue, les principaux monuments sont assez proches les uns des

autres et de grandes parties du centre historique sont semi-piétonnes. Vous pouvez aussi louer un vélo, moyen idéal pour découvrir certains quartiers : Florence par bike, Via San Zanobi, 120-122/R. ☎ 055 48 89 92, <http://www.florencebybike.it>.

■ Depuis le passage à l'euro, les prix se sont envolés en Italie. Mais ne regardez pas trop la dépense pour l'hébergement si vous voulez profiter vraiment des charmes de Florence.

- J and J, Via di Mezzo, 20 : une adresse prestigieuse près du Duomo. Cet ancien couvent a gardé son caractère de palais du Cinquecento avec ses belles charpentes et ses décorations. ☎ 055 26312.

- Villa Liana, Via Alfieri, 18. Cette maison de l'Ottocento a été la demeure du Conte degli Albizi. Atmosphère familiale, jardin verdoyant et fresques dans les chambres. ☎ 055 24 53 04.

- Villa Azalee, Viale Fratelli Rosselli, 44. Tout près de Santa Maria Novella, une villa patrimoniale au style florentin, avec un grand jardin. ☎ 055 21 42 42.

■ Voici quelques adresses pour manger typiquement florentin...

- Alla Vecchia Bettola, Viale Viasco Pratolini, 3/7 N. Bon restaurant familial.

- Nana Muta, Corso Italia, 35. Restaurant élégant.

- La Palle d'Oro, Via Sant'Antonino, 43-45 R. Bonne cuisine à prix modestes. Restaurant très apprécié des Florentins.

À rapporter

La spécialité de Florence est le cuir, travaillé avec amour par les artisans locaux.

Renseignements
www.firenzeturismo.it

GASPÉSIE

La Grande Traversée

THIERRY HAROUN

Percé — L'or blanc gaspésien sera le théâtre d'une autre aventure sauvage alors que du 19 au 25 février, 150 fondeurs s'élanceront sur le versant nord de la péninsule dans le cadre de la troisième Grande Traversée de la Gaspésie en ski de fond, sur une distance de 350 kilomètres, soit de Saint-Octave-de-l'Avenir à Gaspé. Le tout sous la bénédiction du clergé. Amen.

Devenu une glisse obligée pour qui s'intéresse aux activités de plein air en région, cet événement prend du galon avec le temps... froid. «L'édition de cette année se distingue du fait que l'on peut palper une véritable appropriation de l'événement par les gens d'ici, et ce, au profit du développement du tourisme d'hiver», soutient Claudine Roy, chef d'orchestre de cette fête.

Son équipe peut compter sur le soutien de plus de 500 bénévoles éparpillés tout au long du parcours. Et attention, on a pensé à tout, même aux pattes de cochon. «Il y aura de la dégustation de produits du terroir tous les soirs : de la cipaille à Mont-Louis, un ragoût de pattes de cochons à Petite-Vallée, de la morue à Rivière-au-Renard et probablement de la lasagne de la mer [ça ira pour moi, merci!] à Cap-aux-Os», précise-t-elle.

Parmi les personnalités qui seront de la partie, «Armand Vaillancourt concevra une porte d'arche symbolisant le peuple gaspésien, qui sera à base de feuilles de cuivre fournies par Noranda, de bois et sûrement de métal. Le tout avec la collaboration d'un collectif d'artistes gaspésiens. Et Mgr Bertrand Blanchet sera présent pour bénir les skieurs.»

LIVRE

Visages de l'Inde

CLAUDE LÉVESQUE

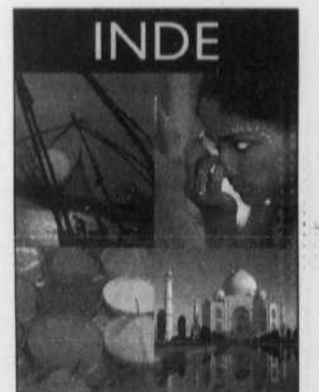
Il y a quelques années, on pouvait emporter avec soi lors d'un voyage en Inde un guide vieux de cinq ou même dix ans sans trop de conséquences. Depuis peu, les changements s'y accélèrent suffisamment pour qu'une édition plus à jour devienne préférable.

Le nouveau guide que la National Geographic Society, *Inde*, consacre à ce pays arrive à point. Comme on peut s'y attendre, la qualité des photos et de la présentation, ainsi que l'abondance et l'exactitude des faits, sont au rendez-vous.

Il y a énormément de choses à voir en Inde et pas toujours, ou pas seulement pour le charme ou la beauté formelle des sites. Aussi apprécie-t-on que le bouquin de la NGS ratisse large.

Presque tout y est décrit, au moins brièvement (parfois trop brièvement). En tout cas, c'est l'impression qu'on a. Mais on trouvera peu de commentaires, et rien de comparable aux étoiles des guides Michelin, pour faciliter ses choix. Aussi n'est-il pas superflu de se munir d'au moins un autre ouvrage, ou du moins d'en consulter d'autres.

Le Devoir



Bon voyage

(514) 598-5757 touristour@touristour.ca
2216 boul. Rosemont, Montréal, Qc. H2G 1T5

CIRCUITS CULTURELS
Avec accompagnateurs conférenciers

Avril au Maroc — 21 avril au 5 mai 2005
Rabat, Fès, Midelt, Merzouga, Ouarzazate, Marrakech, Taroudant, Agadir, Essaouira, Casablanca
À partir de 2148\$ par pers. (tx. incl.)

Au Cœur de l'Europe de l'Est — du 6 au 20 juillet ou du 14 au 28 septembre 2005
Vienne, Budapest, Bratislava, Auschwitz, Cracovie, Wrocław, Berlin, Dresde, Prague
À partir de 4159\$ par pers. (tx. incl.)

Saveurs du Sud, la Louisiane — du 12 au 28 octobre 2005
Lancaster, Natural Bridge, Nashville, Memphis, Dallas, San Antonio, Houma, Lafayette, Nouvelle Orléans, Natchez, Atlanta, Hickory, Philadelphie
À partir de 3260\$ par pers. (tx. incl.)

VOYAGES CULTURELS **VIP**
(Filiiale de Voyages d'une Vie inc.)
La culture, notre préoccupation quotidienne

CHINE
DU 30 AVRIL AU 27 MAI : 5 949\$
Avec escales à Vancouver (1 jr), Tokyo (3 jrs) et Hong Kong (2 jrs)

TURQUIE D'EST EN OUEST
DU 7 AU 31 MAI — DU 6 AU 30 OCTOBRE
25 jours 4 581\$ tt inclus

INDE
Inde du Nord et du Sud combinés. Possibilité de 23, 30 ou 45 jours.
Départ de groupe (min. 4 pers.)
3 NOVEMBRE : Prix spécial 5 990\$

Renseignements : (514) 844-0407

PRAGUE ET LA BOHÈME...

VOYAGE EXCLUSIF DU 14 AU 28 MAI 2005

- Pour son festival de musique classique «Le printemps de Prague»
- Pour ses somptueuses églises et palais baroques
- Pour ses stations thermales réputées

DÉPART GARANTI : HÂTEZ-VOUS!
Les billets de concert s'envolent...

VOYAGES marie-paule FRASER
RENSEIGNEMENTS : Marie-Paule au 274-5056 ou 1-877-274-5050
Permis du Québec

VOYAGES d'une vie

Contactez Marie Johanne au 514-844-0840

ARGENTINE «ENVOÛTANTE» - 16 jours À partir de 3729,00 \$
Le Tour classique Buenos Aires - Iguassu - Mendoza - Terre-de-Feu
Vols - Hôtels - visites - petits déj. tx inclus, occ. double

PÉROU «MYSTÉRIEUX» - 10 jrs 3179,00 \$
Lima - Cuzco - Machu Picchu - Puno
Vols + Hôtels + Visites + petits déj.
Circuit guide privé français tx inclus, occ. double

TURQUIE «AUTHENTIQUE» - 14 jrs 2779,00 \$
Départs garantis.
Vols + Hôtels 4* 13 repas/jours + tx inclus, occ. double

D'autres circuits disponibles sur demande

LE FIL DE CUIR CENTRE DE VALISES

Vente et réparation Samsonite, Delsey Victorinox (Swiss Army) Andiamo, French, Zero Halliburton, Briggs & Riley etc.
Service rapide après vente

3852 boul. Taschereau
Greenfield Park, Québec J4V 2H9
Tél.: 450-671-6904 ou sans frais 1 868 671-6904

550 Sherbrooke Ouest, Montréal
Tél.: 514-849-0136 ou sans frais 1-888-849-0005

EUROPE ÉTÉ 2005
Réservez maintenant & économisez 300\$ par couple à l'achat d'un vol aller-retour

VOLS SEULEMENT

Départ de Montréal
Prix aller-retour à partir de
Taxes incluses

BRUXELLES	599\$	PARIS	649\$
NANTES	749\$	NICE	849\$
LONDRES	699\$	MARSEILLE	749\$
TOULOUSE	749\$	LYON	749\$

Date limite : 11 février

Les prix sont par personne, validés à l'achat d'un billet aller-retour. Taxes incluses. Prix sujets à changements et à la disponibilité au moment de la réservation. *La réduction de 100\$ par personne est valide pour les réservations effectuées avant le 13 février 2005 pour tous les vols. Rabais de 100\$ par personne déjà déduit dans les prix.

clubvoyages
Tourbec Lacombe
3506, rue Lacombe
Montréal (Québec)
(514) 342-2961

L'Hôtel Clarion Gatineau
vous invite à découvrir
LE PARADIS DU SKI DE FOND

Skiez le fameux Parc de la Gatineau

- 1 ou 2 nuit(s) d'hébergement à l'Hôtel Clarion Gatineau-Ottawa avec petit(s) déjeuner(s) complet(s)
- Laissez-passer d'une journée pour le ski de fond dans le parc de la Gatineau
- Carte des sentiers du parc de la Gatineau
- Entrée dans l'un des musées nationaux de la région ou 10\$ en certificat cadeau pour le Casino

1 nuit	2 nuits	1-877-568-5252
67\$	116\$	111 Rue Bellechumeur, Gatineau, Qc
suppl. enfant : 18\$	suppl. enfant : 24\$	Tarif par pers. (occ. dbl) Taxes en sus

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

SAMEDI

BOUFFE ET MALBOUFFE

LE JEUNE LY QUY TRUNG, DIRECTEUR DU GROUPE NAM AN, EST À L'ORIGINE D'UN DES SUCCÈS LES PLUS RASSURANTS DE LA DERNIÈRE ANNÉE AU VIÊT NAM: L'OUVERTURE D'UNE CHAÎNE DE RESTAURATION RAPIDE OFFRANT... DES SOUPES TRADITIONNELLES VIETNAMIENNES AUX NOUILLES, HERBES AROMATIQUES ET MORCEAUX DE POULET, DE BŒUF, DE TENDON OU D'ABATS.

La mcdonaldisation du Viêt Nam



FABIEN DEGLISE

Pho 24 (pho, en vietnamien, signifiant «soupe») s'est reproduite six fois en 18 mois à peine à Ho Chi Minh-Ville et Hanoï. En comparaison, le Gà Rân Kentucky (en français: Poulet frit Kentucky) américain a ouvert dix succursales depuis son entrée au pays, en... 1997.

Ho Chi Minh-Ville — Une chatte vietnamienne n'y retrouverait pas de quoi nourrir ses petits. Mais l'Occidental, lui par contre, est désormais capable de retrouver partout dans les grandes villes du Viêt Nam les saveurs grasses de son coin de pays.

Dans les quartiers touristiques mais aussi à d'autres endroits plus reculés où les voyageurs ne s'aventurent guère, les enseignes lumineuses de la chaîne Gà Rân Kentucky (en français: Poulet frit Kentucky) font désormais partie du quotidien des Vietnamiens qui conjuguent leur époque au temps de la mondialisation.

On peut voir ces enseignes à côté de celles de Lotteria (une version asiatique de McDonald's, dont la présence ici n'est toutefois plus qu'une question de mois), offrant ces plaisirs coupables qui font grossir quand on en abuse. Et à en juger par la clientèle bigarée, composée d'Occidentaux peu enclins à l'exotisme, certes, mais aussi d'habitants du coin mangent côte à côte sous le regard souriant d'un colonel géant en plâtre, le concept est de toute évidence accrocheur.

Ca, le jeune Ly Quy Trung, directeur du Groupe Nam An, l'a bien compris, lui qui est à l'origine d'un des succès les plus rassurants de la dernière année au Viêt Nam: l'ouverture d'une chaîne de restauration rapide offrant... des soupes traditionnelles vietnamiennes aux nouilles, herbes aromatiques et morceaux de poulet, de bœuf, de tendon ou d'abats.

Combattre l'invasisseur avec les armes de l'invasisseur: tel pourrait bien être la devise de son enseigne, Pho 24 (pho, en vietnamien, signifiant «soupe»), qui, en 18 mois à peine, s'est reproduite six fois à Ho Chi Minh-Ville et Hanoï. En comparaison, le Gà Rân américain a ouvert dix succursales depuis son entrée au pays, en... 1997.

Avec un restaurant apparaissant tous les trois mois dans les rues d'une des grandes métropoles, la formule semble gagnante. «C'est sans doute parce que les Vietnamiens ne sont en général pas vraiment intéressés par la restauration rapide occidentale, lance Ton Nu Thi Ninh, une députée vietnamienne. Quand mon fils qui étudie en Europe revient au pays, la première chose qu'il fait, c'est aller dans la rue à la recherche de ces "pho" que l'on ne peut retrouver ailleurs.»

La pho, poutine reconfortante des Vietnamiens? Sans aucun doute, et le marché lucratif qui vient avec, Pho 24 (baptisé ainsi car les soupes sont composées, selon la petite histoire, de 24 ingrédients), espère bien mettre la main dessus en offrant la tradition dans un emballage moderne.

Décor branché, musique électronique dans l'air du temps occidental, chef avec toque: tout est fait pour rendre à l'aise la jeunesse d'ici, qui commence à goûter



FABIEN DEGLISE

aux joies de la richesse et qui souhaite, comme tout bon Asiatique, le montrer publiquement. Même si, à quelques coins de rue de là, la même pho, tout aussi parfumée, est vendue par les restaurateurs installés sur les trottoirs 8000 dongs (environ 75 cCAN) contre 24 000 dongs (environ 2 \$) chez Pho 24. Le prix de la modernité, sans doute, que Ly résume en un argument-choc: la salubrité des aliments.

C'est que, tout comme les concurrents originaires d'une autre zone culturelle qu'il tente de malmener, le jeune entrepreneur souhaite lui aussi faire dans la normalisation: les ingrédients qui atterrissent dans ses restaurants passent tous, assure-t-il, par une centrale d'achat et de distribution; les fournisseurs doivent tous montrer patte blanche, certificats d'origine de leurs produits à l'appui; quant aux recettes élaborées pour l'ensemble des restaurants, elles assurent la stabilité du goût au fil des jours et des saisons.

Ce que les pho de rue ne peuvent certainement pas garantir, même si, là encore, les chances de se faire empoisser sont rarissimes. Tous les ingrédients sont frais du jour mais, certes, pas toujours conservés dans des frigos. Contrairement à ce que propose Pho 24.

Aseptisées, les soupes aux fines lamelles de bœuf de ce géant en devenir n'en demeurent pas moins efficaces les chaudes soirées d'hiver de Saïgon (désormais le nom donné au quartier historique d'Ho Chi Minh-Ville). Et elles pourraient l'être tout autant ailleurs dans le monde, à en croire Ly, qui voit de plus en plus grand.

«La bonne nourriture du Viêt Nam mérite d'être exportée partout dans le monde», lance-t-il. «Le problème, maintenant pour nous, c'est de choisir le bon pays» pour amorcer la propagation de cette idée reconfortante. Un juste retour des choses si Pho 24 parvient à faire des petits ailleurs, ce qui, avec des quantités minimales de viande — en harmonie avec la sédentarité —, des légumes, des nouilles à base de riz, des herbes aromatiques et un soupçon de citron vert et de piment, selon le goût, pourrait effectivement faire le plus grand bien dans certains coins du globe.

Le Devoir

Fabien Deglise est actuellement en reportage au Viêt Nam.

Turin: les JO du chocolat

LIO KIEFER

Avant que Turin ne devienne ville olympique, le 10 février 2006, la ville se prépare à devenir touristique. Même si elle est le berceau de Fiat, elle n'est pas la ville industrielle, sale et poussiéreuse que l'on croit... Contrairement à Milan, qui ne fait pas dans la beauté à tous les étages et qui doit sa notoriété aux quelques divas de la haute couture et de la chaise berçante qui s'exposent, Turin a su garder son profil de ville historique sans avoir à attirer le touriste édulcoré ou les passionnés de la bottine surréaliste. Ici, 70 % des touristes sont des touristes d'affaires, qui ne sont pas des millions.

On est ici dans un lieu tracé par les Romains, décoré d'édifices baroques par les princes de Savoie, avec, comme finition, les idéaux architecturaux du XIX^e siècle.

Cela offre des joyaux d'architecture à visiter, un musée égyptien poussiéreux, un tendre bordel qui se faufile dans l'histoire des pierres. Le marché de la Porta Palazzo, immense, où le Tout-Turin déambule chaque matin, et 15 kilomètres d'arcades rappellent tout de même que le commerce est bien là. Bijouteries, charcuteries, Benet-

ton, Zara, librairies, cafés, boutiques de boutons, magasins de vêtements sans âge pour féminités hors d'âge.

Mais comme les Olympiques arrivent et que le monde va regarder et venir, Turin s'habille et veut s'organiser. Des bâches qui indiquent une restauration de monument, une ligne de métro automatisée, une gare intermodale, un nouveau stationnement, un complexe de cinéma...

Et dans la valse des idées pour les visiteurs qui n'en auraient pas, on vient de créer le Chocopass, ou comment tout savoir sur ce que décline la ville, c'est-à-dire d'avoir inventé le chocolat. A travers des lieux historiques, des restaurants, des laboratoires et des pâtisseries, le Chocopass offre dix dégustations pendant 24 heures ou 15 dégustations pendant 48 heures (10 et 15 euros).

Un véritable parcours olympique du foie avec descente chez Ferrero, slalom chez Caffarel et bobsleigh chez Novi. Petit parcours de bosse chez Baratti, là où la cuillère reste plantée dans le chocolat tellement il est épais. On peut alors se tourner vers le patinage avec figures libres du côté des crèmes glacées, des pralines et du bicérin (chocolat, café, crème).

Rencontres ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507 RÉPONDEZ aux annonces RAPIDEMENT 1-900-451-6528

Grid of 24 small dating ads with various titles like 'FEMME CHERCHE HOMME', 'HONNÊTE, SENSIBLE ET DOUX', 'BIEN VIVANT JOYEUX ET AGRÉABLE', etc.

Rencontres s'adresse aux personnes de 18 ans et plus à la recherche d'une relation amicale. Les annonces à caractère explicitement sensuelles seront refusées. En se servant du service Rencontres, l'annonceur accepte de ne pas laisser son numéro de téléphone, son adresse ou son nom dans un message erroné. Trait d'union ne réserve la possibilité de recevoir toute annonce ou message qui sera jugé offensant. Est un service offert aux particuliers seulement. Les services de, les clubs de célibataires et les commerces ne sont pas acceptés dans cette section. Trait d'union n'assume aucune responsabilité pour le contenu ou les réponses aux annonces publiées dans Rencontres.

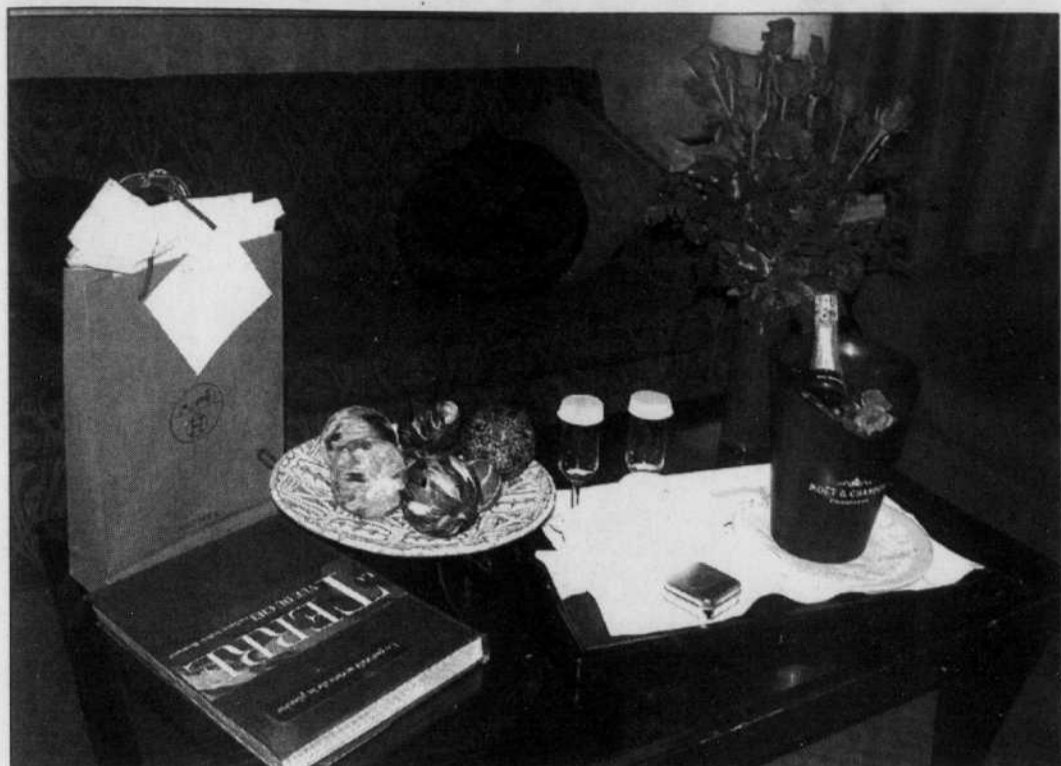
SAMEDI

SORTIE

POUR LA SAINT-VALENTIN, LES HÔTELS SERVENT DE TREMPIN NOCTURNE AU TOUT-COMPRIS AMOUREUX... UN PEU PARTOUT EN VILLE, PLUSIEURS FORAITS SAURONT VOUS RAVIR. MAIS PRÉPAREZ LA CARTE DE CRÉDIT... MÊME SI L'AMOUR N'A PAS DE PRIX!

Saint-Valentin

Les tout-compris amoureux



LIO KIEFER

À l'hôtel Vogue, la nuitée comprend entre autres une bouteille de champagne, 12 roses et un assortiment de chocolats fins.

La Saint-Valentin est une des occasions de l'année de se sentir un peu plus près de l'autre, l'espace d'une ou de plusieurs soirées, de souligner le passé, le présent et le futur... Les commerçants l'ont bien compris, eux qui rivalisent d'approches rosées allant des fleurs aux chocolats en passant par les menus thématiques et les cartes à l'avenant... Les hôtels servent aussi de tremplin nocturne au tout-compris amoureux...

LIO KIEFER

En arrivant à l'hôtel Vogue, la rue de la Montagne profilait encore quelques lumières épisodiques de la nuit qui commençait. Les lampes rouges qui se chevauchaient sur les deux sapins de l'entrée nous indiquaient que Noël n'était pas si loin ou que le rouge amoureux était la thématique de février. Après les civilités d'usage dues à la réception, faites avec grâce et volupté, il ne manquait plus que de découvrir la chambre, porte d'entrée d'une nuit qui, à défaut de se vouloir torride, devait encadrer la symbolique des mains liées, des regards qui se touchent, des baisers qui se croisent et des tendresses calmes.

Dans la suite Junior, on avait préparé les lieux. Un bouquet de 12 roses baccarat intronisait une bouteille de champagne du meilleur Moët et Chandon et une boîte métallique où des chocolats fins n'attendaient que de se faire dévorer. Passage dans les deux salles de bains en marbre, où se tenaient au garde-à-vous des peignoirs qui attireraient l'index pour un douillet enveloppement.

Une petite télévision devant la baignoire et des produits de grandes sensations à bulles attendaient le départ du rallye amoureux. J'ai d'ailleurs compté quatre postes de télé dans tous ces locaux. Les minibars étaient chargés de vins de couleurs diverses et d'alcools à modulations variables. Nous pouvions aussi choisir les types d'oreillers: en mousse, hypoallergéniques, antiroulement ou cousin cylindrique.

Si une prise de conscience sportive nous saisissait, un coup de téléphone suffisait pour que des halteres, un marche-pied, un ballon d'équilibre et autres objets du plaisir physique nous soient livrés, accompagnés de films d'auteur insufflant le rythme à l'aérobic la plus simple. Besoin de lunettes de lecture ou d'un jeté supplémentaire? Tout est disponible... Dîner dans la chambre? Il suffit de choisir sur une carte inspirante...

Comme nous avions emmené notre fille, témoin récent de notre ménage, des canards l'attendaient dans la baignoire ainsi qu'une trousse de beauté pour jeune



SOURCE LE GERMAIN

Champagne et caviar le soir, café et croissant le matin!

amoureuse de ses parents.

Nous avons regretté de ne pas avoir emmené notre chienne puisque l'hôtel Vogue peut recevoir les pitous et les minous, avec croquettes dans le minibar et panier pour romantisme canin. Au menu, il y avait délice au bœuf, au poulet et aux légumes, le tout accompagné d'eau minérale Fiji.

Le lendemain matin, le petit-déjeuner romain fut servi à la chambre. L'appellation romaine tient dans les œufs qui sont présentés dans du jambon en forme de fleurs et accompagnés de champagne mimosa, avec accompagnement copieux de bacon et de pommes de terre très drôles.

Dans l'ascenseur qui nous a ramenés vers la réalité quotidienne, il faut glisser sa clé de porte pour y avoir accès. Un signe de sécurité et d'intimité contrôlée, héritage des demandes des productions cinématographiques qui logent souvent au Vogue.

Était-ce du cinéma? Non, répondit la carte de crédit... Et tout le monde s'embrassa.

Dîner dans la chambre? Il suffit de choisir sur une carte inspirante...

■ **Hôtel Vogue:** forfait Hermès pour une nuitée dans une suite, une bouteille de champagne, 12 roses, un assortiment de chocolats fins, petit-déjeuner romain dans la suite, stationnement, un foulard ou une cravate Hermès. 899 \$ par couple, taxes en sus. Forfait Romance pour une nuitée dans une chambre de luxe, souper dans la chambre, bouteille de champagne, stationnement: 299 \$, taxes en sus. Valable pendant tout le mois de février. ☎ (514) 285-5555.

Ailleurs

■ **Hôtel de Mortagne,** le cyber-hôtel de Boucherville, ouvert en 2004, propose pendant tout le mois de février un forfait nuitée romantique dans une chambre-spa avec porto et chocolats fins en guise de bienvenue et un petit-déjeuner continental de luxe. Forfait pour le couple consentant à 225 \$, taxes en sus. Pour aller encore plus loin dans l'allégresse chocolatée, il existe le forfait «Escalade au cacao», qui combine une séance de balnéothérapie au cacao de 30 minutes, suivie d'un massage d'une heure au gel de... cacao. Ce petit plaisir enrobé est disponible au coût de 85 \$ par personne. Confort Inn Boucherville: ☎ 1 877 574-6835.

■ **L'hôtel Le Germain** propose des nuits «Parlez-moi d'amour...» Comme la marque est également à Québec et à Toronto, il y a des différences selon l'hôtel. A Montréal, le forfait court du 11 au 14 février, avec nuitée, demi-bouteille de champagne, livre de poèmes *Parlez-moi d'amour*, repas pour deux au restaurant Le Prélude, petit-déjeuner continental et départ tardif (il faut bien récupérer), à compter de 370 \$ par couple. A Québec, c'est du 11 au 20 février compris, avec la nuit, une demi-bouteille de champagne, un plateau de chocolats gourmands, des pétales de roses et des chandelles. A ajouter, un repas d'amoureux au Bistango. A partir de 198 \$ pour le couple,

taxes en sus. Dans le Vieux-Québec, au Dominion 1912, cela se passe également entre le 11 et le 20 février. Nuitée, demi-bouteille de champagne, livre de poèmes *Parlez-moi d'amour*, plateau de chocolats gourmands et petit-déjeuner servi à la chambre. A partir de 310 \$ par couple. A Toronto, cela va également du 11 au 20 février, avec la nuitée, un CD romantico-romantique, un sac-cadeau de produits Aveda, un petit-déjeuner continental servi à la chambre et un départ tardif. A partir de 310 \$ par couple, taxes en sus. <http://www.hotelgermain.com/fr/forfaits.asp>.

■ **Auberger Hatley:** forfaits «Parlez-moi d'amour». Deux nuitées minimum, une demi-bouteille de champagne et canapés, dîner Aphrodite pour deux personnes, dîner table d'hôte, petit-déjeuner et ouverture du lit avec pétales de rose, bain moussant à l'huile de rose ainsi que mignardises. A partir de 720 \$ par couple, taxes en sus. <http://www.northhatley.com/fr/forfaits.asp>.

■ **Les Trois Tilleuls, Saint-Marc-sur-Richelieu:** une kyrielle de forfaits avec le spa Givenchy comme témoin, du 11 au 14 février. Forfaits comprenant nuitée, dîner de la Saint-Valentin et petit-déjeuner. A partir de 371 \$ (service compris) par couple, selon le type de chambre ou de suite et le jour. La nuit du 14 est la moins chère. <http://www.lestroistilleuls.com/developpement/tframeset.html>.

■ **Le Saint-Sulpice:** nuitée dans une suite avec foyer et vue sur le jardin. Accueil dans la chambre avec cadeau romantique (chocolats et produits de beauté). Petit-déjeuner. Dîner au restaurant S avec foie gras et coupe de champagne à partir de 389 \$ par couple. Un bar de glace est aménagé dans le jardin pour des 5 à 7 collés collés. ☎ (514) 288-1000.

■ **Le Ritz Carlton:** Trois forfaits: 1- soirée romantique dans une chambre de luxe ou une suite à une chambre avec petit-déjeuner au lit, une bouteille de champagne, 12 roses et des chocolats. Pour la chambre de luxe, le forfait coûte 285 \$ et, pour la suite à une chambre, 395 \$, taxes en sus; 2- romantique avec souper aux chandelles dans la suite à une chambre ou au restaurant, le tout pour 515 \$, taxes en sus; 3- romantique ultime: le même forfait que le précédent mais avec, en plus, un plateau de fraises chocolatées, 30 minutes de massage par personne à l'hôtel ou dans la suite, l'AR en limousine de la maison ou de l'aéroport et une promenade en calèche dans le Vieux-Montréal. Le forfait romantique ultime est proposé à 995 \$, taxes en sus. ☎ (514) 842-4212.

■ **Fairmont Reine Elizabeth:** forfait «Be My Valentine»: nuitée, souper et petit-déjeuner au restaurant Le Montréalais, fleurs dans la chambre et friandises, service de voiturier pour le stationnement, accès à la piscine et au club de santé et départ tardif à 14h. A partir de 309 \$ pour le couple, taxes en sus. ☎ 1 866 540-4483.

Phrases à retenir

■ «Après avoir fait l'amour, le premier qui parle dit une bêtise.» (Montherlant)

■ «L'amour n'est pas seulement la plainte déchirante d'un lointain violon, c'est aussi le craquement triomphant d'un ressort de sommier.» (Perelman)

■ «Les amours, c'est comme les championnats. On ne sait si elles appartiennent à la bonne espèce que quand il est trop tard.» (Tristan Bernard)

SANTÉ

Le pouvoir des pensées



Carole Vallières

seurs. On sait tout ça d'un point de vue scientifique. J'aurai l'air ésotérique, mais je vais aller plus loin encore: la clef ultime, ce sont les états de conscience altérée.»

Parle-t-elle de drogues? Mais non: «Les états de conscience altérée sont tous les états de conscience autres que l'éveil: méditation, relaxation, sous hypnose, ou encore la transe induite par la prière, voire la création artistique: on a accès à d'autres régions de notre cerveau. Ce ne sont pas les mêmes zones ni les mêmes ondes qui sont actives. Lors d'expériences, on a montré qu'il n'y a pas de douleurs si on vous blesse; si on fait une incision sur la peau, elle guérira plus vite... La science ne comprend pas tout ça, mais elle le constate.»

«Donc, ce qui est important, c'est d'habituer votre cerveau à baigner dans ces états de conscience altérée. Si, pour vous, c'est le sentiment de communier avec la nature en marchant, en répétant l'expérience, vous pourrez accéder à ces états de bien-être quand vous devenez malades et, en général, vous allez guérir mieux. C'est un conditionnement: pour reprendre notre pouvoir sur notre corps, il faut choisir les conditionnements qui nous font du bien et les répéter le plus souvent possible. Ça nous aide à rester en santé et, dans les moments de maladie, en se replaçant dans ces situations entraînant des états de conscience altérée, quelque chose de bien se passera dans notre corps. On aide à déclencher le mécanisme de guérison.»

Ca vous souffle? Vous saviez déjà tout ça? Alors, vous dites-vous qu'une pilule de sucre pourrait faire fondre une tumeur? Je n'allais pas manquer d'en faire la suggestion à Danielle Fecteau, qui croit qu'il n'y a pas de limites à l'effet placebo, pas de limites à notre potentiel de guérison! Elle a cependant affirmé tout de suite voir là un terrain bien glissant... «C'est vrai qu'on a des histoires de guérisons spectaculaires. Mais on ne peut pas faire de généralisations. Il y a des gens qui ont confiance et le traitement ne marche pas. Comment se fait-il qu'une personne guérisse, et une autre, non?»

Quand on pourra répondre à cette question, on comprendra bien des choses sur nos besoins psychologiques et physiologiques! Pour le moment, on retiendra que vivre des émotions positives est générateur de guérison. Que la confiance en son médecin traitant est importante. Mais comment notre système de santé pourrait-il utiliser les connaissances de l'effet placebo pour nous soigner plus vite et plus efficacement?

«Par la formation, d'abord. Les étudiants en médecine ont des éléments par la bande, mais l'aspect psychologique est trop peu développé dans les cours. Ensuite, les médecins doivent comprendre l'importance de prendre du temps avec les patients. Il faut apprendre à présenter les éléments positifs; le discours du pire est la première chose à enlever. Ce qui est important, c'est le discours du meilleur!» Combien de temps parlez-vous que ça va prendre pour changer cette mentalité?

J'allais dire au revoir à Danielle Fecteau quand elle a ajouté: «Je ne veux pas partir en guerre contre la médecine ou les médicaments. Mon but, c'est de regarder ce qu'on peut faire pour aller mieux.» Je n'ai pas osé lui demander de commenter la maxime «Civis pacem para bellum»...

valliaca@hotmail.com

CONCOURS

LE DEVOIR

CONSULAT GÉNÉRAL DE GRÈCE (SECTION TOURISME)
CONSULATE GENERAL OF GREECE (TOURISM SECTION)

NOLITOUR
VACANCES

Grèce

La magnifique

air transat

Perles de l'Égée
3 jours de croisière dans les îles grecques
et en Turquie, 4 jours à Mykonos.

www.nolitour.com

LE DEVOIR
Retournez à : Concours Grèce, Perles de l'Égée, 2050, rue de Bleury, 9^e étage, Montréal (Québec) H3A 3M9
Le tirage aura lieu le 4 mars 2005 à 10h.
Faites-nous parvenir les coupures de participation avant le 23 février 2005 à 17h30. Le concours s'adresse aux personnes de 18 ans et plus. Un seul coupon par enveloppe.
Les reproductions électroniques ne seront pas acceptées.
Les conditions et règlements du concours sont disponibles à la réception du Devoir Valeur de 3 318 \$.

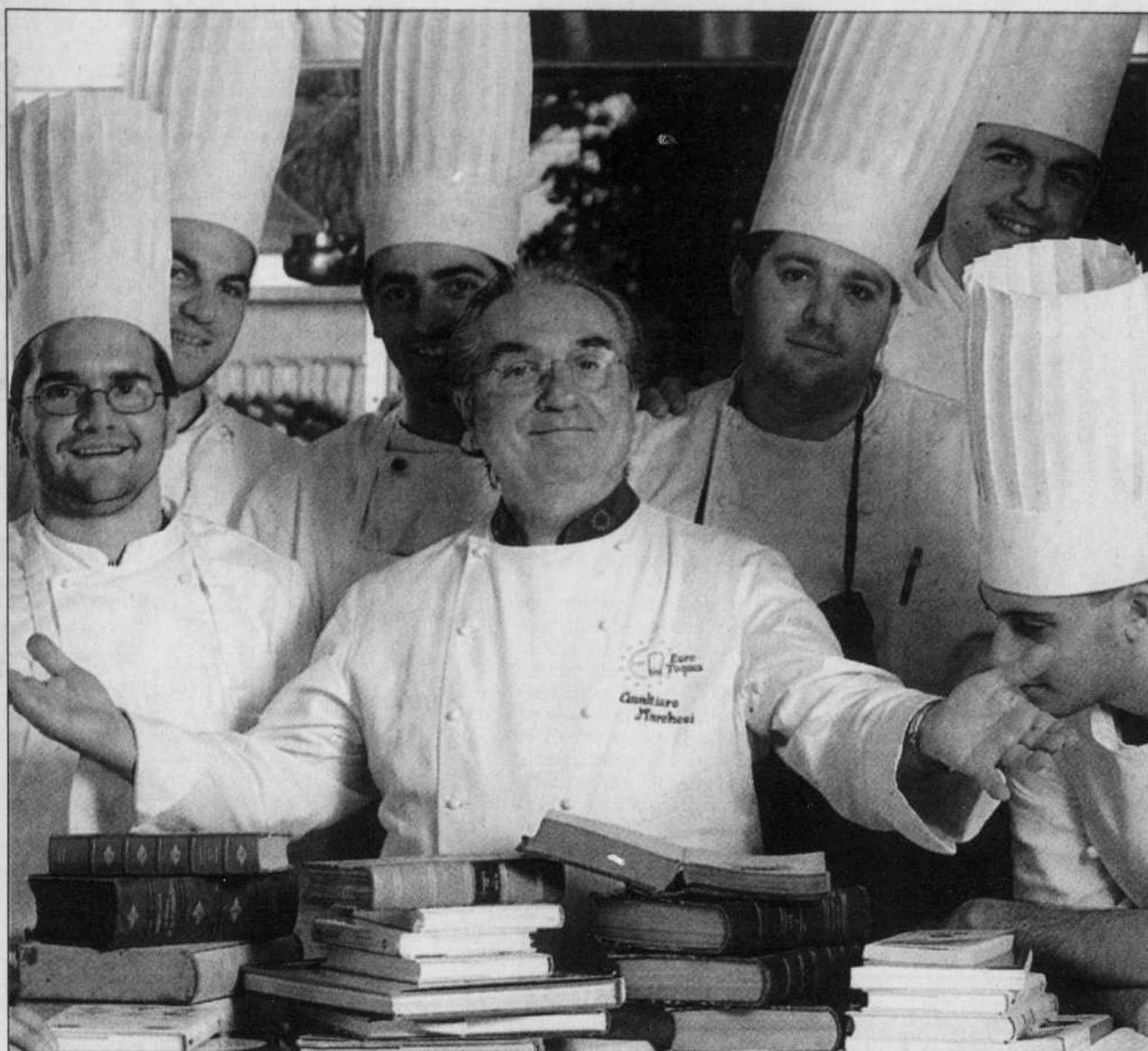
Nom :
Adresse : App. : Ville :
Code postal : Courriel :
Téléphone : (rés.) (bur.)
Question mathématique : (55 + 36) - 41 = Abonné(e) : Oui Non

SAMEDI

SAVEURS

DU 17 AU 27 FÉVRIER AURA LIEU LE SIXIÈME FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE. CETTE ANNÉE, LA VEDETTE DU VOLET GOURMAND EST L'ITALIE DU NORD. LA RÉGION OFFRE UNE FOULE DE SPÉCIALITÉS ENVIABLES, À COMMENCER PAR L'ALIMENT-ROI QU'EST LE RIZ. LA PORTÉE D'UN TEL FESTIVAL NE SE LIMITE PAS À MONTRÉAL. CELUI-CI MET EN EFFET LE QUÉBEC EN ENTIER SUR LA TABLE MONDIALE DE LA GASTRONOMIE ET LUI OCTROIE UNE PLACE DE PREMIER PLAN EN AMÉRIQUE DU NORD.

Le carnaval des sens



PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ

L'invité d'honneur et président de l'événement et du volet gastronomique des Plaisirs SAQ, Gualtiero Marchesi.



Philippe Mollé

Du riz, du vin et des hommes. Cela pourrait fort bien faire partie du préambule d'ouverture du sixième Festival Montréal en lumière, qui se tiendra du 17 au 27 février. En vedette, pour le volet gourmand des Plaisirs SAQ: l'Italie du Nord, avec l'Émilie-Romagne, la Lombardie et la Vénétie. Un carnaval des sens qui se déroule sous nos yeux, durant 10 jours, et qui rassemble des amateurs de la bonne chère et du goût. Montréal devient ainsi le Lyon d'Amérique du Nord.

De 7 à 97 ans... du goût et rien d'autre

Pas moins de 250 activités illuminent de chaleur les cuisines, les ateliers et les dégustations. L'événement se termine cette année par la deuxième Nuit blanche montréalaise, un grand succès des festivités de l'an dernier. Durant cette fête de l'hiver, Montréal s'affiche comme une des capitales gastronomiques les plus accessibles. On peut y manger à moindre prix comme nulle part ailleurs. L'invité d'honneur et président de l'événement et du volet gastronomique des Plaisirs SAQ, Gualtiero Marchesi, est certainement le Bocuse moderne de l'Italie du Nord. Sa présence, ainsi que celle de nombreux chefs, viticulteurs, vigneronniers ou conférenciers, témoigne de la popularité d'un tel événement à l'extérieur de Montréal. Cette année, des invités du Canada, de Chicago, de la Catalogne, de France et, bien sûr, de l'Italie du Nord viendront, le temps d'un partage, conjuguer plaisirs et gastronomie.

L'Italie du Nord offre une foule de spécialités enviabiles, en commençant par l'aliment-roi qu'est le riz. *Arborio*, *vialone nano* ou *carnaroli*, le riz sert à l'inimitable risotto, que l'on peut déguster chez Marchesi, dans son restaurant affichant trois macarons Michelin. À Erbusco, en Lombardie, on n'hésite pas à franchir des centaines de kilomètres pour y consommer la cuisine du maître.

La portée d'un tel festival ne se limite pas à Montréal. Celui-ci met en effet le Québec en entier sur la table mondiale de la gastronomie et lui octroie une place de premier plan en Amérique du Nord.

De même, la Semaine des saveurs, qui se déroule du 21 au 25 février, sert de tremplin exceptionnel pour bon nombre de produc-

teurs d'ici qui tentent une sortie dans la restauration. Un événement unique en soi qui, grâce à l'implication des Toques blanches internationales, section Québec, permet de renouveler, d'année en année, l'apprentissage essentiel à la découverte du goût.

Des ateliers sont offerts tous les après-midi au Complexe Desjardins pour le secteur primaire. De plus, des échanges et tables rondes permettent, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, de savourer l'hiver et de faciliter l'arrivée du printemps. Permettre aux petits budgets de découvrir une restauration populaire est aussi un des mandats du festival. Cette année, encore six restaurateurs participent aux Midis du festival et offrent un des meilleurs rapports qualité-prix. Pour 9,99 \$, évadez-vous au Paradis des amis pour un crabe farci ou chez Rumi pour une cuisine du Moyen-Orient riche en saveurs et épices.

En février, à Montréal, la communion est totale lorsque les liquides et les solides se livrent à des échanges de bon goût. La table est mise et les saveurs de la nuit s'échappent en lumière.

Mes 10 coups de cœur du festival

■ Le restaurant Cube. Lorsqu'un grand chef reçoit un des meilleurs chefs italiens, cela fait des étincelles. C'est ce que vous propose Eric Gonzales avec Davide Brovelli, les 22 et 23 février. Menus allant de 95 \$ à 155 \$, vin compris. Renseignements: ☎ (514) 876-2823.

■ Le restaurant Il Sole. Graziella Battista invite à ses fourneaux Vincenzo Cammerucci et Cristina Geminiani, productrice-œnologue en Émilie-Romagne. Une cuisine du marché et de bons vins font une chimie parfaite, les 24 et 25 février. Menu à 195 \$, vin compris. Renseignements: ☎ (514) 282-4996.

■ Restaurant Les Chèvres. Au menu, pas une cuisine végétarienne, mais un mélange de la cuisine du Senses à Toronto et de celle de Stelio Perombelon. Foie gras, poissons et délices de la cuisine italienne vous sont proposés les 21 et 22 février. Menu à 100 \$, vin en sus. Renseignements: ☎ (514) 270-1119.

■ Le Club des Pins. La rencontre de deux Sud. La Californie, avec le passionné vigneron Bill Easton et ses vins du Domaine de la terre rouge, et la Provence, avec Grant MacDonald du Club des Pins, vous feront partager leurs passions les 18 et 19 février. Menu à 150 \$, vin compris. Renseignements: ☎ (514) 272-9484.

■ Les Ateliers des saveurs. Ils sont gratuits au Complexe Desjardins et se tiennent de midi à 19h30, du 21 au 25 février. Renseignements: www.montrealenlumiere.com.

■ Restaurant Nuances du Casino de Montréal. Jean-Pierre Curtat, fidèle à lui-

même, s'implique depuis les débuts du festival. Cette année, il reçoit le chef Claudio Sadler, de Milan, pour un mélange éclectique dans les assiettes, du 17 au 20 février. Menu allant de 95 \$ à 150 \$. Renseignements: ☎ (514) 392-2746.

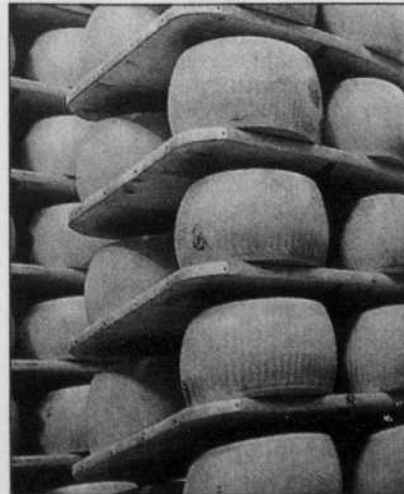
■ Le restaurant Renoir du Sofitel Montréal. Gilles Arzur est un chef d'exception qu'il faut connaître. Il reçoit cette année un tout aussi exceptionnel chef de Vancouver, Moreno Miotto. Cuisine et vin sont en harmonie. Il ne faut pas oublier les 5 à 8 Martini, tous les soirs, avec risotto au bar du Renoir. Menu dégustation les 21 et 22 février au prix de 95 \$, vin en sus. Renseignements: ☎ (514) 788-3038.

■ Chez Soto McGill. Du très grand japonais avec le meilleur chef japonais en ville, Junichi Ikematsu. Génial d'associer ses 10 nouveaux plats avec la grande maison d'Alsace qu'est Pfaffenheim et son Tokay (pinot gris) unique. Une opportunité unique, à saisir dès le 22 février. Menu allant de 120 \$ (vin en sus) à 195 \$ (vin compris). Renseignements: ☎ (514) 288-2177.

■ Toqué et les grands vins de Vénétie. C'est ce que propose Toqué cette année, pour une seule soirée, le 22 février. Marilisa Allegrini et Leonido Pieropan, passionnés de leur art, conjuguent au présent la fine cuisine de Laprise et les meilleurs Amarone et Soave d'Italie. Prix à la carte. Renseignements: ☎ (514) 499-2084.

■ Le restaurant Europa. On y rend hommage aux artisans d'ici en ouvrant les cuisines. Rencontrez avec les artisans et dégustation d'un menu en neuf services en harmonie avec les vins auront lieu le mercredi 23 février. Menu à 130 \$, vin compris. Renseignements: ☎ (514) 397-9161.

Pour des renseignements au sujet de toutes les activités du festival Montréal en lumière, visitez le www.montrealenlumiere.com.



Un peu de parmesan?

La recette de la semaine

Lasagne de crabe avec sauce crémée aux épinards

- 12 carrés de pâte à lasagne à cuire
- 200 g de crabe commun ou des neiges déjà cuit
- 1 œuf entier
- 2 gousses d'ail hachées
- 15 ml de coriandre hachée
- 1/2 avocat réduit en purée
- 1 cello de mini-épinards
- 250 ml de crème à 15%

- 60 ml de jus de palourdes
- 45 ml de Parmigiano Reggiano
- Sel et poivre au goût

Blanchir les carrés de pâte à lasagne à l'eau bouillante pendant deux minutes et égoutter.

Dans un saladier, mélanger le crabe émietté, l'avocat écrasé, l'ail et la co-

riandre avec l'œuf. Assaisonner. Garnir les carrés de pâte de farce et monter en étage jusqu'aux trois-quarts. Hacher les épinards et faire chauffer avec la crème et le jus de palourdes. Assaisonner de nouveau. Napper le dessus des lasagnes et cuire au four à 450 °F pendant quatre minutes avant de gratiner avec le parmesiano.

GASTROSCOPIE

Geneviève Rousseau et ses passions

Femme de talent et de goût, Geneviève Rousseau sera la première Canadienne et Québécoise à recevoir un diplôme de maîtrise décerné par l'Université des Sciences de la gastronomie, près de Parme. Cette université, rattachée au mouvement *slow food*, participe activement à la défense du goût et des traditions culinaires des terroirs patrimoniaux. Sans bourse d'études, elle doit elle-même assurer ses frais de subsistance et d'études durant toute une année.

Pour aider Mme Rousseau, on

peut lui écrire un courriel: gen.rousseau@sympatico.ca

Le retour de Claude Pelletier

Tout nouveau, tout beau, tout chaud. Claude Pelletier réapparaît comme un magicien. L'ex Fadau du Vieux-Montréal n'est plus... c'est devenu Le Club. Sous la houlette des ténors que sont Hubert Marsolais et Claude Pelletier, Le Club s'annonce déjà comme une future grande table de Montréal.

LE CLUB

423, rue Saint-Claude, Montréal ☎ (514) 861-1112.

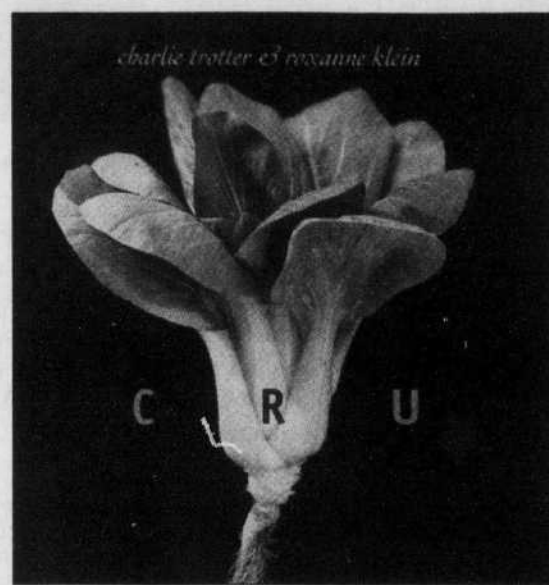
BIBLIOSCOPIE

CRU

Charlie Trotter et Roxanne Klein
Agnès Vienot éditions
2003
214 pages

Une cliente passionnée du restaurant de Charlie Trotter et un des meilleurs chefs du monde, passionné de Roxanne Klein, sa cliente et chef assidue, amoureux

se des aliments crus. Le tout donne un mélange et un résultat des plus intéressants. Un ouvrage qui met en valeur les légumes, les fruits et les aliments vivants. Mode ou tendance, telle est la question. En attendant de trouver la réponse, le livre est beau et bien fait, les recettes alléchantes, parfois surprenantes, mais toujours réalisables.



Les artisans de la table

LES TOUILLEURS

POUR LA CUISINE

152, rue Laurier Ouest, Montréal (514) 278-0008

OUVERT DIMANCHE 13 FÉVRIER

MARIE VERMETTE inc.

Flurs, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal

Livraison

1 877 272-2226 (514) 272-2225

Boutique cadeaux Restaurant à table de réception Décoratifs Cakes plats maison

Présent aux galeries d'Anjou du 2 au 10 février

Présent aux Promenades St-Basile du 2 au 10 février

La Cabosse d'Or CHOCOLATERIE

Bien plus que du chocolat!

Là où la tradition se goûte

973, chemin Ozias Leduc, Otterburn Park

(450) 464-6937 (514) 990-5277

www.lacabossedor.com

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Micheline Ruelland au 514-985-3457 : : : : : mruelland@ledevoir.com