

LE DEVOIR

SAMEDI



AMÉNAGEMENT

Lumière sur l'éclairage paysager
Page 3



TOURISME

Pas d'entourloupe en Guadeloupe
Page 4

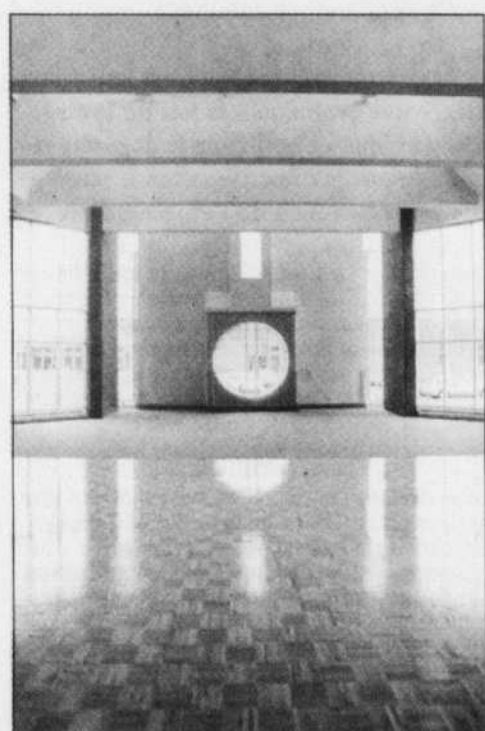


SAVEURS

Merci pour le chocolat
Page 6

ESPACES MODULABLES

« La meilleure décoration consiste à exposer la structure du bâtiment et à l'éclairer par la lumière naturelle »



Les poutrelles blanches de la salle des banquets rythment le plafond et laissent filtrer la lumière d'une manière presque sculpturale... La lumière ne fait pas que « pénétrer » dans la salle, elle est dirigée et presque maîtrisée.

Le maire de Dollard-des-Ormeaux, M. Janiszewski, est un homme qui a le sens de l'urbanisme et de l'architecture. Dès le départ, il a la volonté de regrouper autour du centre municipal de sa ville une piscine, une bibliothèque et le tout récent centre culturel, qui vient fermer le grand projet. Les trois édifices, construits au fil des ans, portent la griffe des architectes Eva H. Vecsei et André Vecsei. Ils forment un ensemble architectural cohérent et harmonieux, qui est là pour durer...

EMMANUELLE VIEIRA

Si la construction de l'agrandissement de la piscine et de la bibliothèque de Dollard-des-Ormeaux remonte déjà à quelques années, le centre culturel, fraîchement terminé, se démarque des deux autres bâtiments par un traitement en façade différent. On reconnaît cependant le style architectural des Vecsei et la brique commune employée pour les trois constructions. « Les deux façades les plus visibles du centre culturel, au nord et au sud, sont les contrepoints de la bibliothèque adjacente. La verticalité des éléments architecturaux y est très soulignée tandis que, sur la bibliothèque, nous avons une perforation des ouvertures presque résidentielle, l'idée étant de créer des volumes qui rappellent les unités d'habitation », précise André Vecsei.

La partie horizontale des lanterneaux du centre culturel souligne le traitement vertical des façades sud et nord. La partie du milieu, l'intersection de l'ouverture verticale avec la fenêtre circulaire, ressemble à un point d'exclamation ou à un signal destiné à diriger le regard vers l'entrée du bâtiment. Le volume principal, qui abrite l'immense salle de banquets, offre en façade un mur-rideau qui part de la

toiture pour aller s'enfoncer dans le sol.

Les architectes ont tenu à utiliser au maximum la lumière naturelle pour éclairer le grand volume de la salle de banquets, au rez-de-chaussée, et pour illuminer les salles destinées aux activités du centre, au niveau inférieur. Chaque mur extérieur du centre culturel exprime dans sa forme l'agencement des pièces à l'intérieur, et l'importance de la lumière naturelle est illustrée dans le traitement des murs.

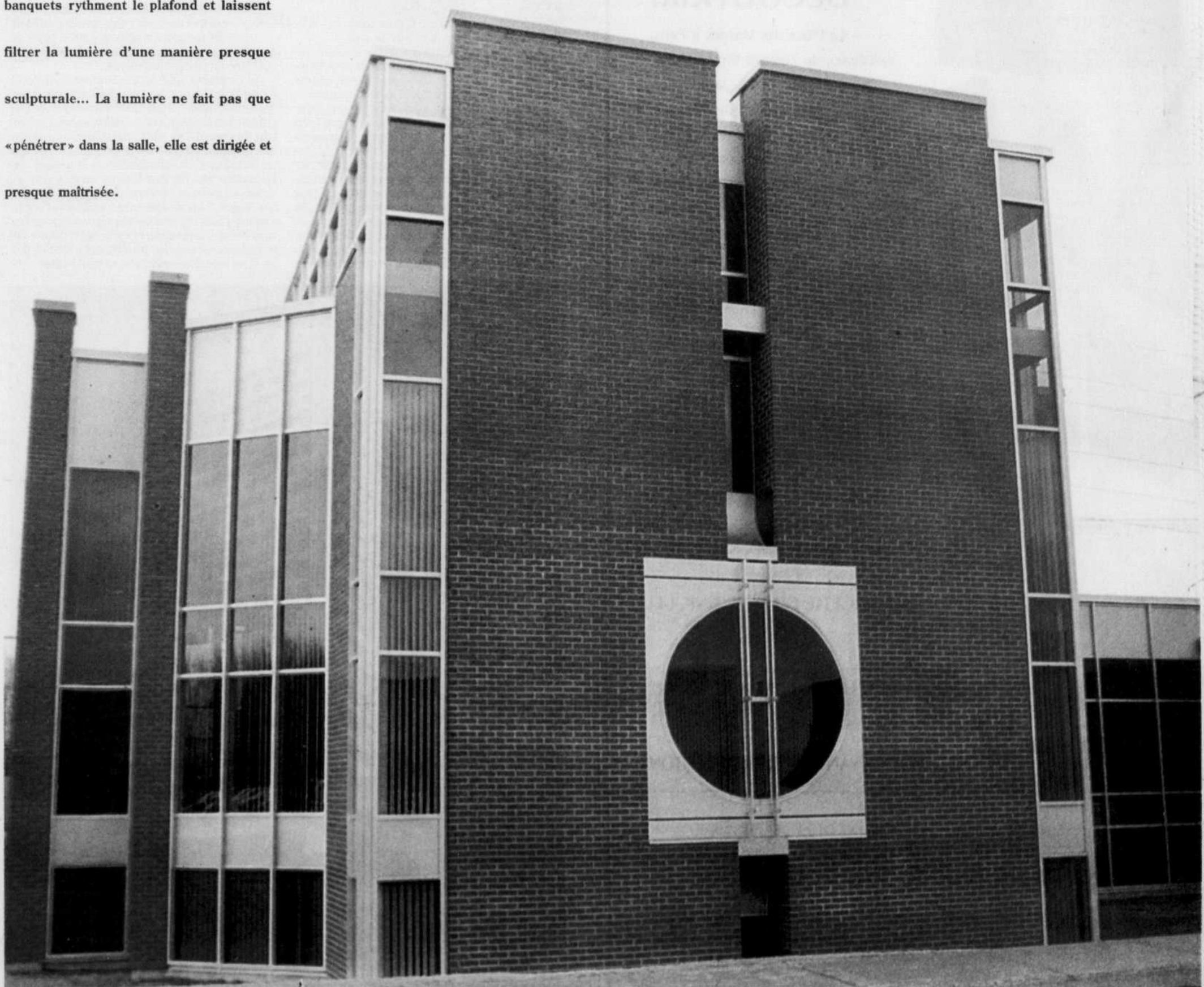
La maîtrise de la lumière naturelle

Une fois franchie la porte d'entrée, le visiteur se retrouve dans une ambiance à la fois très chaleureuse et lumineuse. Du foyer de l'entrée, il a une vue plongeante sur le vide qui sert à éclairer le salon et une bonne partie du niveau inférieur de l'édifice. Le choix d'utiliser au maximum la lumière naturelle permet d'avoir, surtout au niveau inférieur, la sensation de ne pas être enfermé.

Chacune des pièces respire, et la volonté de laisser la structure apparente, qu'on perçoit surtout dans la salle de banquets, donne une architecture qui a du caractère et surtout de l'authenticité. Les poutrelles blanches de la salle des banquets rythment le plafond et laissent filtrer la lumière d'une

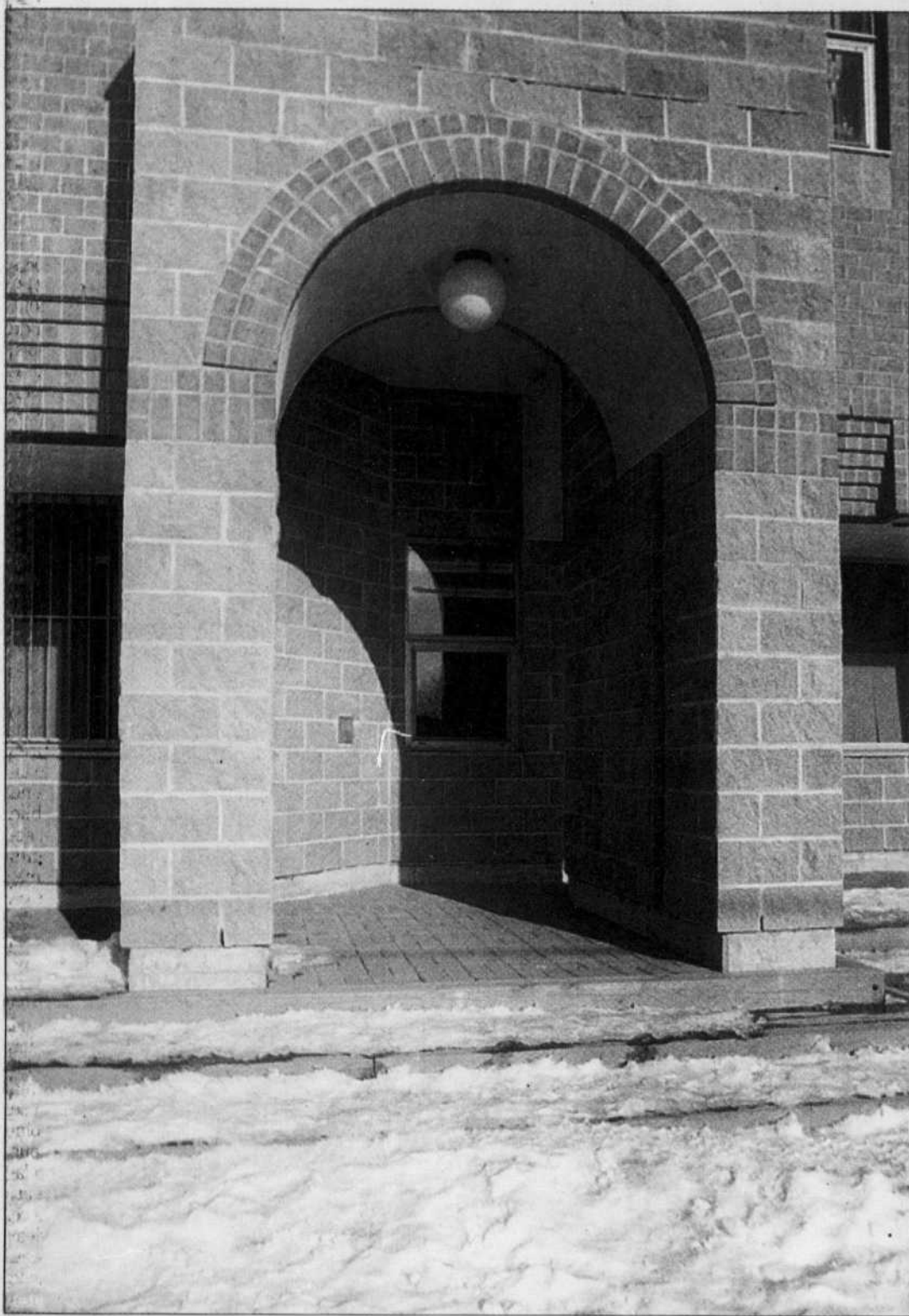
manière presque sculpturale... La lumière ne fait pas que « pénétrer » dans la salle, elle est dirigée et presque maîtrisée.

« La meilleure décoration consiste à exposer la structure du bâtiment et à l'éclairer par la lumière naturelle », précise André Vecsei, qui tient ce précepte d'Alvar Aalto et Louis Kahn, deux génies de l'architecture qui ont consacré leur vie à atteindre l'équilibre parfait entre volume, structure et lumière naturelle. Comme ces deux figures du modernisme, les architectes Vecsei cherchent à exprimer la fonction d'un bâtiment dans son enveloppe extérieure tout en tenant compte de la flexibilité désormais nécessaire pour suivre l'évolution des bâtiments. « Le mantra de l'architecture moderne voulant que la forme suive la fonction d'un bâtiment n'est plus tout à fait vrai. Désormais, les édifices changent souvent de fonction au cours d'une même vie utile. Il faut donc arriver à créer une enveloppe et une structure qui s'adaptent à ces évolutions-là », dit André Vecsei. Dans le cas du centre culturel, les architectes ont conçu des espaces pour la plupart modulables et polyvalents, et, parfois, il suffit de tirer un simple rideau de matière au milieu d'un immense volume pour avoir deux espaces aux fonctions totalement différentes...



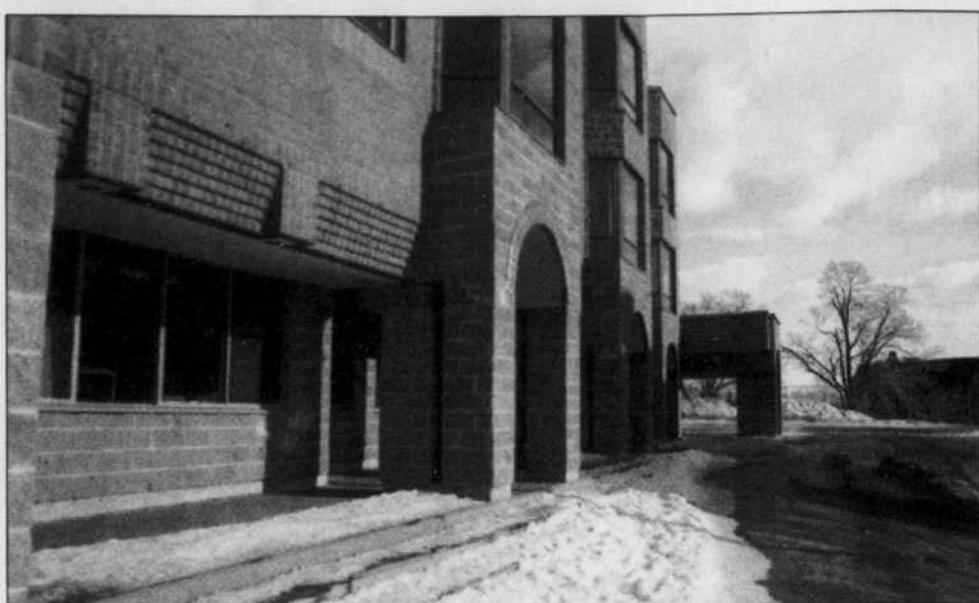
HABITATION

EN 1984, EVA ET ANDRÉ VECSEI DÉMARRENT LEUR PROPRE AGENCE, VECSEI ARCHITECTES, AVEC DES PROJETS TELS LE MANOIR MONTEFIORE, UN IMMEUBLE D'HABITATIONS POUR RETRAITÉS AUTONOMES DONT L'ARTICULATION DE L'ENVELOPPE ARCHITECTURALE VEUT SE DÉMARQUER DE L'UNIFORMITÉ TELLEMENT TYPIQUE DES RÉSIDENCES POUR PERSONNES ÂGÉES, ET L'ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE DU COLLÈGE MARIE-DE-FRANCE, QUI EST UN CONCENTRÉ D'IDÉES QUI A PERMIS DE FAIRE ÉVOLUER LES PROJETS D'ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT.



PHOTOS VECSEI ARCHITECTES

À l'intérieur du Collège Marie-de-France, tout est ramené à l'échelle de l'enfant: les corridors, non centraux, sont plus intimes et mènent vers des salles de classes humanisées.



Au Collège Marie-de-France, l'imposant volume a été brisé en modules successifs.

Le design structurel pour signature

« Chaque structure entraîne sa propre expression architecturale »,
croit l'architecte André Vecsei

Ce qui distingue André Vecsei et Eva H. Vecsei des autres architectes, c'est leur souci permanent d'une architecture moderne qui intègre une évolution à la fois de la structure, de la forme et du confort. Ce qu'ils conçoivent, que ce soit dans le domaine résidentiel ou public, vise le bien-être des gens. Ils accordent une importance particulière au design structurel, à la lumière naturelle et à l'évolution de l'espace urbain.

EMMANUELLE VIEIRA

André Vecsei et Eva H. Vecsei sont des partenaires de tous les instants, dans la vie comme au travail. Originaires de Hongrie, ils sont arrivés au Canada en 1957 et ont d'abord travaillé pour une grande firme, ARCOP architectes. Ensuite, Eva H. Vecsei a exercé en pratique privée; elle est une pionnière en ce domaine. Reconnue comme l'une des premières femmes architectes au Canada, elle a su exposer ses idées et les mener à bien sur d'immenses projets tels La Cité à Montréal ou le centre-ville de Karachi, en Inde, ce qui lui a valu de nombreuses conférences à travers le monde et même une exposition au centre Pompidou, à Paris. Le projet de La Cité, qui comporte trois édifices résidentiels, représentait à l'époque une nouvelle approche de l'architecture résidentielle. Les édifices construits s'éloignent des tours ou des bandes et proposent plutôt une élévation en forme d'échelons qui progresse du gabarit de la rue vers une suite de terrasses privées. L'intégration d'un réseau d'aménagements récréatifs intérieurs et extérieurs, avec piscines et courts de tennis, s'ajoute au confort urbain habituel.

André Vecsei, quant à lui, a formé une association avec les architectes Rosen et Caruso. On leur doit, entre autres, la tour du siège social de l'OACI, au coin des rues Sherbrooke et Mansfield, à Montréal, un édifice remarquable par son système Vierendel de poutres précontraintes qui est laissé apparent en façade. Celui-ci dessine le coin de rue sur toute la hauteur de la façade, et cet esthétisme, engendré uniquement par le système structural, se démarque très nettement des autres tours du centre-ville de Montréal, pour la plupart constituées de

murs-rideaux cachant évidemment toute forme de structure. « Le design structural est souvent laissé de côté par les architectes d'aujourd'hui; or l'évolution de la forme architecturale est intimement liée au développement des structures. Chaque structure entraîne sa propre expression architecturale », explique André Vecsei.

Vecsei architectes

En 1984, Eva et André Vecsei démarrent leur propre agence, Vecsei architectes, avec des projets tels le manoir Montefiore, un immeuble d'habitations pour retraités autonomes dont l'articulation de l'enveloppe architecturale veut se démarquer de l'uniformité tellement typique des résidences pour personnes âgées, et l'école élémentaire du Collège Marie-de-France, qui est un concentré d'idées qui a permis de faire évoluer les projets d'établissements d'enseignement. Ici, le concept de l'école élémentaire va à l'encontre du « bloc » que nous avons l'habitude de voir. L'école n'intimide pas, et le volume imposant a été brisé en modules successifs. Les fenêtres en baies et les arcades reflètent le contexte résidentiel et l'échelle du quartier tout en jouant avec les matériaux et les couleurs qui plaisent aux élèves.

À l'intérieur de l'école, tout est ramené à l'échelle de l'enfant: les corridors, non centraux, sont plus intimes et mènent vers des salles de classes humanisées, où les fenêtres sont à la hauteur des petits. Une autre particularité qu'on retrouve dans la plupart des projets de la firme Vecsei architectes, c'est l'utilisation de la toiture, que les architectes appellent la cinquième façade. Ici, le toit du gymnase enterré a été utilisé comme aire de jeu, faute d'espace. Les architectes ont su s'adapter aux contraintes du site en faisant travailler leur imagination et en ayant recours aux techniques nécessaires pour mener à bien ce projet, dans lequel les enfants se sentent à l'aise.

Originaires de Hongrie, les Vecsei sont arrivés au Canada en 1957

UN CLASSIQUE À DÉCOUVRIR!

La Place des Vosges à Paris, résidence du célèbre Victor Hugo, nous a inspiré pour la création des Jardins des Vosges.

Avec ses arcades, sa porte cochère, ses balcons en fer forgé, cet édifice classique procure au propriétaire confort, services et charme centenaire.

LA VALEUR D'UNE ARCHITECTURE CLASSIQUE RESTE...
MAIS LE CHOIX DES ESPACES DISPARAIT RAPIDEMENT.
NE MANQUEZ PAS CETTE CHANCE UNIQUE!

50% VENDU
LES SUPERFICIES VARIENT DE 650 À 1650 P.C.

MAÏNUS Gagnant 2001
Constructeur de l'année

MAINTENANT EN CONSTRUCTION



BUREAU DES VENTES :
50, Place du Commerce
Île des Sœurs (Québec)
H3E 1J5

Téléphone : 514 761 1333
Télécopieur : 514 762 0238
www.lesjardinsdesvosges.com



La tour du siège social de l'OACI, au coin des rues Sherbrooke et Mansfield, à Montréal.

SAMEDI

AMÉNAGEMENT

LA MISE EN LUMIÈRE DE NOS COURS S'EST RAFFINÉE DEPUIS QUELQUES ANNÉES. AUJOURD'HUI, ON OBTIENT UNE AMBIANCE FÉERIQUE PAR UNE MISE EN SCÈNE BIEN CALCULÉE DE CERTAINS ÉLÉMENTS DE NOTRE JARDIN.



Selon Clément Pagé, de Splendeurs de nuit, il ne faut pas tout éclairer mais choisir certains éléments à mettre en valeur.

Lumière sur l'éclairage paysager

CHRISTIAN BENOIT-LAPOINTE

Devenues de voir leur magnifique aménagement paysager banalisé par l'éclairage anodin d'un spot ou d'un lampadaire, de nombreuses personnes font appel à des éclairagistes paysagers. Véritables artisans de la lumière, ils mettent en scène notre jardin pour le montrer sous ses plus beaux habits.

En plus de maîtriser toutes les subtilités des ombres et de la lumière, l'éclairagiste paysager doit connaître la végétation, car son décor est vivant. Au fil des saisons, les végétaux poussent, puis cèdent leur place à un tapis de neige. L'éclairagiste doit s'adapter à cette réalité, car un client qui a déboursé quelques milliers de dollars pour une installation veut en profiter 12 mois par année.

Pour les éclairagistes paysagers, il y a une règle d'or: c'est le jardin qui est à l'honneur, pas la lumière: «Les gens sont intéressés par quelque chose de subtil, remarque Jocelyn Bathalon, des Éclairages Lou. Ils ne veulent pas voir l'éclairage, mais l'ambiance.» L'éclairagiste doit aussi faire preuve de beaucoup de créativité. «On crée une véritable mise en scène, explique Clément Pagé, de Splendeurs de nuit, car il ne faut pas tout éclairer mais choisir certains éléments à mettre en valeur.» Bref, il faut laisser une lumière douce dévoiler les plus beaux aspects, comme un arbre, une sculpture ou une fontaine.

Chacun de ces allumeurs de jardin a une signature personnelle qu'il faut découvrir et la consultation de leur portfolio demeure un moyen idéal d'y arriver. Jocelyn Labonté est issu du milieu des arts de la scène, et son entreprise, Les Éclairages Lou, s'en inspire grandement: «Notre approche s'inspire du théâtre et du cinéma. On essaie de créer une ambiance particulière.»

Eclairagiste professionnel et passionné d'horticulture, Jocelyn Bathalon a aussi fait le saut côté jardin. Avec sa complice France Jutras, Les Jardins Lumières mettent en valeur l'aménagement et créent une ambiance raffinée. Clément Pagé a fait le chemin inverse: horticulteur depuis 1975, il a peu à peu intégré l'éclairage à

son travail pour s'y consacrer exclusivement depuis plusieurs années. Son travail consiste à «calibrer les éclairages à la douceur d'un clair de lune, avec subtilité, pour créer une ambiance propice à la détente».

Pour arriver à leurs fins, les éclairagistes paysagers utilisent presque exclusivement des projecteurs halogènes «grâce à la pureté des couleurs qui me permettent de mettre en valeur la beauté du jardin», explique Clément Pagé. Ici comme ailleurs, la qualité a un prix, qu'il vaut mieux déboursier, car une ampoule halogène de mauvaise qualité exposée aux éléments se dégradera plus rapidement et pourrait mal éclairer la surface prévue.

La fibre optique apparaît tranquillement dans le paysage québécois. «On ne l'utilise évidemment pas pour éclairer un arbre, explique Jocelyn Bathalon, mais pour des éléments architecturaux comme une statue ou une fontaine.» En plus de profiter de la miniaturisation, la fibre optique permet de créer plusieurs sorties de lumière pour une même source et peut être utilisée dans l'eau sans problème. Le prix demeure toutefois une barrière à son utilisation à plus grande échelle.



Les Éclairages Lou s'inspirent des arts de la scène pour concevoir leurs propres projecteurs.

Bien qu'il soit possible d'acheter des projecteurs et de s'improviser éclairagiste, il est nettement préférable de laisser des professionnels faire leur boulot, car l'éclairage n'est pas un art à la portée de tous. En effet, le calibrage des projecteurs a une grande influence sur l'effet obtenu. Par exemple, la puissance de l'ampoule — de 20, 35 ou même 60 watts — et la largeur du faisceau lumineux — de 10 ou 40 degrés — ont un impact majeur sur l'effet obtenu. Le soir venu, l'éclairagiste paysager apportera les ajustements nécessaires pour que l'ambiance soit parfaite.

Le système à basse tension (12 volts) est sans danger et les fils sont enfouis délicatement à quelques centimètres de profondeur: pas besoin de creuser aucune tranchée! L'entretien du systé-

me est nécessaire à chaque année ou aux deux ans pour remplacer les ampoules, mais surtout pour calibrer l'éclairage de votre jardin qui aura bien changé durant la belle saison.

LES ÉCLAIRAGES LOU

124, rue Lachapelle, L'Avenir
☎ (819) 394-3260
www.loumiere.com

LES JARDINS LUMIÈRES

552, rang 1, L'Avenir
☎ (819) 394-3350
www.jardins-lumieres.com

SPLÉNDEURS DE NUIT

4860, rue Félix-McLernan
Pierrefonds
☎ (514) 685-2525
www.splendeursdenuit.com



C'est dans leur parterre ouvert au public que Les Jardins Lumières expérimentent. Situé en bordure de la rivière Saint-François, il est mis en lumière et sonorisé, au grand plaisir des visiteurs.

SANTÉ

Naître... informée!



Carole Vallières

Les bébés de mai sont les plus favorisés, disait-on autrefois. Ils naissent après les gelées et ont devant eux plusieurs mois de temps clément. Dormir sur le balcon, aller au parc dans le landau, avec des parents plus cools qu'en hiver, alors que tout est plus léger... Naître au milieu du printemps, avec le renouveau de la nature, est certainement favorable. Quoique la manière de naître ait passablement varié.

Les futures mamans savent-elles tous les choix qu'elles ont? Se sentent-elles puissantes face à leur accouchement ou fragilément dépendantes de leur médecin? Se font-elles accoucher ou accouchent-elles? Vous savez, cette sensation, une fois à l'hôpital, que vous êtes comme une mineure et qu'on sait ce qui est bien pour vous... Autrement dit, a-t-on a enfin «démédicalisé» l'accouchement?

Well, beaucoup a été fait et beaucoup reste à faire. Les femmes doivent choisir avec soin leur médecin et l'hôpital où elles iront, voire la maison des naissances, selon l'accouchement qu'elles veulent vivre. Faire un plan de naissance est une idée: on y met ce qu'on souhaite vivre... et ce qu'on ne veut pas. Pas de lavement: si je déchire, je vivrai avec ça; je ne veux pas de soluté; je veux la chaise de massage, mon conjoint connaît la méthode Bonaparte... Vous voyez le genre. On en parle avec le médecin: est-il favorable à un plan de naissance? On l'apporte à l'hôpital et on le remet à l'infirmière en chef... qui ne se sentira peut-être pas menacée par une femme qui sait ce qu'elle veut. En téléphonant à Alternative Naissance, on peut vous dire quel hôpital offre la chaise de massage, quel autre est ouvert à quoi. Car la plupart du temps, les femmes doivent demander, donc connaître ce qui est possible. Des exemples: quelques hôpitaux ont la barre de squatting, qui permet d'être accroupie pendant le travail; ça aide le bébé à trouver le bon chemin... Certains médecins acceptent de travailler avec les femmes dans cette position pour accoucher. Beaucoup d'hôpitaux possèdent des ballons suisses, ce gros ballon sur lequel on peut passer toute la période de travail. Il soulage les maux de dos, permet au bassin de bouger: il faut le demander. Comme pour le banc de naissance, un banc mince en demi-lune sur lequel on peut... relaxer!

On aura pris des cours prénataux? Si on en a trouvé! On a beau parler de dénatalité, du rôle plus important qu'on veut que les CLSC jouent en santé, ceux-ci ne répondent pas à la demande pour les cours prénataux. Alors, on cherche d'anciennes infirmières qui ont ouvert une boîte de cours privés, ou les sage-femmes, ou encore Alternative Naissance...

À l'autre bout, pour allaiter, si on a des inquiétudes ou des problèmes, on doit souvent aller chercher de l'aide ailleurs qu'au CLSC: même si la visite postnatale est précieuse, c'est

souvent insuffisant. On appelle alors la ligue La Leche (☎ 514-525-3243) ou NourriSource (☎ 514-948-5160).

Chaque année, il y en aura de plus audacieuses qui auront choisi une maison des naissances. Il existe seulement sept de ces merveilleux endroits chaleureux et intimes — dont un à Puvirnituq, chez les Inuits — et une huitième maison des naissances ouvrira bientôt à Nicolet. Il faut dire qu'il y a seulement 500000 femmes qui ont le droit de pratiquer à l'heure actuelle. C'est peu, c'est encore un phénomène marginal, mais pour avoir fait un bout de chemin avec une sage-femme il y a 15 ans, je me souviens du confort, de la sécurité, du sentiment d'être entourée et respectée par des femmes qui en ont vu d'autres... alors que la visite chez le gynécologue laissait douloureuse d'avoir attendu parfois jusqu'à deux heures avant d'être vue, pour une visite insatisfaisante et trop courte. Ce ne sont pas des choses qu'on oublie tellement une grossesse et un accouchement sont des moments charnières dans la vie d'une femme. Nous avons besoin de parler de ce qu'on vit, d'en savoir davantage; anatomie et psychologie sont ici liées de manière encore plus aiguë.

Et il faut le dire: c'est merveilleux de donner la vie, mais ce n'est pas facile. On a des idées de perfection dangereuses. Si on a des difficultés lors de l'accouchement, on ne se sent pas normale; si on a des problèmes d'allaitement, on se sent fautive. Tiens, la jeune conjointe du plombier qui vient chez nous a eu un bébé il y a un mois: son larynx était mou, il a un souffle au cœur. Sommes-nous préparées à ce que tout ne soit pas parfait, l'idéal de l'accouchement, l'idéal du beau bébé, l'idéal des retrouvailles avec le nouveau papa? Parfois, les idéaux sont des emmerdeurs, si vous permettez. Parfois, ce n'est pas rose, même si c'est une fille! Il faut savoir à qui demander de l'aide — et ne pas hésiter plus de cinq minutes avant de se décider!

Allez, quand vous mangerez votre coco de Pâques dimanche, pensez au petit poussin qui vient de naître et demandez-vous si le docteur était à côté!

■ A lire: *A l'aide, bébé arrive*, de Madeleine Perrin (Flammarion). C'est utile, plutôt médical, écrit simplement et très clair.

■ Alternative Naissance: ☎ (514) 274-1727; Ordre des sage-femmes: ☎ (514) 286-1313; Naissance Renaissance: <http://www.cam.org/~nmr/vallieca@hotmail.com>

DÉCOR votre Style

Service de décoration **GRATUIT**

COUVRE-PLANCHER
Tapis, Prêlart, Bois stratifié, Céramique, Carpettes à motifs, à relief ou unie.

COUVRE-FENÊTRE
Rideau, Tringle, Toile opaque, Toile solaire, Store, Persienne, Couvre-Lit, Ens. douillette.

3 pour 1

- 1 - Bois laminé 1^{er} qualité garanti 25 ans
- 2 - Membrane hydrofuge 1^{er} qualité
- 3 - Installation professionnelle gratuite

INSTALLATION GARANTIE

COULEUR DECOR Design

3645, boul. St-Joseph Est, MtL. 729-7313

GABRIELLE BÉGIN
COLORISTE

Claude Bouchard
Décoration

COTTAGES ET BUNGALOWS

NOUVEAU à Mont Saint-Hilaire

CONDOS ET MAISONS DE VILLE

Le Village de la Gare...
Un nouveau style de vie

www.levillagedelagare.com

Bureau des ventes : 820, Chemin des Patriotes Nord, Mont Saint-Hilaire
Les samedis et dimanches: de 13 h à 17 h
Les lundis, mardis et mercredis: de 13 h à 20 h

Un rêve accessible...

(450) 446-6256 MAJO

(450) 467-3555 S. CHALETTE

SAMEDI

TOURISME

POUR RAVIVER LA FLAMME DE L'INTÉRÊT DANS L'ÂTRE DES VACANCIERS, LA GUADELOUPE HÉRITERA BIENTÔT D'ARGENT FRAIS DE LA PART DE L'ÉTAT FRANÇAIS. GRÂCE À UNE LOI-PROGRAMME DESTINÉE AU DÉVELOPPEMENT DE L'OUTRE-MER, ELLE BÉNÉFICIERA AUSSI D'UNE DÉFISCALISATION AMÉLIORÉE, CE QUI ENCOURAGERA DE NOUVEAUX INVESTISSEURS À VENIR S'Y ÉTABLIR EN SE PRÉVALANT D'EXEMPTIONS DE TAXES.

Tourisme antillais

Pas d'entourloupe en Guadeloupe

Précurseur du tourisme dans les Antilles, la Guadeloupe pique du nez par les temps qui courent. Raisons invoquées: le coût de la vie et la prétendue hargne de ses habitants. Pas si vite! Une mise au point s'impose...

GARY LAWRENCE

En arrivant au bar Chez Victor, le feu couve déjà. Le temps de garer ma voiture et de gravir les marches de la terrasse et voici que l'algarde éclate. L'un des deux Guadas qui se répand en invectives créoles se dirige alors vers sa bagnole déginguée, en sort une machette et la brandit en pourchassant l'autre. Il ne m'en faut pas plus pour tourner les talons.

« Ne partez pas, ça va passer! Entrez, entrez! », s'empresse alors de lancer la serveuse, me voyant rebrousser chemin.

Amusés par le spectacle, les autres clients rigolent en tentant d'apaiser ce qui, finalement, n'était qu'une escarmouche teintée d'esbroufe. Quelques minutes plus tard, l'orage de la rage s'est éloigné, le furibard a déposé ses armes et il trinque maintenant avec moi, à grands coups de tapes dans le dos.

— Tu te rends compte, il m'a dit que j'étais trop maigre!

— Oui, bon, c'est vrai que... je veux dire, c'est inadmissible!

Après quelques rasades de bière locale, c'est au tour de Ti Chappo de fraterniser avec moi. Ce sympa Guada me convie ensuite chez lui pour passer en revue sa collection de gravures sur calebasses, avant de soumettre sa production personnelle de tabac qui fait rire à un contrôle de qualité. En Guadeloupe, le moindre

bled à son Chez Victor, ces buvettes où tout le populo vient gentiment lézarder. En ce dimanche ensommeillé parce qu'ensoleillé, c'est là que j'ai glané un peu du village de Gommier et de son âme et... que j'ai gommé de mes impressions les derniers relents de pusillanimité que j'avais à l'égard des Guadeloupéens.

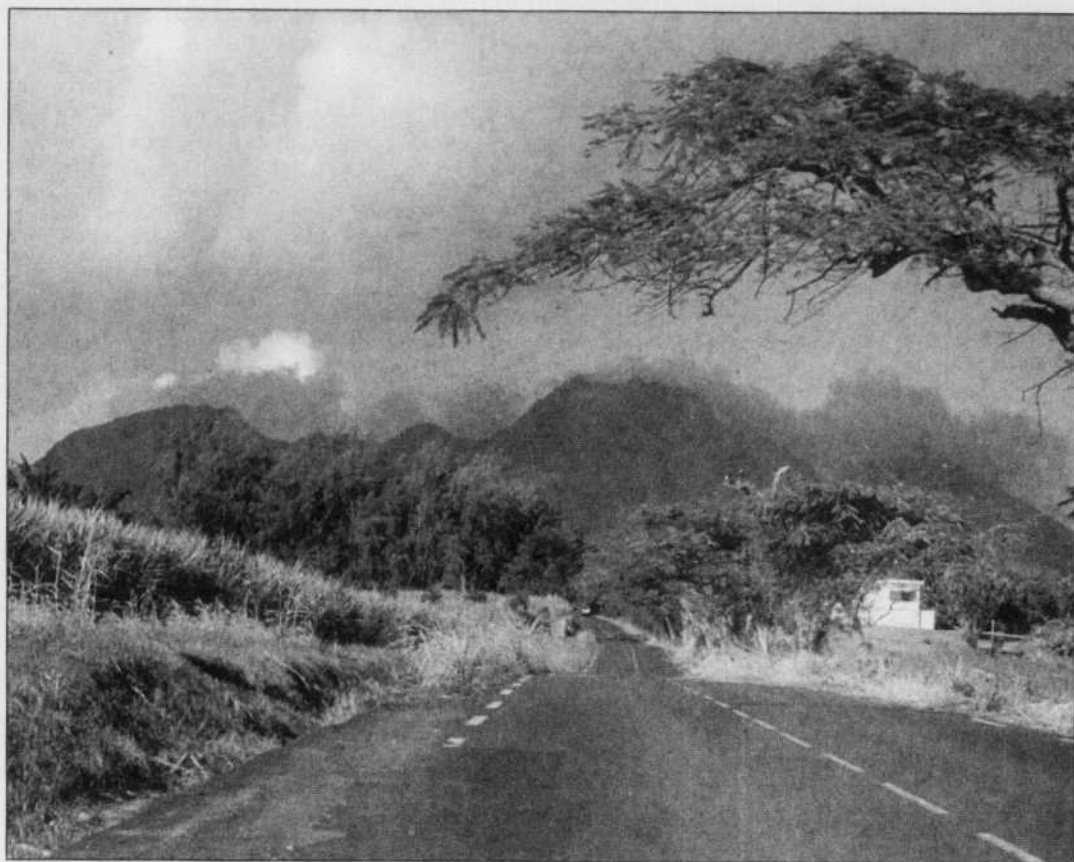
Avant de mettre le pied en Guadeloupe, je m'étais abreuvé d'une pléthore d'articles de quotidiens français qui discréditaient cette destination en la décrivant comme surannée, peu hospitalière, voire dangereuse. Il faut dire que l'an dernier fut particulièrement tumultueux dans l'île en forme de papillon: grèves à répétition, tribulations syndicales avec la pétrolière Texaco, menaces du groupe hôtelier Accor de plier bagages...

Dans ce dernier cas, c'est l'attitude prétendument hostile du personnel guadeloupéen qui a notamment justifié les rodomontades de la bannière hôtelière française. Même que la Guadeloupe continue d'en débattre avec une réputation de racisme qui lui colle à la peau, peu importe son teint.

« Tu sais, malgré ce que tu as pu entendre sur nous, nous adorons les étrangers », explique Ti Chappo. Tu as vu comment ils t'ont accueilli, au bar? Seulement voilà, personne ici n'aime l'esprit de tutelle de certains Métros [Français de l'Hexagone] qui jouent encore les colonisateurs.

Le professeur Philippe Nemo, dans un article paru en novembre dernier dans Le Figaro, a probablement mis le doigt sur le bobo des idées reçues tout en suggérant un excellent baume:

« Il est vrai qu'il y a, dans la psychologie des Antillais, un dernier reste de complexe colonial. Les lointains descendants des esclaves croient encore que les visiteurs européens vont les regarder de haut et ils se tiennent donc sur leurs gardes. Si le touriste en prend ombrage et est lui-même désagréable, cela confirme l'Antillais dans ses



La Soufrière, l'impressionnant volcan de Basse-Terre, en Guadeloupe.

GARY LAWRENCE

préjugés et, dès lors, un mauvais climat peut s'installer. Simple malentendu, cependant. Si le touriste fait le premier pas et se montre a priori aimable, l'Antillais est rassuré et retrouve instantanément sa nature chaleureuse. Tout visiteur qui a percé ce secret passe aux Antilles un séjour délicieux.

Fidel Montana, directeur de l'hôtel la Cocoteria, abonde dans ce sens: « Depuis 13 ans que je suis ici, ils ne m'ont jamais fait de grève, assure-t-il. Il faut simplement savoir comment les prendre, c'est-à-dire avec le cœur. »

En une semaine à sillonner la Guadeloupe de long en large, aucu-

ne inimitié, aucune agressivité, aucun regard torve n'est venu assombrir le ciel clément de mon séjour. Du volcan de la Soufrière à la romantique Pointe des Châteaux, des plages éblouissantes jusqu'au plus reculé des hameaux, du ravissant parc national de la Guadeloupe jusqu'aux sites de plongée des îlets Pigeon, rien, n'iet, foïn d'animosité. « Ou bien vous êtes verni, ou bien le coup de semonce d'Accor a vraiment été pris au sérieux, l'an dernier... », avance une Bèké (Créole blanche), de passage en Guadeloupe.

En fait, seule Pointe-à-Pitre, qui revêt un sinistre manteau glauque la nuit venue, peut être de nature à

indisposer, par endroits. Le chef-lieu figure justement, avec les plages isolées, parmi les rares lieux qu'on recommande d'éviter, le soir. Car avec un taux de chômage à 25%, une certaine frange de la jeunesse, désabusée par de sombres perspectives d'avenir, a choisi de verser dans la délinquance.

Mais si ce DOM (département d'outre-mer) français voit périliciter son industrie touristique, la première de l'île, il faut en chercher les causes ailleurs que chez l'humeur ou le désarroi de certains de ses habitants.

Le tout-inclus tout imbu

Depuis l'avènement de l'ère du tout-inclus roi, Cuba et la République dominicaine grappillent sans vergogne le jardin fertile de l'Hexagone, traditionnel client de la Guadeloupe.

Destination dispendieuse s'il en est, la petite île antillaise ne peut concurrencer ses rivaux sur tous les fronts. Pas surprenant que la Plantation Sainte-Marthe, un établissement guadeloupéen repris par une société québécoise, soit devenu en 2002 le premier tout-inclus des Antilles.

« La Guadeloupe, c'est la France, et les salaires sont cinq fois plus élevés qu'en République dominicaine. Alors, vous comprenez que ce n'est pas demain la veille que nous allons miser sur ce type de produit. Et puis, chez nous, un hôtel, c'est fait pour dormir: il y a tant à voir, à faire et à découvrir à l'extérieur », postule Guy-Claude Germain, de l'Office de tourisme des îles de Guadeloupe, à Pointe-à-Pitre.

Précurseur du tourisme dans les Antilles, la Guadeloupe figurait déjà en lettres d'or dans l'agenda de vacances des Québécois, il y a 25 ans. Puis vinrent la détresse du stress, la semaine de 70 heures, le surmenage et le moral qui surnage au-dessus de la froideur hivernale qui perdure...

Aujourd'hui, une très forte majorité de nos compatriotes met le cap sur le sud uniquement pour recharger les piles ou s'arracher de la surface de la terre: qu'importe le balcon sur la mer, pourvu qu'il y ait l'ivresse. Mais c'est la minorité qui reste qui titille l'industrie touristique guadeloupéenne.

« Les gens séjournent ici pour la mobilité, pour se balader et découvrir le pays en empruntant un réseau routier fort développé et en très bon état, rencontrer le peuple et vivre des expériences gastronomiques comme il en existe peu dans

les Antilles », indique Guy-Claude Germain.

Contrairement à d'autres destinations antillaises, la Guadeloupe ne ghettoïse ni ses résidents, ni ses touristes: pas de plages privées, pas de zones restreintes. « Au contraire, nous encourageons fortement les étrangers à entrer en contact avec la population. Et puis, les premiers clients des restaurants et des bars locaux, ce ne sont pas les touristes, mais bien les Guadeloupéens », insiste Guy-Claude Germain.

L'appel de l'archipel

Reste qu'une partie du parc hôtelier pêche plus par vétusté qu'il ne brille par vénusté. Surtout lorsqu'on le mesure à l'aune des standards auxquels sont habitués les Québécois, qui ont tâté de la nouvelle génération de complexes de villégiature, ailleurs dans les Antilles.

Pour raviver la flamme de l'intérêt dans l'âtre des vacanciers, la Guadeloupe héritera bientôt d'argent frais de la part de l'Etat français. Grâce à une loi-programme destinée au développement de l'outre-mer, elle bénéficiera aussi d'une défiscalisation améliorée, ce qui encouragera de nouveaux investisseurs à venir s'y établir en se prévalant d'exemptions de taxes.

Du reste, l'Office de tourisme a d'ores et déjà entrepris une campagne de marketing à l'étranger. C'est ainsi qu'on a pu voir à Montréal, l'hiver dernier, de grands panneaux publicitaires mettant en évidence non pas la Guadeloupe, mais les îles de la Guadeloupe.

« C'est la première offensive grand public que nous entreprenons depuis longtemps. Elle vise à tempérer le succès des autres îles tout en rappelant que la Guadeloupe est avant tout un archipel, qui regroupe notamment Saint-Martin et Saint-Barthélemy », souligne Guy-Claude Germain.

La Guadeloupe per se, elle, est formée de deux ravissantes grandes îles rattachées par un isthme, Grande-Terre et Basse-Terre, autour desquelles gravitent les croquisettes Saintes, l'intemporelle Marie-Galante et la sybilline Désirade, toutes situées à une heure de bateau. Autant de bonnes raisons d'aller y voir de plus près...

En vrac

■ De décembre à avril, Air Transat (www.airtransat.com) relie Montréal à Pointe-à-Pitre via Fort-de-France (Martinique), tous les jeudis. Certains voyageurs, comme Tours Mont-Royal/Nouvelles Frontières (www.nf-tmr.com), achètent aussi des sièges en bloc auprès d'Air Transat, ce qui peut augmenter la disponibilité des places, en fin de saison. De son côté, Air Canada (www.aircanada.ca) dessert Pointe-à-Pitre en vol direct tous les samedis de l'année, au départ de Montréal.

■ L'hébergement chez l'habitant, de plus en plus prisé, permet d'établir des contacts hors pair avec les Guadas, en plus d'économiser. La Guadeloupe compte aussi un Club Med de même que plusieurs appart-hôtels. Sans être renversant, le Canella Beach (www.canellabeach.com), un trois-étoiles situé à 15 minutes de l'aéroport, constitue un bon rapport qualité/prix pour une famille, lorsque réservé en forfait. C'est aussi un bon point de chute central pour explorer l'île, et ses studios sont dotés d'un coin dinette et cuisinette, à l'extérieur, sur le balcon. Aux Saintes, précipitez-vous aux Petits Saints, une auberge-galerie d'art vraiment époustouflante: www.petitsaints.com.

■ Renseignements: Maison de la France, ☎ (514) 288-2026/1 888 883-7363, www.lesilesdeguadeloupe.com.

Ce reportage a été réalisé grâce au concours de Maison de la France et de l'Office de tourisme des îles de Guadeloupe.

Rencontres section containing various classified ads for people seeking partners, including categories like 'Femme cherche Homme', 'Jolie, active et polyglotte', 'Équilibré, jeune de coeur et de corps', etc.

Bon voyage advertisement for Paris, featuring a map of France, pricing for flights and hotels, and contact information for jdebilly@ledevoir.com.

SAMEDI

TOURISME

LES VOYAGEURS DE LA PLANÈTE RÉALISENT À QUEL POINT LES VIRUS ET AUTRES SYNDROMES S'ADAPTENT ALLÈGREMENT À LA MONDIALISATION DES ÉCHANGES. DANS LE CONTEXTE ACTUEL, SOUVENT ALIMENTÉ PAR UNE VÉRITABLE INDUSTRIE DE LA PEUR, ET SANS MINIMISER LES VÉRITABLES DANGERS ÉPIDÉMIQUES, LE PLUS TRISTE, C'EST LA TENDANCE VERS UN TOURISME SCLÉROSÉ.

COURANTS

La synergie atypique

Depuis 45 ans qu'il œuvre dans l'industrie hôtelière, c'est du jamais vu pour lui. Juergen Bartels, coprésident de Le Méridien Hotels & Resorts de Londres, croit que la morose conjoncture qui sévit actuellement dans le secteur touristique est le comble d'une série de malheurs qui se sont succédés depuis quelques années: vache folle, attentat de Bali, 11 septembre 2001, guerre en Irak, dépressions économiques, pneumonie atypique... «On ne peut pas tomber plus bas», lance-t-il. Et que lui inspire une telle crise? L'investissement!

Juergen Bartels, qui était de passage à Montréal la semaine dernière, gère 140 hôtels dans 55 pays, avec 38 000 chambres dont 4500 à Londres, 2000 à Paris, 2500 à Tokyo et 750 à New York. Il parle volontiers de la synergie entre les divers secteurs d'un milieu où tous les morceaux sont solidement imbriqués. «Quand un transporteur aérien réduit considérablement ses vols sur une destination, ça ne peut qu'influencer la fréquentation des établissements hôteliers, déplore-t-il. Et les craintes du Syndrome respiratoire atypique aigu (SRAS), par exemple, ont fait chuter le taux d'occupation sous les 10% dans certains de nos hôtels en Asie.»

Le design, c'est le marketing

Faut-il pleurer? «Si je pleure, dit-il avec un large sourire, les 30 000 employés que je dirige vont pleurer aussi, et bien plus fort!» Bartels croit plutôt qu'il faut profiter de cette «accalmie» pour... investir: rénover certains hôtels de la chaîne et rafraîchir les chambres dans d'autres. A Londres seulement, ce sont 400 millions de dollars que Le Méridien y consacre cette année et l'an prochain.

«Lorsque nos établissements fonctionnent à plein régime, ce n'est pas le temps de se priver de ces chambres pour faire des travaux», dit-il. Alors qu'en ce moment, les unités inoccupées n'entraînent aucun manque à gagner le temps que durent les rénovations. Et quand la reprise se pointera, vers la fin de 2004, prédit l'hôtelier, «nous serons prêts, avec des hôtels renouvelés.»

Ainsi, le design prend une importance capitale pour la direction de la chaîne Le Méridien, propriété de Nomura Principal Finance Group et dont fait partie Le Versailles-Montréal depuis novembre dernier, après dix ans d'absence de la bannière dans la capitale québécoise. «Le design, c'est le marketing», lance Bartels. Et il faut l'entendre vanter les 34 centimètres d'épaisseur des matelas dans les unités «Art et design» de ses établissements. Ou encore parler de l'importance de la salle de bains et de la télévision. «Aujourd'hui, les gens sont prêts à déboursier des sommes importantes pour le style.»

À commencer par les femmes, qui ne soupçonnent peut-être pas leur pouvoir dans ce milieu. «Aux



Diane Précourt

États-Unis, 40% des chambres de nos hôtels sont réservées par des femmes. Plus de 80% des agents de voyages sont des agentes, et les secrétaires restent à majorité féminine: leur influence est indéniable sur les décisions de voyage du mari, du patron... Sans compter leur présence accrue dans les milieux corporatifs, et donc du tourisme d'affaires. Si bien qu'on doit redessiner les hôtels, qui avaient été conçus pour des hommes.»

Et ce n'est pas un hasard si le choix de Bartels s'est arrêté sur une destination qui n'avait jamais travaillé dans le milieu hôtelier. «Je voulais faire différent des autres, dit-il, avec un aménagement inspiré du design résidentiel pour créer un effet de chez-soi.»

On prend toujours un train...

Juergen Bartels plaide pour une synergie entre les secteurs de l'hébergement et du transport. L'exemple de Francfort, expose-t-il, est un modèle pour l'avenir. «Nous y construisons un hôtel sur le site même de l'aéroport, qui réunira dans un même complexe des salles de conférence, des restaurants et des bars mais aussi la gare de train. Un projet de 650 millions d'euros (environ 975 millions \$CAN).»

L'hôtelier est intraitable quant à l'importance du transport ferroviaire sur les courtes distances. L'Allemagne a d'ailleurs pris des décisions importantes à ce chapitre. Ainsi, les avions ont cessé de relier Stuttgart à Francfort en 2001, dit-il, depuis qu'on y a instauré des trains rapides. «C'est avantageux si vous comptez la circulation jusqu'à l'aéroport et les vérifications de sécurité de plus en plus imposantes.» La route Cologne-Francfort a eu le même traitement l'an dernier. «D'ici trois ou quatre mois, il n'y aura plus d'avions entre ces villes, puis on ajoutera Düsseldorf et Berlin. Le transport aérien sera de plus en plus consacré aux grandes liaisons internationales.»

Bartels concentre d'ailleurs le développement des hôtels de la chaîne à proximité de gares de train. On ne peut s'empêcher d'évoquer l'époque où les villages se constituaient autour de la gare de chemin de fer, près de laquelle on trouvait toujours un grand hôtel, un lieu

de culte, le restaurant de la place et le bureau de poste.

La direction du Méridien profite donc de la conjoncture actuelle pour affûter ses armes en vue de la reprise. Mais de quoi cette reprise a-t-elle besoin pour se montrer le nez? «La tranquillité d'esprit», lance Bartels. Les gens ne sortent plus, par crainte du terrorisme. Mais on va aussi s'habituer à vivre avec cela, comme en Irlande ou en Angleterre, par exemple. On conduit bien nos voitures même en sachant qu'il y a des risques d'accident. Parce qu'on a l'habitude.»

Et le SRAS? «Il y a davantage de morts sur les routes qu'il n'y en aura jamais de ce syndrome. Mais on ne peut pas parler de ces choses-là, les familles touchées sont trop bouleversées. Le problème, dans cette affaire, c'est que la Chine n'a pas dit tout de suite la vérité et qu'elle a nui au travail de l'Organisation mondiale de la santé. La prolifération aurait peut-être pu être évitée.»

Toronto la pestiférée?

La panique concernant cette maladie s'est propagée aussi rapidement qu'un microbe en incubation. Dans plusieurs villes asiatiques, c'est la déprime totale. A Hong Kong, non seulement les hôtels sont désertés mais les restaurants sont vides et bien des écoles fermées. Taiwan Airlines a annoncé qu'elle cessait de servir des repas chauds à bord de ses vols vers cette destination, pour minimiser les risques. D'autres transporteurs, comme Austrian Airlines, fournissent des masques... au personnel aussi bien qu'aux passagers.

Le Canada étant le plus touché hors d'Asie, certains pays vont jusqu'à déconseiller toute visite au royaume de Jean Chrétien. En fait, il s'agit de Toronto et Vancouver, mais voilà, on ne réalise pas toujours, à l'étranger, combien ce pays est géographiquement grand, très grand. Ainsi, un important événement promotionnel, la semaine dernière, a vu quelques-unes des régions qui y étaient associées annuler leur venue à Montréal et une autre rappeler ses délégués: c'est que l'événement devait se déplacer vers Toronto par la suite...

Ma participation à quelques activités touristiques au cours des dernières semaines m'a permis de mesurer l'ampleur des dégâts au sein même des professionnels de l'industrie. Lorsque le milieu qui «fait» le voyage cède à une panique presque hystérique, au-delà de craintes normales et de précautions justifiées, comment demander aux voyageurs de faire comme si rien n'était?

J'ai même entendu des gens se réjouir de ce que le SRAS frappe Toronto plutôt que Montréal. On se calme! Certes, la concurrence entre les deux métropoles est réelle, mais franchement, ce n'est pas le genre de chose qu'on souhaiterait à son pire ennemi.

En fait, les voyageurs de la planète réalisent à quel point les virus et autres syndromes s'adaptent allègrement à la mondialisation des échanges. Dans tout ce contexte, souvent alimenté par une véritable industrie de la peur, et sans minimiser les véritables dangers épidémiques, le plus triste, c'est la tendance vers un tourisme sclérosé. Comme le croit M. Bartels, les Nord-Américains voyageront en Amérique du Nord, les Européens vont sillonner l'Europe, les Asiatiques resteront en Asie, les Moyen-Orientaux au Moyen-Orient... Du moins à court terme.

En passant, le même genre de tristesse transpire de la décision de Tourisme Québec de supprimer les allusions «french» — le fait français sur lequel on a toujours tellement misé — de ses messages aux États-Unis, ainsi que le commentait en éditorial ma collègue Paule des Rivières, plus tôt cette semaine. Un à-plat-ventrisme aussi inutile qu'impertinent. A croire, du reste, que les États-Uniens cesseraient en masse de profiter de nos prestations de qualité pour la moitié du prix! Chauvins, ils le sont, mais le langage de leur argent... Fin de la parenthèse.

Evidemment, tout cela ne va pas sans réjouir les tenants des voyages *intra muros*, mais les attitudes rétrogrades qui cantonneraient les gens dans leur patelin, en notre siècle, ne figurent pas nécessairement dans les cartons d'un tourisme sain, enrichissant et diversifié.

dprecourt@ledevoir.com



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

«La crise qui sévit actuellement dans l'industrie touristique est une bonne période pour... investir», croit le coprésident de Le Méridien Hotels & Resorts, Juergen Bartels.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

POUR ANNONCER, CONTACTER JEAN DE BILLY AU (514) 985-3322 ou 1-800-363-0305 • jdebilly@ledevoir.com

CANTONS DE L'EST

SPA EASTMAN

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.

Réervations: (450) 297-3009 1 800 665 5272

www.spa-eastman.com

LAURENTIDES

HÔTEL DU LAC CARLING

Un luxe abordable dans les Laurentides, à 70 minutes au nord de Montréal. Centre de villégiature 5 étoiles offrant une ambiance à l'européenne. Golf, spa, lac privé, vélo et randonnée pédestre. Piscine intérieure. Attraits forfaits été à partir de 125 \$ par personne, occ. dbl.

Rabais de 25% sur tous les séjours en juillet.

Réervations: (514) 990-7733 ou 1-800-661-9211

www.laccarling.com

MAURICIE

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

AUBERGE QUILLIAMS****

Auberge de charme 4 étoiles face au lac Brome, pour des moments magiques et inoubliables. 38 chambres et suites ensoleillées, 22 avec foyer. Cuisine raffinée et réputée. Piscine intérieure, saunas et bain tourbillon. Boutiques de mode «utilité» et antiquaires à Knowlton à 6 km, un des plus beaux villages selon Country Life. Réserve faunique et sports nautiques. Golfs, piste cyclable, musées, vignobles et zoo à proximité. Plusieurs forfaits disponibles dont: Forfait romantique. Rabais de 25% sur la chambre la 2^e, 3^e, 4^e et 5^e nuit en forfait sur semaine. Rabais Age d'Or. Certificats cadeaux. Salles de réunions. C.A.A. 572 Lakeside, Lac Brome, aut. 10, rte 243 sud, 50 minutes du pont Champlain.

www.aubergequilliams.com Réervations: 1-888-922-0404

MANOIR SAINT-SAUVEUR

Situé au cœur du pittoresque village. Magnifique établissement 4 étoiles de 300 chambres et suites élégamment rénovées. Restaurant fine cuisine et chaleureux bar-bistro. Piscines int. et ext. Club de santé, bain vapeur et sauna finlandais. Tout nouveau SPA du Manoir offrant une gamme de soins complets. Chambre à partir de 129\$ la nuit en occ. double. Forfaits gastronomiques, plein air et SPA.

www.manoir-saint-sauveur.com 1-800-361-0505

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, 165 \$ 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

EURO-SPA

Centre de santé unique et authentique pour une pause-santé bien méritée. Forfaits avec ou sans hébergement. Massage aux pierres chaudes... Certificat-cadeau disponible. 45 minutes du pont Champlain.

www.euro-spa.com 450-248-0666/ 1-800-416-0666

HÔTEL ALPINE INN

Sainte-Adèle. Pour une évasion amoureuse: Charmant et paisible petit hôtel de montagne. Suites romantiques pour une évasion amoureuse. Chambres campagnardes avec lit king, bain tourbillon double. Chalet en bois rond muni d'une cuisine, certains avec bain tourbillon. Copieux petit déjeuner inclus. Forfait souper fine cuisine. Service de limo sur demande. Forfait massage 3 heures au paradis. Forfait golf avec voiturette. Forfait théâtre Sainte-Adèle et St-Sauveur. Forfait délices et gâteries. Vélo, randonnée pédestre, piste cyclable, piscine, spa, tennis. Plusieurs photos disponibles au: Service de limo disponible

www.aubergealpine.com Tél sans frais 1-877-257-4630

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 99 \$ (petit déjeuner gourmet incl.) Forfaits disponibles.

www.auberge.qc.ca 1 888 268-1017

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

Chalets & Condos

CHARLEVOIX

CONDOMINIUMS À POINTE-AU-PIC

À proximité du Casino, des centres de ski, des boutiques et des bonnes tables de Charlevoix, 35 condos luxueux, neufs, meublés et tout équipés à prix raisonnable. (418) 665-9696

LANAUDIÈRE

CHALET D'ÉMÉLIE

2 ou 3 c.a.c. au lac Pierre (St-Alphonse-Rodriguez), tout équipés, magnifique plage privée sablonneuse, sentiers multifonctionnels en forêt privée. Golf et équitation à proximité.

www.chalet-emelie.com 450-883-1550/ 514-214-1550.

CHALET DES PINS

Lac des Pins, Rawdon. Hébergement en chalet de qualité sup., foyer, b. tourbillon, cuisine complète. Site enchanteur, lac naturel, plage sable, pédalo, canot. Golf, équitation et + à prox.

www.chaletdespins.com (450) 834-3401

AUBERGE JEAN CYPHOT

St-Côme (près de Joliette), à 1h30 de Montréal, domaine privé, style auberge de luxe, maison sur le bord d'un lac, de construction récente, toute équipée, 12 c.à.c., s.d.b. privées, foyer, piano. Ski, équitation et golf à proximité. Week-end 1 200 \$, 5 jours 2 200 \$.

www.aubergejeanpyhot.com (514) 989-8335

La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie

RELAIS & CHATEAUX

Charlevoix

La Pinsonnière | Cap-à-l'Aigle

Table d'or du Québec - Grands Prix du Tourisme. Un petit paradis de luxe au bord du Saint-Laurent. Chambres élégantes, cuisine raffinée, cave riche en grands crus et service personnalisé. Pour se revigorer: piscine intérieure et soins détente au Mini-Spa. Profitez de notre tarification basse saison et venez célébrer avec nous les 25 ans de La Pinsonnière!

1-800-387-4431 www.lapinsonniere.com

Laurentides

Hôtel-restaurant L'Eau à la Bouche | Ste-Adèle

Chambres magnifiques dans un cadre exceptionnel à Sainte-Adèle. Relais & Châteaux - Relais Gourmands. Fine cuisine régionale et carte des vins élaborée. Offrez en cadeau à un être cher, un souper ou un forfait mémorables. Participez à un stage de L'École des Chefs Relais Gourmands d'une durée de 3 ou 5 jours dans les cuisines de l'Eau à la Bouche. (450) 229-2991 ou 1-888-828-2991.

Montérégie

Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu

& Spa Givency

www.les trois tilleuls.com

www.spagivency.com

Hôtellerie Champêtre

Auberges et Hôtels du Québec

Vous faire plaisir, c'est dans notre nature!

LAURENTIDES

HÔTEL LA SAPINIÈRE****

La Signature par excellence. Situé dans un cadre enchanteur à 1 heure de Montréal. Cuisine gastronomique. Bar chaleureux, musiciens fins de semaine. Cave à vin. Forfait Romantique disponible.

www.sapiniere.com Tél.: (800) 567-6635

www.sapiniere@polyinter.com

Resp.: Jean de Billy

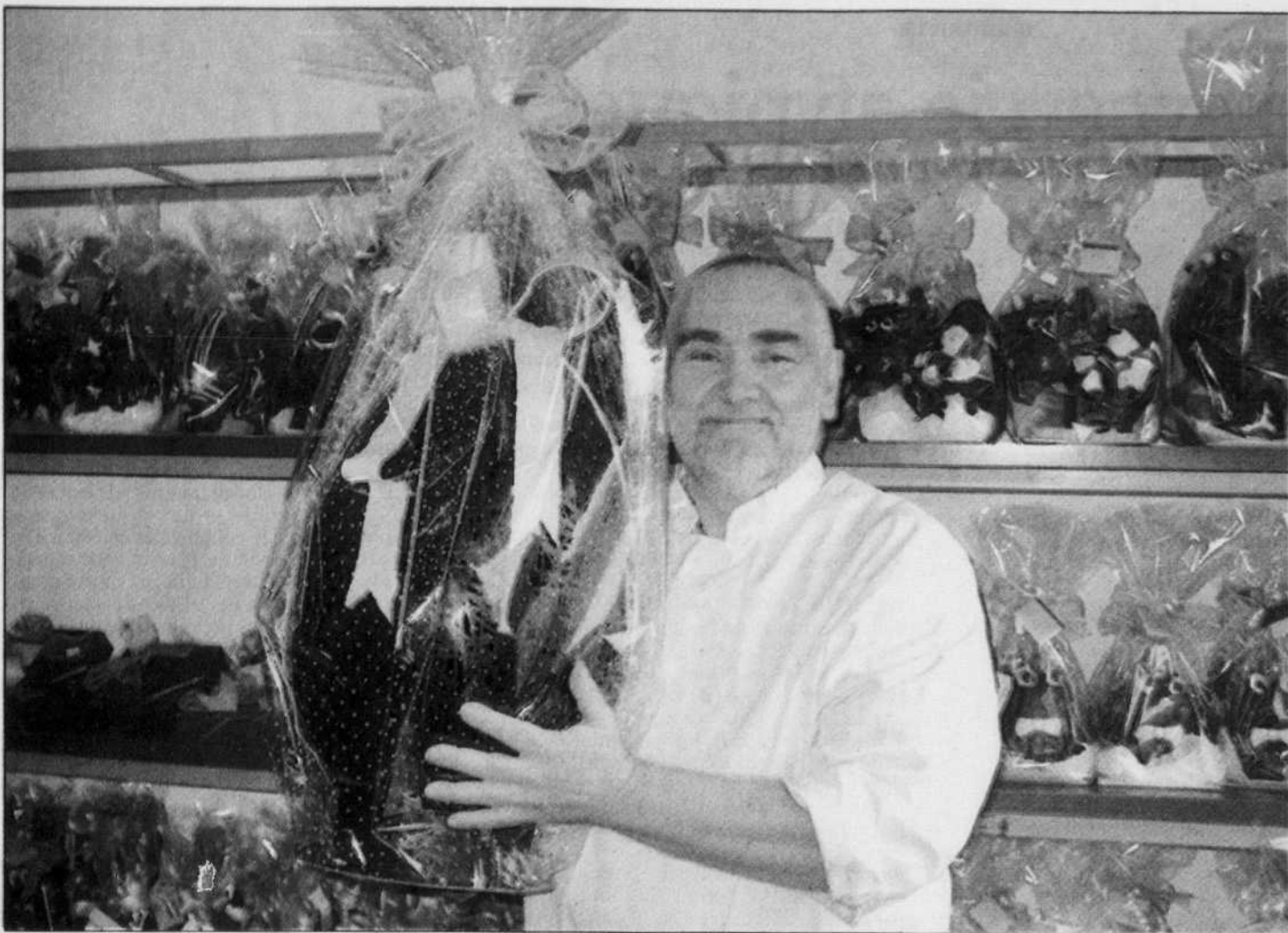
(514) 985-3322 ou 1-800-363-0305

jdebilly@ledevoir.com

SAMEDI

SAVEURS

LE CHOCOLAT EST DEVENU UN SUJET DONT ON PEUT ENTENDRE PARLER N'IMPORTE OÙ: ROMANS, FILMS, COURS POUR LES ENFANTS, LIVRES GASTRONOMIQUES, ETC. LE NOMBRE DE PASSIONNÉS NE CESSE D'AUGMENTER. EN QUELQUES ANNÉES, L'ENGOUEMENT POUR LE BON CHOCOLAT A MENÉ LE QUÉBEC AU RANG DES «BONS CONSOMMATEURS» ET, SURTOUT, À UN CHANGEMENT RADICAL DE SES CHOIX.



René Bailly, des Bouchées gourmandes, confectionne des bonbons chocolatés au cidre de glace ou au caramel d'érable. PHILIPPE MOLLÉ

Merci pour le chocolat



Philippe Mollé

Le vrai chocolat a longtemps été considéré comme une friandise d'exception qui s'offrait à titre de cadeau gourmand, de façon circonstancielle. On a longtemps consommé le chocolat sous forme de «palette» trop sucrée, laquelle était bien souvent constituée de multiples ingrédients qui ne laissaient que très peu de place à la fève de cacao. Obtenue à partir de la cabosse du cacao, cette fève est souvent cultivée dans des régions pauvres, où on pratique aussi la culture du café. La Côte-d'Ivoire, l'Équateur et la Tanzanie sont des exemples de pays producteurs soumis aux enjeux économiques dominés par les pays industrialisés.

La disette des 40 jours

Suivant les préceptes de l'Église catholique et des chrétiens, on ne pouvait pas manger d'œufs

pendant le carême, ceux-ci étant considérés comme des aliments gras. Ainsi, on se retrouvait à Pâques avec une grande quantité d'œufs à offrir ou à utiliser pour confectionner, comme en Russie, les divers gâteaux de la Pâques orthodoxe. C'est ainsi que l'œuf est considéré comme un aliment pascal depuis le IV^e siècle et qu'il représente encore aujourd'hui le renouveau, la fécondité et la vie. Outre la magnifique tradition des œufs peints ou décorés de l'Europe de l'Est, il faudra attendre le XVIII^e siècle, en France, pour découvrir l'œuf de chocolat moulu, coulé dans une coquille vide et sculpté au couteau avant d'être décoré.

Lors du dernier festival Montréal en lumière, l'intérêt chocolaté s'est manifesté de nouveau. Des centaines d'enfants, accompagnés de leurs parents, ont pris part aux ateliers sur le chocolat présentés par les professionnels. Une décou-

verte de goût pour certains, mais aussi un choix surprenant pour bon nombre d'enfants initiés depuis peu au goût moins sucré du chocolat noir. À Saint-Hyacinthe, en Montérégie, la société Barry Callebaut, qui traite et fabrique le chocolat, abonde dans ce sens. L'engouement des jeunes Québécois pour une profession totalement absente des métiers de bouche il y a 25 ans va croissant.

Des talents et des artistes

De nombreuses vocations se sont ainsi révélées en très peu de temps. À Longueuil, Daniel Gendron fait partie de ces autodidactes, de ces artistes du chocolat. Ses mélanges inusités d'épices ou de champignons chocolatés surprennent au début mais témoignent par la suite d'un talent hors norme, proche de l'orgasme.

Suivant une approche similaire, la jeune et jolie chocolatière Geneviève Grandbois, qui affiche des airs à la Amélie Poulain, élabore des recettes où elle associe de grands thés à de grands crus de chocolat noir. Là encore, la magie du chocolat passionne et anime les mordus du chocolat, qui ont même leur club d'inconditionnels amateurs. Dans toute la province, un effet d'entraînement a poussé les artisans chocolatiers à innover et à faire montre de créativité. René Bailly, des Bouchées gourmandes à Saint-Jean-sur-Riche-

lieu, confectionne des bonbons chocolatés au cidre de glace ou au caramel d'érable.

Ce ne sont là que quelques exemples glanés parmi la panoplie de friandises que confectionnent nos experts en bonbons, qu'il s'agisse de lapins de Pâques ou de pièces somptueuses, dont certaines ont même été couronnées lors de concours mondiaux.

L'effet Valrhona

Valrhona, cette petite maison de la France tiède, située à une heure de chez Bocusse, a toujours misé sur la qualité du chocolat qu'elle produit. Elle a toujours porté une grande attention au marketing et à l'emballage de ses grands crus. Créée en 1924 par un artisan pâtissier de la vallée du Rhône, Valrhona a su résister aux assauts répétés des multinationales de l'industrie chocolatière.

En quelques années, elle s'est taillé la part du lion dans un marché de niche pour l'épicerie fine, la pâtisserie et la chocolaterie de haut standing. Résultat: le style Valrhona sert la concurrence, notamment italienne, avec des produits comme ceux de Domori ou Amadei, qui imitent allégrement le modèle Valrhona.

La passion du chocolat ne cesse de croître. Après le café, les fromages fins ou l'agneau pascal, il restera encore le porto... et le chocolat.

GASTROSCOPIE

Le charme du homard

La semaine dernière, le Nouveau-Brunswick s'est servi du charme du homard pour exprimer ses remerciements aux Québécois. Le ministre du Tourisme était bien heureux d'exprimer de cette façon l'engouement des Québécois pour cette province aux accents français. En 2002, 50 % de touristes de plus ont en effet découvert les joies du homard à longueur d'année, les violoneux et les magnifiques phares des îles Deer, Campobello et Grand Manan. À découvrir!

Festival gourmand à Québec

Le cinquième festival de la gastronomie à Québec aura lieu les 25, 26 et 27 avril. On y offrira une kyrielle d'activités, notamment des conférences et des dégustations de vins, de bières et de cidres du Québec. L'événement sera jumelé aux salons vacances loisirs d'été, plantes, fleurs et jardins.

Les fraises de Drummondville

Au moment de célébrer Pâques, le producteur de roses Rose Drummond répète pour la troisième année consécutive une production de différents cultivars de fraises qu'il cultive en serre. Ces variétés goûteuses peuvent s'acheter directement sur place, avec ou sans chocolat.

BIBLIOSCOPIE

LES EMPEREURS DU FAST-FOOD

LE CAUCHEMAR

D'UN SYSTÈME TENTACULAIRE
Eric Schlosser
Éditions Autrement
2003, France, 294 pages

Le fast-food sera-t-il la nouvelle peur alimentaire? Tant les dangers d'accoutumance que le développement de germes ou de bactéries et la qualité des produits utilisés peuvent inquiéter. L'auteur affirme ainsi que le fast-food a façonné le nouvel ordre alimentaire mondial. Ce journaliste américain ose poser des questions qui dérangent le rêve américain.

Tout baigne dans l'huile

NUÑEZ DE PRADO,
D.O. BAENA

Fleur d'huile extravierge, 500 ml, certifiée biologique
Provenance: Andalousie, Espagne. Importateur: Saveurs d'Espagne, ☎ (450) 671-6861
Prix: 23,95 \$, achetée au Fouvrac, rue Laurier, à Montréal

Bouteille rectiligne transparente. Récolte 2002-03. Date de péremption (2005) indiquée sur la bouteille.

■ Couleur: belle couleur jaune or, opalescente, additionnée d'une légère touche de vert.

■ Odeur: franche odeur de fruits frais de trois variétés: picual, picudo et hojiblanca.

■ Goût: grande douceur, longueur en bouche et finesse.

■ Mon appréciation: au premier abord, on découvre les agrumes qui se mélangent avec des arômes de cassis, d'herbe douce et d'amande. C'est le caviar des huiles que confectionne cette famille perfectionniste de l'Andalousie. Une des meilleures huiles au monde, sinon la meilleure, dont on ne devrait jamais se priver, et qui lui vaut une classification exceptionnelle à cinq gouttes. À consommer sans modération.

■ Mon choix: !

CLASSEMENT DES BOUTEILLES

	huile correcte, sans spécificité
	belle huile, au goût très fin
	huile de qualité, avec spécificité
	huile d'exception, très fine

La recette de la semaine

Jambon braisé, croûte au sucre d'érable

Recette pour six à huit personnes

- 1/4 de jambon à l'os *
- 250 ml de sucre d'érable râpé
- 5 ml de moutarde sèche
- 2 tranches d'ananas hachées
- 1 œuf
- 6 clous de girofle
- 1 oignon haché
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 blanc de poireau haché
- 1 bière
- 125 ml de bouillon
- Finition: 60 ml de sirop clair

Faites bouillir le jambon couvert d'eau pendant 30 minutes afin de le dessaler.

Dans un plat creux allant au four, faites revenir l'oignon et le blanc de poireau dans l'huile pen-

dant deux minutes. Piquez les clous de girofle sur le jambon.

Mélangez le sucre d'érable avec la moutarde et l'ananas haché et ajoutez l'œuf.

Garnissez le dessus du jambon et étalez bien la préparation.

Disposez le jambon sur l'oignon et le poireau et faites cuire à 350 °F pendant 15 minutes. Ajoutez la bière et faites cuire de nouveau à 350 °F de 50 à 60 minutes. Retirez le jambon et disposez-le sur un plat.

Passez la sauce et faites réduire avec le sirop restant, puis servez avec le jambon. Note: le jus de cuisson peut être légèrement épaissi avec un peu de féculé.

* Faites couper le jambon en quart et non en moitié. Pour cette recette, évitez d'acheter un jambon tropie.

LES ARTISANS DE LA TABLE

Pâtisserie - Confiserie - Chocolaterie
SPÉCIAUX POUR PÂQUES
Sujets ludiques en chocolat
Desserts de printemps
Succulentes brioches de Pâques
273-9335
819, rue Laurier Est

Pâtisserie & Gâteries!
Salon de thé traiteur
Cette année, faites de Pâques la meilleure fête de ce printemps en vous offrant l'un de nos somptueux chocolats.
Entremets • Petits gâteaux • Sorbets
Pâtisserie fine • Viennoiseries • Boulangerie
364, rue St-Charles O., Vieux Longueuil (450) 674-8400

LES TOUILLEURS
POUR LA CUISINE
152, rue Laurier Ouest, Montréal
(514) 278-0008

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Micheline Ruelland au 985-3322 ou à mruelland@ledevoir.com

BIÈRES CHOCOLATS
5h à 7h 18-19-20 avril
Le Serrant Recruteur
BRASSEUR ARTISAN

Boucherie MARCHÉ
Pour les fins gourmets
L'agneau du Kamouraska

Marché Jean-Talon (514) 270-7732

Ça change quoi le conseil d'un vrai fromager?
NE MANQUEZ PAS
www.leVoyageur.com
La fromagerie HAMEL
(514) 272 1161
www.fromageriehamel.com
Marché Jean-Talon, plateau Mont-Royal, rue Sherbrooke, Repentigny

LES MARCHÉS LOUISE MÉNARD
Pour un printemps en fleurs aux Marchés Louise Ménéard
Saint-Lambert (av. Victoria - boul. Sir-Willfrid-Laurier)
Île des Soeurs - Montréal (Complexe Desjardins)