

Livres: boire des bulles... en bandes dessinées sur le vin *Page D 5*



Saveurs: les saveurs du laboratoire d'épices de Roellinger à Paris *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 2 ET DIMANCHE 3 NOVEMBRE 2013



Classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, la casbah en pisé d'Ait Ben Haddou, au-dessus de la vallée de l'Ounila.

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

TOURISME MAROC

Échappée berbère dans le Haut-Atlas

Partout, des *ksour* (forteresses) et des *casbahs* (forts) sur de hauts plateaux hérissés de mesas rougeoyantes et rainés de gorges et de vallées étonnantes où nichent des oasis. Falaises vertigineuses, sable, roches, ruines, tout est ocre à perte de vue. Puis se détache une touffe verte dans une mer de beige: c'est la palmeraie de Tinghir, l'une des plus belles au royaume du Maroc. Bienvenue dans la vallée du Todra, porte d'entrée du Haut-Atlas.

HÉLÈNE CLÉMENT
à Tizgui

Une quinzaine de kilomètres séparent la ville de Tinghir du village de Tizgui, dernier de la série des agglomérations le long de la palmeraie de Tinghir. Après, surgissent les fameuses gorges du Todra. Ici, l'esprit berbère des montagnes prédomine: fierté et accueil chaleureux. Et une sagesse aussi vaste que le Moyen-Atlas, le Haut-Atlas et l'Anti-Atlas réunis.

J'avais déjà traversé la vallée du Todra lors d'un précédent voyage, et gardé en mémoire les hautes falaises de calcaire rose tombant à pic dans l'oued Todra. Mais, comme la plupart des touristes qui voyagent au Maroc, je n'avais fait que passer dans ce Far-West hallucinant, en route vers les villes impériales: Fès, Rabat, Meknès au nord, Marrakech à l'ouest.

Et je m'étais promis de revenir dans ce «Grand Canyon marocain». Pour passer quelques jours dans l'univers abrupt, dé-

chiqueté et aride des rochers aux formes bigarrées et aux couleurs gorge-de-pigeon, selon la position du soleil. Pour flâner dans les ruelles des casbahs, siroter un thé sucré au miel parmi les Berbères du Haut-Atlas, marchander quelques tapis...

Nous sommes le 10 mars 2963 d'après le calendrier amazigh; le 10 mars 2013 se-

Depuis dix ans, les revendications identitaires connaissent un foisonnement culturel avec le soutien du roi Mohammed VI, d'origine berbère

lon le calendrier grégorien. «Le calendrier amazigh est le calendrier agraire utilisé par les Berbères», explique Mohammed, notre guide. «Yennayer» correspond au premier jour de janvier du calendrier julien, qui est décalé de 13 jours par rapport au grégorien, soit le 13 janvier de chaque année. L'an 0 correspond à l'an 950 avant J.-C. Nous sommes donc en 2963.

Oui, les Berbères sont fiers.

Dans leur discours, ils nous rappellent qu'ils furent les premiers habitants du Maghreb. Depuis dix ans, leurs revendications identitaires connaissent un foisonnement culturel avec le soutien du roi Mohammed VI, lui-même d'origine berbère.

Il y a deux ans, le monarque a consacré le langage berbère «tamazight» seconde langue nationale après l'arabe. Il a également réhabilité, en 2003, le «tiffinagh», un ancien alphabet utilisé par les Touaregs.

«Une version modernisée de cet alphabet est d'ailleurs enseignée maintenant dans certaines écoles du Maroc comme écriture berbère de référence», explique Mohammed.

L'image romanesque populaire dépeint le Berbère comme un nomade qui traverse le désert à dos de chameau et qui dort sous la tente. Pas seulement!

En fait, on le rencontre partout. À Fès, Marrakech, Casa-



Une fabrique de tapis à Tizgui.

blanca, Rabat... Et ailleurs dans le monde. Il vit majoritairement dans les grandes villes et exerce aussi bien le métier d'avocat, de médecin, d'entrepreneur ou de commerçant, que celui d'agriculteur en campagne, d'éleveur de moutons et de chèvres sur les sentiers des Atlas...

Les Berbères représentent plus de 40% de la population du Maroc, estimée à un peu plus de 32 millions d'habitants. «Mais l'identité des Berbères urbains s'est beaucoup diluée avec l'exode rural, et la langue est en perte de vitesse malgré son apparition au programme des écoles et de certaines universités», écrit Thierry Oberlé dans *Le Figaro.fr*.

C'est au hasard que nous

avons choisi de loger au Dar Ayour. Sur le Web, la maison d'hôte située à Tizgui s'affiche comme riad. Et on connaît le charme fou de ces maisons où bois peint, cuivre, tapis, coussins, banquettes et lumière tamisée se mélangent pour donner naissance à un univers ensorcelant, digne d'un conte des mille et une nuits. Ambiance feutrée garantie!

Et puis, c'est pratique, Tizgui étant à un kilomètre de marche des immenses murs de pierre hauts de 300 mètres, où l'humain ressemble à une toute petite fourmi. Dans sa partie la plus spectaculaire, le passage routier fait à peine dix mètres. Du ciel, on ne voit qu'une étroite bande.

Les rives de l'oued Todra,

qui serpente le long de la route escarpée, comporte des sentiers pour les randonneurs de tous les niveaux et pour les grimpeurs. Hallucinant!

«C'est au fond de ces gorges que coule la source aux poissons sacrés, une source d'eau chaude où vivent des poissons que nul n'a le droit de pêcher», explique Mohammed. Et ici, c'est la source des femmes stériles. Selon la tradition, son eau guérirait les femmes infécondes.

Le Dar Ayour accueille ses clients selon la tradition berbère: thé à la menthe, petits gâteaux, amandes... On se sent tout de suite bien dans ce gîte. Pas le grand luxe, mais joli, propre, et un personnel intentionné.

VOIR PAGE D 3: BERBÈRES



GRAND TOUR DU MAROC
CASABLANCA • FÈS • BENI MELLAL •
MARRAKECH • ZAGORA • MERZOUGA •
TINGHIR • OUARZAZATE
➤ 16 JOURS/28 REPAS
➤ DÉPARTS GARANTIS
1^{er} ET 22 MARS; 19 AVRIL; 6 SEPT. 2014
➤ AUTRES DÉPARTS
4 JAN.; 1^{er} ET 15 FÉV.; 5 AVR.; 3 ET 31 MAI 2014

À PARTIR DE **2499 \$*** ROYAL AIR MAROC
par pers. / taxes de 410 \$ incluses



VILLES IMPÉRIALES DU MAROC
CASABLANCA • FÈS • BENI MELLAL •
MARRAKECH
➤ 9 JOURS/14 REPAS
➤ DÉPARTS GARANTIS
1^{er} ET 22 MARS; 19 AVRIL; 6 SEPT. 2014
➤ AUTRES DÉPARTS
4 JAN.; 1^{er} ET 15 FÉV.; 5 AVR.; 3 ET 31 MAI 2014

À PARTIR DE **1779 \$*** ROYAL AIR MAROC
par pers. / taxes de 410 \$ incluses



PARFUMS DU MAROC EN 4X4
MARRAKECH • ZAGORA • MERZOUGA •
TINGHIR • OUARZAZATE
➤ 9 JOURS/14 REPAS
➤ DÉPARTS GARANTIS
8 ET 29 MARS; 26 AVRIL; 13 SEPT. 2014
➤ AUTRES DÉPARTS
11 JAN.; 8 ET 22 FÉV.; 12 AVR.; 10 MAI 2014

À PARTIR DE **1959 \$*** ROYAL AIR MAROC
par pers. / taxes de 440 \$ incluses



MAROC EN RIADS
CASABLANCA • FÈS • ERFOUD • OUARZAZATE •
MARRAKECH • ESSAOUIRA • AZEMMOUR
➤ 12 JOURS/21 REPAS
➤ DÉPART GARANTI
20 SEPTEMBRE 2014
➤ AUTRES DÉPARTS
18 JAN.; 15 FÉV.; 22 MARS; 19 AVR.; 3 MAI 2014

À PARTIR DE **2999 \$*** ROYAL AIR MAROC
par pers. / taxes de 400 \$ incluses



GRAND TOUR DE LA TUNISIE
HAMMAMET • TABARKA • DJERBA •
TATAOUINE • DOUZ • TOZEUR
➤ 16 JOURS/31 REPAS
➤ DÉPARTS GARANTIS
6 ET 27 FÉVRIER; 20 MARS ET 17 AVRIL 2014
➤ AUTRES DÉPARTS
3 AVRIL; 8 ET 22 MAI; 5 JUIN ET 3 JUILL. 2014

À PARTIR DE **2079 \$*** ROYAL AIR MAROC
par pers. / taxes de 400 \$ incluses



PARFUMS DE TUNISIE
HAMMAMET • DJERBA • TATAOUINE •
DOUZ • TOZEUR
➤ 13 JOURS/24 REPAS
➤ DÉPARTS GARANTIS
9 FÉVRIER; 2 ET 23 MARS; 20 AVRIL 2014
➤ AUTRES DÉPARTS
6 AVR.; 11 ET 25 MAI; 8 JUIN ET 6 JUILL. 2014

À PARTIR DE **1799 \$*** ROYAL AIR MAROC
par pers. / taxes de 400 \$ incluses



ROSE DES SABLES
HAMMAMET • TATAOUINE •
KSAR GUILANE • TOZEUR
➤ 11 JOURS/ 20 REPAS
➤ DÉPART DE NOËL 21 DÉCEMBRE 2013
➤ SEMAINE DE RELÂCHE 1^{er} MARS 2014
➤ DÉPART DE PÂQUES 19 AVRIL 2014
➤ AUTRES DÉPARTS DISPONIBLES

À PARTIR DE **1729 \$*** ROYAL AIR MAROC
par pers. / taxes de 400 \$ incluses



MARCHÉS DE NOËL À PRAGUE
PRAGUE
➤ 8 JOURS/8 REPAS
➤ DÉPARTS GARANTIS ET ACCOMPAGNÉS¹
28 NOVEMBRE ET 7 DÉCEMBRE 2013

À PARTIR DE **1839 \$*** AIR FRANCE / KLM
par pers. / taxes de 610 \$ incluses



Circuits exclusifs CAA-Québec

AFRIQUE DU SUD
RÊVES AFRICAINS
➤ 19 JOURS/45 REPAS
➤ HÔTELS 3★ ET 4★
➤ DÉPART : 4 FÉVRIER 2014

À PARTIR DE **6699 \$** KLM
par pers. / taxes de 701 \$ incluses



KENYA, TANZANIE ET ZANZIBAR
AU COEUR DE LA VIE SAUVAGE
➤ 15 JOURS/34 REPAS
➤ HÔTELS 3★, 4★ ET 5★
➤ DÉPART : 5 NOVEMBRE 2014

À PARTIR DE **6899 \$** KLM
par pers. / taxes de 660 \$ incluses



PLAISIRS

TOURISME

Les Berbères de la région de Tinghir sont particulièrement accueillants: un sens de l'hospitalité légendaire et une sagesse aussi vaste que le Moyen-Atlas, le Haut-Atlas et l'Anti-Atlas réunis. Si la majorité vivent dans les villes, plusieurs continuent de perpétuer un nomadisme pastoral traditionnel autour de la tente en poils de chèvre.



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

En randonnée avec une vue sur le village de Tizgui, dans la vallée de Todra.

BERBÈRES

SUITE DE LA PAGE D 1

La maison dispose de 14 chambres avec vue sur l'oued, la montagne et les jardins où poussent palmiers, figuiers, amandiers, oliviers, grenadiers... «Je suis né dans la casbah en bas de la route», explique Adnan, le propriétaire. Avant d'ouvrir le Dar Ayour, en 2007, j'ai travaillé à La Fantasia de Marrakech, au restaurant Il mare d'Essaouira et à l'hôtel La Vallée de Ouarzazate. C'est aussi dans cette dernière ville [une étape touristique bien connue], à l'école hôtelière, que j'ai fait mes études en tourisme.»

Le Dar Ayour est une entreprise familiale berbère. Il y a Française, Mohammed, Housaine, Slinane et les autres... On y offre une gamme de services pour vraiment faciliter la vie des visiteurs: accueil à l'aéroport de Ouarzazate (à 160 kilomètres) ou à celui de Marrakech, repas, cours de peinture, randonnées en montagne ou dans les palmeraies, balades à cheval, excursions dans les gorges du Dadès, dans la vallée des mille casbahs et dans le désert.

Et, sur place, il y a la balade à pied d'une quinzaine de kilomètres dans la palmeraie de



Un campement berbère au-dessus des gorges de Todra.

Tinghir, qui mène en trois ou quatre heures à Tinghir. On y apprend tout sur les méthodes d'irrigation de ce jardin d'éden et on en revient en sueur, mais la tête pleine de souvenirs.

À Tizgui, une coopérative de femmes perpétue la fabrication artisanale de tapis berbères. Bien sûr, les gens sont conviés à leur rendre visite, mais rien ne les oblige à acheter. Rien à voir avec le marchand de tapis des souks qui, «pour le plaisir

des yeux», emmène sa «proie» à l'arrière de son échoppe et offre à profusion du thé à la menthe pendant qu'il étale sur le plancher sa centaine de tapis, dont on ne connaît souvent rien de leur fabrication ou de leur provenance.

«Seules les femmes fabriquent les tapis, seuls les hommes les commercialisent», explique Ammed. Il faut trois mois pour en tisser un. Le métier nomade est vertical et donne un tapis à un

seul côté frangé. Les couleurs traditionnelles sont faites à partir de végétaux: le safran pour le jaune, l'indigo pour le bleu, le coquelicot, la garance, le henné, la cochenille pour le rouge.»

Les motifs des tapis berbères représentent la vie, les traditions, les croyances... Le scarabée est le symbole de la protection contre le mauvais œil; les losanges désignent les quatre points cardinaux; la fibule, symbole amazigh, est une arme; les

dromadaires incarnent la dot et le moyen de chercher une nouvelle vie. La pyramide évoque la maison, le douar ou la grande tente avec les trois générations sous le même toit: parents, fils, belles-filles et petits-enfants.

Les Berbères de la région de Tinghir sont particulièrement accueillants: un sens de l'hospitalité légendaire et une sagesse aussi vaste que le Moyen-Atlas, le Haut-Atlas et l'Anti-Atlas réunis. Si la majorité vivent dans les villes, plusieurs continuent de perpétuer un nomadisme pastoral traditionnel autour de la tente en poils de chèvre. Comme Hammo, dont le modeste campement est installé au-dessus de Tizgui et de ses palmeraies.

Une boucle de trois heures permet de se rendre à ce campement. Mieux vaut entreprendre cette marche avec un guide, et le matin, lorsque le soleil éclaire le fond des gorges qui prennent un éclat doré. À l'entrée des gorges, des grimpeurs se lancent à l'assaut du pilier du Couchant, haut lieu d'escalade pour les plus aguerris. Un peu plus loin, là où commence la randonnée, la Petite Gorge offre des voies plus courtes qui conviennent mieux aux débutants.

Le sentier de randonnée, emprunté par des ânes et des mules, est assez bien tracé et évo-

lue tout en hauteur dans un paysage montagneux de roche et de sable. Pas beaucoup de verdure ici. Rien de très difficile, mais il faut tout de même de bons souliers. Et du souffle.

L'hospitalité est sacrée ici; on ne refuse pas une invitation à boire le thé, c'est une insulte, et on n'est pas trop regardant sur l'éclat des verres... L'eau se fait rare dans ces montagnes arides. Avec Hammo, son fils et sa petite-fille, nous prenons le thé au thym. Hammo élève des chèvres. C'est un nomade. Sa famille vit modestement dans une tente en poils de chèvre.

Quelques secondes d'émotion au terme de quatre heures de marche en montagne. Un moment intime qui va s'inscrire durablement dans la mémoire. Comme l'image de ce cortège funèbre en route vers le marché de Tinghir. Que des hommes. «C'est eux qui accompagnent le mort au cimetière, les femmes restent entre elles à la maison», dit Mohamed.

À Tinghir, il y a le marché des femmes et celui des hommes. Puis une foule de petites boutiques isolées dont on ne devine pas l'existence. Un guide est apprécié. Pour comprendre!

Collaboratrice
Le Devoir

En vrac


Se rendre. Un vol direct de Royal Air Maroc fait Montréal-Casablanca. L'aéroport Mohammed-V offre une panoplie de loueurs d'autos pour qui parcourt le Maroc en autonomie. Sinon, des vols vers Marrakech et Ouarzazate y sont proposés régulièrement. Aussi, Transat Découvertes, qui vise l'authenticité et le voyage «autrement», offre quatre itinéraires marocains pour 2014. transatdecouvertes.com.

Organiser son voyage. Plusieurs voyagistes proposent le Maroc à leur programme. Sultana Tours, par exemple, offre des parcours classiques comme «Le grand tour du Maroc» et «Les villes impériales». sultanatours.com. Encore plus hors des sentiers battus, Karavaniens propose de belles randonnées pédestres aussi bien dans le désert que dans les Atlas, là où peu de gens vont. Des randonnées multietières pour tous. Les treks sont en fonction des saisons: l'hiver dans le désert, l'été dans l'Atlas. Les niveaux vont de 1 à 5, mais au Maroc, ils ne dépassent pas 3. Un mulet sera mis à la disposition des familles avec un enfant de deux ou trois ans.

On se rend dans les vallées reculées, on prend le temps d'observer, de regarder vivre l'autre. Les guides provoquent les rencontres, qui ne seront jamais les mêmes. Voilà de la randonnée qui revêt une dimension humaine. **Où dormir** dans les gorges du Todra. Le Dar Ayour propose mille et une activités qui permettent d'entrer en communication avec les gens du pays. Tous les repas sont pris dans un joli salon ou sur la terrasse, face à la montagne, aux jardins et à l'oued de Todra.

Visiter Tinghir, son marché et sa casbah en ruines, mais aussi, à proximité, les gorges du Dadès et la palmeraie de Skoura, classée au patrimoine de l'UNESCO. **Goûter** au tagine, une spécialité berbère devenue emblème de la cuisine marocaine. Il s'agit d'un plat de viande, de poisson ou de légumes cuit à l'étouffée et délicieusement parfumé. Le tagine est aussi le contenant en terre surmonté d'un couvercle conique dans lequel le mets cuit de façon traditionnelle.

Renseignements: Office national marocain du tourisme, 1800, rue McGill College, Montréal, ☎ 514 842-8111.



Bon voyage

RENCONTRES D'INFORMATION

VOYAGES LAMBERT

LIEU : AUBERGE UNIVERSEL
ADRESSE : 5000, SHERBROOKE EST

À MONTRÉAL, DIMANCHE 3 NOV. 2013

11h00
- CIRCUIT CULTUREL EN ISRAËL -
Départs : 27 avril & 4 septembre 2014
- COSTA RICA Départ : 14 mars 2014 -

13h00
- TURQUIE, PEUPLES & CIVILISATIONS -
Départs : 16 mai & 19 septembre 2014
- LE PÉROU & LA BOLIVIE -
Départs : 28 mars & 3 octobre 2014

15h00
- INDONÉSIE, ENTRE MERS & VOLCANS -
Départ : 4 avril 2014

À MONTRÉAL, DIMANCHE 10 NOV. 2013

11h00
- ALLEMAGNE -
Départs : 13 mai & 7 octobre 2014

13h00
- POLOGNE -
Départ : 30 août 2014

15h00
- À LA DÉCOUVERTE DE DEUX PÉROU -
Départ : 31 mars 2014

www.voyages-lambert.com
5105, r. Ste-Foy, Québec I. 800.667.8042

Voyages solidaires

Expérience d'immersion interculturelle
proposée aux personnes de 50 ans et plus avec hébergement dans une famille et bénévolat

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

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

Pour assister à une séance d'information, téléphonez au 514 278-3535, poste 5232

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

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

PLAISIRS

TOURISME

Au Vietnam, il est préférable de commencer le séjour dans le Sud et de monter vers le Nord, qui est plus intéressant. Avec le delta du Mékong comme témoin et Ho-Chi-Minh comme levier de plusieurs destinations.

Long-courrier



LIO KIEFER

ÉTAPES DE COMPOSTELLE

«L'an prochain, à l'occasion de mes 60 ans, je veux effectuer une sélection d'étapes du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Voilà près de 10 ans, j'avais effectué cette marche du côté espagnol, le tout très bien organisé par Sportvac. Je recherche la même formule, mais il semble qu'il n'y ait plus de voyageur québécois à l'offrir. Ai-je raison? Si oui, est-ce qu'un voyageur français la proposerait?»

P. Labelle, Montréal

À Montréal, vous pouvez contacter Spiritours ou Voyages Momentum. Sinon, au départ de Toulouse, en France, vous pouvez trouver de nombreux voyageurs qui font Saint-Jacques-de-Compostelle.

CAMBODGE ET VIETNAM

«Nous sommes quatre professeurs à organiser un voyage de deux semaines au Cambodge et au Vietnam, pour approximativement 35 élèves de 15 à 17 ans, en mars 2015. Quoi voir en deux semaines? Angkor Vat, Phnom-Penh: combien de jours? Quant au Vietnam, le Nord ou le Sud? On nous dit que le Nord est plus beau mais qu'il y fait froid en mars et que c'est peu chauffé.

«Nous aimerions voir les lieux incontournables, oui, mais aussi faire une ou deux activités comme de la bicyclette dans des rizières, quelques jours de plage (le Sud, alors?), puis la visite de villages et de maisons sur pilotis. Nous aimerions limiter les heures de trajet en autobus, quitte à prendre un avion ou un train de nuit.»

Dominique Rochon

Pour Phnom-Penh, on parle de deux ou trois jours, avec les excursions alentour. Pour le Vietnam, il s'agit de commencer dans le Sud et de monter vers le Nord (qui est plus intéressant). Le delta du Mékong comme témoin et Ho-Chi-Minh comme levier de plusieurs destinations.

Bicyclette dans le Sud, train dans le Nord. Petite laine à prévoir pour le Nord.

UN HÔTEL À SINGAPOUR

«Je vous lis religieusement (oups! peut-être qu'il ne faut plus dire ça?), donc je vous lis avec grande attention tous les samedis et je note les bonnes adresses que vous donnez. Je cherche un hôtel à Singapour. Bien, central, prix correct.»

Dani Prud'homme

Le Bliss Singapore et le Peninsula Excelsior sont deux adresses à prix moyen et bien situées à Singapour. Mais il y a un grand nombre d'hôtels que je ne connais pas. Le Chinatown, le Little India et l'Arba Street... Notons aussi le quartier colonial pour atteindre la marina, le Singapore Art Museum, l'Asian Civilisations Museum ainsi que le minuscule Peranakan Museum. Puis les Gardens by the Bay, les parcs à orchidées et les South Ridges pour se verdoyer l'esprit.

Singapour est un lieu de passage et bien des gens souhaitent tout visiter le plus vite possible. Pour un grand parc d'attractions: l'île de Sentosa. Aussi, du magasinage de luxe à grand déploiement. Attention aux prix: les apéros sur les terrasses sont souvent à des tarifs susceptibles de provoquer une crise. Par contre, il y a le service. Et le nombre de langues parlées dans les restaurants reste impressionnant.

L'ÉQUATEUR EN DÉCEMBRE

«C'est la première fois que je m'aventure à demander des conseils à un spécialiste de la planète comme vous. Nous partons en Équateur le 29 décembre, pour deux semaines. Pour une rare fois, je me suis permis de bien organiser mon voyage; j'ai réservé certains hôtels, un véhicule pendant une semaine autour de Quito et un vol intérieur pour Cuenca, puis retour de Manta à Quito pour revenir au Québec.

«On oublie la jungle et les îles Galápagos, par manque de temps. Nous allons nous concentrer, la première semaine, autour des volcans et des villes à trois heures ou moins de Quito, et la deuxième semaine, nous irons en grande partie le long de la côte du Pacifique. J'aimerais avoir votre avis sur les sites et les villes qu'il ne faut pas manquer.»

Pierre et Marie



TANG CHHIN SOTHY AGENCE FRANCE-PRESSE

Des touristes devant le Musée national de Phnom Penh, au Cambodge.

Voici: Otavalo, le volcan Cotopaxi, la laguna de Quilotoa Baños et la ruta de las Cascadas, le volcan Chimborazo Alausi et le train de la Nariz del Diablo Cuenca. Et la côte Guayaquil Olón (Montañita), Salango Puerto López et ses environs, Bahía de Caraquez: un jour. Et Canoa.

CUBA EN FAMILLE

«Nous lisons toujours avec attention vos chroniques et voici que nous décidons pour la première fois de faire appel à vos précieux conseils. Nous sommes un couple avec deux enfants qui auront 8 et 11 ans lors du prochain congé de la relâche, durant lequel nous projetons de retrouver leurs grands-parents (60 ans) à Cuba.

«On envisage d'y passer deux semaines (21 février au 9 mars) en se retrouvant à La Havane,

nous à partir de Québec (existe-t-il des vols directs?) et les grands-parents à partir de Paris. D'après nos premières recherches, nous serions a priori plus tentés par l'achat d'un vol seul et la réservation de logements chez l'habitant dans trois ou quatre secteurs de l'île.

«Nous ne voulons vraiment pas courir mais apprécierions pouvoir profiter d'un peu de culture, d'un peu de nature (l'ouest de l'île?) et d'un peu de plongée en apnée, en évitant absolument les secteurs très touristiques. Nous avons l'impression que le plus simple serait de nous déplacer en louant une voiture sur place, mais faudrait-il, dans ce cas, trouver un véhicule pour six personnes absolument?»

«Auriez-vous des suggestions de compagnies aériennes, de lieux à prioriser, de forfaits qui

correspondraient à notre profil et seraient plus avantageux que les réservations à la pièce?»

La famille, Québec

Il y a des vols directs avec Cubana au départ de Québec. Et pour vos parents, des vols Paris-La Havane, aussi avec Cubana. La location de voiture est maintenant plus accessible qu'avant. Mieux vaut prendre un véhicule de six places, vu la chaleur.

BONNES ADRESSES CUBAINES

«Nous revenons d'un séjour d'une semaine à Cuba. Bien que nous ayons choisi un tout-compris à Varadero pour la semaine, nous avons organisé nous-mêmes une escapade de deux jours à La Havane. Nous avons fait l'aller-retour à bord d'un autobus de la compagnie Viazul et nous avions réservé nos billets en ligne avant notre départ du Canada.

«Nous avons également réservé les deux chambres disponibles (nous étions quatre adultes) d'une casa particular de Vedado, un beau quartier de La Havane, que je recommande chaudement à vos lecteurs-voyageurs.

«Le couple qui tient ce bed & breakfast nous a reçus avec une grande amabilité. Le petit-déjeuner n'est pas compris dans le tarif des chambres. Par contre, moyennant un supplément, nous pouvions l'obtenir pour le lendemain matin. Au lever, la table était mise et chargée de fruits, de jus frais, de pain chaud et d'œufs brouillés.

«Nous avons été agréablement surpris par l'accueil et la tenue impeccable des lieux. Voici l'adresse: Private Rooms Mylena y Otto, 257, Calle 20, app. 41, e/17 y 19 (entre la Calle 17 et la Calle 19), Vedado, La Havane, Cuba, ☎ 53-7 8303411, ottomi57@gmail.com.

«Dans le même quartier, nous sommes allés à l'El Gringo Viejo, un restaurant familial à l'ambiance charmante situé dans le sous-sol d'une maison. On nous y a servi des mets cubains en généreuses portions. Il faut payer comptant car les propriétaires ne peuvent accepter les cartes de crédit.

«Près de la Plaza de Armas, sur la rue Obispo, dans La Habana Vieja, le restaurant La Mina fait de la cuisine cubaine sa spécialité. Là aussi, il faut payer comptant, en pesos convertibles.

«En général, nous avons aimé les mets servis à ces deux restaurants. Nous garderons un souvenir impérissable de notre séjour à La Havane.»

Daniel Hickey, Blainville

Ottawa dans l'assiette

CHARLES-ANTOINE ROUYER

Ottawa, destination culinaire? La capitale canadienne innove avec son regroupement Savourez Ottawa, qui a créé un label d'origine contrôlée de produits locaux et un réseau d'agriculteurs et de restaurateurs, alors que l'entreprise C'est Bon Cooking propose des visites gourmandes guidées.

Mis sur pied en 2007 pour promouvoir le tourisme culinaire, le programme réunit Tourisme Ottawa, la Ville d'Ottawa et l'organisme à but non lucratif Just Food, spécialisé dans l'agriculture durable. Il rassemble près de 130 membres, dont 70 producteurs et 30 restos ou traiteurs. Le logo (vert, jaune ou rouge) permet d'identifier la provenance des produits proposés dans les deux marchés municipaux (By et Parkdale) et les marchés fermiers en plein air.

Visites guidées

Les visites guidées de C'est Bon Cooking font découvrir des commerces de quartiers. Wellington Ouest, par exemple, n'a plus de secrets après une visite de trois heures: le petit marché Parkdale, des institutions telles Ottawa Bagel and Deli (qui fait cuire au feu de bois des bagels Saint-Viateur) ou la boucherie-charcuterie Saslov's Meat Market; puis des enseignes plus récentes comme Nectar Fine Teas et l'épicerie Emulsify.

Tous les dimanches matin, de mai à la mi-novembre, le marché fermier d'Ottawa, près de l'Université Carleton, accueille une centaine de producteurs provenant d'un rayon de 160 km. Deux autres marchés satellites se tiennent dans le quartier Westboro (samedi) et à Orléans (vendredi). Un marché de Noël est aussi organisé les 14, 15, 21 et 22 décembre au Erpst & Young Centre.

À l'échelle provinciale, l'Ontario Culinary Tourism Alliance joue un rôle de passerelle entre les secteurs touristique et gastronomique. Son salon professionnel annuel se tiendra le 13 novembre à Toronto.

Collaboration spéciale Le Devoir



MOTS CROISÉS

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

2395

HORIZONTALEMENT

- État d'Europe - Titre pris par Mussolini.
- Ligne osseuse saillante - Homme de la campagne.
- Intellectuel - Cordon blanchâtre du corps humain.
- Fête asiatique - Ils ont fait des abus - Vêtement tahitien.
- Meilleur - Dans la gamme.
- Embête - Couvrir d'un halogène.
- Petites baies.
- Lieu où on est astreint à un travail très pénible - Ce qui n'existe pas.
- Se comporte - Pâtisserie viennoise.
- (Se) régale - Divisé.
- Bien manger.
- Excessif - Crochet.

VERTICALEMENT

- Manger en broutant - Insigne distinctif.
- Décore - Nébuleux.
- Langue balte - Tricot ouvert.

- Déplacé - Odeur infecte.
- Substance albuminoïde - Ce qui donne accès.
- Femelles de sanglier - Virage.
- Dopant - Obstiné.
- Se procurer dans une réserve.
- Généraliste de courant continu - Voisin du bouleau.
- Émousser - Hommes stupides et vaniteux.
- Période de jeûne - Caboches.
- Terme d'injure - Bouquiner.

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

SOLUTION DU DERNIER

Mots-croisés du samedi

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

Horizontalement

I. Prennent dangereusement part aux conflits. II. Essaie d'arrêter les conflits. Permet de se reprendre. III. Egale 1, pas plus pas moins. Bouts du vélum. IV. Démonstratif. Préparées comme des sauces. V. Pièges en bout de ligne. Couche de contreplaqué. VI. Apportent un peu de réjouissance. Possessif. VII. On y surfe en toute liberté. Long cours italien. Indique le redoublement. VIII. En rouge sur les bornes. Laissez de côté. IX. Au vert dans les sables. Mettez-le de votre côté et tout ira bien mieux. X. En avance sur son temps mais très vite dépassé.

Solution du n° 164

Horizontalement
I. Circonstance. II. Onirisme. Eon. III. Goret. Atours. IV. Ipés. Csa. Fée. V. Tè. Utah. Es. VI. Arasement. Bg. VII. Tac. Parangon. VIII. Ibis. Salsa. IX. Oléacées. Ion. X. Nerveusement.

Verticalement

1. Comble un vide. 2. Comme un polygone aux nombreux côtés. 3. Personnel. Moment de liberté. Patron du jour. 4. Avancer dans le temps. 5. Se rendra. A perdu un E à Maastricht. En réalité. 6. Mesure anglo-saxonne. Un nom mal enregistré. 7. Met fin. 8. Vieux caractères germaniques. Remporte pas. 9. Entente franco-allemande. Farce du Moyen Age. 10. Propos enfantin. Gonflé au large. Une fois de plus. 11. Sillonne la France. Ses plafonds épatent la galerie. 12. De service pour un temps au couvent.

Philippe Dupuis

Verticalement

1. Cogitation. 2. Inopérable. 3. Rire. Acier. 4. Crépus. Sav. 5. Oit. Tep. Ce. 6. Ns. Camaïeu. 7. Smasher. Es. 8. Téta. Nasse. 9. Etna. 10. Neufs. Glie. 11. Coré. Bason. 12. Enseignant.

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : FACILE

2518

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

Solution du dernier numéro

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

2517

SUDOKU : le logiciel

10 000 sudokus inédits de 4 niveaux de difficulté par notre expert Fabien Savary

En exclusivité sur le site des Mordus

www.les-mordus.com

MOTS CROISÉS PROBLÈME N° 165

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

PLAISIRS

Boire des bulles...
en bande dessinée

FABIEN DEGLISE

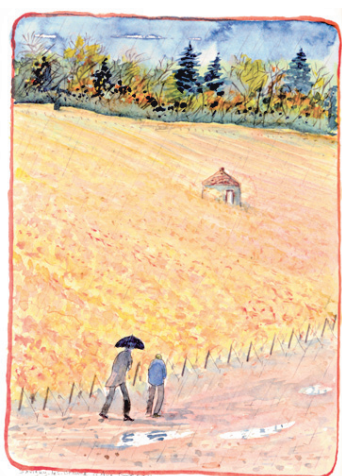
Mais quel est le doux nectar qui enivre à ce point l'univers de la bande dessinée où le vin et l'œnologie semblent désormais une source incroyable d'inspiration? La question se pose au regard de la convergence de titres qui, dans les dernières semaines, ont décidé de mettre en cases et en phylactères des récits qui prennent place dans le monde des grands crus, des châteaux et de ces cépages qu'on élève avec passion — parfois dans la tension — en espérant qu'ils rapportent gros. Un assemblage organique entre deux arts qui, finalement, en cultivant le plaisir, l'évasion, la complexité et les références, ont visiblement bien plus en commun qu'on le pense.

C'est en tout cas ce qu'expose *Chronique de la vigne* (Glénat), de Fred Bernard, un petit gars de la Bourgogne, en France, qui raconte ici, sous forme de carnet, d'impressions et d'anecdotes, l'histoire de son grand-père qui, pendant des années, a fait du crémant dans cette région viticole historique.

Ça se passe dans le coin de Savigny-lès-Beaune où, tout en couleurs, le bédéiste — qui a préféré le chemin de l'édition plutôt que de devenir vigneron — partage les réflexions de son « papé » sur l'industrialisation et la « snobisation » du vin, un liquide qui selon lui se devait de rester simple et convivial. Mais il témoigne également, sur la base de cette histoire de vie, de l'évolution d'un terroir, de pratiques et d'acteurs dans le secteur du vin, pas toujours pour le mieux.

Cette tension entre modernité et tradition, *In vino veritas* (Glénat), du prolifique scénariste Corbeyran, avec Luca Malisan aux crayons, l'aborde aussi, mais en passant par la fiction et surtout par une aventure se jouant entre la région de Bordeaux, en France, et la Toscane, en Italie. Avec un trait consensuel comme un Castello du Bilgheri, cette bédé nous plonge dans le quotidien de Tessa et Lionello, frère et sœur que leurs conceptions du vin ont fini par éloigner: elle veut en faire du bon, dans le respect de la tradition. L'autre pense volume, vente et mise en marché, coupant parfois les coins ronds. Le décès de leur grand-mère et une dernière volonté exprimée pourraient les amener à aller chercher le meilleur de leurs positions respectives.

Divertissement efficace et sans grande prétention — ni grande profondeur —, ce récit vinicole a d'ailleurs des tonalités ressemblant à celles de *Châteaux Bordeaux* (Glénat), du même Corbeyran. Espé est au dessin. Le tome IV vient de paraître. Il débute avec un accident d'auto et une demande de divorce qui vont en chœur relancer avec efficacité l'intrigue qui se joue depuis des



Une planche de *Chronique de la vigne* (Glénat) de Fred Bernard

années au Domaine du Chêne courbe, que la jeune Alexandra Baudricourt a repris après la mort de son père.

Entre cabernet franc et vieilles vignes, manigances et coups bas, la vigneronne cherche à remettre sur pied un domaine que tout le monde autour rêve visiblement de mettre à terre. La réponse au pour-quoi n'est pas encore connue.

Des réponses et des questions, *Les ignorants* (Futuropolis), d'Étienne Davodeau, sorti l'automne dernier, n'en manque pas non plus, même s'il se présente davantage comme un roman graphique documentaire que comme une fiction. C'est un peu normal: pendant un an, le bédéiste a croisé son destin avec celui de Richard Leroy, un ami vigneron militant dans la vallée de la Loire. L'un a amené l'autre dans les vignes et les caves. L'autre dans les salons du livre et les imprimeries.

Le résultat est savoureux. Il propose un voyage fascinant dans l'univers du vin que l'on respecte, dans le mystère des productions qui cherchent à suivre les cycles de la lune pour éviter les maladies, avec, toujours, en trame de fond, une critique subtile des dérives d'une industrie vinicole qui parfois fait passer ses intérêts bien avant ceux du consommateur. Un ouvrage nécessaire.

La mise en fermentation de la bédé et du vin donne également des résultats étonnants, comme *Les gouttes de dieu* (Glénat), un manga qui se décline pour le moment en 28 volumes — rien de moins. C'est Tadashi Agi et Shu Okimoto qui pilotent en duo cette aventure très japonaise promenant à travers le monde Shizuku, fils d'un œnologue qui va découvrir un cru unique sur la base d'informations laissées par son père décédé, afin de pouvoir mettre la main sur son héritage. Le projet amusant donne au final une série en images qui est à la bande dessinée ce que les créations d'Ernerst et Julio Gallo sont au vin: un truc en somme populaire et sans grande envergure, mais qui, faite de mieux, peut se laisser boire.

Le Devoir

ART DE LA TABLE

Avec une bibliothèque remplie d'ouvrages de chefs et d'histoire de l'alimentation, les livres prennent une place peu habituelle dans la cuisine de La Tanière.

LA TANIÈRE DE QUÉBEC

La cuisine qui raconte des histoires

Avec un cinquième diamant CAA/AAA, le restaurant La Tanière entre dans le cercle très fermé des établissements d'exception

Le restaurant La Tanière, à Québec, se taille une place parmi les meilleures tables d'Amérique du Nord avec l'obtention d'un cinquième diamant au classement effectué par les associations canadienne (CAA) et américaine (AAA) des automobilistes. Une cuisine originale au regard artistique.

GWENAËLLE REYT
à Québec

Un trompe-l'œil de mousse de foie de volaille enrobée de gelée de cerise pour rappeler une nature morte du XVII^e ou un gargouillou en hommage au chef français Michel Bra: les plats servis à La Tanière n'ont rien de banal. Chaque assiette est une composition artistique. «L'objectif est de faire vivre une expérience unique à nos clients», explique Frédéric Laplante, le chef propriétaire.

Il travaille pour que sa cuisine raconte des histoires et qu'elle s'élève au rang d'art. Pour que son ombre de fontaine ne soit pas uniquement de l'ombre, mais un retour dans l'histoire du Québec avec un feu de bois et des Algonquins. Et il y arrive. Ainsi, La Tanière a reçu la semaine dernière un cinquième diamant, distinction ul-

Des diamants exceptionnels

Pour Philippe St-Pierre, porte-parole de CAA Québec, l'annonce de deux nouveaux restaurants classés 5 diamants dans la capitale souligne l'excellence gastronomique de la province. «C'est du jamais vu en plus de 70 ans que le programme existe. Parmi les sept établissements canadiens à obtenir un tel classement, cinq sont au Québec. C'est exceptionnel», assure-t-il. La ville de Québec se démarque en abritant désormais trois de ces meilleurs établissements: L'Initiale, La Tanière et Le Patriarche. Les deux autres sont Toqué! à Montréal et Le Baccara à Gatineau. En 2013, le programme a évalué près de 60000 hôtels et restaurants au Canada, aux États-Unis, au Mexique et dans les Caraïbes. Seulement 178 d'entre eux ont reçu la cote 5 diamants, dont 53 sont des restaurants.



PHOTOS SIMON COUTURIER

Le chef propriétaire Frédéric Plante ne savait même pas faire une sauce lorsqu'il a donné un coup de pouce en cuisine en 2004 et s'est intéressé à la cuisine moléculaire avant même de maîtriser les techniques de base.

time au classement CAA/AAA, attribuée en même temps au restaurant Le Patriarche, à Québec, et qui place ces établissements dans le cercle très fermé des meilleures tables de l'Amérique du Nord.

«Nous souhaitons repousser les limites de la créativité et offrir ce qu'il y a de mieux. Nos efforts sont récompensés», dit la copropriétaire Karen Therrien. Diplômée en droit et en communication, elle s'était pourtant dit qu'elle ne travaillerait jamais en restauration. Mais en 2002, elle achète avec son conjoint le resto ouvert en 1977 par son oncle et sa tante. Au début, le couple travaillait en salle, mais le départ précipité du chef, en 2004, a obligé Frédéric à donner un coup de main en cuisine. «Je ne



«Je voulais savoir ce que font les autres chefs et comprendre pourquoi je faisais les choses», note le chef, qui a commencé par la cuisine moléculaire avant même de maîtriser les

tre les deux hommes, qui ont développé une véritable collaboration. L'art, l'histoire et l'architecture ont été les points de départ de discussions découlant sur de nombreux concepts qui se retrouvent sur les tables du restaurant.

La réflexion se poursuit sans cesse. La cuisine moléculaire fait place à une cuisine d'avant-garde à déguster sous la forme d'un menu décliné en 10, 15 ou 20 services. Les propriétaires pensent ouvrir un café au centre de Québec, tout en imaginant un salon à desserts inspiré d'un conte pour enfants. «C'est un travail de longue haleine, poursuit Karen Therrien. Nous ne pouvons jamais dire «mission accomplie». Et encore moins avec un cinquième diamant.»

Collaboration spéciale
Le Devoir

Les propriétaires pensent ouvrir un café au centre de Québec, tout en imaginant un salon à desserts inspiré d'un conte pour enfants

savais rien faire, même pas une sauce. Par chance, ma formation en sommellerie m'a donné un bon palais. J'ai appris petit à petit, surtout avec des livres», raconte Frédéric Laplante.

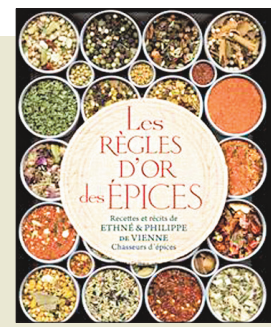
Cuisine réflexive

En effet, à La Tanière, les livres prennent une place peu habituelle. Une bibliothèque regroupant des ouvrages de chefs, de l'histoire de l'alimentation et de plantes sauvages trône au centre de la cuisine.

techniques de base. À force de rigueur et de perfectionnisme, il s'est rapidement démarqué en proposant une cuisine inspirée des plus grands, dont Ferran Adrià et Heston Blumenthal.

La rencontre avec Benjamin Tardif à certainement été un autre élément décisif. Engagé au départ à titre de commis, le diplômé en histoire de l'art est devenu concepteur gastronomique. Petit à petit, une joute intellectuelle s'est installée en-

LA VITRINE



LES RÈGLES D'OR DES ÉPICES
RECETTES ET RÈGLES DE ETHNÉ
ET PHILIPPE DE VIENNE, CHASSEURS
D'ÉPICES
Philippe de Vienne, Ethné de Vienne
Trécarré
2031, 144 pages

Les explorateurs bravaient autrefois mers et monde pour aller en chercher dans les contrées éloignées. Aujourd'hui, on les trouve en abondance dans tout marché digne de ce nom. Les épices sont la grande passion du couple Ethné et Philippe de Vienne, qui tient deux boutiques au marché Jean-Talon, où il écoulent des épices fines venues du monde entier. Cet automne, le duo signe aussi une nouvelle publication aux éditions Trécarré, *Les règles des épices*, assortie d'un superbe coffret aux effluves odorants de 20 mélanges et de 6 épices. Après une introduction à la théorie et aux techniques d'utilisation des épices, le livre regroupe une vingtaine de recettes qui les mettent en valeur. Mais les auteurs croient que quiconque possède de bonnes papilles gustatives et un nez pour distinguer les saveurs et le goût peut y aller de sa propre créativité, sans nécessairement avoir appris «ce qui se marie avec quoi». A nous le berbère éthiopien, aussi appelé cari africain, le panch-phoran, dont le nom signifie au Bengale «cinq saveurs» et qui regroupe du cumin, du fenugrec, de la nigelle, de la moutarde brune et du fenouil. Pour relever sa façon de voir le monde.

Caroline Montpetit

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHAUDIÈRE - APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS :

Les Juedis Faim de Lyon avec souper, nuit et déjeuner à partir de 99\$/pers. (occ. double) jusqu'au 14 novembre. Prochain Pollux Band le vendredi 22 novembre: souper-spectacle, nuit et déjeuner à partir de 119,50\$/pers. (occ. double).

www.aubergedesglacis.com

1 877 245-2247

QUÉBEC

RELAIS CHARLES-ALEXANDRE ***

91 Grande-Allée Est

Petit hôtel de charme situé sur la Grande-Allée à Québec, Voisin du musée des Beaux-Arts, de la rue Cartier et du Grand Théâtre. 23 chambres non-fumeur, petit déjeuner inclus. Tarifs: Standard: 99\$, Supérieur: 109\$, occ. Double. Propreté et tranquillité assurées

www.relaischarlesalexandre.com

418 523-1220

VIEUX-QUÉBEC

HÔTEL MANOIR VICTORIA



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

À partir de 135\$ par nuit en occ. double
Découvrez nos rabais et forfaits en ligne: www.manoir-victoria.com

1 800 463-6283

FLORIDE, U.S.A.

RICHARD'S MOTEL - HOLLYWOOD & HALLANDALE BEACH

Solution d'hébergement écono/propre. À quelques min. aéroport, port croisières, casinos, golf, courses chevaux/chiens, restos. Prix: au jour, semaine & mois. Condos 339\$/sem. ou 1039\$/mois.

richardsmotel.com

1-800-724-4431

VÉNÉZUELA - MARGARITA

PLAYA GUACUCO

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

www.margaritagolfcondo.com

438-832-9215

mariomargarita2001@gmail.com

Info: Mario

BONS PLANS / ESCAPADES

LANAUDIÈRE

VAL NOTRE-DAME —
MAGASIN DE L'ABBAYE

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

abbayevalnotredame.com

1 877-960-2891

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

SAVEURS

Les saveurs du laboratoire d'épices de Roellinger



PHILIPPE
MOLLÉ

J' attendais depuis longtemps le moment où je pourrais rencontrer Olivier Roellinger, un exemple de ténacité pour bien des jeunes et une fougue à toute épreuve malgré les circonstances. En effet, à 20 ans, sa vie bascule lorsqu'il est agressé sauvagement par des voyous. De nombreuses fractures le laissent paralysé durant deux ans. C'est là qu'il décide de devenir cuisinier. Et il deviendra l'un des plus grands.

Étoiles et mer

Ce Breton pas comme les autres aime évidemment la mer, les bateaux et tout ce qui en découle. Ainsi, malgré l'obtention de trois étoiles au Michelin en 2006, le cuisinier décide deux ans plus tard de fermer boutique. Roellinger, las de la vie de star et des contraintes des étoilés, préfère une vie qui lui ressemble.

Rencontrer cet homme est un immense privilège. Sa simplicité, ses connaissances et sa gentillesse amènent ce communicateur d'exception à transmettre sa piqure pour les épices.

Lorsque j'arrive rue Sainte-Anne, dans le quartier de l'Opéra à Paris, la fébrilité qui m'habite est à son comble: je vais enfin pouvoir parler à ce passionné, cet érudit culinaire qu'est Olivier Roellinger! Et je découvre non seulement le spécialiste, mais aussi le grand humaniste qu'il est. On voudrait l'écouter durant des heures, des jours, parler de cette fougue qui l'anime.

La vanille

Après avoir vu de près cette merveilleuse orchidée odoriférante qu'est la vanille, en Polynésie puis à Madagascar et dans l'île de la Réunion,

Malgré l'obtention de trois étoiles au Michelin en 2006, le cuisinier décide deux ans plus tard de fermer boutique

j'imaginai en connaître suffisamment sur ce produit pour pouvoir passer à un autre, tout aussi fascinant: le poivre. Mais je me suis vite rendu compte que mes connaissances sur le sujet étaient très minces comparées à celles du maître. Au sous-sol de sa boutique, tout est émerveillement. Les différentes épices rangées en ordre militaire sont une révélation: soudain, le monde des parfums et du goût devient accessible à ma mémoire olfactive.

Je jubile quand Olivier Roellinger me parle de sa passion pour divers grands poivres du monde découverts au fil de ses voyages, comme ceux du Malabar et de l'Indonésie, de même que les poivres rares du Vietnam de notre ami commun, Didier Corliu.

Dans la cave secrète de la boutique de la rue Sainte-Anne, tels des trésors d'odeurs



Las de la vie de star et des contraintes des étoilés, le chef Olivier Roellinger s'est pris d'un fol amour pour les épices.

VALÉRY HACHE AGENCE FRANCE-PRESSE

poivrées ou acidulées, je découvre tour à tour une trentaine de variétés de vanille dont je ne soupçonnais nullement l'existence, comme l'Ouganda, par exemple, et les vanilles de Raiatea, en Polynésie, et de la Réunion, ainsi que celle de cet esclave, Apicius, qui le premier féconda la fleur avec une épine de citronnier, ou encore cette vanille unique provenant du Mexique, son pays d'origine, fécondée sur le plan par un oiseau-mouche qui ne choisit que les trois plus belles fleurs d'une grappe.

Olivier Roellinger m'explique comment utiliser avec délicatesse chacune de ces petites merveilles de parfums que sont les gousses caméléons, qui passent du vert tendre au brun, au rouge ou au noir ébène sous l'effet de la chaleur. L'émotion est intense et je voudrais conserver ces instants magiques dans ma mémoire olfactive.

Je ne m'étais guère trompé sur Olivier Roellinger. Non seulement il est l'un des meilleurs cuisiniers au monde, mais il est aussi de ceux, si rares, qui font preuve de sensibilité envers des producteurs qui lui permettent de recueillir de véritables petits trésors pour pouvoir les partager.

De Cancale à Paris

Roellinger m'explique comment les épices ont contribué au développement de la planète et aussi comment, dans son ancien restaurant étoilé qu'il a converti en véritable laboratoire d'épices, il transforme ses trésors en huiles aromatiques et chouchoute ses poivres et ses diverses variétés de piments. Surtout, il parle de l'importance

des épices pour cuisiner à la française, mais en sachant doser. Par exemple, il faut savoir utiliser avec parcimonie telle ou telle épice, savoir à quel moment l'ajouter ou la retirer, etc. Le magicien du goût parle aussi de la piètre qualité des épices qu'on trouve habituellement dans les grands magasins, ce qui fait souvent perdre tout intérêt envers celles-ci.

Olivier Roellinger, ce corsaire cancalais, Maloin à ses heures et grand amoureux du Québec, est au summum de son art. Il a repris à son compte ce vieux métier, modifié par les années et la facilité, et le pratique en véritable passionné. Roellinger est devenu ce marin cuisinier et épicier qui rallie les gens grâce aux épices du monde.

Olivier Roellinger, rue Sainte-Anne, Paris
Olivier Roellinger Cancale.
www.maisons-de-bricourt.com/

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

RECETTE DE LA SEMAINE

Poires d'automne à la vanille Bourbon

Pour 4 personnes

4 poires Comice ou Rochas
3 jaunes d'œuf
1 citron
1 gousse de vanille Bourbon
60 g de sucre
125 ml de lait 3%
45 ml de crème à cuisson 15%
30 g d'amandes effilées grillées

Pour la cuisson des poires: 125 g de sucre, 500 ml d'eau

Éplucher les poires, les ouvrir et en retirer le cœur; puis, les frotter avec le jus de citron. Porter à ébullition l'eau et le sucre pour la cuisson des poires.

Faire pocher les poires durant 3 à 4 minutes. Celles-ci doivent demeurer encore légèrement croquantes. Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille ouverte en deux.

Laisser infuser doucement. Battre les jaunes d'œuf avec la crème, puis ajouter progressivement le lait. Cuire doucement jusqu'à épaississement.

Retirer la vanille. Passer le tout au mélangeur jusqu'à une texture bien lisse et laisser refroidir. Disposer deux demi-poires dans chacune des assiettes et napper de sauce anglaise. Ajouter les amandes grillées.

DÉCOUVERTES

Europea et le végétarisme

Toujours à l'écoute des consommateurs, Jérôme Ferrer lance au restaurant Europea deux menus gourmands pour le bonheur des végétariens. Il fait ainsi la

preuve qu'il est possible de sortir des sentiers battus en proposant un menu végétarien et un autre carrément végétalien.

Rougé à la mode locale

La célèbre maison Rougé réinvente les recettes de foie gras pour le temps des Fêtes. Trois plats adaptés à partir de produits d'ici sont désormais offerts chez Metro et IGA: un parfait de foie gras au cidre de glace Neige, un magret de canard à l'éradable et des escalopes de foie gras surgelées et prêtes pour la cuisson.



PHILIPPE MOLLÉ

La boutique de Roellinger dans le quartier de l'Opéra à Paris

Les grandes

Tables

LA GRÈCE À SON MEILLEUR

chez
Milos



estiatorio **Milos**

514.272.3522
5357 Avenue du Parc, Montréal, Qc
H2V 4G9
www.estiatoriomilos.com



**TERRASSE
BRUNCH
MENU FIN DE SOIRÉE**

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

LEMÉAC

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