

LE DEVOIR

SAMEDI



OBJETS

Pour pots sensibles

Page 2



DESIGN

SIDIM: la beauté intérieure

Page 3



SAVEURS

La Vache à Maillotte voit grand

Page 6

B R U X E L L E S

Partons, la ville est belle



CAROLYNE PARENT

Capitale de l'Europe, de la Belgique, de la Flandre et siège de l'OTAN, Bruxelles n'a pas la grosse tête pour autant. C'est qu'on y cultive un art de vivre où domine la bonne chère, la bonne bière et la bonhomie. Partons, la ville est belle!

CAROLYNE PARENT

Au coin des rues de L'Étuve et du Chêne, un petit bonhomme de bronze fait pipi à la vue de tous depuis près de 400 ans. Comme symbole d'une ville qui a le sens de l'humour, on ne pouvait assurément choisir mieux.

Ce Manneken-Pis n'est d'ailleurs pas une manifestation isolée de l'esprit plaisantin des Bruxellois. Ici, on peut saper sa Chimay chez Slurp! bouffer Au Pou quiousse ou encore assister aux débuts d'un gratteux de guitare au Chicon masqué (ou à l'endive masquée, si vous préférez)! Et à côté des grands musées, n'y en a-t-il pas un tout entier dédié à la bande dessinée?

Sans doute est-ce cette même *zwanze*, ce même humour, qui a permis à la ville millénaire de survivre aux tumultes des gouvernances étrangères (espagnole, autrichienne, française, hollandaise), des crises et des révolutions. Et de s'accommoder d'une « bizarrerie » géopolitique: la Région de Bruxelles-Capitale est en effet le siège des institutions de la Région flamande même si 85% de ses quelque 970 000 habitants sont francophones...

Bref, Bruxelles n'est pas banale.

« Chacune de ses 19 communes a sa personnalité, ses petits bistros, ses pâtisseries, note Nadine Droulans, chargée de mission à l'Office de promotion du tourisme Wallonie-Bruxelles, à Québec. Ce sont de vrais petits villages à découvrir. Et, comme Paris, c'est une ville qui donne envie de chausser ses espadrilles! »

Ça bouge dans ses rues, et ça manifeste aussi, haut et fort et pas seulement maintenant, comme il se doit, contre la guerre en Irak.

« Les embouteillages? On s'habitue, dit un chauffeur de taxi. C'est clair que chaque fois qu'on n'est pas content de ce qui se passe en Europe, on vient le dire ici, au Parlement. »

Les touristes, eux, affluent plutôt du côté de la Grand-Place, « le plus beau théâtre du monde », disait Cocteau. À l'image de la ville, la Grand-Place, classée au Patrimoine mondial de l'UNESCO, est un véritable sanctuaire architectural. Réduite en cendres lors du bombardement que Louis XIV ordonna en 1695, elle fut reconstruite en cinq ans. Aussi, toutes les demeures qui la bordent, jadis sièges de diverses corporations — boulangers, brasseurs et autres merciers — donnent dans le même délire de dorures et de tarabiscotages baroques. Seul l'hôtel de ville, à moitié démoli, fut reconstruit dans son style gothique d'origine.

Ce « théâtre », c'est aussi le point de départ de quantité de promenades. Dans la brochure *Guide et plan*, qu'on peut se procurer au bureau de tourisme, à l'hôtel de ville, on propose notamment l'incontournable parcours « Art nouveau » (les amateurs voudront certainement aussi visiter le Musée Victor Horta dans la commune de Saint-Gilles) et celui de la bande dessinée, où Boule et Bill, Gaston Lagaffe et cie, immortalisés sur les murs de la cité, nous font de l'œil.

Le parcours « couvert », lui, nous entraîne du côté des Galeries Royales Saint-Hubert, coiffées d'une belle voûte de verre tendue sur une délicate armature métallique. On y trouve notamment le théâtre du Vaudeville, un endroit mythique du XIX^e siècle, dit-on. C'est d'ailleurs de la scène de ce théâtre, qui a vu entre autres défiler Joséphine Baker, Bourvil et Raymond Devos, que les visiteurs pourront accéder, dès le 20 juin prochain, à la nouvelle expo-spectacle « Bruxelles en scène ».

Cette expo se veut la première halte de tous les nouveaux visiteurs (et il y en a eu un million ces cinq dernières années). Dans les voûtes des Galeries, une quinzaine de salles et autant de mises en scène présenteront diverses facettes de l'histoire et de la vie bruxelloises. Le chantier, visité en mars dernier, est prometteur.

Un pèlerinage brélien

En cette année Brel, où l'on commémore le 25^e anniversaire du décès du grand Jacques, la promenade qui retrace ses pas dans sa ville natale (qu'il quitta en 1953, mais où il est fréquemment revenu) reprend du galon.

Toujours dans la ville ancienne, le guide Claude Janssens nous emmène du côté de l'île sacrée, aussi appelée le « Ventre de Bruxelles » en raison du grand nombre de restaurants qui ont pignon sur ses rues piétonnes.

Chacune
des 19
communes
a sa
personnalité,
ses petits
bistros,
ses
pâtisseries.

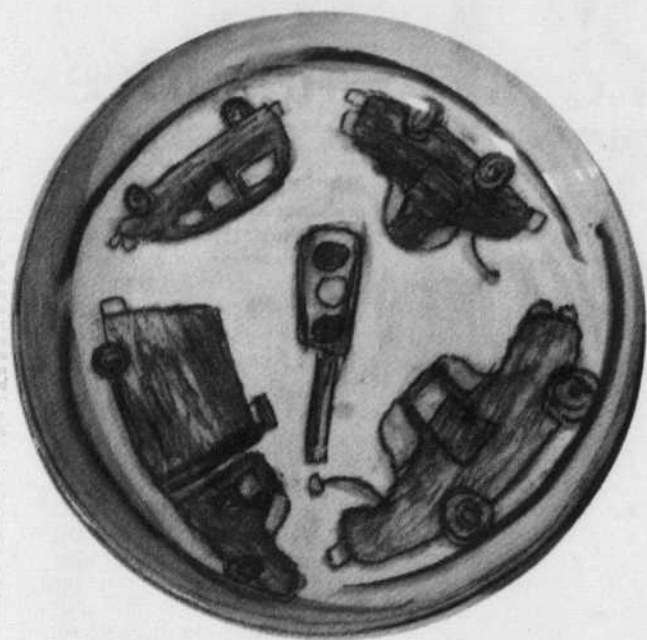
VOIR PAGE D 4 : BRUXELLES

SAMEDI

OBJETS

LA POTERIE MANU REVA EST INSTALLÉE DEPUIS 1993 DANS LE MILE-END. UNE FAÇON DE FAIRE EXISTER, DANS UN QUARTIER DE MONTRÉAL, L'ART DE FAÇONNER L'ARGILE ET SES DÉRIVÉS. LIEU DE RENCONTRES AUTOUR D'UN BOL, D'UN PLATEAU DE FRUITS, D'UNE LAMPE OU D'UN PETIT POT DE BEURRE SORTIS TOUT DROIT DE L'IMAGINATION D'ARTISANS QUÉBÉCOIS QUI SURFENT SUR DIFFÉRENTES INSPIRATIONS. POUR POTS ET ÂMES SENSIBLES.

Pour pots sensibles



Chez *Manu Reva*,
Nathalie Antoine
propose
des collections sorties
des mains et
de l'imagination
d'artisans québécois



La structure et le décor de l'atelier-boutique sont inspirés de la cuisine de Leonard Cohen en Grèce.

PHOTOS MANU REVA

LIO KIEFER

Cette chronique aurait pu avoir comme titre: «*Itinéraire d'une enfant gâtée par les songes et les nuits étoilées*». Nathalie Antoine est une passionnée de la mise en forme de l'argile. Elle le doit à un séjour aux États-Unis, dans une petite ville du Massachusetts, Amherst, qui faisait dans l'autogestion étudiante et les boutiques de poterie.

Il y en avait trois qui se partageaient les trottoirs de la ville. Il y eut ensuite quelques cours et la venue à Montréal pour se perfectionner, au Centre de céramique Bonsecours, dans l'usage de la cuisson et de la difficile manipulation de la matière.

En se promenant dans la ville, Nathalie Antoine, forte d'une inspiration sans limites et de rencontres avec d'autres artisans potiers, en vient à la conclusion qu'aucun lieu voué à la réintroduction de l'artisanat québécois version poterie n'a pignon sur rue. C'est ainsi que Manu Reva ouvre ses portes et ses tablettes en 1993, avec 15 potiers qui lui font confiance, en se demandant tout de même si la jeune «potière» n'est pas un peu fêlée. Quelque dix ans plus tard, Manu Reva est sise boulevard Saint-Laurent, avec une quarantaine

Dans différentes déclinaisons maories, Manu indique un oiseau chantant qui erre la nuit et Reva décline le pavillon rouge de la flotte

de potiers et céramistes qui savent que l'aventure argileuse continue. Quand on entre dans l'atelier-boutique, il faut savoir que la structure et le décor sont inspirés de la cuisine de Leonard Cohen en Grèce.

Quant à Manu Reva, c'est le nom que portait un voilier que fréquentait Nathalie dans les eaux des Philippines lors de voyages adolescents, un nom polynésien qui signifie «oiseau», «firmament», «objet dans le ciel». Dans différentes déclinaisons maories, Manu indique un oiseau chantant qui erre la nuit et Reva décline le pavillon rouge de la flotte. Nom de dieu ou de porte-bonheur. Nom céleste et solide à la fois.

Les objets proposés sont issus de collections sorties des mains et de l'imagination d'artisans québécois qui surfent sur différentes inspirations. Du petit pot de beurre breton au plateau à fruits en passant par l'encensoir et la terrine, le choix est vaste.

Récemment, une exposition ponctuelle a permis d'admirer des lampes en terre cuite. Mais on retrouvait également des vinaigriers, des huilliers, des coque-tiers, des boîtes à sel, des pots animaliers ou des saladiers.

Ces objets utiles nous redonnent envie de faire la cuisine comme on a oublié de la faire, telle une marmite en grès qui s'impose comme mijo-

teuse de légumes ou un autre contenant en terre cuite qui connaît tout du fromage fondu.

Simplicité et beauté sont les garanties du lieu et de ses objets en montre. Rusticité ou approche contemporaine, naïf ou figuratif, tout est permis.

Manu Reva est un lieu de localisation artisanale avec, en dehors de l'esprit de commercialisation, celui de contribuer au bonheur visuel et tactile des passants, qu'ils soient du quartier ou d'ailleurs.

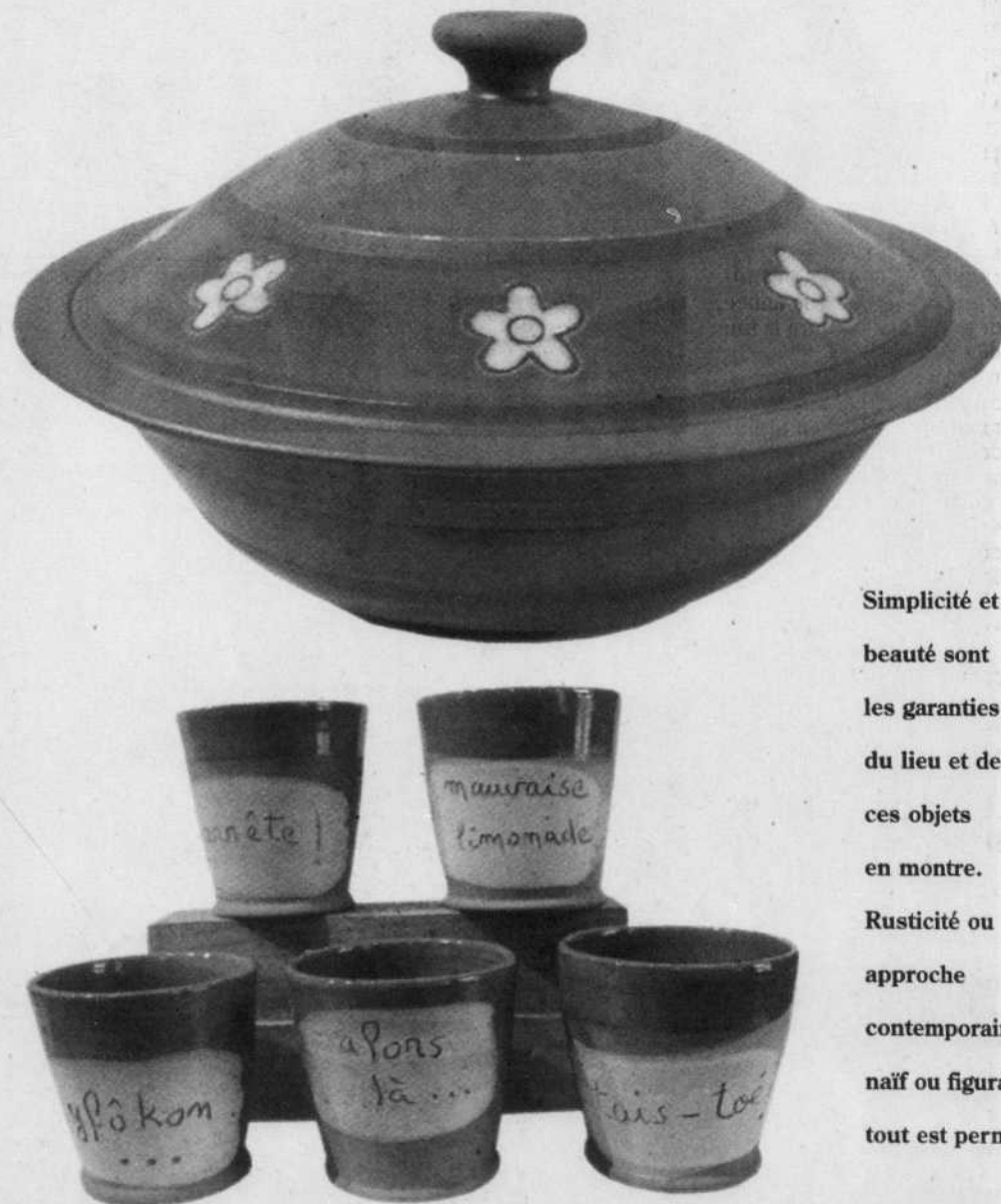
Des instants de sérénité ou de plaisirs émotionnels se croisent ici; après les événements du 11 septembre 2001, des quidams entraient dans la boutique pour simplement toucher la matière, pour savoir que cela existait encore.

Un jour, une femme du Nouveau-Brunswick a fondu en larmes. Des larmes de joie en apercevant un pot de beurre breton, le même article qui lui avait permis, dans une enfance lointaine, de tartiner sans effort la motte de beurre soigneusement conservée dans l'eau.

Et les enfants, également... celles et ceux qui, pour l'anniversaire d'un parent ou d'un ami, trouvent le temps de ramasser quelques sous pour venir faire un tour dans la boutique et choisir un objet qui servira tous les jours ou qui fera rêver la nuit...

Les pots sont si sensibles!

POTERIE MANU REVA
5141, boulevard Saint-Laurent
Montréal
☎ (514) 948-1717
www.poteriemanu.reva.com
info@poteriemanu.reva.com



Simplicité et beauté sont les garanties du lieu et de ces objets en montre. Rusticité ou approche contemporaine, naïf ou figuratif, tout est permis.

Vivez aux Sommets!
Vous méritez ce qu'il y a de mieux!

(514) 762-3450

100, AVENUE DES SOMMETS
APP. 701, ÎLE DES SCEURS
PHASE II - 75 % VENDU,
BIENTÔT PHASE III

www.les-sommets.com

www.proment.com

LES
Jardins
DES VOSGES
ÎLE DES SCEURS

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 DISPARAÎT RAPIDEMENT.

NE MANQUEZ PAS CETTE
CHANCE UNIQUE!

70% VENDU



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

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

SAMEDI

DESIGN

L'AN DERNIER, LE SIDIM AVAIT ACCUEILLI 16 000 VISITEURS, SELON LES ORGANISATEURS, ET ON EN ATTEND PRÈS DE 18 000 POUR CETTE ÉDITION. UN HOMMAGE SPÉCIAL SERA RÉSERVÉ À DES DESIGNERS PRIMÉS AU COURS DES 14 DERNIERS SALONS.

La beauté intérieure

La 15^e édition du SIDIM invite aux échanges spontanés entre architectes, paysagistes, designers, entrepreneurs, promoteurs immobiliers et clients

L'esprit du beau, les bijoux de la création, le rayonnement du design international, les tendances de l'avenir et les productions récentes... Voilà un vaste programme pour la 15^e édition du Salon international du design d'intérieur de Montréal (SIDIM). Pour décorer, rénover, designer ou simplement fureter.

DIANE PRÉCOURT
LE DEVOIR

Du 22 au 24 mai prochain, sous le thème «La beauté est intérieure», 300 exposants seront massés dans le grand hall de la Place Bonaventure pour accueillir les visiteurs, à qui on a réservé plusieurs activités. Qu'on en juge. La «Tribune des designers» présentera des prototypes et des produits en quête d'éditeurs, et d'autres récemment mis sur le marché, en plus des services de professionnels. «Série limitée» mettra l'accent sur le savoir-faire des artisans, tandis que «Quartier Affaires», un espace de quelque 8000 pieds carrés, montrera ce qui se fait dans l'aménagement de bureau.

D'autre part, «Extérieurs» est une vitrine promotionnelle pour les professionnels en architecture et les entreprises reliées à l'industrie du bâtiment. L'activité invite aux échanges spontanés entre architectes, paysagistes, designers, entrepreneurs, promoteurs immobiliers et clients. Dans l'espace réservé à «Eurodesign» — l'élite du design européen — logeront cette année des maisons renommées de France et des pays scandinaves. Et pour la sixième année, «Tendenza Italia» abritera la fine fleur du design italien.

L'an dernier, le SIDIM avait accueilli 16 000 visiteurs, selon les organisateurs, et on en attend près de 18 000 pour cette édition. Un hommage spécial sera réservé à des designers primés au cours des 14 derniers salons.

Literie, poterie, mobilier et accessoires, céramique, robinetterie, vaisselle, baignoires, spas, articles de décoration, produits architecturaux, artisanat, tapis, équipement hi-fi, couvre-planchers... le design sera au rendez-vous sous tous ses aspects, pour les professionnels autant que pour le grand public.

**SALON INTERNATIONAL
DU DESIGN D'INTÉRIEUR
DE MONTRÉAL**
☎ (514) 284-3636
www.sidim.com

Le SIDIM sera ouvert aux gens de l'industrie et du monde des affaires le jeudi 22 mai de 10h à 18h et le vendredi 23 mai de 10h à 15h. Il sera ouvert à tous le vendredi 23 mai de 15h à 20h et le samedi 24 mai de 10h à 18h.



Voici un aperçu en images du savoir-faire de quelques-uns des exposants qui ont rendez-vous au Salon international du design d'intérieur de Montréal.

PHOTOS SIDIM

SANTÉ



Carole Vallières

Le poids des idées

Ainsi, Robert Atkins s'est tué en glissant sur le trottoir. Je ne sais pas si vous avez déjà fait un régime amaigrissant, mais il était un incontournable. Vous avez peut-être adhéré à ses préceptes sans le savoir tellement ses idées ont été pillées et répandues... Un certain Français qui a eu beaucoup de succès ici s'en est notamment inspiré. Atkins a vendu plus de 15 millions d'exemplaires de sa bible; la version améliorée, *Dr Atkins' New Diet Revolution*, est dans le peloton de tête des ventes aux États-Unis depuis sa parution. Tout ça en faisant la grimace aux diktats des nutritionnistes qui menaient la guerre au gras, alors que sa guerre à lui, ce sont les hydrates de carbone. Je l'ai vu affirmer cet hiver à un Larry King ahuri que manger du bacon (sans nitrates) et des œufs est mieux qu'une salade de fruits le matin! La farine blanche et le sucre raffiné étaient ses ennemis personnels. Ce sympathique bonhomme avait sa façon à lui de penser la santé, il parlait comme allant de soi d'approches naturelles pour les problèmes de thyroïde ou la ménopause, et, en l'écoutant, j'avais le sentiment qu'ici, la communauté médicale est si conservatrice, si musclée! À sa clinique de Manhattan, il avait intégré à l'approche médicale toutes les voies alternatives intéressantes qui la complètent et qui peuvent aider plus simplement ses clients. C'était un aventurier, fier, fanfaron et en même temps sérieux, sincère.

Pourtant, je suis plutôt contre les régimes amaigrissants. Se priver est une torture masochiste; la faim qui y est associée est malsaine. Et ne me parlez pas de compter les calories de ceci ou de cela, ou pire, de peser mon repas! Mais là où je tombe d'accord avec les Atkins de ce monde, c'est lorsqu'ils me disent qu'il faut adopter pour l'éternité un mode d'alimentation varié, réduire les quantités en tenant compte de nos goûts et de notre capacité d'assimilation. Éliminer le sucre et limiter les hydrates de carbone, cela me semble être une bonne idée. Je trouve que le végétarisme, si intéressant pour ce qu'il nous fait découvrir, abuse pourtant des pâtes, pain et autres croûtes... fussent-ils de céréales entières.

Atkins était un cardiologue. Aussi, à travers mon expérience journalistique, j'ai observé que, de tous les médecins, ce sont les cardiologues qui ont inclus l'alimentation dans leur approche de soins, d'abord pour le cœur et les artères de leurs patients. Puis, par simple bon sens, par jugement documenté, ils ont bien compris le rôle fondamental de l'alimentation dans la santé générale et dans le rétablissement d'un malade. Je me souviens qu'en 1995, alors que j'étais réalisatrice télé à *Visa santé*, nous étions allés filmer dans un sous-sol de l'Institut de cardiologie: il y avait là un médecin dévoué et une dizaine de patients qui apprenaient à cuisiner végétarien en s'inspirant du régime mis au point par un autre cardiologue américain, Dean Ornish. Aussi, pour montrer à quel point il n'y a pas plus d'affirmations contradictoires qu'en nutrition, ces deux cardiologues ont revendiqué des théories qui s'opposent. Leur clan proclame aujourd'hui leur vérité définitive avec autorité. Allez vous y retrouver. On a beau savoir que maigrir consiste à absorber moins de calories qu'on en dépense, avoir compris qu'il est nécessaire de brûler les calories qu'on consomme (bouger!), il y a la façon de faire, n'est-ce pas...

Les universitaires de Harvard ont qualifié Robert Atkins de mauvais garçon des régimes (*the bad boy of diets*), m'apprend *The New York Times*, qui ajoute que 64 % des Américains nourrissent un marché de 35 milliards de dollars en produits minceur ou d'amaigrissement... Il me semble qu'apprendre à manger serait une meilleure idée. Pas que je veuille du mal aux gens d'affaires, mais franchement...

Quand vous avez 50 ou 100 livres à perdre, vous choisissez votre «entraîneur», vous y croyez bien fort et vous vous accrochez. Je suis sûre que ça marche: j'ai une copine qui a réussi à perdre 120 livres et elle ne les a jamais reprises. Pas toute seule: il faut un coach. Mais il faut savoir que les médecins n'ont de formation en nutrition que par leurs recherches personnelles, et cela vaut aussi pour Ornish et Atkins. Les diététistes ont bien une formation, mais quand je vois l'une de ces finissantes venir me dire benoîtement que manger du sucre est bien, voyons... Quand je pense à toutes ces femmes, surtout, déçues et attristées après avoir adopté un régime coercitif, exigeant, je suis révoltée et désolée.

Pour les autres qui sentent la pression du maillot de bain monter, le temps des régimes éclairés s'annonce. L'été nargue les petits pâtés de chair autour de votre taille, monsieur, ou les cuisses et les fesses de madame. La taille qui épaissit, c'est automatique avec l'âge, mais ce n'est pas obligatoire! Alors, Atkins? Ornish? Ou le Dr Cohen, qui vient de publier un énigmatique livre affirmant qu'il se bat contre la standardisation des régimes (*Au bonheur de maigrir*, Flammarion) et parle de psychologie bien plus que de nutrition?

Je pense que chacun d'eux a quelque chose à nous apprendre. Notre rapport à la bouffe est sensuel, psychologique, instinctif, scientifique... On mange trop, c'est sûr et certain. Mange-t-on les bonnes choses? Je tiens la variété pour le deus ex machina de notre santé: je prends mes recettes dans *Châtelaine* aussi bien que dans un livre ou chez Mollé, à l'autre page de ce cahier! J'essaie de nouvelles façons de manger ce que j'aime. Je change d'idée avec les nouvelles études — la nutrition est en mouvement —, je mange différemment l'été de l'hiver et je m'apprete à entrer dans ma phase salades: je perdrai les quelques kilos accumulés cet hiver (!). Si vous lisez régulièrement cette chronique, vous savez que j'essaie de manger bio, équilibré et lalalère. Tiens, justement, le répertoire 2003 des lieux de vente de produits biologiques locaux, équitables et de services écologiques est sorti: ne vous privez pas! (www.equiterre.qc.ca).

■ <http://atkinscenter.com>
■ <http://www.ornish.com>

vallieca@hotmail.com

Chaude Provence



EH OUI, un autre livre sur la Provence... On ne s'en lasse pas, faut-il croire. Provence Style a quand même ceci de particulier qu'il est publié en très petit format, contrairement aux habituelles grandes dimensions des bouquins sur l'architecture et le design. Il s'agit en fait de détails intérieurs de maisons campagnardes provençales. Avec, toujours, les couleurs si chaudes de cette région française. Des photos, des photos, et à peu près pas de texte sinon les légendes de ces clichés en français, anglais et allemand. Un livre à laisser traîner pour pouvoir le regarder et le «sentir» à tout moment. Provence Style, Taschen, 192 pages.

CONDOS
MAISONS
DE VILLE
COTTAGES
ET
BUNGALOWS

NOUVEAU
à Mont Saint-Hilaire

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

www.levillagedelagare.com
Un rêve accessible...

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

(450) 446-6256 MAJO (450) 467-3555 GROUPE CHOLETTE

SAMEDI

VOYAGES Illettrés!



Normand Cazalais

Le fruit de l'apprentissage s'est transformé en réflexe: nous lisons sans y penser. Le décodage des signes se fait sans effort: les formes sont des lettres et les lettres, des sons. Ces lettres et ces sons forment des syllabes et d'autres sons qui, ensemble, deviennent des mots qui ont un sens. Grâce à ces signes, le monde autour de nous prend un autre sens.

Mais, parfois, ces signes ne font aucun sens. Parce que nous sommes incapables de les comprendre. Ce qui, à la fois, nous désarçonne et nous irrite un peu puisque nous avons l'impression de régresser.

Déjà, une langue qui nous est étrangère produit un effet similaire: des sons qui nous sont audibles ne restent que des sons la plupart du temps indistincts. Des personnes les émettent vers d'autres qui, en les entendant, les comprennent, leur donnent un sens. Il peut arriver que, transcrits, ces sons puissent livrer quelques secrets, parce qu'ils ressemblent à des mots que nous connaissons, parce qu'ils évoquent des univers connus.

Mais quand les signes écrits sont eux-mêmes incompréhensibles?

Beaucoup de voyageurs ont éprouvé les difficultés liées à la barrière des langues. Comment, en effet, communiquer? Comment se faire comprendre pour obtenir un minimum de services dans un environnement qui leur est étranger, dont ils ne maîtrisent ni l'agencement général et encore moins les subtilités?

Cet inconfort s'accroît au contact de graphies n'ayant aucune similarité avec les caractères romains. En Grèce, vous remerciez le ciel d'avoir fait naguère vos humanités classiques qui vous ont appris à lire Hérodote et autres auteurs dans le texte original. Même si la langue a évolué, même si le grec moderne ne se prononce plus de la même manière, les signes qui l'écrivent n'ont pas changé: en appelant la mémoire à la rescousse, vous en venez à déchiffrer ce qui est écrit.

Ce qui est bien pratique. Certes, souvent, des menus ou des indications routières sont présentés dans les deux alphabets, grec et latin. Mais combien de fois avez-vous constaté à vos dépens que, dès que vous quittez les grands centres, tout n'est écrit qu'en caractères locaux? Quel casse-tête alors pour vous y retrouver!

Souvent, j'ai entendu cette réflexion de voyageurs revenant de pays arabes ou du Japon: «C'était frustrant, j'avais l'impression d'être un illettré!»

La lecture, l'écriture nous sont devenues un sixième

me sens. Grâce à elles, le monde nous est plus intelligible. Sans elles, comment reconnaître et se reconnaître? Sans elles, de façon immédiate et manifeste, nous manquons de repères. Notre dépendance envers autrui n'en est que plus affichée.

Voyez: vous êtes dans l'Empire du Soleil levant. À Tokyo, à Osaka, dans les grandes villes, vous lisez des mots et des noms en caractères latins à côté de caractères japonais. Vous en déduisez qu'ils signifient les mêmes choses. Mais est-ce vraiment le cas? Comment mémoriser tous ces signes? Tâche immense, sinon impossible...

Hors des aéroports et des gares principales, vous découvrez vite que les caractères orientaux triomphent: dans les vitrines, sur les panonceaux des rues, à la une des journaux. Dans les hôtels fréquentés par les Occidentaux, certains préposés à la clientèle parlent — ou plutôt baragouinent — l'anglais et peuvent vous être d'un quelconque secours.

Mais à la poste, dans les services publics, les employés ne comprennent rien à vos hiéroglyphes, fusent-ils écrits avec application en lettres carrées. De même les chauffeurs de taxi, avenants et tout empreints de politesse, vous regardent avec des mines déconfites: tout cela est du martien pour eux.

Oh! vous avez beau leur dire les mots tels que vous les lisez, vous ne les prononcez pas de la bonne manière: ils n'entendent rien à votre accent...

Vite, parce qu'il faut tout de même vous débrouiller, vous apprenez quelques trucs, comme celui de vous faire inscrire sur des bouts de papier par quelqu'un qui connaît la langue et ses signes ce que vous voulez qui soit compris. C'est pourquoi vous essayez de vous joindre à des groupes de voyageurs ou d'utiliser les services de personnes qui sauront être vos guides... dans tous les sens du terme.

Le dépaysement peut revêtir de multiples visages: celui des paysages, celui des habitudes alimentaires et de la façon de présenter la table, celui de la tenue vestimentaire, celui d'établir des contacts avec les gens, celui des us et coutumes, celui de la langue. Pour ma part, rien n'a jamais représenté plus grand dépaysement que cette impossibilité de déchiffrer les signes écrits d'une autre langue.

Chaque fois il m'a semblé qu'on me déposait d'une partie de mon humanité, que j'appartenais tout à coup à une autre espèce du genre humain. Chaque fois, il s'est illustré avec acuité à quel point ces signes de communication et d'expression de la pensée sont vitaux dans notre vie.

Tous et toutes, nous lisons et écrivons; avec des degrés de facilité variables selon les individus, mais c'est un acquis tellement profond et puissant qu'il dépasse souvent notre niveau de conscience. Quelle difficulté de vivre doivent éprouver les illettrés — car il y en a, et plus nombreux qu'on le pense! — dans nos sociétés.

Pour un voyageur, se sentir illettré constitue un lourd handicap, non seulement sur le plan pratique mais aussi sur le plan culturel, car il mesure alors toute la distance qui sépare sociétés et cultures les unes des autres.

TOURISME

PETITE RUE DES BOUCHERS, C'EST AU CABARET LA ROSE NOIRE (QUI N'EXISTE PLUS) QUE L'AUTEUR DU PLAT PAYS, JACQUES BREL, FIT SES PREMIERS TOURS DE CHANT.

BRUXELLES



CAROLYNE PARENT

À Bruxelles, les Galeries Royales Saint-Hubert, datant de 1847, comptent parmi les plus vieux passages couverts d'Europe.

SUITE DE LA PAGE D 1

Petite rue des Bouchers, c'est au cabaret La Rose noire (qui n'existe plus) que l'auteur du Plat Pays fit ses premiers tours de chant.

«Brel s'installait au piano pour un grand public de cinq, six personnes dans une salle au-dessus de celle où jouait Sidney Bechet, raconte M. Janssens. Avec Barbara, il mangeait Aux Armes de Bruxelles, à côté. Chez Vincent, un musée en soi, il a aussi mangé des dizaines de fois.»

Tout y passe: le Théâtre royal de la monnaie, où Brel incarna L'Homme de la Mancha en 1968, le café à la Mort subite, où l'artiste allait trinquer après les représentations, la place de Brouckère, bien sûr.

Ce «pèlerinage», on peut aussi le faire par soi-même à l'aide de la carte Sur les pas de Brel, que diffuse le bureau de tourisme. Elle recense 45 lieux liés à l'artiste. Même la station de métro Jacques-Brel, dans la commune d'Anderlecht, non loin de la cartonnerie familiale Vanneste & Brel, où le chanteur s'étiola un temps, y est. Assurément, seuls ses fans inconditionnels s'y ren-

dront puisque la déco de la station n'a rien de brélien.

Chose certaine, toutes ces déambulations donnent faim. Dans le quartier du Béguinage, à deux pas de la place et de l'église Sainte-Catherine, les bassins du Quai au bois-à-brûler et du Quai aux briques rappellent la vocation première du lieu. De fait, il y avait là jadis... un port. Aujourd'hui, il y a à beaucoup de cachet, peu de touristes et de nombreux restaurants de poissons qui servent des moules et puis des frites et puis de l'anguille au vert.

En mettant le cap sur la place Jourdan et sa célèbre friterie (c'est-à-dire friterie), on peut s'arrêter chemin faisant chez Wittamer, le chocolatier-pâtisseries le plus raffiné en ville, place du Sablon.

Située à la lisière du quartier des Institutions européennes, dans la commune d'Etterbeek, la plus cosmopolite de Bruxelles, la friterie en question, Maison Antoine, est elle-même une véritable institution. Eurocrates, touristes et autres passants y achètent un cornet de frites et s'installent à une terrasse de la place pour les accompagner d'un lambic ou d'une fano.

Dans la vitrine de Chez Bernard, une enseigne claironne d'ailleurs «Repas autorisés», ce qui signifie qu'on peut y entrer avec son lunch pourvu qu'on boive! Un art de vivre, disions-nous...

tembre prochain et l'expo Le Plat Pays qui est le sien, au Centre belge de la bande dessinée, du 20 mai au 7 septembre prochain: www.brel-2003.be.

■ Dans la Région wallonne, Liège célèbre cette année un autre géant belge, soit Georges Simenon. Parmi les nombreuses activités commémorant le centenaire de sa naissance, mentionnons l'exposition Simenon... un siècle!, fort réussie, qui se tient à l'Espace Tivoli jusqu'au 30 septembre prochain, et le circuit Sur les pas de Georges Simenon, une promenade guidée à Liège et son quartier d'Outremeuse, où l'écrivain a vécu jusqu'à ses 19 ans. De plus, jusqu'en novembre, quelque 130 restaurants de la Province de Liège offriront des «menus Maigret», élaborés à partir des recettes que Courtine, un ami gastronome de Simenon, a débrouillées dans l'œuvre de ce dernier. Au 4, rue Souverain Pont, L'Officine, qui fut l'une des plus anciennes pharmacies de la ville, propose quelques-uns des bons petits plats d'Henriette, l'épouse du célèbre commissaire. www.simenon2003.be.

Enfin, à partir d'aujourd'hui et jusqu'au 4 mai prochain se déroule à Liège la troisième édition des Florilèges internationales. Notons que la ville francophone la plus septentrionale d'Europe est située à une centaine de kilomètres de Bruxelles et à une heure de train.

■ Côté hébergement en Wallonie, Mme Droulans fait valoir qu'on peut loger dans des B&B pour un tour de 20 euros par personne la nuitée. Des maisonnettes tout équipées, pouvant héberger de quatre à six personnes, sont également offertes en location pour aussi peu que 200 euros par semaine. Pour plus de renseignements ou pour commander un exemplaire du Guide des locations Belsud: 1 877 792-4939, www.Belgique-tourisme.gc.ca. Carolyn Parent était l'invitée de l'Office de promotion du tourisme Wallonie-Bruxelles et d'Air Transat.

En vrac

■ Y aller: avec Air Transat, qui offrira jusqu'à trois vols directs Montréal-Bruxelles par semaine du 13 mai au 2 novembre 2003. Une autre option est de voler jusqu'à Paris et de prendre, à partir de l'aéroport Charles-de-Gaulle (ou de la Gare du Nord), le train à grande vitesse Thalys jusqu'à Bruxelles (1 h 25). On peut ainsi en profiter pour séjourner dans la Ville Lumière.

■ Pour connaître les détails des nombreux événements présentés dans le cadre de l'Année Brel à Bruxelles, dont un concert-hommage sur la Grand-Place le 26 sep-



Rencontres



ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT...!

Placez gratuitement votre annonce dans la rubrique «Rencontres» en composant le (514) 985-2507. Enregistrez votre annonce avant le lundi 9 heures pour une parution le vendredi suivant. Une seule boîte vocale par personne.

RÉPONDEZ AUX ANNONCES

Option 1:

Par le 1 900 451-6528. C'est tellement simple et rapide!

- 1. Sélectionnez les annonces qui vous intéressent et notez leur numéro de boîte vocale.
2. Composez le 1 900 451-6528.
3. Suivez les instructions afin de laisser votre message.

Option 2:

Avec votre bloc de temps par le (514) 985-2507. C'est toujours facile et économique!

- 1. Sélectionnez les annonces qui vous intéressent et notez leur numéro de boîte vocale.
2. Composez le (514) 985-2507.
3. Suivez les instructions afin de laisser votre message.

Nos Trucs et Astuces

N'oubliez pas que votre message est la clé de vos rencontres. Préparez-le en conséquence. Nous vous recommandons de suivre notre petit guide: donnez une description de vous-même, de vos attentes, de vos intérêts et de vos passions. Surtout, laissez votre numéro de téléphone.

RÉCUPÉREZ VOS MESSAGES

Étape 1:

- 1. Composez le (514) 985-2507.
2. Entrez votre numéro de boîte vocale et votre code de sécurité.
3. Prenez alors connaissance du nombre de messages reçus.

Étape 2: RÉCUPÉREZ...

VOS MESSAGES par le 1 900 451-6528.
1. Composez le 1 900 451-6528.
2. Sélectionnez l'option 2.
3. Suivez les instructions pour récupérer vos messages.

Avec votre bloc de temps

- 1. Composez le (514) 985-2507.
2. Dans le menu principal, sélectionnez l'option 2.
3. Suivez les instructions pour récupérer vos messages.

OBTENEZ VOTRE BLOC DE TEMPS... ÉCONOMISEZ 33 %

Économisez jusqu'à 33 % en composant le (514) 985-2507. Au menu principal, faites le 0 et demandez votre Bloc de Temps à un de nos agents. Notre service à la clientèle est ouvert tous les jours de 9h à minuit.
15 min pour 30\$ taxes incluses
30 min pour 55\$ taxes incluses
60 min pour 100\$ taxes incluses

NOTEZ BIEN

Par le 1 900 451-6528, des frais de 2,18\$ la minute (+ taxes) sont facturés à votre compte de téléphone. Par le (514) 985-2507, les minutes sont débitées de votre boîte vocale. Ce qui se trouve votre bloc de temps. Le temps d'utilisation est arrondi à la minute supérieure. Service offert 24h/24, 7 jours sur 7. Sur un seul et même appel facturable, vous pouvez répondre à plusieurs annonces et/ou récupérer vos messages. Vous devez être âgé de 18 ou plus. Téléphone à tonalité «touch tone» requis.

Femme cherche Homme

PETITE FEMME DANS LA 50AINE
Jolie rêve de passion pour la vie avec homme de 55-62 ans, jeune et ouvert, à l'aise financièrement, pour intimité, calme, belle convivence, vie culturelle et loie douce. 5654

PROFESSIONNELLE DU MONDE CULTUREL
47 ans, 5'7", plutôt ronde, vive, gourmande et pleine d'énergie, cherche H jeune de coeur et d'esprit, plutôt intello que sportif, libre, déjà heureux seul. 5271

FÉMININE AUX DOUX ATTRAITES
Hélène, personnalité colorée, s'épanouit de créativité, s'enamour d'esprits humanitaires, rencontrerait H 48 ans et plus, bricoleur, intello, ouvert sur le monde et la spiritualité, pour folles randonnées. 5669

ANNE, PROFESSIONNELLE DE L'ENSEIGNEMENT
Outouais, cultivée, spirituelle, cherche un compagnon masculin, universitaire dans la 60aine, en forme, grand et n-fum, gastronome, cinéphile, bon marcheur et voyageur. 5650

AU RENDEZ-VOUS DE L'INCONNU
Jeune veuve bien aimée, coquette, qu'on dit jolie, aime nature, arts, particulièrement la musique, désire rencontrer jeune compagnon de route vivant sa 70aine heureuse. 5659

CONJUGUONS PETITS ET GRANDS BONHEURS
De formation universitaire, 55, mince, cherche H dans la 50aine, de 5'9" et plus, éduqué, cultivé et rempli de tendresse. 5646

L'AUTENTICITÉ DANS RELATION AMOUREUSE
Sherbrooke, 60 ans, 5'5", 150 lb, n-fum, recherche H n-fum, sensible, compréhensif, disponible, viril, ayant fait une démarche personnelle et spirituelle. 5604

DANIELLE, ENSEIGNANTE DE 1ère ANNÉE
Très sportive, aime les arts et fait de la céramique, cherche H avec qui partager des activités comme le vélo et la randonnée pédestre. 5666

FEMME DE TÊTE ET DE COEUR
Boucherville, 47 ans, 5'7", grassette, souriante et élégante, active mais peu sportive, cherche H entre 47-53 ans, grand et costaud, passé réglé, aimant activités culturelles et golf. 5656

MAGNIFIQUE CHEVELURE BLONDE
Yeux gris-bleu, jolies sourires dans jolies robes, fin 40aine, cherche H bilingue, hautement scolarisé, courtois, ayant des valeurs morales et familiales, pour romantisme et relation sérieuse. 5648

DRELIN, DRELIN...
Début 50aine, 5'4", mince, aime l'humour, langues, bonne cuisine, cherche H 50aine, qui la ferait rire, lui apprendrait ce qu'elle ne sait pas et qui la séduirait pas son charme naturel. 5599

SPORTIVE PLUTÔT JOLIE
Marie, jeune professionnelle, 38 ans, 5'4", 120 lb, aime la nature et animaux, cherche son complément masculin, professionnel universitaire, plutôt bon homme, sportif, aimant nature et animaux. 5651

GENTILLE REBELLE
Maria, 51 ans, 5'5", nature, de belle app, mince, réservée, cultivée, sens de l'humour, sportive, aime le vélo, ski de fond, randonnées, cherche H entre 45-55 ans, n-fum, avec affinités. 5629

VOYAGE À BORD DU SHINKANSEN
Fin 40aine, offre de partager une partie du voyage de la vie à bord du Shinkansen, vie trépidante assurée, environnement sans fumé, désire rencontrer un homme. 5573

SPORTIVE ET CRÉATIVE
Francine, jeune 50aine en forme, 5'7", 127 lb, adore la nature, littérature, ciné, plaisirs du corps et de l'esprit, cherche H en forme de 50-57 ans, de 5'9" et plus, énergique et affectueux. 5644

JOLIE, ACTIVE ET POLYGLOTTE
Du milieu culturel, fin 40aine, 5'5", 125 lb, cherche H dans la fin 40aine, heureux, libre et curieux, pour des sorties et plus. 5631

ELLE A BESOIN DE TENDRESSE
Jeune femme dans la 60aine, aimerait faire la connaissance d'un jeune homme dans la 60aine, Annie. 5545

DAME DE QUALITÉ
Déterminée et remplie d'humanité, cherche H contemporain, entre 40-55 ans, simple, spirituel, aimant bouger, pour célébrer la vie ensemble. 5632

AFFECTUEUSE, SINCÈRE ET ÉQUILIBRÉE
50 ans, 5'4", 150 lb, blonde aux yeux bleus, de belle app, cherche H de 5'9" et plus, au physique agréable, autonome et authentique, pour du bonheur à deux. 5635

NATURE, PLEIN AIR ET AUTHENTICITÉ
54 ans, 5'2", poids santé, de formation universitaire, n-fum, désire rencontrer un homme d'environ 55 ans, de 5'7" minimum, pour relation stable, saine et harmonieuse. 5637

PASSIONNÉE VEUT CRÉER SA RELATION
50aine, curieuse, universitaire, qui aimerait explorer à deux les arts, activités culturelles, nature et les deux plus sirs de la compléxité, de coeur, de corps et d'esprit. 5639

ATTRAYANTE ET CHALEUREUSE
50aine, aime le ciné, lecture, musique, peinture, marche, cherche H libre, pour amitié et plus. 5640

AMOUREUSE DE CHANSONS
Traductrice professionnelle, musicienne, physique agréable, n-fum, 42 ans, cherche universitaire cultivé, pour relation épanouissante, activités culturelles et sportives. 5613

ATTRAYANTE ET ÉNERGIQUE
50aine, aime les arts, adepte de la marche, intéressée par les questions sociales et politiques, cherche H libre. 5614

BRUNETTE EN FORME
33 ans, 5'4", 130 lb, yeux bleus, aime les activités de plein air, ski, randonnées pédestres, cherche H dans la 30aine, n-fum, avec affinités. 5618

MÉDITERRANÉEN AU PIEDS MARIN
Mi 30aine, belle gueule, classe et charisme, drôle, respectueux, à la plume dévastatrice, engagé, droits de l'homme et politique, a en lui les arts plastiques et culinaires, cherche une muse. 5667

ÉPICURIEN DE TOUT
Sherbrooke, mi 40, léger, 5'6", n-fum, arts, cinéma, cuisine et plus, croit au coup de foudre et à la communication, cherche F. 5668

IL EST ROSE ET EN EST FIER
40aine, mince, professionnel, cultivé, à l'aise financièrement, cherche F mince, dans la 40aine, avec ou sans enfants pour fonder ou continuer une famille et prendre soin mutuellement. 5670

PROFESSIONNEL DE LA SANTÉ
60 ans, hétérosexuel, désire rencontrer jeune femme n-fum, poids santé, de 35-40 ans, enjouée, humoriste et intéressée par les arts, pour rencontres discrètes et intimes. 5658

ÉQUILIBRÉ, JEUNE DE COEUR ET DE CORPS
36 ans, 6', 150 lb, sensible, affectueux et intéressé par la vie, aime la simplicité, voyage, nature, cherche F fin 20aine-mi 30aine, n-fum, sans enfants, pour relation sérieuse. 5657

PARIS, AUTONOME 2004
Professionnel de Québec, 53 ans, 5'9", 160 lb, de belle app, aime théâtre, danse, musée, expositions, horticulture, bonne bouffe, cherche F intéressée aux arts et à la culture, pour projet de vie. 5661

RECHERCHE JOLIE MAMAN
Professionnel de 57 ans, 5'9", 180 lb, physique agréable, n-fum, cherche universitaire cultivée, mince, n-fum, pour avoir deux jolis enfants. 5663

BONJOUR MESDAMES
Si vous avez dans la mi 30aine, si vous êtes jolie, que vous avez de la classe, si vous êtes agréable et sensuelle, autodidacte, chaleureuse, enjouée, bien dans sa peau, nous devrions nous contacter. 5652

TIMIDE CHERCHE FEMME SÉDUISANTE
40 ans, 1m84, 84 kilos, aime la musique, nature, marche, sorties, cherche F pour jaser. 5643

KAMAL, TYPE CALME
1m82, 83 kilos, travaille à la sécurité, timide, gentil, aime la nature, musique douce, restos, cherche F de 40 ans et plus, avec qui parler et sortir. 5645

ALLUMÉE ET PÉTILLANTE
27 ans, désire être initiée aux plaisirs intimes par une douce et belle jeune femme. 5537

ENGAGÉE POUR AVENTURES ET FRISONS
Mi 40aine, 5'3", 110 lb, douce, féminine, sensuelle, cherche F fin 30aine ou 40aine, pour initiation aux plaisirs intimes. 5488

PARTENAIRE
de rotatie, culture et voyage

POUR FORMER GROUPE D'ENTRAÏDE
Femme cherche jeune femme professionnelle ou universitaire pour fonder groupe d'amies dans la 30aine, pour contrer le chagrin pour soi du microcosme montréalais, sélection par entrevue. 5664

Rencontres

Bon voyage
Le Fil de Cuir Centre de Valises
Vente et réparation Samsonite, Delsey, Boyl, Hartmann, Andiamo, French, Zéro Halliburton, etc.
550 Ouest, rue Sherbrooke 849-0136
Réclamations de toutes lignes aériennes acceptées
Service rapide après vente
Succ: 4889 ave du Parc, (angle St-Joseph) 270-8585
Un «must»: La thalassothérapie à Raspébiac
Charme, qualité et compétence notoires à L'Auberge du Parc
1-800-463-0890
www.aubergeduparc.com
Paris à la carte! RÉSERVEZ MAINTENANT ET ÉCONOMISEZ jusqu'à 90\$ par couple à partir de 538\$
Départs entre le 26 avril et le 18 juin à partir de 538\$
Départs entre le 19 juin et le 31 octobre à partir de 698\$
La France... départs entre le 2 mai et le 18 octobre à partir de 578\$
Lyon, Marseille, Nantes, Nice, Toulouse
L'Europe... départs entre le 26 avril et le 11 octobre à partir de 569\$
Bruxelles, Francfort, Londres
Tous les prix s'entendent à partir de et varient selon les dates de départ et de retour choisies. Le tout est sujet à disponibilité et à changement sans préavis.
Location de voiture en France (14 jours) à partir de 448\$
CINQUIÈME SAISON
(514) 270 1237 sans frais 1 800 5-SAISON
30 AVENUE DE L'ÉPÉE (ANGLE LAURIER), OUTREMONT
Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Jean de Billy 985-3322
jdebilly@ledevoir.com

SAMEDI

TOURISME

C'EST UNE JOURNÉE FESTIVE SANS BATEAUX À MOTEUR, RELÉGUÉS À QUAI CE JOUR-LÀ, OÙ CHACUN TROUVE SON COMPTE, AU RYTHME DE SES RAMES : AMANTS DE VENISE QUI S'OFFRENT UNE BALADE INOUBLIABLE, GROUPES D'AMIS, FAMILLES, SPORTIFS VOULANT PERFORMER.

EN BREF

Grands Prix du tourisme : le vote du public

(Le Devoir) — Dans le cadre des Grands Prix du tourisme québécois 2003 vient d'être lancé le concours « Prix du public ». Les Québécois peuvent ainsi voter pour l'entreprise de leur choix et ainsi courir la chance de gagner l'un des 16 prix permettant de vivre une expérience touristique au Québec. Une liste de 198 lauréats a été constituée lors des galas régionaux des Grands Prix, dans les 16 catégories. Le public, peut voter jusqu'au 27 avril par la poste, ou par Internet jusqu'au 5 mai prochain : www.bonjourquebec.com/grandsprix2003.

Guide d'auberges de jeunesse

(Le Devoir) — Le nouveau guide des auberges de jeunesse au Canada vient d'être publié. Gratuit, ce document présente 69 auberges de jeunesse Hostelling International au Canada, dont 17 au Québec, avec des renseignements sur les prix, le trajet, les activités et autres informations pratiques. www.tourismejeunesse.org, www.hihostels.ca.

Hébergement Québec

(Le Devoir) — Le nouveau répertoire Hébergement Québec vient d'être publié par Tourisme Québec. On y retrouve quelque 4800 établissements classifiés, répartis sur le territoire québécois : hôtels, gîtes, résidences de tourisme, centres de vacances, auberges de jeunesse, villages d'accueil... Lancée au récent Salon Vacances et loisirs d'été, la publication est disponible dans les bureaux d'information touristique et les centres Infotouristes, et sous peu sur le site www.bonjourquebec.com.

VENISE
Et vogue la gondole!
Une authentique fête populaire à l'italienne

Pour un voyage culturel doublé d'une activité sportive, la 29^e Vogalonga, qui se déroulera le dimanche 25 mai à Venise, propose une authentique fête populaire à l'italienne, créée à l'initiative d'une famille de pâtisseries réputés de la ville, les Rosa Salva. Elle réunit chaque année au moins 1000 bateaux à rames pour 3000 à 3500 rameurs.

NICOLE PONS

Organisée pour protester contre la menace que représentent les bateaux à moteur pour les fondations des palais, et pour faire revivre la tradition millénaire de la navigation à rame dans la Lagune alors réduite à du folklore pour touristes, la fête était à l'origine, en 1974, destinée aux seuls Vénitiens.

Depuis, elle s'est ouverte au reste du monde. D'autres Italiens, mais aussi des Français, des Suisses, des Autrichiens, des Américains, des Canadiens et même Australiens se sont pris au jeu.

Certains sont devenus des habitués et font le voyage chaque année pour aller parcourir les 32 kilomètres du circuit qu'ils doivent boucler à travers la Lagune à la force de leurs biceps, dans un coude à coude fraternel. Car la Vogalonga n'est pas une compétition.



NICOLE PONS

La 29^e Vogalonga se déroulera le dimanche 25 mai.

C'est une journée festive sans bateaux à moteur, relégués à quai ce jour-là, où chacun trouve son compte, au rythme de ses rames : amants de Venise qui s'offrent une balade inoubliable, groupes d'amis, familles, sportifs voulant performer.

Chacun y va selon son style, en gondole, kayak, rabaska, yole, yolette, ou dragon boat (très populaire). Ou encore sur des embarcations traditionnelles reconstruites pour l'occasion, comme la vipera ou la disdotona.

Presque tous les bateaux à rames, pa-

gaies ou avirons sont autorisés. Certains étrangers pratiquent même la voga alla veneta — debout, avec une seule rame, comme les gondoliers!

Seul inconvénient : il faut amener son bateau car il est difficile d'en louer sur place ce jour-là. Mais les inconditionnels n'oublient pas l'ambiance, la griserie de ramer dans la Lagune, l'arrivée sur le Grand Canal avec ses nombreux palais construits sur plusieurs siècles, la foule massée sur les ponts.

Comme le disait un Français l'an

dernier : « La Vogalonga, c'est La Mecque de l'aviron. Je reviendrai » Bien sûr!

Ceux qui vont à Venise y reviennent toujours, à la rame ou d'une autre manière!

Renseignements

■ Comitato Organizzatore Vogalonga, San Marco, Calle Fiubera 951, 30124, Venezia, Italie. ☎ (01139) 41 521-0544, (001139) 41 520-0771 (télécopieur). <http://www.vogalonga.it>, info@vogalonga.it.

■ Sur Venise : www.ciao-venezia.com, <http://www.guestinvenice.com>.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

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

BAS ST-LAURENT
AUBERGE AU MANGE GRENOUILLE: ***
Une escale d'exception, une invitation au rêve. Auberge de charme, riche en son décor romantique et théâtral. Table gourmande, lauréate du « Prix de la gastronomie 2003 », excellente carte des vins. Spa extérieur et jardins dominant les îles du Bic. Visitez notre site au : www.aubergedumangegrenouille.qc.ca info et réservation: (418) 736-5656

Sur les îles du Pot à l'Eau-de-Vie, au large de Rivière-du-Loup, vivez la Nuitée au Phare: croisière-excursion, observation des oiseaux marins, histoire maritime, fine cuisine régionale. **Sur l'île aux Lièvres**, louez une jolie maisonnette: moderne, isolée, toute équipée en bordure de mer. Camping sauvage dans un milieu boisé et apaisant. Découvrez une île généreuse: 40 km de sentiers pédestres, 5 km de plage, kiosque et sentiers d'interprétation. Aussi : séjours découverte de 4 à 6 jours (t-compris). www.duvenor.com Société Duvenor, tél: (418) 867-1660

CANTONS de L'EST
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. Réservations : (450) 297-3009 1 800 665 5272 www.spa-eastman.com

AUBERGE QUILLIAMS****
Auberge de charme 4 étoiles face au lac Brome, pour des moments magiques et inoubliables. 38 chambres et suites enssoleillées. 22 avec foyer. Cuisine raffinée et réputée. Piscine intérieure, saunas et bain tourbillon. Boutiques de mode « outlet » 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 Âge d'Or. Certificats cadeaux. Salles de réunions. C.A.A. 572 Lakeside, Lac Brome, out. 10, rte 243 sud, 50 minutes du pont Champlain. Réservations : 1-888-922-0404 www.aubergequilliams.com

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

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 sapiniere@polyinter.com Tél.: (800) 567-6635

Resp.: Jean de Billy
(514) 985-3322 ou 1-800-363-0305
jdebilly@ledevoir.com

CHARLEVOIX
AUBERGE DES EAUX VIVES Venez vivre au rythme du fleuve et du ruisseau qui percent l'Auberge. Trois chambres magnifiques avec s.de 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

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. Attrayants forfaits été à partir de 125 \$ par personne, occ. dbl. Rabais de 25 % sur tous les séjours en juillet. Réservations : (514) 990-7733 ou 1-800-661-9211 www.laccarling.com

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

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 délicats et gâteries. Vélo, randonnée pédestre, piste cyclable, piscine, spa, tennis. Plusieurs photos disponibles au: www.aubergealpine.com Tél sans frais 1-877-257-4630

Chalets & Condos

CHARLEVOIX
CONDOMINIUMS À POINTE-AU-PIC
À proximité du Casino, des terrains de golf, 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.chalets-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.a.c., s.d.b. privées, foyer, piano. Ski, équitation et golf à proximité. Week-end 1 200 \$, 5 jours 2 200 \$. www.aubergejancyphot.com (514) 989-8335

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 campêtrée. Lauréat régional en Restauration-cuisine. Grand Prix du Tourisme 2002. Salle de réunion équipée. Plusieurs forfaits. www.aubergesantelacdesneiges.qc.ca 1-800-757-4519

VIEUX-QUÉBEC
AUBERGE DU TRÉSOR
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

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 inclus). Forfaits disponibles. www.auberge.qc.ca 1 888 268-1017

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

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 mémorable. 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.

Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu & Spa Givency
www.lestroistilleuls.com
www.spagivency.com

SAMEDI

SAVEURS

À LA FROMAGERIE LA VACHE À MAILLOTTE, PLUSIEURS TOMMES DE BREBIS DORMENT DANS LE HÂLOIR, PRÊTES À ÊTRE BICHONNÉES PAR LEUR FROMAGER POUR DEVENIR L'ALLÉGRETTO, UN DÉLICIEUX FROMAGE DE BREBIS VÉRITABLE. NOTRE CHRONIQUEUR GOURMAND PHILIPPE MOLLÉ RACONTE L'HISTOIRE DE CETTE FROMAGERIE LOCALE QUI A SES RACINES À LA SARRE, EN ABITIBI.

Montréal, nous voilà!

À La Sarre, en Abitibi, la fromagerie La Vache à Maillotte voit grand



Philippe Mollé

À La Sarre, en Abitibi, à huit heures de route de Montréal, Jacquelin Sévigny s'affaire dès le petit matin à bichonner ses tommes de brebis endormies dans le hâloir. Tous les deux jours, il procède ainsi au cérémonial méthodique du lavage, et ce, toujours de la même façon. 90 jours plus tard, les tommes de fromage à pâte ferme deviendront l'allégretto, un fromage de brebis véritable qui évolue constamment depuis sa naissance.

L'aventure, c'est l'aventure

En 1996, lors de la création de la fromagerie locale de La Sarre, en Abitibi-Ouest, les actionnaires rêvaient du jour où ils pourraient confectionner un «vrai fromage fin» digne de renom. La fromagerie fabriquait jusque-là du cheddar et du fromage frais destinés au marché de la région. En 2002, le rêve se réalise et les trois actionnaires engagent un autre spécialiste du fromage, André Fouillet, qui a déjà laissé sa marque de commerce dans plusieurs fromageries québécoises, pour travailler avec Jacquelin Sévigny, fromager à la fromagerie La Vache à Maillotte.

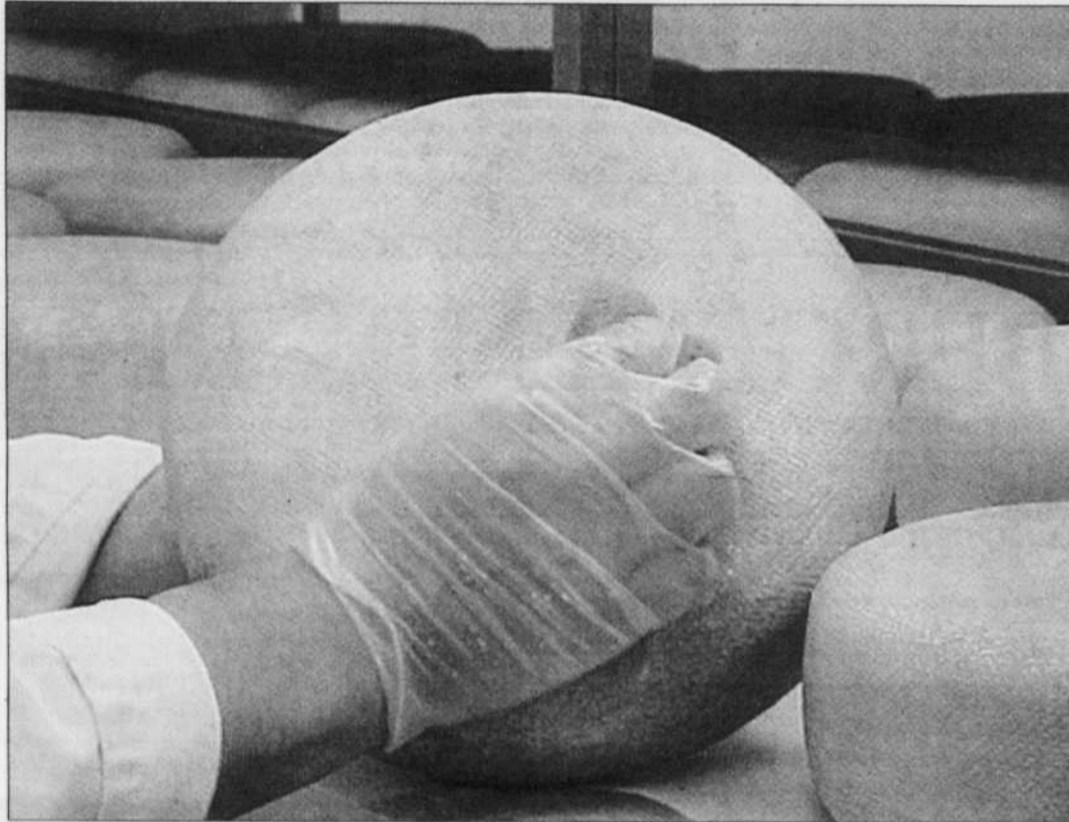
Changement radical d'orientation: du lait de vache, on passe au lait de brebis qu'un éleveur local tire de ses 300 brebis. Huit cents litres de lait donneront ainsi 30 meules de quatre kilos d'un fromage calqué sur l'ossau-iraty, un fromage d'alpage issu du Pays basque. André Fouillet adapte son savoir en fonction du lait utilisé et, surtout, du profil souhaité par ses clients. Pendant plusieurs lunes, lui et Jacquelin Sévigny ajusteront la recette au prix de nombreuses et coûteuses expériences.

En quelques années seulement, le Québec est devenu une intéressante terre de prédilection pour un nombre sans cesse croissant d'artisans fromagers qui se lancent dans l'aventure. Le résultat n'est pas toujours satisfaisant, donnant quelquefois lieu à des produits non stabilisés ou ammoniacés, voire acides, qui, lorsqu'ils sont improvisés, ternissent l'image du métier.



Le lavage de la meule, au douzième jour.

PHOTOS FROMAGERIE LA VACHE À MAILLOTTE



Toujours le lavage de la meule, 60 jours plus tard.

La Vache à Maillotte

Digne d'une chanson de Plume Latraverse et de Carmen Campagne, la fromagerie tire son nom de souvenirs d'enfance et, qui sait, sera peut-être

connue un jour sous le nom de La Vache et la Brebis à Maillotte. Tout comme on le fait pour le parmigiano, traites du matin et du soir exclues, le lait qu'on utilise est thermisé — avec un ajout de présure — dans le but d'obtenir un caillé. Refroidi de façon très rapide, il conserve ainsi un goût qui, en s'affinant, donnera sa signature au fromage.

Le caillé obtenu est alors séparé du petit-lait puis égoutté. Plus tard, il sera retourné avant d'être salé, non pas dans un bain saturé de saumure mais bien à la main.

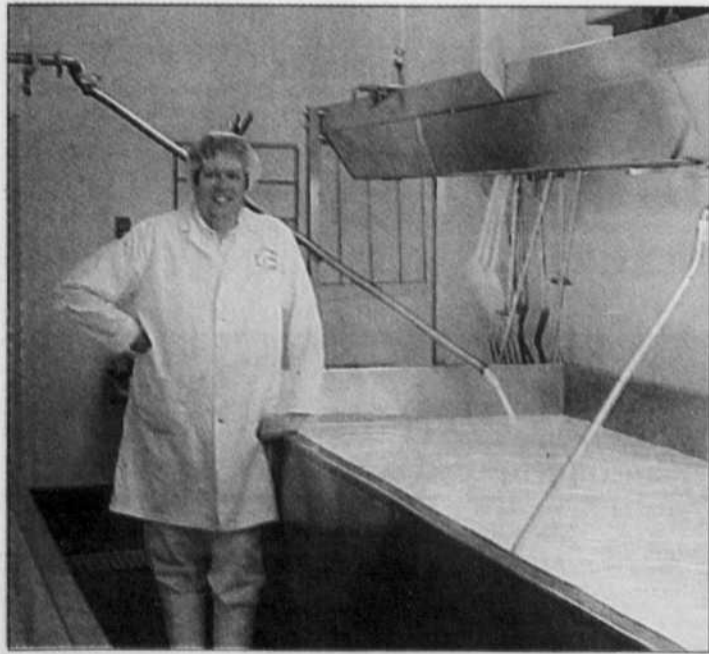
Au bout de 90 jours, tranquillement, en toute allégresse, l'allégretto obtiendra ou non sa note de passage vers le grand et exigeant monde de la gastronomie. Au passage, quelques mauvais élèves se retrouveront déclassés, victimes involontaires d'une sélection et d'un contrôle draconiens, tandis que les meilleurs de la classe, eux, trôneront en maîtres dans les fromageries et les épiceries fines, dont la liste s'étire à chaque livraison.

Réal Bérubé est un homme heureux qui, en tant que directeur, songe déjà à un fromage plus âgé. Il faut dire qu'un peu de maturité et des cheveux blancs

donneraient à l'allégretto des allures de montagnard. Comme dans les autres régions où on produit des fromages, l'Abitibi se démarque par la typicité d'un produit de qualité. Mais quand pourra-t-on y goûter un lait cru, voire un bleu de brebis aux allures de roquefort? Pour l'instant, victime de son succès, la fromagerie de La Sarre songe plutôt à accroître son cheptel. Pendant ce temps, Jacquelin Sévigny continue à bichonner et à soigner ses meules. Une mauvaise bactérie pourrait en effet ruiner toute une production.

Dans un environnement parfait où tout est contrôlé, l'allégretto est fin prêt pour la ville. Il quitte la fromagerie pour aller au-devant des gourmets. Avec une touche de confiture de bleuets, un filet d'huile d'olive, l'allégresse est totale. Ce sont les brebis de l'Abitibi et le savoir-faire des gens de chez nous qui nous procurent, à nous citadins, ce voyage gourmand digne des Basques.

FROMAGERIE LA VACHE À MAILLOTTE
604, 2^e Rue Est
La Sarre, Québec
(819) 333-1121



En quelques années seulement, le Québec est devenu une intéressante terre de prédilection pour un nombre sans cesse croissant d'artisans fromagers qui se lancent dans l'aventure.

GASTROSCOPIE

Équiterre et la défense du bio

Après son implication pour le brunch de Pâques, Equiterre continue son combat pour l'agriculture biologique et le respect des animaux. Avec sept organismes de certification au Québec, le consommateur a parfois du mal à s'y retrouver. Une raison de plus pour qu'Equiterre produise son propre répertoire des lieux de vente de produits biologiques locaux, équitables et de services écologiques.

■ Renseignements: (514) 522-2000

Le salon des fromages fins de Warwick
Neuvième édition d'un festival

qui allie culture et salon des fromages fins. Pas moins de 200 variétés de fromages à découvrir, qui permettront aux consommateurs d'être juges au concours Sélection Caseus. Ce choix du public portera sur les 24 fromages inscrits au concours.

■ Festival des fromages de Warwick: les 13, 14 et 15 juin prochains, à Warwick
■ Renseignements: (819) 358-4316 ou www.festivaldesfromages.qc.ca

Tendances: canne à sucre et huile d'olive

Deux produits qui ressortent au chapitre des tendances, notamment l'huile d'olive ou santé et gastronomie sont de la partie. On découvre subitement des huiles d'Australie, de Nouvelle-Zélande et de Californie. Le

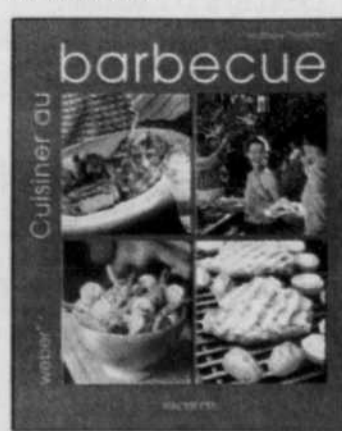
sucré, souvent décrié et jugé néfaste pour la santé, retrouve des adeptes avec le «vrai sucre» de canne qui revient sur les tablettes sous des emballages dignes de grands couturiers.

BIBLIOSCOPIE

CUISINER AU BARBECUE
Matthew Drennan
Éditions Hachette
France, 2003, 159 pages

Cette fois-ci, c'est parti pour le barbecue. La grande maison qu'est Weber revisite une de ses spécialités: la fabrication de barbecues ou de grils de toutes sortes. L'ouvrage dénote un grand intérêt pour le choix du matériel, les techniques de cuisson ou la façon d'éviter que

le gril ne s'enflamme. En plus des divers modèles utilisés dans le livre, toute la variété d'aliments y passe, avec des recettes simples et goûteuses en plus d'être claires et bien illustrées.



La recette de la semaine

Tarte aux moules et poireaux

Pour quatre personnes

- 1 kilo de moules bleues
- 1 échalote française
- 1 gousse d'ail hachée
- 250 ml de vin blanc sec
- 30 ml de persil haché
- 30 ml de beurre
- 1 gros poireau (le blanc)
- 6 pistils de safran
- 125 ml de crème à cuisson 35 %
- 125 ml de lait
- 4 œufs entiers
- 1/4 de noix de muscade râpée
- poivre au goût
- 1 fond de tarte crue salée de huit pouces de diamètre

Lavez les moules avec soin dans plusieurs eaux et débarrassez-les de leurs barbes.

Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez l'échalote hachée avec les moules. Ajoutez l'ail, le vin blanc et le safran. Couvrez et laissez ouvrir les moules pendant quatre à cinq minutes.

Egouttez les moules tout en récupérant le jus filtré au préalable.

Retirez les moules des coquilles et réservez-les.

Dans une autre casserole, faites chauffer la crème et ajoutez le blanc du poireau détaillé en julienne. Laissez cuire à feu doux de cinq à six minutes puis assaisonnez de poivre.

Mélangez 90 ml de jus de moules avec le lait, les œufs et le persil.

Ajoutez la muscade et poivrez. Dans le fond de tarte posé sur une plaque à four, disposez le poireau mélangé à la crème.

Ajoutez les moules et remplissez aux trois quarts avec le liquide.

Mettez au four préchauffé à 375 °F et placez dans le four le restant d'appareil.

Laissez cuire ainsi de 15 à 20 minutes avant de servir.

Tout baigne dans l'huile

TORREVELLA

Exploitation Agricola, S.I., huile extravierge, 750 ml
Provenance: Alicante, Espagne (année de récolte 2002-03)
Prix: 16 \$, achetée à La Vieille Europe, boulevard Saint-Laurent, à Montréal

Bouteille rectiligne teintée où la date de péremption (2004) est indiquée.

■ Couleur: belle couleur or avec des reflets verts très présents.

■ Odeur: franche odeur de fruits frais d'une variété unique, l'arbequina.

■ Goût: au début, on découvre des notes de fruits verts et piquants qui finissent sur un goût d'amande.

■ Ma description: belle huile à un prix digne de l'Espagne. On passe de saveurs herbacées et piquantes à des notes plus douces d'ananas et de poivron vert. Un côté de l'Espagne et d'une région qui progresse en qualité. Accompagne bien la paella, les salades ou les poissons en papillote.

■ Mon appréciation:

CLASSEMENT DES BOUTEILLES

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

LES ARTISANS DE LA TABLE

Que fait-il dans ses caves le 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 mercredis cheezu
dégustation de fromages.
www.sergeni-recruteur.com
Le Sergent Recruteur
BRASSEUR ARTISAN

LES TOUILLEURS



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



Pour les
fins gourmets

Marché Jean-Talon (514) 270-7732

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