

CONSUMMATION

De retour après la pause :
inquiétude chez les fils de pub

Page D 4

SAVEURS

Gourmandises
gaspésiennes

Page D 6

CAHIER **D**

SAMEDI

TOURISME



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

Une aire de repos à l'hôtel Beaches Negril.

JAMAÏQUE

Au pays de Marley en tout-compris

Il existe deux Jamaïque: celle des grands hôtels pleins d'étoiles où l'on se fait dorloter par les gens de la place et celle de l'arrière-pays où l'on se gâte en allant librement à la découverte du peuple. Peu importe la formule, la Jamaïque révélera son âme à ceux qui sauront l'écouter et s'efforceront de l'atteindre. D'Ocho Rios à Négril, une invitation à communier avec l'humour, l'aventure, la beauté, la musique. *Yeaah man!*

HÉLÈNE CLÉMENT

Montego Bay — *«Lady, don't worry, please don't worry. Let's meet some special place, some special time of day. Only in Montego Bay, only Montego Bay...»* Dans le hall d'entrée du Sunset Beach Resort & Spa, un employé de l'hôtel balaie le carrelage au rythme d'un reggae endiablé. *«Yeaah man! C'est Sweet Life, du chanteur Cocoa Tea, lance en patois l'homme au sourire fendu jusqu'aux oreilles. Adolescent, il chantait dans les églises. On peut trouver ses CD à Montego Bay, chez Top Ranking ou El Paso.»*

Montego Bay? Mais comment y aller? À pied, c'est trop loin. La navette de l'hôtel? Oui, sauf que l'aller-retour «magasinage» en après-midi se limite au grand marché artisanal et à la Gloucester Avenue, deux paradis touristiques bouffeurs de dollars. Décidément, on ne s'en sort pas. Et le chauffeur qui apparemment ne quitte pas d'un poil ses passagers.



T-shirts à l'effigie de Bob Marley le long de la rivière Martha Brae.

Non! Aller à Montego Bay sans prendre le temps de vivre un peu l'ambiance de l'ancien port de bananes et de sucre aujourd'hui fréquenté par les bateaux de croisière; sans parcourir la ville au rythme du reggae diffusé par des murs aux enceintes géantes; sans regarder les hommes jouer aux dominos sur le trottoir ou derrière les étals colorés de fruits et de légumes; sans visiter le Civic Center, seul musée de la ville... c'est comme de manger une Caramilk sans caramel!

On en dit beaucoup sur le pays de Bob Marley. Qu'il est dangereux. Qu'il est pauvre. Que la drogue y circule en grande quantité. Et que Montego Bay, malgré son titre de capitale touristique, ne fait pas exception à la règle. Il faut admettre qu'un simple coup

d'œil sur l'agglomération de 120 000 habitants permet de conclure à une histoire de brouhaha populaire sur fond d'un quotidien pas toujours facile. Il reste donc conseillé d'être accompagné d'un guide, du moins pour la première fois, question de se familiariser avec les us et coutumes des autochtones.

C'est Philipp, un des chauffeurs de taxi attirés à l'hôtel, qui va m'initier à Montego Bay. *«La Jamaïque a été un prix de consolation pour les Anglais lorsqu'ils ont perdu Hispanolia aux mains des Espagnols en 1655, explique le Jamaïcain. Mal protégée, l'île a été prise d'assaut sans trop de résistance. Luckily for the Brits, qui ne revenaient pas chez eux les mains vides.»*

De la jungle noctambule des boîtes chaudes de Mo Bay au rythme grave et lourd des *sound systems* dans les ghettos, partout l'ambiance est captivante.

Qui, mieux qu'un chauffeur de taxi, peut parler de cette île qui détient le record du nombre de bars et d'églises par personne et dont la bauxite et l'alumine constituent les plus importants produits d'exportation? Fier comme Artaban de la culture de son pays, il va jusqu'à arrêter sa voiture sur le bord de la route pour cueillir une plante et me donner un cours sur son utilisation en cuisine ou en médecine.

D'anciennes maisons de planteurs sont devenues des musées très courus, telle la Rose Hall Great House, à 11 kilomètres à l'est de Montego Bay, une imposante demeure en pierre restaurée dans les années 1960 et certainement la plus visitée des fastueuses demeures de maîtres de plantation de canne à sucre en Jamaïque.

VOIR PAGE D 2: JAMAÏQUE

CROISIÈRE EN ALASKA

À PARTIR DE 2 394 \$

Du 15 au 23 juin 2007

À bord du Serenade
of the Seas de RCI



ACCOMPAGNÉES EN FRANÇAIS!

À PARTIR DE 4 542 \$ (*)

Du 22 septembre
au 8 octobre 2007

À bord du Millennium
de Celebrity Cruises



CROISIÈRE EN MER MÉDITERRANÉE

Partez confiant.
Revenez heureux.

CAA Voyages

www.caaquebec.com

GROSSARD	450 671-2751	FTÉ-CLAIRE	514 425-2750
GREENFIELD PARK	450 526-1333	QUÉBEC (Basin)	418 524-8222
LACHENAE	450 585-8797	QUÉBEC (Sud-Ouest)	418 657-7030
LAWAL	450 682-8100	QUÉBEC (Pl. de la Cité)	418 653-2888
MONTREAL	514 861-5111	ST-LÉONARD	514 235-2225

Travaillant d'un permis du Québec

Nous sommes à la recherche d'accompagnateurs pour nos groupes. Consultez le www.caaquebec.com

Les tarifs sont par personne, en cabine intérieure et en occupation double incluant la croisière, tous les repas à bord, le vin aller-retour de Montréal, les charges portuaires, les frais gouvernementaux, tous les transferts et les taxes. (*) Forfait incluant en plus, une nuit d'hôtel à Barcelone après la croisière. Les prix sont valables du 3 au 10 février 2007. N'inclut pas la contribution au Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages de 3,50 \$ par tranche de 1 000 \$.

SAMEDI

TOURISME

LE MOUVEMENT RASTAFARI A VU LE JOUR DANS LES ANNÉES 1930 À L'INITIATIVE DE MARCUS MOSIAH GARVEY, QUI PRÉCONISE UNE DOCTRINE NATIONALISTE NOIRE ET RADICALE SOUHAITANT L'UNIFICATION DES NOIRS DU MONDE ENTIER. DU COUP, L'ÉTHIOPIE, SEUL PAYS D'AFRIQUE À AVOIR TOUJOURS PRÉSERVÉ SON INDÉPENDANCE, DEVIENT UN SYMBOLE DE L'ÉMANCIPATION DES NOIRS.

JAMAÏQUE

SUIITE DE LA PAGE D 1

Est-ce pour son architecture coloniale que les touristes s'y rendent en grand nombre, ou pour se convaincre de l'existence d'Annie Palmer, la sorcière blanche de Rose Hall qui aurait tué trois de ses maris et plusieurs de ses amants esclaves? On dit que son fantôme hante toujours la demeure.

Xamayca, ou «terre de bois et d'eau»: ainsi les Arawaks nommaient-ils leur île, la troisième plus grande des Caraïbes après Cuba et Haïti. D'une superficie totale de 10 991 kilomètres carrés, ce pays de mer et de montagne qui s'étend d'est en ouest sur environ 250 kilomètres, sa largeur maximale ne dépassant pas 80 kilomètres, jouit de la générosité d'un climat tropical.

Cricket à l'honneur

En temps normal, du Donald Sangster International Airport à Montego Bay jusqu'à Ocho Rios (Ochi pour les intimes), il faut compter une heure et demie. Sauf que, depuis le début des travaux d'agrandissement de la fameuse route côtière A1 en prévision de la Coupe du monde de cricket, accéder aux terres d'Ochi en moins de deux heures relève du miracle.

Très attendu dans le monde anglophone, l'événement sportif qui se tiendra en mars et avril prochains dans plusieurs États de la Caraïbe, dont la Grenade, le Guyana, Saint-Kitts-et-Nevis et Sainte-Lucie, devrait attirer des milliers de spectateurs. La cérémonie d'ouverture aura lieu le 11 mars en Jamaïque et la finale, le 28 avril à la Barbade. Au total, 16 équipes s'affronteront. La Coupe du monde de cricket est le troisième événement sportif en importance dans le monde. La Jamaïque s'attend à une saturation de son réseau hôtelier et des liaisons aériennes entre les îles.

Dans leur livre *25 Destinations soleil pour les vacances*, Lio Kiefer et Isabelle Chagnon conseillent la location d'une voiture à Ocho Rios pour profiter de l'environnement. De l'ancien village de pêcheurs devenu terre vacancière, les excursions dans l'arrière-pays sont nombreuses: Turtle River Park, les jardins de Coyaba, Enchanted Garden et Shaw Park Gardens.

Le seul hic d'avoir une voiture au royaume des tout-compris: la conduite à gauche. Si les routes côtières sont dans un état acceptable, les petits chemins intérieurs, étroits, sinueux et mal entretenus sont parfois dangereux. Un feu rouge est une «suggestion» d'arrêt et la limite de vites-

se... *so what!* Les Jamaïcains conduisent très vite. Un conseil d'amie: s'abstenir de sortir la nuit.

À Prospect Plantation, Vincent Taylor, le guide qui accompagne les touristes dans les plantations de bananes, d'ananas, de piments et de café, est un pince-sans-rire comme beaucoup de Jamaïcains. Une sorte d'humour très... *british*. Trois minutes après le départ, le tracteur qui tire la grande carriole dans laquelle nous prenons place s'immobilise. «*Oh Lord, we are out of gas!*», s'exclame Taylor. *I have to go back to get some. I'll come back in five minutes.*» Fallait voir les réactions de chacun! J'avoue qu'il nous a bien eus. Et ce ne sera pas la dernière fois.

Écolos avant l'heure

Près d'Ocho Rios, dans le petit hameau de montagne Nine Miles, naissait le 6 février 1945 Robert Nesta Marley, Métis de père blanc capitaine de l'armée britannique et de mère noire jamaïcaine. «*Wake up and live!*» La quête de Bob Marley et de ses amis rastas contribuera à la renommée de l'île. Le Nine Mile Museum raconte la vie du chanteur de reggae.

Bob Marley est mort en 1981 mais, depuis, il est resté un dieu vivant respecté de tous. Sur l'île, la communauté rasta est minoritaire mais non sans influence. Le nom



Au retour d'une pêche aux crevettes en pirogue sur la Black River.

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT



Des enfants à la sortie de l'école à Montego Bay.

dérive de *Ras Tafari*, le Négus Négus d'Éthiopie.

Quant au mouvement rastafari, il a vu le jour dans les années 1930 à l'initiative de Marcus Mosiah Garvey, qui préconise une doctrine nationaliste noire et radicale souhaitant l'unification des Noirs du monde entier. Du coup, l'Éthiopie, seul pays d'Afrique à avoir toujours préservé son indépendance, devient un symbole de l'émancipation des Noirs.

Aujourd'hui, la majorité des ras-

tas vivent de leur foi. Ils partagent le dogme du régime i-tal, végétarien, parfois végétalien et sans sel ajouté, refusent de manger toute nourriture non biologique, de consommer de l'alcool, de se couper les cheveux et de se les peigner (d'où les *dreadlocks*). Ils prennent de la *ganja*, ou chanvre, une herbe biblique dont la consommation est un sacrement.

Yeah man, go West!

Une approche par la mer en catamaran permet de découvrir au détour des criques les petits villages colorés de pêcheurs. Négril est définitivement la carte postale de la Jamaïque.

Quant à Black River, situé à quelques kilomètres au sud de Négril, on garde le souvenir d'un village authentique parsemé de petites et de grandes maisons coloniales et de la rencontre avec Peter, Little George, Marguerite et Little Tom, les crocodiles de la rivière Black River.

La moindre demande de renseignement peut dégonfler l'agressivité, se transformer en invitation à boire un café ou à engager la conversation. Sur la plage de Long Bay, en attendant le bateau qui nous conduira en mer, reggae, rhum, baignade et sauts de falaise au programme, un rasta me demande d'où je viens et m'invite à commenter ses peintures.

Il s'appelle Ras Ramon, se dit peintre et professeur en art. Un peu douteux, c'est vrai! Mais ce



La Rose Hall Great House, North Coast Highway, en bordure de Montego Bay.

qui saute aux yeux, c'est le plaisir avec lequel il m'explique la signification de chacun de ses dessins. Il ne veut pas d'argent, seulement un peu d'attention et une bonne parole sur lui à mon retour.

Le meilleur café du monde, le plus cher du moins, est cultivé sur les pentes des Blue Mountains, au sud-est de l'île. Nous ne verrons pas les plantations mais nous dégusterons l'éllixir très prisé des Japonais. Comme nous goûterons au *jerk chicken*, aux *patties* et à l' *ackee*.

Dans un forfait tout-compris, si on se donne la peine de garder l'œil ouvert, on remarque que l'authentique persiste dans l'architecture, la gastronomie, la musique. Et qu'en étant attentif aux remarques et aux interventions des employés de l'établissement, on peut très bien découvrir le pays dans un hôtel. Utile pour qui a des fourmis dans les jambes. *Yeaaaaaah, man!*

En vrac

■ Vacances Tours Mont-Royal offre trois vols nolisés par semai-

ne, deux au départ de Montréal (Can Jet et Air Transat) et un au départ de Québec (Can Jet). Le grossiste travaille avec les chaînes hôtelières Superclubs, Sandals & Beaches Resort, Sunset Resorts et Bahia Principe Jamaica.

■ 1 \$ CAN vaut 57, 2715 \$ JMD (dollars jamaïcains).

■ A rapporter: musique, café et rhum.

■ Langues parlées: l'anglais et le patois.

■ Le climat est tropical humide, avec peu de variations de température. Le nord et le nord-est sont les régions les plus arrosées. Le sud est beaucoup plus sec et offre des paysages quasi désertiques où poussent de beaux cactus. On ne privilégie pas de saison, ou alors entre novembre et avril. Les risques d'ouragans sont plus élevés entre septembre et octobre.

■ Mieux vaut demander la permission avant de prendre une photo.

■ Le taxi est un mode de transport intéressant et simple. Il se révèle un bon moyen de découvrir le pays et est accessible

dans tous les hôtels et resorts de l'île. Vérifier toutefois la plaque d'immatriculation du véhicule. Elle doit montrer le signe rouge PPV (Public Passenger Vehicle). Et entendez-vous sur un tarif avant le départ! Une excursion d'environ trois heures (les chauffeurs ne compteront pas à la minute près si vous êtes sympathique) coûtera entre 40 et 50 \$ US. Montrez-vous curieux, les chauffeurs jamaïcains n'en seront que plus contents.

■ La Jamaïque est un pays de très fortes contradictions: il importe donc de se documenter le mieux possible sur la culture et les habitudes locales avant de s'y rendre. Les gens y sont très fiers.

■ Renseignements: Louise Paquette, représentante de la Jamaïque au Québec, ☎ 450 928-9859, www.visitjamaica.com.

Notre journaliste était l'invitée de Tours Mont-Royal et de West Jet.

Collaboratrice du Devoir



en compagnie de
François Dompierre

du 12 au 26 mai 2007

TOSCANE

Italie

Demandez notre dépliant
4 899 \$ par pers. occupation double
514-286-7559 1-888-861-2485



**RANDONNÉE
PÉDESTRE**



permis du Québec 700384

vacances
TMR
TOURSMONT-ROYAL.com

Enfin une île qui m'offre
bien plus que des plages!

La Martinique
FLEUR DES CARAÏBES

Circuits en liberté		
8 JOURS		
Départ du 12 mars		
À la découverte de l'île aux fleurs		
998\$ 12 FÉVRIER	1198\$ 12 FÉVRIER	1398\$ 12 FÉVRIER
HÔTEL BAMBOU ★★ 2 REPRS PNR A/R	RÉSIDENT MERCURE DIAMANT ★★★ STUDIO - CUISINETTE	KARIBEA RESORT STE-LUCE ★★★ 2 REPRS PNR A/R
1619\$ Volcan, forêt tropicale et plage		
1599\$		

CONTACTEZ VOTRE AGENT DE VOYAGES OU CONSULTEZ WWW.TOURSMONT-ROYAL.COM

NON COMPRIS: frais de contribution au Fonds d'indemnisation de 3,50 \$ par 1 000\$. COMPRIS: Les taxes aeroportuaires, la surcharge de carburant, le vol sur Air Transat, 7 nuits d'hébergement, les repas tel qu'indiqués. Prix par pers. occ. double. Valable pour nouvelles réservations jusqu'au 6 fév. 2007. Circuits: comprend en plus la location de voiture, les repas selon description brochure. TITULAIRE D'UN PERMIS DU QUÉBEC.

SAMEDI

TOURISME

UNE PARTICULARITÉ DE TANGER, C'EST DE POUVOIR SE Baigner le matin dans l'Atlantique et l'après-midi dans la Méditerranée. Tout près, la station balnéaire de Port-Lixus est en cours de construction sur l'Atlantique. Du côté de la Méditerranée, celle de Saidia Mediterranea proposera aussi son hébergement. Il y a 35 ans, Tanger était la première destination du Maroc. La région pourrait redevenir la première destination balnéaire marocaine, devant Agadir.

MAROC

Tanger la magnifique renaît en beauté

Tanger. Ce nom mythique du passé récent revient en force. Tanger, au nord du Maroc, était le point de rencontre de l'Europe et de l'Afrique, une zone internationale où les artistes flânaient et où la fine fleur de la vie marocaine s'exposait et se donnait au tourisme d'affaires et d'agrément. La casbah servait d'inspiration aux grands du pinceau, comme Matisse et Degas, qu'on retrouvait aussi dans le grand ou le petit Socco.

BENOIT LEGAULT

Tanger — Depuis la fin des années 70, l'eau de la magnifique baie de Tanger était trop polluée. Ses abords étaient contaminés par des commerces et des hôtels qui serraient la baie dans un étouffement. Un plan de dépollution et de revitalisation donne déjà des résultats intéressants.

Tanger la magnifique revit donc sous les coups de baguette magique d'une renaissance touristique majeure au Maroc. La ville nouvelle fait très européenne mais la vieille ville — la médina — est essentiellement marocaine tout en intégrant des couleurs et des accents d'Espagne qui n'ont rien de désagréable.

Une particularité de Tanger, c'est bien sûr de pouvoir se baigner le matin dans l'Atlantique et

l'après-midi dans la Méditerranée. Tout près, à Port-Lixus, une station balnéaire de 12 000 lits est en cours de construction sur l'océan Atlantique.

Du côté de la Méditerranée, celle de Saidia Mediterranea proposera 28 000 lits! Il y a 35 ans, Tanger était la première destination du Maroc. Tanger et sa région pourraient éventuellement redevenir la première destination balnéaire marocaine, devant Agadir...

Pour le moment, la ville demeure un lieu d'initiés. Ce n'est pas une ville impériale aux charmes évidents comme Marrakech, Fès, Meknès ou Rabat. Et le port de Tanger ne serait pas très sécuritaire le soir, même si nous n'avons eu aucun problème.

À l'aube d'un tourisme de masse, le caractère séculaire et mythique de Tanger est proposé à ceux qui aiment vraiment voyager

et se dépayser. Avec son fantastique combo plage-ville, la cité pourrait bien devenir le Rio du Vieux Monde.

Côté Méditerranée, le rivage marocain est magnifique. Il ouvre la porte aquatique du monde antique. En route, nous arrêtons au superbe Sofitel Thalassa Marina Smir, un lieu idéal pour prendre une bière ou un thé à la menthe devant la grande bleue.

La ville de Tétouan dévoile sa médina, portion estimée du patrimoine mondial de l'UNESCO. Tétouan est profondément mystérieuse. Sa kasbah est composée d'architecture andalouse. Depuis plus de cinq siècles, Tétouan est un pont fascinant entre l'Afrique et l'Espagne. Comme Tanger, et comme tout le Maroc.

En vrac

■ Hôtel Intercontinental: un établissement sympathique et pas trop

cher, en marge de la vieille ville.

■ El Minzha: un hôtel de 1930, proche du port, avec tout le cachet du Tanger d'antan.

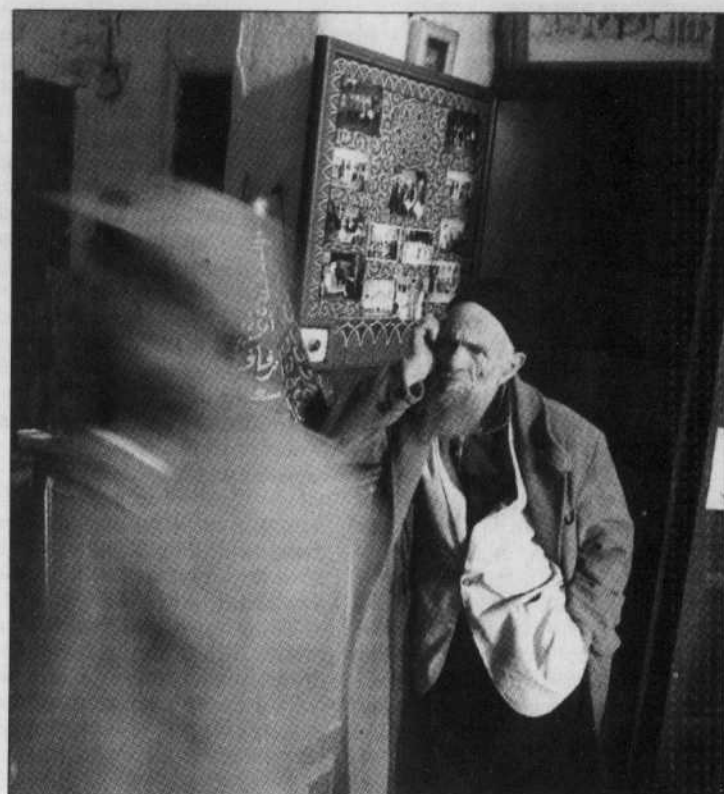
■ Hôtel Le Mirage: un des plus beaux du Maroc, devant un rivage de rêve, là où l'Atlantique et la Méditerranée se rencontrent.

■ Restaurant Saveur de Poisson: ce petit resto d'exception propose des poissons grillés sur la braise, à la manière simple et presque introuvable des restaurants traditionnels. La boisson chaude de miel est une autre spécialité.

■ Le restaurant du port... qui n'a pas vraiment de nom, a autant de goût que de caractère. Pour une poignée de dollars, vous obtenez un panier de poissons et de crustacés préparés de manière simple et délicate. Inoubliable.

■ Royal Air Maroc: le transporteur national propose plusieurs vols directs par semaine Montréal-Casablanca. On peut ensuite prendre l'avion sur Tanger.

■ Office national marocain du tourisme: tourisme.marocain.ca, ☎ 514 842-8112.



Un vieillard songeur dans la médina.

BENOIT LEGAULT

Collaborateur du Devoir

Zéro de conduite au Proche-Orient

GARY LAWRENCE

Damas-Beyrouth — «Allez, grouille! Tu vas nous faire rater le coucher de soleil sur la ville!», lance mon pote Talal en tançant le chauffeur de taxi. Il n'en faut pas plus pour éveiller la bête de bitume qui sommeille en lui — comme en chaque Damascène, d'ailleurs. Pour satisfaire ses deux clients et ses pulsions primitives, notre chauffeur de taxi s'abandonne alors à la plus folle catharsis en s'engageant en sens inverse sur une voie double... où circulent déjà plusieurs voitures. Les pauvres bougres d'automobilistes n'ont d'autre choix que de zigzaguer, braquer sur le côté ou carrément appliquer les freins en nous voyant surgir, puis qu'un terre-plein de béton jugule la circulation.

Il faut voir le regard hébété de chaque conducteur que nous croisons, la main sur le volant et l'index sur la tempe, en train de gesticuler derrière son pare-brise. Non content de créer le chaos, notre chauffeur réplique en éructant des «Charmouta!» et autres insanités arabes à toute personne qui ose le vilipender.

En Syrie, personne n'est l'as de conduite mais quiconque peut devenir las de conduire en voyant la façon dont on attaque la route. Un rétroviseur? Pourquoi faire... Signaler avant de changer de voie? Ça va pas la tête! Et puis, à quoi servent ces lignes pointillées, ces panneaux rouges octogonaux et ces drôles de lumières tricolores, stupidement érigées aux intersections?



Un taxi à Beyrouth.

GARY LAWRENCE

Au Liban, la situation est encore pire. Certains se plaisent à avancer que quinze ans de guerre civile ont rendu les Libanais sans peur et sans reproche au volant et que flirter avec la mort fait toujours partie du quotidien. On pourrait avancer une autre théorie: ici, l'accélérateur forme le prolongement de l'appareil reproducteur masculin. Plus ça vrombit, plus ça traduit de fortes provisions de testostérone dans le réservoir.

Contrairement aux attributs mâles, l'accélérateur n'est cependant jamais au repos, comme s'il était perpétuellement en proie au priapisme: les conducteurs font rugir leur cylindrée par bravade aux carrefours, les motards roulent sans casque sur une roue pour aller acheter du tabac à narguilé et les jeunes noceurs décoiffent les piétons en filant à toute vitesse pour s'empêtrer, quelques mètres plus loin, dans les innombrables embouteillages de Beyrouth.

Le plus étrange, c'est que la plupart des voitures semblent protégées par une sorte de champ électromagnétique qui les prémunit contre toute collision, ou presque: tout le monde se frôle, personne ne se touche, et rares sont les accrochages qui surviennent, malgré ce qu'on est porté à penser en voyant autant d'épaves cabossées circuler dans les montagnes du Chouf, la vallée de la Bekaa ou sur la route qui relie Beyrouth à Damas, la plus dangereuse de toutes.

Quelques jours après l'épisode de la conduite à contre-courant, c'est donc avec appréhension que je me présente au poste de taxis collectifs de Damas, en sachant que j'aurai deux heures et demie sous haute

tension à me farcir pour rallier la capitale libanaise. Après avoir renâclé sur une Chevrolet noire à la triste dégaîne de corbillard, j'opte finalement pour une bonne vieille Mercedes dont le chauffeur porte une attelle en lieu et place de la jambe droite.

Au moins, c'ui-là, il ne fera pas d'excès de vitesse! me susurrai-je à moi-même pour me rassurer. Que nenni. Le brave combattant des routes réussit à acculer sa caisse bringuebalante à 150 km/h dans les courbes, au sommet des montées aveugles, tout en doublant sans vergogne des fardiens qui lui bloquent la vue, avant de se faufiler entre deux minoumes circulant en sens inverse — décidément, c'est une manie.

Avant d'arriver à destination, je constate qu'en plus de piloter comme un adolescent en rut, mon unijambiste sexagénaire pro-Hezbollah (une photo de Nasrallah, chef du parti, orne le pare-brise) verse aussi dans le commerce illicite: la valise de son véhicule est dotée d'un double fond rempli de babioles qu'il transvide dans un autre taxi une fois arrivé à Beyrouth. Puis, lorsque le passager de la banquette avant descend et que je prends sa place, je comprends enfin comment mon chauffard de taxi s'y prend pour pousser à fond sa guimbarde: il conduit tout simplement du pied gauche...

Cet article fait suite à un voyage effectué en mai dernier, quelques semaines avant le début de la guerre au Liban. Depuis, la route Beyrouth-Damas a été rouverte.

Collaborateur du Devoir

VOYAGES d'une vie

RÉSERVATION 60 jours avant la date de départ : Rabais de 100\$ par personne

TURQUIE

Délices de la Turquie
15 nuits à partir de :
2290\$Les sites les plus importants
de l'Ouest de la Turquie

MAROC

De Marrakech aux sables du Sahara
8 nuits à partir de :
2749\$Les plus belles dunes
du sud Marocain en 4 X 4

TOUTE LA TURQUIE

22 nuits à partir de :
4589\$Turquie insolite d'est en ouest,
du sud au nord, pleine de surprises
et de mystères

PÉROU & BOLIVIE

Les grands classiques du Pérou et de la
Bolivie. 15 nuits à partir de :
3779\$De Lima au Macchu Picchu,
Lac Titicaca, La Paz et Sucre

Prix par personne, base double +

3627, rue St-Denis,
Montréal H2X 3L6514-844-0840
Métro Sherbrooke

Prague et les Châteaux de Bohême

pour le festival «Printemps de Prague»
Du 19 mai au 2 juin 2007 et
Pour le «festival d'automne»
Du 8 au 22 septembre

Prague 10 jours

Du 19 au 28 mai 2007 et
Du 8 au 17 septembreLe Portugal à son meilleur
Et St-Jacques de CompostelleCircuit accompagné par Mme Rina Hetsrony,
Historienne de grande expérience
Du 26 mai au 10 juin 2007 et
Du 29 septembre au 14 octobreAppelez dès maintenant Marie-Paule
Au 514 274-5056 ou 1 877 274 5056

Permis du Québec

Dubrovnik et la Riviera croate - 24 mars - 17 jours

Vol OK, 35 repas, hôtels 3 et 4 étoiles plusieurs excursions.

Accompagné par Raymond Provencal - 4 dernières places

Présentation : mardi 6 février à 19h, RSVP

Chine classique - 3 mai - 21 jours

Vol AC, 48 repas, hôtels 4 étoiles - le plus complet!

Accompagné par Mme Louise Demontigny

Chine - Route de la Soie - 17 septembre - 19 jours

Vol AC, 47 repas, hôtels 3 et 4 étoiles - 6 places

Accompagné par Mme Louise Demontigny

Inde et Népal - 6 nov. - 26 jours

Vol AC, hôtels 4 et 5 étoiles - 45 repas

Accompagné par Yves Petit

Présentation : lundi 5 février à 19h, RSVP

Demandez nos brochures

clubvoyages 514-376-5910
rosemont@clubvoyages.com Rosemont 1-800-661-2743

Permis du Québec

VOYAGES CULTURELS VIP

Les grands voyages de culture : 23 jours et plus

CROISIÈRE EN RUSSIE + SÉJOUR À KIEV, MOSCOU ET ST-PETERSBURG

19 SEPTEMBRE AU 13 OCTOBRE 2007 6246\$

CHINE

1 AU 29 MAI 2007 (28 JRS) 6659\$

ÉGYPTE (CROISIÈRE 7 JRS)

1^{er} NOV. AU 25 NOV. (25 JRS) 4982\$

INDE (NORD ET SUD)

2 NOV. AU 31 NOV. (29 JRS) 7499\$

MAROC (GRAND TOUR)

6 AU 30 MAI (25 JRS) 5200\$

ITALIE (GRAND TOUR)

17 MAI AU 08 JUIN (23 JRS) 5100\$

CROATIE (SLOVÉNIE ET BOSNIE)

12 JUIN AU 4 JUILLET (23 JRS) 5625\$

ALLEMAGNE (GRAND TOUR)

1^{er} AU 23 JUILLET (23 JRS) 4682\$

POLOGNE ET ÉTATS BALTES

2 AU 24 JUIN (23 JRS) 5242\$

AUTRICHE, TCHÉQUIE,
HONGRIE

2-24 JUIN (23 JRS) 4784\$

PÉRIGORD,
JOYAU DE LA FRANCE

27 AOÛT AU 18 SEPT. (23 JRS) 4244\$

Petits groupes — Itinéraires exclusifs. Demandez les itinéraires détaillés.
514-844-0407 www.voyagesculturelsvip.ca

Permis du Québec

ESCAPADES HIVERNALES EN TRAIN À PERCÉ



Du 7 février au 17 mars 2007

Votre forfait comprend :

• Hébergement pour 2 nuits • Tous les petits-déjeuners

• Soupers table d'hôte (2) • Transferts (2) de la gare Via

• 2 visites guidées de la région de Percé et Gaspé

Même en hiver, le village est beau et chaud.
Des paysages à couper le souffle vous attendent...
Une invitation de la famille CahillÀ partir de
199.95\$
par pers.
Taxes et transport
avec Via Rail en susHôtel Motel Fleur de Lys
1 800 399-5380
www.gaspesie.com/fleurdelys

RENCONTRES D'INFORMATION

Lieu : Auberge Universel
5000, Rue Sherbrooke Est, Montréal

LE SAMEDI 10 FÉVRIER 2007

12h00

• Argentine & Patagonie : 6 oct. 2007

• Vietnam & Cambodge : 14 nov. 2007

14h15

• Mexique & Guatemala : 16 nov. 2007

• Russie : 31 mai, 7 juin, 30 août, 6 sept. 2007

16h15

• Pérou & Bolivie : 22 sept. & 13 oct. 2007

• Brésil : 15 oct. 2007

LE DIMANCHE 18 FÉVRIER

12h00

• Portugal & L'Île de Madère : 29 août 2007

14h15

• Japon : 10 oct. 2007

16h15

• A. du Sud & Antarctique : 4 & 26 jan. 2008

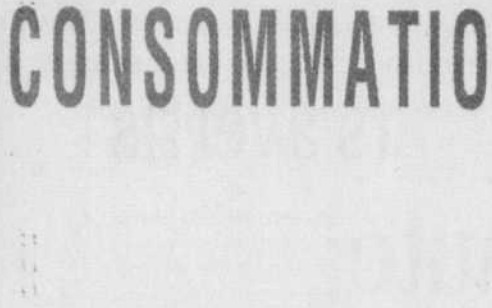
Permis du Québec

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

SAMEDI

L'AMATEUR DE SPOTS DE 30 SECONDES SERAIT UNE ESPÈCE EN DÉCLIN. TOUT COMME, D'AILLEURS, LES CANDIDATS À LA MANIPULATION TROUVANT DANS LA PUB UNE SOURCE D'INFORMATION ET UNE FAÇON D'ORIENTER LEURS ACHATS. CETTE CLIENTÈLE EST PASSÉE DE 67 % À 54 % EN UNE DÉCENNIE, SELON CROP, QUI CONFIRME UN CHANGEMENT D'ATTITUDE NOTABLE DES CONSOMMATEURS ENVERS L'INDUSTRIE DE LA PERSUASION.

De retour après la pause



Fabien Deglise

indiquant le magazine Info Presse dans son numéro de mars dernier avec, en main, les résultats d'un sondage réalisé par la firme CROP.

Des chiffres? Entre 1995 et 2005, le taux de personnes appréciant regarder les publicités est passé de 40 % à 32 %. À l'inverse, 68 % des 2700 Canadiens consultés n'aiment pas cette activité parfois impossible à éviter.

Cette baisse considérable en a peine dix ans «dénote une tendance forte», explique Alain Giguère, président de la firme de sondage CROP, dans les pages du magazine spécialisé en matière de marketing, de publicité et de communication.

«Ce sont des chiffres qui confirment un changement d'attitude notable des consommateurs envers l'industrie de la persuasion et les créateurs de tendances superficielles.

«Ces chiffres font certainement sourcilier les publicitaires», a un jour expliqué au Devoir le regretté Yves Saint-Amand, ancien président de l'Association des agences de publicité du Québec (AAPQ).

«Ça les fait réfléchir, car ça touche leur gagne-pain, mais en même temps, ils ne sont pas trop surpris de constater que la population québécoise évolue» en saisissant l'époque — et les incitatifs à consommer des beignes en couple ou à s'évader dans le désert au volant d'une voiture neuve — avec un autre point de vue, désormais plus critique.

Maîtriser les codes Normal: «Après 50 ans de marketing, les consommateurs décident aujourd'hui assez bien les messages publicitaires», estime Jean-François Bouchard, président de l'agence Diesel.

Personne ne semble d'ailleurs être épargné par ce phénomène qui touche autant les baby-boomers, une clientèle difficile à rejoindre en raison de la quantité impressionnante d'eau qu'ils ont vu couler sous les ponts, avoue le publicitaire, que «les jeunes généra-



REUTERS

tion qui ont grandi dans cette nouvelle ère où la communication commerciale est omniprésente», poursuit-il.

Conséquence: moins dupe, plus informé, plus curieux et plus sévère, l'homme consumus est donc moins apte à être pris pour une valise, comme dirait l'autre. Et aujourd'hui, quand on lui offre un produit dans une publicité, il a la possibilité, par exemple, d'aller sur Internet chercher de l'information avant de croire au message.

Ce geste le transforme donc de passif à actif, reconnaissent les publicitaires qui, dans ce contexte, considèrent en chœur que «la donne a désormais changé».

Promptes à s'informer pour faire le meilleur achat, la clientèle ciblée se fait aussi, à force d'exposition à la pub, à reconnaître ou à s'offusquer des mauvais messages qui composent la mer de publicités, de marques de commerce et de réclames commer-

ciales auxquelles un Québécois moyen est exposé chaque jour, soit de 300 à 6000 expositions en milieu urbain, selon les études portant sur le sujet.

Cette tendance contribuerait d'ailleurs à alimenter le scepticisme, le cynisme et la baisse de confiance par effet de contraste, les mauvaises annonces et les mauvais annonceurs s'assurant ainsi de faire de l'ombre à tous, estimant plusieurs créateurs.

«Ceux qui prennent les consommateurs pour des imbéciles, qui ne les respectent pas, qui ne font pas appel à leur intelligence et ne les divertissent pas encouragent cette crise de confiance», affirme Sébastien Fauré, président de l'agence Bleu Blanc Rouge. «Partant du principe qu'une bonne pub ne dérange pas, bien avant la quantité, c'est sur la qualité des messages qu'il faut agir... pour réagir.

La riposte Loin de croiser les bras, l'industrie de la publicité, à son image, n'a certainement pas l'intention de se laisser dépasser par une tendance, surtout quand celle-ci cristallise un manque d'entrain pour le fruit de ses esprits créatifs.

«Ce qui est toutefois gênant en ce moment, c'est que les agences et les annonceurs changent moins rapidement que les consommateurs», dit Jean-François Bouchard, de Diesel. Mais devant des consommateurs toujours plus exigeants, nous sommes maintenant invités à donner davantage.»

Les Normes canadiennes de la publicité (NCP) semblent d'ailleurs avoir bien compris cette urgence. Au printemps 2006, l'organisme censé autogérer l'industrie du message publicitaire s'est commis avec une campagne de publicité visant à «faire connaître le contenu du Code canadien des normes de la publicité», dit Danielle Lefrançois, directrice des communications des NCP, et plus particulièrement l'article imposant la «vérité, la clarté et l'exactitude» des allégations ou déclarations d'un message.

«Des recherches effectuées en 2004 nous ont montré que la confiance [des consommateurs devant la publicité] était en baisse, ajoute-t-elle. Par contre, quand ces consommateurs étaient informés de l'existence du code, ce niveau de confiance tendait à augmenter.»

Présentée dans certains magazines et sur une poignée d'abribus, la campagne des NCP s'avère toutefois timide comparativement à la

révolution qui, dans le contexte actuel, pourrait bien ébranler les piliers du temple de la persuasion.

«C'est que, poussés par l'apparition de programmes télévisés plus audacieux — dans la forme et sur le fond — que les spots publicitaires qui les entrecourent, les gens de la pub évoquent désormais, avec une certaine lucidité, l'adhésion à un tout autre paradigme pour inciter les gens à se jeter sur une voiture énergivore, à s'intéresser à des REER, à rêver de malbouffe ou à souhaiter chauffer leur maison au gaz naturel.

«Au cours des dernières années, nous étions dans un modèle d'interaction [la publicité coupant le déroulement d'un programme télévisé ou d'une émission de radio], poursuit-il. Aujourd'hui, nous devons passer à un modèle d'invitation [inviter le consommateur à consulter un contenu quand bon lui semble] avec, en plus, la mise au rancart du langage commercial traditionnel au profit d'une langue de franchise et d'ouverture.»

La communication commerciale Cette médecine devrait aussi s'accompagner du «développement de modes de communication complémentaires à la publicité», ajoute Sébastien Fauré. C'est-à-dire qu'on devrait favoriser non seulement l'exploitation de nouveaux canaux de diffusion comme Internet, la téléphonie sans fil et les iPod mais aussi la mise à contribution d'événements publics (et même privés) et autres vecteurs d'une publicité indirecte afin de faire passer des messages à des endroits où le consommateur averti, pour le moment, ne s'y attend pas encore.

«La communication commerciale est en constante évolution, dit Jean Desautels, et le milieu de la pub est assez résilient pour affronter sans problème cette évolution.» Cette évolution risque toutefois de porter un coup sévère à la publicité traditionnelle qui représenterait, pour le moment, 50 % des efforts de vente des entreprises aujourd'hui. «Je n'ai pas de mal à croire que dans quelques années, cette proportion pourrait descendre à 25 %», ajoute Jean-François Bouchard. De manière ultime, c'est le consommateur qui va décider. Et, visiblement, son choix semble être déjà fait.

conso@ledevoir.ca Le Devoir

Notre journaliste a un prix

Le ministère du Tourisme de l'Inde vient de décerner le prix Best Foreign Journalist 2006 à notre collaboratrice Carolyne Parent pour l'ensemble des articles qu'elle a signés sur cette destination. Le concours National Tourism Award, qui existe depuis 10 ans, compte 27 catégories (meilleur voyageur, meilleur site touristique, meilleur hôtel, etc.).

Plus d'une vingtaine de bureaux de tourisme indien à travers le monde ont soumis des candidatures à ce concours qui récompense les journalistes étrangers auteurs des meilleurs textes sur



Carolyne Parent et le guide Bhuvesh Pal Singh au Taj Mahal.

Inde. C'est la première fois que ce prix est décerné au Canada.

PIERRE ST-CYR Le Devoir

Rencontres ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507

Placez gratuitement votre annonce en composant le (514) 985-2507. Enregistrez votre annonce avant le lundi 9 h pour une parution le samedi suivant.

Prenez gratuitement connaissance du nombre de messages reçus par le (514) 985-2507. Composez par la suite le 1-900-451-6528 pour les écouter.

Avec votre téléphone "touchtone", composez le 1-900-451-6528. Des frais de 2,29 \$/min. (+ taxes) seront portés à votre compte de téléphone.

Grid of various dating and service ads including categories like 'FEMME CHERCHE HOMME', 'PROFESSIONNELLE AU LOOK CLASSIQUE', 'VERS DE NOUVEAUX HORIZONS', etc.

Sudoku par Fabien Savary

Sudoku grid with numbers 1-9 in a 9x9 format.

Niveau de difficulté : MOYEN 0474

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.

SUDOKU : le logiciel 10 000 SUDOKU inédits de 4 niveaux de difficulté par notre expert Fabien Savary. En exclusivité sur le site des Mordus www.les-mordus.com

SAMEDI

DÉCORATION

LA FASCINATION POUR LES PLANTES ET LES FLEURS EN PLASTIQUE OU EN TISSU, SI RÉALISTES QU'IL FAUT LES TOUCHER POUR SE CONVAINCRE QU'ELLES NE SONT PAS NATURELLES, EST LE FRUIT DE LA RÉVOLUTION DU BOUQUET QU'ENTREPRENT CERTAINS FLEURISTES DANS LES ANNÉES 1980.

L'éclosion du bouquet artificiel

Si réalistes qu'on les jurerait vraies, les fleurs en plastique ou en tissu sont partout: place au design végétal, à la néo-nature.

VÉRONIQUE CAUHAPÉ

Les fleurs artificielles sont devenues le comble du chic. Maisons de couture, magasins et hôtels de luxe, appartements design, habitations bourgeoises et sièges d'entreprise n'échappent pas à la petite note de faux végétal. Arbre planté dans un pot en zinc, orchidée prisonnière d'un vase transparent, fleur de lotus flottant dans une coupe, comme rouge posée sur une cheminée créent le décor en même temps que l'illusion d'une nature toujours fraîche. Elles habillent toutes les pièces (chambres et salles de bains comprises) et existent dans tous les styles.

La fascination pour les plantes et les fleurs en plastique ou en tissu, si réalistes qu'il faut les toucher pour se convaincre qu'elles ne sont pas naturelles est le fruit de la révolution du bouquet qu'entreprendent certains fleuristes dans les années 1980. En mélangeant fleurs, fruits, baies, branchages, en proposant des constructions stylisées à l'extrême ou des brassées champêtres, en allant chercher dans les pays lointains des fleurs rares, ces artisans élevés au rang d'artistes ont fait du bouquet un élément décoratif à part entière.

À la même époque, en 1983, la société SIA s'installe en France. Cette entreprise suédoise, fondée 20 ans plus tôt par Sonja Ingegerd Andersson, impose rapidement ses univers floraux artificiels en Europe puis dans le monde entier, avec ses collections élaborées par thèmes, épousant les saisons.

Et toujours à la même époque, à Paris, dans sa petite boutique d'alors, rue Monge, le créateur Hervé Gambis commence à rencontrer le succès auprès des grands couturiers en concevant des décors à base de végétaux pour des boutiques ou des événements. Ses cadres de



Un Chinois dispose ses bouquets de fleurs artificielles sur les trottoirs de Pékin, en prévision du Nouvel An.

roses rouges, ses mélanges de fleurs fraîches, séchées et stabilisées, séduiront ensuite le grand public.

«L'approche novatrice du bouquet frais par les fleuristes ainsi que l'explosion de la décoration, au début des années 1990, nous ont beaucoup aidés», fait remarquer Hervé Gambis. Lui est passé à la vitesse supérieure en associant végétal, décoration et parfum de maison pour créer des ambiances. Il travaille des textures et des matières (tergal, polyester, coton, organza, PVC), invente des finitions (par exemple, le collage d'écorces sur le tronc d'arbres en plastique) et des couleurs nouvelles. Il collabore avec des artisans rompus aux exigences de fabrication à la main, qu'il découvre principalement en Chine.

Paradoxalement, ce goût de l'artifice naît d'une passion pour la nature. À travers le faux, il s'agit de magnifier le vrai. En signant des compositions florales très élaborées qui suivent les tendances de la mode et de la décoration, le créateur italien Emilio Robba n'a

cessé de repousser les limites et les stéréotypes de l'art floral. Chez lui, chaque bouquet est comme une sculpture.

C'est en découvrant le Japon qu'il a compris que la nature n'est pas naturellement belle. «Comme les jardins se doivent d'être pensés, les fleurs semées et les arbres taillés, les compositions florales architecturées peuvent aussi révéler les richesses infinies de la nature», dit-il. Likebana, autrement dit l'art floral japonais, lui apprend à construire, entre équilibre et déséquilibre, «à faire simple... avec beaucoup de technique».

Durant dix ans, Emilio Robba a parcouru l'Asie et assisté «à une véritable mutation de ces fleurs qu'on appelle, à tort, "en plastique"». Pour lui, ce fut une révélation. «Les matières et les techniques de fabrication modernes, alliant travail industriel et travail manuel, permettent de retrouver la finesse et la fragilité des premières fleurs en soie créées par les Chinois», explique-t-il. Il s'est approprié cet art venu d'Extrême-Orient en lui insufflant sa

propre fantaisie méditerranéenne avec ses bouquets de «fleurs d'illusion».

Aujourd'hui, face à un consommateur conquis par les compositions artificielles, les créateurs s'autorisent à aller plus loin encore en s'emancipant de l'hypermécanisme. Hervé Gambis évoque un «nouveau concept de néo-nature». «Tout en continuant de m'inspirer de la nature, je veux créer des choses qui ne s'y trouvent pas», résume-t-il. Ainsi ce branchage de petites pommes rouges, ces fleurs au vert acidulé, ces baies noires, cette collection de fleurs poudrées, couleur fond de teint, ou encore ces boules en plumes.

Après avoir mimé le vrai, le faux mêle désormais réel et imaginaire. Il s'impose dans le milieu de la création comme chez les décorateurs qui, d'ailleurs, ne parlent plus de bouquet artificiel mais de «design végétal». Une promotion qui couronne 20 ans d'un parcours qui, sans aucun doute, ne fait que commencer.

Le Monde

MIEUX-ÊTRE

Gourmets avertis



Carole Vallières

«Le gras enrobe l'estomac et le protège de l'acidité, et les bons gras permettent de mieux assimiler les vitamines. Les clients végétariens que j'ai de sont les plus carencés. Ils grignotent et sont de vraies bibittes à sucre. Et le sucre supprime le système immunitaire pendant quatre heures!», dit-elle. La dame assise en face, qui venait de se plaindre des gens qui mangent leur lunch en faisant une réunion le midi, a ajouté ceci: «Le manque de protéines a une influence sur le vieillissement de la peau, sans parler du manque d'énergie.»

Elles avaient lancé des centaines d'invitations et nous étions une quinzaine autour des tables du petit resto Le Flambar, rue Rachel, à Montréal. Julie et Lucie trouvaient finalement qu'il est difficile de nous joindre, nous les gens sollicités par toutes sortes de choses, dont notre famille, on l'a vu, n'est pas la moindre (ça m'a d'ailleurs fait sourire, cet étonnement de journalistes devant les résultats d'un sondage; il faut croire que les nouvelles reflètent la réalité, que les médias parlent de la vraie vie pour être étonnés de l'importance de la famille!)

Revenons à notre resto et à notre repas gastronomique, qui se donnait pour objectif de rallier plaisir des sens et bon sens. Lucie, déjà, a choisi pour son établissement une cuisine sans produits industrialisés et sans additifs chimiques; pour sa part, Julie, qui s'est lancée dans l'encadrement et l'aide, ce qui s'appelle coach en nutrition aux États-Unis, ferait bien une révolution du bon sens en alimentation.

Son bon sens signifie bonne alimentation, bien sûr, avec une conviction bien ancrée selon laquelle le biologique et le naturel ont la préférence. On y revient dans un instant. Le chef Martin s'était fait complice du concept en acceptant de mettre son talent et son temps au service de cette expérience; sa douce moitié et leur petite fille s'étaient installées un peu en retrait. La famille, yes sir, surtout un dimanche de congé!

Julie se proposait donc de partager avec nous ses connaissances et ses réflexions sur les aliments et notre alimentation. D'emblée, elle a avoué être à contre-courant. Elle a étudié en Californie au CHEK Institute, qui propose une vision holistique de l'alimentation (allez voir à www.chekinstitute.com, c'est intéressant). J'aurai fini par comprendre que contre-courant, pour Julie, c'est notamment une philosophie pronant de «manger le plus près de la terre» et proposant de mettre des bémols ici et là où le discours dominant est catégorique.

Prenons deux exemples: les gras saturés et le lait. On a diabolisé les gras saturés, dit-elle. Les toxines sont stockées dans les graisses, alors les viandes conventionnelles, on leur retire le gras, mais les viandes biologiques et leur gras biologique saturé biologiquement... non. Être à contre-courant, ici, c'est encourager les gens à manger de la viande.

On peut être végétarien et manger assez de protéines, voyons. Mais je n'étais pas là pour lancer un débat sur le végétarisme ou sur les méfaits du soja, un sujet qu'on a d'ailleurs effleuré... Donc, on a parlé du lait.

C'est Julie qui affirme ceci: «En pasteurisant, on tue les enzymes. Les enzymes sont nécessaires pour assimiler le calcium. Pasteur lui-même, sur son lit de mort, a dit que la pasteurisation n'est pas la panacée, qu'il faut aussi se soigner par l'intérieur.» Oh, j'ai hâte de lire vos courriels! S'il existe un dogme, c'est bien celui de la pasteurisation du lait. Vous connaissez la bataille que mène Carol Vachon à Québec pour qu'un jour nous puissions boire du lait cru. On a gagné le fromage, déjà, et Julie nous encourage à consommer du fromage de lait cru. Mais la bataille du lait...

Mais il ne faut pas oublier le chef Martin, qui venait nous présenter ses plats. Comme nous étions entre nous, il a consenti à nous livrer quelques-uns de ses secrets, et je vous dirais que ce n'est pas le moindre des plaisirs, de la formule «gourmets avertis!»

Apprendre les trucs et les astuces d'un chef qui répond à vos petites interrogations, je connais ça de temps en temps avec Daniel Troitier à *Ma vie en mains*, l'émission à laquelle je collabore à la télé (SRC). Et franchement, on ne s'en lasse pas. Rien qu'avec la recette de la soupe au pistou du chef Martin, je peux mourir heureuse... Et repue.

Pour finir sur une note de santé, j'ai appris que les travaux de Weston A. Price inspirent notre coach et son approche nutritionnelle qui, finalement, peut se résumer ainsi: on vous dit de lire les étiquettes pour savoir ce que vous mangez, mais Julie vous dit ceci: on ne lit pas les étiquettes car on n'a pas d'étiquettes! On mange frais, nature, bio: «On ne peut pas être plus sain que l'aliment qu'on mange.»

Une petite expérience où la gastronomie se met au service de la nutrition, très tendance et... fort agréable!

www.leflambar.com

www.lajulie.com

www.westonaprice.org, où il y a aussi de l'information pour les végétariens.

vallieca@hotmail.com

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHARLEVOIX
AUBERGE LA PIGNORONDE ***
 À moins d'une heure de Québec, l'Auberge La Pignoronde vous invite à vivre intensément l'hiver... Offrez-vous une descente Paradisiaque au Centre de Ski Le Massif. Forfait ski 55 ans et plus et plusieurs autres forfaits disponibles: traineaux à chiens etc. Tous les détails sur notre site Internet au www.aubergelapignoronde.com. Gastronomie, ambiance, feu de foyer, piscine intérieure et la plus belle vue de Charlevoix, à l'entrée de Baie Saint-Paul, à 15 minutes du Massif.
 info@aubergelapignoronde.com Tél (sans frais) 1-888-554-6004

MAURICIE
AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES:
 On vous offre la nature, le calme (11ch.) un lac naturel, une presqu'île. Des chambres spacieuses. Une fine cuisine (Lauréat rég. Grand Prix du tourisme). Un centre de santé, sentier (raquettes), piscine int., sauna, spa ext. pour bain nordique, etc. En vedette: Forfait ski de fond (parc national de la Mauricie), 199.00\$/2 pers. + tx. Plusieurs forfaits.
www.lacdesneiges.ca 1-800-757-4519

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

AUBERGE DU LAC MORENCY ****
 À 50 minutes de Montréal. Site féérique niché aux creux des montagnes et sur la berge du Lac Morency. Venez profiter de nos activités hivernales gratuites: ski de fond, randonnée, raquette, hockey, patinoire & glissade et bien sûr sauna, bain tourbillon, gym, piscine intérieure. Une foule d'autres activités sont disponibles. Centre de santé, location motoneige et VTT sur place! Pour vous accueillir... 37 chambres, 3 suites & différents forfaits, condos tout équipés pour 4 à 8 personnes. Semaine & weekend (certaines conditions s'appliquent). La détente vous y attend! Chef Daniel St-Pierre, cuisine du terroir. Brunch tous les dimanches. Venez célébrer la Saint-Valentin à l'auberge et dégustez notre souper à services, élaboré pour l'occasion, offert du 10 au 17 février inclusivement. Réservez tôt pour la semaine de relâche scolaire! L'Auberge du lac Morency, tout le charme de l'hospitalité!!!
www.lacmorency.com Rés: 1-800-616-5546

VIEUX-QUÉBEC
AUBERGE DU TRÉSOR: La plus vieille auberge en Amérique du Nord, au coin de la célèbre rue du Trésor et face au Château Frontenac. Forfait «romantique» (pour 2 pers.) 1 chambre pour 1 nuit, 2 soupers (table d'hôte gastronomique) accompagnés d'une bouteille de vin, 2 digestifs au choix, 2 petits déjeuners, 1 stationnement pour 1 nuit, 185 \$ 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

VIEUX-QUÉBEC
HÔTEL MANOIR VICTORIA
 Situé au cœur du Vieux Québec, cet hôtel 4 étoiles au cachet européen unique offre dans un décor rénové et actualisé en 2004: 156 chambres, fine cuisine à La Table du Manoir, resto bistro St-James, piscine intérieure, sauna, gymnase, accès internet haute vitesse gratuit, stationnement intérieur, 8 salles de soins santé-beauté au Spa du Manoir.
A partir de \$109 par nuit en occ double
RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS NOMBREUX FORFAITS.
 Réservez en ligne: www.manoir-victoria.com 1-800-463-6283

LES HÔTELS VILLEGIA Évadez-vous!
CANTONS DE L'EST
HÔTEL CHÉRIBOURG: **** Face au Mt Orford, centre de villégiature familiale: 118 chambres et suites, salle à manger réputée, SPA, piscine, activités, gymnase et nouvelle salle de jeux supervisée de 1500 pieds carrés Chéri Club. Forfait Doux Matin à partir de 78\$ p.pers./occ.dbl., la nuitée, le dîner du soir et le petit déjeuner. Également disponible: chalets et condos avec l'accès aux installations de l'hôtel. Informez-vous. 1 hre de Mt, Aut 10, sortie 118, Orford. 1-877-VILLEGIA (845-5344) www.hotelsvillegia.com

MANOIR DES SABLES, HÔTEL ET GOLF: **** Pour un hiver rempli d'activités. 141 chambres et suites châteauesques pour tous les budgets. Forfaits à partir de 86\$ par pers. ch. éco. Activités sur place, patinoire, raquettes, ski fond, ski alpin, glissade sur tube, piscine int., centre de santé, salle de jeux, feu de joie et plus encore. www.hotelsvillegia.com 1 877-VILLEGIA (845-5344)

CENTRE DU QUÉBEC
LE VICTORIN, HÔTEL ET CENTRE DE CONGRÈS: Venez visiter l'ancien hôtel Colibri complètement revampé. L'hôtel Le Victorin vous offre 152 chambres tout en confort. Venez visiter parents et amis dans la belle région des Bois-Francs et séjourner dans nos nouvelles chambres. Nous vous proposons des tarifs avantageux pour toute la famille. Salle à manger, piscine intérieure, centre de santé, plus de 20 000 pieds carrés d'espace pour vos réunions et bientôt centre de congrès. www.hotelsvillegia.com 1-877-VILLEGIA (845-5344)

QUÉBEC
MANOIR ST-CASTIN: **** La magie d'hiver sous la neige! Charmant hôtel en bordure du Lac Beauport à quelques min. du centre ville de Québec. Forfait B&B à partir de 70\$ p.pers./occ.dbl. Magie, plaisirs, gastronomie, piscine int. jeux pour les enfants, patinoire de 2 km sur le Lac Beauport, raquettes, ski alpin, ski de fond, Valcartier. Une pléiade d'activités et de forfaits pour tous. Nouveau Spa Villégia sur place, bains nordiques à proximité. www.hotelsvillegia.com 1-877-VILLEGIA (845-5344).

OTTAWA - ONTARIO
TRAVELODGE DORAL INN - AU CENTRE-VILLE D'OTTAWA
 Marchez jusqu'au nouveau Musée canadien de la guerre et la colline parlementaire. Carnaval d'hiver du 2 au 18 février. 40 ch. et suites. Petit déj, continental copieux, stationnement et Internet haute-vitesse inclus. À partir de 99\$/jour pour voyages d'agrément ou d'affaires. Forfaits 1 ou 2 nuits incluant LNH. «Le petit hôtel chaleureux d'Ottawa» L'hôtel le plus près du nouveau Musée canadien de la guerre.
travelodgedoralinn.com 486 Albert (près Bay), Ottawa 1 800 263-6725

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

La Pinsonnière *****
 Goûtez à la paresse divine. Savourez une cuisine gourmande et généreuse. Vivez la vraie détente au Spa. Dévaldez les pistes de Grand Fonds et du Massif. Évadez-vous en traineau à chiens et en motoneige. Profitez de notre offre irrésistible de 3 nuits pour le prix de 2! Tous les détails sur www.lapinsonniere.com 1-800-387-4431.

Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu & Spa Givenchy
 Le tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme, volupté dans cette Hostellerie de charme, sur les rives du Richelieu, à 30 minutes de Montréal. Décor raffiné et confort douillet, cuisine du terroir gastronomique, cave prestigieuse, Spa Givenchy unique au Canada, piscine intérieure, saunas, salle d'exercices, onze salles de soins. Nombreux forfaits disponibles.
 Tél.: 514-856-7787 ou 1 800 263-2230. Internet: www.lesroisilleuls.com

Pour annoncer, contacter Jean de Billy au 514-985-3456 ou 1-800-363-0305 jdebilly@ledevoir.com

SAMEDI

SAVEURS

EN PLUS D'OFFRIR AUX TOURISTES DES PAYSAGES À COUPER LE SOUFFLE, LA GASPÉSIE, C'EST AUSSI TOUT UN MONDE GASTRONOMIQUE À DÉCOUVRIR. DANS LE CADRE DU FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE, DES CHEFS GASPÉSIENS VIENDRONT VENDRE LEUR CARTE POSTALE GOURMANDE AUX MONTRÉALAIS. AU MENU: DE LA MORUE, BIEN SÛR, MAIS AUSSI DE L'AGNEAU, DES PRODUITS DE L'ÉRABLE ET MÊME DE LA CHOUCROUTE!

Gourmandises gaspésiennes



Philippe Mollé

La Gaspésie attire les passionnés. Pour certains, comme moi, son océan et sa nature dépassent les hauteurs du gîte du mont Albert. Dans le *Michelin*, on présente même le circuit gaspésien comme étant un des plus beaux parcours du Québec. Pourtant, je me rappelle encore la difficulté de trouver dans les restaurants, en saison, du poisson frais, des crustacés ou encore les bons produits qui meublent avec bonheur la magnifique guide 2006 de cette *Gaspésie gourmande*.

Serge Caplette, chef émérite au Hilton Bonaventure, essaie depuis quelques années de valoriser à l'intérieur de sa chaîne la culture alimentaire traditionnelle du Québec. D'année en année et après maintes recherches, il propose une cuisine québécoise revisitée tout en conservant les produits de base et en respectant le passé.

Pour le huitième festival Montréal en lumière et son volet gastronomique, il accueille trois chefs gaspésiens du 23 au 25 février au restaurant Le Castillon de l'hôtel Bonaventure. Aussi, les producteurs de la Gaspésie pourront présenter au marché Jean-Talon, les 24 et 25 février, les produits de leur région et ainsi permettre une meilleure connaissance de la Gaspésie gourmande actuelle.

Le contraste gaspésien

Dans le deuxième volume de son merveilleux ouvrage portant sur l'histoire de la cuisine familiale du Québec, Michel Lambert témoigne de l'intérêt marqué pour la pêche en Gaspésie sous l'influence d'un double climat. Le climat, plus chaud à l'intérieur des terres, permet la culture de pompiers et de petits fruits ainsi que le développement de fermes maraîchères et d'élevage. Plus froide, la Haute-Gaspésie est bien différente de la côte de Gaspé ou de la baie des Chaleurs.

Certes, la morue n'est plus là, mais il reste encore des espèces comme le crabe commun ou la mye, sous-exploitées. Cap-Chat, Sainte-Anne-des-Monts et Mont-Louis ne sont plus les villages de pêche des années 70. Il faut composer avec les moratoires et trouver des solutions de secours, par exemple l'élevage biologique et la transformation alimentaire. Pourquoi l'aquaculture, si populaire ailleurs, tout particulièrement au Nouveau-Brunswick, demeure-t-elle un échec en Gaspésie?

Même si l'aquaculture est extrêmement polluante, elle est largement utilisée à l'extérieur et permet d'espérer de consommer du poisson à l'avenir. Les quelques saumons remontant les passes accidentées des rivières gaspésiennes sont réservés à la pêche sportive. Du coup, le saumon utilisé dans les fumoirs de Gaspésie provient de fermes aquacoles du Nouveau-Brunswick, voire directement du Chili. Voilà un contraste bizarre lorsqu'on mise à 100 % sur les produits de la région. Impossible de faire autrement, rétorquent les transformateurs, qui ont besoin de ressources pour alimenter les fumoirs gaspésiens.

Si la Gaspésie consacre de grands efforts à créer une route des saveurs comme dans Charlevoix, il faut encore rassembler les producteurs, les chefs et les consommateurs, pas toujours convaincus par une cuisine locale à la recherche d'une identité. On aime la Gaspésie, on l'adore. Pour cette raison, on lui pardonne ses erreurs, fatales à n'importe quel d'autre.

Les références au passé

Les grands produits gaspésiens permettent un certain confort gastronomique et rendent jaloux bon nombre de chefs du Québec. Qu'on pense à l'agneau nourri aux algues, au flétan, au crabe des neiges et au crabe commun, à la morue, au homard ou à la crevette, aux moules bleues, aux myes, aux oursins, aux pétoncles... Sans oublier les algues, ou petites pousses, que récupère le talentueux et trop solitaire Yannick Ouellet.

La liste est longue et non exhaustive: produits de l'érable, fromage, émeu, miel et alcool de petits fruits. Tout est prêt pour mettre la table, pour que la fête



PHILIPPE MOLLE

Produits de l'érable, fromage, émeu, miel et alcool de petits fruits: tout est là pour faire de la Gaspésie une véritable région gourmande.

soit présente. Faire de la Gaspésie une région gourmande est possible, mais sans brûler les étapes. Pour s'inspirer de la modernité en cuisine, il faut bien en connaître les bases et suivre ce marché en constante évolution. Vouloir copier les grands centres urbains avec des recettes branchées serait une erreur.

À quoi s'attend-on en visitant un des plus beaux coins du Québec? À la simplicité d'un produit parfait, d'une extrême fraîcheur ou d'une typicité particulière, mais en aucun cas à une copie. Le petit tas de crevettes nordiques et le homard en salade ne suffisent plus à convaincre le consommateur autodidacte, de plus en plus connaisseur.

On rêve d'une chaudière goûteuse, d'une soupe de poisson à la salicorne et aux crustacés à peine saisis, d'une tranche de saumon de M. Emile, de pétoncles de chez Atkin's servis sur un pain de ménage grillé ou encore d'un agneau de pré salé, rosé, braisé et accompagné de légumes de Damien Ouellet à Cap-Chat. Mais de grâce, évitons les gar-

nitures superflues et les fioritures des années 80!

En se déplaçant à Montréal pour la grande fête des sens, la Gaspésie, région du Québec à l'honneur, place la marche haut et les attentes à la bonne place. Ce qui ne se trouve plus en Gaspésie se retrouve souvent à Montréal. Pierre Girardin, dit le «capitaine Crabe», revient presque tous les jours de Rimouski avec des chargements de homards et de crabes des neiges pendant la saison de pêche. Et parfois, pour faire plaisir aux copains, il apporte de la morue ou du flétan, sans oublier les délicieux bourgots.

La cuisine régionale doit s'assurer d'avoir des produits certifiés et des artisans qui ont à cœur de bien les fabriquer. Les professionnels de la restauration doivent à leur tour s'ajuster, s'autocritiquer et parfois recommencer pour être dans la mèche. La choucroute de Sylvain Tapp est un de ces beaux produits. Toutefois, mal rincée et mal cuisinée, elle peut devenir acide et ne pas rendre hommage à l'artisan.

Bref, vendre une carte postale

gourmande ne suffit plus à déplacer les foules. Il faut s'assurer de faire vivre une expérience. Voilà une belle occasion, pour une région en pleine mutation, de prouver que la route 132 est aussi une route gourmande. De Métis-sur-Mer à Pointe-à-la-Croix, la Gaspésie nous parle. Cette fois-ci, la 132 la mène jusqu'à Montréal pour illuminer l'hiver.

Soirées et menu gaspésien au restaurant Le Castillon de l'hôtel Hilton Bonaventure du 23 au 25 février. Visite des producteurs gaspésiens au marché Jean-Talon les 24 et 25 février. Souper convivial gaspésien servi au marché, à la salle Mandoline, le 23 février. Réservations: ☎ 514 279-1742. www.gaspesiegourmande.com.

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

La recette de la semaine

Galettes sablées aux figues

Pour quatre personnes

- 250 g de farine tout usage
- 1 pincée de fleur de sel
- 0 g de sucre à glacer
- 60 g de poudre d'amande
- 2 œufs entiers
- 175 g de beurre non salé
- Le zeste d'une orange
- 1 jaune d'œuf pour badigeonner
- 1 c. à soupe de lait
- 4 figues fraîches
- 125 ml de crème fouettée

amandes en poudre, les œufs, le beurre ramolli et le zeste.

Conservez au froid pendant deux heures avant d'étaler la pâte jusqu'à un pouce d'épaisseur.

Détaillez des galettes avec un emporte-pièce. Disposez-les sur une toile couverte de papier sulfurisé.

Badigeonnez le dessus avec le jaune d'œuf mélangé à du lait.

Faites cuire au four à 375 °F de 15 à 20 minutes. Laissez refroidir.

Retirez la peau des figues et ajoutez-les à la crème fouettée.

Disposez le mélange en dôme sur le dessus des galettes.

Dans un saladier, pétrissez la farine avec le sel, le sucre, les

GASTROSCOPIE

Au secours des légumes d'ici

Le premier transformateur de légumes en conserve et surgelés au Canada, Aliments Carrière, lance un nouveau cédérom sur les légumes du Québec avec le concours du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et du Conseil de la

transformation agroalimentaire et des produits de consommation. L'objectif consiste à mieux faire connaître les légumes locaux, les façons de les utiliser et de les cuisiner. Une manière de contrer les importations de légumes en conserve et surgelés.

■ Renseignements: Manon Darsigny, ☎ 514 384-4281, poste 235.

BIBLIOSCOPIE

LA MÉMOIRE DU GOÛT SOUVENIRS ET RECETTES DE CHEFS

Éditions Minerva
2006, 173 pages



Dans ce magnifique ouvrage qu'on feuillette sans arrêt, 18 chefs se rappellent les goûts de leur enfance. Ils témoignent de cette transmission du savoir de mère en fille ou, dans quelques cas, de père en fils. De très belles photographies en noir et blanc ou en couleurs témoignent de cette beauté.

Le livre comprend des recettes

alléchantes comme celle de Thierry Marx, chef de l'heure, qui propose les poires Belle-Hélène de son enfance.

LES ARTISANS DE LA TABLE

Plaisirs chocolatés pour grands Passionnés

Kirkland 3602 bl. St-Charles 514 694 2261
Montréal 1001 rue Fleury Est 514 385 6335
Marché Jean-Talon 7070 Henri-Julien 514 276 7070

Gaia

ATELIER-BOUTIQUE DE CÉRAMIQUE

Pour la Saint-Valentin Osez offrir de la céramique!

CADEAUX, COMMANDES SPÉCIALES, COURS DE POTERIE

1590 rue Laurier est
Montréal, Qc
(514) 598-5444

René Soudré, éditeur (514) 276-0386

Quartiers GOURMANS 2007-2008

Le guide complet des commerces alimentaires de spécialités

Montréal - Rive-sud - Laval
Montréal - Cantons de l'Est

Boulangeries, pâtisseries, boucheries, fromageries, truiteries, chocolateries, épicerie fines, plats pour emporter

Classement par quartiers 264 pages en couleurs

Un mine d'informations gourmandes pour **11,95 \$**

Dans les librairies et presque toutes les boutiques alimentaires.

les DOUCEURS du MARCHÉ

CONFISERIE ÉPICERIE FINE

« Produits fins et inédits du monde. Un des plus grands choix d'huiles d'olive au Québec. » Philippe Mollé

MARCHÉ ATWATER 939-3902

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Amélie Bessette au 514-985-3457

ABONNEZ-VOUS!

De grands enjeux s'affrontent dans le monde agricole. Faites-vous une opinion éclairée grâce à l'équipe de Bio-bulle...

Bio bulle

Voir TOUTE la vie en bio!

Environnement
Alimentation
Agriculture
Jardinage

Toute l'information
Tous les trucs
Tout bio!

6 numéros par année / 25,99\$ (abonnement)
Disponible aussi en kiosque, demandez-le!

www.lavisbio.org ou 418.856.5872 demandez Nathalie...