



**TENDANCE**  
Renouveau hôtelier à Montréal  
Page D 5



**SAVEURS**  
Le royaume du fruit confit  
Page D 6

CAHIER **D**

# SAMEDI

TOURISME



## Dépaysement garanti au Burkina Faso

Les maisons peintes par les femmes mariées kasséna de Tiébélé. Le village est situé dans la province de Nahouri, non loin de la frontière du Ghana.

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT ET MARC ROWAN

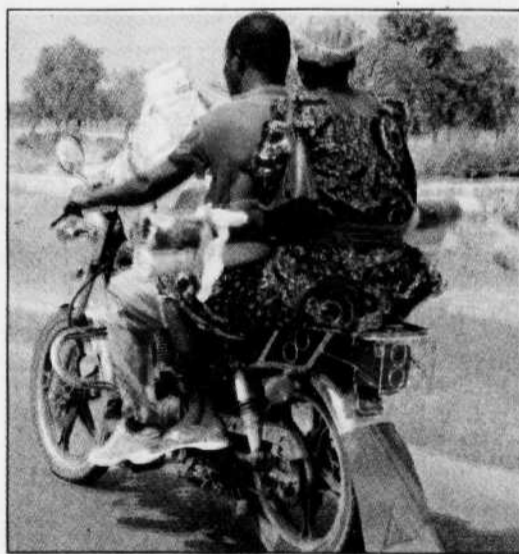
Un premier voyage en Afrique noire. Et pas le dernier! Car l'Afrique, c'est comme une drogue: une fois initié, on ne peut plus s'en passer. Pourquoi le Burkina Faso?, se demandait notre entourage. C'est le hasard qui nous a conduits dans ce petit pays modeste d'Afrique de l'Ouest, au tourisme embryonnaire mais prometteur. Un choix estimable pour qui souhaite, dans un environnement hospitalier et plutôt stable, s'initier aux us et coutumes d'un continent attachant comme tout mais qui a la vie dure.

HÉLÈNE CLÉMENT

**O**uagadougou — L'Afrique m'attire depuis toujours. Il y a six ans, j'ai aidé un Ivoirien à s'installer à Montréal. Puis, mon ami a rencontré une Burkinabé. L'an dernier, le couple a eu un bébé dont je suis la marraine; c'est ainsi qu'ils tenaient à me remercier. Par la suite, j'ai rencontré les parents de la maman venue de Ouagadougou, la capitale du Burkina Faso. Et, de fil en aiguille, je me suis retrouvée en juillet dernier au «pays des hommes intègres». Voilà pour le coup de dé!

Ce n'est donc ni comme missionnaire ni comme opérante ou stagiaire en aide humanitaire que j'ai abordé le Burkina Faso mais comme touriste. Et si, pour les Occidentaux, le tourisme relève du loisir, cette notion ne fait pas partie des cultures africaines en général. Ici, pas de tout-compris, de grands monuments ou de bord de mer. C'est un pays de rencontres et de culture.

La raison en est simple: lorsqu'un Africain voyage, c'est le plus souvent par nécessité, pour rendre visite à sa famille ou par affaires. Rarement pour le plaisir. Cette façon d'être, nous l'avons apprise sur le tas avec

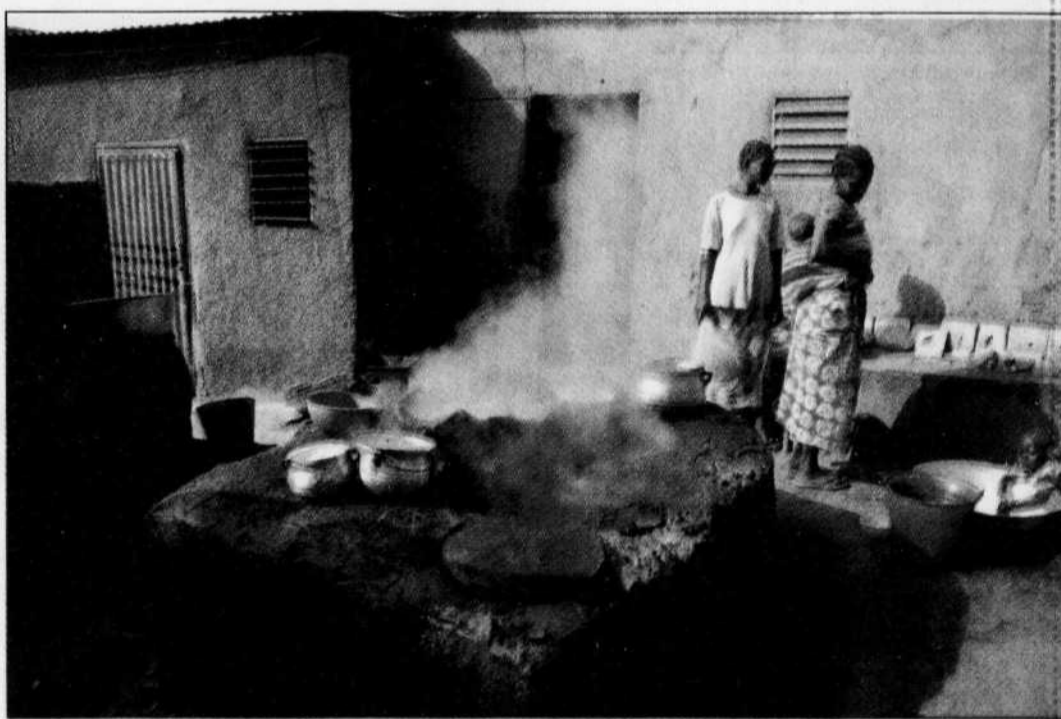


Le vélo et la mobyette sont les moyens de transport à Ouaga, comme ailleurs au pays.

Ali, notre guide-chauffeur, qui nous a accompagnés tout au long du voyage. Au Burkina, on ne peut pas louer une voiture sans son chauffeur, qui sert de lien entre le touriste et les guides locaux et aussi de conseiller lors du choix d'un hôtel ou d'un restaurant.

Au moment de la location, on nous avait expliqué qu'en fin de journée, le guide dépose son client à l'hôtel et dispose jusqu'au lendemain, à l'heure convenue. A lui de s'organiser pour manger et se loger. Mais un soir, inquiètes du sort de notre ami, nous lui avons offert de dormir à l'auberge où nous logions. Plutôt que d'accepter ou de refuser, il nous a demandé de lui donner l'argent que coûterait sa chambre. Il est clair qu'il s'agissait là d'une dépense inutile pour lui, sans compter que ces 25 \$ représentaient le salaire de quelques semaines. Première leçon!

«Neibogo, lafibeme, isakrama!» Bonjour! Ça va? Et la



Fabrication du dolo, la fameuse bière de mil.

famille? C'est du mooré. Lorsque deux Burkinabés se rencontrent, c'est d'abord un sourire, puis une poignée de main et ces trois questions. Cette marque de politesse est une coutume solidement ancrée au pays des hommes intègres et un sacré passe-partout pour le Nassara (le Blanc). On peut vous emmener en brousse — l'équivalent d'aller à la campagne —, à l'ombre d'un baobab, à partager un zoom-koom (eau de bienvenue), un jus de bissap (fleur), un tô (pâte accompagnée d'une sauce) ou un dolo (bière de mil).

Entourée de six États — le Niger à l'est, le Mali au

nord, le Bénin au sud-est, le Togo et le Ghana au sud et la Côte d'Ivoire au sud-ouest —, cette ancienne colonie française a changé six fois de nom en un siècle. Morcelée en 1932 entre le Soudan, le Niger et la Côte d'Ivoire, la Haute-Volta retrouve ses frontières traditionnelles en 1947 et regagne son nom. C'est en 1984, exaspéré par la corruption, que le président Thomas Sankara rebaptise le Burkina Faso le «pays des hommes intègres».

VOIR PAGE D 3: BURKINA

**CROISIÈRE EN MER BALTIQUE**

À bord du Constellation  
30 juillet au 16 août 2008  
À partir de **5 452 \$<sup>(1)</sup>**

Celebrity **X** Cruises



**CROISIÈRE BELLA ITALIA**

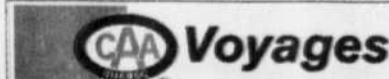
À bord du Legend of the Seas  
5 au 21 mai 2008  
À partir de **3 811 \$<sup>(2)</sup>**

Obtenez un crédit de bord de 100 \$ US par personne



GRUPE  
ACCOMPAGNÉ  
EN FRANÇAIS

Partez confiant.  
Revenez heureux.



**1 888 672-7839**

Visitez [www.caaquebec.com](http://www.caaquebec.com)  
ou passez à un centre de services.  
Titulaire d'un permis du Québec

Les tarifs sont par personne, en cabine intérieure et en occupation double incluant la croisière, le vol aller-retour de Montréal, les repas à bord, les transferts, les taxes, les charges portuaires et les frais gouvernementaux. (1) Forfait incluant aussi 2 nuits à Londres. (2) Forfait incluant aussi 2 nuits à Rome. Les tarifs sont valides du 3 au 10 novembre 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

IL Y A DEUX ÉCOLES DE PENSÉE SUR L'ACHAT DE BILLETS D'AVION À L'ÉTRANGER PAR INTERNET. DE NOMBREUX LECTEURS M'INDIQUENT QU'ILS EN ACHÈTENT RÉGULIÈREMENT AU MOYEN DE SITES DE SOLDES DE BILLETS D'AVION EN EUROPE OU AILLEURS. APPAREMMENT, LES PROBLÈMES LES PLUS COURANTS SONT LIÉS À LA PERTINENCE DES HORAIRES. SELON L'AUTRE ÉCOLE DE PENSÉE, IL FAUT SE MÉFIER DE TOUT ET ON RISQUE DE TOUT PERDRE POUR ÉCONOMISER À PEINE QUELQUES DOLLARS.

Long courrier



Lio Kiefer

Long séjour au Portugal

«Je dois d'abord vous dire que je lis régulièrement votre chronique, que je trouve vraiment très intéressante. Retraité, je projette d'aller séjourner trois mois (peut-être plus) au Portugal, en 2009, entre janvier et mars. Étant donné la longueur de ce séjour, j'aimerais louer, à Lisbonne, un petit studio à un coût raisonnable, car mon budget est plutôt modeste.

«Pourriez-vous m'éclairer là-dessus? J'ai fait une recherche sur le Net mais je n'ai réussi à trouver que des logements à caractère touristique. Demeurer dans un monastère me plairait beaucoup. Avez-vous d'autres suggestions?»

P. O. Girard, Montréal

Le début de l'année est une excellente saison pour visiter le Portugal. Fin mars, les amandiers sont en fleurs, et on croirait être devant un paysage enneigé. En ce qui concerne le logement dans des monastères, cela me semble assez difficile, car ces derniers sont souvent repris comme des *pousadas* et sont très chers.

À Lisbonne, il existe une entreprise récente spécialisée dans la location d'appartements à tous les prix et qui a une liste assez longue pour l'intérieur de la ville. Quelques employées parlent le français: [http://www.lisbon-apartments.com/fr/accom\\_list.php](http://www.lisbon-apartments.com/fr/accom_list.php). Certaines *pensão* (pensions) peuvent organiser de longs séjours: [www.portugal.org](http://www.portugal.org).

Pour faire des visites intéressantes de Lisbonne à pied: [www.lisbonwalker.com](http://www.lisbonwalker.com). Rappelez-vous que la plupart des musées de la capitale portugaise sont gratuits le dimanche entre 10h et 14h et que la Lisboa Card donne droit à des entrées gratuites et à de nombreuses réductions pour les sites touristiques. Plusieurs cartes couvrant le métro, le train et le tramway sont également disponibles, de même que des tickets spéciaux si vous traversez souvent le Tage en bateau, d'une rive à l'autre.

Le Goût de Lisbonne, aux Éditions Mercure de France, ainsi que le 10/18 écrit par Pessoa sur Lisbonne et le Guide Voir sur la destination sont de bons documents pour découvrir cette ville.

Tarifs tentants

«Je cherche des billets en aller simple entre les villes suivantes: Prague-Milan, Milan-Palermo et finalement Palermo-Paris, pour le mois de mars prochain. À force de fouiller dans Internet, je trouve des offres incroyables allant de 29 à 42 euros. Avant d'acheter, j'aimerais bien connaître votre opinion éclairée sur ces aubaines européennes. Peut-on avoir confiance? Connaissez-vous des gens qui en profitent sans problème? Les sites consultés: <http://www.tranavia.com/en>, <http://vols2.travelerupe.com/vg1/booking1.do> et celui de Blu-express.

«Puisque je considère souvent votre chronique comme un centre d'entraide pour voyageurs avisés, voilà les adresses que vos lecteurs pourront consulter ou éviter, selon vos conseils, que j'attendrai avec impatience.»

Diane, Montréal

Il y a deux écoles de pensée en ce qui concerne l'achat de billets d'avion à l'étranger par le truchement d'Internet. De nombreux lecteurs m'indiquent qu'ils en achètent régulièrement au moyen de sites de soldes de billets d'avion en Europe ou ailleurs. Apparemment, les problèmes les plus courants sont liés à la pertinence des horaires.

Si vous avez des correspondances, visez le plus large possible. Assurez-vous également que la compagnie avec laquelle vous volez fait partie de l'Union européenne en cas de demande, où ça risque d'être très long pour avoir une réponse adéquate. Sachez également qu'en achetant de cette façon, vous n'êtes pas couverte par l'Office de la protection du consommateur.

Selon l'autre école de pensée, il faut se méfier de tout, et on risque de tout perdre pour économiser à peine quelques dollars. Je vous conseille personnellement d'attendre le plus tard possible et d'être en Europe pour profiter des fameuses aubaines. Ainsi, vous aurez peut-être la possibilité de prendre votre vol le matin même et de voir l'avion, le pilote et les agents de bord, ce qui serait rassurant. Vous pouvez également consulter les sites des compagnies régulières comme Air France ou KLM, qui ont leur propre division *low cost*, comme Transavia, que vous citez.

Bonnes adresses

«Bon automne à vous et aux lecteurs du Devoir! Quelques mots pour vous remercier d'avoir donné suite à ma demande d'information en ce qui

concerne les locations saisonnières à Paris et la question des assurances pour locataires (réponse dans Le Devoir du samedi 14 octobre 2007). Finalement, nous avons orienté nos recherches auprès de particuliers avec qui nous pouvons négocier plus facilement le point des assurances et le coût de location qu'avec les agences de location, qui ne sont pas très souples et qui, bien souvent, tardent à donner les renseignements nécessaires pour arrêter son choix. Nous séjournerons fort probablement dans un ancien atelier d'artiste aménagé en loft dans le 14<sup>e</sup> arrondissement.

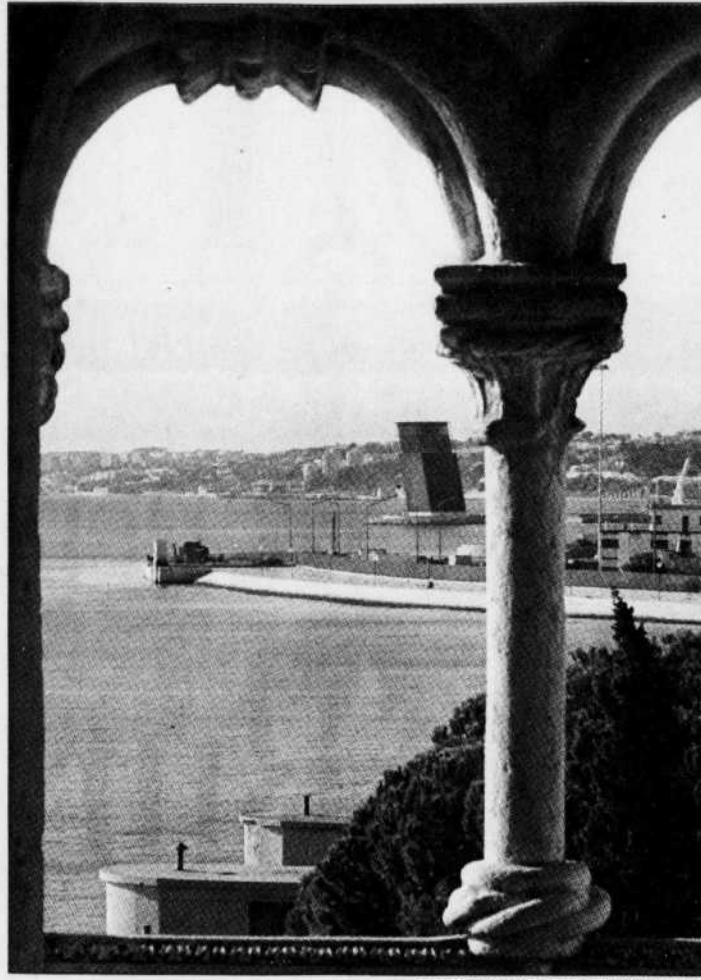
«Je profite de cette deuxième communication pour vous relier une adresse en or dont vous voudrez peut-être faire bénéficier certains de vos lecteurs assidus qui rêvent d'un havre de paix en pays niçois à prix doux, ce qui revient à chercher une aiguille dans une botte de foin car, en Côte d'Azur, les locations saisonnières et les hôtels abordables ne sont pas légion!

«En 2006, nous avons séjourné une dizaine de jours à la Maison bleue, une authentique bastide convertie avec deux chambres, érigée au pied du magnifique village au caractère rural de Saint-Jeanet, qui a inspiré tant de peintres, dont Chagall, et située à 11 kilomètres de Saint-Paul-de-Vence et à 28 kilomètres de Nice. Un point d'ancrage idéal pour rayonner dans la région et se reposer, le soir venu, dans l'atmosphère zen d'un jardin qui offre un panorama jusqu'à la mer.

«Préoccupés par les questions environnementales, les habitants de la Maison bleue se sont mis au vert. Leau que nous y buvons est filtrée et les draps sont lavés sans phosphate. On y offre des tables d'hôte végétariennes et des massages de relaxation sur réservation. Il en coûte environ 45 euros par nuit pour deux personnes (petit-déjeuner et taxes comprises) pour profiter de cette oasis de paix.

«Par beau temps, c'est au jardin qu'on petit-déjeune en compagnie de la propriétaire, Marie-Christine Rolant, qui nous offre ses confitures maison tout en produisant des conseils de randonnée. De Saint-Jeanet, les lève-tôt que les randonneurs en voiture ne rebutent pas pour pousser la pointe vers l'Italie et passer une journée à Menton, ville lumineuse et exubérante par excellence, où les habitations déclinent toutes les teintes d'ocre.

«Pour apprivoiser le haut pays niçois, on se rend impérieusement à la gare de Nice en direction des vallées du Paillon et de la Roya-Bévéra. Nous y avons découvert les villages perchés de Tende et de Saorge, où



LUIS GENE AGENCE FRANCE-PRESSE

Vue de la tour de Belem à Lisbonne, au Portugal.

le temps semble s'être arrêté et dont l'authenticité n'a pas encore été entamée par le développement touristique. Animée par un guide conférencier, cette passionnante randonnée à bord du Train des Merveilles permet aux voyageurs de faire deux arrêts dans un des villages de leur choix et de revenir en fin de journée à Nice pour la modique somme de 13 euros par personne (aller-retour), un forfait estival de la SNCF.

«De Saint-Jeanet, les destinations coup de cœur sont nombreuses, mais il faut d'abord s'y installer afin de savourer la tranquillité qui émane de la Maison bleue et la sérénité des gens qui l'habitent, sans oublier de flâner quelques heures dans ce village aux jolies ruelles égayées par une fontaine et un magnifique lavoir.»

Renseignements: [www.chambre-hotes-06.com](http://www.chambre-hotes-06.com), [accueil@maisonbleue.org](mailto:accueil@maisonbleue.org), ☎ 011 33 (0) 4 93 24 90 97. Jocelyne Lavioie, Lachine

À suivre

■ Jean-Cyril Spinetta, président-directeur général d'Air France-KLM, et Yann Arthus-Bertrand, président de l'association Good-

Planet, ont signé un accord permettant aux passagers qui le souhaitent de compenser les émissions dans l'environnement liées à leurs voyages sur les avions d'Air France.

Les compensations sont effectuées auprès de GoodPlanet et de son programme «Action Carbone» afin de financer des projets, notamment dans les domaines de l'efficacité énergétique, des énergies renouvelables ainsi que de la foresterie et de l'agroforesterie.

Deux projets sont déjà avancés: la fabrication de charbon «vert» à partir de résidus agricoles dans la région de Saint-Louis (Sénégal) et la diffusion de réservoirs à biogaz dans le district de Weining, en Chine.

Les passagers peuvent déjà connaître le poids de leurs émissions grâce à un calculateur mis en ligne en juillet 2007 et dont la méthode est validée par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME). Ce calculateur est hébergé sur le site <http://developpement-durable.airfrance.com>. Il est également acces-

sible à partir du site de réservation <http://www.airfrance.fr>.

Désormais, après avoir cliqué sur «Voulez-vous compenser?», les passagers sont accueillis sur un site où ils peuvent en savoir plus sur cette démarche et comparer les projets financés et penser concrètement les émissions liées à leurs voyages en versant un minimum de 15 euros par tonne de CO<sub>2</sub>.

■ Notons qu'on commencera à apporter des modifications aux appareils d'Air Transat en mai 2008 et qu'elles seront complétées à la mi-juin. L'espace entre chaque rangée de sièges augmentera de 76 à 81 cm en moyenne. Ces transformations feront passer le nombre de sièges de 259 à 249 sur les appareils Airbus A310 alors que les A330 compteront 342 sièges plutôt que 362. Le nombre de sièges de la classe Club demeurera à 20 sur les A310 et à 21 sur les A330. Cinq centimètres, c'est peu et beaucoup à la fois, surtout pour les longs pieds caractéristiques et les bedaines insatisfaites.

À lire, voir, écouter

Il n'est pas spécialement nécessaire de se procurer ces deux livres qui viennent de paraître. Le premier, sous la plume d'Olivier Barrot, est intitulé *Décalogue horaire* et publié aux éditions Folio Senso. Ce dandy parisien, bien connu des téléspectateurs de TV5 pour présenter quotidiennement *Un livre, un jour*, ne livre ici, heureusement, qu'une mince approche de ses dérives et partances à travers le monde. C'est prétentieux, un tantinet surréaliste, et la rédaction semble avoir été faite sur le bord d'un siège de classe affaires ou d'un récamier.

L'autre recueil s'intitule *Guide du voyageur averti*, publié chez Stanké, signé Michel Houde et Marie-Chantale Labelle. C'est une suite de conseils et de mises en garde légèrement éculés, entrecoupés de réflexions personnelles du couple à travers les voyages qu'ils font depuis des décennies.

Ce n'est pas du tout désagréable à lire, mais cela ressemble plus à un carnet personnel qu'à un véritable guide du voyageur, surtout averti... Il y a peu ou pas d'adresses alors qu'on n'indique nulle part les prix et tarifs, si ce n'est celui du livre lui-même.

La phrase de la semaine  
«Les îles, c'est le folklore de l'océan.»  
— Michel Chaillou

Envoyez vos questions et bonnes adresses à [lkiefer@ledevoir.com](mailto:lkiefer@ledevoir.com).

# Bon voyage

**Club Med**  
ÉVADEZ-VOUS CET HIVER!

**COLUMBUS ISLE (BAHAMAS)** 2319\$  
Départs 11 janvier et 1<sup>er</sup> février

**TURKOISE (TURKS ET CAICOS)** 2435\$  
Départs 25 janvier et 1<sup>er</sup> février

**PUNTA CANA (RÉPUBLIQUE DOMINICAINE)** 2469\$  
Départs 12, 19 et 26 janvier

Les tarifs comprennent: Le vol de Montréal avec Air Transat ou West Jet, 7 nuits d'hébergement en occ. double (catégorie standard) en formules tout compris, les transferts et les taxes.  
Les prix incluent la TPS et la TVQ mais n'incluent pas la contribution d'indemnisation des clients des agents de voyage de 3,50\$ par 1000\$.  
Réservation jusqu'au 4 novembre

**CINQUIÈME SAISON** Permis du Québec  
(514) 270 1237 sans frais 1 800 5-SAISON  
30 AVENUE DE L'ÉPÉE (ANGLE LAURIER), OUTREMONT

**VOYAGES CULTURELS VIP**  
La culture, notre préoccupation quotidienne

**SPECIAL EUROPE DE L'EST**  
150\$ DE RABAIS. RÉSERVATION: AVANT 1 JANV. 2008

**CHOIX DE 3 DESTINATIONS MERVEILLEUSES**

1- RUSSIE: 29 JRS EN MAI OU SEPTEMBRE (19 JRS CROISIERE)  
2- POLOGNE ET ÉTATS BALTES: 23 JOURS (JUN 2008)  
3- CROATIE (SLOVÉNIE, BOSNIE ET MONTENEGRO): 23 JRS MAI 2008

Petit groupe (15 passagers) — itinéraire exclusif - Demandez la brochure.  
514-844-0407 [www.voyagesculturelsvip.ca](http://www.voyagesculturelsvip.ca)

---

**VOYAGES CULTURELS VIP**  
Les grands voyages de culture: 23 jours et plus

**ÉGYPTE**  
21 FÉVRIER AU 16 MARS 2008: COMPLET  
28 FÉVRIER AU 23 MARS 2008: COMPLET  
6 AU 30 MARS 2008: QUELQUES PLACES  
5082\$ tout compris

**CHINE: 1 MAI AU 1 JUIN (30 JOURS) 8029\$**  
**INDE: 13 FÉV. AU 12 MARS (29 JOURS) 7599\$**  
**MAROC: 6 AU 30 MAI 2008 (25 JOURS) 5450\$**  
**ARGENTINE: 31 JANV. AU 23 FÉV. (25 JOURS) 7278\$**

**PÉROU**  
(GRAND TOUR INCLUANT HUARAS ET CHAN CHAN)  
5 AU 25 MARS 08 (21 JOURS)  
5896\$

Petits groupes — Itinéraires exclusifs. Demandez les itinéraires détaillés.  
514-844-0407 [www.voyagesculturelsvip.ca](http://www.voyagesculturelsvip.ca)

**RENCONTRES D'INFORMATION**  
Lieu: Auberge Universel  
5000 Sherbrooke Est, Montréal

**LE DIMANCHE 4 NOV. 2007**

12h00  
• Portugal: 31 août 2008  
• Prague-Vienne-Budapest: 4 sept. 2008

14h00  
• Allemagne: 8 mai, 2 oct. 2008  
• Scandinavie: 28 mai 2008

16h00  
• Italie, ce musée à ciel ouvert!: 11 oct. 2008  
• Pays Baltiques: 21 juin 2008

**LE MERCREDI 7 NOV. 2007**

12h00  
• Pérou-Bolivie: 28 mars, 12 sept. & 10 oct. 2008

14h00  
• Terre des Andes: 26 sept. 2008  
• Chine - Kirghizistan: 11 sept. 2008

Permis du Québec

**MOTS CROISÉS**

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

0579

**HORIZONTALEMENT**

- Esprit de soumission - Après le do.
- Après la SDN - Prétentieux.
- On n'en voit qu'une partie - Dialecte gaélique.
- Lieu de départ - Se lamenter.
- Découvert - Pas bon marché - Ne fond pas.
- Action d'expérimenter - Vas à l'intérieur de.
- Contrôler - Négation.
- Une des trois séries du système jurassique - Banale.
- Servent à tracer des angles droits - Partie de la Suisse.
- Connu - Mignonnes.
- Acharné - Pas beaucoup.
- Division du temps - Crochet.

**VERTICALEMENT**

- Élégant - Gaulois.
- Faire reluire.

0578

**SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO**

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

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

## SAMEDI

EN BREF

## Covoiturage interurbain

Les 11 000 membres du service de covoiturage interurbain en ligne AmigoExpress ont maintenant accès à sept points de service, soit quatre à Montréal, un à Québec et deux à Sherbrooke, situés sur les campus universitaires ou à proximité. Une entente a été conclue avec Voyages Campus, spécialiste pour les étudiants. «Une bonne partie de notre clientèle n'a pas de carte de crédit et ne peut pas réserver en ligne ou par téléphone», explique le cofondateur Marc-Olivier Vachon. En distribuant nos services, Voyages Campus accommodera tous les covoitureurs qui préfèrent payer comptant. ☎ 514 721-8290, www.amigoexpress.com. — Le Devoir

## Canadian Pass

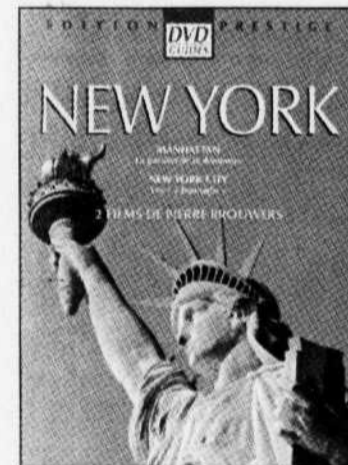
Walt Disney World, à Lake Buena Vista en Floride, présente une version améliorée d'un film de 14 minutes en circle-vision 360, l'élément principal du pavillon du Canada à Epcot World Showcase. Intitulé *O Canada*, le film met en vedette la nature, les villes cosmopolites et la population diversifiée du pays. Les «imagéiers» de Walt Disney ont collaboré avec la Commission canadienne du tourisme pour rafraîchir ce film. D'autre part, une délégation d'Orlando était à Montréal la semaine dernière pour promouvoir les activités et services touristiques qu'on y retrouve, dont le Canadian Access Pass ou la Single-Park Canadian Access Pass, pour les parcs thématiques de Busch Gardens Africa et SeaWorld Adventure Park. www.seaworld.ca, www.buschgardens.ca. — Le Devoir



SEAWORLD ORLANDO

## Passion et démesure

Un nouveau guide vient de paraître dans la série des DVD Guides du journaliste et cinéaste français Pierre Brouwers: *New York - Manhattan, la passion de la démesure*. On y visite les cinq boroughs de la mégapole tout en profitant d'un CD qui initie à l'anglais pratique au quotidien et d'un autre à l'ambiance musicale new-yorkaise. imavision.com. — Le Devoir



## Prix entrepreneurial

Stephen et Colin Hunter, fondateurs de Vacances Sunwing et de Sunwing Airlines, ont remporté le prix «Entrepreneur de l'année» de Ernst and Young dans la catégorie «Hospitalité et secteur touristique». Ce prix international annuel souligne le travail d'hommes et de femmes qui bâtissent des entreprises prospères. L'an dernier, le fondateur du Cirque du Soleil, Guy Laliberté, en avait été le lauréat. «Ce prix est particulièrement significatif compte tenu de l'éventail des critères évalués par les juges, a souligné Stephen Hunter. Ceux-ci comprennent l'esprit entrepreneurial, la culture d'entreprise, l'innovation, l'intégrité personnelle, l'impact dans l'industrie et la performance financière.» www.sunwing.ca. — Le Devoir

## Tourisme sexuel infantile

Incursion Voyages, de Québec, est la première compagnie canadienne à se joindre à l'effort mondial pour éradiquer le tourisme sexuel infantile en adhérant au Code de conduite pour la protection des enfants contre l'exploitation sexuelle dans le tourisme et l'industrie du voyage. Le Code est une initiative d'ECPAT international, de l'UNICEF et de l'Organisation mondiale du tourisme. Il est soutenu localement par Au-delà des frontières, l'affilié canadien d'ECPAT. ECPAT international, basé à Bangkok en Thaïlande, est un réseau de plus de 77 organisations dans 70 pays dédié à l'éradication de l'exploitation sexuelle des enfants à des fins commerciales. www.ecpat.net, incursion-voyages.com. — Le Devoir

## TOURISME

OUAGADOUGOU EST LE CLICHÉ D'UNE VILLE GROUILLANTE, AFFAÏRÉE ET BRUYANTE, PARCOURUE EN TOUS SENS PAR DES DIZAINES DE MILLIERS DE MOTOCYCLETTES, DE MOBYLETTES ET DE BICYCLETTES. LORSQUE NOUS AVONS CHOISI L'HÔTEL INDÉPENDANCE, NOUS IGNORIONS QU'IL ÉTAIT L'ÉTAPE FAVORITE DES HOMMES POLITIQUES DU PAYS ET UN DES POINTS LES PLUS ANIMÉS DE LA CAPITALE. NOUS ÉTIENS BEL ET BIEN ARRIVÉS EN AFRIQUE.



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT ET MARC ROWAN

Jour de lessive à Bobo.

## BURKINA

SUITE DE LA PAGE D 1

Ouagadougou est le cliché d'une ville grouillante, affairée et bruyante, parcourue en tous sens par des dizaines de milliers de motocyclettes, de mobylettes et de bicyclettes. Lorsque nous avons choisi l'hôtel Indépendance, nous ignorions qu'il était l'étape favorite des hommes politiques du pays et un des points les plus animés de la capitale. Nous étions bel et bien arrivés en Afrique.

Les cirEURS de chaussures, les maquis (minuscules restaurants), les mendiants, la chaleur, la poussière, les poulets grillés, les femmes en pagne coloré marchant à la queue leu leu, une charge sur la tête et un bébé fixé au dos à l'aide d'un foulard en percale, des vendeurs de breloques, des marchands de légumes et des étals partout, des étals de tout, des étals chambranlants. Ces images allaient faire partie de notre vie quotidienne pendant les deux semaines de ce séjour dépayssant.

## Le jardin de sculptures

Autour de la capitale, il ne faut pas manquer de voir le jardin de sculptures sur granit de Laongo, à quelques minutes du village de Zinarié, connu pour ses potiers, ses tanneurs et ses teinturiers. En plein savane, on distingue d'abord un chaos de rochers, mais en y regardant de plus près, on remarque que ce site, sans fioritures, est parsemé de magnifiques sculptures.

«C'est une initiative du sculpteur burkinabé Siriki Ky, explique Issaka, le guide des lieux. Il a réuni 18 artistes du monde entier pour créer les 127 sculptures du parc en plein air. On y retrouve une œuvre du sculpteur canadien Jacques Bernard. Ainsi est né en 1989 le Symptogranit 89. La sculpture au Burkina est non seulement une tradition mais aussi une ouverture sur le monde artistique international. On y vient de partout pour profiter du savoir-faire des bronziers.»

En roulant vers l'ouest, la mare aux caïmans sacrés, une des grandes attractions touristiques du pays, se trouve à moins d'une heure de la capitale. «Il y a fort longtemps, un chasseur mossi s'égarait dans la brousse dans la région de Sabou, petit village sur la route de Ouagadougou à Bobo-Dioulasso. Accablé par la chaleur et la soif, il tomba évanoui. Il serait mort d'inanition si un caïman ne lui avait pas humecté les lèvres d'eau et conduit vers le marigot. Depuis, les habitants de la région ne chassent plus le caïman mais le vénèrent.»

Si cette histoire est une légende, les caïmans, eux, existent bel et bien, et par douzaines, dans la «mare de Sabou». Le plus vieux aurait même plus de 100 ans.

Ce sont les goussements éperdus de la poule sacrifiée qui attirent ce reptile à mâchoire courte et large. Chez les animistes, c'est une pratique courante que de sacrifier un poulet, une chèvre ou un mouton aux génies, aux ancêtres et à toutes les divinités tutélaires de la brousse. Cœurs sensibles s'abstenir!

## En pays gourounsi

Une excursion d'une journée en pays gourounsi nous conduit non loin de la frontière du Ghana, dans le village animiste de Tiébélé, la plus grande chefferie du pays kaséna. Les cases en terre de banco sont rassemblées à l'intérieur d'un haut mur, reliées entre elles par des murs de terre pétrie abritant cours et courettes intérieures et des toits-terrasses aménagés en petits jardins. La case ronde est habitée par le célibataire, la carrée par les couples et la case en huit par la grand-mère et les enfants. On y vit à l'étroit, avec le strict minimum, sans eau courante ni électricité.

Les larges fresques orangées et noires qui ornent les murs des

cases de la concession royale sont l'œuvre des femmes mariées gourounsi. Les dessins symbolisent des objets appartenant à l'univers du quotidien comme la calebasse, la tige de mil, le tambour et le filet de pêche ainsi que des animaux comme le boa, l'aile d'épervier, la patte de poule ou la tortue.

«Une brisure de calebasse est le symbole de la condition humaine, explique Youssouf, le guide local. On casse sur la tombe d'un homme la calebasse où il buvait et sur celle de la femme les calebasses qu'elle utilisait pour la cuisine.» Le nombre de cases à Tiébélé s'élève aujourd'hui à 37, et celui des habitants, à 450, tous issus de la famille royale.

Le Burkina compte une soixantaine d'ethnies. Les Mossis occupent 52 % du plateau central et leur système politique ancestral, hiérarchique et centralisé se combine assez bien avec l'État moderne. Dans le nord, près du Mali, on trouve surtout des Peuls (8 %) ainsi que des Touaregs; au sud, les Bissa; à l'ouest, les Gourounsi et les Kasénas; autour de Bobo-Dioulasso, les Bobos-Fing; et au sud-ouest, les Lobi, les Gan et les Dagari...

## De Ouaga à Banfora via Bobo-Dioulasso

Un circuit de dix jours nous conduit à Bobo-Dioulasso, Banfora et Gaoua. Le dépayssant est total. Pas au chapitre des hôtels, auberges et restaurants fréquentés, tout à fait corrects, mais en ce qui concerne la place du touriste et la vie quotidienne des Burkinabés dans les villages. Le Burkina des villages est comme un retour à l'âge de pierre.

Reprenons une phrase du livre de Ryszard Kapuscinski dans *Èbène*: «L'homme blanc est comme une pièce rapportée, bizarre et discordante, sans cesse tourmenté par un sentiment d'impuissance... L'hygiène, l'eau puisée quotidiennement à des lieues à la ronde, les lourdes charges transportées par les femmes sur des kilomètres pour tenter de dégager un petit bénéfice de leur jardin potager ou du savon qu'elles auront fabriqué la veille avec des noix de karité. Les enfants qui ne mangent pas à leur faim. Tout ça, on le sait, on le lit, sauf que là-bas, ça nous interpelle.»

Mais les Burkinabés ne partagent pas forcément les mêmes critères de misère et de malheur que les Occidentaux. Pour eux, le pire n'est pas le dénuement économique mais l'isolement. Et le plus grand plaisir qu'on puisse leur faire est d'échanger.

## Capitale du balafon

Quatre secteurs délimitent le centre de la petite ville de Bobo-Dioulasso. Le secteur des Musulmans, les guerriers, le secteur des Forgerons, les fabricants d'outils, celui des Animistes, les agriculteurs, et le secteur des Griots, les musiciens. Et tous s'entendent!

Capitale du balafon, Bobo-Dioulasso se distingue par ses activités artistiques et culturelles. «On produit les meilleurs instruments de musique du pays et on forme d'excellents joueurs de balafon», affirme Richard. Chose certaine, dans le pays tout entier, on aime la musique.

Éléments bâtiments coloniaux, maisons de banco imbriquées les unes aux autres, maisons traditionnelles dioulasso, boutiques de masques, d'instruments de musique, de pagnes...

Bobo Dioulasso est un incontournable avant de se diriger vers les cascades de Karfiguela et les dômes de Fabédougou, à une douzaine de kilomètres de Banfora, puis au village de Ngonguitan pour une rencontre amicale avec le 29<sup>e</sup> roi des Gans. «Neibogo, lafibeme, isakrama!»

Il ne faut pas manquer non plus, à une quinzaine de kilomètres de là, les villages de Koumi et de Kouro, habités par des Bobos-Fing, majoritairement animistes. Avec un peu



Au marché de Bobo.

de chance, vous assisterez peut-être à la fabrication du dolo, la bière de mil locale. Et à sept kilomètres de Bobo, le lac de Tengrela abrite une vaste population d'hippopotames.

Au retour, on s'offre une crevaison, une petite panne gentille, question de lâcher prise. Un vieil homme édenté, dépenaillé, chandail et pantalon en lambeaux, sorti de derrière le baobab, vient aux nouvelles. C'est ça, un voyage au Burkina: la rencontre avec un peuple attachant.

## En vrac

■ Un voyage au Burkina Faso est réalisable à longueur d'année, sauf pour les circuits animaliers, qui se

font préférentiellement de décembre à mai. La location d'un 4x4 coûte en moyenne de 50 000 à 60 000 francs CFA (environ 100 \$ à 120 \$ par jour), kilométrage illimité et chauffeur obligatoire. Ce dernier est le lien entre vous et les guides locaux. Il peut aussi suggérer hôtels et restaurants. Air France, via Paris, et Royal Air Maroc, via Casablanca, assurent des liaisons entre Montréal et Ouagadougou.

■ Monnaie: 500 francs CFA donnent environ 1,047 SCAN.

■ Renseignements: Pierre Bastien, consul honoraire du Burkina Faso au Québec, ☎ 819 847-1747; Charles Karosy Bamouni, conseiller culturel, burkina.culture@sympatico.ca.

■ Uniktour Aventures offre deux voyages sur mesure au Burkina: «Pays sénoufo au pays d'obé et kaséna» ainsi que «Pays dogon, Fleuve Niger et Tombouctou». ☎ 514 722-0909, info@uniktour.com.

■ A Ouagadougou, Vacances OK Raids suggère plusieurs circuits. www.okraids.com, okraids@okraids.bf, ☎ (226) 50 30 03 52/54.

■ A consulter pour se préparer: *Le Burkina Faso aujourd'hui*, Éditions du Jaguar, disponible à la librairie Ulysse; *Stagiaires sans frontières - Le guide du stage en solidarité internationale*, publié chez Ulysse.

■ A lire: *Les Moustaches du chat*, de l'écrivain burkinabé Sayouba Traoré.

■ Hôtels. À Bobo-Dioulasso: L'Auberge, 40 chambres climatisées, bar-restaurant-piscine, ☎ (226) 97 17 67/68 ou 97 14 26. À Banfora: Hôtel Canne à sucre, ☎ (226) 20 91 01 07, hotelcannasucree@fasonet.bf, www.banfora.com. À Gaoua (381 kilomètres de Ouagadougou): Hôtel Hala, ☎ (226) 20 87 01 21, www.musee-gaoua.gov.bf/textes/infos\_tou.htm.

■ Restaurants. À Ouaga: le Gondwana, un bijou de petit restaurant qui fait office de galerie d'art, rue 13-14 Zone du Bois/Zogona, ☎ (226) 50 36 11 24/78 85 82 13. Trois magnifiques salles intérieures qui rappellent les cases typiques du pays et un espace extérieur charmant. Bonne cuisine française et africaine. Le propriétaire, Mathias Lafon, est un des plus grands importateurs-exportateurs d'objets d'art africain. Il connaît le continent noir comme le fond de sa poche. Tout objet dans son restaurant est à vendre. Son entrepôt est ouvert au public. www.africartisanat.com.

■ Ceux qui veulent s'initier à l'Afrique noire peuvent se joindre au Centre d'arts et école de danse et de chansons africaines (enfants, Afrique en mouvement, 910, rue Jean-Talon Est, métro Jean-Talon, ☎ 514 270 6914, www.afrique-en-mouvement.ca).

Collaboratrice du Devoir

**sunwing.ca**  
Vivez la Différence

**Service V.I.P gratuit en vol**

- Verre de champagne de bienvenue
- Service de serviette chaude
- Choix de repas chauds
- Vin servi au repas
- Boissons non-alcoolisées
- Collations
- Écouteurs
- Primeurs cinématographiques

**Cuba | Jamaïque | Mexique | Panama | République dominicaine**

Contactez votre agent de voyages pour vos Vacances Sunwing!

Talavera d'un permis du Québec

31/10/07

SAMEDI

CONSUMATION

NE PEUT PRÉTENDRE AU TITRE DE PLAT NATIONAL N'IMPORTE QUEL METS! POUR MÉRITER CETTE QUALIFICATION, LE PLAT, COMME IL EN VA DE TOUT LES METS NATIONAUX À TRAVERS LE MONDE, DOIT NOTAMMENT TROUVER UN ANCRAGE SOLIDE DANS LA TRADITION FAMILIALE DU QUÉBEC. CELA COMMANDE QUE SA RECETTE SE TRANSMETTE DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION (DE MÈRE EN FILLE OU, BIEN SOUVENT, DE MÈRE EN FILS).

À la recherche du plat national du Québec

Le Devoir vous demande quel est le mets qui porte en lui l'identité québécoise



Fabien Deglise

Une chose semble faire l'unanimité: malgré sa popularité et son omniprésence dans le paysage alimentaire d'ici depuis près d'un demi-siècle, la poutine, cet assemblage improbable de frites, de fromages en grains et de sauce brune, ne peut pas revendiquer le statut de plat national du Québec.

En effet, à la lecture de l'ouvrage Maudite poutine! (Éditions Héliotheop) du jeune politologue Charles-Alexandre Théorêt, ce Le Devoir a rencontré la semaine dernière, ce constat s'impose.

En raison non seulement de ses origines commerciales (elle vient du monde de la restauration rapide) plutôt que familiales, mais aussi du fait qu'elle n'est pas — ou que très rarement — cuisinée dans la sphère privée, la poutine ne serait finalement rien de plus qu'un plat typique au Québec, mais certainement pas celui qui porte en lui une identité nationale forte, à l'image de la paella des Espagnols, de la choucroute des Allemands ou de la fondue au fromage des Suisses, pour ne citer que celles-là.

La question

Mais alors, quel est le véritable plat national du Québec? C'est la question existentielle que pose aujourd'hui Le Devoir à ses lecteurs afin de combler un certain vide en la matière.

Objectif: trouver d'ici un mois, grâce à cette aide précieuse, la construction culinaire traditionnelle (et sa recette précise) la plus à même de représenter et de raconter notre coin du monde. Rien de moins.

Les composantes d'un plat national

Le projet est certes ambitieux. Et pour cause: ne peut pas prétendre au titre de plat national n'importe quel mets!

Pour mériter cette qualification, le plat, comme il en va de tous les mets nationaux à travers le monde, doit en effet trouver un ancrage solide dans la tradition familiale du Québec. Cela commande que sa recette se transmette de génération en génération (de mère en fille ou, bien souvent, de mère en fils).

Qui plus est, ce plat a l'obligation, sur une base plus ou moins régulière, d'apparaître au menu au sein de ces mêmes familles.

Et bien sûr, en plus d'être confectionné avec fierté, il est particulièrement apprécié de ceux qui le mangent. Autre caractéristique: le plat national du Québec est forcément courant sur tout le territoire, et ce, dans une forme similaire et surtout avec une base plus ou moins constante en ce qui a trait à sa recette, qu'il soit cuisiné à Val-d'Or, Gaspé, Alma, Granby, Gatineau, Québec, Saint-Adèle, Trois-Rivières ou Montréal, ou encore, mondialisation oblige, dans la cuisine d'un Québécois vivant à Santiago, à Washington, à Hanoï, à Moscou ou à Bruxelles.

Généralisé au Québec, ce plat à l'identité forte doit aussi trouver sa place sur les cartes des restaurants populaires. Il peut également s'exprimer

dans des versions dites améliorées qui tendent à le rendre un peu plus prestigieux.

Mais il n'en demeure pas moins un plat familial qu'on ne rechigne pas à mettre sur la table pour expliquer ou présenter le Québec à un visiteur venant de l'étranger, et ce, à travers la cuisine.

À vos plumes, à vos souris, prêts, nommez!

Le cadre étant posé, c'est désormais à vous, lecteurs et lectrices, de vous exprimer afin de nous indiquer quel plat plus qu'un autre mérite selon vous de revendiquer le titre de «plat national du Québec». Vous pouvez aussi, dans la mesure du possible, nous transmettre la recette de ce plat tel qu'on le connaît dans votre famille et nous expliquer brièvement quel rapport vous entretenez avec ce mets.

Cette quête du plat le plus québécois peut aussi s'accompagner au passage de quelques sous-queries qui permettraient de déterminer quels sont l'«entrée nationale du Québec», le «dessert national du Québec» et, pourquoi pas, la «boisson nationale du Québec», qui, à l'instar du plat national, doivent eux aussi répondre aux mêmes critères: tradition, transmission et reproduction dans la sphère familiale.

Toutes les suggestions de plats sont les bienvenues. Vous pouvez nous les envoyer de plusieurs façons:

- par courriel à l'adresse de cette chronique: conso@ledevoir.com;
■ par la poste: Le Devoir, chronique «Consommation», 2050, rue de Bleury, 9<sup>e</sup> étage, Montréal H3A 3M9;
■ en visitant la vitrine Internet du Devoir: www.ledevoir.com.



LE DEVOIR

Nous attendons vos nombreux messages avec appétit et impatience.

Dans un mois, avec l'aide d'un groupe d'experts en gastronomie, de spécialistes en patrimoine culinaire et de grands chefs, Le Devoir devrait être en mesure de lever le voile sur le «plat national du Québec».

Juste à temps pour qu'il puisse trouver sa place sur les tables d'ici lors des réjouissances de fin d'année.

Le Devoir

Rencontres ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507. Récupérez vos messages RAPIDEMENT: Répondez aux annonces RAPIDEMENT: Avec votre téléphone "touchtone", composez le 1-900-451-6528. Des frais de 2,29 \$/min.

Grid of dating ads with various profiles and contact information. Includes sections like 'FEMME CHERCHE HOMME', 'MARIÉ-MÉLANE SOUHAITE UN AMI TENDRE', 'À LA RECHERCHE D'UNE COPINE, UNE VRAIE!', 'PRINCE COHORSY À TEMPS PARTIEL', etc.

EN BREF. Le meilleur des spas. Les spas ont poussé comme des champignons au Québec ces dernières années. Une nouvelle gamme de vêtements de cuisine vient de faire son entrée sur le marché: l'entreprise québécoise Tenzo fabrique des tabliers à partir de coton organique certifié et de polyester recyclé.

Santé, sports & beauté. Massage de détente. Oxygène spa. Tout pour le dos. Le plus vaste choix d'oreillers au Québec! 514-383-1582



# SAMEDI

## SAVEURS

LA CONFISERIE A ENTRAÎNÉ UNE RÉVOLUTION QUI A LITTÉRALEMENT TRANSFORMÉ LA RÉGION D'APT, AU MÊME TITRE QUE LA FAÏENCE ET L'EXTRACTION DE L'OCRE COMME PIGMENT POUR LA COLORATION. PRESQUE TOUS LES FRUITS, SAUF LA POMME, SE PRÉSENT BIEN À LA CONFISERIE. LE MELON, QU'ON RETROUVE AU MÊME TITRE QUE L'ORANGE DANS LA CONFECTION DES CALISSONS D'AIX, EST LE FRUIT CONFIT LE PLUS POPULAIRE.



PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ

Depuis plusieurs générations, la famille Richaud perpétue la tradition du fruit confit selon les règles de l'art, respectant les diverses phases de confiserie des fruits frais.

Apt, en Provence

## Le royaume du fruit confit



Philippe Mollé

La Provence est un haut lieu de l'artisanat alimentaire, un endroit où on fait l'apologie du sucré, qu'il s'agisse du berlingot, du calisson ou du nougat, sans oublier tout ce qui touche au fruit, particulièrement le fruit confit. Depuis des années, Apt est reconnu comme la capitale mondiale du fruit confit. Cet art remonte à l'époque de l'arrivée des papes en Avignon, où on s'est rendu compte qu'en l'absence de possibilité de réfrigération, il fallait trouver une solution afin de ne pas perdre les fruits.

La confiserie a entraîné une révolution qui a littéralement transformé la région d'Apt, au même titre que la faïence et l'extraction de l'ocre comme pigment pour la coloration.

Depuis plusieurs générations, la famille Richaud perpétue la tradition du fruit confit selon les règles de l'art, respectant les diverses phases de confiserie des fruits frais.

Pierre Richaud n'était pas prédestiné à prendre la succession à la tête de l'entreprise familiale. Ce comptable de métier était plus habile à manier les chiffres que les fruits confits lorsque son père décida de s'arrêter, il y a quelques années. C'est alors qu'il a décidé de continuer le travail de son père et de son grand-père en reprenant le flambeau.

### L'importation anglaise

En 1968, lorsque l'Anglais Matthew Wood découvre la spécialité des fruits confits dans la région d'Apt, il favorise l'introduction, sur le marché britannique, de ces produits recherchés tant pour les desserts que comme friandises au moment du thé. C'est probablement de cette façon que le gâteau aux fruits et surtout le pouding aux fruits se sont

gagné l'intérêt des consommateurs à l'extérieur de l'Angleterre.

Le commerce de la famille Richaud fait partie de toutes ces entreprises artisanales qui, malheureusement, tendent à disparaître pour faire place à l'industrie de masse. On y a conservé les chaudrons de cuivre et on y fait toujours le trempage dans une série de sept bouillons afin de remplacer l'eau du fruit par du sucre. Après plusieurs jours de séchage, on procède au glaçage, qui donne aux fruits confits d'Apt leur brillant et leur lustre bien particuliers.

Pour Pierre Richaud, le fruit confit de façon artisanale connaît peut-être ses dernières années de gloire. Il devient de plus en plus difficile de trouver certains fruits, comme le cédrat et la clémentine de Corse, et surtout des employés qui veulent utiliser une méthode ancestrale et travailler dans des conditions de grand inconfort et d'attention constante. Ce travail difficile se fait dans la vapeur chaude et surtout dans le sucre qui colle partout, jusque sur les chaussures.

Presque tous les fruits, sauf la pomme, se prêtent bien à la confiserie. Le melon, qu'on retrouve au même titre que l'orange dans la confection des calissons d'Aix, est le fruit confit le plus populaire. Mais on peut aussi confire l'abricot, la poire, la reine-claude (une variété de prune) et la figue.

Les maîtres confiseurs d'Apt, qui s'évertuent à défendre leur métier, ont donc demandé aux pâtisseries de la région de créer, en guise d'appui à leur démarche, un gâteau ou une pâtisserie qui mettrait en valeur le fruit confit.

Après plusieurs tests et essais, c'est le pâtissier apertésien Alain Bouchard qui a remporté la palme en créant le galapian, un gâteau aux amandes et aux fruits confits qu'on consomme à l'heure du thé. Avec l'accord de M. Bouchard, de nombreux pâtisseries ont ensuite reproduit le fameux galapian, ce qui favorise l'utilisation des fruits confits.

Dans le même ordre d'idées, Serge Peuzin, maître cuisinier et propriétaire de l'Auberge du Luberon, à Apt, innove avec une cuisine régionale aux fruits confits et des cours de cuisine offerts au public dans une magnifique école à la provençale. Non seulement



Il devient de plus en plus difficile de trouver certains fruits comme le cédrat.

le chef donne des cours sur les fruits, il organise aussi avec les élèves de tous les âges des visites chez les confiseurs ou au marché du samedi dans la petite et charmante ville d'Apt.

Grâce à tout cela, le fruit confit d'Apt peut espérer jouir d'un certain succès. Mais pendant combien de temps encore les artisans du goût parviendront-ils à protéger cette tradition? Personne ne le sait, mais comme cela a été le cas pour l'ocre dans la région, il faut parfois savoir partir pour mieux revenir.

À découvrir: la Confiserie Marcel Richaud, 112, quai de la Liberté, Apt, ☎ 04 90 74 13 56, l'Auberge du Luberon ainsi que les cours de cuisine de Serge Peuzin, ☎ 04 90 74 12 50, [www.auberge-luberon-peuzin.com](http://www.auberge-luberon-peuzin.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

## Beignets fins d'abricots confits à la chapelure de brioche

Recette d'Alain Bouchard, pâtissier à Apt

- 8 abricots confits ou autres fruits
- 250 ml de coulis d'abricot
- 250 ml de crème 35 %
- 60 ml de féculé de maïs
- 125 ml de chapelure de gâteau ou de brioche
- 4 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- 1,5 litre d'huile de canola pour la friture

Au préalable, faites chauffer le coulis d'abricot avec la crème jusqu'à ébullition.

Ajoutez la féculé mélangée aux jaunes d'œufs et remuez bien pour faire épaissir, à feu doux, pendant deux ou trois minutes.

Étalez sur une plaque et laissez refroidir pendant une heure.

Avec une grosse cuillère, garnissez les abricots confits en laissant déborder.

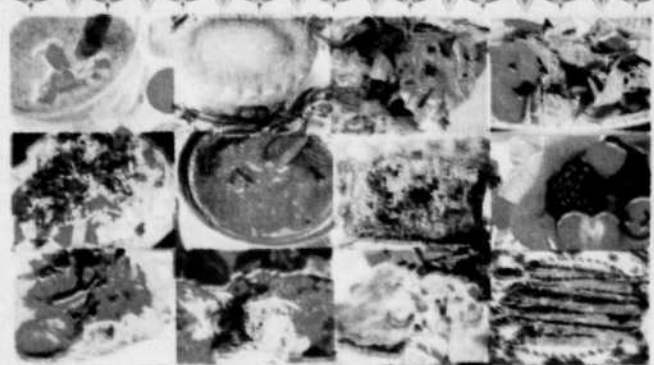
Battez les œufs entiers. Passez les abricots farcis dans l'œuf puis dans la chapelure de brioche.

Après avoir fait chauffer l'huile, faites frire les abricots pour en colorer la chapelure pendant une minute et demie avant d'égoutter et de servir.

### BIBLIOSCOPIE

#### CUISINE de TARZILE

Recettes d'une mère à sa fille



#### CUISINE DE TARZILE

RECETTES D'UNE MÈRE  
À SA FILLE  
Éditions La Presse  
174 pages

Sylvianne Beauregard signe ses textes destinés au Web sous le pseudonyme de Tarzile. Son livre s'inspire de recettes familiales simples et particulièrement savoureuses. En communiquant ses recettes-vedettes tant aux lecteurs de l'ouvrage qu'à sa propre fille, elle participe à la transmission de ce qu'elle-même a retenu de sa mère.