

SAMEDI



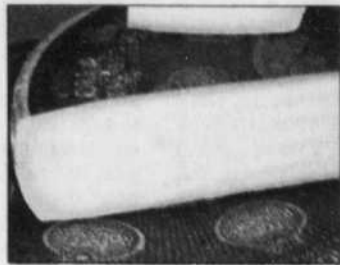
BOUFFE ET MALBOUFFE

Derrière l'étiquette
Page 4



DÉCORATION

Courses à la
Maison blanche
Page 5



SAVEURS

Si fromage
m'était « comté »
Page 6

TOURISME

Home sweet home

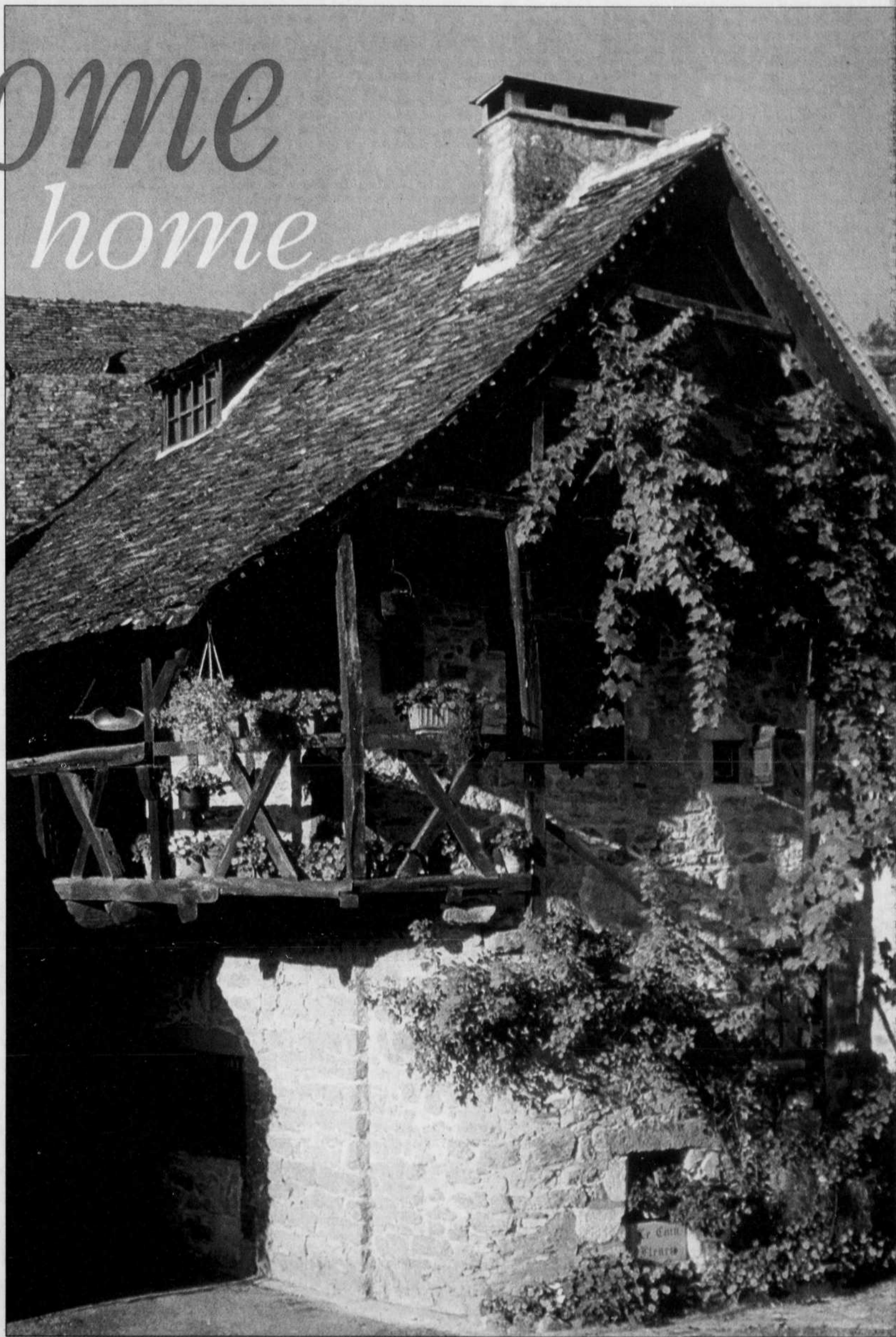
Au matin, les oiseaux vous chatouillent l'ouïe par la fenêtre, appelant au petit-déjeuner avant de prendre la route pour une excursion en même temps qu'une incursion dans le patrimoine régional. Fin d'après-midi: retour « à la maison », non sans avoir fait les courses pour le dîner, peut-être à vélo dans le village tout près, ou chez le fermier qui aura pris le temps de jaser un brin. Du choc des cultures. Du troc de ses cultures. Vous êtes ici chez vous, dans une maison que vous aurez choisie, et louée. Nous avons élu domicile en Midi-Pyrénées, au cœur de l'Occitanie française, cette région qui abrite 32 des plus beaux villages sur les 160 classés au pays. Et l'une des plus généreuses, oscillant inlassablement entre Moyen Âge et New Age.

DIANE PRÉCOURT

La formule de location d'une maison pour égrener ses vacances explose littéralement. Pas question, ici, de lever le nez sur les charmes d'une auberge sympathique ou d'un B&B authentique. Mais de pouvoir s'installer « chez soi » pour des séjours à longueurs variables s'avère un mode d'hébergement intéressant qui offre son lot d'avantages, à commencer par une grande liberté de mouvement et une gestion très personnalisée de ses activités.

De plus, aspect non négligeable: cette option dégonfle votre budget à mesure que gonfle le nombre de « fous » du logis. Bien sûr, les tarifs varient d'une région à l'autre, obéissant aux diktats de l'offre et de la demande, des saisons touristiques, du cachet du site et de la qualité des installations, d'acceptable à confortable. Encore que sur la confortabilité, on aura autant d'avis que de pensionnaires, question de perception. On peut louer une maison ou un appart en ville, mais le village, ou carrément la campagne, autorise à la fois le repos et la galère, au gré du moment.

Bon, je les entends râler d'ici, ceux pour qui le seul mot cuisiner déclenche une crise d'urticaire; et en vacances, a-t-on idée! *Primo*, la location n'empêche nullement d'opter pour le restaurant ou, encore plus *cocooning*, les mets à emporter « chez soi ». *Secundo*, en voyage, il peut être tout à fait plaisant, voire relaxant, de mijoter ses propres petits plats farcis de produits régionaux: on est loin ici d'une popote quotidienne de nécessité. Un saut à l'épicerie, au marché ou à la ferme devient alors une activité en soi, qui permet de baigner rapidement dans la vie locale. Une balade au vignoble avec ça? D'ailleurs, le repas du soir « à la maison » vous épargnera du coup les affres de la conduite avec un trop-plein de p'tit rouge du cru.



Au village de Carennac, dans la vallée de la Dordogne.

PHOTOS COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME MIDI-PYRÉNÉES

Quoi? La lessive en plus? Eh oui, certains (certaines?) vont jusqu'à remplir quelques brassées... histoire d'alléger les bagages de vacances!

Voilà donc une formule pratique et conviviale qui sourit aux couples, aux familles, aux amis et même, pourquoi pas, aux collègues. Notons ici que les voyages familiaux, notamment, se sont accrues ces dernières années, et pas seulement sur le mode parents-jeunes-enfants: de plus en plus, on voit des familles se rassembler dans une région du monde, que ce soit pour réunir le clan trop dispersé ou simplement pour se retrouver ensemble, sans domicile fixe, dans un chez-soi ailleurs.

Lot Story

En Midi-Pyrénées, le département du Lot offre un cadre idéal à prendre maison pour fouiller les environs: des villages médiévaux admirablement conservés, un décor champêtre à faire rêver, des

paysages vallonneux sillonnés de routes en intrusion dans la roche calcaire. En chemin, on chevauchera parfois d'autres départements ou sous-départements... ne me demandez pas de m'y retrouver dans ce dédale de contours administratifs hérités d'un autre âge.

Mais au diable les dénominations, passons plutôt au plat principal: nous sommes ici en pays de truffes et de foie gras, de canard et de pinard, de cassoulet et de fromage de chèvre, de safran et de noix, de fraises et d'asperge blanches... Celles que j'avais achetées chez notre maraîcher de voisin coulaient littéralement en bouche.

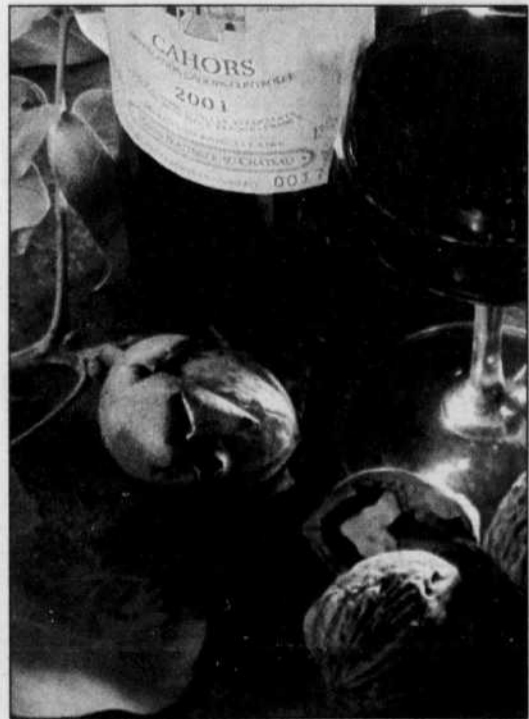
En terre lotoise, la lumière s'imprègne des ocres, rouges et rosés de ses pierres d'architecture, sur fond de ciels à la palette de couleurs étonnante. Les parois de roche sédimentaire qui ont scruté ses paysages en donnent des images saisissantes le long de routes étroites et sinueuses, ca-

chant ici et là quelque grotte séculaire. Et tous ces pèlerins qui marchent, résolus, vers Saint-Jacques-de-Compostelle...

Le Lot, plaque tournante de l'espace occitan, présente une importante toponymie en « ac », tel Cahors, notre village d'adoption. Selon certains, cela viendrait du latin *acum*, pour endroit de vie, hameau, village. « Dans les années 1940, certains de ses habitants occitanophones ne parlaient toujours pas le français. Actuellement, une signalisation bilingue se développe et garde la mémoire de ces lieux. » (Lot, Guides Gallimard).

Voilà donc un pays où les gens à l'accent qui chante connaissent le refrain du plaisir de vivre. Indomptable, pourrait-on dire: sont-ce là les empreintes d'un passé cathare? De toute façon, on en remercie le ciel aujourd'hui... Très *biengne!*

VOIR PAGE D 3: HOME



Le département du Lot, en Midi-Pyrénées, est un paradis des produits du terroir.

SAMEDI

VOYAGES

Une route du terroir

Tout a débuté sur une pelouse bien verte, à l'ombre d'un grand arbre. En un tournemain, une nappe avait garni la table de pique-nique, les assiettes et les verres avaient été déposés à la place de chacun.

Après avoir roulé sa bosse en Afrique et autres contrées lointaines, Claire Dubé a décidé de se recycler. Avec d'autres membres de sa famille, elle a acheté Les Blancs Coteaux, un vignoble à Dunham.

Plus tôt, l'une de ses nièces, à peine la vingtaine, nous avait fait goûter les différents vins de la propriété avec des mots justes dont les commentaires, le sourire aux lèvres, les yeux clairs, manifestement ravie de faire ce travail.

En face, de l'autre côté de la route 202, à la cidrerie Fleurs de pommiers, nous attend Hélène Doucet-Levasseur. Voilà maintenant plus de dix ans, son mari et elle ont eu un coup de cœur: «Des qu'il s'est assis sur un tracteur, il s'est senti tout à fait à l'aise. Une autre vie venait de commencer!»

Tous l'ont souligné par la suite: sans elle, sa «vision» et son dynamisme, cette Route des vins ne serait pas ce qu'elle est. «En fait, commente-t-elle en montrant les étalages de sa boutique, il s'agit d'un itinéraire du terroir. Le vin a fourni un thème nous permettant de mettre en valeur et en relation divers produits des environs. De cette façon aussi, les gens découvrent d'autres facettes d'une région qui a beaucoup à offrir: bonnes tables, histoire, culture, patrimoine architectural, paysages.»

En ce vieux pays loyaliste qui s'étend près de la frontière depuis Frelighsburg jusqu'à Sutton, la Rou-



Normand Cazalais

te des vins, qui «s'enivre d'art et de culture», compose avec les arts sous bien des formes, en jalonnant son parcours de galeries et d'ateliers d'artistes. Plus tard, en arrêtant au Relais des arts à Stanbridge Est, nous avons assisté au vernissage des œuvres qui y sont exposées. Le lieu, à la fois gîte et galerie, loge dans l'ancienne demeure d'un banquier. La remettre en état n'a pas été une mince affaire: «Ça valait le coup», soutient André Demers, qui a tout refait avec sa femme. Vous savez, je propose aux clients des randonnées en auto ou à vélo sur des chemins qui passent par les vignobles et des endroits qu'ils ne fréquenteraient pas autrement. Ils reviennent les bras chargés. Et enchantés.»

S'il en est un qui se réjouit de la vigueur de la Route des vins, c'est bien Charles-Henri de Coussergues, copropriétaire et âme d'un vignoble québécois, L'Orpaillleur, qui a remporté de nombreux prix et acquis ses lettres de noblesse. Et une notoriété certaine, à en juger par le nombre de visiteurs qui y afflue régulièrement. Quand il s'est lancé dans cette «aventure» avec ses associés en arrivant de son Midi natal voici une vingtaine d'années, il croyait à l'avenir de la vigne au Québec.

«Je n'étais pas le seul, se défend-il avec modestie. Il y a eu, par exemple, Victor Dietrich à Iboville. C'est dommage et triste que tous ses céps aient été arrachés après sa mort. M'enfin... Oui, il y en a eu d'autres qui y ont cru, qui ont poussé à la roue, qui ont affiné et amélioré ce rêve.» D'autres encore ont été gagnés par cette ferveur et cette volonté de mettre

au monde un produit de qualité, à l'image de ce terroir. Y compris l'Association touristique des Cantons-de-l'Est et le Conseil local de développement de Brome-Missisquoi.

Le principal trait de cette évolution tient à l'émergence d'un produit touristique cohérent, intégré et signalé, fortement personnalisé autour de ce qui était à l'origine une rareté, une curiosité. «Des vignobles du côté de Dunham, vraiment?» Et les audacieux qui, les premiers, les ont fréquentés, ont décidé: «Ben non, c'est pas de la piquette... C'est même charmant et intéressant, par là.» Et ils l'ont dit à leurs parents, à leurs amis.

Mais la visite des vignobles restait un fait isolé: où aller ensuite, que faire autour? Trop de visiteurs retournaient immédiatement chez eux: tout seuls, les vignobles n'avaient guère de force de rétention. Avec la Route des vins, la perspective a changé. Serge Boivin tient à Frelighsburg Les Sucreries de l'Érable, un restaurant qui a déjà été un magasin général. À l'extérieur, près de la rivière, nous avons mangé de savoureuses salades et la tarte au sucre qui a fait la renommée de l'établissement: «Les touristes, note-t-il, suivent fidèlement ce que leur suggère la carte du circuit.»

Avec des parents et d'autres associés, il possède également La Rumeur Affamée, un réseau de trois boutiques d'alimentation dans la région. Au cœur de Dunham, tout à côté de la confiserie Hansel et Gretel qui fabrique son propre chocolat (enrobant notamment des bleuets cueillis tout près), Isabelle Baron est l'une de ces associées: «Notre succès vient largement de l'accent que nous mettons sur le pain artisanal, les fromages, les charcuteries, les «délices sucrés» qui proviennent des environs. Et qui correspondent de plus en plus à un terroir aux yeux — et au goût — de nos clients. Ce terroir doit beaucoup aux vignobles.»

À la sortie ou presque du village, le Domaine des Côtes d'Ardoise a été le premier vignoble à émerger de ces terres. Chirurgien esthétique, Jacques Papiillon en a fait sa seconde vocation et ne cesse, depuis qu'il s'en est porté acquéreur, d'y apporter des

changements, de l'améliorer. «Notre spécialité, nous précise-t-il, c'est le vin de glace. Et pas seulement en blanc. Goûtez ce rouge!» Étonnant, en effet.

Depuis quelques années sous la houlette de l'aquarelliste Jean Villeneuve, le vignoble accueille une exposition de sculptures, Nature et Création. Celles-ci se distribuent dans les champs de vignes. Leur visite prend donc une double dimension, œnologique et artistique, typique de ce que recherchent les animateurs de la Route des vins. De toute évidence, le médecin-vigneron en tire plaisir et satisfaction.

Ainsi s'est déroulée la tournée. Au Vignoble de la Bauge, à Brigham, Simon Naud, un jour, est retourné sur la ferme familiale pour aider son père qui avait tenté l'«expérience». Aujourd'hui, il est très actif dans l'Association des vigneronnes du Québec, travaille avec les spécialistes gouvernementaux, fait des séjours d'études à l'étranger. Avec la collaboration de l'un de ses frères, il gère un parc animalier qui jouxte le vignoble et qui remporte un indéniable succès populaire. Une autre façon d'élargir la portée de la Route.

Tout comme c'est le cas, à Frelighsburg, au Domaine Pinnacle et à la Girondine. L'un est un verger qui vend sur place et exporte de par le monde un cidre de glace gagnant sans cesse de nouveaux adeptes. L'autre est une ferme exploitée par les Bar-do, français d'origine et depuis longtemps québécois dans le quotidien: oies, canards, foie gras, confits, table champêtre, gîte, ils sont pluriels avec ardeur, chaleur et talent.

Le samedi soir, nous avons mangé à La Maison Berbère: la cuisine est d'Afrique du Nord, l'agneau et le chevreau des alentours. Une heureuse association. Ce soir-là et le lendemain, nous avons passé de longs moments avec Marie-France Lasnier et Pier-Paul Jodoin, propriétaires du Clos Sainte-Croix, le plus petit vignoble de la Route des vins: «Nous aimons le vin. Pourquoi ne pas en faire nous-mêmes? Dans ce métier, nous sommes des artisans. Nous avons l'impression de participer intimement à l'expression d'un terroir.»

HÉBERGEMENT EN RÉGION

POUR ANNONCER, CONTACTER JEAN DE BILLY AU (514) 985-3456 ou 1-800-363-0305 • jdebilly@ledevoir.com

BAS ST-LAURENT

AUBERGE AU MANGE GRENOUILLÉ ***

Une escale d'exception, une invitation au rêve. Auberge de charme, riche en son décor romantique et théâtral. Table gourmande, excellente carte des vins. Spa extérieur et jardin secret dominant les lacs du Bic. Trois fois Lauréate Nationale au Grand Prix du tourisme québécois, gastronomie, cuisine et hébergement.

www.aubergedumangegrenouille.qc.ca info et réservation: (418) 736-5656

AUBERGE LA SOLAILLERIE ***

Auberge de charme à Saint-André-de-Kamouraska, près du fleuve, un environnement champêtre, une atmosphère chaleureuse et romantique, des chambres au décor romantique, une table créative et authentique mettant à l'honneur les produits du terroir et les légumes bio. Lauréat des Grand Prix de la Gastronomie régionale 2004, national 2002. À prox.: randonnées pédestres, golf, croisières, petites routes cyclables, jardins, musées.

www.aubergelasalillerie.com lasalillerie@globetrotter.net (418) 493-2914

CANTONS de L'EST

AUBERGE QUILLIAMS****

Auberge de charme 4 étoiles face au lac Brome, pour des moments magiques et inoubliables. Complètement rénové, 38 chambres et suites ensolées, 22 avec foyer. Cuisine raffinée et réputée. Piscine int. saunas et bain turc. Festival du canard et couleurs à l'automne jusqu'à la fin oct. Nouveau: Salon des vins. Boutiques de mode «outlets» et antiques à Knowlton à 6 km, un des plus beaux villages. Vignobles et golfs à proximité. Plusieurs forfaits disponibles dont: Forfait romantique, forfait golf. Rabais de 25% sur la chambre la 2*, 3*, 4* et 5* nuit en forfait sur semaine. Rabais Age d'Or. Certificats cadeaux. Salles de réunions. C.A.A. 572 Lakeside, Lac Brome, aut. 10, sortie 90 rte 243 sud, 50 minutes du pont Champlain.

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

Un des 100 meilleurs spas au monde tout près de chez vous. Venez voir pourquoi le Spa Eastman compte parmi les 100 meilleurs spas au monde selon Bernard Burt et Pamela Lechtman, auteurs du livre «100 Best Spas of the World». Offrez le cadeau rêvé à la personne aimée. Réservations: (450) 297-3009 1 800 665 5272

CHAUDIÈRE / APPALACHES

LA PAYSANNE

L'Islet-sur-mer, à 2 pas du fleuve, fine cuisine, 16 chambres grand confort, balcon. Forfaits: santé, théâtre, golf, Grosse île. Sortie 400, autoroute 20.

www.aubergedela paysanne.com Réservation: 1 877 660-7276

GASPÉSIE



HOSTELLERIE BAIE BLEUE

CARLETON-SUR-MER, sur la plage de la Baie-des-Chaleurs. Membre du Club des plus belles Bâtes du Monde. L'accueil personnalisé, une bonne table et une foule d'activités uniques vous garantissent le succès de vos vacances. À 2 pas de Migouasha, site du Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Que ce soit par affaires ou par plaisir, seul, en couple ou en famille, nous combions tous vos besoins en toute saison. Forfait VACANCES PLUS (6 nuits, 10 repas) 384 \$ p.p., occ. abiel

www.baiebleue.com / www.tourisme-gaspesie.com Réservations: 1-800-463-9099

GÎTE LE FLÂNEUR, CARLETON

Faire ou ne rien faire... Faire: forfaits de tourisme d'apprentissage. Ne rien faire: pétanque, croquet, hamacs. Maison champêtre à 100 mètres de la mer, grande véranda, jardins.

www.giteleflaneur.ca giteleflaneur@globetrotter.net 1-866-364-2210

ISLE-AUX-COUDRES

AUBERGE LA COUDRIÈRE

Vue sur le fleuve, cuisine traiteur, piscine chauffée, 49 motels. Info hôtel: 1 888 438-2882.

www.aubergelacoudriere.com

HÔTEL DU CAPITAINE «auberge et motels»

43 ANS D'ACCUEIL TYPIQUEMENT INSULAIRE! Cuisine terroir, forfait souper-chanson avec Caroline, pisc. eau salée chauffée, vélos, kayak de mer, croisières baïeines. 55 \$ à 75 \$ pp, occ. abie, souper, déj. inclus. Offrez-vous une île!!!

www.charlevoix.qc.ca/hoteleducapitaine 1-888-520-2242

ISLE D'ORLÉANS

AUBERGE CHAUMONOT

Au bord du majestueux fleuve St-Laurent, une magnifique auberge située dans un site unique, calme et romantique à St-François de l'île d'Orléans. S. à manger, ch. climatées, s. de b. privée, piscine et terrasses panoramique. Forfaits disponibles.

www.aubergechaumonot.com Tél.: (418) 829-2735/1-800-520-2735

LAURENTIDES

LA SAUVAGINE: Auberge et restaurant / fine cuisine

www.lasauvagine.com 1-800-787-7172

Hôtellerie Champêtre

Auberges et Hôtels du Québec

Vous faire plaisir, c'est dans notre nature!

LAURENTIDES

L'ESTÉREL **** S'évader à 1 heure de Montréal dans les Laurentides à golf 18 trous, club nautique, 7 tennis, plage, spa, gymnase, piscine intérieure, sauna. Table réputée, cave à vin. Forfaits disponibles

www.esterel.com reservations@esterel.com 1-888-ESTEREL

HÔTEL LA SAPINIÈRE****

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

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

MAURICIE

AUBERGE LE FLORES****

Situé à la campagne dans un site enchanteur, offrez-vous un séjour romantique où la gastronomie, le confort et l'ambiance se côtoient. Profitez d'un forfait «Fin de semaine détente» 297 \$ p.p. en occ. double incluant sauna, massage, enveloppement, bain thérapeutique, pressothérapie, relaxation, 2 couchers, 2 petits-déjeuners, 1 dîner et 2 soupers. Forfait «Gîte» à 201\$/2 pers. incluant souper gastronomique, 1/2 bouteille de vin mousseux, coucher, déjeuner. Lauréat national du prestigieux prix de l'entreprise touristique. Forfait golf et plusieurs autres forfaits dont réunion d'affaires.

www.leflores.com 1-800-538-9340

AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES

Située sur une presqu'île, ce site en pleine nature vous offre des soins corporels et esthétiques par des thérapeutes professionnels. Nous disposons d'un salon avec foyer, une grande piscine intérieure chauffée, un sauna, un spa extérieur. Nous servons une fine cuisine champêtre. Lauréat régional en Restauration-cuisine, Grand Prix du Tourisme 2002. Salle de réunion équipée. Plusieurs forfaits.

www.aubergesantelacdesneiges.qc.ca 1-800-757-4519

SAGUENAY / LAC ST-JEAN

AUBERGE DES BATTURES, LA BAIE ***

Surplombant le majestueux Fjord du Saguenay, 32 chambres. Ambiance d'intimité romantique. Cuisine fine et créative. Salles pour rencontres d'affaires ou de famille. Nombreuses activités à proximité: golf, kayak, randonnées, équitation, musées, croisières...

www.battures.ca 1-800-668-8234

AUBERGE DES CÉVENNES ***

À l'Anse St-Jean, 14 chambres au confort moderne, de longues galeries et une table réputée. P.A.M. à partir de 55 \$ p.pers. occ. abie

www.auberge-des-cevennes.qc.ca 1-877-272-3180

VIEUX-QUÉBEC

AUBERGE ST-PIERRE

Distinctif... À deux pas du Vieux-Québec et au cœur du Vieux-Port, l'Auberge St-Pierre vous accueille avec ses planchers de bois, murs de pierres et de briques, baignoires à remous, couettes de duvet et bien plus... Vous y vivrez une expérience unique où le charme d'antan s'allie à la distinction d'un service haut de gamme! Tarif à partir de 129 \$ (petit déjeuner gourmet inclus). Forfaits disponibles.

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

Chalets & Condos

BAS ST-LAURENT

AU REFUGE DU VIEUX LOUP DE MER ****

Venez vivre l'expérience d'une véritable fusion avec la nature. Situé en plein cœur du parc national du Bic. Six chalets confortables et entièrement équipés vous offrent une vue imprenable sur le lac et les îles du Bic. Ouvert à l'année.

www.vieuxloupdemer.com Réservations: 418.750.5915

LANAUDIÈRE

CHALET D'ÉMÉLIE

Lac Pierre (St-Alphonse-Rodriguez), sur place: magnifique plage privée, kayak, pêche, sentiers en forêt privée. À proximité, golf, équitation et canot en rivière.

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

CHALET DES PINS

Rowdon, domaine privé, site enchanteur, hébergement en chalet tout confort, très propre, foyer, b. tourb. Lac naturel, plage sable, embarcations, golf, équitation et plus.

www.chaletsdespins.com (450) 834-3401

AUBERGE JEAN CYPHOT

JOULETTE (près de), domaine privé bordé par lac Piskault, classé 4 étoiles, tout équipé, 12 c.a.c. et s.d.b., foyer, piano. Week-end 1 200 \$, 2 nuitées semaine 1 000 \$. Ski alpin, de fond et motoneiges à proximité. Pour fêtes ou affaires.

www.aubergejeancyphot.com (514) 989-8335

La fine fleur des maîtres hôteliers



Charlevoix

La Pinsonnière | Cap-à-l'Aigle

Table d'or du Québec - Grands Prix du Tourisme. Un petit paradis de luxe au bord du Saint-Laurent. Chambres élégantes, cuisine raffinée, cave riche en grands crus et service personnalisé. Pour se revigorer: piscine intérieure et soins détente au Mini-Spa. Nombreux forfaits. 1-800-387-4431 www.lapinsonniere.com

Laurentides

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

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

Montérégie

Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu

& Spa Givenchy www.lestroisilleuls.com www.spagivenchy.com

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

SAMEDI

TOURISME HOME

LA LOCATION D'UNE MAISON DÉGONFLE VOTRE BUDGET À MESURE QUE GONFLE LE NOMBRE DE « CONTRIBUTIBLES » DANS LE LOGIS. BIEN SÛR, LES TARIFS VARIENT D'UNE RÉGION À L'AUTRE, OBEISSANT AUX DIKTATS DE L'OFFRE ET DE LA DEMANDE, DES SAISONS TOURISTIQUES, DU CACHET DU SITE ET DE LA QUALITÉ DES INSTALLATIONS, D'ACCEPTABLE À CONFORTABLE. ENCORE QUE SUR LA CONFORTABILITÉ, ON AURA AUTANT D'AVIS QUE DE PENSIONNAIRES...

SUITE DE LA PAGE D 1

En vrac

■ Le village médiéval de Saint-Cirq-Lapopie, où vivent une trentaine de personnes, accueille jusqu'à 50000 visiteurs par année, dont les trois quarts en juillet et août... La patrie d'adoption d'André Breton (surréaliste), sauvée par une pauvre qui l'a tenue loin des grands conflits armés pour le pouvoir, a donc été remarquablement conservée. Dans Lot (Guides Gallimard), on peut lire: « En 1944, avec Éliane Claro, qui allait devenir sa femme, Breton partit pour la Gaspésie, une péninsule du Québec, à la recherche d'agates, ces "fruits de l'imagination de la nature" déposés par les vagues. Son intérêt pour les agates fut ravivé lorsqu'il apprit à Saint-Cirq-Lapopie que sur les grèves du Lot ces mêmes petites pierres charriées par la rivière attendaient de tomber sous son regard. » Jusqu'en 1900, il y avait à Saint-Cirq 1500 habitants, qui sont partis construire les chemins de fer et ne sont jamais revenus.

■ Un must: faire un saut à Rocamadour, ce village vertigineusement accroché à la falaise, façonné par les pèlerins dirigés par les moines bénédictins et recherchant la coquille, leur insigne. C'est le lieu de la Vierge noire et de saint Amador, un village-rue, pourrait-on dire.

Rocamadour (« l'amateur du rocher ») vit s'agenouiller les saints Bernard, saint Dominique, Richard Cœur de Lion et Blanche de Castille. Sur une plaque fixée à un mur de pierre, on peut lire: « En février 1536, Jacques Cartier et compagnons, atteints de scorbut, obtiennent guérison après avoir évoqué Notre-Dame-de-Rocamadour près de la rivière Lairet en Nouvelle-France. »

Le village donna son nom à un fromage, appelé au XV^e siècle cabécou de Rocamadour (petit fromage de chèvre en occitan), qui figure parmi les plus anciens produits des causses du Quercy, jadis des valeurs de métayage et d'impôt...

■ Le village de Carennac, sur la Dordogne, semble n'avoir jamais été affecté par rien ni personne. L'écho de ses rues en témoigne encore. A voir.

■ Cordes-sur-ciel? C'est le nom d'un village qui, par temps gris, se trouve entouré d'un brouillard sur lequel il semble flotter entre ciel et terre. Spectaculaire. Une cité fortifiée de 450 mètres de long, une bastide très vite devenue un refuge pour les Cathares jusqu'à la fin du XIII^e siècle.

■ À Albi, ville d'art, le musée Toulouse-Lautrec s'impose. La ville de naissance de l'artiste abrite un millier d'œuvres, dont ses célèbres affiches, la plus importante collection publique au monde consacrée à Toulouse-Lautrec. Victime d'une maladie congénitale et handicapé dès l'adolescence, Henri de Toulouse-Lautrec a consacré sa vie à peindre et dépendre la mondanité de son époque, le milieu du spectacle et des maisons closes. À sa mort en 1901, sa mère, soucieuse de perpétuer l'œuvre de son fils, en céda l'essentiel au musée local. Aussi à Albi, la boutique L'Arti-

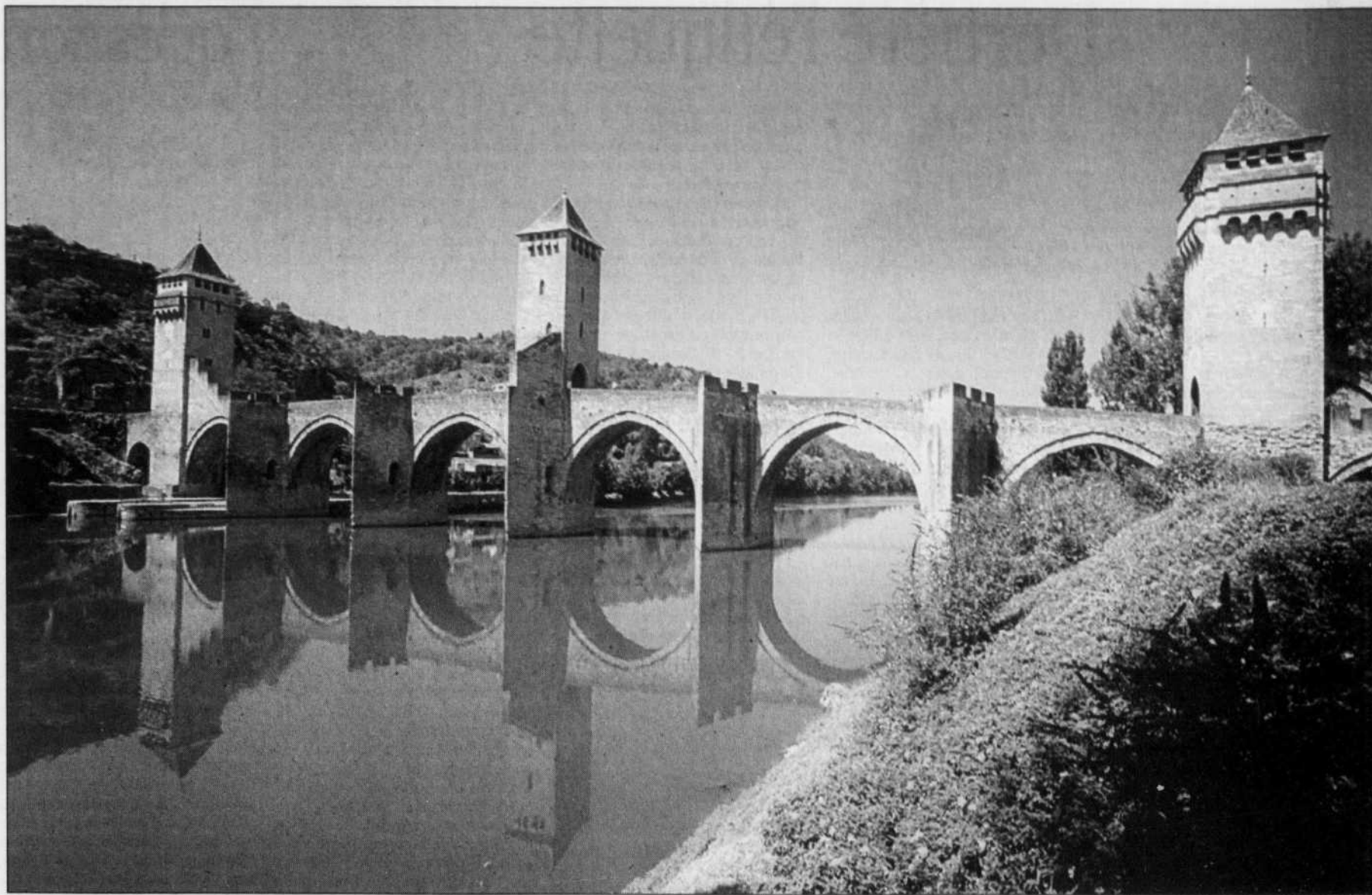


Le musée Toulouse-Lautrec, à Albi, est un incontournable.

san pastellier offre une foule de produits dans le bleu extrait des feuilles de pastel, une plante crucifère bisannuelle, fleur du pays de Coccagne, dont l'âge d'or se situe entre les XIV^e et XVII^e siècles. Quant à la cathédrale Sainte-Cécile, elle impressionnera même les plus blasés. Son architecture extérieure, imposante mais qui ne paie pas de mine, cache des œuvres en trompe-l'œil exceptionnelles, avec des dentelles et strates qui ne font vraiment pas dans la dentelle.

■ Depuis quelques dizaines d'années, les chemins de Compostelle ont connu un regain de popularité. Ils seraient autour de 3500 pèlerins chaque année à traverser le Lot uniquement: provenant de tous les milieux, ils recherchent la spiritualité... et le défi sportif.

■ La randonnée pédestre est une activité prisée dans la région midi-pyréenne. Une soixantaine de circuits y sont déjà balisés. La brochure *Le Lot - Promenades et randonnées* les présente en détail. Le cyclotourisme y roule aussi en grand. Des parcours tracés sont



Le pont Valentré à Cahors, sur la rivière Lot.

COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME MIDI-PYRÉNÉES



La vallée de la Dordogne.

COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME MIDI-PYRÉNÉES

énumérés dans la brochure *Le Lot - Randonnées cyclotouristes*. Pour la location d'équipements variés: Cap liberté, www.cap-liberte.fr, www.veloliberte.com.

■ Soif d'un bon repas dans un étoilé Michelin? Au milieu d'un décor champêtre, l'hôtel-restaurant Le Pont de l'Ouyse, non loin de Rocamadour, est tout désigné. Et l'addition ne vous fera pas nécessairement voir des étoiles. le-pontdelouyze.fr.

■ Le safran du Quercy amorce sa floraison en octobre. 200 fleurs donneront à peine un gramme du précieux produit... Pas étonnant qu'il se détaille quelque 30 euros le gramme (environ 50 \$CAN). On l'appelle l'or rouge du Quercy. « Notre » maison louée au cœur de cette région, à Cajarc, y fut construite en 1850 et récemment rénovée: deux étages, paysage accidenté, foyer, piscine, quatre chambres à coucher (donc une possibilité d'accueillir huit personnes). Quelques exemples des tarifs hebdomadaires (2004): du 29 mai au 3 juillet et du 28 août au 2 octobre, 635 euros, environ 1050 \$CAN (moyenne saison); du 10 juillet au 21 août, 1750 euros, quelque 2880 \$CAN (super saison); et hors saison, 460 euros, à peu près 760 \$CAN. Ajoutez les frais de taxe de séjour de 0,20 euro par jour par personne, le supplément de fuel et les options de ménage en fin de séjour (lesmaisonsdemarie.com).

■ La réservation d'une maison peut se faire sur le Web, mais alors on ne saurait être trop prudent: il vaut mieux s'assurer que les propriétés offertes ont été visitées par les locataires, refuser de régler le total de la facture avant de partir et peut-être vérifier si l'organisation fait partie d'un réseau fiable.

Le Devoir
Ce reportage a été réalisé grâce à la collaboration du Comité départemental du tourisme du Lot (Cahors, ☎ 05 65 35 07 09, www.tourismelot.com), du Comité régional du tourisme Midi-Pyrénées (Toulouse, ☎ 05 61 13 55 02, crtmp.com) et d'Air France (Montréal, ☎ 1 800 667-2747, www.airfrance.ca).

Renseignements
■ Maison de la France, 1981, avenue McGill College, Montréal (514) 288-4264, franceguide.com.
■ Quelques adresses pour la location de maisons: www.entre-amis.com, www.echangedemaison.com, www.homexchange.com, www.vacancesideali.com, www.gites-de-france.fr.

Le champignon magique

La ville de Cahors, du nom de vins bien connus, demeure une étape importante pour les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Son marché coloré, au pied de la cathédrale, déborde littéralement.

Cahors est aussi le siège de l'entreprise familiale Pébeyre, négociants en truffes depuis 1897. Pierre-Jean Pébeyre est co-auteur de *Truffes* (Hachette): « La haute saison, explique-t-il, s'étend de la fin de novembre au début de mars. »

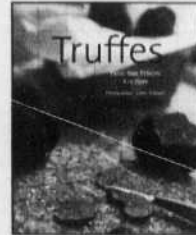
Parmi la trentaine de variétés en Europe, c'est la *Tuber melanosporum* que distribue la maison de par le monde. « Ces truffes voyagent dans des poches sous vide, mais pas le vide absolu sinon les bactéries s'y développent. Une bonne truffe doit être ferme mais pas dure; elle présente à la fois souplesse et résistance. L'intérieur sera noir ou

très foncé, veiné de blanc. Ces nervures s'estompent à mesure qu'avance la saison, puis disparaissent à la cuisson. On la mangera tiède.

« La France produisait 800 tonnes de truffes par année, fin XIX^e, début XX^e siècle... pour moins de 20 tonnes aujourd'hui: par manque d'hommes, mais aussi de connaissances puisqu'on sait la chercher mais on ne sait pas la faire naître. L'année dernière fut l'hiver le plus difficile pour les truffes de la région, qui se transigeaient sur le marché à quelque 650 euros le kilo! [Un peu plus d'un millier de nos pauvres dollars canadiens.]

« Le cochon la repère mais il adore la manger... Alors, de plus en plus, on fait appel au chien. Mais lui, il n'aime pas la chercher! »

D. P.



Bon voyage

LE FIL DE CUIR
CENTRE DE VALISES

Vente et réparation Samsonite, Delsey Victorinox (Swiss Army) Andiamo, French, Zero Halliburton, Briggs & Riley etc.

Service rapide après vente

3852 boul. Taschereau
Greenfield Park, Québec J4V 2H9
Tél.: 450-671-6904 ou sans frais 1 868 671-6904

550 Sherbrooke Ouest, Montréal
Tél.: 514-849-0136 ou sans frais 1-888-849-0005

Club Med
LE tout-compris **EXPERT N°1 AU CANADA**

Partez 1 semaine pour le prix de 3 jours

Cancun, Punta Cana, La Caravelle (Guadeloupe)
Sandpiper (Floride), Turkoise (Turks et Caicos)

Départs entre le 19 septembre et le 17 décembre à partir de **1322\$**

Les prix sont par personne pour une chambre double en occ. double. Les nouveaux membres doivent acheter une carte annuelle de 150 la semaine et sont à l'obligation de charger sans préavis.

Paris ÉCONOMISEZ jusqu'à **110\$** par couple à partir de **585\$**

Paris départs entre le 18 septembre et le 31 octobre à partir de **585\$**
départs entre le 1 novembre et le 14 décembre à partir de **638\$**

Noël départ: 19 décembre / retours: 27, 28, 29 et 30 décembre à partir de **958\$**

L'Europe en vols régulier à partir de **699\$**

à partir de Londres: 699\$ Frankfurt: 729\$ Prague: 788\$
Madrid: 817\$ Rome: 847\$ Zurich: 899\$

*Les prix sont par personne et varient selon les dates de départ et de retour choisies, le tout est sujet à disponibilité et à changement sans préavis.

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

VOYAGES CULTURELS
(Filiale de Voyages d'une Vie inc.) **VIP**
La culture, notre préoccupation quotidienne

L'ÉGYPTE
Départs de petits groupes (3 semaines)
Hôtels et croisières 5* • 4 674\$ tt inclus
6 ET 13 NOVEMBRE: complets
20 NOVEMBRE 2004: 4 places

INDE
Inde du Nord et du Sud combinés. Possibilité de 23, 30 ou 45 jours.
Départ de groupe (min. 4 pers.)
6 NOVEMBRE 2004: Prix spécial 5990\$
15 FÉVRIER 2005: Prix régulier 6433\$

SPECIAL TURQUIE
Circuit grand tour
DU 15 AU 31 OCTOBRE • 2 325\$ tt inclus

Renseignements: (514) 844-0407

touristour (514) 598-1672 touristour@touristour.ca
2216 boul. Rosemont, Montréal, Qc. H2G 1T5

Permis du Québec **VOYAGES CULTURELS EXCLUSIFS**
Avec accompagnateurs conférenciers

Sur la Route des Patriotes — 23 et 24 octobre 2004
Deux jours au cœur de l'Histoire 235\$
Incluant 2 repas, visites et taxes.

Peuples et traditions du Vietnam — du 1^{er} au 16 mars 2005
À partir de 3375\$ par personne (plus 213,75\$ taxes et visa).
Incluant tous les vols, hôtels cat. sup., visites et excursions, 38 repas, taxes d'hôtels et frais de service.

Croisière dans les Caraïbes du Sud — du 16 au 23 janvier 2005
Sur le Carnival Destiny À partir de 1465\$ CAN par personne
Incluant les vols, les transferts, la croisière et toutes les taxes.

SPÉCIALISTE CIRCUITS ET VOYAGES SUR MESURE

NOS GROUPES ACCOMPAGNÉS NOS DESTINATIONS SUR MESURE

CIRCUIT ÉGYPTE ET NUBIE
5 au 22 nov. Départ garanti

GRAND TOUR DE L'INDE incluant Calcutta
10 nov au 1er déc. Soirée-info le 21 sept RSVP

SAFARI KENYA-TANZANIE
10 au 28 mars. Incluant un séjour à Zanzibar
Soirée-info le 6 oct RSVP

LONG SÉJOUR À CANNES
23 février au 23 mars. Présentation le 28 sept RSVP

DÉCOUVERTE DE LA TUNISIE
10 au 24 mars. Soirée-info le 19 oct RSVP

France, Italie, Espagne, Grèce, Russie, Rép. Tchèque, Autriche, Pologne, Hongrie, Croatie, Égypte, Iran, Yémen, Sénégal, Turquie, Syrie, Inde, Vietnam, Chine, Thaïlande, Japon, Corée, Malaisie, Indonésie, Kenya, Tanzanie, Australie, Nouvelle Zélande, Fidji, États-Unis, Canada, Argentine, Costa Rica, Brésil, Bolivie, Chili, Pérou, Thaïlande, Émirats, Terre de feu, Hawaï

Pourquoi chercher ailleurs...

VOYAGES DUPUIS Carlson Wagonlit 514 523-2143
1 800 470-5446
www.voyagesyvondupuis.com

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

SAMEDI

BOUFFE ET MALBOUFFE

COMME EN TÉMOIGNE UN RÉCENT PASSAGE DANS UNE ÉPICERIE PRÈS DU DEVOIR, L'IMAGINATION DES FABRICANTS NE MANQUE PAS D'ÊTRE DÉBORDANTE POUR CONTOURNER LES CRAINTES DES CONSOMMATEURS.

Derrière l'étiquette

Du sucre sous forme liquide déguisé en source incomparable de vitamine C, du sucre sous forme solide caché derrière une bonne dose de fruits... Pas de doute, l'industrie agroalimentaire semble avoir réponse à tout en ce moment.



Fabien Deglise

Le spectre de l'obésité infantile faisant désormais frémir les pères et les mères de famille, Kraft, le géant de la bouffe fabriquée en usine, vient donc de trouver la parade.

Au royaume de la demi-vérité, Kraft est d'ailleurs loin d'être le seul à abuser de ces réponses en forme de pourcentage et de mise en lumière d'un ingrédient ou d'une substance qui ne donne guère de sueurs froides.

boisson, principalement composée d'eau, dont deux tasses font aussi entrer dans l'organisme pas moins de 60 grammes de sucre (soit huit sachets).

À l'heure des gras trans, des allergies aux arachides et des traces de mercure dans le poisson, la vitamine C, dans toute son innocence, devient donc une très bonne source... de confiance.

Les champions de la transformation alimentaire l'ont bien compris en multipliant les allégations de type « garniture de vrais fruits » ou encore « fait avec du vrai jus de fruit » qui accompagnent ici des Pop-Tarts riches en calories et en sucre, là des collations aux fruits Froot Loops en format « twistable » — ça ne s'invente pas! —, certes « faibles en gras », comme l'indique aussi l'étiquette, qui omet toutefois de mentionner que ce produit est avant tout fait de sucre.

«Source de calcium», «source de véritables fruits», «sans gras trans», «sans matières grasses»: les nombreuses allégations qui décorent aujourd'hui les aliments destinés aux enfants semblent donc en cacher d'autres.

Deux multinationales françaises de la bouffe en boîte viennent d'ailleurs d'essuyer les premiers coups de la riposte, sous forme de poursuites judiciaires intentées en juin dernier par l'Union française des consommateurs (UFC), l'Option Consommateurs des Français.

«Les autorités se désintéressent du rôle de l'alimentation dans l'obésité, et le lobby agroalimentaire est tellement puissant que nous étions passés ses intérêts avant celui de la santé publique», justifiait alors Alain Bazot, président de l'UFC, dans les pages du journal français Les Échos.

Dans un pays où les règles d'étiquetage sont moins sévères qu'au Canada, le coup de semonce a effectivement fait beaucoup de bruit. Mais l'écho ne semble guère s'être rendu de l'autre côté de l'Atlantique où, en matière de malbouffe, les regroupements de consommateurs sont loin d'envisager pareille réplique.



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Le Devoir

SANTÉ

Seulement une question d'argent?



Carole Vallières

faut plus d'argent pour la santé (la santé, êtes-vous sûrs)? On a donc discuté de millions, de millions de millions. C'est présumer que nous réglons nos problèmes avec de l'argent.

midi au bureau... Il n'y a jamais d'argent pour ça, c'est bizarre...

Toute la concentration des efforts étant orientée vers la cure, l'argent file. On dit que la population vieillit, sous-entendant qu'il est inévitable qu'elle soit davantage malade.

On les a vus à la télé plus tôt cette semaine, plus vertueux que la vertu elle-même. Nos représentants, qui savent que la santé d'une population ne dépend pas seulement de la qualité des soins en cas de maladie, ont donc parlé d'éducation et de pauvreté, ils ont vanté tel projet pour la mère et l'enfant, ont promis de tout améliorer.

Allez revoir le rapport Erasmus-Dussault pour vous rafraîchir la mémoire (www.aicn.ca/cv/rcap/rpt/index_f.html). Entendre dire que leurs problèmes de santé sont intolérables... quoi, c'est nouveau? J'ai surtout eu le sentiment qu'on se donnait bonne conscience.

La santé, pas la maladie pour laquelle ils paient des sommes considérables chaque année. «Un bon patron préfère perdre de l'argent que donner de l'argent», selon le bon mot du dessinateur Wolinski (dans Les Socialistes).

L'hôpital est un endroit dangereux et malsain où, malgré la meilleure compétence et la meilleure volonté du monde, on mange des mets rthermalisés

Donner de l'argent pour la santé (pas perdre de l'argent avec la caisse d'assurance ou les jours de maladie!), mission impossible?

Puisque l'hôpital est la quintessence du système de santé, le lieu qui cristallise notre philosophie de soins, examinons-le un instant. L'hôpital est un endroit dangereux et malsain où, malgré la meilleure compétence et la meilleure volonté du monde, on mange des mets rthermalisés.

Subordonner la santé à l'argent, c'est être concret, pratique, n'est-ce pas? Il faut bien calculer, c'est beau, les idées, mais ça s'incarne. Alors, des chiffres, ils en ont tellement donné qu'on ne peut pas leur reprocher de ne pas être réalistes...

Non, ce n'est ni trivial ni innocent, comme remarque. Pensez-y une seconde: si on se met à parler de la santé... on a partout des machines distributrices d'omégas 3, de fruits et de légumes, on invite Servan-Schreiber, qui était de passage ici cette semaine, à venir à l'école répandre ses idées, ou encore Daniel Dufour, qui viendra bientôt donner une conférence

ladies contagieuses, on pollue l'environnement. À l'ère des boîtes vocales et des courriels, la communication entre intervenants d'un établissement à l'autre est déficiente.

Vous êtes sûrs que c'est seulement une question d'argent? Vous me dites qu'on a besoin de nouveaux hôpitaux spécialisés et que c'est très cher, plus de un milliard de dollars par hôpital? Les nouveaux hôpitaux effaceront les problèmes des hôpitaux d'aujourd'hui? Heureusement que le gouvernement s'en occupe! Moi, je vais continuer de payer. Et je vais payer aussi pour ma santé, je ne sais plus à quelle vitesse je suis rendue, mais je ferai mon possible pour la garder...

Reçu: Nous sommes toutes des déesses, Sophie d'Oriona, Éditions de l'Homme, 22,95 \$. Un portrait succinct des déesses de la mythologie pour en trouver une à notre image, dans une perspective junguienne... Le bon Carl doit se bidonner là-haut mais, pour nous, cela n'est pas sans intérêt et, en plus, c'est divertissant.

vallieca@hotmail.com

Rencontres ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507 RÉPONDEZ aux annonces RAPIDEMENT 1-900-451-6528

Grid of various personal ads including categories like 'FEMME CHERCHE HOMME', 'AMOUR FAIT PARTIE DU BONHEUR', 'EX-PROFESSIONNEL ADEPTE DE MUSIQUE', etc.



SAMEDI

DÉCORATION

ON RETROUVE DANS LE CURRICULUM VITAL DE DOMINIQUE BERNARD LES BOUQUETS DE FLEURS ET D'HERBES DE L'HÔTEL MEURICE AINSI QUE CEUX DE MAXIM'S FLEURS, À PARIS. C'EST ÉGALEMENT FORT D'UN SUCCÈS INTERNATIONAL AVEC SA BOUTIQUE LES FÉES D'HERBE QU'IL A FAIT SA MARQUE FLEURIE. ET C'EST PRÈS DES MUSÉES ET AU MILIEU D'ÉCHOPPES QUI NE FONT PAS DANS LA BÉBELLE À UN DOLLAR QU'IL A OUVERT LA MAISON BLANCHE.

Courses à la Maison blanche

En pénétrant dans la Maison blanche, une boutique ouverte depuis juillet dernier à Montréal, on se fraie un chemin à travers de petits galets ronds posés sur des planches de bois clair. Il ne faut pas être pressé. On parcourt la Maison blanche à coups de *oh!* et de *ah!*, les uns pour les fleurs, les autres pour les objets.

LIO KIEFER

Dominique Bernard n'a pas ouvert la Maison blanche sur la rue Crescent par hasard. Faire dans les fleurs pures et les objets choisis nécessitait un lieu particulier. Ce sera donc près des musées et au milieu d'échoppes qui ne font pas dans la bébelle à un dollar.

Un parti pris qui en désigne d'autres lorsqu'on est introduit dans l'univers de la Maison blanche. Cet univers désuni est sorti de l'imaginaire et des passions de Dominique Bernard, à la fois scénographe, décorateur, fleuriste, chineur, organisateur de fêtes, ornementeur de tables, embellisseur de vitrines, créateur de rêves...

On retrouve dans son curriculum vital les bouquets de fleurs et d'herbes de l'hôtel Meurice ainsi que ceux de Maxim's Fleurs, à Paris. C'est également fort d'un succès international avec sa boutique Les Fées d'herbe que Dominique a fait sa marque fleurie. On le retrouve aussi à la création de somptueux lustres en plâtre qui ont fait le bonheur de vitrines haut de gamme et que le créateur continue de produire à Montréal.

Mais c'est aussi le sens de la fête qui habite l'individu. Décorer des soirées pour Lacroix, Cardin, Chantal Thomas ou



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

des services de coutellerie de Michael Aram aux bols en papier mâché de Sylvie Cantin en passant par de grandes urnes crétoises,

autres Saint-Laurent fait partie du dérivé festif de Dominique. On y ajoutera 25 participations assidues au Carnaval de Venise, avec création de costumes et bacchanales, ainsi que des scé-

nographies diverses, là où l'objet, le souci du détail et le sens de la compréhension ou de la mesure picturale font loi.

On retrouve à la Maison blanche nombre d'objets choisis et dédiés aux arts de la table, en exclusivité à Montréal et au Canada. Cela va des services de coutellerie de Michael Aram aux bols en papier mâché de Sylvie Cantin en passant par de grandes urnes crétoises, des nappes en jacquard et des verres soufflés à la bouche illustrant avec précision les dérivés vénitiens ou florentins du XVIII^e siècle.

Des bougies parfumées sont également de la visite avec des senteurs qui ont pour noms pignon de pin, heure de thé, lait de figue, pain d'épices, fleurs d'eau et fleurs blanches. Des objets parmi les fleurs qui trônent sur un îlot central. On y trouve également des orchidées en pot.

Dominique Bernard, dans son parti pris floral, fait appel à un importateur qui le suit et connaît ses indices ornementaux. Ici, pas de bouquet torturé ou inutilement édulcoré de tiges exotiques: simplicité et pureté, aussi bien à travers une tige de lys Casablanca-que sur un centre de table. On cherche ici le raffinement, on respecte la fleur.

Le bouquet sera enveloppé sans cellophane mais, encore une fois, avec un parti pris visuel. Papier de soie et papier blanc entoureront les puretés florales.

En sortant de la Maison blanche, une sorte de sérénité nous envahit. Au bonheur des fleurs...

MAISON BLANCHE

2080, rue Crescent
☎ (514) 287-9594

Ouvert du mardi au samedi de 10 à 19h et le dimanche de midi à 18h



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Dominique Bernard est à la fois scénographe, décorateur, fleuriste, chineur, organisateur de fêtes, ornementeur de tables, embellisseur de vitrines et créateur de rêves...



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

On trouve également des orchidées en pot à la Maison blanche.

La mode et le sport: une histoire qui dure

DOMINIQUE AGEORGES

Paris — Après les créateurs de mode français Jean-Charles de Castelbajac ou japonais Yohji Yamamoto, c'est au tour de la britannique Stella McCartney de signer une gamme en collaboration avec une grande marque de sport, resserrant un peu plus les liens entre la mode et le sport.

Depuis plusieurs années, en effet, les griffes de luxe sortent des collections pour le ski, le surf, la gymnastique ou l'escalade, de Chanel à Dior en passant par Prada.

Le sport appelle la création à la rescousse, comme Rossignol ou le Coq Sportif avec Jean-Charles de Castelbajac, pour sortir leurs produits des rayons purement techniques. A moins qu'il ne s'agisse de les placer sur le terrain du *sportswear*, largement plébiscité par le public, surtout jeune, comme Lacoste avec Christophe Lemaire.

Ainsi, ce n'est pas un hasard si le géant allemand Adidas et Stella McCartney, à la tête de sa propre maison de luxe (groupe Gucci), ont annoncé l'heureux événement à New York, pendant la semaine de présentation des collections prêt-à-porter des créateurs.

Et pourtant, contrairement à la collaboration Adidas-Yamamoto, entamée avec le lancement de la gamme Y-3 en 2002 sur le créneau *sportswear* branché, la collection «Adidas par Stella McCartney» se situe, elle, dans le créneau sport-technologie de pointe avec des produits pour la course, la natation ou le *fitness*.

Y-3 ressemble plus à une niche. Elle est vendue dans des magasins multimarques branchés. La ligne McCartney le sera au printemps 2005 dans toutes les boutiques Adidas, avec de ce fait des objectifs de vente largement supérieurs.

«Avec cette gamme, nous voulons défendre notre territoire. Une marque de sport qui fait appel à un créateur est plus légitime qu'un créateur qui fait du sport».

explique Virginie Ginsbourger, responsable marketing et communication chez Adidas pour la France.

Performantes et glamour

L'idée est «de ne plus opposer style et pratique sportive, ajoute-t-elle. Les femmes, aujourd'hui, veulent être à l'aise et performantes dans leur sport tout en restant glamour», assure Mme Ginsbourger en s'appuyant sur une étude réalisée par Adidas en Europe.

C'est pourtant avec le même argument que les italiens Dolce&Gabbana, qui dessinent depuis peu les uniformes de l'équipe de football du AC Milan, ont lancé une collection pour les femmes adeptes de la gymnastique ou du golf «en tissus techniques et aux couleurs à la mode» qui est «un gros succès», indique un porte-parole à Milan.

Même dans les marques moins luxueuses, l'affaire est entendue. Morgan vient de lancer à son tour une gamme de vêtements de sport «rien que pour Elle» afin que «la femme puisse pratiquer son sport favori tout en conservant sa féminité». La vente se fait dans des

magasins de sport et non pas dans ses enseignes.

Enfin, Puma, sans créateur mais avec des stars comme Madonna ou Cameron Diaz, a réussi un redressement spectaculaire en devenant une marque «branchée». En devenant le 8 septembre le fournisseur officiel de l'équipe de F1 Ferrari, l'équipementier sportif allemand a signé un autre joli coup de marketing.

La future chaussure rouge et blanche revêtue des deux logos, par exemple, devrait rapporter gros.

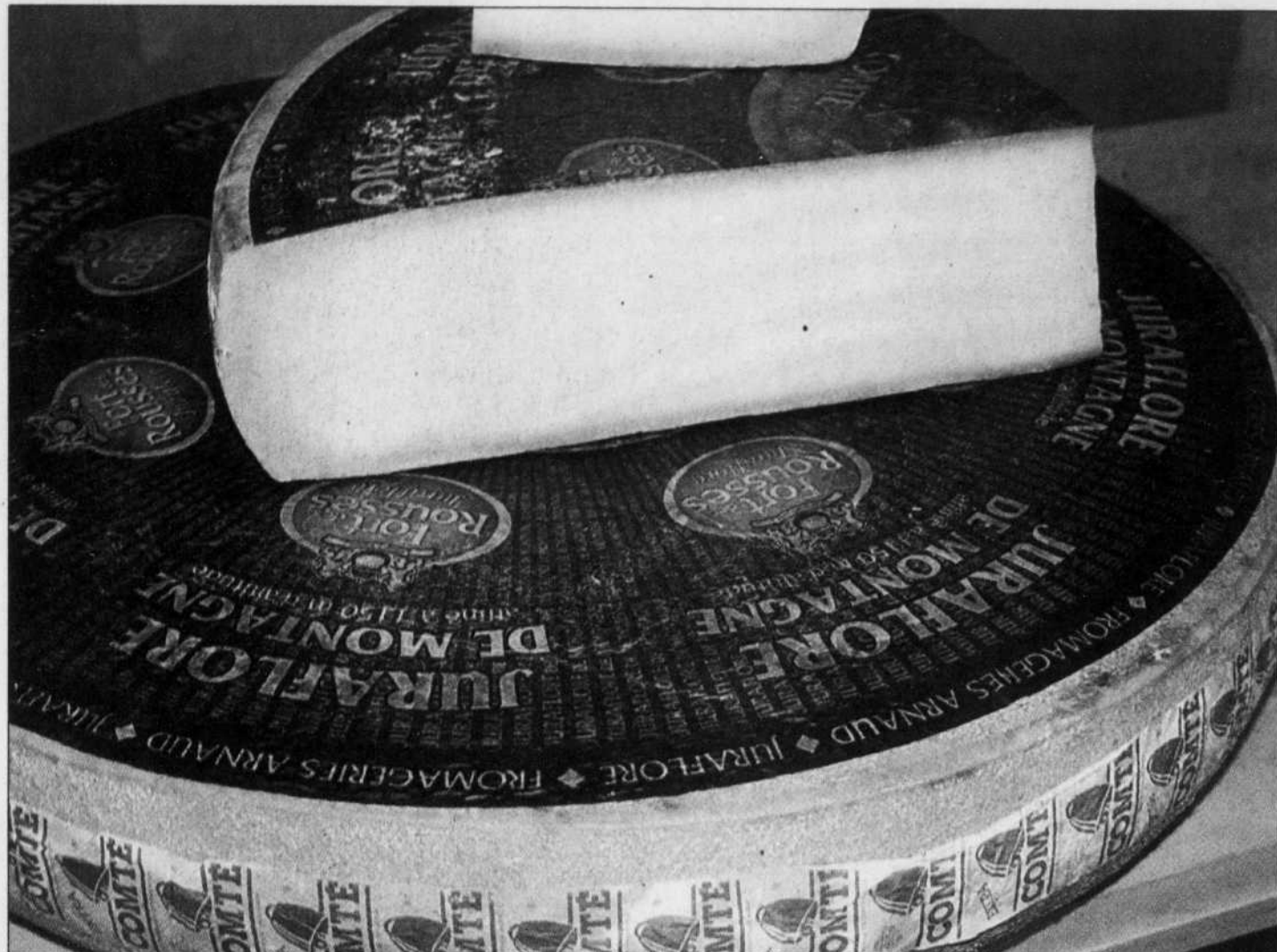
Dernier témoignage sur deux mondes qui se sont longtemps boudés: une exposition Sport et Design se tient jusqu'à la fin décembre au VIA, organisme institutionnel dont la mission est de promouvoir et de valoriser le design dans le domaine du cadre de vie. Parmi les nombreuses pièces techniques exposées — casques, vélos, combinaisons profilées, etc. — figurent justement des vêtements signés Rossignol version Castelbajac.

Agence France-Presse

SAVEURS

NON LOIN DE LA FRONTIÈRE SUISSE ET TOUT PRÈS DE SAINT-CLAUDE, JEAN-CHARLES ARNAUD EXERCE SON TALENT À UN ENDROIT OÙ LA VACHE MONTBÉLIARDE EST REINE. SELON LUI, L'AGRICULTURE DOIT SE DISTINGUER SI ELLE SOUHAITE SURVIVRE À LA MONDIALISATION, CHOSE DONT L'INDUSTRIE OU L'ARTISANAT FROMAGER NE SAURAIENT FAIRE ABSTRACTION. D'AILLEURS, AVEC 32 FRUITIÈRES ET DES MILLIERS DE FROMAGES EN AFFINAGE, LA FAMILLE ARNAUD JOUE UN RÔLE ÉCONOMIQUE FONDAMENTAL DANS SA RÉGION.

Si fromage m'était «comté»...



Le goût fruité du Jurafloré est lié à la flore particulière des alpages.

PHOTOS PHILIPPE MOLLE

Non loin de la frontière suisse et tout près de Saint-Claude, haut lieu de fabrication de pipes, Jean-Charles Arnaud exerce son talent à un endroit où la vache montbéliarde est reine. C'est de cette espèce de vache laitière que dépend la qualité du fromage comté que défend M. Arnaud. Dans la commune des Rousses, il fait figure de héros depuis qu'il a acquis, en 1998, l'ancien fort des Rousses pour en faire un lieu récréatif consacré au fromage avec un musée et, surtout, des caves d'affinage pour un comté d'exception fabriqué à 1200 mètres d'altitude, en pleine montagne jurassienne.

Né dans une famille de fromagers affineurs, Arnaud est originaire de Poligny, un petit village jurassien. Dans ce petit village et grâce à son grand-père est née sa passion pour les fromages et pour la montagne. La famille y fabrique encore des fromages, comme à Longevilles-Mont-d'Or où, durant une



Philippe Mollé

courte saison, naissent les fameux vacherins Mont-d'Or. Toujours selon la tradition, on y sangle les boîtes d'épicéas récoltés dans le massif jurassien tout en laissant mûrir les fromages. Tout cela a permis à M. Arnaud de recevoir en 2004 la médaille d'or du Concours agricole de Paris.

À la sauvegarde du patrimoine ontagnard
Jean-Charles Arnaud est aussi un ardent

défenseur de l'agriculture montagnarde. Avec quelques autres, il essaie d'enrayer l'exil vers les grandes villes en redonnant au Haut-Jura une valeur patrimoniale digne de ce nom. Selon M. Arnaud, l'agriculture doit se distinguer si elle souhaite survivre à la mondialisation, chose dont l'industrie ou l'artisanat fromager ne sauraient faire abstraction. De là aussi est issue une association qui se consacre à la sauvegarde des montagnards eux-mêmes et regroupe des montagnards de toute l'Europe.

Avec un cahier, des charges et une étiquette distincte, «fromage de montagne», on contrôle ainsi les alpages et la qualité du lait sans jamais être en opposition avec l'AOC, qui doit demeurer la référence. Le Caseus Montanus sanctionne les meilleurs produits et garantit en même temps que les fromages ont été fabriqués à partir de 600 mètres d'altitude.

Un fort napoléonien

Sous Napoléon, 1500 hommes auront été nécessaires à la construction des 50 000 m² de salles voûtées en pierre de la région. On a mis 30 ans pour terminer ce fort unique en Europe, dont la famille Arnaud a fait l'acquisition partielle en 1998.

Une température idéale permet à 100 000 comtés de s'épanouir et, pour certains, de dormir jusqu'à 36 mois. Leur goût fruité est lié à la flore particulière des alpages, qui donnera le nom enregistré de Jurafloré de la famille Arnaud. Avec 32 fruitières et des milliers de fromages en affinage, la famille Arnaud joue un rôle économique fondamental dans sa région. Au fort des Rousses, 214 mètres de galeries embaument d'herbes séchées, de parfums floraux et d'odeur de terre qu'on aurait mélangés à la touche du maître et au savoir des Arnaud.

Le partage d'un savoir

Yannick Achim, ce passionné des fromages d'ici et d'ailleurs, ne pouvait faire autrement que de frapper fort pour la dixième Foire des vins et fromages de Saint-Jérôme. En invitant Jean-Charles Arnaud à débattre au Québec des AOC françaises, il souhaite ainsi mener le débat sur le plan des fromagers locaux et réfléchir ensemble à l'évolution très rapide de cette industrie. Avec son expérience, M. Arnaud peut ainsi éviter l'inévitable, soit la duplication des recettes et surtout l'appât du gain facile au détriment du produit final. Le Québec fait figure de proue au pays dans cette industrie en croissance. Si la province voulait légiférer en matière d'étiquettes ou d'AOC, nous deviendrions ainsi les premiers en Amérique du Nord à définir une politique qualitative en matière agricole.

Ce samedi à Saint-Jérôme, la vieille gare et les halles prendront des allures jurassiennes. Le comté de 36 mois de Jean-Charles Arnaud sera de la fête du goût. Dans le Haut-Jura, au fort des Rousses, certains fromages qui attendaient depuis 36 mois seront du voyage. Dans ce voyage des sens, le comté racontera son histoire, celle d'un fromage unique qui vient de la montagne.

Pour rencontrer M. Arnaud, rendez-vous ce samedi à la Foire des vins et fromages de Saint-Jérôme: www.foirevinsfromage.ca.

La recette de la semaine

Galette de pommes de terre et de salsifis au comté Jurafloré

Entrée pour quatre personnes
- 2 pommes de terre Yukon Gold épluchées
- 4 racines de salsifis frais
- 30 ml de lait
- 1 œuf entier
- 30 ml d'huile d'olive
- 15 ml de persil frais haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 tranches de pancetta en dés
- 80 g de fromage comté Jurafloré en copeaux
- Sel et poivre au goût

Râpez les pommes de terre à la grosse grille et faites la même

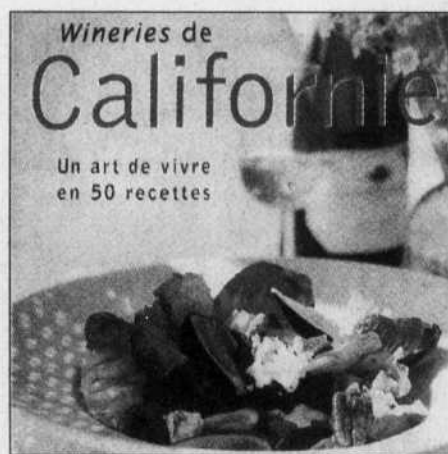
chose avec les salsifis frais préalablement épluchés. Mettez le tout dans un saladier et ajoutez l'ail, le persil, l'œuf et le lait. Assaisonnez. Faites revenir la pancetta dans l'huile d'olive et ajoutez au mélange. Faites cuire le mélange trois minutes sur chaque côté dans une poêle épaisse, puis finissez au four à 375 °F pendant 15 minutes. Sortez la poêle du four, disposez les copeaux de fromage comté sur le dessus et laissez fondre doucement pendant deux minutes. Servez aussitôt.

BIBLIOSCOPIE

JANINE SAINÉ

Wineries de Californie
Guy Saint-Jean éditeur
2004, 119 pages

Janine Sainé est uneoureuse du vin, du bien-manger et de l'art de vivre en général. Dans cet ouvrage merveilleusement illustré, elle nous entraîne, après la Sicile, en Californie. Les recettes donnent le goût de découvrir un État qui, par son art de vivre, ressemble à celui du Québec. Les recettes sont savoureuses et toujours accompagnées d'une suggestion de vins d'un coin des Amériques qui se distingue du reste des États-Unis.



Tout baigne dans l'huile

HUILE D'OLIVE
EXTRAVIERGE BR COHN,
ORGANIQUE

Format: 200 ml

Prix: 17 \$

Achetée à la boucherie Capitol, marché Jean-Talon, Montréal

de l'Italie et de souches espagnoles. Beau produit à consommer en finesse avec salades et poissons.

Mon appréciation:

CLASSEMENT DES BOUTEILLES

Bouteille ronde et teintée. Date de péremption indiquée (2005).

■ Couleur: jaune or et reflets vert pomme.

■ Odeur: fruits frais très présents.

■ Goût: pomme verte et fenouil, avec de belles notes poivrées.

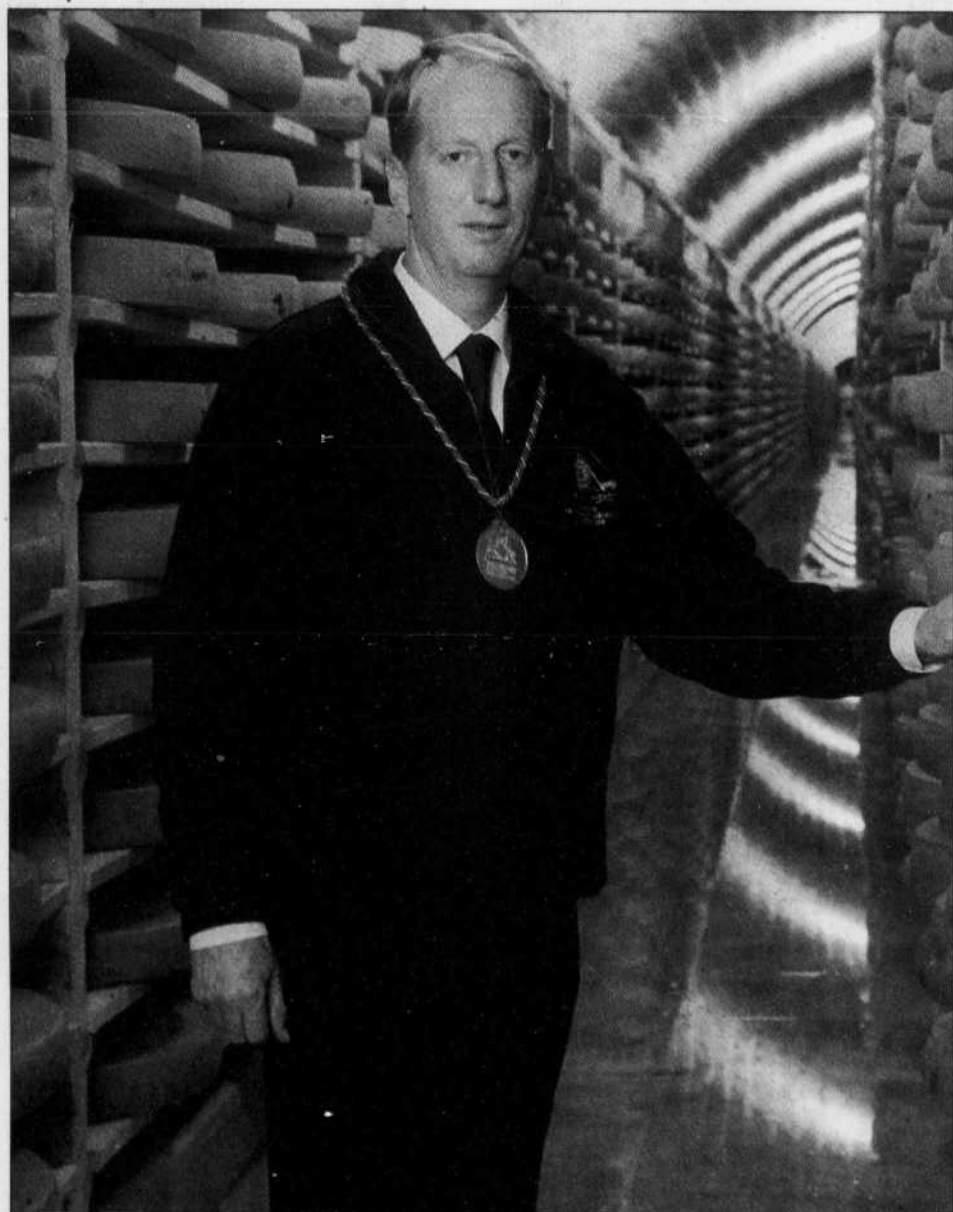
■ Ma description: une huile chère comme le sont la plupart des huiles californiennes. Très bonne et pleine de fraîcheur, cette huile biologique est un mélange inspiré

huile correcte, sans spécificité

belle huile, au goût très fin

huile de qualité, avec spécificité

huile d'exception, très fine



Jean-Charles Arnaud, portant au cou sa médaille Caseus Montanus.

GASTROSCOPIE

Week-ends gourmands à Rougemont

Du 11 septembre au 11 octobre, Rougemont chante la pomme. De nombreux producteurs vous reçoivent chez eux avec des bouchées en guise de dégustation. Cidres, petits fruits, tartes et bien d'autres gourmandises sont proposés tout en visitant les couleurs de la pomme, qui rougit elle aussi à l'automne.

Renseignements: ☎ (514) 748-2878

Fête californienne à l'hôtel Delta Centre-ville

Jusqu'au 13 novembre, l'hôtel Delta Centre-ville propose un festival voué à la gastronomie et aux vins des beaux vignobles californiens. Pendant ce festival, on offrira un buffet au coût de 44,95 \$, dont six recettes proviennent de l'ouvrage de Janine

Sainé. Un très beau choix de vins californiens sera proposé pour l'occasion.

Renseignements: ☎ (514) 879-4777

Pintade de lait de Marieville

Élisé François est connu pour avoir été un des pionniers dans le domaine du foie gras de canard, qu'il commercialise jusqu'au Japon aujourd'hui. Voilà

qu'il se lance dans la production d'un autre produit issu de recherches et de souvenirs d'enfance: la pintade de lait de Marieville. Nourrie au lait et au maïs le dernier mois d'élevage, cette pintade tendre et juteuse a souhaité être élevée pendant 90 jours plutôt que 70, comme pour l'élevage traditionnel de tels volatiles.

Renseignements: www.aux-champsdelise.com

Les artisans de la table



Pâtissier & Chocolatier

819, rue Laurier Est
514 273 9335

Une source de bonheur subtil

LES TOUILLEURS



POUR LA CUISINE

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

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez
Micheline Ruelland au 514-985-3457 ::::: mruelland@ledevoir.com