

Tourisme

INFORMATIQUE

UBISOFT
S'ATTAQUE À
UN CLASSIQUE
T6



PLAISIRS DE LA TABLE
SOUPE, FLÉTAN
ET GÂTEAU CHIFFON

T5



VOYAGE DANS LE TEMPS
TROIS INSTITUTIONS
MADELINOISES

T5



STYLE ET DESIGN
LES COMPTOIRS
EN BÉTON

T6

VOLUME 2 NUMÉRO 17 | SAMEDI 3 JANVIER 2004

Le temps des fêtes en ANTARCTIQUE

MARIE TISON

La Presse

Pourquoi ne pas aller dans le Sud pendant le temps des fêtes? Le sud du Sud, le Sud extrême, l'Antarctique. Laisser les quelques centimètres de neige du Québec pour les glaciers majestueux du dernier continent. Voguer entre des icebergs blancs, bleus et turquoise. Traquer les fantômes d'anciennes stations baleinières. Visiter des stations scientifiques et échanger avec des savants ukrainiens ou britanniques bien loin de chez eux. Et, pourquoi pas, taquiner les phoques en kayak et surprendre les manchots en passant une nuit en plein air sous le soleil de minuit. L'Antarctique, c'est le dernier continent, une terre d'exploration, une terre d'aventure, maintenant accessible grâce à des croisières spécialisées.

Je n'aime pas vraiment le temps des fêtes. Pour cette raison, je m'arrange souvent pour prendre la fuite durant cette période et me réfugier le plus loin possible du père Noël et des anges-dans-nos-campagnes. Ce sentiment me mène ainsi à l'autre bout de la Terre, en Antarctique, pas très loin du pôle Sud, avec un groupe d'Australiens et de Néo-Zélandais. Je pense être à l'abri.

Des croisières hors de l'ordinaire

- page T2

L'esprit des fêtes me suit quand même et le 25 décembre au matin, dans un petit îlot rocheux appelé Hydrurga Rocks balayé par le vent et la neige, je tombe nez à nez avec le père Noël lui-même, sous les yeux attentifs d'un groupe de manchots en habits de gala. Derrière sa barbe blanche, le gros bonhomme vêtu de rouge ressemble étrangement au barman de notre petit navire de croisière, mais bon, qui sait vraiment?

Je cède à l'allégresse générale et je passe un Noël presque traditionnel, avec cantiques dans la petite salle de conférence et souper à la dinde, canneberges et gâteau aux fruits.

L'Antarctique se visite pendant l'été austral, c'est-à-dire pendant notre hiver. Le temps des fêtes constitue un moment idéal pour effectuer une petite visite sur le continent glacé. Il fait un peu froid, mais pas trop, juste au-dessous du point de congélation. Il suffit de bien s'habiller.

L'Antarctique est accessible en bateau à partir de la Nouvelle-Zélande, de l'Afrique du Sud ou, encore mieux, de la Terre de Feu, tout au sud de l'Argentine. Le bout de la péninsule antarctique, un endroit superbe où foisonnent manchots, phoques et baleines, n'est qu'à deux jours de navigation d'Ushuaia, une petite ville de la Terre de Feu.

Mais l'Antarctique se mérite. Durant ces deux jours de navigation, le Professeur Molchanov, un ancien vaisseau de recherche soviétique transformé en navire de croisière, doit traverser le passage de Drake, réputé pour ses eaux tumultueuses. Le passage fait honneur à sa réputation: nous subissons une violente tempête pendant la première nuit de navigation et nous affrontons des vagues de six mètres.

Bien peu de passagers font honneur au petit-déjeuner le lendemain matin. Le médecin de bord doit effectuer une visite à domicile dans chacune des cabines et distribuer des pilules miracles aux éclopés.

En après-midi, presque tous sont rétablis et assistent à une conférence sur la faune antarctique organisée par un naturaliste réputé, Gary Miller.

De telles conférences se succèdent ainsi à bord pour informer les voyageurs... et pour passer le temps avant de finalement arriver en vue des icebergs et des glaciers du continent blanc.

C'est à bord de Zodiac que nous quittons en-

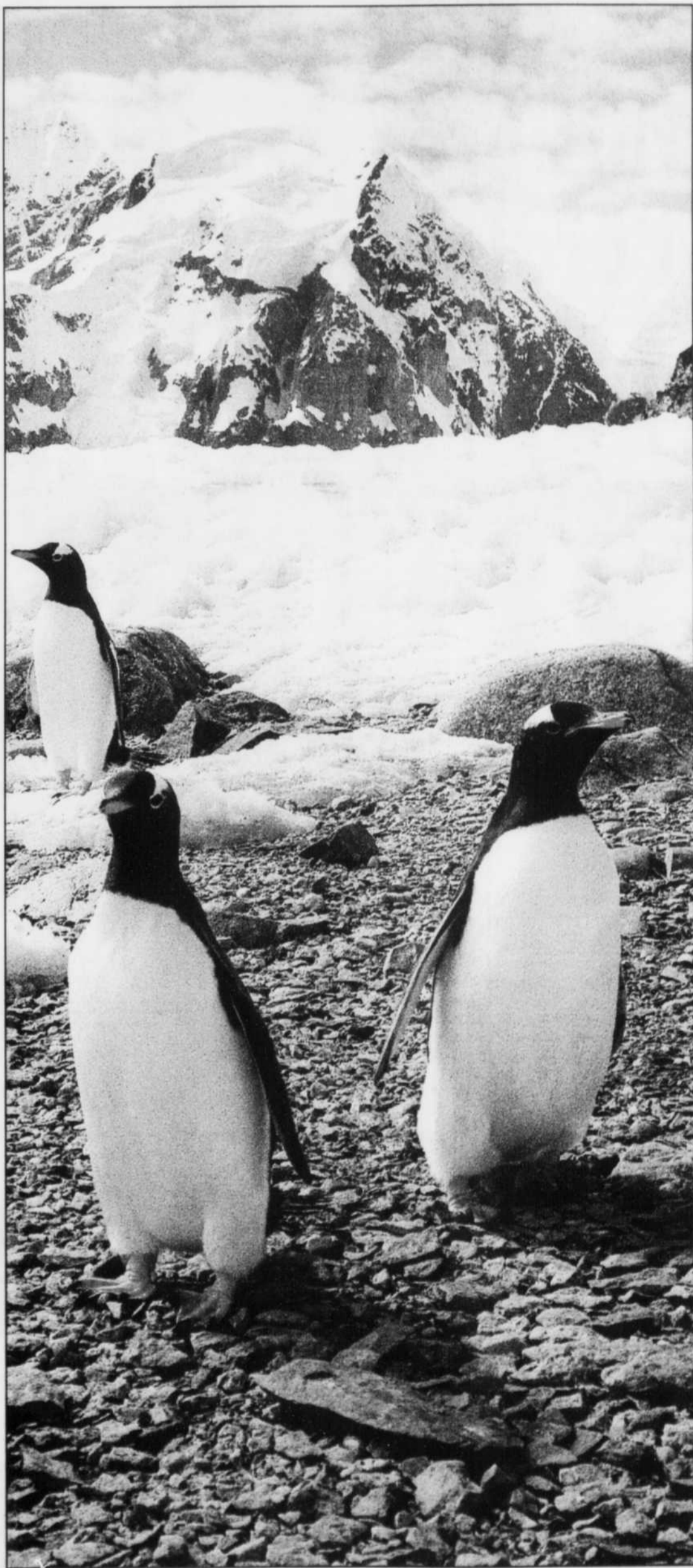


PHOTO: MARIE TISON

*En l'absence de prédateurs terrestres,
les manchots et les phoques de Weddell
sont facilement abordables*

fin le Professeur Molchanov pour véritablement goûter à l'Antarctique, dans l'île Gourdin, alors qu'un fort vent pousse à l'horizontale une petite neige mouillée. Nous tombons instantanément amoureux des habitants locaux, les manchots, mignons comme tout. Ils déambulent, crient et dérobent subrepticement les cailloux qui forment les nids des voisins.

À la base scientifique britannique Port Lockroy, un chercheur étudie l'effet de la présence des touristes sur le comportement des manchots. Personnellement, j'estime qu'un scientifique devrait étudier l'effet des manchots sur les touristes. En présence de ces petits palmipèdes rigolos de 40 centimètres, même l'adulte le plus blasé devient complètement gaga.

Contrairement à l'Arctique, où vit le féroce ours polaire, l'Antarctique ne compte pas de prédateur terrestre. Les voyageurs peuvent donc déambuler sans danger et admirer de près les manchots et les phoques qui ne sont nullement craintifs. Il y a bien des prédateurs marins, comme le phoque léopard et l'orque, mais ils ne constituent un danger que pour les manchots, qui font souvent office de repas.

L'Antarctique ne se limite pas à une faune sympathique et à des bases scientifiques. On y retrouve aussi quelques restes d'installations de baleiniers, qui écumaient ces mers il y a une centaine d'années.

On en trouve notamment au cœur de l'île Deception, une curieuse île volcanique, un cratère à demi immergé. Le Professeur Molchanov pénètre à l'intérieur du cratère et profite ainsi d'un port naturel tout à fait paisible. Ici, tout est en noir et blanc: le sol volcanique est noir, la neige est blanche, les manchots se fondent dans le paysage. Des sources d'eau chaude nous permettent de faire une petite baignade antarctique tout à fait plaisante.

Les baleiniers, et plus tard, les scientifiques, se sont installés avec plaisir à cet endroit. Ils ont fini par décamper devant des éruptions volcaniques un peu trop fréquentes à leur goût.

Si le décor de l'île Deception semble plutôt sévère, celui du détroit de Gerlache est tout simplement somptueux. Le soleil, qui se met enfin de la partie, fait scintiller la neige. Par contraste, la mer prend des teintes foncées. Notre navire s'engage entre la côte du continent et des îles de roche et de glace. Il doit se frayer un chemin entre des icebergs aux formes bizarres où reposent quelques manchots. Des petits orquaux et des rorquals communs viennent respirer à la surface. Des oiseaux marins, des cormorans et des labbes surtout, nichent le long des murailles de pierre qui se dressent au-dessus du Professeur Molchanov.

Le labbe de l'Antarctique est une sorte de gros goéland brun très bien adapté à son milieu, mais fort peu sympathique. C'est qu'il raffole des oeufs et des petits des autres oiseaux de l'Antarctique, y compris ceux des manchots. Gary Miller fait toutefois salle comble un après-midi à bord en intitulant une conférence Mon amour pour les labbes-mangeurs-de-bébés.

Nous visitons des bases scientifiques, notamment la base de Faraday, qui a contribué à la découverte du trou dans la couche de l'ozone en 1985. C'était une base britannique qui appartient maintenant à l'Ukraine. Les babioles que nous achetons à la boutique de souvenirs la plus au sud du monde nous permettent de contribuer financièrement à la poursuite des recherches... et au fonds de loisir des chercheurs.

Après cinq jours de sorties en Zodiac et de marches sur la terre ferme, qui culminent avec la rencontre avec le père Noël sur Hydrurga Rocks, il faut prendre le chemin du retour. Le 25 décembre au soir, avant de nous engager dans le passage de Drake, nous effectuons un dernier arrêt dans l'île Livingston. Le père Noël est rentré chez lui, il n'y a ni lutins ni rennes, mais nous nous consolons avec un impressionnant troupeau d'éléphants de mer. C'est un animal énorme, d'une laideur presque émouvante, vautré sur la plage, qui ne s'éveille que pour se gratter, émettre des rots sonores et se chamailler bruyamment avec le voisin. Pour un peu, on dirait qu'il récupère d'un réveillon un peu trop arrosé. Peut-être a-t-il célébré lui aussi le temps des fêtes! ●



PHOTO: MARIE TISON

Voguer paisiblement entre des icebergs aux formes bizarres, un plaisir décuplé par la possibilité de croiser un manchot, un phoque ou une baleine.

Des croisières hors de l'ordinaire

MARIE TISON

La Presse

Vous avez toujours rêvé de voir un iceberg par en-dessous? De gravir une montagne qui n'a jamais été escaladée? De faire du kayak au milieu des manchots? De camper sur la banquise? De suivre à la trace l'épopée de grands explorateurs polaires?

De plus en plus, les organisateurs de croisières en Antarctique concoctent des programmes spéciaux pour ceux qui veulent vivre une expérience hors du commun sur le continent blanc.

Aurora Expeditions, une entreprise australienne, a été l'une des premières organisations à mettre sur pied de tels programmes à partir de ses croisières régulières.

Ceux qui n'ont pas froid aux yeux (et au reste du corps) peuvent ainsi faire de la plongée sous-marine à l'occasion d'un départ spécial au début de

décembre. Sous l'eau, tout prend un aspect différent. Le manchot qui avait l'air si maladroit sur terre ressemble à une petite torpille d'une incroyable vélocité.

Personnellement, je préfère me promener à la surface de l'eau, et non pas en-dessous. J'ai ainsi choisi un programme de kayak de mer qui m'a permis, moyennement une petite surcharge de 700 dollars US sur le prix de la croisière régulière, de jouer à cache-cache entre les icebergs. Je n'avais encore jamais eu le plaisir de déneiger mon kayak avant de prendre la mer.

Les alpinistes peuvent aussi poursuivre leur passion en Antarctique. Des centaines de montagnes n'ont jamais été conquises et des départs spéciaux en décembre et en février permettent d'en escalader quelques-unes.

Pour les sérieux amateurs d'aventures polaires, des départs en janvier et en mars comprennent la traversée à

pied de l'île de la Géorgie-du-Sud, sur les traces du grand explorateur Ernest Shackleton. C'est une expédition de trois à quatre jours qui s'adresse aux experts.

Mais même les plus novices peuvent s'offrir une nuit de camping sur la terre ferme. Aurora Expedition fournit les tentes, les sacs de couchage d'hiver et les matelas. Et un seau pour les besoins naturels: la protection de l'environnement en Antarctique, c'est du sérieux, et il faut rapporter tous les déchets sur le navire, qui les ramènera à la civilisation.

Nous avons choisi l'île Hovgaard pour notre petite aventure. Comme quelques autres téméraires, j'ai laissé la tente de côté et j'ai choisi de dormir à la belle étoile, même si, techniquement, on ne voit pas vraiment d'étoiles pendant l'hiver en Antarctique: le jour y dure près de 24 heures.

Je me sentais en sécurité: quatre manchots à jugulaire montaient la garde près de nous. Malheureusement, une petite neigette s'est transformée en tempête et je me suis réveillée au petit matin sous huit centimètres de neige. Ce n'était peut-être pas ma meilleure nuit, mais certainement pas ma pire. Par bonheur, un Zodiac est venu nous chercher pour nous ramener au navire, où nous attendaient une douche chaude bien méritée et un bon petit-déjeuner. ●

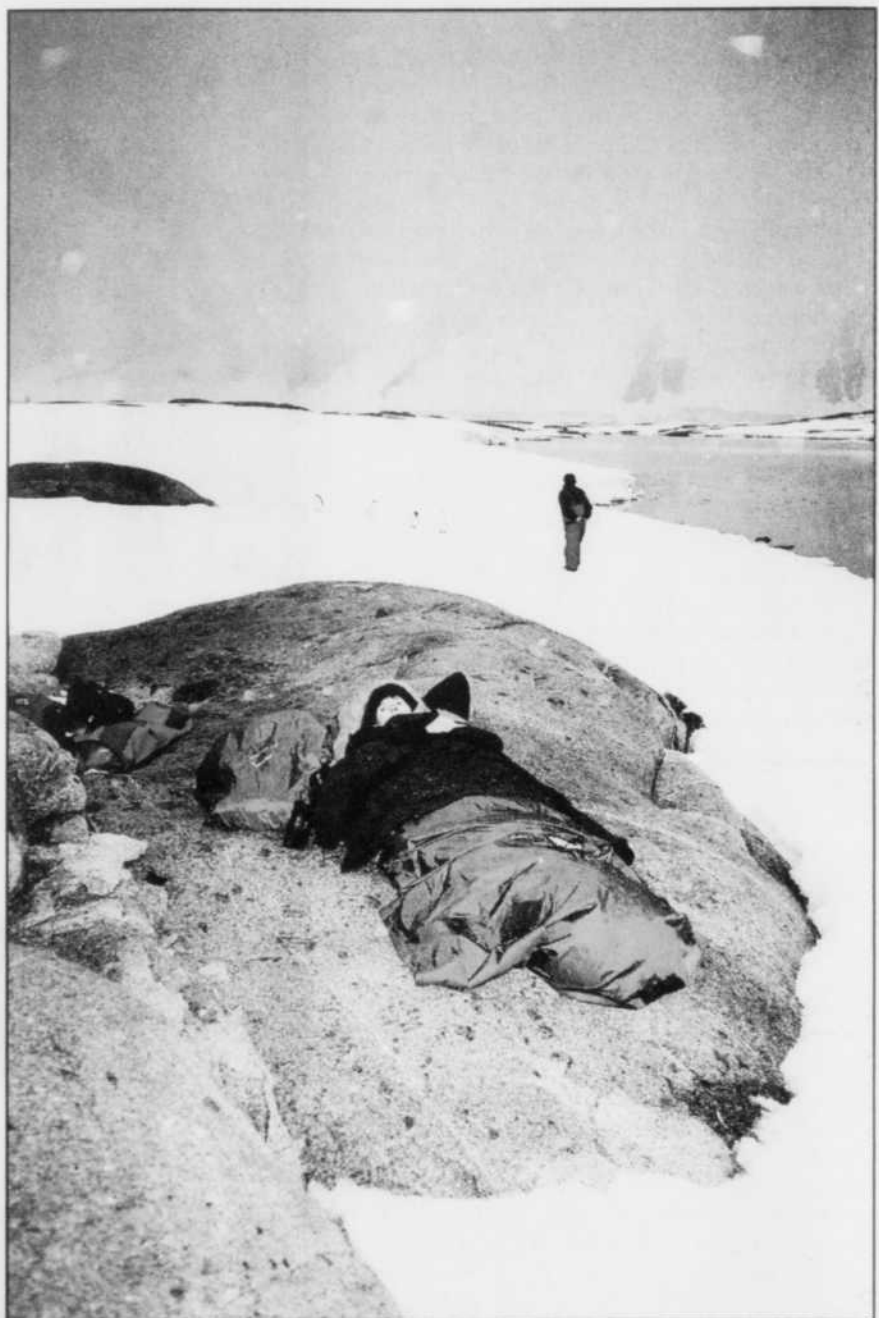


PHOTO: MARIE TISON

Avec un bon équipement, on peut passer une nuit fort plaisante... au grand étonnement des manchots locaux!

Taux de change

Afrique du Sud (rand).....	0.2044	Malaisie (ringgit).....	0.3637
Arabie saoudite (riyal).....	0.3626	Maroc (dirham).....	0.1526
Argentine (peso).....	0.45487	Mexique (peso).....	0.1250
Australie (dollar).....	1.0083	Norvège (couronne).....	0.1998
Bahamas (dollar).....	1.3259	Nouvelle-Zélande (dollar).....	0.8825
Bahreïn (dinar).....	3.5715	Pakistan (roupie).....	0.0244
Barbade (dollar).....	0.6832	Pérou (sol).....	0.3882
Bermudes (dollar).....	1.3259	Philippines (peso).....	0.0242
Bésil (real).....	0.4633	Pologne (zloty).....	0.3596
Bulgarie (lev).....	0.8602	Rép. dominicaine (peso).....	0.0400
Caraïbes (dollar).....	0.5117	Rép. tchèque (couronne).....	0.0518
Chili (peso).....	0.00225	Roumanie (leu).....	0.0000414
Chine (renminbi).....	0.1637	Royaume-Uni (livre).....	2.3252
Chypre (livre).....	2.8644	Russie (rouble).....	0.0457
Colombie (peso) 0.000483		Singapour (dollar).....	0.7869
Corée (won).....	0.001124	Slovaquie (couronne).....	0.0409
Costa Rica (colon).....	0.003220	Slovénie (tolar).....	0.007110
Danemark (couronne).....	0.2270	Sri Lanka (roupie).....	0.01403
Égypte (livre).....	0.2186	Suède (couronne).....	0.1857
Émirats-A.É. (dirham).....	0.3666	Suisse (franc).....	1.0782
États-Unis (dollar).....	1.3108	Taiwan (dollar).....	0.0396
Europe (euro).....	1.6364	Tanzanie (shilling).....	0.001271
Fidji (dollar).....	0.7965	Thaïlande (baht).....	0.0340
Guyane (dollar).....	0.007522	Trinité-Tobago (dollar) 0.2223	
Haiti (gourde).....	0.0335	Tunisie (dinar).....	1.1053
Hong Kong (dollar).....	0.1738	Turquie (livre).....	0.0000095
Hongrie (forint).....	0.00645	Ukraine (hryvna).....	0.2523
Inde (roupie).....	0.0303	Venezuela (bolivar).....	0.00084
Indonésie (roupie).....	0.000167		
Israël (shekel).....	0.3087		
Jamaïque (dollar).....	0.0238		
Japon (yen).....	0.012244		
Kenya (shilling).....	0.0177		
Koweït (dinar).....	4.6389		
Liban (livre).....	0.000890		

Voici les taux des devises étrangères tels que fournis lundi, le 29 décembre. Les taux sont en devise canadienne et ils sont nominaux car ils fluctuent durant la journée et varient d'une institution financière à l'autre.

Repères

Comment s'y rendre

La plupart des croisières partent d'Ushuaia, au sud de l'Argentine. Aerolíneas Argentinas fait New York-Buenos Aires, puis Buenos Aires-Ushuaia. Il suffit d'ajouter un vol Montréal-New York pour compléter le trajet. En raison d'une très longue escale à Buenos Aires, le voyage peut prendre 24 heures. Au retour, une tempête de neige à New York a transformé mon périple en cauchemar: j'ai mis 60 heures pour effectuer le trajet. La nuit que j'ai dû passer sur le plancher de l'aéroport J.F. Kennedy a été bien plus déplaisante que la nuit de camping sous la neige à l'île Hovgaard.

Comment choisir sa croisière

Plusieurs organisations offrent des croisières en Antarctique, comme Aurora Expeditions, Peregrine Adventures et Polar Star Expeditions, basée en Nouvelle-Écosse. Le site Internet de l'International Association of Antarctic Tour Operators (www.iaato.com) dresse la liste des organisations qui se plient à ses règles sévères en fait de protection de l'environnement. Il est préférable de



PHOTO: MARIE TISON

Antarctique oblige, père Noël doit troquer son traineau contre un zodiac!

choisir des navires qui comptent peu de passagers, ce qui facilite les visites sur la terre ferme. Au-delà de 120 passagers, le débarquement en Zodiac devient long et compliqué. Il faut aussi réserver tôt sa croisière, parfois plus d'un an à l'avance, pour les dates de départ populaires comme Noël et le jour de l'An.

également ajouter au prix de la croisière l'aller-retour entre Montréal et Ushuaia et l'hôtel à Ushuaia.

La vie à bord

La plupart du temps, la langue d'usage à bord est l'anglais. Il ne s'agit pas de croisières de luxe: l'ambiance est décontractée et on peut laisser à la maison sa robe de cocktail et ses talons hauts. Des vêtements chauds, imperméables, et des bottes de caoutchouc sont plus pratiques. Il ne faut surtout pas oublier son appareil photo et ses médicaments contre le mal de mer. ●

Les coûts

C'est là où ça fait mal... Les prix varient selon l'organisation et la taille du navire. Pour un petit navire de 54 passagers, il faut compter au moins 6000 dollars canadiens par personne pour une croisière d'une dizaine de jours. Il faut

LE BUREAU DE CHANGE
POUR OBTENIR OU ÉCHANGER VOS DEVISSES ÉTRANGÈRES

OUVERT LE SAMEDI
5700, boul. Jean XXIII
Trois-Rivières-Ouest
Qc G8Z 4B5
Tél.: (819) 693-3833

Desjardins Caisse populaire Ste-Marguerite de Trois-Rivières

Convertisseur de devises disponible sur: www.desjardins.com

HONG KONG

L'aéroport ne cesse de s'agrandir

MARIE-CLAUDE GIRARD

La Presse

Comme un grand oiseau qui déploie ses ailes, l'aéroport international de Hong Kong est beau, neuf, aéré et aérien. Reconnu «aéroport de l'année» depuis trois ans par les sondages de la firme britannique Skytrax Research, l'aéroport de Chek Lap Kok, ouvert en 1998, est déjà en train de s'agrandir.

Lors de notre passage, en octobre, des travailleurs aménageaient un nouveau mail commercial où viendront s'installer 25 grands noms du luxe international: Prada, Chanel, Gucci, Tiffany, Bulgari, Cartier et les autres.

L'aéroport compte déjà un centre commercial de 150 boutiques, dont une trentaine de restaurants. Plus tôt cette année, les autorités aéroportuaires, le gouvernement de la zone administrative spéciale de Hong Kong et un consortium français ont lancé un projet de construction d'un centre d'exposition à même l'aéroport. Comme quoi un aéroport peut devenir en soi une destination!

Ceux qui ont visité Hong Kong il y a plusieurs années se souviennent de l'ancien aéroport Kai Tak, où ils ont eu l'impression d'atterrir en mer, au milieu des gratte-ciel de Hong Kong. En 1997, près de 30 millions de passagers s'y étaient arrêtés. Le problème d'engorgement était aggravé par un couvre-feu de minuit à l'aube, les manoeuvres de décollage et d'atterrissage se déroulant dans un secteur résidentiel et commercial très dense.

Aujourd'hui, le nouvel aéroport dessiné par la firme de Sir Norman Foster a une capacité de 45 millions de passagers. À terme, les installations permettront de recevoir 87 millions de voyageurs. Deux îles situées à 30 kilomètres au nord-ouest du centre-ville ont été réunies et aplanies pour accueillir les nouvelles installations. Un rêve pour les concepteurs d'aéroport: démarrer avec une page blanche! Les deux premières phases auront coûté 9,59 milliards de dollars canadiens.

Aujourd'hui, l'aéroport est ouvert 24 heures sur 24. On peut s'y rendre en bus et en taxi, mais aussi par un système de train rapide (23 minutes). À l'arrivée, les passagers n'ont pas le désagrément de devoir changer d'étage. Une navette intérieure sur rail permet de joindre l'autre extrémité des installations en à peine une minute. On trouve 48 portes accessibles directement du terminal, deux pistes, 288 comptoirs d'enregistrement, 3,5 kilomètres de trottoirs roulants.

Comme si ce n'était pas suffisant, un des deux secteurs VIP de la compagnie aérienne Cathay Pacific a été consacré «Meilleur lounge de l'an-



PHOTO: LA PRESSE

Les comptoirs d'enregistrement de l'aéroport de Hong Kong s'étendent à perte de vue.

née» en 2002 par Skytrax. Tous deux offrent cinq types de restaurants et bars où se sustenter avant le décollage, dont un Noodle Bar, qui a déjà servi plus de 1800 bols de soupes en une seule journée. Et deux Long Bar (l'un de 55 pieds et l'autre de 80 pieds de longueur), tout de marbre blanc et acier poli. Les voyageurs de la classe affaires ou de la première classe peuvent regarder les avions décoller et atterrir en sirotant un verre. On y trouve aussi des douches, plus de 1000 sièges, des connections Internet.

UN POTENTIEL ÉNORME

L'aéroport de Hong Kong a un potentiel énorme, à la mesure de celui de la Chine et du reste de l'Asie. La moitié de la population mondiale se trouve à moins de cinq heures de vol. Près des trois quarts des passagers sont en provenance d'Asie, 40% de Taiwan et de la Chine continentale. Le tiers des voyageurs sont en transit et 40% sont des visiteurs. Les autres sont des résidents de

Hong Kong.

Beaucoup de riches Chinois de Taiwan ou de la Chine intérieure viennent dépenser leur fortune à Hong Kong. La moyenne des dépenses par personne? 50 000 SHK (8800 \$CAN). En parallèle, d'autres aéroports asiatiques sont en plein développement. Hong Kong espère tirer son épingle du jeu en élargissant son marché local à tous les Chinois du delta de Pearl River. Ainsi, un nouveau quai aérien conçu pour les Chinois du continent a été inauguré en septembre. Des traversiers vont chercher les voyageurs à Shekwo, Shenzhen, Macau et Humen pour le mener au SkyPier, où des bus les conduisent à l'aéroport en évitant les formalités des douanes et de l'immigration, ce qui réduit l'attente de moitié.

Le nouveau centre d'exposition de l'aéroport, qui doit ouvrir en deux temps, en 2005 et 2006, est gigantesque. Il offrira 66 000 mètres carrés d'espace d'exposition, avec possibilité d'ajouter de 100 000 autres mètres carrés. (À titre de compa-

raison, le Palais des congrès de Montréal renoué offre 18 500 mètres carrés d'espace d'exposition.) Les autorités espèrent que l'ouverture du Disneyland de Hong Kong, en 2005, attirera 5 millions de visiteurs.

L'APRÈS SRAS

Au cours des 12 derniers mois, l'aéroport a accueilli 27,38 millions de passagers. Mise à mal par le SRAS, l'aéroport a pris du mieux cet automne. En octobre, 2,86 millions de voyageurs y sont passés, une diminution de 5,2% par rapport à l'année précédente mais une hausse de 9% par rapport au mois de septembre dernier. Par contre, l'affluence est encore inférieure à ce qu'elle était en août, alors que davantage de compagnies aériennes offraient encore des prix spéciaux post-SRAS. Quant au secteur cargo, il poursuit une forte croissance depuis l'année dernière. L'aéroport de Hong Kong est le plus encombré au monde. ●

Question de classe, en affaires

La Presse

Fin de soirée dans l'aérogare de Dorval: les employés dans les commerces regardent leurs montres entre un coup de balai et un bâillement. Le vol 94 de British Airways à destination de Londres-Heathrow va bientôt partir. Les passagers de la classe Club World avalent une dernière gorgée de leur boisson préférée, ferment leurs ordinateurs et sortent, sans se presser, du salon des V.I.P. pour se diriger vers la salle d'embarquement.

Surprise, en tout cas, pour certains néophytes de ma trempe: notre cabine est immense et ressemble à un heureux mélange de salon et de salle à manger, le tout décoré à l'antienne. Les sièges, par groupes de deux ou trois, se font face en biais. Un paravent pliant permet de s'isoler de son voisin au besoin et un repose-pied permet de s'étirer de tout son long.

«Je peux vous offrir un verre de champagne?» propose, presque en susurrant, l'hôtesse de l'air. Du Charles Heidsieck bien frais, ça ne saurait se refuser! Tout comme la suite: salade fraîche garnie de mozzarella, olives et tomates; pétoncles, crevettes et thon au court-bouillon parfumé au fenouil; mousse au chocolat blanc et mûres. Et, avec ça, un Chablis 1er cru Beaugard et un merlot de Sonoma.

Après le repas, mis à part quelques rares irréductibles vissés à leur petit écran (18 chaînes de télé et de films, dont je n'ai pas eu le temps de faire le tour), la plupart des passagers convertissent leur siège en lit. Longs de 1,83 m et parfaitement plats. La cabine Club World devient un véritable dortoir volant.

British a investi 465 millions pour l'aménagement de ses classes Affaires et First à bord de ses appareils affectés aux longs cours. Le B-777-200, qui fait la navette, ce soir, entre Dorval et Heathrow, compte quatre classes (First, Club World, World Traveller Plus et World Traveller) inégalement divisées en autant de cabines.

Club World occupe vraiment beaucoup d'espace dans cet habitacle volant, même s'il n'y a que sept rangées de sept sièges: 49 places, contre 84 dans la quatrième classe, qui paraît moitié plus petite. La différence d'espace vital pour chaque passager entre ces deux classes se reflète également dans le prix: 5588 \$, l'aller-retour en Club World, contre 864 \$ en World Traveller.

Le hasard faisant, parfois, bien les choses, j'ai eu l'occasion de faire deux autres traversées de l'Atlantique dans des conditions aussi douillettes sur les ailes de deux autres transporteurs.

GASTRONOMIE FRANÇAISE

Alors que British Airways se targue d'être

le seul transporteur à offrir de «vrais lits» à ses passagers, Air France peut s'enorgueillir, à juste titre, de la qualité de sa table en classe Espace Affaires. Le menu du vol Paris-Montréal, en avril dernier, proposait un choix de deux hors-d'œuvre (médailillon de foie gras de canard et son orange confite ou pétoncles marinés à la coriandre et aux agrumes), trois plats chauds (noisette d'agneau poêlée, filet de saumon sauce veloutée aux asperges ou filet de poulet sauce citron), un plateau de fromage (camembert, saint-nectaire et bleu d'Auvergne) et un assortiment de desserts (feuillantine au caramel, tarte au citron, truffon au chocolat, sorbets et petits fours secs ainsi qu'une corbeille de fruits). Je ne saurais vous expliquer comment on s'y prend, mais viandes et poissons sont toujours cuits à point. Tel que souhaité ou même demandé.

GASTRONOMIE CANADIENNE

La carte des vins comprend, outre le champagne Piper-Heidsieck Brut Millésimé 1996, un Bourgogne Hautes Côtes de Beaune du Château de Mercey, un Chassagne-Montrachet 1999 de la Maison Labouré-Roi et un Médoc Cru Bourgeois 1999 du Château Loudenne. Parmi les autres «petits plus» d'Air France, mentionnons un large choix des plus prestigieux quotidiens du monde et des plus luxueux magazines, un siège dont le dossier peut s'incliner à un angle de 145 degrés, un appui-tête réglable sur quatre positions doté d'un oreiller en plume et en duvet et 1,22 m d'espace pour prendre ses aises.

xbAir Canada offre, depuis l'an dernier, une classe Super Affaires sur ses vols transatlantiques: fauteuils pouvant s'incliner jusqu'à 151 degrés, 60 pouces entre les sièges, casques d'écoute atténuateurs de bruit et «le meilleur de la gastronomie canadienne». La liste des apéritifs du vol Toronto-Rome, en mars dernier, suggérait, outre les boissons alcoolisées et non-alcoolisées habituelles, un surprenant cocktail, baptisé «Iceberg Atlantic Seabreeze», fait d'un mélange de vodka terre-neuvienne, de jus de canneberge et de jus de pamplemousse.

Pour le premier plat, il fallait choisir entre le jambon culatello accompagné d'une poire au vin rouge et un couscous servi avec des légumes marinés et des asperges aux poivrons rouges. Et, pour le deuxième plat, on hésitait entre le saumon grillé, la scaloppine sauce aux cépes et la lasagne aux haricots verts. Au dessert, on devait se brancher entre la mousse au citron et le tiramisù.

La carte des vins, préparée par trois critiques canadiens, dont Michel Phaneuf, met en vedette un Riesling demi-sec de la péninsule de Niagara en Ontario, un Grave Sauvignon du Frioul en Italie, un Cordillera de la Vallée de l'Okanagan en Colombie-Britannique, un Shiraz du Sud-Est d'Australie et un Merlot Atrium de Torres en Espagne. ●

CONFÉRENCES

L'Égypte et Nubie

Le 14 janvier 2004 à 19 h
Réservation avant le 13 janvier
Conférencier: Maurice Jobin d'Exotik Tours



La Chine profonde et classique

Le 17 février 2004 à 19 h



L'Amérique du Sud

Le 30 mars 2004 à 19 h



Réservations obligatoires (le nombre de places est limité)

CAA Voyages

(819) 376-9394

4450, boul. des Forges
Trois-Rivières

www.caaquebec.com permis du Québec

PHOTO PASSEPORT 15 \$ (GRATUITE POUR LES CLIENTS)

DESTINATION VEDETTE CETTE SEMAINE

CÔTE D'AZUR
14 mars - 23 jours
Prix régulier : 1848 \$ + taxes
SPÉCIAL* : 1648\$ + taxes
* Départ garanti
Avec Gable Gervais (minimum 25 personnes)

GROUPES AUX DÉPARTS DE SHAWINIGAN ET TROIS-RIVIÈRES

	PRIX RÉG.	SPÉCIAL
PUNTA CANA		
Hôtel Carabela 4* 13 mars / 2 semaines / tout inclus	2269 \$	1859\$ + taxes
VARADERO - CUBA		
Arenas Blancas 4* 14 mars / 2 semaines / tout inclus	2329 \$	2059\$ + taxes
27 mars / 2 semaines / tout inclus		1939\$ + taxes
PANAMA		
Royal Decameron 4* 8 mars / 2 semaines / tout inclus		1995\$ + taxes
RIVIERA MAYA		
Oasis Puerto Aventuras 3 1/2* 26 mars / 2 semaines / tout inclus	2149 \$	1669\$ + taxes
SAN ANDRÉS		
San Luis 3* 1er février / 2 semaines / tout inclus	1919 \$	1629\$ + taxes
24 février / 2 semaines / tout inclus	2049 \$	1689\$ + taxes
CAYO COCO		
El Senador 4* 28 mars / 2 semaines / tout inclus	2039 \$	1739\$ + taxes
NICARAGUA		
Montelmar 4* 8 janvier / 1 semaine / tout inclus		1139\$ + taxes
8 janvier / 2 semaines / tout inclus		1579\$ + taxes
MARGARITA		
Hesperia El Agua 3 1/2* 8 février / 2 semaines / tout inclus	2029 \$	1629\$ + taxes
14 mars / 2 semaines / tout inclus	2029 \$	1629\$ + taxes
CÔTE D'AZUR		
Villa du Parc, appartement cuisinette 14 mars / 23 jours		1648\$ + taxes
THAÏLANDE		
Circuit + séjour 22 février / 18 jours	3199 \$	3039\$ + taxes
EGYPTE LÉGENDAIRE		
Circuit, croisière sur le Nil et séjour plage 16 avril / 15 jours		2760\$ + taxes

Nombre de places limité pour chaque programme. Tous les prix sont par personne (2 par chambre).

HEURES D'OUVERTURE : Du lundi au mercredi de 9 h à 17 h 30
Judi et vendredi de 9 h à 21 h
Samedi de 9 h 30 à 18 h.

En dehors des heures d'affaires, vous pouvez joindre Lisette Durocher au (819) 532-2464

clubvoyages
Le conseiller Durocher
1562, 41e Rue
Centre commercial SUPER C
Shawinigan
Interurbain gratuit :
1 800 401-7709
Permis du Québec
539-6943



PHOTO: BERNARD BRAULT

Ces coquillages vidés de leur conque reposent sur la plage près d'un petit restaurant de Providenciales aux îles Turks et Caicos.

Les conques de l'archipel de Turks et Caicos

BERNARD BRAULT

La Presse

On connaît bien les fameux coquillages géants au teint rosé. Petits, on nous faisait croire que l'on pouvait y entendre le bruit de la mer! Mais ces coquillages renferment l'un des fruits de mer les plus recherchés par les grands chefs américains dans la préparation de leurs nouveaux plats.

Providenciales, mieux connue sous le nom de Provo, est la destination touristique principale de l'archipel de Turks et Caicos. Situé à un peu plus d'une heure de vol au sud de Miami et à quelque 150 kilomètres au nord de la République dominicaine, on y retrouve la seule ferme d'élevage au monde du «Queen conch» communément appelé la Reine des Antilles.

Cette ferme de la mer a été fondée



PHOTO: BERNARD BRAULT

La mascotte Sally, âgée de huit ans, accepte de sortir de sa coquille pour saluer les visiteurs.

en 1984 par Chuck Hesse, Américain du Connecticut arrivé dans ces îles en voilier. On peut d'ailleurs y voir la carcasse de son bateau, qu'on peut visiter pour seulement quelques dollars. Une guide local nous explique toutes les étapes de cet élevage. On trouve ce mollusque uniquement dans les eaux peu profondes et calmes des Bahamas, des Bermudes, de la Floride et de Turks et Caicos.

Les pêcheurs en ramassent plus de 4 millions par année; la surpêche en fait ainsi une espèce en voie de disparition. Mais heureusement, grâce à un personnel de 16 personnes, la Caicos Conch Farm réussit à en produire 750 000 par année. Chacun valant 1 \$US!

À la fin du printemps, les plongeurs ramassent les larves contenant plus de 500 000 oeufs. L'incubateur pouvant produire plus de 6 millions de larves

par année opère sur un cycle de 22 jours. À la fin de cette période, on obtient un bébé conque nageant par lui-même et prêt à la métamorphose.

La section «métamorphose» de la ferme accueille les bébés qui formeront leur coquillage au fond du bassin. Transférés dans un autre bassin, ils passeront de 4 millimètres à 2 centimètres de long en quelques semaines. Dès lors, ils sont transférés dans d'autres bassins (44 au total) pour progresser de 2 à 8 centimètres en moins d'un an. C'est alors que les conques retournent à la mer dans des enclos pour y séjourner deux ans et demi. Ils atteignent alors leur maturité. Ces lieux (60 acres) sont protégés des nombreux prédateurs par des clôtures. Les homards, raies, crabes, pieuvres et tortues en font leur aliment de choix. Au fond des mers, à peine un seul des 500 000 oeufs réussit à voir le jour, le reste étant mangé par

ces prédateurs.

À la fin de la visite, notre guide nous présente les deux mascottes, Sally et Jerry. Elle les sort de leur petit bassin et nous montre l'intérieur du coquillage. Le mollusque marron-rosé et visqueux avec ses deux petites antennes vient nous saluer. Mais ceux-ci ne serviront pas à la consommation, bien entendu!

Dans l'île, on trouve plusieurs endroits servant ce mets délicieux. Il peut être frit ou apprêté en salade. Sa texture caoutchoutée rappelle celle de la pieuvre. Longtemps, avant l'arrivée de Christophe Colomb dans le Nouveau Monde, on l'appréciait pour ses propriétés aphrodisiaques. J'ai l'impression que le fait d'être sur l'une des plus belles plages (Grace Bay) des Antilles avec un soleil couchant orangé aide aussi à la chose! ●

Le Parc des Everglades essaie de reconquérir les touristes

Parc national des Everglades, Floride (AP)

Pas très loin d'où les touristes avaient pu apercevoir un alligator caché derrière de hautes herbes, ils sont invités par leur guide à descendre du tram où ils sont assis, pour aller marcher dans les eaux noires et marécageuses où ils auront le plaisir de s'enfoncer jusqu'aux genoux.

«Est-elle sérieuse? Vas-tu vraiment y aller?» demande, inquiète, Kathy Nubling à son mari Al. Le couple originaire de la Californie a entrepris un tour des parcs nationaux des États-Unis, et celui des Everglades constitue une de leurs étapes. Prenant leur courage à deux mains, Kathy et Al se sont déchaussés pour ensuite aller patauger dans les eaux sombres. La petite Catherine Morrison, neuf ans, n'est pas parvenue à aller aussi loin, réussissant à peine à tremper ses orteils. «C'était dégueulasse. Il y avait comme un truc gluant dans l'eau», a-t-elle dit, après avoir regagné sa place dans le tram.

Le parc des Everglades n'a jamais été un endroit de villégiature très branché. Malgré plusieurs efforts pour promouvoir l'écotourisme dans le marécage, les touristes qui visitent la Floride ont plutôt tendance à opter pour ses plages ou ses nombreux parcs d'attractions. Et comme si les moustiques et l'humidité étouffante n'étaient pas suffisants pour décourager les plus intrépides, plusieurs décennies de construction et de pollution ont englouti rien de moins que 13 000 kilomètres carrés du parc des Everglades, soit la moitié de sa superficie originale. Ces bouleversements ont entraîné la disparition de plusieurs animaux sauvages et l'érosion de l'habitat naturel du parc, qui pour-

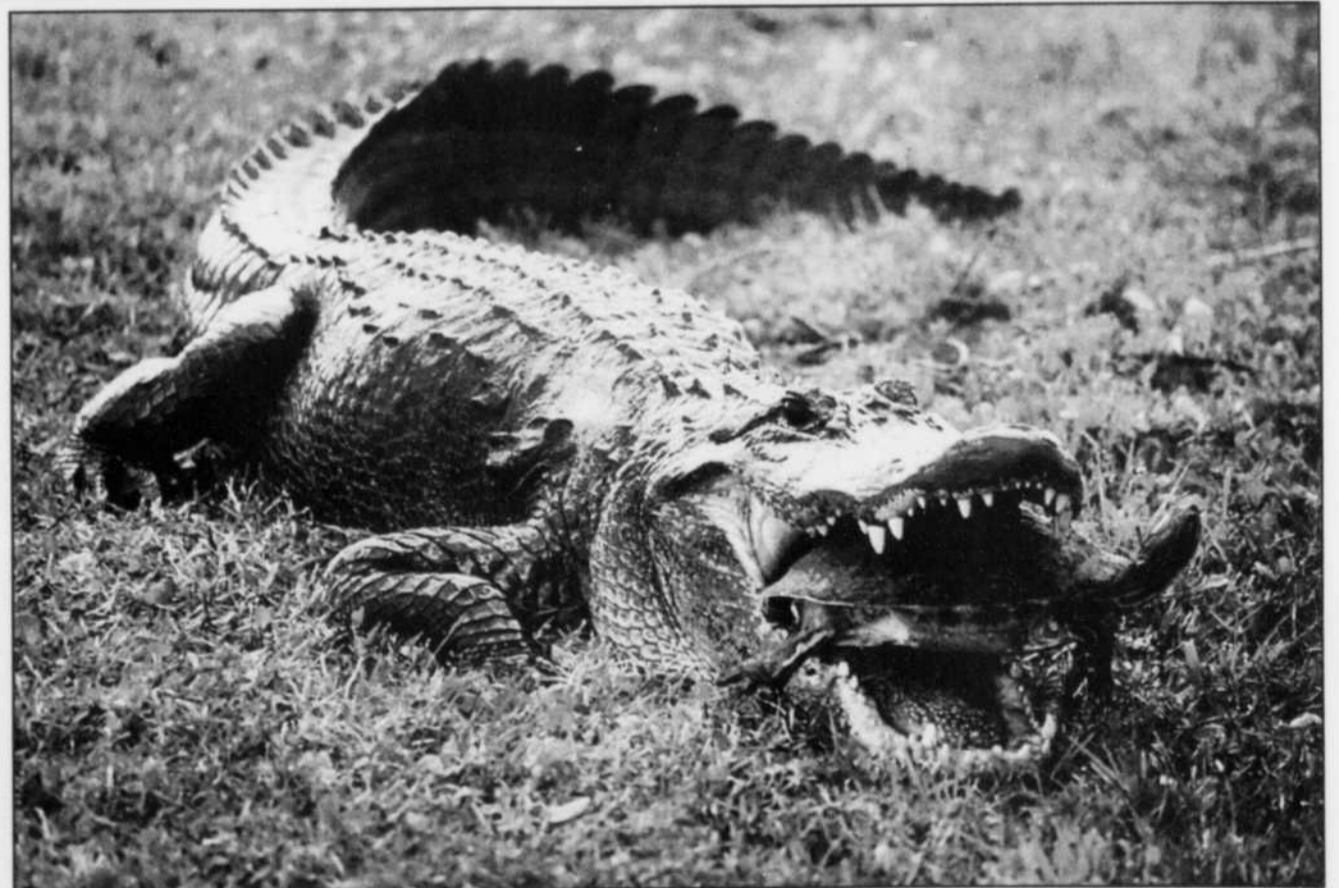
raient encore constituer ses principaux attraits.

Après cinq ans de planification, un projet de 8,4 milliards \$US a été lancé pour tenter de réparer certains des dégâts causés au fil des ans. Les représentants de l'État de la Floride espèrent que cette initiative permettra d'attirer davantage de touristes, qui viendront profiter de cet endroit resté sauvage.

Le Parc national des Everglades est le plus important parc à l'est des montagnes Rocheuses, avec une superficie de 600 000 hectares. Plus d'un million de personnes le visitent chaque année, soit une infime fraction des 75 millions de touristes qui se sont rendus en Floride l'année dernière. Depuis les années 1970, le nombre de visiteurs des Everglades a chuté considérablement. À cette époque, certaines bonnes années ont amené jusqu'à 1,7 million de personnes dans le parc.

Pourtant, les parcs nationaux sont loin d'avoir perdu la cote chez les touristes. Ils sont des millions à visiter les autres parcs nationaux américains. Celui du Grand Canyon a d'ailleurs accueilli cinq millions de visiteurs au cours des 10 dernières années. Mais les difficultés du parc des Everglades sont connues et cela ne contribue pas à attirer les visiteurs. Plusieurs douzaines d'espèces menacées de disparition s'y trouvent. Ainsi, il est peu probable que les touristes parviennent à apercevoir les animaux vedettes du parc, parmi lesquels la panthère de Floride, le lamantin des Indes occidentales et le piebois à coecarde rouge. La panthère demeure la plus insaisissable et la population qui se trouve dans le parc ne compterait plus que 75 individus.

Le nombre d'oiseaux a aussi chuté



L'alligator n'est qu'un des nombreux animaux présents dans les marécages du Parc des Everglades.

de 10 pour cent depuis les débuts du 20e siècle. Plusieurs volatiles ont été la cible de chasseurs, qui les priaient pour la beauté de leurs plumes. Selon Shirley McBride, une des guides qui travaille dans le parc, les chasseurs réussissaient à cette époque à faire plus d'argent avec une once de plumes d'oiseaux qu'avec la même quantité d'or. Malgré les conséquences de la chasse, l'observation des oiseaux est l'activité qui attire le plus de visiteurs dans le parc national.

Alors que les chasseurs ont commencé à décimer les oiseaux dans les années 1800, les perturbations les plus importantes sont survenues dans les années 1940, quand des promoteurs ont entrepris de découper le terrain marécageux en construisant des routes et des canaux, pour lutter contre les inondations.

Ces changements ont modifié de façon permanente le cours et la profon-

deur d'une rivière dont le débit était peu élevé. La pollution des fermes et les zones urbaines environnantes ont étouffé l'habitat naturel au fil des ans, rendant certaines plantes du marécage difficiles à apercevoir.

Malgré tout, certains visiteurs semblent apprécier l'endroit. «L'expérience est définitivement hors de l'ordinaire. C'était très différent des visites qu'on fait habituellement», a dit Michael Morrison, qui a emmené ses trois enfants au parc national, situé à 80 km de leur résidence de Fort Lauderdale.

Les guides qui accueillent les visiteurs admettent que plusieurs touristes ont des difficultés à comprendre l'écosystème complexe des Everglades, qui le rend pourtant intéressant. Pendant que la famille Morrison observait les touristes patauger dans les marécages, la guide Shirley McBride en a extirpé une algue sombre et gluante appelée périphyton, qui sert de repas aux pois-

sons et escargots, constituant ainsi le point de départ de la chaîne alimentaire des Everglades.

Les Everglades constituent le plus grand marécage subtropical en Amérique du Nord. Mais pour apprécier ses nombreux charmes, il faut prendre le temps, a expliqué David Harraden, qui organise des voyages dans le parc. «Plus on le visite, plus on l'apprécie», a ajouté l'organisateur.

Plusieurs voyages organisés mettent l'accent sur les attributs qui faisaient les charmes des Everglades il y a plusieurs décennies, alors que les plans d'eau étaient plus propres, que le ciel était rempli d'oiseaux et que les orchidées se trouvaient au pied des cyprès.

Si le projet de rénovation des Everglades atteint son objectif dans les décennies à venir, les représentants de l'État de la Floride espèrent que les organisateurs de voyages adapteront leur message à la réalité. ●

Soupe, flétan et gâteau chiffon



PLAISIRS DE LA TABLE

GILLES MAGNY COLLABORATION SPÉCIALE

SOUPE

L'orge, qu'il soit mondé, écossais ou perlé (selon la façon de le décortiquer) constitue l'élément dominant de cette recette. Il s'avère une excellente source de fibres et grâce à cette soupe, il contribuera, à sa façon, à recycler les restes de volaille du temps des fêtes.

INGRÉDIENTS
4 portions

- 1,5 litre (6 tasses) de bouillon de poulet
- 3 c. à table d'huile végétale
- 1 carotte pelée et tranchée
- 1 branche de céleri, tranchée
- 1 panais moyen, pelé et coupé en cubes
- 1 courgette, coupée en cubes
- 2 pommes de terre pelées et coupées en cubes
- 1 bonne gousse d'ail broyée (facultatif)
- 80 ml (1/2 tasse) d'orge mondé
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à thé de thym séché
- 1 c. à thé d'origan séché
- persil frais pour servir (facultatif)
- 500 ml (2 tasses) de poulet cuit effiloché ou en cubes
- sel et poivre

TECHNIQUE

Dans une casserole, mettre l'huile et faire sauter l'ail 1 minute. Ajouter le panais, le céleri, la carotte, la courgette, les pommes de terre et remuer 2 minutes. Verser le bouillon de poulet et porter à ébullition. Ajouter l'orge.

Mettre les herbes, saler, poivrer et



Le flétan, un délice pour le palais.

laisser mijoter sur feu doux environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes et l'orge soient cuits.

Ajouter le poulet et poursuivre la cuisson une dizaine de minutes.

Retirer la feuille de laurier et servir avec du persil frais et qui sait, peut-être un doigt de fromage râpé?

Comme c'est souvent le cas, cette soupe est meilleure réchauffée.

Cependant, au moment de servir la soupe, le vin fait toujours relâche.

FLÉTAN SAUCE VERTE

On vous suggère ici du flétan à cause de la fermeté de sa chair, mais vous pouvez utiliser n'importe quel poisson blanc et l'accompagner de cette sauce absolument délicieuse.

INGRÉDIENTS
4 portions
Sauce verte

- 75 mg (1/2 tasse) de persil italien de préférence
- 2 c. à soupe de câpres
- 1 gousse d'ail
- 3 filets d'anchois
- 2 c. à soupe de chapelure
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive
- poivre moulu au goût

Poisson

- 4 filets de flétan de 175 g (6 oz)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

TECHNIQUE

Mettre le persil, les câpres, l'ail, les filets d'anchois et la chapelure dans un mélangeur. Actionner jusqu'à ce que le tout soit finement haché. Ajouter le jus de citron et l'huile d'olive, et bien mélanger. Poivrer et mettre de côté.

Mettre l'huile dans une poêle et chauffer sur feu mi-vif. Ajouter le flétan et cuire 3 minutes de chaque côté.

Retirer du feu et napper le poisson de la sauce. Accompagner d'une salade de pommes de terre à laquelle vous ajouterez des tomates cerises et des épinards. Servir avec des haricots cuits à la vapeur.

Choisir un rosé ou un rouge léger et vif comme un Bardolino ou un Mâcon.

GÂTEAU CHIFFON AU CITRON

La sauce qui l'accompagne est facultative. Le gâteau est très bon seul et il gagne à demeurer un peu chaud.

INGRÉDIENTS

- 250 g (1 tasse) de farine tout usage
- 180 g (3/4 tasse) de sucre granulé
- 1 c. thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 3 gros oeufs
- 5 c. à table d'huile végétale (originellement de canola)
- 80 ml (1/2 tasse) de jus d'orange frais
- 2 c. à thé de zeste d'orange
- 2 c. à thé de zeste de citron
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 1/2 c. à thé de crème de tartre
- sucre à glacer pour la parure et le goût

TECHNIQUE

Beurrer et enfariner un moule à gâteau.

Préchauffer le four à 350 °F.

Sur du papier ciré, tamiser la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel.

Séparer les jaunes des blancs d'oeuf dans un récipient pouvant accueillir une mixette.

Battre les jaunes, l'huile, le jus d'orange, les zestes et la vanille jusqu'à homogénéité.

Dans l'autre contenant, monter les blancs d'oeuf en neige avec la crème de tartre. Incorporer graduellement en continuant de battre, le mélange de farine et celui des jaunes d'oeuf.

Verser dans le moule et cuire au four environ 40 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'un cure-dent. Renverser immédiatement le moule sur une grille et laisser refroidir.

Contourner le gâteau à l'aide d'un couteau et le glisser sur une assiette de service.

Saupoudrer de sucre à glacer et, si désiré, servir avec la sauce qui suit.

SAUCE OU SIROP

- 125 ml (1/2 tasse) de sucre
- 125 ml (1/2 tasse) de jus d'orange
- 60 ml (1/4 tasse) de jus de citron

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et chauffer jusqu'à obtention d'un sirop. Verser sur le gâteau au moment de servir. ●

SÉLECTION DES VINS Le Nouvelliste

NOM DU VIN (SAQ)	CODE SAQ	ORIGINE	APPRECIATION	PRIX
VIN BLANC				
Chardonnay Laroche	+572636	Vin de Pays d'Oc 2002	★★★	12,95 \$
Fumaio Chardonnay Sauvignon	+854562	IGT toscana 2002, Banfi	★★	14,95 \$
VIN ROUGE				
Château Valoussière	+567339	Côteaux du Languedoc 1998	★★ 1/2	15,20 \$
Merlot Primitivo Bugatti	+64310	IGT tarantino 2001	★★ 1/2	13,85 \$
Château de Sarpe Janoueix	+896191	Saint-Émilion 2000	★★★★	27,45 \$

Valeur des étoiles: ★★★★★ Absolument fantastique ★★★★★ Excellent ★★★★★ Très bon ★★ Bon ★ Moyen

À la cuisine, les enfants!

Un cuisinier a pensé qu'apprendre à cuisiner sans maman pourrait être d'un grand service pour les jeunes

FRANÇOISE KAYLER

La Presse

Rares sont les enfants qui n'aiment pas faire la cuisine. À condition qu'on les laisse mettre les deux mains dans la pâte. Encore faut-il, évidemment, que l'on fasse de la pâte à la maison.

Ils aiment d'autant plus faire la cuisine qu'ils sont naturellement gourmands. La pâtisserie les attire peut-être plus facilement.

Mais la cuisine les nourrit beaucoup mieux. Et, dans ce sens, qu'ils sachent préparer, plus ou moins bien, le repas qu'ils devront manger quand leurs parents sont retenus à l'extérieur ne peut

être que bon pour leur santé et pour leur moral! Apprendre à se débrouiller en cuisine quand on est tout jeune ne peut qu'être utile pour l'avenir.

Un cuisinier a pensé qu'apprendre à cuisiner sans maman pourrait être d'un grand service pour les enfants. Sous ce titre, il a écrit un livre qui, pensait-il, ne s'adresserait qu'aux garçons et aux filles âgés de 10 à 13 ans. À son grand étonnement (et pour son plus grand plaisir aussi) Didier Girol, lors de son passage au Salon du livre, a vu un autre public s'enthousiasmer pour ce livre qu'il regarde maintenant avec de grands yeux.

Il n'avait pas prévu qu'il attirerait aussi ces jeunes gens qui doivent quit-

ter la maison et prendre un appartement, ou vivre en colocation, et qui, pour la première fois de leur vie, sont responsables de leurs repas. Il n'avait pas prévu, non plus, que ce livre dépasserait celui des deux, dans un couple qui se sépare, qui ne sait pas faire la cuisine!

C'est un tout petit livre, sous reliure spirale, étonnamment bien présenté avec très peu de photos, mais avec une profusion d'illustrations. Elles sont là pour expliquer les étapes d'une recette, égayées avec des personnages qui pourraient être ceux de bandes dessinées, mais qui sont ceux de cette bande de P'tits Cuisiniers auxquels on ne peut pas

donner un âge certain. L'illustrateur a évité le piège des dessins faussement enfantins dont on gratifie trop souvent ces livres de cuisine.

Didier Girol ne traite pas ses lecteurs en enfants. Il leur apprend les bases de la cuisine, les conseille, les guide tout comme il fait avec ses élèves de l'École hôtelière de Québec où il est professeur. Professionnel, l'auteur n'est pas du tout directif. Le ton du livre est plutôt celui d'un parent. D'un parent qui sait faire la cuisine, évidemment, mais qui sait aussi se placer «en situation d'apprentissage».

C'est la manière particulière dont a été composé ce livre qui donne ce ton.

Ce sont 10 enfants, de 8 à 13 ans, qui ont «fait» ce livre. Didier Girol leur a donné les recettes. Chacun chez soi, sous la surveillance de ses parents, les a exécutées.

C'est à partir des observations, des difficultés rencontrées, des incompréhensions parfois, que l'auteur a composé le texte final. Et c'est pour cela que ce livre est si vivant. Il reflète la vraie vie de celui qui prépare un plat, que ce soit des pommes de terre farcies, des tomates aux oeufs, une tarte aux raisins, des côtes de porc avec un gratin de courgettes ou une pizza express.

Les recettes que contient ce livre sont de vraies recettes «de maison». ●

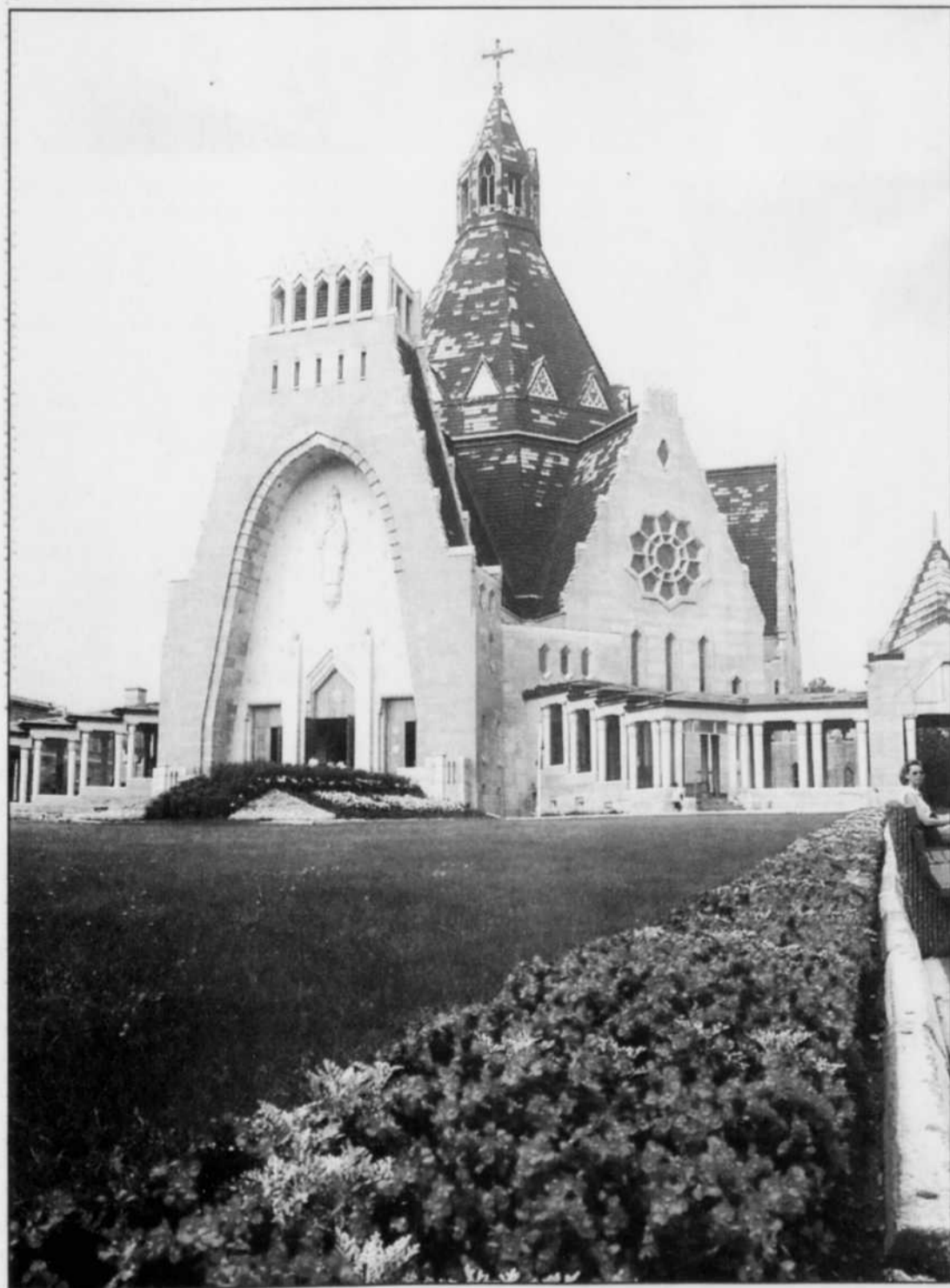


IMAGE-MÉDIA MAURICIE: SERGE NOËL

La Basilique, c'était plus qu'un lieu de culte. C'était un point de repère qu'on voit de loin. C'était la première attraction touristique de notre région.

Trois institutions madelinoises

la communauté madelinoise.



VOYAGE DANS LE TEMPS
FRANÇOIS ROY
COLLABORATION SPÉCIALE

En ce mois de janvier 2004, on célèbre les 65 ans de la Société d'histoire de Cap-de-la-Madeleine. Permettez que je me joigne aux célébrations en vous racontant une expérience personnelle, c'est-à-dire comment j'ai découvert ce coin de pays.

C'était il y a trente-quatre ans. Étudiant au cégep, j'arrivais de la Rive-Sud et je me suis tout de suite retrouvé entouré de Madelinois. Première découverte: ils avaient souvent des noms inconnus à mes oreilles. Des noms comme Vivier, Hénaire, Dargis, Lanouette ou Loranger.

Deuxième découverte: Cap-de-la-Madeleine avait une composition sociale très homogène. Pas beaucoup de riches, ni beaucoup de pauvres. Pas beaucoup de vieilles familles bourgeoises, ni beaucoup d'anglophones. Au Cap, c'était le royaume de la classe moyenne canadienne-française: des ouvriers, des petits commerçants, des rentiers. Une société tricotée serrée, conviviale, enracinée, égalitaire. Toutefois, dans le paysage madelinois de l'époque, trois institutions immenses et incontournables se démarquaient nettement: la Basilique, le Pavillon Mauricien et Maurice Bellemare.

La Basilique, c'était plus qu'un lieu de culte. C'était un point de repère qu'on voyait de loin. C'était la première attraction touristique de notre région. C'était un gros atout au plan économique, puisqu'elle était entourée par des établissements de services aux pèlerins: postes d'essence, restaurants, motels. Son vaste terrain constituait une large «fenêtre» sur le fleuve. Et puis, c'était le fief des pères Oblats, qui ont profondément marqué

Si la Basilique nous permettait de rendre grâce au Créateur, le Pavillon Mauricien nous donnait l'occasion d'admirer sa création. Il s'agissait d'une salle de danse très fréquentée et réputée à travers la province. On pouvait y rencontrer les filles du comté de Champlain, qui étaient et qui sont encore les plus belles au Canada. Avant d'être un lieu de divertissement, le bâtiment avait servi aux militaires qui avaient occupé l'aéroport du Cap, pendant la Deuxième Guerre mondiale. Vers 1970, à cet endroit, on ne voyait plus d'avions, mais nos coeurs avaient des ailes.

Enfin, troisième institution typiquement madelinoise: Maurice Bellemare. On devrait plutôt parler d'une institution «mauricienne», car il était né à Grand-Mère, avait grandi aux Piles et s'est fait élire pendant vingt-six ans dans un comté qui montait jusqu'à Saint-Adelphe.

C'était un personnage coloré, truculent, pittoresque. Avant sa carrière politique, il avait travaillé dans les chemins de fer, ce qui lui permettait d'émailler ses discours de citations empruntées au quotidien des ouvriers. Par exemple, pour lui, faire avancer un dossier politique, c'était un peu comme enfoncer un clou de six pouces. Il disait: «l'important, c'est pas la grosseur de la masse, mais plutôt la swing du manche!».

On pourrait parler longtemps des vieilles paroisses du secteur Cap-de-la-Madeleine, mais pour tout comprendre en un coup d'oeil, il suffit de regarder les tableaux de Marcel Dargis.

Le restaurant du coin. Les petites maisons colorées, avec leur revêtement en déclin de bois. Le marchand de glace. Le terrain de balle. La procession de la Fête-Dieu. Le triomphe du député réélu. Tout est là.

Le talent de Dargis, c'est exactement ça: il veut simplement reproduire le Cap de sa jeunesse, mais c'est tout le Québec qui se reconnaît. ●



Béton blanc, bois brun et stainless se complètent pour apporter un côté industriel à ce décor.



Les fissures et les imperfections apportent le cachet pierre naturelle propre à ce matériau. L'évier pourra s'agencer au dessus de comptoir si désiré.

DOSSIER CUISINE

Les comptoirs de béton

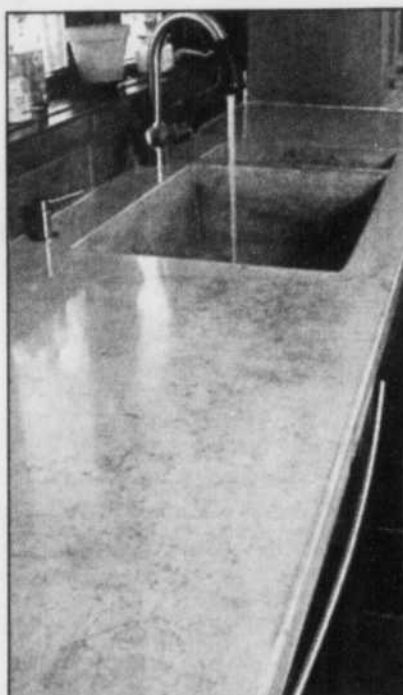


DESIGN ET STYLE

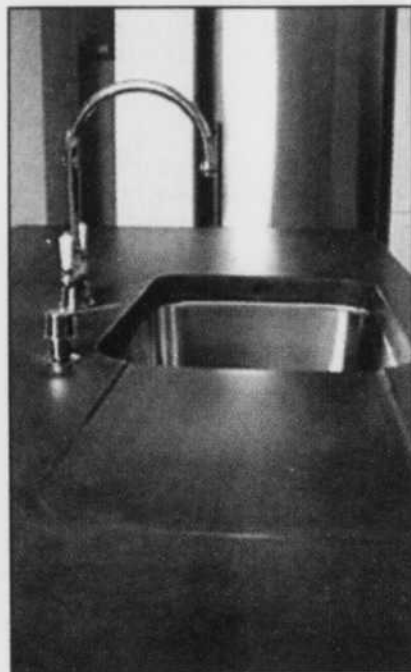
LISE ROMPRÉ COLLABORATION SPÉCIALE
lise.rompre@tr.cgocable.ca

Très populaires chez nos voisins du Sud, les dessus de comptoir de béton suscitent au Québec un intérêt grandissant. Non considéré comme un matériau luxueux, plutôt brut et naturel, le béton peut toutefois en surprendre plus d'un lorsqu'il est installé sur un dessus de comptoir. Les surfaces désirées sont prémoulées en usine, selon le modèle et la dimension de comptoir désirés et sont disponibles en plusieurs coloris et textures qui varieront avec le temps, ce qui fait le charme de ce type de recouvrement.

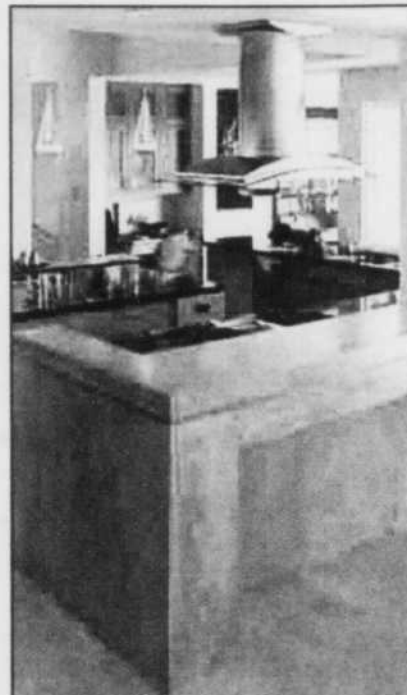
Très durable, le béton est une alternative intéressante au marbre et au granit, le prix en est toutefois équivalent car les coûts de la main d'œuvre sont plus élevés que le produit lui-même. Les dalles standards ont une épaisseur d'environ deux pouces et ne nécessitent aucun support supplémentaire autre



Le polissage du béton le rendra plus résistant aux taches. Céramique et béton donneront l'ambiance champêtre souhaitée.



La compagnie Béton Architectural offre plusieurs finis et coloris répondant aux besoins des consommateurs. Certains finis se rapprochent de la céramique.



Décor moderne résultant de l'intégration réussie du béton pour les comptoirs et plans verticaux de cette cuisine.

que le bâti standard de votre comptoir.

La grande variété de finis et de couleurs font que le béton peut s'intégrer à plusieurs styles, aussi bien contemporain que traditionnel. Les fervents de la céramique et des matériaux bruts aimeront l'effet chaleureux de sa patine qui se transforme avec le temps.

Afin de protéger la fini, les spécialistes de Béton Architecturaux Breton recommandent l'application d'un scellant à base d'eau, résistant aux taches et aux abrasifs dont l'effet devrait durer jusqu'à dix ans. Un cirage est aussi recommandé à chaque semaine pendant le premier mois, et ensuite deux fois par année pour prévenir les taches. Très résistant à la chaleur comme la céramique, le béton sera toutefois dur pour les verres, il faudra se montrer prudents. S'informer auprès des ébénistes et fabricants d'armoires de cuisine de votre région pour plus d'informations.

Le béton est un matériau qui vieillit bien, et son utilisation ne se limitera plus seulement à nos trottoirs! ●

Lise Rompré est professeur en design d'intérieur au Cégep de Trois-Rivières.

Ubisoft s'attaque à un classique

Avec «Prince of Persia: The Sands of Time»



INFORMATIQUE

SERGE L'HEUREUX
serge.heureux@lenouvelliste.qc.ca

Le studio montréalais d'Ubisoft jouit déjà d'une solide réputation dans l'industrie du jeu vidéo, surtout depuis le succès de *Splinter Cell*, vendu à plus d'un million d'exemplaires. Son nouveau jeu, *Prince of Persia: The Sands of Time*, s'appuie sur l'expertise de ces concepteurs dans plusieurs domaines: architecture détaillée, effets d'éclairage renversants, jouabilité sans faille. Nous l'avons testé sur la plate-forme pour laquelle il a été développé, la Xbox, avant d'être adapté pour les autres consoles (GameCube et PS2) et sur PC.

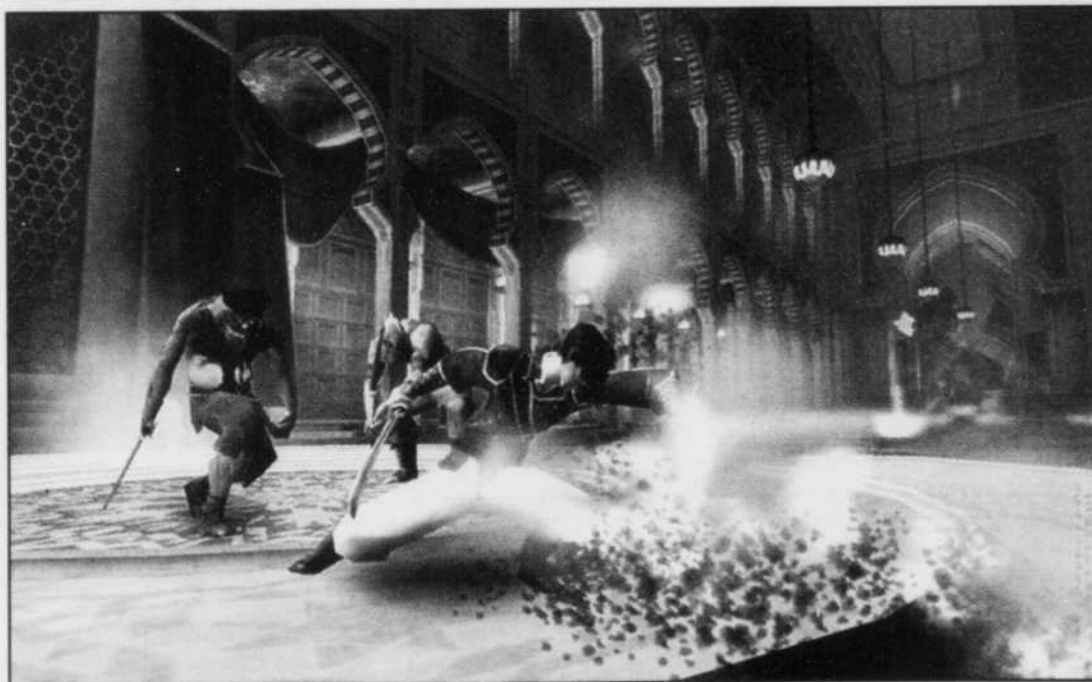
Pour les plus jeunes qui ne connaissent pas *Prince of Persia*, rappelons que la version originale de ce jeu de plates-formes, sortie en 1989, est considérée encore aujourd'hui comme un précurseur dans cette catégorie, tout comme la suite, *Prince of Persia II*, sortie en 1993. La première adaptation en 3D, réalisée en 1999, n'avait toutefois pas connu beaucoup de succès.

Avec *The Sands of Time*, Ubisoft ramène cette série à l'avant-plan. L'adaptation, réalisée en collaboration avec le concepteur de la série originale, Jordan Mechner, restitue l'ambiance féerique des deux premiers jeux, descendus en droite ligne des Contes des Mille et une nuits, tout en restant fidèle au scénario original. C'est-à-dire une aventure dans laquelle le prince doit venir à la rescousse d'une jolie princesse.

L'aventure commence quand le prince et son père pillent le palais d'un méchant maharadjah, à qui ils subtilisent notamment un immense sablier et un poignard. Berné par un vizir fourbe, le prince se sert du poignard pour libérer les Sables du temps, détruisant le palais et transformant tous ses habitants en créatures des sables. Seul le jeune héros et Farah, la fille du maharadjah, survivent. Désormais, le prince devra réparer son erreur en récupérant les Sables du temps.

Dès les premiers instants, *Prince of Persia* plonge le joueur dans l'ambiance de la Perse médiévale avec ses châteaux fabuleux, ses décors féeriques et ses pièges diaboliques. Toujours par respect de la tradition des premiers, ce jeu intègre des éléments d'aventure - à savoir des puzzles -, de plates-formes et d'intrigue. Sans être essentiel à l'appréciation du jeu, le scénario supporte bien l'action qui, elle, ne manque pas! Notre jeune prince est en effet doté de qualités athlétiques et acrobatiques hors du commun: il peut sauter sur des distances prodigieuses, marcher le long d'une paroi verticale sans tomber, se balancer comme un spécialiste de la barre fixe aux poutres des nombreuses salles et s'accrocher aux corniches du bout des doigts, autant d'exploits qu'il devra maîtriser pour traverser tous les pièges du château.

Il dispose néanmoins d'un atout précieux: grâce à son poignard magique, il peut contrôler le temps. Au fil de l'aventure, il apprendra ainsi à le ralentir, à l'accélérer, à l'arrêter complètement et même revenir en arrière, une fonction qui lui permettra notamment de ressusciter après une manœuvre ratée. Tant que le réservoir de sable du poignard sera plein, il ne mourra plus, ce qui contribue grandement à alléger le degré de difficulté



L'adaptation de *Prince of Persia* restitue l'ambiance féerique des deux premiers jeux, descendus en droite ligne des Contes des Mille et une nuits, tout en restant fidèle au scénario original.

du jeu, et à soulager la frustration qu'engendraient souvent les deux premiers épisodes. Dans ses explorations, le prince découvrira des nuages de sable qu'il devra aspirer pour augmenter la capacité de son réservoir, et ainsi ses chances de compléter vivant sa quête.

De nombreux obstacles l'attendent: trappes cachées, pics acérés jaillissant des murs ou du sol, mécanismes mystérieux à activer, corniches qui s'écroulent sous son poids, sans parler des nombreux créatures maléfiques qu'il a lui-même engendrées, et qui hantent désormais les pièces du château. Durant ces combats, qui l'opposent souvent à plusieurs adversaires en même temps, il pourra de nouveau faire appel aux prodiges du poignard pour ralentir le temps, et se ménager ainsi un avantage momentané contre ses ennemis. Après de tels affrontements, il pourra refaire ses forces en buvant de l'eau... et avoir la rare chance de sauvegarder sa progression.

Graphiquement, le jeu est tout à fait superbe. Les concepteurs se sont inspirés des palais médié-

vaux pour imaginer des décors somptueux. Immenses salles à colonnades, balcons surplombant les tours et minarets du palais, passages suspendus: on n'en finit plus d'admirer des environnements mis en valeur par des effets d'éclairage très recherchés. Tout le jeu baigne dans une douce lumière dorée, alors que les combats sont accompagnés d'effets visuels très réussis.

Prince of Persia: The Sands of Time atteint un rare équilibre entre la difficulté des séquences de plates-formes et de combat, et l'intérêt d'une quête épique, sans provoquer trop de frustration. Par contre, on déplore que l'aventure soit si courte. Les nostalgiques (ou les néophytes) auront néanmoins l'occasion de débloquer des versions remaniées des deux premiers jeux en complétant certaines tâches (sur consoles seulement).

Ubisoft Montréal fait honneur à sa réputation avec ce nouveau *Prince of Persia*. On pourra en apprendre davantage en visitant le site officiel (en anglais): <http://www.princeofpersiagame.com>. ●

Vente

du

millions

GAGNEZ
un des 8 voyages
à Riviera Maya*

DES RABAIS sur toute la marchandise sans exception

1099⁹⁵



TANGUAY
INFORMATIQUE



TELUS COGECO » Rapidus

Magasinez en ligne:
www.tanguay.ca

2200, boul. des Récollets TROIS-RIVIÈRES (819) 373-1111

* Règlements disponibles en magasin. Obtenez un coupon de participation avec chaque tranche d'achat de 100\$. Gagnez un voyage pour 2 personnes, d'une durée d'une semaine à Riviera Maya au Mexique ou un crédit-voyage de 5000\$ avec Les Voyages Laurier Du Vallon. Photos à titre indicatif. Sous réserve de l'approbation du service de crédit, ne payez que les taxes de vente.