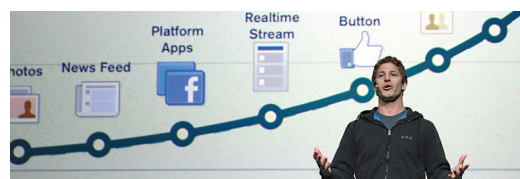


**ESCAPADE**

Les bistrots et cafés de pays, un voyage dans l'arrière-pays français
Page D 4

**SOCIÉTÉ**

Des choses à cesser de faire en 2012 et d'autres à recommencer
Page D 5

PLAISIRS

T O U R I S M E / C O R S E

Une région plurielle



STEPHAN AGOSTINI AGENCE FRANCE-PRESSE

On a l'habitude de parler de la Corse au singulier de l'été. Mais la Corse est plurielle. Aussi bien au niveau de ses reliefs que de ses saisons. Maritime, oui, montagnarde, surtout. Le Corse n'est pas marin, il est berger. Et l'hiver, les neiges flottent au-dessus de la Grande Bleue.

LIO KIEFER

Tout de suite un souvenir... J'avais 10 ans, ou un peu plus. Je passais les fêtes de fin d'année en Corse, à Bonifacio. Mon paternel me faisait le cadeau d'aller pêcher en mer.

Une chaloupe minuscule.

C'était un 4 janvier. Les vagues étaient un peu fougueuses, comme celles que je fracassais dans mes rêves locaux.

Chaque fois que j'étais en vacances dans un lieu maritime, je devenais pirate l'espace de plusieurs nuits. Pas celui des Caraïbes, embijouté à l'excès et frappant le manant ou le seigneur à tour de rames.

Non, j'étais un pirate des crabes, des coquillages, des algues, des rochers et des vagues. Je leur ordonnais de lâcher prise, de courir selon mes humeurs.

Aux crabes qui me faisaient la nique sous les roches, je soumettais un plan d'évacuation assez digne pour eux. Pour les algues, je voulais une jeune princesse non sirène qui s'en vêtait le moment venu.

Je trouvais les étoiles de mer très caractéristiques... Ma nuit avait été longue.

Dans cette journée du 4 janvier, je me suis baigné. Mon père a plongé tel un capitaine intrépide et ma mère attendait dans la chaloupe, en souriant.

Quand on est revenus au port, on avait une étoile de mer toute recroquevillée, deux oursins aux fines pointes, un crabe couvert de miniberniques.

Il faisait une vingtaine de degrés.

Et mon père d'ajouter: «*Si on se faisait une bataille de boules de neige!*» Comme le paternel était un conteur infatigable... On l'a suivi pour savoir la fin. On est montés dans sa vieille Simca, qui ne connaissait que les quais de la Seine, et on est montés jusqu'au col de Bavella.

Là, il y avait de petits flocons de neige qui s'espaciaient à travers les sapins. Pas de la grosse neige, mais assez pour glisser entre les pinèdes.

L'hiver en Corse, c'est se faire le GR20 d'un bout de mer à l'autre. Dans la montagne, les bergers sont redescendus avec leurs bêtes dans les vallées, mais certaines masures de berger ont la clé sur la porte...

Il suffit de rentrer et de faire un feu. Pour se coucher, on improvise.

Si certains pensent que la Corse du maquis est une aventure en été, les lacs en hauteur et les cimes abruptes en sont de vraies également en hiver.

Ne pas se risquer à l'improviste — des cartes sont disponibles — mais aussi se joindre à un groupe de grimpette restent des possibilités sérieuses pour ce genre de randonnée ou d'escalade.

Poses de rêve en hiver

J'ai une amie à Ajaccio, Marie Folacci, qui est devenue, l'espace de quelques années, une véritable Colomba des pentes escarpées, aussi bien en été qu'en hiver.

En fait, je la compare à un bouquetin toutes saisons (pas pour le physique, mais pour la grimpette).

L'ayant rejointe au téléphone cette semaine, je lui ai demandé ses poses de rêve en hiver: «*Pour les lieux rêvés en hiver, toute la dorsale (plus de 117 sommets qui culminent à plus de 2000 mètres) est attractive: le massif du Renoso, celui de la Paglia Orba à 2540 mètres (notre montagne mythique que nous prévoyons gravir cet hiver en crampons et piolets), au départ du col de Vizzavona, le plateau d'Ese (station de ski alpin)... Il nous manque une seule chose cette semaine: la neige... Hiver doux, on peut manger à la plage tous les jours...*»

Qu'est-ce que tu fais la semaine prochaine? «*Demain, nous partons pour Asco Haute-Corse (proche du Cinto, point culminant du rocher) dans un bel hôtel de montagne, nous sommes 21, je pense que cela va être le fun.*»

Certains pensent que la Corse du maquis est une aventure en été, mais les lacs en hauteur et les cimes abruptes en sont de vraies également en hiver



HERVÉ LE GAC ATOUT FRANCE

Le GR20 (Sentier de grande randonnée n° 20), c'est 200 kilomètres de sentiers de randonnée à travers la montagne et le parc naturel régional, partant de Calenzana, près de Calvi, pour aboutir à Conca, près de Porto-Vecchio. Photo de droite: des skieurs marchent dans la neige, à la station de Ghisoni (Haute-Corse), l'une des rares en France où il est possible de skier avec la mer en ligne de mire.

VOIR PAGE D 3: CORSE HIVERNALE

PLAISIRS

TOURISME

Corinne Theile, une Californienne de 32 ans, a pris l'habitude (au moins sept fois en 2011) de se présenter en bikini dans les aéroports américains pour protester contre le regard intrusif des scanners corporels tout comme des fouilles palpées sur le corps. Elle porte alors un pardessus pour se prémunir des yeux arrondissants des autres passagers, puis s'en débarrasse aux points de contrôle.

Long-courrier

Aix entre Toulon et Paris

«Nous sommes un couple qui célébrera son 50^e anniversaire de mariage par une traversée de l'Atlantique en avril prochain. Nous avons l'intention de descendre du navire à Toulon et possiblement de gagner Aix-en-Provence, d'y séjourner quelques jours et de gagner ensuite Paris par le train. Combien de temps et que faut-il voir et visiter à Aix-en-Provence? Nous passerons possiblement une ou deux journées à Toulon. Vos suggestions sont les bienvenues. (J'ai noté votre suggestion d'hébergement à Aix dans votre chronique du 24 décembre.)»

LIO
KIEFER

Michel Bourassa, Montréal

Pour Aix, quatre jours sont suffisants si vous êtes de passage. Essayez d'être là l'espace d'un samedi pour le marché, c'est le plus gros de la semaine. Ensuite, sans carte, promenez-vous dans le centre piétonnier. Puis il y a le Musée Granet, les Santons de M. Fouque, l'Atelier de Cézanne et les déliés de la Sainte-Victoire. On y trouve tant de fontaines qu'il serait injuste d'en nommer une seule. Prenez un apéro ou un café dans un des nombreux estaminets que compte le Cours Mirabeau.

Pour Toulon, un ou deux jours sont suffisants: le bord du port avec l'amiralauté en point de mire et le musée qui accueille toujours des expositions de belle envergure (peintures).

Une autre adresse à Aix: l'hôtel des Augustins situé en plein centre-ville, dans une rue passagère mais sans les voitures. www.hotel-augustins.com.

Une semaine à Stockholm

«Je suis à Londres. Je suis allée au World Food Café dans le secteur de Covent Garden. Il s'appelle maintenant Wild Food Café et les propriétaires sont nouveaux. C'est plus jeune et renouvelé. La cuisine est très bonne. Le menu est relativement semblable mais plus élaboré, avec des germinations et des pousses en bonne quantité. Tout est fait maison! Aussi, ils ont acquis une "grosse" machine à café comme on en voit dans les cafés italiens. Ça manquait!

«Au mois d'août prochain, je veux aller à Stockholm pour une semaine en partant de Londres. Que me conseillez-vous comme compagnie aérienne? Je ne sais



Des touristes devant la cathédrale Storkyrkan, près du château royal, à Stockholm.

OLIVIER MORIN AGENCE FRANCE-PRESSE

pas où chercher pour ce genre d'info. Aussi, avez-vous une recommandation pour l'hébergement? Est-ce que l'anglais est correct pour se faire bien comprendre partout?

«Je voyage seule et fais moi-même mes réservations. Une petite chambre dans un hôtel simple me conviendrait. Est-ce que la vie est très chère? Pour les endroits à visiter, je n'ai pas de problème à trouver l'info dans les guides. C'est surtout pour organiser le voyage que je n'ai pas les renseignements.»

Danielle Leblanc, Londres

Pour Stockholm, de Londres, le moins cher par avion est sans doute avec Ryanair, de Londres-Stansted à Stockholm-Vasteras, à 22,99 £.

En ce qui concerne l'anglais en Suède, et particulièrement à Stockholm, les quidams entre 7 et 77 ans le parlent facilement. Avant 7, c'est plus dur... Après 77, c'est l'allemand qui prédomine, ou un dialecte indéchiffrable.

Tout est cher et correspond au niveau de vie. Pour manger convenablement, sans vin: entre

15 \$ et 20 \$. Un poulet cuit dans un supermarché: 20 \$. Pour en savoir plus sur le prix d'un espresso ou de sushis: www.guide-stockholm.fr/2008/09/cout-de-la-vie.html.

Pour une chambre d'hôtel en simplicité involontaire: dans le quartier ancien de Gamla Stan, le Rica Hotel, www.rica.se. Plus cher mais trippant, une chambre sur le pont du Mälardrottningen, un yacht géant dans le port de Stockholm, www.malardrottningen.se.

Pour les endroits à visiter, consulter le Lonely Planet sur la Suède ou le Rough Guide sur Stockholm.

Saveurs de Chine

«Mes parents, qui sont dans la soixantaine et n'ont pas beaucoup voyagé, prévoient s'offrir un petit voyage organisé en mai prochain dans la grande République de Chine. Je souhaiterais leur offrir un ouvrage qui les mettra en appétit et peut-être les rassurera un peu sur cette longue traversée. Je vous serais très reconnaissant si vous pouviez m'indiquer un titre de bouquin aux saveurs et à l'odeur de ce pays millénaire.»

Olivier Gamelin, Montréal

La question est vaste. Disons que *La Chine en dix mots*, de Hua YU, et *La Chine d'aujourd'hui*, de Jean-Luc Domenach, chez Perrin, ne sont pas des bouquins d'odeurs poétiques, mais des livres récents sur la Chine qui change tous les jours. Vos parents peuvent toujours s'imprégner de romans comme *Pivoine* ou *Ha Hao*, mais pour ce qui les attend, ce sont plus les bouquins d'aujourd'hui et d'hier qu'il faut consulter. Avant-hier, c'est déjà désuet.

Cuba pour femme seule

«J'ai conservé dans mon dossier "Vacances" une de vos chroniques, parue le 19 décembre 2010, où vous recommandiez "la Playa del Este, du côté de Playa Santa Maria del Mar". On m'a parlé des hôtels Atlantico et Tropicoco. Que pensez-vous de ces hôtels (un voyageur m'a dit notamment qu'il avait été couvert de boutons causés par des insectes de lit à l'Atlantico)? Y a-t-il des navettes entre l'aéroport et ces hôtels?»

«Quels autres endroits recommanderiez-vous, à Cuba, pour

une personne voyageant seule qui souhaite passer ses journées à lire sur la plage tout en ayant la possibilité de participer à une excursion ou deux dans des endroits intéressants? Que pensez-vous de la plage près de Cienfuegos et Trinidad?»

«Il y a bien Varadero, mais j'y suis allée cinq fois. Cependant, j'aime sa magnifique plage et on peut y faire beaucoup d'excursions. Que pensez-vous du Tortuga et du Kawama?»

Catherine Moor, Montréal

Tortuga, Kawama, Tropicoco et Atlantico sont des hôtels populaires, si ce n'est populistes. Quant aux puces de lit à l'Atlantico, ce n'est pas l'apanage de l'hôtel. Pour la petite histoire, le boss de l'Atlantico, il y a quelques années, avait remis sa démission pour devenir garçon d'ascenseur car ce dernier gagnait plus que lui. Pas en salaire fixe mais avec les généreux pourboires qu'il recevait des messieurs qui montaient avec des filles.

C'est vrai que les plages du côté de Trinidad sont un peu plus tranquilles que Varadero, quoique...

Si vous voulez faire différent, choisissez des plages tranquilles à l'ouest de La Havane, au sud et au nord de Vinales et de Pinar del Rio. De petits hôtels, des plages sans touristes ni rabatteurs, mais des moustiques en grand nombre. Bahia Honda ou Santa Lucia sont de bons indices. Cochons de lait dans les fermes et population encore inscrite dans les valeurs morales.

Vélo et repos

«Nous voulons aller passer une semaine en Arizona, moi pour y faire du vélo, mon épouse pour profiter du temps chaud au bord d'une piscine. Nous voudrions passer trois ou quatre jours dans la région de Yuma et autant aux alentours de Phoenix.

«Où pourrais-je louer un vélo à ces endroits (j'emporterais bien mon Trek 520 (de route), mais je crains le risque d'embêtement à apporter un vélo en avion (transferts, coûts, période d'une semaine, etc.)? Quels sont les meilleurs endroits d'hébergement (avec piscine), mais à un coût raisonnable? Quel est, d'après vous, le meilleur temps pour y aller: mars ou avril?»

Lionel Chartier

Mars, avril: même combat. On est dans les 25 degrés. Plus 25 en mars et 30 en avril. Mais, comme la météo est une science en plein désarroi, les prévisions ou statistiques sont, à mon avis, très aléatoires. On est loin toutefois des 40 degrés ou plus en juillet et août, alors que

la légende locale dit qu'on peut faire cuire ses œufs et saucisses sur une terrasse en ciment.

Pour la location de vélos, à Yuma, la plus compétente en matière de trek est la suivante: <http://mrbsbicycles.com>.

À Phoenix, je n'en connais pas, mais vous pouvez consulter le site www.bicyclshops.us/regional/az.htm#maricopa pour une énorme liste de vendeurs ou locataires de vélos tout-terrain.

En ce qui a trait à madame: Shilo Inn Hotel and Suites, à Yuma, www.shiloinns.com, et le Scottsdale Cottonwoods Resort, à Scottsdale, www.scottsdalecottonwoods.com.

À suivre

Depuis la semaine dernière, le dit pays de la motoneige a ouvert ses sentiers. Comme deux régions revendiquaient ce titre, elles se sont regroupées pour faire la promotion des activités motoneigeistes.

Deux régions, un pays... avec des centaines de kilomètres de sentiers à l'avenant. Carte interactive et moyen facile de fixer son itinéraire.

On parle ici de Lanaudière et de la Mauricie: www.paysdela-motoneige.ca. Rappelons que conduire bourré ou se croire tout seul en pensant être le Schumacher de la glisse, cela représente un grave danger.

Clin d'œil

Corinne Theile, une Californienne de 32 ans, a pris l'habitude (au moins sept fois en 2011) de se présenter en bikini dans les aéroports américains pour protester contre le regard intrusif des scanners corporels tout comme des fouilles palpées sur le corps. Elle porte alors un pardessus pour se prémunir des yeux arrondissants des autres passagers, puis s'en débarrasse aux points de contrôle.

Elle a expliqué qu'elle était excédée par ces méthodes inquisitrices et que même à 80 ans, si sa santé le lui permet encore, elle continuerait de se présenter ainsi en bikini aux contrôles de sécurité.

«Je ne veux pas des scanners corporels et j'espère que, en portant un bikini, ils verront ce qu'ils ont besoin de voir et qu'ils m'éviteront les fouilles palpées de même», a-t-elle déclaré. Il y a quelques agents de sécurité américains qui vont bien aimer commencer l'année 2012. Source: *Air Journal*.

Pour vos questions, bonnes adresses, découvertes, trucs, envies, bons et mauvais souvenirs de voyage: lkiefer@ledevoir.com. Pour mon blogue: www.ledevoir.com/liokiefer.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS ***

Une aventure gastronomique au moulin... à une heure de Québec! Table concoctée avec 55 produits de la Chaudière-Appalaches. Raquette, ski de fond, poêle Bélanger, massothérapie. Forfait souper-nuit-déjeuner: 121\$/pers.

www.aubergedesglacis.com

(418) 247-7486 / 1-877-245-2247.

ESTRIE

AUBERGE & SPA WEST BROME

Le luxe décontracté à 1 heure de Montréal au cœur de la route des vins.

Confort douillet: lits de plumes, peignoirs de luxe, foyers de pierres. Aux petits soins: massages, bains thérapeutiques, soins corporels. Action: Tourbillon extérieur, sauna et piscine sous dôme de verre.

Encore: Gym high-tech, 6 kms de sentiers en forêt. L'extase: Cuisine aux accents de Provence d'un chef étoilé Michelin. Encore: Cave à vin primée par le «Wine Spectator» à prix très très doux...

Retrouvez votre nature: www.awb.ca

1 888-902-7663

MONTÉRÉGIE

HOSTELLERIE LES TROIS TILLEULS
ST-MARC SUR LE RICHELIEU & SPA GIVENCHY

Le tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme, volupté dans cette Hostellerie de charme, sur les rives du Richelieu, à 30 minutes de Montréal. Décor raffiné et confort douillet, cuisine du terroir gastronomique, cave prestigieuse, Spa Givenchy unique au Canada, piscine intérieure, saunas, salle d'exercices, onze salles de soins. Nombreux forfaits disponibles.

www.lestroistilleuls.com

514-856-7787 ou 1 800 263-2230

QUÉBEC

RELAIS CHARLES-ALEXANDRE ***

91 Grande-Allée Est

Petit hôtel de charme situé sur la Grande-Allée à Québec, Voisin du musée des Beaux-Arts, de la rue Cartier et du Grand Théâtre, 23 chambres non-fumeur, petit déjeuner inclus. Tarifs: Standard: 99\$, Supérieur: 109\$, occ. Double. Propriété et tranquillité assurées

www.quebecweb.com/rca

418 523-1220



CAFÉ KRIEGHOFF

1089 rue Cartier

Vous avez un déplacement de prévu vers la ville de Québec, un arrêt s'impose, soit pour y manger ou y dormir, le Café Krieghoff - Bistro et Petit hôtel. Situé sur la rue Cartier, vous y trouverez un lieu bien situé, agréablement décoré, une cuisine fort accessible, variée et délicieuse. Le Petit hôtel c'est un hébergement spacieux, chaleureux et raffiné, dans une ambiance familiale. Nous appliquons les tarifs gouvernementaux. Au plaisir de vous accueillir!

www.cafekrieghoff.qc.ca

418 522-3711

VIEUX-QUÉBEC

HÔTEL MANOIR VICTORIA

Situé au cœur du Vieux Québec, cet hôtel 4 étoiles au cachet européen unique offre dans un décor rénové et actualisé: 156 chambres, fine cuisine à la table du Manoir, resto bistro St-James, piscine intérieure, sauna, gymnase, accès internet haute vitesse gratuit, stationnement intérieur, 10 salles de soins santé-beauté au Spa du Manoir.

À partir de 135 \$ par nuit en occ. double

Renseignez-vous sur nos 16 forfaits.

Réservez en ligne: www.manoirvictoria.com

1-800-463-6283

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Jean de Billy au 514 985-3456 ou jdebilly@ledevoir.com

PLAISIRS

TOURISME

Dans les montagnes, dans les campagnes, la légende des *mazzeri* est très vivante. C'est dans le village de Carcheto que j'ai failli rencontrer un *mazzeru*. En descendant le village jusqu'à son contrebas, on tombe par hasard sur une source qui fabrique depuis des siècles une petite étendue d'eau propice au rafraîchissement en toutes saisons.

CORSE HIVERNALE

SUIVE DE LA PAGE D 1

C'est marrant, les Corses, quand ils se déplacent en haute montagne, ils sont 21. C'est sans doute pour cela que le peuple est si fort. Par mesure d'allégresse, ils sont 21. Pas moins par mesure de tristesse. C'est aussi cela, l'insularité.

Ne jamais oublier les *Mazzeri*

Dans les montagnes, dans les campagnes, la légende des *mazzeri* est très vivante. C'est dans le village de Carcheto que j'ai failli rencontrer un *mazzeru*.

En descendant le village jusqu'à son contrebas, on tombe par hasard sur une source qui fabrique depuis des siècles une petite étendue d'eau propice au rafraîchissement en toutes saisons.

Les animaux viennent prendre quelques gorgées de cette eau si pure, tout en commentant les nouvelles de la journée et de la nuit; une sorte de gazette locale avec bulletin météo et faits divers.

De grosses roches en granite forment des sortes d'abris. C'est souvent là que je viens lire, adossé à ces fauteuils de pierre. Quand le soleil se couche et laisse se dessiner les silhouettes de la chapelle, de l'église et des enfilades de tours que forme le village, je me recroqueville en attendant le *mazzeru*...

C'est de nuit qu'on a une chance de l'apercevoir. Il est facile à reconnaître. Il se déplace à pied et se blottit à un croisement au bord d'une rivière, d'une source ou d'un marécage. Il attend quelques minutes. Pour le passage d'un animal sauvage ou domestique. Le plus souvent, c'est un sanglier qui vient faire son tour. Le *mazzeru* se jette alors sur l'animal, le tue et le retourne sur le dos. Alors apparaît, à travers le groin de la bête, le visage d'un ou d'une villageoise. A partir de ce moment fatidique, l'habitant ainsi aperçu a de trois jours à un an à vivre. Et le *mazzeru* ne se trompe jamais...

Il n'est pas sorcier ou exorciste. C'est un homme ou une femme (*mazzera*) qui a hérité de ce pouvoir bien malgré lui. Cela s'est passé lors de son baptême, quand les parrain et marraine de l'occasion ont récité leur credo. Une erreur s'est glissée dans leur interprétation des phrases sacrées et l'enfant est devenu *mazzeru*. Il saura qu'il est devenu berger des âmes ou chasseur des morts lors de ses rêves. Là où il part à la chasse et qu'il devine la mort de quelqu'un qu'il connaît. En tuant l'animal, il tue son double.

Il est accompagné d'une armée d'ombres qui forment un cortège cagoulé. Ce sont les défunts locaux d'hier et de jadis. Parfois, quelques bêtes se joignent à la procession, pour en

savoir plus sur ce qui les attend.

Au pied de cette source, j'ai passé des nuits à guetter. Des cochons sauvages et des sangliers sont venus s'abreuver quand la pleine lune venait éclairer leurs désirs aquatiques. J'ai bien entendu et j'ai remarqué quelques ombres, des silhouettes qui disparaissent lorsque je dressais la tête.

Cela fait plus de 20 ans que je les cherche, les *mazzeri*.

À lire

■ *Le berger des morts*, de Jean-Claude Rogliano, chez Belfond, pour les *mazzeri*, et son dernier ouvrage, *Justice en Corse*, chez Stock, une histoire incroyable où la justice locale est prise en défaut, mais c'est son histoire. Notre conteur mène un autre combat, contre une des atteintes à la démocratie. Un combat de fidélité à la vérité.

■ *Contes et légendes de Corse*, de Jean-Claude et Agnès Rogliano, chez France-Empire.

■ *Corse, île de granite*, de Dorothy Carrington, chez Arthaud.

■ *Mazzeri, fizioni, signadori...*, de Dorothy Carrington, Ed. Alain Piazzola.

■ *Le guide de la Corse mystérieuse*, aux Editions Tchou.

■ *La mazzera*, d'André-Jean Bonelli, chez Anima Corsa.

■ *Le mazzérisme et le folklore magique de la Corse*, de Roccu Multedo, chez Bélisane.

■ *Le moulin du chat sorcier et autres contes, légendes, fables du peuple corse*, de Fabienne Maestracchi, chez Albiana.

En vrac

Se procurer le *Guide des artisans d'art* (couteillers, vanniers de châtaigne, souffleurs de verre, céramistes, pipiers, luthiers, bijoux, boîtes à musique, jouets en bois) en donation dans tous les bons centres de tourisme local.

Le GR20 c'est 200 kilomètres de sentiers de randonnée à travers la montagne et le parc naturel régional, partant de Calenzana, près de Calvi, pour aboutir à Conca, près de Porto Vecchio. Bergeries, gîtes d'étape sont sur un parcours difficile qui prend à peu près 20 jours en été, si vous ne rencontrez pas de *mazzeri*. www.corsica.net/corsica/fr/sejours/rando.

Agence de tourisme de la Corse: <http://www.visit-corsica.com>.

Renseignements Atout France, www.franceguide.com.

Collaborateur du Devoir



HERVÉ LE GAC ATOUT FRANCE

ITALIE

Le muretto d'Alassio

LOUISE GABOURY

Alassio — C'est une petite station balnéaire de Ligurie au passé mouvementé. Après avoir fait partie de l'empire français, elle est tombée sous la coupe du royaume de Sardaigne, puis du royaume d'Italie lors de l'unification en 1861.

Elle a été découverte par les Britanniques qui ont envahi la côte ligure à la fin du XIX^e siècle, séduits par les paysages et la végétation qu'ils ont domestiquée en créant des jardins spectaculaires. Après la Deuxième Guerre, la *jet set* internationale a commencé à fréquenter l'endroit.

Derrière la plage et les terrasses se dressait autrefois un banal muret qui délimitait le jardin public. Le peintre alassino Mario Berrino rêvait d'en faire quelque chose. C'est Ernest Hemingway, un habitué du bar voisin, le Caffè Roma, qui lui aurait soufflé l'idée de décorer le muret de tuiles personnalisées signées par les nombreuses personnalités qui fréquentaient à l'époque la petite ville. La tuile commémorant la visite d'Hemingway a été une des trois premières céramiques à orner le mur en 1951. On peut aujourd'hui admirer près de



LOUISE GABOURY

Derrière la plage et les terrasses d'Alassio se dressait autrefois un banal muret délimitant le jardin public. Le peintre alassino Mario Berrino rêvait d'en faire quelque chose. C'est Ernest Hemingway, un habitué du Caffè Roma voisin, qui lui aurait soufflé l'idée de le décorer de tuiles signées par les nombreuses personnalités qui fréquentaient à l'époque la petite ville.

mille tuiles autographiées colorées rappelant le passage de Jean Cocteau, Jacques Prévert, Vittorio de Sica, Ugo Tognazzi, Anita Eckberg, Fausto Papetti, Alberto Tomba, etc.

Au milieu de ces tuiles, une mosaïque mettant en vedette *Les amoureux de Peynet* rappelle que la ville est placée sous le signe de l'amour. La légende veut en effet qu'Alassio doive

son nom à Adalassia, fille de l'empereur Othon 1er qui se serait enfuie avec Aleramo, simple garçon d'écurie, et établie sur les collines de ce qui allait devenir Alassio. Leur effigie trône sur le muret. Les amoureux s'y donnent rendez-vous à la Saint-Valentin. D'ailleurs, la friandise locale au chocolat, inventée ici au début du XX^e siècle, a été baptisée *baci*, qui

signifie «baiser» en italien.

Mais il n'y a pas que l'amour autour du muret. Nous sommes en Italie et Alassio n'échappe pas au phénomène des «Miss». Le concours Miss Muretto, qui en sera en août 2012 à sa 59^e édition, couronnera une heureuse élue parmi une quinzaine de jeunes femmes court vêtues.

Collaboration spéciale



Bon voyage

DESTINATIONS 2012

AFRIQUE DU SUD + 7751 \$
 26 jours + 11 mars au 6 avril 2012 + 36 repas

RUSSIE + 7238 \$
 28 jours + 9 sept. au 6 oct. 2012 + Tout Inclus
Kiev, Moscou, St-Petersbourg et croisière 17 jours

BULGARIE-MACÉDOINE + 5732 \$
 23 jours + 1^{er} au 23 juin 2012 + 41 repas

INSCRIVEZ-VOUS AVANT LE 1^{ER} DÉCEMBRE 2011 ET OBTENEZ 100\$ DE RABAIS

LES GRANDS VOYAGES DE CULTURE DE 23 JOURS ET PLUS

Permis du Québec


VOYAGES CULTURELS VIP

3627, RUE SAINT-DENIS
 MONTRÉAL, Q.C.
 H2X 3L6
 T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
 WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

VOYAGES CULTURELS VIP

SPÉCIALISTE DES VOYAGES EN PETITS GROUPES

80 DESTINATIONS
ITINÉRAIRES AU CHOIX DE 15 À 30 JRS
VOYAGES GUIDÉS POUR PETITS GROUPES 8 À 20 PERSONNES
VOYAGES PERSONNALISÉS GUIDÉS OU NON 2 À 8 PERSONNES

LES GRANDS VOYAGES DE CULTURE : 23 JOURS ET PLUS

Permis du Québec


VOYAGES CULTURELS VIP

3627, RUE SAINT-DENIS
 MONTRÉAL, Q.C.
 H2X 3L6
 T. 514-844-0407
 WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

RENCONTRES D'INFORMATION



VOYAGES LAMBERT

À MONTRÉAL, LE DIMANCHE 15 JAN. 2012
 LIEU : AUBERGE UNIVERSEL - 5000 SHERBROOKE EST

10h30
- PRAGUE-VIENNE-BRATISLAVA-BUDAPEST - Départs : 13 avril & 7 septembre 2012
- TROIS VISAGES DE L'ESPAGNE - Départ : 13 septembre 2012
- TRÉSORS DE LA BALTIQUE - Départ : 20 juin 2012
12h30
- LA POLOGNE - Départ : 2 septembre 2012
- LES AÇORES - Départ : 28 juin 2012
- SPLENDEUR D'AFRIQUE AUSTRALE - Départ : 27 avril 2012
14h30
- RUSSIE - Départs : 8 juin & 7 septembre 2012
- PÉROU - Départ : 1 ^{er} octobre 2012

www.voyages-lambert.com
 1.800.667.8042

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

PLAISIRS

TOURISME

Les bistrotts de pays accueillent aussi bien les gens du village que les visiteurs, autour d'un verre, d'un plateau de charcuteries... ou d'une table de billard. Même si certains établissements proposent une cuisine plus sophistiquée, on y mange surtout des choses simples à saveur locale et on y boit le vin de la région.

Bistrotts et cafés de pays

Un voyage gourmand dans l'arrière-pays français

On en trouve un peu partout dans le Sud de la France, et quelques-uns dans le Nord, nichés dans de petits villages peu peuplés, parfois isolés. Qu'ils soient tenus par des enfants du pays ou non, les bistrotts et cafés de village sont souvent les derniers commerces du coin. Dans ce cas, ils peuvent également faire office de tabac, de dépôt de pain ou même de bureau de poste.

LOUISE GABOURY

Les uns sont nés d'une initiative privée, les autres d'une volonté politique, mais quel que soit leur label, cafés et bistrotts ont tant de choses en commun que le commun des mortels ne peut les départager.

Certains coins de pays prennent la chose très au sérieux. C'est le cas de l'Ardèche méridionale, où une permanente s'occupe de l'encadrement des bistrotts de pays. Pour Cécile Mathieu, chargée de mission des bistrotts de pays de l'Ardèche méridionale, «l'important, c'est de garder le niveau, mais nous y arrivons. Nous proposons aux bistrotts des ateliers de cuisine, de décoration, d'hygiène, etc. Nous les encadrons pour les animations et nous en organisons nous-mêmes pour mieux faire connaître le concept et bien l'ancre dans la communauté.»

Il y a autant de diversité côté bistrotts que côté cafés. Lieux de rencontre, ils accueillent aussi bien les gens du village que les visiteurs, autour d'un verre, d'un plateau de charcuteries... ou d'une table de billard. Même si certains établissements proposent une cuisine plus sophistiquée, on y mange surtout des choses simples à saveur locale et on y boit le vin de la région.

Pour les gens du pays, ces établissements demeurent de précieux lieux de rencontre. Pour les gens de passage, ils constituent des haltes agréables, ouvertes sur la culture et les produits locaux, et parfois même sur de chaleureux contacts avec les autochtones.

À table!

Il est 13 h sur la rue de l'Église à Oppède. Tout est calme. La France mange. Au carrefour, à l'ombre d'un grand platane, la terrasse du Café des Poulivets est pleine. En cette belle journée de juin, les clients sont surtout étrangers. Ici, on peut manger un plat copieux pour 9 euros. Qui dit mieux? Aujourd'hui en plat du jour, des manchons de canard aux olives servis avec



On trouve au menu du Bec Figue (Ardèche) une cuisine de grand-mère revue et modernisée comprenant salades, tartes salées, charcuteries et la fameuse caillette.

des pâtes au gratin et une bohémienne (ratatouille). Pour 11,90 euros, on a droit en plus à une entrée ou un dessert, et pour 13 euros, à la totale: entrée, plat et dessert. Le vendredi, c'est jour d'aioli provençal. Le prix passe alors à 16 euros, ce qui demeure tout à fait raisonnable. Ouvert du matin au soir, le café ne sert que le repas du midi. Le soir, on y propose des plateaux pour accompagner l'apéro.

Pour les gens du pays, les bistrotts demeurent de précieux lieux de rencontre. Pour les gens de passage, ils constituent des haltes agréables, ouvertes sur la culture et les produits locaux, et parfois même sur de chaleureux contacts avec les autochtones.

L'imprévu est le dernier-né des bistrotts de pays du Vaucluse. Point de rencontre des gens du village des Beaumettes, ceux-ci viennent y prendre un verre, surfer sur Internet, acheter le pain et le journal ou jouer au billard. Les patrons, un couple installé ici il y a un an, servent une cuisine simple à base de produits locaux, comme le délicieux melon de Cavaillon apprêté en salade.

Il y a toujours foule Chez Claudette, qui officie là depuis plus de 40 ans, mais ne s'affiche bistrot de pays que

depuis l'été 2009. Elle cuisine elle-même les plats principaux, alors que sa fille Sonia signe hors-d'œuvre et desserts. Ouvert de l'aube à la fin de la soirée, l'établissement, qui abrite un comptoir postal, ne sert que le repas du midi. Il suffit de déboursier 11 euros pour se régaler, au buffet de hors-d'œuvre, d'un des deux plats proposés, d'un dessert et de vin! La

Pour les gens du pays, les bistrotts demeurent de précieux lieux de rencontre. Pour les gens de passage, ils constituent des haltes agréables, ouvertes sur la culture et les produits locaux, et parfois même sur de chaleureux contacts avec les autochtones.

maison ne sert que du vin des caves de la région. La viande vient de la boucherie du village voisin, propriété du fils de la patronne, et les fruits et légumes, du marché.

Superbement installé au cœur de Labeaume depuis 2004, Le Bec Figue déploie sa belle terrasse colorée à côté de l'église atypique de ce village de caractère. Ici, pas de pizza, ni de frites. On trouve au menu une cuisine de grand-mère revue et modernisée comprenant salades, tartes salées, charcuteries et la fameuse caillette. «Tout est fait maison. Quand il n'y en a plus, il n'y en a plus!», commente Pierre, le patron. L'assiette du bistrot est à 12,50 euros et la planche ardéchoise, à 14 euros. Les soirs d'été, on fait deux services et les réservations sont essentielles. En annexe, une petite épicerie de dépannage où les gens du coin peuvent s'approvisionner en pain, légumes, etc., et les voyageurs de passage se procurer quelques produits locaux.

Avec sa jolie terrasse, son petit bar, sa grande salle et son menu composé à partir des produits du terroir, l'Auberge de la Farigoule respire le bonheur de la patronne, Brigitte, une femme joviale dont l'époux est producteur de

truffes. Miam! Le porc servi là, comme celui avec lequel on concocte l'excellente caillette, spécialité locale, provient de cochons élevés en plein air dans le coin, et les légumes, du potager du fils. Brigitte connaît la provenance de ses produits et peut transmettre ses bonnes adresses aux visiteurs. La maison est recommandée par *Le guide du routard* depuis près d'une décennie.

Les premiers cafés de pays gardois sont nés dans les Cévennes il y a une trentaine d'années. Au Café de la place, à Lasalle, typique village cévenol où se tient un important festival du film documentaire, des informations sur le village ont été incluses dans le menu. Comme son nom l'indique, ce café se dresse sur la place devant le temple, au centre de l'action où les joueurs de pétanque se rencontrent tous les jours. On peut y goûter la région sans se ruiner: plat du jour à 7 euros, menu enfants, sandwiches à 2,50 et 3,50 euros, omelette à 5 euros. Le vin du pays se vend 1,20 euro le verre: 8 euros le litre! Le patron, Gilles, vient du village voisin. Les gens du coin viennent acheter le fromage de chèvre local et s'attardent le temps d'un café.

A Cognac, Anne a repris la grande maison de ses arrière-grands-parents, où logeait auparavant l'ancien temple protestant. Elle en a fait un café de pays, le Café de la place, qui fait également office de petite épicerie et de dépôt de pain depuis la fermeture de la boulangerie voisine. À l'heure de l'apéro, des couples viennent prendre un verre en jetant un coup d'œil sur les enfants qui s'amuse sur la place. Le soir, on peut manger pour 16 euros un repas qui comprend salade, plat (souvent tarte à l'oignon, une spécialité locale), dessert et vin. Le

fromage de chèvre vient de l'élevage de Marylène, les légumes du potager de ses parents, et l'agneau, quand il y en a au menu, de chez Gérard, là-haut. Traçabilité, vous dites?

Bistronomie de pays

Les uns comme les autres ont pris leur expérience ailleurs et ont voulu rentrer au pays pour jouir d'une meilleure qualité de vie et partager leur passion pour la gastronomie à plus petit prix.

Camille et Richard ont fait leurs classes dans les grandes maisons de la Côte d'Azur, où ils se sont rencontrés. Elle est aux fourneaux. Il est au bar. Chez Camille a pris le relais d'une maison qui a fonctionné pendant près de 50 ans. C'est là qu'on fête les mariages et les baptêmes qui ponctuent la vie des villageois. Camille et Richard continuent cette tradition dans leur bel établissement labellisé «Bistrot de pays» en 2011. Côté bar, c'est bistrot et côté salle, bistronomie.

Après avoir eux aussi travaillé à préserver leur vie de famille, il est du pays, elle non. Ils ont récemment acheté le Café de pays Lou Regalou, qui avait déjà pignon sur rue à Saint-Martial, charmant village de caractère. L'établissement existait depuis plus de 20 ans. La clientèle était composée d'habituels et de touristes pendant l'été. Il compte cinq chambres sympas louées 60 euros, ou 95 avec la demi-pension. «Nous mettons l'accent sur la restauration», précise Julie. Et ils ont bien raison. Leur table est superbe. Ils proposent deux menus, l'un à 18 euros, l'autre à 26. Les produits sont frais et bien travaillés et les présentations, spectaculaires. Par beau temps, on peut manger sur la terrasse avec vue sur le va-et-vient du village.

Voilà de bien sympathiques établissements à inclure à un itinéraire de vacances qui passera par d'étroites routes de cam-

pagne s'ouvrant sur des paysages souvent sauvages, parfois spectaculaires. La perspective d'un bon repas dans un lieu agréable vaut bien le risque de s'égarer temporairement dans le dédale des routes moins fréquentées de la campagne française.

Au Québec

Les bistrotts et cafés de pays ont fait des petits. Au Québec, on les connaît sous le nom de cafés de village. On en trouve une dizaine dans les Cantons-de-l'Est.

Collaboration spéciale

■ www.cantonsdelest.com/thematicArticle/45/les-cafes-de-village-des-cantons-de-l-est

Carnet d'adresses

Le Café des Poulivets
Oppède, Vaucluse
www.cafedespoulivets.com

Chez Claudette
Saint-Roman de Malegarde, Vaucluse

Le Bec Figue
Labeaume, Ardèche
www.bistrot-du-pays.com

Auberge de la Farigoule
Bidon, Ardèche
www.aubergelafarigoule-bidon07.com

Café de la place
Lasalle, Gard

Café de la place
Cognac, Gard
www.gitescognac-cevennes.fr

Chez Camille
Flassan, Vaucluse
www.restaurant-chezcamille.e-monsite.com

Lou Regalou
Saint-Martial, Gard
www.restaurant-cevennes.fr
www.bistrotdepays.com

Sudoku

par Fabien Savary

	5	8						
3								
	1		6	7				9
	6	3				8	1	
			5					
7			4		6			5
					2	3	6	
8					3			
6		4						

Niveau de difficulté : DIFFICILE

1964

Placez un chiffre de 1 à 9 dans chaque case vide. Chaque ligne, chaque colonne et chaque boîte 3x3 délimitée par un trait plus épais doivent contenir tous les chiffres de 1 à 9. Chaque chiffre apparaît donc une seule fois dans une ligne, dans une colonne et dans une boîte 3x3.

Solution du dernier numéro

4	9	6	5	8	7	2	1	3
8	3	1	2	4	6	5	7	9
5	7	2	9	1	3	8	6	4
7	5	8	4	6	1	3	9	2
2	6	3	7	5	9	4	8	1
1	4	9	3	2	8	7	5	6
6	2	4	1	7	5	9	3	8
3	1	7	8	9	4	6	2	5
9	8	5	6	3	2	1	4	7

1963

SUDOKU : le logiciel

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



Le vin du pays se vend au Café de la place (Gard) 1,20 euro le verre: 8 euros le litre!



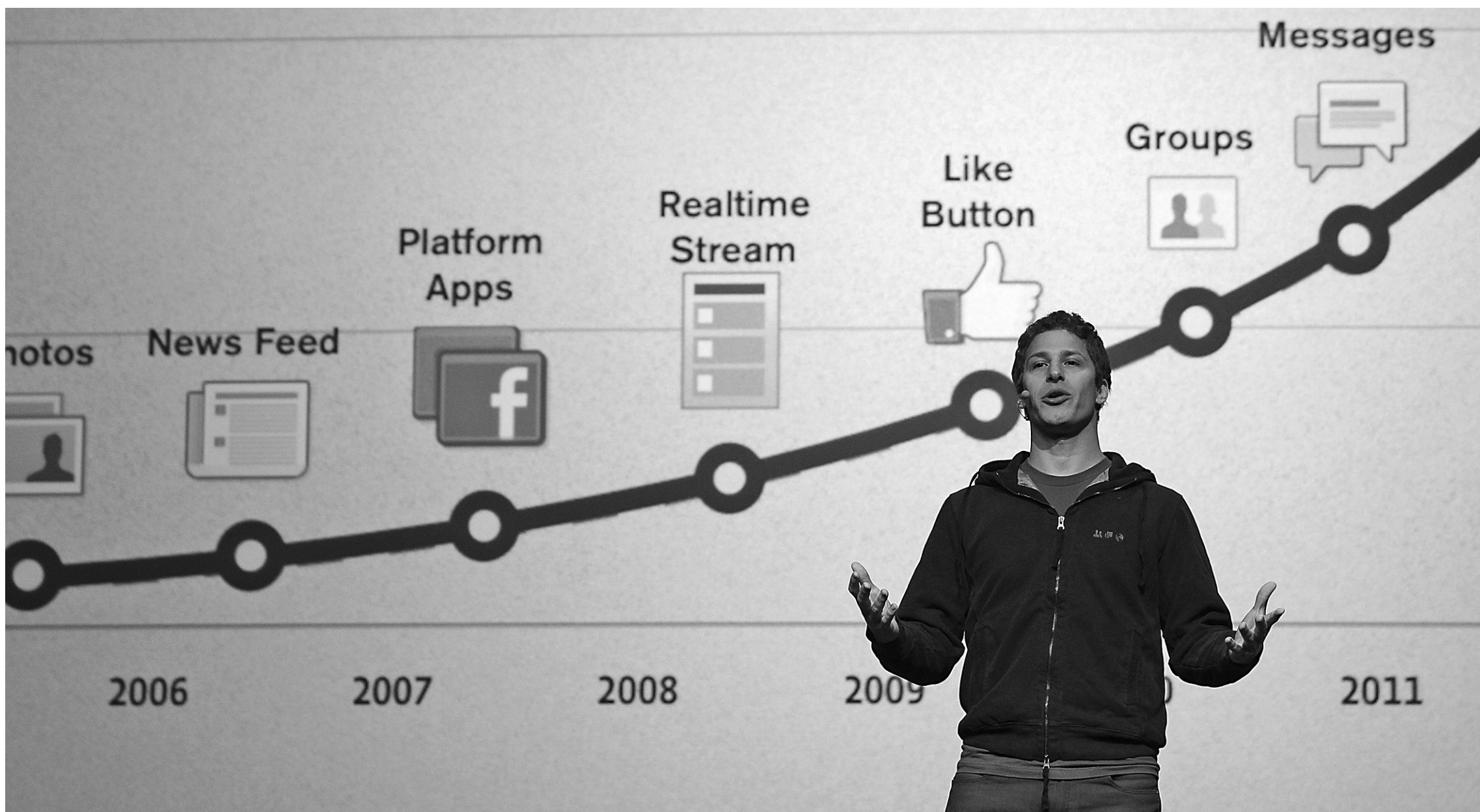
Au Café des Poulivets (Vaucluse), on peut manger un plat copieux pour 9 euros.

PHOTOS LOUISE GABOURY

PLAISIRS

SOCIÉTÉ

Comme le vide avec la télé réalité, la poudrière avec l'hiver ou la chicane avec le PQ et la tête avec l'autruche, ça vient toujours en double avec les débuts d'année. Quoi? Les résolutions. Inspirées, inspirantes, redondantes et souvent vite oubliées, ces intentions risquent cette année de toucher un peu nos vies numériques, qui dans les dernières années se sont étouffées au point de devenir parfois un peu étouffantes. Et si, en 2012, on en profitait pour faire un peu de ménage dans tout ça?



JUSTIN SULLIVAN GETTY IMAGES NORTH AME ICA AGENCE FRANCE-PRESSE

La condition humaine poursuit sa mutation au temps de la numérisation. Facebook a 800 millions d'abonnés, Google + a dépassé la barre des 45 millions, Twitter compte 300 millions d'adeptes de ses messages à moins de 140 caractères. Sur la photo, le comédien Andy Samberg prétend être le PDG de Facebook, Mark Zuckerberg, lors de la conférence f8 Facebook à la fin de septembre dernier à San Francisco. Le vrai Mark Zuckerberg y avait notamment fait connaître de nouvelles applications pour le réseau social qu'il a créé il y a près de huit ans.

Choses à cesser de faire en 2012 et d'autres à recommencer

Comme le vide avec la télé réalité, la poudrière avec l'hiver ou encore la chicane avec le PQ et la tête avec l'autruche, ça vient toujours en double avec les débuts d'année. Quoi? Les résolutions. Inspirées, inspirantes, redondantes et souvent très vite oubliées, ces intentions annoncées — sans trop y croire — risquent cette année de toucher un peu nos vies numériques, qui dans les dernières années se sont étouffées au point de devenir parfois un peu étouffantes.



FABIEN DEGLISE

Et si en 2012, en effet, on en profitait pour faire un peu de ménage dans tout ça?

1- Cesser de se comporter comme un chien de Pavlov face à ses courriels

La quête d'ubiquité et la sacro-sainte instantanéité qui guident depuis quelques années le développement de la technologie seraient-elles en train de nous faire perdre la tête? C'est en tout cas ce que laissent présager nos comportements compulsifs face à des courriels qui désormais entrent en temps réel dans toutes les machines qui nous entourent. Portables ou non. La conséquence: dès que retentit le bip annonçant l'arrivée d'un message, on arrête de faire ce que l'on était en train de faire pour lire ce messa-

ge et y répondre sur-le-champ. Un bip, une réaction, une action. Le grand Ivan Pavlov, prix Nobel de physiologie en 1904 et dresseur de chiens à ses heures, serait plutôt fier de nous. Or, la réflexion, la profondeur, la pertinence même, ont parfois besoin de temps pour s'épanouir, un temps que ce présentisme est en train de réduire à sa plus simple expression. Du coup, en 2012, on pourrait commencer à appliquer la règle des 90 minutes d'attente avant de répondre à ses courriels. Pour voir ce que ça donne.

2- Sortir un peu du multitâche

C'est pas nous, c'est la science qui le dit: la prolifération des ordinateurs dans le quotidien des gens et surtout l'usage effréné qu'ils en font sont en train de nuire à leur santé. Et comment! L'exposition à la lumière d'un écran d'ordinateur ou d'une tablette numérique juste avant de se coucher perturbe le sommeil, a révélé l'an dernier une étude suisse publiée dans les pages du *Journal of Applied Physiology*. La multiplication des liens sociaux en ligne et la grande quantité de messages qu'elle induit ont fait naître dans les dernières années une nouvelle angoisse: la peur de manquer quelque chose lorsqu'on s'éloigne quelques minutes de nos réseaux sociaux numériques. Les Anglo-saxons appellent ça le FOMO, pour *Fear of Missing Out*. Quant au multitâche, ou cet art de regarder la télé tout en *twittant*, de souper tout en répondant à ses courriels, de marcher tout en textant,

de conduire tout en téléchargeant une mise à jour, il a certes amélioré notre capacité cognitive à reconnaître rapidement des objets, mais il est aussi en train de réduire notre capacité à aller dans la profondeur des choses. Alors? En 2012, on pourrait éteindre l'écran plus d'une heure avant de se mettre au lit, choisir entre *texter*, *twitter*, *facebook* et regarder la télé, et surtout cesser de passer nos journées à côté de nos nouveaux téléphones — l'ordinateur, la tablette, le cellulaire, quoi — en attendant que le combiné sonne.

3- Renouer un peu avec le réel

Facebook a 800 millions d'abonnés, Google + a dépassé la barre des 45 millions, Twitter compte 300 millions d'adeptes de ses messages à moins de 140 caractères. La condition humaine poursuit sa mutation au temps de la numérisation. Désormais, le partage, les contacts entre parents et amis, les peines, les joies, les doutes, les mystères de la vie et les souvenirs des soirs éthériques passent par les réseaux de ces multinationales américaines. C'est là toute la distance qu'elles imposent entre les humains.

Pis, depuis quelques années, le téléphone, en se transformant en ordinateur de poche, sert de moins en moins à parler. La faute revient à la messagerie texte, qui a pris la place de la voix et rend de plus en plus ennuyant le simple fait de récupérer un message sur une boîte vocale. Fou? On peut le dire, et en 2012, on pourrait donc entreprendre un petit sevrage. Comment? En re-

nouant avec l'appel vocal de temps en temps, en encourageant les discussions autour d'une table — sans outils technologiques dans les poches — plutôt que sur un réseau social, en faisant des soupers sans cellulaire et en arrêtant de mettre à jour son profil Facebook plusieurs fois dans une journée.

4- Résister à l'abondance et faire des choix

Un enfant dans un magasin de bonbons ne ferait pas mieux. Aujourd'hui, l'*homo numericus* a le monde dans sa poche et il compte bien en profiter. L'information en format numérique prolifère et il ne se gêne pas pour s'en gaver, en s'abonnant par-ci, en conservant, pointant, partageant, relayant par là le texte, la vidéo ou la série de photos qu'il a glanées en naviguant. Or, la quantité de données qu'on est capable de conserver aujourd'hui en une semaine dépasse largement la capacité physique de notre cerveau pour les lire, et surtout le cadre temporel que nous permet notre agenda pour pouvoir tout consommer. Conséquence: on accumule, on empile et on se désole de ne pas pouvoir tout lire. Frustrant? Un peu, et en 2012, on pourrait commencer à arrêter de se prendre pour une machine en faisant des choix éclairés dans l'accumulation de toutes ces données.

5- Ne plus donner des dollars pour du faux

Numérique rime avec ludique, et ce n'est pas pour rien. L'avènement des tablettes et des minitables — que l'on nomme aussi téléphones intelli-

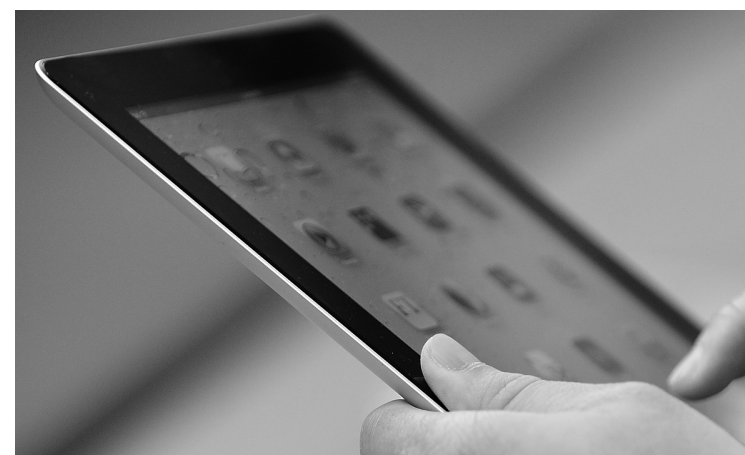
gents — s'accompagne d'une étonnante ludification de nos environnements. Le jeu est partout et les formules qu'il propose peuvent parfois laisser perplexes, y compris dans ses versions destinées aux enfants. Un doute? Dans un jeu du village des Schtroumpfs, un truc pas mal populaire sur iPad, le joueur est invité à dépenser de vrais dollars pour acquérir des biens virtuels, comme une chenille domestique, une Schtroumpfette à ajouter à ses personnages, un kit pour cultiver des fruits...

Dans un autre jeu de restaurant, même chose, l'argent, bien réel et retiré sur une carte de crédit, permet d'améliorer la décoration des lieux, d'ajouter un juke-box pixelisé, une table en marbre, un four à cuisson rapide. Un jeu de jardinage, lui,

propose l'achat d'engrais pour que notre maïs pousse plus vite. Coût de l'opération: 4,99 \$.

Jouer, c'est drôle. Vider ses poches pour alimenter des concepts de jeux sans but précis, qui asservissent leurs utilisateurs en les forçant à revenir à chaque heure pour faire une action et qui cultivent le superficiel à grands coups de micropaiement, et même de paiements substantiels pouvant atteindre 59,99 \$ pour un ensemble de décorations, c'est plutôt triste. Et en 2012, finalement, on pourrait commencer à s'indigner et à résister. Pourquoi pas?

Vous pouvez aussi suivre notre journaliste sur Twitter: <http://twitter.com/FabienDeglise> et sur Google +: Fabien Deglise.



AGENCE FRANCE-PRESSE

L'exposition à la lumière d'un écran d'ordinateur ou d'une tablette numérique juste avant de se coucher perturbe le sommeil, a révélé l'an dernier une étude suisse publiée dans les pages du *Journal of Applied Physiology*.

Escapade viticole

Le vignoble genevois: l'autre côtes-du-rhône

LOUISE GABOURY

Le Rhône prend sa source à Gletsch, en Suisse, et circule dans ce pays sur près de 300 kilomètres, en partie dans le lac Léman, avant de gagner la France, puis la Méditerranée. Autour de Genève, on cultive la vigne depuis le temps des Romains. Le vignoble a finalement bellement survécu aux maladies de la vigne de la fin du XIX^e et à la surproduction des années 1950.

Réparti des deux côtés du lac Léman et le long du Rhône suisse, le vignoble genevois produit maintenant une belle gamme de vins,

«alors qu'il y a une quarantaine d'années, on aurait à peine osé laver les vitres avec», commente notre coloré guide Ariel. L'AOC Genève date de 1988 et depuis les années 1990, la finesse et la qualité de ces vins ont été largement reconnues.

L'importance du vignoble genevois ne tient pas à sa superficie: le canton de Genève tiendrait dans la moitié du lac Léman. Troisième en importance malgré sa petite taille, après celui du Valais et du canton de Vaud, inscrit au patrimoine de l'Humanité de l'UNESCO, il couvre près de 1500 hectares, dont 135 en sol français, depuis longtemps cultivés par les vi-

gnerons genevois. Ses quelque 400 vigneronnes produisent 13,5 millions de litres par an.

Le Chasselas, un cépage typiquement suisse, est le plus cultivé. Aussi appelé Fendant du Valais, il produit d'excellents blancs, alors que les rouges sont souvent élaborés à partir de gamay, de gamaret et de pinot noir.

Facilement accessibles par transport en commun au départ du centre-ville de Genève, les exploitations viticoles de Satigny, plus grande commune viticole de Suisse, peuvent être parcourues à pied ou en vélo, une belle balade d'environ sept kilomètres. Stéphane Gros, un jeune producteur dynamique qui fa-

brique de très bons vins, travaille également à développer l'œnotourisme sur la rive droite du Rhône. Il utilise notamment un ancien cabanon à outils pour les dégustations en plein air au milieu des vignes, avant ou après une balade dans le vignoble. www.stephane-gros.ch

Comme les Suisses boivent deux fois leur production de vin, il en reste peu pour l'exportation. Une bonne raison pour découvrir le vin de Genève sur son terroir!

■ www.lesvinsdegeneve.ch.

Collaboration spéciale

PLAISIRS

SAVEURS

À la table de chefs des quatre coins du monde

Pour faire suite à la semaine dernière, voici mes suggestions afin de rendre février moins froid et plus savoureux. Veuillez prendre note que tous les prix suggérés ne comprennent ni les taxes, ni le service.

Les chefs invités de Seattle: mes suggestions

Jason Franey partagera, au restaurant Les 400 coups, son talent avec celui des chefs présents. Repas les 17 et 18 février.

☎ 514 985-0400

140 \$ par personne, vin compris
Thierry Rautureau, chef reconnu de son restaurant Rover's à Seattle, maintes fois primé, partagera ses passions au restaurant Les Cons Servent les 24 et 25 février.

☎ 514 523-8999

125 \$ par personne

Pour découvrir l'Outaouais gourmand en visite à Montréal

Denis Girard et Serge Rourre, du casino du Lac-Leamy: ces deux chefs de talent seront reçus en grand chez Europea les 21 et 22 février. Ils proposent une cuisine à l'image de leur région.

☎ 514 398-9229

Romain Riva, du restaurant Le Moulin de Wakefield, nous invite à découvrir sa cuisine des voyages chez Portus Calle pour partager avec la non moins talentueuse Hélène Loureiro, chef propriétaire.

☎ 514 849-2070

Découvertes vin

Pour les amateurs de vin et ceux qui veulent le découvrir. Il faut, pour les amateurs de bons vins, découvrir les produits issus de la viticulture dans l'État de Washington. Clin d'œil à l'État voisin, l'Oregon, qui produit aussi de petites merveilles.

Andrew Will Winery (Chris

Camarda): des vins reconnus par Parker parmi les meilleurs merlots des États-Unis. Au sympathique bistro Le Continental, servis avec un menu concocté par la chef Sophie Juneau: une verticale de vins à découvrir du jeudi 16 février au samedi 26 février.

☎ 514 845-6842

65 \$ par personne avec menu et vin
Autre endroit pour découvrir les vins de Chris Camarda: Chez Toqué, au bar, le tout servi avec quatre bouchées concoctées par Normand Laprise le jeudi 23 février à 18h, 19h45 et 21h30.

☎ 514 499-2084

80 \$ par personne avec vin et bouchées

Chez Decca 77

Le vignoble Gordon Brothers (Jeff Gordon) partage une belle histoire de famille avec ses centaines d'hectares de vigne en culture biologique. Une belle dégustation avec la cuisine de Daren Bergeron et d'Étienne Whalen, du Decca 77. Le vendredi 17 et le samedi 18 février avec un festin de poissons et de fruits de mer.

☎ 514 934-1077

150 \$ par personne avec vin

D'AUTRES DÉCOUVERTES À FAIRE

Huîtres à tout va

Au Decca 77, pour les vrais amateurs d'huîtres à n'en plus finir, un bar à huîtres installé pour la cause le 25 février.

☎ 514 934-1077

65 \$ par personne

La Belgique revisitée

Bernard Petit et Gérard Mathar, deux Belges ayant adopté le Québec, partagent leur passion culinaire le jeudi 25 février en présentant L'assiette du Québec au restaurant DNA, bien connu pour ses excellents vins du Cana-



PHILIPPE MOLLÉ



Le chef du Rover's, Thierry Rautureau, maintes fois primé, partagera ses passions au restaurant Les Cons Servent les 24 et 25 février.

da et ses charcuteries maison.
☎ 514 287-3362

120 \$ par personne avec vin

La Chronique de Bruxelles

Mark De Cank et Olivier De Montigny nous présentent leurs douces folies pour la Belgique et Montréal en proposant les Midis gourmands. Un menu en trois services avec les vins, les 16 et 17 février et du 21 au 24 février.

☎ 514 271-3095

150 \$ par personne

Chez Graziella, un étoilé

Jacques Marit, chef propriétaire de son restaurant en Wallonie, travaille habituellement en famille. Il partagera avec Graziella Batista sa passion culinaire et les vins de Toscane présentés par Michele Scienza les jeudi 23 et vendredi 24 février.

☎ 514 876-0116

150 \$ par personne avec repas et vin

Thierry Rouyé nous ouvre sa porte

Un vrai coup de cœur que de découvrir la cuisine d'Eric et Tristan Martin du restaurant Lemonnier, en Wallonie. Ils partagent cette passion avec Thierry Rouyé et fils, qui offrent cette fois les 21 et 22 février un repas en neuf services, puis, après le départ des chefs invités, les 23, 24 et 25 février.

☎ 514 282-4996

150 \$ par personne

Et puis... Les midis du monde

Du 20 au 24 février, comme chaque année, ces restaurants nous offrent un voyage parmi les cinq sens et leurs pays d'origine. A découvrir, pour 12,95 \$, ces midis enchantés...

Byblos, cuisine iranienne

☎ 514 523-9396

Salon Mogador, cuisine marocaine

☎ 514 279-3530

La Khaïma, cuisine ouest-africaine

☎ 514 948-9993

Prato, cuisine italienne

☎ 514 285-1616

Rumi, cuisine du Moyen-Orient

☎ 514 490-1999

Restaurant Tasca, cuisine portugaise

☎ 514 987-1530

Stromboli, cuisine méditerranéenne

☎ 514 528-5020

■ Pour plus d'information: www.montrealenlumiere.com.

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

Recette de la semaine

Tartiflette au jambon fumé

Pour 4 à 6 personnes

- Prendre un fromage crémeux genre Riopelle, Rang des Îles ou brie. Peut aussi se faire de la façon traditionnelle avec du reblochon.

- 5 pommes de terre Yukon Gold découpées en tranches et précuites 3 minutes dans le lait salé

- 4 tranches de jambon à l'os fumé (style bernois)

- 300 g de fromage

- 2 ml de thym frais

- Poivre du moulin au goût

Prévoir un plat à four genre plat pour cuire les tourtières. Disposez au fond les tranches de pommes de terre et ajoutez sur le dessus le jambon découpé grossièrement.

Ajoutez le thym frais et poivrez.

Mettez le fromage sur le dessus et cuire au four à 350 degrés environ 7 à 10 minutes.

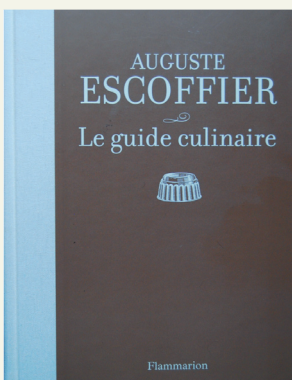
Note: On peut remplacer le jambon par du lard fumé ou de la ventrèche.

BIBLIOSCOPIE

LE GUIDE CULINAIRE

Auguste Escoffier, Flammarion, France, 2010, 940 pages

La première édition de ce guide date de 1902. Il a été de tout temps la bible pour bien des cuisiniers et la source de référence de la gastronomie française. Des centaines de recettes, des techniques élaborées, et surtout des méthodes de travail qui ont au fil du temps fait leurs preuves.



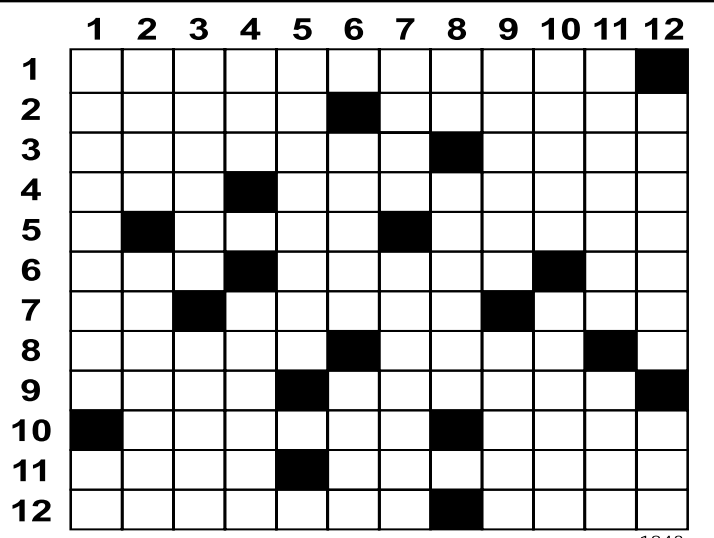
Les grandes tables

CAVA par Costas Apiliadis

www.cavarestaurantmontreal.com ♦ 5551 avenue du Parc (514) 273-7772

POUR ANNONCER DANS CE GROUPEMENT 514 985-3322

MOTS CROISÉS



HORIZONTALEMENT

- Sonner.
- Dans la mayonnaise - Volaille.
- Fortuné - Herbe d'Espagne.
- Style de musique - Outrancier.
- Mammifère ruminant - Cérémonie religieuse.
- Condition humaine - Jointes - Marque la manière.
- Plus fort que le roi - Fruit du chêne - Habileté.
- Grillée - À eux.
- Hameau antillais - Gemme.
- Fruit à pulpe sucrée - Habitants.
- Coup - Rentrée d'argent.
- Occlusion d'un conduit - Concret.

VERTICALEMENT

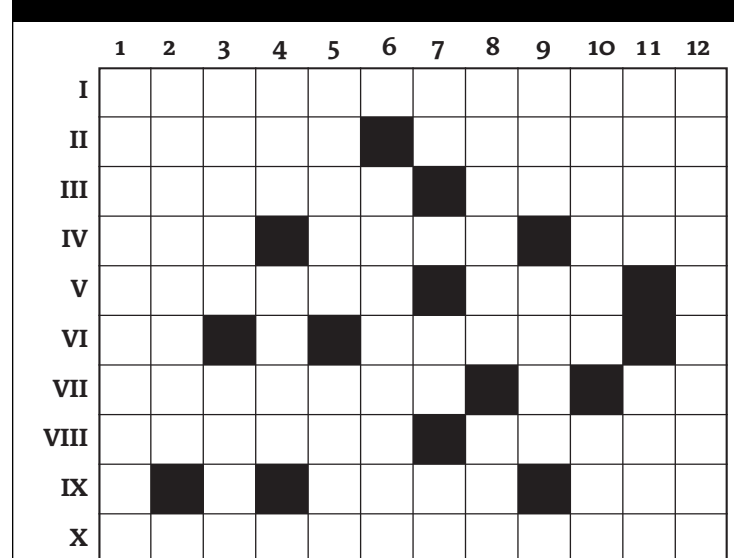
- Bruit assourdissant - Gallium.

- Halo - Mauvais conducteur.
- Dur - Voix d'homme élevée.
- Étendue de terre entourée d'eau - Manouche.
- Verre de contact.
- Petit écureuil - Jeu d'argent.
- L'Iran en fait partie - Envasée.
- Monoxyde d'azote - Prénom masculin.
- Cirrus - Presser.
- Pronom - Alpagué.
- Rejeter - Greffe.
- Port d'Italie - Finesse.



SOLUTION DU DERNIER

Mots-croisés du samedi



Horizontalement

I. A vu peindre Piero, le Perugin et beaucoup d'autres. **II.** Pousse toujours plus loin. Dans la musette de l'ami Bidasse. **III.** Protections rapprochées. Rois d'Écosse. **IV.** Crie comme un porteur de bois. Chaton à la campagne. Supprimé en venant de la droite. **V.** Ne vaut pas l'original. Tête parfumée. **VI.** Entre deux lisières. A retirer pendant la cuisson. **VII.** Le plus connu du I horizontal. Lettres de permission. **VIII.** Attendit. Sanctionné. **IX.** Ramassée par le gagnant. Porteur d'électrons. **X.** Très mauvais souvenir.

Verticalement

1. Toujours prêt à sortir ses griffes. **2.** Attaquées en profondeur. **3.** Dans tous les foyers. Trous pour poser les poutres. **4.** Opération postale. Voit-elle venir quelqu'un? **5.** Déesse de la fertilité. Équipé pour le combat. **6.** Seigneur d'un autre temps. **7.** Donne toujours la fièvre. Galette fine. Patron du jour. **8.** Fait toujours plaisir. Bâtitseur de pyramides. **9.** Grecque. Bien Plein... trop plein. **10.** Mis à plat. Fait l'innocent. **11.** Un droit pour tous en principe. En première ligne sur l'échiquier. **12.** Baptême dans l'urgence.

Philippe Dupuis

Solution du n° 69

Horizontalement

I. Scaphandrier. **II.** Poseur. Signe. **III.** Oc. Rias. Guai. **IV.** Logistique. **V.** Item. Oa. Esse. **VI.** Aéré. Imbu. **VII.** Trésor. Arroi. **VIII.** Eas. Dé. Ibo. **IX.** Ui. Pi. Niémen. **X.** Réconfortées.

Verticalement

1. Spoliateur. **2.** Cocoteraie. **3.** As. Gères. **4.** Périmes. Pô. **5.** Huis. Odin. **6.** Aratoire. **7.** Siam. Nô. **8.** Ds. Bâtit. **9.** Rigueur. Et. **10.** Igues. Rime. **11.** Ena. Snobée. **12.** Répétitions.