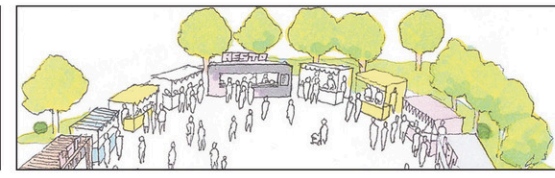




Gastronomie Des minilégumes pour un maxisuccès *Page D 3*



Saveurs Grands Apéros, le volet gourmand du 375^e de Montréal *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 25 ET DIMANCHE 26 MARS 2017



Récolte du thé dans une plantation du comté de Nantou

BUREAU DE TOURISME DE TAIWAN

TOURISME TAIWAN

Mission dragon noir

Quand la découverte est votre tasse de thé

Les Indiens ont leur chaï. Les Japonais ont leur matcha. Les Taïwanais, eux, ont leur précieux oolong, ou «dragon noir». Si la découverte est votre tasse de thé, par ici la visite!

CAROLYNE PARENT
à Taïwan

En ce jour ensoleillé de février, la foule se presse dans l'Old Street de Jiufen. Situé au nord de Taipei, capitale de Taïwan, le hameau s'étage à flanc de colline, face à une mer de Chine orientale d'un bleu digne d'une fine porcelaine.

De la fin du XIX^e siècle aux années 1930, on s'y ruait pour faire fortune dans les mines d'or avoisinantes. Aujourd'hui, on court plutôt ses pittoresques maisons de thé.

Les touristes hongkongais, japonais, coréens et sans doute aussi taïwanais arpen-

tent les charmantes venelles du village tout en lorgnant les tables avec vue de ces maisons. Avec la guide Lin Ling-hue, alias « Appelez-moi Alex », nous nous installons chez A City of Sadness.

Drôle de nom pour un salon de thé, mais titre parfait pour un film tourné ici et abordant une révolte anti-Kuomintang. Pour révolutionner mes papilles caféinomanes, on n'aurait pu trouver mieux!

Climat et topographie variés aidant, l'île en forme de feuille... de thé est réputée pour sa production théicole.

Les premiers théiers y ont été plantés il y a 250 ans par des immigrants de la province chinoise du Fujian, qui les



BUREAU DE TOURISME DE TAIWAN

Avec ses petits bols et ses minitasses, le service à thé taïwanais donne l'impression de jouer à la dinette!

avaient emportés dans leurs bagages.

Du nord au sud de l'Ilha Formosa, en passant par son centre-ouest montagneux, les aires de culture des thés verts, oolongs et noirs totalisent 20 000 hectares, où sont récoltées autant de tonnes de thé annuelle-

ment, entre avril et décembre. De cette production, tout juste un dixième est dédié à l'exportation, selon l'agence gouvernementale Tea Research and Extension Station. C'est qu'on garde l'exquise potion pour soi, *ganbei!*

Au dire des connaisseurs, Taïwan produit certains des meilleurs oolongs du monde.



CAROLYNE PARENT

Dégustation de thé chez Wang Tea à Taipei. L'oolong de Taïwan est surnommé le « champagne des thés ».

« Oolong, ou wu long en mandarin, signifie « dragon noir » et tire son nom de la forme de la feuille une fois infusée », explique Alex.

Munie de pincettes de bois, elle farfouille d'ailleurs dans la théière pour me présenter mes « dragons » tieguanyin. Plus près du thé vert que

du noir sur le plan de l'oxydation, l'oolong compte plusieurs crus.

VOIR PAGE D 5 : TAIWAN

Lire aussi Bien-être à Beitou. Le culte du bain thermal tel que pratiqué dans ce district de Taipei. *Page D 2*

PLAISIRS

TAIWAN

Selon le Bureau de tourisme, Taïwan compte plus de 100 sources d'eaux chaudes du fait de son système volcanique actif. Situé à moins d'une heure de métro du centre-ville de Taipei, Beitou (prononcez « béto »), un haut lieu de thermalisme, propose un bon bain d'histoire.

Bien-être à Beitou

Le culte du bain thermal tel que pratiqué dans ce district de Taipei célèbre une tradition nippone, l'onsen

CAROLYNE PARENT à Taïwan

Cinquante ans d'administration japonaise ont laissé leurs traces à Taïwan. Entre 1895 et 1945, l'influence des occupants s'est faufilée dans les infrastructures, l'agriculture, la gastronomie, et jusqu'à l'exploitation des sources d'eaux thermales de l'ex-Formose.

Le Bureau de tourisme rappelle que Taïwan compte plus de 100 sources d'eaux chaudes du fait de son système volcanique actif. Situé à moins d'une heure de métro du centre-ville de Taipei, Beitou (prononcez « béto »), un haut lieu de thermalisme, nous propose un bon bain d'histoire.

Au Musée des sources chaudes, un joli bâtiment de style victorien, on apprend que, si les habitants avaient autrefois coutume de se baigner dans les chutes de la rivière Beitou, là s'arrêtait leur expérience de thermalisme. En découvrant les sources, les Japonais, eux, ont vu l'occasion de doter la ville d'onsen tels qu'ils les connaissaient: c'est-à-dire des lieux où on se détend entre hommes ou entre femmes après s'être soigneusement récuré. Les bains publics de Beitou seront ainsi inaugurés en 1913 dans ce qui est aujourd'hui le musée.

Non loin de cet édifice, des bains publics extérieurs, accessibles à tous, ont été aménagés dans la rivière. L'endroit est agréable, car on s'installe sur des rochers naturels pour tremper, mais l'ennui, c'est que le bain est mixte, ce qui oblige le port d'un maillot.

Qu'à cela ne tienne: plusieurs hôtels jalonnant la rivière ou situés à proximité de la vallée géothermale ont leurs propres bassins, où l'on peut prendre les eaux à la japonaise et sans obligatoirement loger sur place.

Membre du regroupement Relais & Châteaux, Villa 32 est sans nul doute le plus bel établissement de tous. Univers de pierre, de bois, d'eau et de verdure, il compte cinq chambres, chacune disposant de son propre bassin thermal. Il comprend aussi un spa, une zone thermique privée que des amis ou des parents pourraient vouloir réserver et deux aires publiques, pour hommes ou femmes.

Cette dernière a son propre jardin, une pièce dite « zen » au sol couvert de tatamis où méditer, une autre où faire la sieste, une autre en-



Villa 32, un petit hôtel de cinq chambres, dispose de bassins publics et privés où faire trempette dans les bienfaisantes eaux thermales de Beitou.



CAROLYNE PARENT

core avec vue sur la vallée géothermale et sa source couleur émeraude de laquelle émane une dense vapeur.

Sous les arbres, huit bassins remplis de l'eau des sources voisines constituent une sorte de « chemin de trempettes » à températures variées.

On en sort ragaillard et reconnaissant aux Japonais d'avoir instauré cette tradition, et plus encore aux Taïwanais de l'avoir fait perdurer.

Collaboratrice Le Devoir

En vrac

Y aller. En métro (MRT), ligne Rouge direction Tamsui, station Beitou, puis changement pour la ligne Rose menant à Shin Beitou. Les voitures de cette ligne sont équipées de cartes interactives de la ville, présentées sur des écrans encastrés dans de pseudo cuves en bois, sans doute afin de nous mettre dans l'ambiance du bain à venir!

A voir. Voisine du musée, l'étonnante bibliothèque municipale de Beitou, tout en verre et en bois, vaut le coup d'œil. On ne peut la rater: elle ressemble à un paquebot échoué au bord de la rivière!

Quant à la vallée géothermale, elle est située à distance de marche de la station de métro et accessible par Zhongshan Road.

Bon plan. Si on revient de Beitou en soirée, descendre à la station Jiantan de la ligne Rouge afin d'aller casser la croûte au marché nocturne de Shilin, l'un des plus animés de la capitale.

Renseignements: taiwantourisme.com, villa32.com

BON VOYAGE

VOYAGES D'UNE VIE (Division de Groupe VIP)

ESPAÑA À partir de **1 099\$**

ITALIE À partir de **1 479\$**

Circuit Andalousie entre Culture et Traditions
Guidé en français * départs garantis
8 jours / 7 nuits

Circuit Venise et la Vénétie
Guidé en français * départs garantis
8 jours / 7 nuits

Prix par personne / base double
Inclus : hébergement, visites, pension complète
Non-inclus : vols internationaux - Frais OPC

Voyages d'une Vie
2055, rue Peel, suite 525
Montréal (QC) H3A 1V4
Tél. : 514-844-0380 ou 1-866-713-4439

Prix en vigueur jusqu'au 31 Mars 2017
info@legroupevip.com | www.legroupevip.com
détenteur d'un permis du Québec

Croisière fluviale et circuit JOYAUX DU DANUBE
Incluant les boissons illimitées à bord

VOYAGE Louise Drouin

Voyage accompagné par Mirella Isambert et Dominique Denis

Du 3 au 18 septembre 2017

Reste 2 cabines!

ÉLUE Meilleure agence spécialisée au Québec

FORMULE TOUT COMPRIS
Incluant vin ou bière aux repas, toutes les excursions guidées en français, tous les pourboires, etc.

TOUS LES DÉTAILS DE CE PROGRAMME:
WWW.LOUSEDROUIN.COM 1 888 475-9992

DERNIÈRE CHANCE **Voyages Symone Brouty** **DÉJÀ 22 ANS!**
1 800 650-0424 www.voyagesbrouty.com

Pour des voyages pas comme les autres
En exclusivité et à des prix IMBATTABLES. Les circuits les mieux conçus sur le marché.
Nous prenons le temps de visiter (pas de va-et-vient inutile), ce qui fait toute la différence, grande qualité de services avec des petits groupes.
TOUTES les entrées et visites incluses dans tous nos circuits, SANS EXCEPTION
Des repas, des visites, des guides et de la disponibilité de nos accompagnateurs
On couche à l'intérieur des villes dans des hôtels soigneusement sélectionnés

ANNULATIONS POUR DÉPARTS MAI 2017
2 annulations Circuit Europe de l'est départ 16 mai 24 jrs **BON PRIX !!** (2 personnes)
2 annulations Circuit Angleterre Ecosse Irlande départ 10 mai 23 jrs **BON PRIX !!** (2 personnes)

Nos Supers Promotions prennent fin le 31 mars 2017 Plus que 7 jours
Profitez-en les places sont limitées Des rabais allant de 400 \$ à 800 \$ par couple

DÉPARTS - SEPTEMBRE - OCTOBRE - NOVEMBRE 2017			
La Grèce et ses îles 7 536 \$ - 200 = 7 336 \$	22 jrs	L'Inde des Grands Empires 8 369 \$ - 300 = 8 069 \$	29 jrs
Grand Circuit Europe de l'Est et Centrale 6 695 \$ - 400 = 6 295 \$	24 jrs	Grandes Beautés Germaniques 6 895 \$ - 150 = 6 745 \$	21 jrs
Grand Circuit du Portugal et Espagne 6 839 \$ - 200 = 6 639 \$	25 jrs	Grande Argentine, Iguazu 11 800 \$ - 300 = 11 500 \$	22 jrs
Circuit Angleterre Ecosse Irlande 7 999 \$ - 200 = 7 799 \$	23 jrs	Circuit Splendeurs de l'Italie 6 794 \$ - 300 = 6 494 \$	22 jrs
Grand Circuit du Portugal et Madère 6 845 \$ - 200 = 6 645 \$	22 jrs	Magnifique Égypte Pharaonique 7 770 \$ - 400 = 7 370 \$	18 jrs
Circuit les Perles des Balkans 6 645 \$ - 300 = 6 345 \$	22 jrs	Sites Rouaux et Ethniques du Vietnam 6 250 \$ - 400 = 5 850 \$	24 jrs

COUSIÈRE TOUR DU MONDE EN 180 JOURS avec Oceania Cruises

COLLECTIONNEURS DE VOYAGES

Parcourez 100 ports emblématiques du monde, de l'Amérique centrale et la Polynésie à l'Australie, de l'Asie du Sud-Est à l'Europe. Découvrez l'esprit d'Oceania Cruise: navire élégant de taille humaine, cuisine la plus raffinée en mer élaborée par le chef Jacques Pépin, nuitées dans les ports et des départs tardifs, atmosphère 'club' décontractée sur le navire.

Forfait boissons et pourboires inclus!

Itinéraire inoubliable au départ de New York le 11 janvier 2019 à bord du navire **Insignia**

6 mois de croisière
à partir de **53 849 \$***
par personne en occ. double

*Prix en vigueur selon disponibilité chez le croisiériste.
Inclus: croisière en cabine intérieure, vol international, forfait boissons, pourboires, internet illimité, tous les visas et les taxes.
Non inclus: assurance voyage.

www.collectionneursdevoyages.com
Tél. : 514 730-9293
DÉTENTEUR D'UN PERMIS DU QUÉBEC

Vous en verrez DE TOUTES LES COULEURS!

Beltour vous amène ailleurs.

Forfaits 3 ou 4 jours disponibles:
BOSTON, à partir de 265 \$* — départs : 12, 19 et 26 mai
NEW YORK, à partir de 205 \$* — départs : 5, 12, 19, 20 et 26 mai

Inclus: autocar grand tourisme, hôtel 3,5 étoiles ou plus, petits déjeuners, guides accompagnateurs francophones.

Nous acceptons American Express, Mastercard, Visa.
Paiements en personne: carte de débit et argent comptant.

Plus de 15 ans d'expérience!

514 336-0033 ou 1 866 235-8687 | beltour.ca

*Par personne. Chambre d'hôtel en occupation quadruple. Toutes taxes incluses.
Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyage FICAV de 1 \$ par tranche de 1000 \$ en sus.
Prix valide pour tous les départs en 2017. Permis du Québec (702378).

LE GROUPE V.I.P. DÉPARTS DE GROUPE GUIDÉS EN FRANÇAIS

INDE - 22 NUITS
Circuit Merveilles de l'Inde du Nord & du Rajasthan
Du 15 octobre au 07 novembre 2017
Accompagné de Montréal / Petit groupe, max. 17 pers. / Guides locaux francophones
Vol au départ de Montréal avec Swiss International Air Lines
Tous les repas inclus (63 repas) / Hôtels catégories 3*-4*-5*

TARIF RÉSERVEZ-TÔT / RABAIS DE 400 \$ PAR COUPLE
4 699 \$* par pers. en occ. double
Réservation avant le 31 mars 2017

PORTUGAL - 11 NUITS
Circuit Jardin de l'Atlantique
Du 16 au 28 octobre 2017
Petit groupe, max. 19 pers. / Guides locaux francophones
Vol au départ de Montréal avec KLM / 25 repas inclus sur 33 + 1/4 de vin et 1/4 d'eau / Hôtels catégories 4*
Inclus: Le survol en hélicoptère de Porto / Croisière de 50 mn à Coimbra
Croisière des 3 îles en Algarve / Croisière de 2 h sur le Douro (Haut Douro)
Ballade en Tuk Tuk 1 h à Lisbonne / Audio-guide du 2^e ou 3^e jour

TARIF RÉSERVEZ-TÔT / RABAIS DE 260 \$ PAR COUPLE
3 399 \$* par pers. en occ. double
Réservation jusqu'au 15 juin 2017

Address : 2055 rue Peel, Suite 525, Montréal, H3A 1V4
Tél. : 514 844-3616 ou 1 877 887-7843
www.LEGROUPEVIP.COM
détenteur d'un permis du Québec

PLAISIRS

GASTRONOMIE

Il existe une multitude de graines estampillées « mini » en vente sur Internet, bios ou non : aubergines, choux, laitues, navets, et même de la pastèque. On peut également ensemer des végétaux « normaux » en lignes serrées et procéder à un éclaircissage plus lâche.



Une horde de minilégumes envahit nos cuisines, toujours plus nombreux et diversifiés.

ISTOCK

Le maxisuccès des minilégumes

Longtemps cantonnés à la restauration chic, navets, fenouils, poivrons ou avocats miniatures décorent désormais nos assiettes et squattent nos apéros

CAROLINE STEVAN

La chose n'aurait pas plu à Pantagruel. Une horde de minilégumes envahit nos cuisines, toujours plus nombreux et diversifiés. On connaît depuis plusieurs années les carottes ou les concombres à taille réduite, sans parler de maïs, mais voici les aubergines, les poivrons, les avocats ou même les fenouils.

Longtemps cantonnés aux assiettes des restaurateurs chics, les petits végétaux affichent désormais leurs modestes formes sur les étals de la grande distribution.

L'assortiment est de plus en plus varié, allant des courgettes aux pois mange-tout, sans oublier les okras ou les asperges.

La gamme est essentiellement vendue au moment des fêtes de fin d'année, mais une poignée de spécimens, tels les poivrons ou les concombres, par exemple, sont demandés en permanence. Certains indiquent que la demande est en hausse et la palette toujours plus étoffée : maïs, choux romanesco, brocolis, tout semble miniaturisable...

Végétariens et végétaliens

Apparus en même temps que le grand retour des légumes anciens, les minuscules s'inscrivent dans l'intérêt des consommateurs pour les spécialités de légumes.

Aux avant-postes, les végétariens et végétaliens en quête de nouveauté et d'aliments riches.

Jean-Pierre Corbeau, sociologue de l'alimentation et professeur émérite à l'Université de Tours, distingue quatre raisons principales à cet engouement.

« La première est esthétique : miniaturisation et couleurs variées offrent un visuel beaucoup plus agréable au moment où l'acte culinaire s'esthétise énormément et où tout le monde s'essaie à la cuisine.

« Les snacks de légumes, tels les carottes ou les concombres, sont idéaux entre deux repas ou comme en-cas pour les enfants. Ils se glissent facilement dans un sac. »

Aurélié Deschenaux, porte-parole d'un distributeur

« La deuxième est diététique. Les personnes revendiquant un équilibre alimentaire le réduisent souvent à la dimension de la variété : on veut visualiser ses cinq fruits et légumes. On met en scène la diversité et on contrôle le trop par la même occasion.

« La troisième est ludique, on aime ce côté dinette. La dernière est nutritionnelle. À la manière du veau autrefois, on pense que ces petits légumes contiennent une sorte d'énergie supplémentaire. »

« Les snacks de légumes, comme les carottes ou les concombres, sont idéaux entre deux repas ou comme en-cas pour les enfants. Ils se glissent facilement dans un sac, estime Aurélié Deschenaux, porte-parole du distributeur Migros. Les minilégumes, comme la barquette avec le chou-fleur et le chou romanesco, sont, eux, parfaits pour les personnes vivant seules ou les petits ménages, car cela permet de cuisiner plusieurs légumes à la fois sans pour autant avoir de restes. »

Secrets de fabrication

Le côté pratique, encore, est relevé par les consommateurs... et les distributeurs. « Les snacks de légumes, comme les carottes ou les concombres, sont idéaux entre deux repas ou comme en-cas pour les enfants. Ils se glissent facilement dans un sac, estime Aurélié Deschenaux, porte-parole du distributeur Migros. Les minilégumes, comme la barquette avec le chou-fleur et le chou romanesco, sont, eux, parfaits pour les personnes vivant seules ou les petits ménages, car cela permet de cuisiner plusieurs légumes à la fois sans pour autant avoir de restes. »

Sans compter qu'ils cuisent plus rapidement et permettent généralement d'éviter l'étape de lavage.

La panacée pour le mangeur, donc, mais qu'en est-il

du producteur? Mathieu et Marco Cuendet, quatrième génération de cultivateurs à Bremlens, proposent plus de 200 variétés de légumes, dont des mininavets, des betteraves, des carottes, des céleris, des pâtissons, des fenouils ou des courgettes, à raison de plusieurs types et couleurs par espèce.

Leur père s'était lancé dans cette production il y a trois décennies, main dans la main avec quelques chefs de grandes tables gastronomiques. La famille a développé son offre au fil du temps, pour une clientèle constituée majoritairement de « bons restaurants ». Mais les particuliers sont de plus en plus nombreux. « C'est souvent la préparation et la cuisson qui sont dissuasives pour les ménages. Là, on peut croquer directement, ce qui est pratique pour un pique-nique ou un apéritif, par exemple. Mais je rappelle qu'une portion de légumes doit contenir 120-150 grammes, cela fait pas mal de minicarottes ! » Une bonne douzaine, selon la balance électronique.

Comme les grands

L'argument nutritionnel, dès lors, semble relativisé. Le producteur admet qu'il faudrait faire des analyses. « Contrairement au fruit qui doit mûrir, le petit légume a déjà tout. Sa qualité nutritionnelle est donc certainement tout

aussi bonne que celle des grands, si ce n'est meilleure en raison de la concentration. »

Muriel Lafaille Paquet, diététicienne chef au service de nutrition clinique du Centre hospitalier universitaire vaudois, s'interroge : « On ne peut rien affirmer sans analyses, mais cueillir un légume avant terme peut avoir un impact sur sa qualité nutritionnelle, tout comme le planter serré car il manque alors de nutriments. Cela peut entraîner une diminution des vitamines et des minéraux. La question des traitements, du lavage, de l'exposition à la lumière et du transport peut encore altérer le produit, sans parler de l'impact écologique. »

La spécialiste ajoute cependant que tout ce qui peut augmenter la consommation de légumes est bon à prendre. « C'est souvent la préparation et la cuisson qui sont dissuasives pour les ménages. Là, on peut croquer directement, ce qui est pratique pour un pique-nique ou un apéritif, par exemple. Mais je rappelle qu'une portion de légumes doit contenir 120-150 grammes, cela fait pas mal de minicarottes ! » Une bonne douzaine, selon la balance électronique.

Temps des semis

Les minilégumes sont craquants mais leur prix est quelque peu réhibitoire. La solution simple — a priori — et écologique : les planter soi-même. Cela tombe bien, l'hiver rend les armes et c'est le moment du semis pour nombre d'entre eux.

Il existe une multitude de graines estampillées « mini » en vente sur Internet, bios ou non : aubergines, choux, laitues, navets, et même de la pastèque. On peut également ensemer des végétaux « normaux » en lignes serrées et procéder à un éclaircissage plus lâche.

Pour les légumes racines, il

est alors conseillé d'ajouter du sable au substrat. Pour certaines espèces, enfin, il s'agira de récolter rapidement : moins de 12 semaines pour les carottes Mignon ou Touchon, par exemple.

Occupant un espace ré-

duit, les miniatures peuvent être cultivées sur un balcon, un rebord de fenêtre bien exposé ou dans une toute petite serre. Un régal pour les enfants.

Le Temps



HÉBERGEMENTS EN RÉGION

BONS PLANS / ESCAPADES

VOYAGES PLEIN AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS !

Marches sur le mont Royal les dimanches matin.
Sorties d'un jour d'avril à octobre.
Voyages : île de Madère (Portugal), Grand Canyon, Italie, Pyrénées, île de Vancouver, Croatie, Grèce...
Fins de semaine : île aux Lièvres, Charlevoix, au pays des Amishs.

www.randopleinair.com 514 252-3330

BASSE-CÔTE-NORD

RAVITAILLER - EXPLORER
L'ÎLE D'ANTICOSTI ET LA BASSE-CÔTE-NORD

VOYAGEZ EN NAVIRE MIXTE - avril à janvier - escomptes réservations hâtives.
Départs allers-retours à partir de Rimouski, Sept-Îles ou Natashquan.
Embarquez votre moto ou auto à bord et allez à la découverte du Labrador ou Terre-Neuve. Venez nous visiter au Salon de la Moto (kiosque 2080).

 **Relais Nordik inc.** www.relaisnordik.com **1-800-463-0680**

LANAUDIÈRE

HÔTEL MANOIR VICTORIA VIEUX-QUÉBEC

Quel que soit votre prétexte de visite à Québec, faites-en votre adresse privilégiée.
Vous apprécierez le confort douillet de cet hôtel historique entièrement rénové, son accueil sympathique et dévoué et les nombreux services qui vous sont offerts sous un même toit. Pour les épicuriens, n'oubliez pas de réserver votre table au réputé restaurant de l'hôtel : Chez Boulay-bistro boréal, un des favoris en ville !
Ou découvrez le tout nouveau Comptoir boréal situé au pied de l'escalier du hall, pour déguster un sandwich ou une pâtisserie maison. La section boutique vous offre d'ailleurs plusieurs produits à emporter pour partager votre expérience boréale à la maison.
Comblez votre besoin de détente avec un soin santé-beauté au SPA du Manoir et prélevez-vous à la piscine. Profitez d'avantages rabais en ligne pour les séjours de deux nuits et plus.

À partir de 145\$ par nuit, en occupation double, plus taxes applicables
Pour plus de détails, visitez notre site internet : www.manoir-victoria.com
1-800-463-6283

PLAISIRS

TOURISME

Khor Virap est un des lieux sacrés de l'Église apostolique arménienne, une Église orientale, orthodoxe et autocéphale. Grégoire «l'Illuminateur», l'évangéliste de l'Arménie, aurait été enfermé ici, dans une fosse, pendant 13 ans, avant de guérir miraculeusement le roi Tiridate à l'aube du IV^e siècle.

L'Arménie, par monts et par monastères

Églises et abbayes perchées ou taillées dans les montagnes promettent des randonnées empreintes de spiritualité

FLORENCE DONNAREL

En Arménie, il est partout. Spectaculaire toile de fond à Erevan, sujet des peintures vendues dans les marchés aux puces, marque de cigarettes, de bière... Pourtant, le mont Ararat, colosse enneigé de 5137 mètres où se serait échouée l'Arche de Noé, n'est plus situé en Arménie depuis 1921 (après sa cession à la Turquie par l'URSS).

Mais qu'importe, l'attachement indéfectible des Arméniens à ce symbole biblique illustre bien l'enracinement du christianisme en Arménie, premier État officiellement chrétien du monde, en 301 apr. J.-C. Ainsi, des milliers de monastères, d'églises et de croix sculptées dans la pierre sont essaimés dans les montagnes de ce petit pays du sud du Caucase. Morceaux choisis.

La « fosse profonde »

On dirait un tableau. Au sud-est d'Erevan, sur une colline rocaillieuse, le monastère de Khor Virap surgit entre les vignes ordonnées et verdoyantes de la vallée de l'Araxe et l'immense masse blanche du mont Ararat. Les chants poignants d'une liturgie s'échappent de l'église reconstruite au XVII^e siècle après un séisme.

À l'intérieur de l'édifice : l'austérité de la pierre nue, noircie par la fumée des bougies... et des tentures rouges qui, comme dans un théâtre, s'ouvrent lentement sur une estrade et le maître-autel. Derrière le rideau, des diacres, et un prêtre qui officie dans un lourd parfum d'encens, précieusement vêtu d'une chasuble jaune et coiffé d'une couronne.

Khor Virap est un des lieux sacrés de l'Église apostolique arménienne, une Église orientale, orthodoxe et autocéphale. Grégoire «l'Illuminateur», l'évangéliste de l'Arménie, aurait été enfermé ici, dans une fosse, pendant 13 ans, avant de guérir miraculeusement le roi Tiridate à l'aube du IV^e siècle. En signe de reconnaissance, ce dernier adopta le



KAREN MINASYAN AGENCE FRANCE-PRESSE

Au sud-est d'Erevan, le monastère de Khor Virap, qui se dessine sur fond de montagne, offre un panorama époustoufflant sur le mont Ararat.

christianisme pour lui et son peuple. Une religion malmenée tout au long de l'histoire par les invasions successives.

«Après la période soviétique où une cinquantaine de moines furent exécutés et le culte interdit, on assiste aujourd'hui à un réveil spirituel. Près de la moitié de la population arménienne est pratiquante», analyse le prêtre Adam Makaryan, secrétaire du Catholicos, le chef suprême de l'Église arménienne rencontré au Saint-Siège d'Etchmiadzine.

Haut perché

Au sud de l'Arménie, en haut des gorges de Vorotan,

des gypaètes barbus patrouillent dans d'anciens kolkhozes. C'est le départ d'une randonnée à flanc de montagne, sous l'ombre tutélaire de vieux noyers parfumés d'origan. On traverse deux villages abandonnés, les murs de pierres encore vaillants des maisons dévorés par les herbes folles.

Des ex-voto, simples entailles en forme de croix, sont gravés pour l'éternité sur les murs de l'ancienne église. Des vignes et des vergers généreux ponctuent le chemin, toujours cultivés par les habitants partis vivre au sommet par commodité. On les croise, sur le dos de leur âne, le sourire aux lèvres.

Au bout de quelques heures, le village de Halidzor apparaît en haut d'une montée, point de départ d'un long téléphérique ouvert en 2010. Insolite dans ce décor sauvage, il enjambe les gorges et dépose ses passagers médusés à Tatev. Arrimé à un éperon rocheux arrondi, le monastère lévite à plus de 1500 mètres et captive par son isolement. Sous l'élégante coupole en ombrelle de l'église, caractéristique de l'architecture religieuse arménienne, il faut imaginer le cœur battant d'un grand centre intellectuel animé par mille moines au Moyen Âge.

Comme beaucoup de monastères, Tatev abritait une grande

université, et d'épaisses murailles protégeaient le site d'éventuelles attaques. Plus près de nous, en 1921, on y fonda la République de l'Arménie montagnaise, actant pour quelques mois l'indépendance du pays, avant l'annexion par l'URSS.

Sous sa coiffe noire en forme de capuchon, symbole de son retrait du monde, l'archimandrite Mickael incarne la renaissance du monastère. «J'ai été affecté à Tatev en 2006, 80 ans

après le départ du dernier prêtre. Depuis un pèlerinage effectué ici pendant mes études, je ne pensais qu'à demander mon affectation à Tatev. N'est-ce pas un merveilleux endroit de paix?» interroge-t-il en baillant de la main le paysage.

Libération

Ce reportage a été réalisé avec le concours de Terres d'aventure.

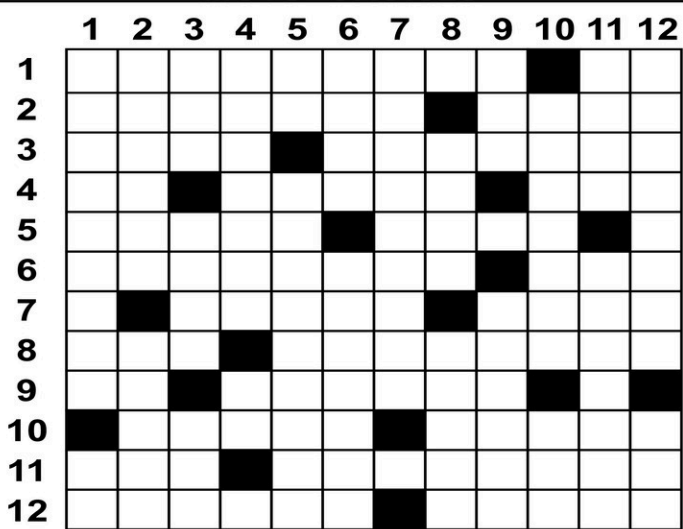
En vrac

L'Arménie est située au sud de la chaîne du Caucase, entre mer Noire et mer Caspienne, à 1000 mètres d'altitude en moyenne. Elle partage des frontières avec la Turquie, l'Iran, l'Azerbaïdjan et la Géorgie. Carrefour de l'Orient et de l'Occident, le pays a connu une histoire complexe, des invasions perses, byzantines, arabes à la domination russe puis soviétique, en passant par le joug ottoman. Un passé tumultueux qui a considérablement

amenuisé son territoire historique.

Y aller. La meilleure période s'étend du printemps (floraison) à l'automne (vendanges, couleurs somptueuses), avec un bémol sur l'été qui peut se révéler torride. Température moyenne à Erevan en juin : 25°C. L'Arménie est un pays très ensoleillé. À lire. *L'Arménie à l'épreuve des siècles*, d'Annie et Jean-Pierre Mahé. Collection «Découvertes Gallimard» (2005). Pour mieux comprendre l'histoire et la culture du pays.

MOTS CROISÉS



3424

HORIZONTALEMENT

- Ville du Québec - A lui.
- Soutenue - Il peut faire la roue.
- Sport qui fait marcher - Singe de Bornéo.
- Argent - Fidèle - Petit avion.
- Permet de respirer un peu - Ressemble à l'iris.
- A l'abandon - Fourgonnette.
- Naturelle - Sarcle.
- On y lit les grands titres - Compositions musicales.
- Gloussé - Partie du visage.
- Beaucoup de - Corde de cow-boy.
- Longue ceinture - Récits populaires.
- Bruxellois - Logique.

VERTICALEMENT

- Ville québécoise - Fleuve de Russie.
- Point culminant - Auréole.
- Pieu aiguisé à une extrémité - Poisson - C'était une affirmation.

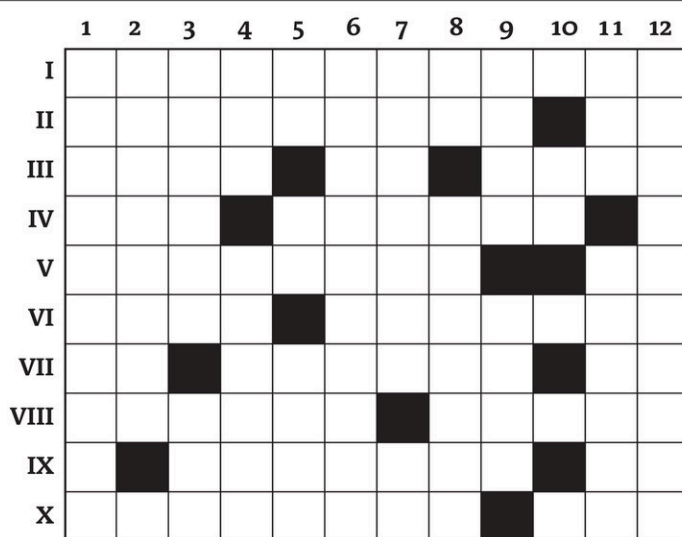
- Aventurier - Lettre grecque.
- ... Capone - Parcelle incandescente.
- Ville d'Allemagne - Convenables.
- Concrétisent.
- Distingue l'homme de la femme - Produits sidérurgiques.
- Inflorescence - Fruit.
- Eau-de-vie scandinave - Société des nations.
- Ivres - Bourriques.
- Elles vivent fixées aux rochers littoraux - Oléolé.



3423

SOLUTION DU DERNIER

Mots-croisés du samedi



Horizontalement

I. Parc où les bêtes risquent d'en baver. II. Servies de plus en plus fraîches. Diffuse souvent les précédentes. III. Gros succès. Points en opposition. Reste en dehors des églises. IV. Ouverture sur le large. Circulaient chez nous et chez les Grecs. V. Accrochage non prévu. Pleine de bulles. VI. Ne sont pas toutes vierges. Ange déchu. VII. Tout un spectacle à Tokyo. Arrange le jeu. De un à six. VIII. Les plus sympathiques ne se voient pas. Reviendra au gagnant. IX. Maintint à l'écart. Un peu d'argent. X. Redonner un peu de confiance. Type.

Solution du n° 341

I. Paraphraseur. II. Adage. Odessa. III. Rôdeurs. Es. IV. Mue. Puériles. V. Ebullition. VI. Nés. Enter. Ar. VII. Tressées. Ave. VIII. Su. Us. Anon. IX. Et. Bas. Ortie. X. Rudimentaire.

Verticalement

1. Pousse à la performance. 2. Pas très présentable au service. 3. Donne la mesure. Hommes de compagnie. 4. Prière. Mettent les plus crédules sous influence. 5. Dieu du Nil. Conjonction. Repris pour correction. 6. Faire un tout. 7. Fait circuler le liquide à travers le monde. Sortie du Chaos. 8. Personnel. Spécialiste du cirage de pompes. 9. Se jette dans la Dordogne. Allemande sur la Saale. 10. Bonne carte. 11. Homme de pouvoir. Met de l'ordre dans les églises. 12. Donnent belle allure à la moindre croûte.

Philippe Dupuis

Verticalement

1. Parmentier. 2. Adouber. Tu. 3. Radeuses. 4. Age. Subi. 5. Peuplés. Am. 6. Ruineuse. 7. Rosettes. 8. Ad. Ries. Ot. 9. Senior. Ara. 10. Es. Ln. Anti. 11. Usée. Avoir. 12. Rassérénée.

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : MOYEN

3560

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

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

3559

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

MOTS CROISÉS PROBLÈME N° 342

Philippe Dupuis est également l'auteur des mots-croisés du Monde

PLAISIRS

TOURISME

Unique à Taïwan, le *dongfang meiren* (ou White Tip), surnommé « Beauté orientale » par les Anglais, tire sa saveur miellée de la réaction de l'arbuste aux morsures d'un insecte parasite! Le rare thé bleu-vert d'Alishan croît à une altitude de plus de 2200 mètres et peut être infusé jusqu'à huit fois!



PHOTOS CAROLYNE PARENT

Plantations, salons de thé, restaurants proposant des plats à base de thé, Centre de promotion du thé : tout tourne autour du *Camellia sinensis* à Maokong.

TAÏWAN

SUITE DE LA PAGE D 1

Unique à Taïwan, le *dongfang meiren* (ou White Tip), surnommé « Beauté orientale » par les Anglais, tire sa saveur miellée de la réaction de l'arbuste aux morsures d'un insecte parasite! Le rare thé bleu-vert d'Alishan croît à une altitude de plus de 2200 mètres et peut être infusé jusqu'à huit fois!

Au quotidien, le thé des hautes montagnes (entre 1000 et 2000 mètres d'altitude) est le préféré de la majorité des Taïwanais. Le *baozhong* (ou *pouchong*), lui, est pratiquement vert. Parce que ce thé dit « emballé » servait de tribut à l'empereur de Chine, c'est celui qu'on offre pour souligner une naissance, une promotion ou autre occasion spéciale.

Quant à mon *tieguanyin* à la robe rougeâtre, il est parfait, déclarent mes papilles. Parce qu'il a été torréfié plusieurs fois, il a un nez de noisette un rien fumé et une bonne longueur en bouche. « Oui, ce thé est de bonne qualité », tranche Alex. Je n'en espèrais pas moins à 600 dollars taïwanais (26\$) la théière!

Chez M. Wang

À Taipei, bordant les quais du fleuve Danshui, Dadaocheng est le quartier historique des négociants de thé, d'herbes médicinales, de soie et de coton. Si les jonques de jadis ont disparu, autour des rues Dihua, Yanping et Chongqing, d'anciens entrepôts ont été reconvertis en maisons de thé et en boutiques d'antiquités. Ce secteur — qui distille un parfum Vieille Chine alors qu'àilleurs à Taipei on se croirait plutôt à Tokyo — est tout indiqué pour s'approvisionner en mesures à thé en bambou, en tasses traditionnelles et en théières en argile réputées les meilleures pour absorber les arômes de l'oolong au fil des infusions.

«Lorsqu'elles sont très vieilles, on n'a seulement plus besoin d'y mettre de thé!» lance en riant Jason Wang de Wang Tea, une maison fondée en 1890 et sise rue Chongqing.

Après m'avoir montré la vaste pièce où certains de ses thés sont encore torréfiés à l'ancienne dans des paniers de bambou posés au-dessus d'un feu de charbon de bois, le jeune homme me propose une dégustation dans les règles de l'art de son thé signature, l'oolong Chi Chong Pouchong.



Le célèbre thé aux perles de tapioca, créé à Taichung, à essayer au moins une fois!

« Lorsque les théières sont très vieilles, on n'a seulement plus besoin d'y mettre de thé! »

Jason Wang de Wang Tea, une maison fondée en 1890



À Taïwan, le thé se fraie un chemin jusque dans l'assiette.

n'aura pas exprimé toute sa complexité.»

Coupelle à infusion avec couvercle, petite théière, minitasses à dégustation : j'ai l'impression de jouer à la dinette avec Ken! Or il s'agit pourtant d'un rituel codifié, au même titre que le *chanoyu*, la cérémonie du thé des Japonais, et ce, depuis le XVI^e siècle et la dynastie des Ming.

Le thé qui se mange

Surprise: les Taïwanais ne font pas que boire leur thé, ils en mangent aussi. « Ces dernières années, la popularité grandissante des maisons de thé a facilité la naissance d'une cuisine créative à base de thé », précise le Bureau de tourisme. Aux traditionnels œufs marinés dans le thé noir, vendus jusque dans les enseignes 7-

Eleven, se sont ajoutés de nouveaux plats tels les raviolis parfumés à la vapeur d'une infusion de thé vert, le poulet cuit au *tieguanyin* ou encore la populaire soupe de nouilles au thé ou à l'huile de thé noir.

Au Sun Moon Lake, une région idyllique bien connue pour ses jardins de thé assam, j'ai dégusté une poêlée de champignons à laquelle des feuilles infusées et frites ajoutaient une délicieuse texture croquante. Histoire de répéter l'expérience, je suis allée à Maokong.

Maokong est un district théicole du sud de Taipei réputé pour sa production de *baozhong* et de *tieguanyin*. C'est un secteur absolument charmant, que l'on atteint au terme d'un trajet en téléphérique et duquel on a, par temps



Avec leur oolong, les Taïwanais grignotent le traditionnel gâteau à l'ananas. Pourquoi? « Parce qu'en mandarin, ananas sonne comme abondance, et cela porte bonheur », explique la guide Lin Ling-hue.

clair, une vue saisissante sur la ville et son « phare », la tour Taipei 101.

Les habitants de la ville s'y rendent pour sillonner les multiples sentiers de randonnée qui zèbrent les collines, traversent une forêt de camphriers et bordent des jardins de thé pour se recueillir dans un temple et... pour manger!

Ce jour-là, manque de pot, The Big Teapot, le restaurant du chef A-Yi, qui cuisine depuis 20 ans avec du thé, était fermé pour cause de mariage. Je me suis donc rabattue sur un autre restaurant de Zhinan Road dont la carte affichait porc, sanglier, patates douces, chou, riz frit, alouette, au thé ou à l'huile de thé. Sans doute moins raffinés que ceux du chef vedette, ces plats-ci étaient tout de même très goûteux.

Comme on ne boit pas de thé en mangeant, mais plutôt après, je suis allée siroter le mien au Centre de promotion du thé, qui offre des dégustations des variétés cultivées dans les parages.

J'y ai retrouvé mon *tieguanyin* au nez de noisette et découvert un *baozhong* très floral. Grâce à « Appelez-moi Shawn » et à « Appelez-moi Liz », deux jeunes résidents de Taipei venus acheter leur thé préféré, j'ai passé un moment délicieux. Car le thé ne sert pas qu'à « oublier le bruit du monde », comme disait le maître de thé Lu Yu, mais aussi à se rapprocher de nos semblables.

Collaboratrice
Le Devoir

Ciel, il y a des perles dans mon thé!

C'est à Taichung, au centre du pays, qu'est né le fameux thé aux perles de tapioca, populaire jusqu'à Montréal. Au salon de thé Chun Shui Tang, on apprend que son fondateur, Liu Han-jie, a eu l'idée de cette boisson au Japon, où il a découvert le café glacé. En incorporant « juste pour voir » du tapioca, l'ingrédient-clé d'un dessert très apprécié des Taïwanais, à du thé noir, du lait en poudre et du sucre de malt, la directrice du développement de produits de la maison mettait au point, en 1987, la recette du premier *bubble tea*. Un atelier amusant la transmet aux intéressés.
chunshuitang.com.tw

En vrac

Pour admirer d'exquises porcelaines chinoises, entre autres trésors impériaux mis à l'abri des communistes par Tchang Kai-shek, cap sur le Musée national du palais, à Taipei. Il abrite aussi un joli salon de thé.
npm.gov.tw

Pour se procurer un service à thé qui fusionne belle-ment esthétique orientale et occidentale, on visite l'une des boutiques de la chaîne Eilong.
eilongshop.com.tw

Bon à savoir. Les Taïwanais achètent leur thé de tous les jours dans les magasins de la chaîne TenRen.
tenren.com.tw

Pour s'initier à l'oolong et s'approvisionner en thés de qualité, Wang Tea est une excellente adresse.
wangtea.com.tw

Renseignements: taiwan-tourisme.com. A Maokong, le Centre de promotion du thé est situé au n° 8-2, Lane 40, Sec. 3, Zhinan Road.

Carolyn Parent était l'invitée du Bureau de tourisme de Taïwan.

PLAISIRS



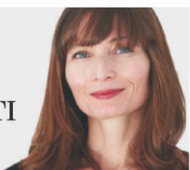
RYAN REMIÖRZ LA PRESSE CANADIENNE

Stands, conteneurs, camions de cuisine de rue, barbecues, bar... L'offre alimentaire des Grands Apéros devrait satisfaire et remplir les panses.

Grande Tournée, Grands Apéros

Le pic estival des festivités du 375^e de Montréal aura un volet gourmand

SOPHIE SURANITI



Aurait-on oublié de manger dans le cadre des célébrations du 375^e anniversaire de Montréal? En épluchant la programmation, c'est ce qui m'avait frappée de prime abord. Heureusement, l'honneur et le ventre s'annoncent saufs et comblés avec les Grands Apéros. Allez, tournée générale...

Les Grands Apéros, c'est le volet gourmand de la Grande Tournée du 375^e, une sorte de grosse fête foraine qui débarque à compter de mai dans les parcs d'arrondissement, un week-end à la fois, imaginée et mise en piste par le Cirque Éloize. Dix-neuf *partys*, répartis sur autant de fins de semaine (vendredi, samedi et dimanche) dans les 19 arrondissements montréalais.

Les organisateurs voient enfin la ville en grand et en couleurs, d'une pointe à l'autre de l'île. Rappelons-nous la vidéo de lancement du 375^e et la volée de bois vert qui s'en est suivie pour son manque de représentativité ethnique... Du bois, on devrait en avoir puisque chaque événement va se passer dans un parc montréalais; du vert, et une ribambelle de couleurs, il devrait y en avoir vu l'ambitieuse programmation artistique qui sera annoncée le 3 avril prochain.

Tout cela donne faim et soif. Le mandat pour organiser le volet nourriture et boissons a été confié à l'Association des restaurateurs de rue du Québec (ARRQ). «On va aller chercher la crème de la crème des commerces de bouche dans chaque arrondissement pour montrer toute la diversité culturelle: boulangerie, épicerie, restaurant... Pourquoi "Grands Apéros"? Parce que c'est festif, c'est rassurant», s'enthousiasme la vice-présidente de l'association, Gaëlle Cerf.

Stands, conteneurs, camions de cuisine de rue, barbecues,

bar... L'offre alimentaire des Grands Apéros devrait satisfaire et remplir les panses. «Les Grands Apéros ont un périmètre prédéterminé sur chaque site d'événement. Dans l'espace Grands Apéros, on retrouvera six stands, deux conteneurs de restaurateurs et un conteneur bar, un camion de cuisine de rue (un par arrondissement), six barbecues ainsi qu'un espace buvette-aire de repas comprenant une trentaine de tables et des bancs», explique-t-elle.

Ainsi, la dizaine de commerces de bouche représentatifs de l'arrondissement (retenus pour leur qualité de produits offerts, leur complémentarité, leur capacité à servir en conditions extérieures, etc.) vont se répartir dans des structures conçues à cet effet. Des infrastructures qui, chaque semaine, se déplaceront d'arrondissement en arrondissement, telles des roulettes ou des caravanes de cirque.

Comme on s'attend (et souhaite) à ce que le parc se transforme en giga-pique-nique, un boucher-exposant pourra par exemple vendre ses saucisses, qui iront se faire griller dans la zone de cuisson prévue. Dix commerces multipliés par 19 arrondissements... cela fait 190 commerces montréalais à trouver! «On cherche vraiment des gens uniques, avec une belle identité créative, qui vont représenter chacun des arrondissements», précise Gaëlle Cerf.

Zones à trous

Mais, on le sait, d'un arrondissement à l'autre, l'offre alimentaire varie. Si certains débordent en variété et en qualité, pour d'autres, c'est vraiment la misère! On a beau être dans la grande ville, il y a des trous. Parfois même des gros; absence de commerces indépendants ou «vide gastroculturel» du fait de la seule présence (voire de l'invasion) de grandes enseignes internationales.

Donner la couleur alimentaire de chaque arrondissement à travers un processus

de sélection des commerces s'avère donc plus ardu et plus long que prévu pour l'équipe de l'association responsable. Sans compter «les quartiers vraiment industriels où les commerces intéressants se font rares et ceux où il y a encore peu d'inscriptions, comme Outremont (par manque d'intérêt?)», confirme Léa Sanche Lefebvre, adjointe à la programmation de l'ARRQ, qui s'occupe des Grands Apéros.

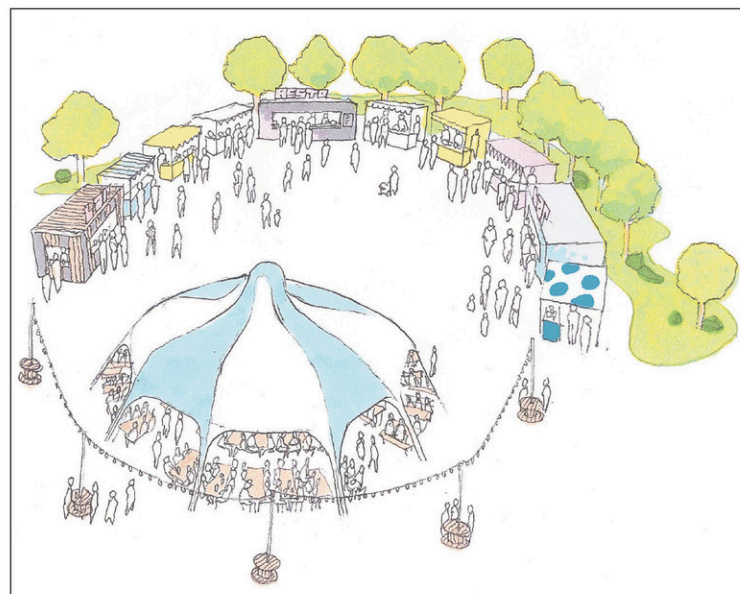
Anjou, Pierrefonds, L'Île-Bizard... difficile d'y dénicher des petits commerces dignes d'intérêt. Il n'est donc pas exclu que des camions de cuisine de rue (membres de l'association) ou des commerçants issus d'autres arrondissements (ceux où l'offre déborde, comme le Plateau-Mont-Royal ou Rosemont) viennent à la rescousse! A condition qu'ils apportent un plus à l'offre alimentaire ou qu'ils soient capables de servir dans un contexte extérieur particulier. Quand il y a une file d'affamés qui trépigent devant le stand... mieux vaut être prêt!

Pas «broche à foin»

Pour que l'offre alimentaire ne fasse pas braderie, avec des équipements bricolés ou disparates, pas forcément adaptés et qui jurent visuellement, une jeune firme de design montréalaise, Kermesse (*kermesseintl.com*), spécialisée dans le mobilier événementiel, a planché sur le concept de stands en respectant le ton général et la direction artistique donnés par le Cirque Éloize (logo, charte graphique, etc.).

Pour les stands indépendants, ce sont des structures mêlant bois, métal et tissu annoncées comme colorées, festives et familiales; pour les conteneurs, on reste dans le gros rectangle en métal avec un système d'ouverture multiple et tout l'équipement à l'intérieur, pour une cuisine de production (par la compagnie Le Pop Up Shop basée à Saint-Laurent et spécialisée dans la transformation de conteneurs; *lepopupshop.com*).

Le défi à relever est de concevoir des infrastructures mobiles et adaptables à des parcs de taille, de végétation et de configuration différentes. Dix-neuf plans de sites ont ainsi été pensés pour accueillir toutes les ins-



ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DE RUE DU QUÉBEC

Les installations des Grands Apéros s'inspireront de l'esthétique du cirque ambulant.

« On va aller chercher la crème de la crème des commerces de bouche dans chaque arrondissement pour montrer toute la diversité culturelle »

Gaëlle Cerf, présidente de l'Association des restaurateurs de rue du Québec (ARRQ)

tallations de la Grande Tournée, dont celles conçues pour la restauration alimentaire.

Proposer quelque chose d'homogène (du point de vue de la coquille) tout en valorisant le côté hétérogène des assiettes... voilà un exercice pas mal compliqué, mais essentiel, et qui correspond tellement à Montréal! «Même si notre projet de départ était plus axé sur le pique-nique, le partage et la bouffe, on se retrouve avec une programmation artistique collée là-dessus qui devrait être super», confie Gaëlle Cerf.

Guy Vincent Melo, le président de l'association, était parti de l'idée que ce sont les différentes vagues successives d'immigration qui utilisent le plus les parcs. L'association avait donc fait un dépôt de projet en ce sens, l'an passé, en proposant au comité d'organisation du 375^e de grands pique-niques. «On voulait installer des barbecues dans six grands parcs de la

ville et inviter des restaurateurs des alentours à venir se joindre à la fête», explique M. Melo.

Étant donné la multitude de propositions reçues, l'équipe du 375^e a choisi de regrouper plusieurs initiatives pour créer la Grande Tournée. Mais l'idée de créer des structures permanentes et sécuritaires de barbecues pouvant être léguées aux parcs est restée. En effet, un concours de design de barbecue a été lancé auprès de l'École de design de l'UQAM. Les étudiants du chargé de cours et designer industriel Michel Swift travaillent là-dessus et devraient soumettre prochainement leurs propositions.

L'idée est de retenir un modèle de barbecue qui sera fabriqué pour les Grands Apéros. La diversité alimentaire montréalaise devrait également se retrouver au bout des pics et autour des grils cet été!

ssuraniti@ledevoir.com



Morue d'Islande à la plancha, poireau et espuma de pomme de terre

Par Olivier Perret, chef du restaurant Le Renoir

Ingrédients

1 kilo de morue
300 ml de jus de viande au citron
250 g de pommes de terre
1 1/2 poireau
130 ml de crème 35%
130 g de beurre
Sel et poivre

Pommes fondantes

1/2 kilo de pommes de terre
70 ml de fond de veau réduit
25 g de beurre

Préparation

Parer la morue et portionner à 210 grammes. Saler au gros sel, laisser 10 minutes et bien rincer sous l'eau froide. Assécher et réserver.

Faire le jus de viande. Préparer les pommes fondantes selon la taille désirée (trois palets d'environ 1/2 pouce d'épaisseur), mettre dans un sac sous vide, mouiller au fond de veau réduit, ajouter le beurre et saler-poivrer. Cuire au four vapeur à 100 °C pendant 10 à 12 minutes. Refroidir dans la glace et réserver.

Avec les parures de pommes de terre, préparer l'espuma (écume) selon la recette avec la crème et le beurre. Mettre en syphon et réserver au chaud (une cartouche). Couper les rondelles de blanc de poireau de la même dimension que les pommes de terre fondantes et cuire sous vide jusqu'à mi-cuisson. Réserver.

Poêler la morue, le poireau et les pommes fondantes à la plancha jusqu'à la coloration et la cuisson désirées. Dresser joliment dans une assiette creuse selon votre inspiration. Terminer avec le jus de viande et l'espuma de pulpe de pommes de terre.

LE RENOIR

Hôtel Sofitel
1155, rue Sherbrooke Ouest
Montréal ☎ 514 285-9000
restaurant-renoir.com



LE RENOIR

Les Grands Apéros sur la carte

Sur le site de l'Association des restaurateurs de rue du Québec (ARRQ), l'onglet «Les Grands Apéros/375^e de Montréal» donnera prochainement tous les détails: calendrier, localisation... C'est l'arrondissement de Rosemont qui ouvrira le bal des Grands Apéros le week-end du 12 au 14 mai. Ville-Marie clôturera le tout le week-end du 15 au 17 septembre. cuisinederue.org