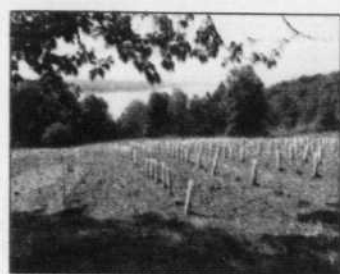




SAMEDI



VIGNOBLE

L'Auberge Hatley
va droit au... bu

Page 4



BOUFFE ET MALBOUFFE

Cachez ces gras trans
que l'on ne saurait voir

Page 5



SAVEURS

Polynésie: 25 ans
plus tard, rien n'a
changé!

Page 6

TOURISME

CAMBODGE

Angkor

*La cité
des temples
montagnes*

C'est l'un des sites archéologiques les plus prodigieux de la planète. «Redécouverts» au XIX^e siècle et de plus en plus foulés du pied, les temples d'Angkor chamboulent, tournéboulent, chavirent et vous ravissent jusqu'au délire. Encore et encore.

GARY LAWRENCE

Angkor Thom, 5h30 du matin. Il fait presque aussi noir que dans le fondement d'un tigre et seules quelques miettes de lueurs tombent d'une lune blafarde, laissant deviner de vagues formes déchiquetées sous les figuierstranglers.

— Alors, Taol, c'est pour me montrer ce tas de ruines difformes que tu m'as tiré du lit si tôt?

— Je vous jure que ça vaut le coup. Attendez simplement le lever du jour...

— Attention, je te signale que dans ma vie, j'ai rarement été soufflé comme hier matin quand j'ai assisté à l'ascension du soleil derrière Angkor Vat.

Voilà le feu du ciel gicler derrière les tiaras anne-lées de la figure emblématique du Cambodge m'avait presque converti au culte de Vishnou, le dieu hindou en l'honneur duquel cet éblouissant chef-d'œuvre a été élevé, il y a plus de 1000 ans. Mais rendons à Taol ce qui est à Taol: embrasser du regard le Bayon alors qu'il s'affranchit des ténèbres vaut aussi son pesant d'ores et déjà pressenti de mysticisme.

À mesure que s'épanouit le fiat lux, le pseudo tas de décombres lève le voile sur ses secrets: là-haut, sur la terrasse, 54 tours arborent chacune quatre visages aux traits enveloppés de finesse, braqués comme des sentinelles sur chaque point cardinal. Les unes après les autres, les têtes émergent de la pénombre, révélant un énigmatique sourire qui joconde des lèvres épaisses. Qui

êtes-vous? Ou plutôt, qui es-tu? Car c'est bien toi qu'on a reproduit 215 fois, ici? Est-ce bien toi, Jayavarman VII?

Plusieurs exégètes le pensent. Après tout, c'est sous le règne de ce Ramsès khmer, le plus puissant souverain angkorien, que fut construit le Bayon.

Situé précisément au centre d'Angkor Thom, une ville de 10 kilomètres carrés qui comptait au bas mot 200 000 habitants quand Londres n'était peuplée que de 50 000 âmes, le Bayon forme une sorte de panthéon mystérieux assis sur un dédale de couloirs labyrinthiques.

À la base de cette «montagne magique», des bas-reliefs composés de 10 000 personnages forment une longue sarabande dessinée qui relate des scènes de la vie quotidienne et des exploits de l'armée khmère contre les Cham, ce peuple du sud du Vietnam avec qui il y eut toujours noise, au même titre que les Siamois et les Birmans, d'ailleurs.

Peu importe l'opposant, l'histoire d'Angkor n'est que succession de

guerres, de destructions et de reconstructions qui s'étalent sur près de six siècles, de l'an 802 au milieu des années 1300. D'où l'impressionnante étendue du site: une centaine de temples qui s'étirent sur une cinquantaine de kilomètres...

Alternativement décrit comme étant une forêt de pierre, une Atlantide tropicale, une «basilique fantôme, immense et imprécise», dit Pierre Loti, Angkor est une singulière ville plurielle constellée d'ouvrages d'un raffinement extrême.

Amalgame de lieux de culte et de sites funéraires dédiés successivement ou simultanément aux divinités hindoues et à diverses formes de bouddhisme, les temples d'Angkor représentent souvent le mont Meru, centre de l'univers hindou, d'où la forme pyramidale de plusieurs de ceux-ci et leur surnom de temples-montagnes.

Classés en neuf époques, leur variété se mesure à l'aune de leur grâce: fi-



Crépuscule au sommet du Phnom Bakeng. En bas: l'aube se lève sur Angkor Vat.

PHOTOS GARY LAWRENCE

gures finement épannelées, scènes subtilement manucrées et ornementation ciselée avec la minutie d'un orfèvre composent sa trame.

Centre administratif et religieux d'un empire qui s'étendait, à son apogée, du Yunnan au Vietnam et jusqu'au golfe du Bengale, Angkor commença à glisser vers le déclin après la mort de «Lotus né d'une onde céleste», alias Jayavarman VII, en 1219. Après avoir été mise à sac par les Thaïs, la fabuleuse cité fut livrée à la jungle par la cour khmère, qui finit par se déplacer à Phnom Penh, bien plus au sud.

Engloutie durant des siècles par le lent tsunami végétal de la Grande Verte, Angkor fut par la suite «redécouverte» à maintes reprises: par un roi cambodgien parti chasser l'éléphant au XIV^e siècle, par les Portugais au XVII^e et, finalement, par le Français Henri Mouhot, dont la publication d'un ouvrage détaillé fit saliver toute une génération d'archéologues, en 1868.

Mais Angkor?

Par la suite progressivement dé-poussiéré, élagué et dégagé de la jungle qui le jugulait, Angkor fut partiellement restauré, au XX^e siècle. Mais pas partout. Car les conservateurs chargés d'aménager le site ont voulu laisser aux visiteurs la chance de vivre l'émotion ressentie par les explorateurs européens, lorsqu'ils ont ratisé les lieux, au XIX^e siècle.

Le résultat est éminemment romantique, onirique et fabuleux, et il se nomme Ta Phrom: des racines coulantes et courantes enserrant les temples comme des boas constricteurs, comme les tentacules d'une pieuvre colossale en train de s'offrir un pan de mur pour dîner. Les racines s'étirent, s'étendent et étouffent les temples aux efflorescences bleutées, vertes ou rosâtres...

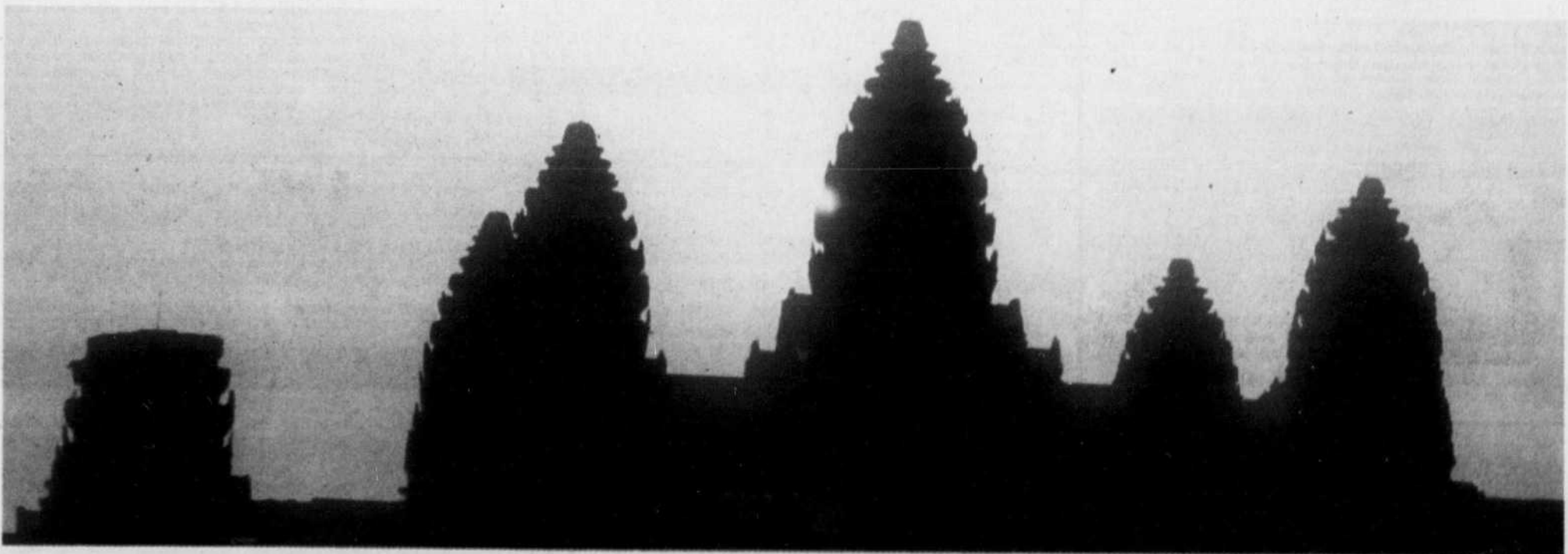
Derrière les murs de ce site divinement évocateur, on ne peut s'arrêter d'investir les couloirs, les labyrinthes et les cellules dérobées, à la recherche

d'Indiana Jones — ou, idéalement, de Lara Croft.

Pour le reste, c'est en 1930 que furent entreprises les premières restaurations d'envergure, à Angkor. Orchestrées par l'École française d'Extrême-Orient, celles-ci ont débuté au Banteay Srei, la citadelle des femmes. Nombreux sont ceux qui considèrent d'ailleurs l'endroit comme le plus gracieux des temples angkoriens, avec ses innombrables sculptures de la mythologie brahmanique qui recouvrent ses murs de dentelle de grès rose.

Paradoxalement, c'est ici qu'André Malraux, futur ministre français de la Culture, s'est lui-même découpé un linteau de 800 kilos en guise de souvenir de voyage... avant d'aller logner de plus près les graffitis de la prison de Phnom Penh. Il ne fut pas le seul: au cours des siècles, nombreux furent les pilliers à être venus faire leur shopping archéologique ici.

VOIR PAGE D 3: ANGKOR



SAMEDI

JAPON

Takayama mon amour

CAROLYNE PARENT

Takayama, dans la préfecture de Gifu, offre aux voyageurs une échappée belle à l'humide été nippon. En prime, ce patelin des Alpes japonaises leur permet de ne pas se rafraîchir idiot!

Cernée d'une dizaine des plus hauts sommets du pays (Takayama signifie justement « haute montagne »), la ville est célèbre pour plusieurs raisons, notamment ses festivals de printemps et d'automne, vieux de 350 ans, au cours desquels défilent dans ses rues d'imposants chars allégoriques aux automates ultra sophistiqués, qu'on peut admirer dans quelques musées.

Mais Takayama, c'est surtout un aperçu du Japon de naguère. Prenez Sanmachi Juchi, le quartier des marchands. Mon guide raconte que tout au long du shogunat des Tokugawa (1603-1868), il leur était interdit, à eux qui étaient tout au bas de l'échelle sociale, d'afficher leur prospérité. Misère! Ces derniers ripostèrent en soutenant l'artisanat local, dont la fabrication des fameux chars. L'isolement de Takayama aidant, l'artisanat se développa et se préserva de sorte qu'aujourd'hui encore, dans les ateliers de ce quartier, on trouve un exquis travail sur bois, des meubles laqués comme des masques nō en bois d'hinoki (cyprès japonais) ainsi qu'une belle poterie traditionnelle.

Les contenants de ces contenus se sont également bien conservés. Sur Kami-Sannomachi, il y a toujours de ces échoppes de bois aux

devantures habillées de noren, ces tentures fendues qui annoncent leurs couleurs. Dans ces bâtiments reconstruits pour la plupart après l'incendie de 1875, on prépare, ici, une spécialité locale, du miso grillé sur une feuille de magnolia, là, du saké, et l'un des meilleurs du Japon, selon les connaisseurs, puisqu'il est concocté avec l'eau de source des montagnes et une très bonne variété de riz. Devant les micro-brasseries, d'énormes boules de cèdre témoignent d'ailleurs de la progression de sa fabrication: lorsque les ramages passent du vert au brun, c'est que l'alcool de riz est fin prêt. Un peu plus bas, rue Shimo-Sannomachi, on peut visiter, en février, la brasserie Tanabe et goûter aux nouvelles cuvées.

Au petit jour, le long de la rivière Miyagawa, c'est plutôt un marché de fruits et de légumes qui attire les passants. La brume matinale danse sur les étals. Ah, Takayama: quel amour de patelin!

Le Takayama Green Hotel est parfaitement impersonnel mais comme il possède des sources thermales, c'est le seul de la ville à offrir à sa clientèle des bains publics, dont un superbe rotenburo (bain extérieur). www.takayama-gh.com

Vous irez faire un tour à l'Expo internationale 2005 à Aichi, qui se termine le 25 septembre prochain? Sachez que Takayama n'est située qu'à deux heures et demie de train de Nagoya.

L'automne venu, le Japon a aussi ses festivals des couleurs. Celui de Takayama se déroulera les 9 et 10 octobre prochains.

Collaboratrice du Devoir



Les céramiques à saké sont à l'honneur partout dans les rues de Takayama.

TOURISME

VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR UNE DESTINATION, SES LIEUX D'HÉBERGEMENT OU SES RESTOS, DES SUGGESTIONS OU DES COUPS DE CŒUR À PARTAGER AVEC NOS LECTEURS? FAITES CLIQUER VOTRE CLAVIER À [LKIEFER@LEDEVOIR.COM](mailto:lkiefer@ledevoir.com) OU ÉCRIVEZ À L'ADRESSE POSTALE DU DEVOIR...

Long courrier



Lio Kiefer

Otel or not otel

« Mon mari et moi planifions un voyage en Italie et nous cherchons sur Internet pour trouver un hôtel bien situé et à bon prix à Rome, au début de novembre. Pour ce faire, nous avons consulté plusieurs sites tels expedia.com ou autres, offrant des hôtels. Nous avons trouvé un site, otel.com, où les prix sont imbattables.

« Par exemple, le même hôtel à Rome y est offert à 78 euros par soir alors qu'Expedia le fait à 128 euros... Ça fonctionne exactement comme Expedia, par exemple on fournit des "vouchers" à présenter à l'arrivée à l'hôtel.

« On avertit cependant de ne pas vérifier la réservation avec l'hôtel plus d'une semaine avant notre arrivée... »

« Nous n'avons pas trouvé sur le Web de site offrant des renseignements sur la fiabilité de ces fournisseurs Internet... Existe-t-il un site qui permettrait de se renseigner? Connaissez-vous ce fournisseur? »

Andrée Lapointe, Chaudière-Appalaches

(OPC): www.opc.gouv.qc.ca; Protégez vous: www.protegez-vous.qc.ca; Association de consommateurs: <http://www.consommateurs.qc.ca>.

En ce qui a trait à Rome, j'ai téléphoné à un hôtel vendu par otel.com pour 56 euros la nuit, par chambre, pour le mois de novembre: le Waldorf Hotel, dans le Trastevere. En argumentant deux minutes avec les résas locales, moitié en anglais moitié en italien, ils pouvaient décliner le même tarif avec simplement 20 % du tarif pour le dépôt, le reste étant versé à l'arrivée.

Noël à La Nouvelle-Orléans

« Nous avons réservé il y a quelques mois un forfait famille (deux adultes, deux enfants) à La Nouvelle-Orléans. À la lumière des derniers événements, nous pensons qu'il vaudrait mieux tout annuler mais notre agent de voyages nous conseille d'attendre un peu pour voir comment la situation évoluera. Et vous, qu'en pensez-vous? »

Isabelle Sirois, Montréal

Si j'étais à votre place, j'annulerais au moment même où vous lisez ces lignes car, pour une certaine période, les hôteliers et les voyagistes procéderont à toutes les annulations (hébergement, croisières...) pour cause de drame.

Dans quelque temps, on passera au stade de l'événement pénible et un peu plus tard, on évoquera le mauvais souvenir. Et les remboursements des mauvais souvenirs pour réservations futures sont au chapitre des assurances mal interprétées.

On annonce déjà la réouverture du French Quarter pour fin novembre et celle du Centre des congrès pour mars ou avril... Tout peut aller encore plus vite.

Ce qui est presque sûr, au vu et au su des autorités touristiques que j'ai contactées, c'est que La Nouvelle-Orléans devrait être prête pour le Heritage Jazz Festival... du 28 avril au 7 mai 2006.

On s'attend même à des promotions hors de l'ordinaire pour attirer les touristes en mal de destinations symboliques.

Pour avoir des renseignements au millimètre sur les possibilités futures de la Louisia-

ne, je vous invite à communiquer avec la représentation touristique et culturelle de la Louisiane au Québec: ☎ (450) 621-0544, (450) 621-8706 (télécopieur)... Et à changer d'agent de voyages après le remboursement.

Vos adresses

Jean-Pierre Limoges, de Boisbriand, cherche un coin de Mexique « loin des plages, des touristes et des grandes chaleurs » (Le Devoir, 3 septembre 2005). J'ai fait cette « découverte » l'an dernier. Il s'agit des petits villages entourant le grand lac Chapala, au sud de Guadalajara. Ajijic est le plus connu mais, pour ma part, je retournerai cet hiver dans le village voisin, Jocotepec, moins touristique et moins envahi par les retraités américains.

Jacqueline Bourque, Montréal

À suivre

Une initiative provinciale à suivre en France: celle de la Fédération des bistrotiers de pays... Ou comment découvrir des coins de pays oubliés à travers des bistrotiers, là où les âmes villageoises continuent à exister ou tendent à renaître.

Chaque établissement doit remplir les critères d'une charte qui se décline en plusieurs points: une commune rurale de moins de 2000 habitants où il n'y a plus ou presque plus de commerces, une ouverture toute l'année. On retrouve dans chaque bistro:

- une information touristique, un conseil avisé, une sélection de brochures, un espace avec présentoirs;
- des produits du terroir, une vitrine offrant une sélection de productions locales, une dégustation en tapas ou en casse-croûte, voire un menu pour les restaurateurs;
- une programmation culturelle et festive dans tous les établissements, ces manifestations conçues et programmées dans le cadre des réseaux locaux de Bistrotiers de pays;
- un relais local de services: en cas de défaillance des commerces locaux, les Bistrotiers de pays prennent le relais: dépôt de pain, timbres, épicerie de dépannage, etc.

Une idée qui vient du sud de la France où l'on compte aujourd'hui plus d'une centaine d'établissements en Midi-Pyrénées, Franche-Comté, Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon et Limousin, une certaine manière de découvrir des coins de pays sans vue imprenable, en dehors des circuits établis, à la rencontre du patrimoine humain. <http://www.bistrotiers-de-pays.com>.

Formulez vos questions à lkiefer@ledevoir.com.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

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

BAS DU FLEUVE

AUBERGE AU MANGE GRENOUILLE *** Une escale d'exception, une invitation au rêve. Auberge de charme, riche en son décor romantique et théâtral. Table gourmande, excellente carte des vins. Spa extérieur et jardin secret dominant les îles du Bic. Trois fois lauréate Nationale au Grand Prix du tourisme québécois, gastronomie, cuisine et hébergement. Prix Carte d'or 2005.

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

AUBERGE LA SOLAILLERIE *** Auberge de charme à Saint-André-de-Kamouraska. Un environnement champêtre et fluvial, une atmosphère envoûtante, des chambres au décor romantique, une table créative et authentique mettant à l'honneur les produits du terroir et les légumes bio. Une expérience de bonheur et de plaisir! Grand Prix de la Gastronomie: 2004 et 2002. À proximité: randonnées pédestres, soins de santé, kayak, golf, croisières, Route Verte, musées...

www.aubergelasollairie.com info et réservation : (418) 493-2914

CANTONS de L'EST

Un des 100 meilleurs spas au monde tout près de chez vous. Venez voir pourquoi le Spa Eastman compte parmi les 100 meilleurs spas au monde selon Bernard Burf et Pamela Lechman, auteurs du livre « 100 Best Spas of the World ». Offrez le cadeau rêvé à la personne aimée.

www.spa-eastman.com Réservations : (450) 297-3009 1 800 665 5272

Chalets & Condos

LANAUDIÈRE

CHALET D'ÉMÉLIE *** Lac Pierre (St-Alphonse-Rodriguez). Chaleureux et confortables, toutes commodités, 2 ou 3 c à c. Sur place: magnifique plage privée, kayak, chaloupe, pédalo, 12 km de sentiers en forêt privée, randonnée pédestre et vélo. À proximité: golf, équitation et canot en rivière, parcours aérien en forêt, parcs régionaux, Promo DIM au VEN en basse saison.

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

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

www.aubergejeancyphot.com (514) 973-9242

CHALET DES PINS Domaine privé, site enchanteur, hébergement en chalets tout confort, très propre, foyer, b. tourb. Lac naturel, plage de sable, embarcations, sentiers, tennis, équil., golf et +.

www.chaletdespins.com 450-834-3401 ou 1.877.834-3401

CANTONS de L'EST

AUBERGE QUILLIAMS****

Auberge de charme 4 étoiles face au lac Brome, pour des moments magiques et inoubliables. Complètement rénovée, 38 chambres et suites, 22 avec foyer. Cuisine raffinée et réputée. Gagnant du prestigieux prix: « Award of Excellence 2005 » de Wine Spectator. Piscine int. et ext., saunas et bain tourbillon. Boutiques de mode « outlet » et antiquaires à Knowlton à 6 km, un des plus beaux villages du Québec. Musées, vignobles, pistes cyclables et golfs à proximité. Plusieurs forfaits disponibles dont: Forfait Romantique et Forfait Golf. Rabais Âge d'Or. Certificats cadeaux, Salles de réunions. C.A.A. Visitez notre site internet et courez la chance de gagner un forfait pour 2 pers. 572 Lakeside, Lac Brome, aut. 10, sortie 90, rte 243 sud, à 5 km de la sortie et à 50 minutes du Pont Champlain

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

CHARLEVOIX

AUBERGE LA PIGNORONDE***

À moins d'une heure de Québec, venez savourer les magnifiques paysages de Charlevoix. Galeries d'art réputées, forfaits découverte, sports et nature, pêche à la truite et au saumon, forfaits golf et forfaits santé. Piscine intérieure, tennis. Visitez notre site internet pour tous les détails.

www.aubergelapignoronde.com Tél. (sans frais) 1 888 554-6004

La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie

RELAI & CHATEAUX

Charlevoix

La Pinsonnière | Cap-à-l'Aigle

Une destination de charme au bord du Saint-Laurent. 26 chambres tout confort dont certaines avec baldaquin, foyer, sauna, baignoire à remous et panoramas idylliques. Table et cave de grand renom. Service personnalisé et attentif. Fêtez le retour des beaux jours avec le forfait 5 «C»: 2 nuits, cocktail d'accueil, les copieux petits déjeuners, les repas du soir dont un grand repas de 7 divins services. À compter de 205\$/pers./nuit. Pour se revigorer: piscine intérieure et soins détente au Spa. Autres forfaits sur www.lapinsonniere.com 1-800-387-4431.

Laurentides

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

25 magnifiques chambres et fine cuisine régionale. PROMOTION: Lorsque vous séjournez deux nuits consécutives dont une nuit avec repas (souper et petit déjeuner) au tarif régulier, nous vous offrons l'hébergement et le petit déjeuner de la 3^e nuit gratuitement.

(450) 229-2991 ou 1-888-828-2991.

www.leeualabouche.com

Montérégie

Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu

& Spa Givenchy

www.lestroistilleuls.com

www.spagivenchy.com

GASPÉSIE

AUBERGE DU GRAND FLEUVE * MÉTIS-SUR-MER** 8-9-10 octobre. Atelier de cuisine du marché. 3 repas du soir et du matin compris. 2935 par personne en occupation double. Réservez tôt s.v.p.

www.aubergedugrandfleuve.qc.ca 418-936-3332

ISLE-AUX-COUDRES

AUBERGE LA COUDRIÈRE

Vue sur le fleuve, cuisine fraîcheurs, 49 unités. Prix spéciaux automne.

Info hôtel: 1-888-438-2882 Info théâtre: 1-866-363-1329

www.aubergelacoudriere.com

LANAUDIÈRE

AUBERGE AUX QUATRE MATINS***

Les couleurs arrivent au cœur de Val-Saint-Côme. Forfait romantique à partir de 220 \$/couple, suite avec bain thérapeutique. Piscine, Spa, Massothérapie, cuisine française. Exklusivité pour réunions d'affaires en milieu champêtre, mariages, ateliers, party de bureau fin d'année.

www.auxquatremins.ca Sans frais 1-800-929-1932

MAURICIE

AUBERGE LE BOME***

Grandes-Piles au bord de la rivière St-Maurice, vivez la nature du parc national. Cuisine intuitive, 10 ch. Intimistes plusieurs forfaits vacances surprise.

www.bome-mauricie.com 1-800-538-2805

AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES

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

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

SAGUENAY / LAC ST-JEAN

AUBERGE DES CÉVENNES ***

À l'Anse-St-Jean, 14 chambres au confort moderne, de longues galeries et une cuisine classée 3 étoiles au guide Voir 2005 PAM à partir de 57 \$ p. pers.

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

VIEUX-QUÉBEC

AUBERGE ST-PIERRE

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

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

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

SAMEDI

BANGKOK
Kling, klang, klongs



GARY LAWRENCE
La ville est quadrillée par des dizaines de klongs, des canaux rattachés au fleuve Chao Phraya.

GARY LAWRENCE

ajustez pas votre appareil, aucun ouragan n'a ravagé la ville, aucune digue n'a cédé. Enchifrenée par une congestion de modernité sur sa rive est, Bangkok semble naviguer sur l'eau et son passé, sur sa rive ouest.

Sur plusieurs kilomètres carrés, celle qu'on appelle Krung Thep (la «cité des anges») est ici quadrillée par des dizaines de klongs, des canaux rattachés au fleuve Chao Phraya et qui sont tous flanqués d'une profusion de constructions sur pilotis.

Aux côtés des croquisettes maisonnettes, des temples à l'ample chamarrure et des résidences plus huppées croulant sous des cascades de fleurs, on croise et on toise marchands flotants, gargotes à flotte, moines bouddhistes et mères boudant devant leur bicoque tiers-mondiste.

Sillonner ces klongs en long-tail boat — sorte de gondole thaïe propulsée par un moteur de camion — permet d'investir le quotidien du populo de Bangkok et d'avoir une idée de la dégaine de la ville avant qu'elle ne devienne la fiévreuse mégapole que l'on connaît.

Plusieurs tours guidées en bateau sont offerts un peu partout le long du Chao Phraya, mais on peut tout aussi bien retenir les services de son propre bateau-taxi, histoire de sortir des canaux battus.

Du coup, on comprend mieux pourquoi on a baptisé Bangkok «la Venise d'Orient», avant de constater que ceux qui l'ont affublée de ce surnom ne croyaient pas si bien dire: depuis quelques années, la capitale thaïe s'affaisse, elle aussi... Renseignements: www.tourismethaifr.com.

Collaborateur du Devoir

TOURISME

DE NOUVEAUX EXOTISMES SONT NÉS QUI COMMANDENT UNE PLUS-VALUE DANS L'ART TRADITIONNEL DE VOYAGER. «DE PLUS EN PLUS SCOLARISÉS, LES GENS RECHERCHENT D'AVANTAGE DE CONTENU DANS LES CIRCUITS PROPOSÉS», SOULIGNE PIERRE BELLEROSÉ, VICE-PRÉSIDENT RECHERCHE À TOURISME MONTRÉAL.

COURANTS

Le monde comme salle de classe

Le tourisme d'apprentissage est en train de bouleverser la façon traditionnelle de voyager



Diane Précourt

Les baby-boomers n'en finissent plus de faire des booms partout sur leur passage, emportant même dans la galère la jungle touristique. Ils sont instruits, sont en mesure de bourse délier, sont rompus au b.a.-ba du voyage «traditionnel», et puis, fait notable, les femmes y constituent la première génération de professionnelles parvenues à l'âge ou au seuil de la retraite. Ainsi, les BB ne se contentent plus de voyager: pour nombre d'entre eux, il faut apprendre tout à la fois. Façon boomer, vous l'aurez deviné.

Qu'on l'appelle tourisme culturel, éducatif, d'apprentissage, ou, plus affectueusement et sans rire, tourisme expérientiel (!), le phénomène est en train de bousculer les règles classiques de l'industrie. Permettez toutefois que nous emprunions ici au jargon du milieu la désignation anglaise qui paraît plus rassembleuse: le learning travel. À l'opposé du tourisme de masse qui fait les beaux jours de ce secteur depuis des décennies et qui a d'une certaine manière démocratisé le voyage, le learning, même marginal par définition, s'impose comme un créneau prometteur.

On parle ici d'accueil distinctif pour petits groupes triés sur le volet — ou sur la porte-monnaie, c'est selon — et d'accès privilégié aux coulisses autrement impénétrables d'événements ou d'institutions, procurant au quidam l'irrésistible impression de percer enfin des secrets jalousement gardés. Ajoutons-y cette tendance un peu pernicieuse, chez les États-Uniens notamment, à développer un sentiment de culpabilité menant à une sorte de puritanisme par rapport au voyage: «Il ne s'agit plus seulement d'éviter de bronzer idiot, on doit maintenant profiter de ses vacances pour apprendre», note Paul Arseneault, directeur du Réseau de veille en tourisme de l'UQAM. Comme si le voyage ne contenait pas en lui-même son lot de riches enseignements...

Personne ne s'entend sur la vraie nature du learning travel mais deux genres se profilent. D'abord, le learning purement académique où les participants, disons des mordus d'histoire ancienne, par exemple, pourraient se retrouver en Égypte à visiter des sites en compagnie d'égyptologues, après avoir suivi des cours, conférences ou ateliers donnés par des experts. Quitte à manger sur le pouce ou dans la mocheté de cafétérias s'il le faut, ces voyageurs sont prêts à toute concession côté confort au nom de la passion qui les anime. Ici, les intérêts sont pointus, et on est loin, très loin des vacances conventionnelles.

D'autre part, ce qu'on pourrait qualifier de

soft learning implique, outre l'aspect apprentissage, un volet life style important. Ainsi, un forfait muséologique, par exemple, inclurait possiblement des visites commentées, des échanges avec des conservateurs et des rencontres avec des spécialistes, mais aussi l'hébergement plein d'étoiles et l'expérience gastronomique avec les petits plats dans les grands.

Les soft arpentent-ils le marché Jean-Talon qu'on leur proposera, au surplus, des cours de cuisine pour nourrir leur appétit de connaissances. Un peu de shopping avec ça?

Dans tous les cas de figure, le learning travel sous-entend un accès exclusif à l'arrière-scène autrement impénétrable d'une organisation.

d'événements sous sa coupe se convertit peu à peu au tourisme d'apprentissage, comme dans développement-de-nouveaux-marchés-quand-on-a-tout-exploré. On constate d'ailleurs que Montréal en Lumière, notamment, s'avère tout indiqué: rencontres avec des chefs, dégustations, cours et démonstrations culinaires...

Mais chez Spectra, c'est au Festival international de jazz de Montréal qu'est né le learning travel. Ici, la foule sur l'esplanade de la Place des Arts cet été.

Car si ces voyages destinés à une poignée d'individus sont élaborés sur mesure, la mesure de la note, elle, sera tout aussi élas-

tiques. Obtenir de telles entrées dans des terrains de jeux sacrés et frayer avec les plus grands spécialistes, tout cela a un prix. Mais ils sont consentants, les learning travellers.

«Pour une société de plus en plus sophistiquée, ce créneau offre des possibilités infinies, note David Mendel, président de Visites culturelles Baillargé-Canadian Cultural Landscapes. Les méthodes usuelles d'organisation des voyages ne marchent plus forcément aujourd'hui et il faut davantage voir venir.»

Pas étonnant, dans la foulée, que les forfaits dits thématiques aient la cote même auprès des voyageurs «réguliers», tous les grossistes vous le diront. Jusqu'au métier de guide qui s'en trouve bouleversé, souligne Louise Hébert, présidente de Guidatour: «Dans les années 80, les visites touristiques de Montréal se faisaient en autobus, pendant quelques heures, et en anglais... Maintenant, les excursions portent le plus souvent sur des sujets spécifiques — en français —, par exemple les quartiers de la ville et le mode de vie de leurs résidents.»

Chose certaine, le learning travel est appelé à influencer considérablement l'offre touristique. Et on en redemande. De nouveaux exotismes sont nés qui commandent une plus-value dans l'art traditionnel de voyager. «De plus en plus scolarisés, les gens recherchent davantage de contenu dans les circuits proposés», souligne Pierre Bellerose, vice-président recherche à Tourisme Montréal. Du contenu, vrai, mais enveloppé s'il vous plaît dans une présentation originale et agréable, voire ludique, surtout chez les soft. Sans compter que les learning travellers apprécient de pouvoir côtoyer leurs semblables aux intérêts communs, d'où la naissance de quelque amitié, parfois.

Il y a belle lurette que l'âge d'or flirte avec le voyage culturel comme d'autres avec le tout-inclus-m'as-tu-vu: à preuve, ses voyages-musées et autres Elderhostel pour jeunes re-

traités. Ce n'est pas d'hier, non plus, que l'apprentissage d'une langue à l'étranger et les tournées éducatives des anciens des universités font partie du paysage touristique: le learning travel n'est pas nouveau, mais l'ampleur qu'il tend à prendre, avec ses ramifications illimitées de développement, fait saluer l'industrie. Sylvie Nadeau, de SN Tourisme culturel qui donne dans le learning art-gastronomie-jardins, souligne également «les retombées importantes de ces produits sur le milieu culturel».

Et le rajeunissement graduel de ce marché, notamment par le learning en écotourisme, ne vient certes pas démentir sa popularité. Excursions Nouvelle-France-ENF Canada en fait sa spécialité. «Pour l'observation des baleines dans le Saint-Laurent, par exemple, nous organiserons des croisières avec des biologistes qui y font des recherches, tout en proposant des ateliers sur l'écosystème, explique Roch Ancil. Mais si la composante éducative prend ici toute son importance, elle s'accompagne indéniablement de l'aspect plaisir. L'expérience doit être globale: nature, culture, environnement, politique...»

En tout cas, le learning travel brasse assez les cartes pour réunir chaque année un important symposium de spécialistes du voyage. Et s'il en est encore à faire ses classes, on n'est pas près de sonner la fin de la récréation.

dprecourt@ledevoir.com

■ Équipe Spectra: www.equipespectra.ca; Visites culturelles Baillargé-Canadian Cultural Landscapes: www.culturaltravels.ca; Guidatour: www.guidatour.qc.ca; Tourisme Montréal: www.tourisme-montreal.org; Elderhostel: www.elderhostel.org; SN Tourisme culturel: www.sntourismeculturel.com; Excursions Nouvelle-France-ENF Canada: www.enfcanada.com; Visites de Montréal: www.visitesdemontreal.com.



À l'Équipe Spectra, c'est au Festival de jazz de Montréal qu'est né le learning travel. Ici, la foule sur l'esplanade de la Place des Arts cet été.

ANGKOR



GARY LAWRENCE
Les énigmatiques figures du Bayon, à Angkor Thom.

SUITE DE LA PAGE D 1

Aujourd'hui, de par sa grandissante facilité d'accès, Angkor figure de plus en plus sur l'itinéraire des burlingueurs d'Asie du Sud-Est. Même si le Cambodge demeure le pays le plus miné de la planète — merci, les Khmers rouges ! —, les principaux sites ont été passés au peigne fin.

En fait, la seule explosion qu'a à craindre Angkor est celle du tourisme, vu les centaines de milliers de semelles qui lui frottent le grès de force chaque année. À un point tel qu'on envisage maintenant de faire visiter les lieux au «pas de patin», c'est-à-dire en faisant porter aux visiteurs une sorte de pantoufles de protection. Ce qui nous fait donc croire que, dans un avenir rapproché, il n'est pas impossible qu'au poste d'accueil d'Angkor on en soit réduit à poser aux touristes cette sempiternelle question: «Un chausson avec ça?»

En vrac

■ Pour visiter Angkor, une seule possibilité: s'installer à Siem Reap, à huit kilomètres des temples. Hébergement varié, de la petite auberge modique (comme le Ivy II, vraiment bien dans la catégorie 10 \$ par nuit) aux nombreuses lessiveuses à fric de cinq étoiles. Bons petits restos où tater de la gastronomie cambodgienne à petit prix (Khmer Kitchen et Arun, par exemple).

■ Si une journée (20 \$US) permet de voir très peu d'Angkor, trois jours suffisent amplement (40 \$US). Pour saisir le substantif

de moelle du site, les mordus poussent jusqu'à une semaine (60 \$US). À moins de vouloir faire de la randonnée cyclosportive ou visiter le site en mode sudorama, mieux vaut retenir les services d'un chauffeur de scooter (8 \$ par jour) pour le parcourir. À Siem Reap, ils se bousculent au portillon.

■ Aucun transporteur européen ne dessert le Cambodge en vol direct, et pour rallier Angkor, il faut transiter par les grandes villes asiatiques. De Montréal, l'idéal est de passer par Bangkok: vols biquotidiens avec Air France (www.airfrance.ca) puis vols biquotidiens d'une heure sur Siem Reap avec Bangkok Airways (www.bangkokair.com). On peut aussi remonter le fleuve et le lac Tonle Sap en bateau, au départ de Phnom Penh. Un pur régal visuel d'environ cinq heures.

■ Mieux vaut éviter l'été cambodgien, surpeuplé et nimbé dans la touffeur tropicale. Préférez l'hiver, alors que le mercure bout déjà à 40 degrés. Le visa, obligatoire, est disponible sur place ou à la frontière. À l'ambassade à Washington: ☎ (202) 726-7742, www.embassy/cambodia.

■ À lire avant de partir: *Angkor, la forêt de pierre*, Découvertes Gallimard; *Laos-Cambodge* Gallimard. Sur place: le *Lonely Planet Cambodia* (en français) et le *Routeur Cambodia-Laos* fourmillent de détails pratiques sur les temples et leurs environs. À écouter sur le site dans son baladeur: *Angkor Wat Theme*, tiré de la trame sonore de *In the Mood for Love*.

Collaborateur du Devoir

Bon voyage

CAMBODGE - LAOS - VIETNAM

DESSINE-MOI UN VOYAGE

sur mesure vers toute l'Indochine

514-527-6516

dessinemoiunvoyage.com

Aventures et luxe
en petit groupe

espace
select

1 877 527 0999
espaceselect.com
Un service
Club Aventure

L'Égypte de nos rêves
22 oct., 24 déc. et 11 mars

Le désert de Jordanie
4 nov., 6 jan., et 24 mars

La Russie et Mongolie
19 oct. et 9 avril

L'Afrique du sud
3 oct. et 6 février

Les beautés du Brésil
11 mars et 30 avril

Le Safari en Tanzanie
25 déc. et 19 février

LE FIL DE CUIR

CENTRE DE VALISES

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

Service rapide après vente

3852 boul. Taschereau

Greenfield Park, Québec J4V 2H9

Tél.: 450-671-6904 ou sans frais 1 868 671-6904

550 Sherbrooke Ouest, Montréal

Tél.: 514-849-0136 ou sans frais 1-888-849-0005

VOYAGES CULTURELS

(Filiiale de Voyages d'une Vie inc.)

VIP

La culture, notre préoccupation quotidienne

GRAND TOUR D'ARGENTINE

Hôtels catégorie supérieure, incluant tous les vols intérieurs

31 JANVIER AU 23 FÉVRIER 2006

24 jours : 6 178 \$

DESTINATIONS HIVER-PRINTEMPS 2006

ÉGYPTE

24 FÉV. AU 20 MARS 2006
3 MARS AU 27 MARS 2006
10 MARS AU 03 AVRIL 2006

25 jours : 4 874 \$

5* indus
Hébergement : 5*

GRAND TOUR D'ARGENTINE

31 JANVIER AU 23 FÉVRIER 2006
07 FÉVRIER AU 02 MARS 2006
14 FÉVRIER AU 09 MARS 2006

23 jours : 6 178 \$

HÉBERGEMENT HÔTELS SUPÉRIEUR

INDE

Inde du Nord et du Sud
04 FÉVRIER AU 26 FÉVRIER 2006

23 jours : 6 999 \$

HÉBERGEMENT HÔTELS SUPÉRIEUR

CHINE

01 MAI AU 29 MAI 2006
Écoles : Vancouver (1 p.),
Tokyo (3 p.), Hong Kong (2 p.)

6 459 \$

5* indus

Petits groupes — Itinéraires exclusifs. Demandez les itinéraires détaillés.
Renseignements : 514-844-0407

Paris à la carte!

Economisez jusqu'à 45% par personne

à partir de 539\$

Départs entre le 18 septembre et le 31 octobre à partir de 539\$
Départs entre le 1^{er} novembre et le 13 décembre à partir de 633\$
NOËL. Départ: 22 décembre Retour: 5 janvier à partir de 1089\$

Forfait à PARIS - Hôtel des Arts

4 nuits à partir de 914\$ - 7 nuits à partir de 1009\$
Départs entre le 1^{er} novembre et le 13 décembre

Le forfait comprend: le vol de Montréal avec Air Transat, 4 ou 7 nuits d'hébergement en occ. double incluant les petits déjeuners, les transferts, une croisière d'une heure sur la Seine et les taxes.

Club Med LE tout-compte EXPERT N°1 AU CANADA à partir de 1313\$

COLUMBUS ISLE... 1499\$ et TURKOISE... 1499\$
Départs: 18, 25 septembre, 2, 9, 16 et 23 octobre
Le week-end de 7 jours est de retour.

SANDPIPER (Floride) à partir de 1313\$ LA CARAVELLE (Gardnops) à partir de 1579\$ PUNTA CANA à partir de 1624\$
Départs entre le 18 septembre et le 10 décembre
Un prix unitaire par personne pour une chambre standard en occ. double
Les non-membres Club Med doivent acheter une carte de membre de 50 \$. Le tout est sujet à disponibilité et à changement sans préavis.

CINQUIÈME SAISON

(514) 270 1237 sans frais 1 800 5-SAISON
30 AVENUE DE L'ÉPÉE (ANGLE LAURIER), OUTRE-MONT

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

SAMEDI

ESCAPADE L'Auberge Hatley va droit au... bu

LORSQUE LE VIN SERA TIRÉ ET QU'ON POURRA LE BOIRE, LES CÉPAGES FRONTENAC, FRONTENAC NOIR, SABREVOIS ET PRAIRIE STAR DONNERONT UN VIN DE GLACE OU, DU MOINS, UN PRODUIT QUI EN PRÉSENTERA TOUS LES ATTRIBUTS, UNE FOIS BU.

GARY LAWRENCE
Un vieux rêve que Christiane Germain, présidente du groupe qui porte son nom, est en train de réaliser.
Après avoir acquis l'Auberge Hatley, auguste fleuron Relais & Châteaux des Cantons-de-l'Est, voilà qu'elle a entrepris d'y produire son propre vin, à l'instar de certains domaines européens ou australiens de l'émminente enseigne hôtelière.
Le premier vignoble, planté cette année, comprend des vignes rustiques et assez costaudes pour supporter 150 jours de non-gel par année. Lorsque le vin sera tiré et qu'on pourra le boire, les cépages frontenac, frontenac noir, sabrevois et Prairie Star donneront un vin de glace ou, du moins, un produit qui en présentera tous les attributs, une fois bu. L'autre vignoble sera composé de cépages chardonnay, sauvignon et pinot noir, lesquels nécessitent au bas mot 180 jours de non-gel par année. «C'est un peu osé de tenter ça au Québec car ceux qui s'y sont risqués n'ont pas toujours obtenu des résultats très concluants, explique Michel Vaclair, aubergiste de l'Auberge Hatley. Mais nous allons prendre tout le temps qu'il faudra pour obtenir un très bon cru.»
Dans un cas comme dans l'autre, on compte d'abord se concentrer sur la production de vin blanc. Pour le moment, 1400 plants se sont



abreuvés de soleil, au cours de l'été qui s'achève, sur les 30 acres qui flanquent le stationnement de l'auberge, et on prévoit planter de 8000 à 9000 vignes additionnelles en juin prochain. «Les premières grappes devraient pouvoir être cueillies à partir de la troisième ou de la quatrième année», assure Michel Vaclair. Mais il y a encore bien loin de la coupe aux lèvres puisque, avant qu'on ne puisse tater des vins Germain — lesquels seront vraisemblablement distribués dans les établissements du groupe —, il faudra attendre de 10 à 15 ans. D'ici là, on peut heureusement se rabattre sur les 12 000 bouteilles de la cave de l'Auberge Hatley, l'une des mieux garnies au Québec...



PHOTOS AUBERGE HATLEY
Des vignes rustiques et costaudes, un bon lit: l'Auberge Hatley.

Renseignements: www.aubergehatley.com. Collaborateur du Devoir

SANTÉ



Carole Vallières

La mode

Je viens d'apprendre que la Semaine de la mode commencera le 24 octobre.
Je me suis laissée dire que ce serait nous, les femmes, qui aimerions les mannequins anorexiques. Que les hommes, eux, préfèrent les femmes plus en chair, plus... normales. On m'en donnait pour preuve les revues dites masculines, où les femmes sont si découvertes qu'on peut affirmer, preuves à l'appui, qu'elles ont sur les os plus qu'une mince couche de peau.
S'ensuit inévitablement la critique des homosexuels de la mode, qui dessinent des vêtements sans aimer vraiment les femmes. Ils les fantasment, projetant sur elles un corps d'homme habillé en femme.

de démolition. Il faut aussi se demander pourquoi nous sommes complices de cette image de femmes: quelle est la nature des contraintes que les femmes acceptent et quelles en sont les conséquences?

On en parle peu. L'image du corps, le corps sain et le corps en forme sont des sujets de santé qui nous tordent un peu les méninges, et nous avons plus de facilité à aborder la maladie du corps, la dérive qui met en lumière le problème, ce dernier nous prenant alors notre énergie.
Dans son livre intitulé Fresh Lipstick — Redressing Fashion and Feminism (Palgrave Macmillan), Linda Scott s'attaque à l'idéologie antibeaute du féminisme, pour lequel la mode fut l'ennemi juré. S'intéresser à son apparence équivaut à faire le jeu de l'oppression, et si c'était sexy, c'était oppressif: le débat fut clos. La détresse psychologique des femmes venait de trouver sa cible. Scott déconstruit aussi le discours selon lequel ce sont les hommes qui décident pour les femmes, démontrant qu'en 150 ans, la mode et la beauté ont largement été l'affaire de femmes. L'auteur remet en question l'idéologie féministe de l'allure naturelle (le moins d'artifices possible), (montrant combien l'apparence est un outil de pouvoir. Se retirer du jeu de la mode conduirait à une forme de rigidité, laquelle n'est pas une libération! Il faudrait donc plutôt voir la mode et l'apparence comme des formes d'expression de notre personnalité. Et vive les talons hauts!

Pourquoi pas? Puisqu'il faut bien vivre avec la mode, aussi bien en jouer... Ce qu'il y a cependant sous ces analyses savantes, ce qui ne se discute pas, c'est l'appréhension de la féminité au-delà des conditionnements. Et ça, c'est une question de psychologie, une question de santé mentale, comme l'est la sophistication de la sexualité. Il est dommage de laisser aux seules universitaires comme Mme Scott l'effort d'efféchir. Vêtir son corps, c'est entrer en relation avec lui. Si on aime ou non son corps, s'il est sain ou malade, si la posture, les muscles, l'énergie générale... si nos valeurs...

C'est systématique, je vous l'assure: de telles conversations surviennent dès qu'on se met à parler de mode. Si vous en doutez, lancez la discussion: vous verrez, et vous m'en donnerez des nouvelles! Je serais curieuse d'entendre ce que des homosexuels répliqueraient. Car le terrain est miné, par le sexisme et par l'homophobie, selon votre camp.

La critique du modèle féminin véhiculé par la mode provient généralement du monde médical ou des associations d'anorexiques et de boulimiques. Pendant que, d'un côté, on nous parle de la progression de l'obésité, nous vendant des régimes à tour de bras — rien de mieux pour vendre de l'imprimé que d'annoncer un régime minceur —, de l'autre, on nous mitraille d'images de déesses rachitiques, déguisées et peinturlurées. Après coup, il ne faut pas s'étonner que des jeunes filles ne sachent plus ce qu'elles voient quand elles ont un miroir devant elles.

Non, je ne pense pas que ce soit la mode qui rende les jeunes filles anorexiques ou boulimiques. Ce serait trop simple. Et puis, ce serait comme dire que c'est la nourriture qui nous rend gros. Le célèbre D'Phil, l'ami d'Oprah, a pris 300 pages pour démontrer que ça se passe dans le cœur et dans la tête (Pour en finir avec les régimes, Éditions du Roseau).

Entre utiliser la mode et être utilisées par elle, singer le conformisme ambiant et l'adopter en l'adaptant, il y a notre force, notre sentiment d'identité et, encore une fois, notre amour de soi. Gros dossier pour un défilé.

Il y a dans ce rapport au corps l'amour de soi, d'abord, ce fondement de la santé mentale, du bien-être, voire de la paix sur Terre!
Il y a ensuite le regard critique que les files et les femmes portent sur elles-mêmes — et elle est bien intriguée, cette entreprise

utilisées par elle, singer le conformisme ambiant et l'adopter en l'adaptant, il y a notre force, notre sentiment d'identité et, encore une fois, notre amour de soi. Gros dossier pour un défilé.

Reçus pour les mamans, de jolis livres d'exercices bien illustrés, publiés par les Éditions de l'Homme (22 \$ chacun):
■ Diane Daigneault, Bouger avec bébé;
■ Martine Giammatinato et Dominique Lamure, Yogito, un yoga pour l'enfant.

Reçus pour les mamans, de jolis livres d'exercices bien illustrés, publiés par les Éditions de l'Homme (22 \$ chacun):
■ Diane Daigneault, Bouger avec bébé;
■ Martine Giammatinato et Dominique Lamure, Yogito, un yoga pour l'enfant.

Reçus pour les mamans, de jolis livres d'exercices bien illustrés, publiés par les Éditions de l'Homme (22 \$ chacun):
■ Diane Daigneault, Bouger avec bébé;
■ Martine Giammatinato et Dominique Lamure, Yogito, un yoga pour l'enfant.

Reçus pour les mamans, de jolis livres d'exercices bien illustrés, publiés par les Éditions de l'Homme (22 \$ chacun):
■ Diane Daigneault, Bouger avec bébé;
■ Martine Giammatinato et Dominique Lamure, Yogito, un yoga pour l'enfant.

Reçus pour les mamans, de jolis livres d'exercices bien illustrés, publiés par les Éditions de l'Homme (22 \$ chacun):
■ Diane Daigneault, Bouger avec bébé;
■ Martine Giammatinato et Dominique Lamure, Yogito, un yoga pour l'enfant.

Reçus pour les mamans, de jolis livres d'exercices bien illustrés, publiés par les Éditions de l'Homme (22 \$ chacun):
■ Diane Daigneault, Bouger avec bébé;
■ Martine Giammatinato et Dominique Lamure, Yogito, un yoga pour l'enfant.

Reçus pour les mamans, de jolis livres d'exercices bien illustrés, publiés par les Éditions de l'Homme (22 \$ chacun):
■ Diane Daigneault, Bouger avec bébé;
■ Martine Giammatinato et Dominique Lamure, Yogito, un yoga pour l'enfant.

Reçus pour les mamans, de jolis livres d'exercices bien illustrés, publiés par les Éditions de l'Homme (22 \$ chacun):
■ Diane Daigneault, Bouger avec bébé;
■ Martine Giammatinato et Dominique Lamure, Yogito, un yoga pour l'enfant.

Reçus pour les mamans, de jolis livres d'exercices bien illustrés, publiés par les Éditions de l'Homme (22 \$ chacun):
■ Diane Daigneault, Bouger avec bébé;
■ Martine Giammatinato et Dominique Lamure, Yogito, un yoga pour l'enfant.

Rencontres ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507

Placez gratuitement votre annonce en composant le (514) 985-2507. Enregistrez votre annonce avant le lundi 9 h pour une parution le samedi suivant. Récupérez vos messages RAPIDEMENT: Répondez aux annonces RAPIDEMENT: Avec votre téléphone "touchtone", composez le 1-900-451-6528. Des frais de 2,29 \$/min. (+ taxes) seront portés à votre compte de téléphone.

Grid of various classified ads including: FEMME CHERCHE HOMME, PROFESSIONNELLE RAFFOLANTE, SOIRIANTE ET BONNE, L'AMITIÉ D'ABORD, JEUNE PROFESSIONNEL, MUSE, OU ÊTES-VOUS?, HIÉR EST PASSÉ, DEMAÎN EST MYSTÈRE, SUR LES AILES DU DESTIN, TENDRESSE D'ÉTÉ, LA VIE EST COMME UN GRAND VOYAGE DANS LA COMPLICITÉ, HOMME SENIOR, UN ADEPTE DE LA SIMPLICITÉ VOLONTAIRE, ENGAGEMENT, JOIE DE VIVRE, LOYAUTÉ, SINCÉRITÉ, AFFECTION, ENSEIGNANT DESIRANT FONDRE UNE FAMILLE, AMÉ ROMANTIQUE À LA RECHERCHE D'UN AMOUR PASSIONNÉ, HOMME CHERCHE HOMME, MONTREALAIS D'ALLURE, J'AIME LE SEXE, TOUJOURS À LA RECHERCHE, AMÉ ROMANTIQUE AYANT DE L'AFFECTION À DONNER, PARTENAIRES DE SORTIES, INTÉRESSÉ À L'ARCHÉOLOGIE PRÉ-COLOMBIENNE, AMATRICE DE VOYAGES À BUDGET MOYEN.



ARCHIVES LE DEVOIR

D'un côté, on nous parle de la progression de l'obésité; de l'autre, on nous mitraille d'images de déesses rachitiques, déguisées et peinturlurées.

SAMEDI

BOUFFE ET MALBOUFFE

LE LAIT ET SES DÉRIVÉS, LE BŒUF ET L'AGNEAU SERAIENT À CONSIDÉRER AVEC PRUDENCE, ESTIME AUJOURD'HUI UN GROUPE DE TRAVAIL FÉDÉRAL QUI VIENT DE SE PENCHER SUR L'ÉRADICATION DES GRAS TRANS DE L'ALIMENTATION DES CANADIENS.

Cachez ces gras trans que le consommateur ne saurait voir



Fabien Deglise

La chanson est connue: pour éviter les gras trans, ces acides gras à l'origine de maladies du cœur, il faut mettre au rancart une batterie de pâtisseries industrielles, de croustilles, les frites de chez McDo et bien d'autres aliments contenant des huiles végétales partiellement hydrogénées, à l'origine de ce fléau.

Ce qui est moins connu, par contre, c'est que le lait (et ses dérivés), le bœuf et l'agneau seraient eux aussi à considérer avec prudence, estime aujourd'hui un groupe de travail fédéral qui vient de se pencher sur l'éradication des gras trans de l'alimentation des Canadiens.

Dans son rapport préliminaire déposé le 31 août dernier, le Groupe d'étude sur les graisses trans — c'est son nom officiel — met pourtant les consommateurs en garde: «La plupart des gras trans dans l'alimentation [...] proviennent d'huiles partiellement hydrogénées utilisées dans la transformation et la préparation des aliments», rappellent les 26 membres de ce comité spécial créé par Santé Canada.

Mais ils ajoutent ceci: «Les aliments d'origine animale, comme les produits laitiers, le bœuf et l'agneau, contiennent pour leur part une faible quantité d'acides gras trans naturels [qui] pourraient être néfastes pour les personnes dont l'alimentation comporte une grande proportion de produits laitiers et de viandes à forte teneur lipidique.»

L'alarme est sonnée. Elle s'accompagne aussi d'une recommandation prévisible: «Consommer des produits laitiers moins gras et des viandes maigres [...] est un bon moyen de réduire la teneur en gras saturés et trans naturels de l'alimentation.» Qu'on se le dise.

Gras trans et plaisirs lactés

En montrant du doigt le lait et quelques viandes, le groupe de travail, qui dit fonder ses recommandations sur «de solides données scientifiques», risque de ne pas se faire beaucoup d'amis du côté des producteurs de lait et de bœuf. Et ce, même si l'affichage nutritionnel qui commence à apparaître sur une ribambelle de produits semble pourtant confirmer les craintes.

C'est que le lait contient bel et bien des gras trans. Combien? 0,2 gramme par portion de 250 ml, apprend-on en lisant tout simplement l'emballage du lait à 2%. C'est l'équivalent de 0,8 g par litre.

Le chiffre n'est pas très élevé. Surtout à côté d'autres aliments qui baignent dans plusieurs grammes de ces acides délétères. Mais il est tout de même assez important pour susciter des questions que le groupe d'étude sur les graisses trans n'a pas voulu esquiver.

Difficile d'en être autrement. En 2002, l'Académie nationale de médecine aux États-Unis a en effet jugé

qu'aucune «valeur limite tolérable pour l'organisme ne peut être établie pour les gras trans puisque, quelle que soit la quantité consommée, les risques cardiovasculaires augmentent».

Pis encore, un seul gramme de ces acides gras par jour (soit l'équivalent de 1,25 litre de lait contenant 2% de matières grasses) ferait augmenter de 20% ce risque de maladies cardiaques, selon une étude publiée dans le très conservateur *New England Journal of Medicine*. Statistique Canada estime par ailleurs à dix grammes par jour par personne la consommation moyenne de gras trans au pays. Quant à eux, les 15 à 25 ans, très attirés par les aliments surtransformés, s'exposent en moyenne à... 38 grammes par jour!

Des intérêts à défendre

L'industrie laitière, étroitement liée à celle du bœuf — les vaches devenant en effet viande hachée après services rendus —, avait certainement vu venir le coup de Jarnac, comme dirait l'autre. Et les données qu'elle diffuse d'ailleurs depuis quelques mois sur «les gras trans naturels» en sont une preuve évidente.

Se voulant rassurant, le Bureau laitier du Canada n'hésite pas à présenter ces ennemis à abattre comme n'étant pas «associés à des problèmes de santé, selon la littérature scientifique», peut-on lire sur son site Internet. Le Centre d'information sur le bœuf, un groupe de pression chargé de défendre les intérêts des producteurs, en fait tout autant, parlant même des «effets anticarcinogènes» — rien de moins — de l'acide linoléique conjugué (ALC), une sorte de gras trans naturellement présent dans la viande.

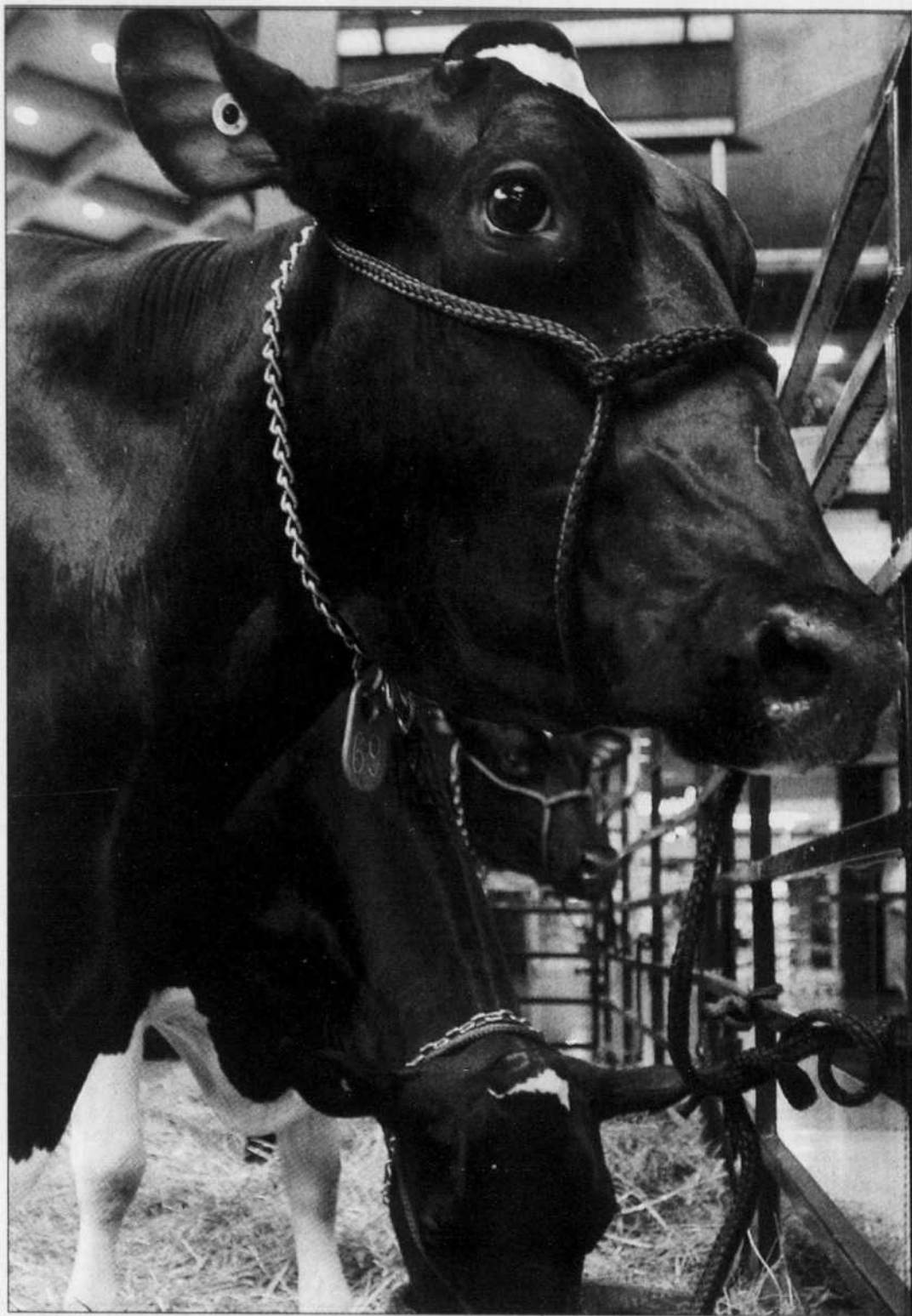
Arrêt de croissance des tumeurs cancéreuses, renforcement des os, réduction du gras corporel, augmentation de la masse musculaire, prévention du cancer du sein, etc.: les vertus de ces «bons» gras trans qu'on retrouve dans le lait et dans le bœuf semblent nombreuses, à en croire cette littérature scientifique.

Le hic? Les effets bénéfiques de ces acides ont pour le moment été démontrés dans des éprouvettes en laboratoire ou encore sur des rats, découvre-t-on en scrutant quelques-unes de ces recherches. Les scientifiques rappellent aussi que ce qui est valable *in vitro* ne l'est pas forcément *in vivo*, c'est-à-dire dans l'organisme humain.

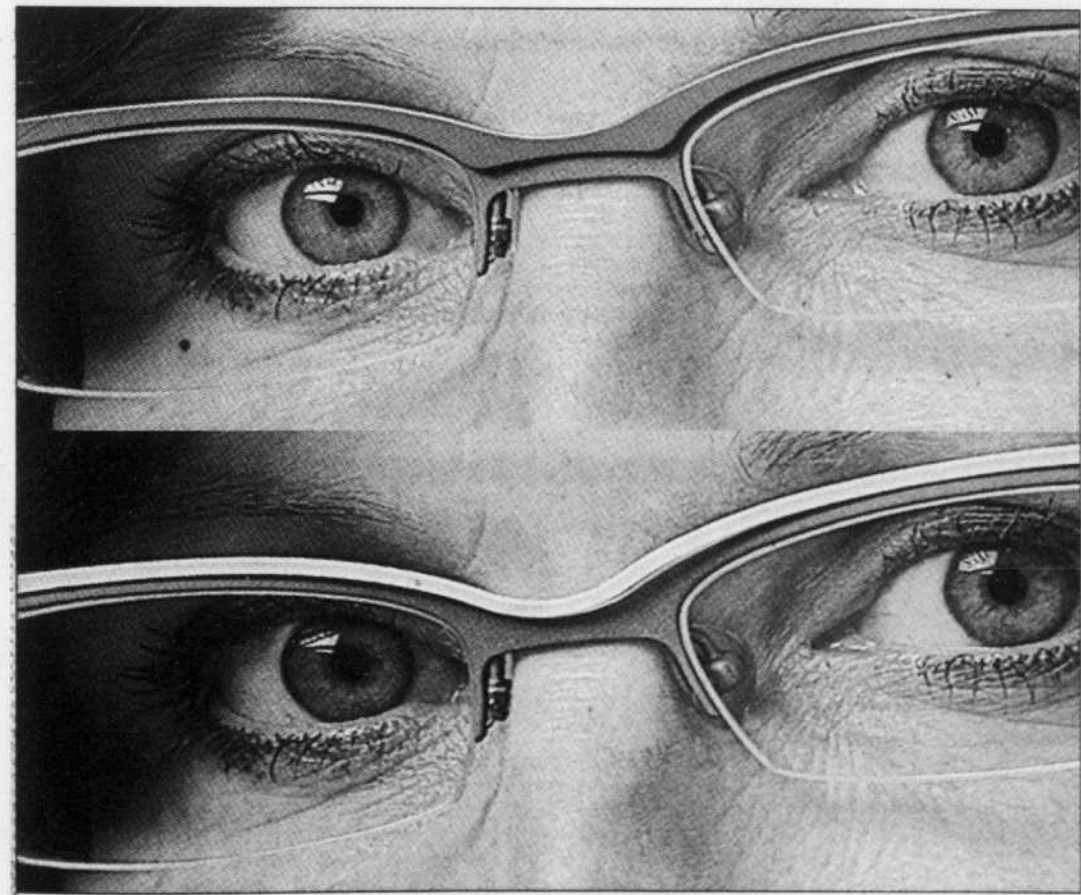
Même si le Centre d'information sur le bœuf souligne que «des tests sur les humains devraient être effectués pour vérifier ces résultats», il évite, tout comme le Bureau laitier du Canada d'ailleurs, de trop insister sur ce détail, histoire de ne pas faire de l'ombre à sa campagne de promotion. Mais de toute évidence, le subterfuge n'a pas eu d'effet chez les professeurs émérites, les professeurs de nutrition, les fonctionnaires fédéraux et même les représentants de l'industrie — dont, étrangement, le Centre d'information sur le bœuf — qui composent le Groupe d'étude sur les graisses trans. Ce groupe avait été créé au lendemain de l'adoption d'une motion de la Chambre des communes demandant au gouvernement de réduire ou d'éradiquer d'ici la fin de cette année les acides gras trans de tous les produits alimentaires vendus au Canada.

Le Devoir

bouffe@ledevoir.com



L'alarme est sonnée: «Consommer des produits laitiers moins gras et des viandes maigres [...] est un bon moyen de réduire la teneur en gras saturés et trans naturels de l'alimentation.»



Clips, clips,
clips...
Cela dépend
du visage,
de l'humeur
ou du look
qu'on veut bien
se donner.



Montures de bécicules interchangeable

Les lunettes sont passées du rôle de prothèse à celui de bijou, parement ou accessoire mode

Il y a une vingtaine d'années, un créateur de lunettes européen se vantait d'habiller les yeux des myopes et des presbytes soucieux de leur apparence faciale. Son approche était simple: des lunettes pour voir autant que pour être vu venaient de donner un sacré coup de vieux aux montures traditionnelles. Aujourd'hui, habiller son regard est devenu un réflexe normal. On peut également changer d'habit encore plus facilement.

LIO KIEFER

Dès le XIII^e siècle, on utilisait des pierres à lire, des lentilles planes d'un côté et convexes de l'autre, qu'on posait sur des textes à caractères minimalistes. On utilisait alors le terme «bécicule», venant de «silicate de béryllium», appelé béryl, composant essentiel du verre correcteur.

C'est à la fin de ce siècle, en Italie et en Grande-Bretagne, qu'on enchâssa deux lentilles rondes dans des cercles faits de bois ou de corne surmontés chacun par une tige. Ces deux tiges reliées par un clou étaient assez lourdes et devaient être tenues à la main devant les yeux. On les appela fami-

lièrement les clouants. Il fallut attendre le XV^e siècle pour voir apparaître les premières bécicules à bouts arrondis qui surplombaient le nez en le pinçant et qui rendaient les mains libres. Pour que ces bécicules soient plus stables, on inventa des rubans ou des ficelles qui se fixaient autour des montures latérales et qui retenaient le tout derrière l'oreille.

Les Chinois trouvèrent aussi l'idée d'accrocher un poids aux rubans et aux ficelles derrière l'oreille, invitant l'ensemble à ne pas redescendre sur le nez.

On a aussi vu apparaître en Europe les premiers marchands de lunettes. Et c'est au XVIII^e siècle qu'on perfectionna l'idée de la branche latérale et frontale, allant d'abord jusqu'aux tempes pour quel-

quefois aller encercler toute la tête. De bécicule thérapeutique, on passait à la lunette comme on la connaît aujourd'hui.

Avec le temps, les maux de crâne, les visions nébuleuses et l'art de faire dans l'esthétique, les montures se sont allongées, affinées. La monture est passée du rôle de prothèse à celui de bijou, parement ou accessoire mode. Une compagnie européenne, Zenka, va encore plus loin en proposant des montures à clips variables. Un choix de montures de base utilisent le titane, l'acétate ou l'inox.

Chacune peut être personnalisée d'une centaine de variations, issues de clips et de montures décoratives. Clips de montures estivales, automnales, hivernales ou printanières. Clips de contour du haut ou contour du bas.

Cela dépend du visage, de l'humeur ou du look qu'on veut bien se donner. Clips de fleurs, de diamants ou de strass qui se greffent au coin frontal de chaque monture.

Look branché, intello, femme d'affaires ou les trois en même temps. Femme de jour ou femme de soir,

femme fatale à la ville, femme fatale à la campagne...

Les couleurs des montures en clips vont aussi bien dans les pastels les plus souriants que dans des carmins et bourgogne de grande tenue. Une manière de pouvoir changer de style l'espace d'une monture. Existe également en version masculine. Mais le changement a un prix. Pour les montures de base, la fourchette de prix oscille entre 275 et 525 \$. Pour ce qui est des clips, de 47 à 116 \$, entre le clip en fleur tendance ansée et la monture ajustable tendance sortie imprévue un soir d'orage.

Le tout est garanti deux ans avec des commandes livrées entre deux et trois semaines, selon les modèles choisis.

■ Pour plus de renseignements sur les montures et clips décoratifs Zenka et les points de vente au Québec:

☎ 1 866 670 6710, audace@biz.videotron.ca.

■ Pour les observer au plus vite: Desaulniers et Ménard, 282, rue Saint-Charles Ouest, Longueuil,

☎ (450) 670-6710.

Collaborateur du Devoir

SAVEURS

TOUT EST VANILLE, TANT LES PARFUMS QUI S'ÉCHAPPENT DU BOIS ABRITANT L'ORCHIDÉE QUE LA COULEUR CHOCOLAT FONCÉ QUE SEULS LES DIPLÔMES HONORIFIQUES TEINTENT D'UN BLANC CASSÉ. VICTIME DE SON SUCCÈS, MÊME VANILLE NE PEUT RÉPONDRE À LA DEMANDE ET REFUSE MÊME DE VENDRE AUX GRANDES MULTINATIONALES QUI VOUDRAIENT BIEN ACHETER TOUTE SA PRODUCTION.

Polynésie: 25 ans plus tard, rien n'a changé!



Philippe Mollé

La peur au ventre, j'appréhende mon arrivée, 25 ans plus vieux et après 15 heures d'avion, dans ces îles du bout du monde que sont celles de la Polynésie française. Qu'il s'agisse de l'archipel de la Société, des îles du Vent ou sous le Vent, des îles Marquises, de Tuamotu-Gambier ou encore des îles Australes, tout le monde rêve encore de la beauté qui s'y affiche au quotidien.

Polynésie: je me souviens

Pour le retour, je n'ai pas choisi d'affronter la ville de Papeete avec ses autoroutes qui la bordent, ni d'ailleurs les supermarchés pris d'assaut par les *popo*, mais bien la vie des îles comme les ont connues Brel, Gauguin ou Pierre Loti. En quittant le port de Papeete vers Raiatea, l'île vanille, et Tahaa, sa sœur jumelle, le soleil couchant me fait un magnifique salut derrière Moorea, l'île d'en face. Derrière les montagnes qui apparaissent en ombres chinoises, le soleil couchant se retire dans ses appartements.

Sa couleur rouge orangé me rappelle l'unicité des couchers de soleil en Polynésie et la sérénité qui en découle. La tideur de la nuit qui s'annonce transporte des effluves de coprah chauffé que le *monoi* des vahinés répand sur le pont, venant caresser mes narines. Tranquillement, le ciel s'illumine de beauté comme nulle part ailleurs et les étoiles semblent guider le navire comme elles l'ont jadis fait pour les navigateurs du *Kon-Tiki*. En m'endormant sur un roulis berçant, je rêve, heureux de ce bonheur d'occasion que je souhaite vivre intensément. Bonjour les îles, *aita pea pea*, il n'y a plus de problèmes!

Le premier motu

Au petit matin, le *Moana Iti* a franchi la barrière séparant l'océan Pacifique du grand lagon teinté de *motu*. J'avais oublié la transparence de l'eau, les odeurs vanillées caressantes et les volutes montantes de fumée qui, de la rive, semblent saluer l'arrivée dans l'île vanille.

Les *motu* sont de petits îlots en général non habités qui permettent la culture de la noix de coco pour en extraire le coprah. Parfois, un petit phare de fortune témoigne d'une certaine civilisation ou

d'une vie volontairement oubliée à la Robinson Crusoe.

Du pont supérieur, je peux apercevoir mon premier *motu*, disparu de mes pensées et visions idylliques depuis plus de 20 ans. Rien n'a changé, ni sur le *motu* ni sur le quai de Raiatea, malgré le bon vouloir des dernières élections. Raiatea a par bonheur conservé son charme et ses petites rues adjacentes au quai et à proximité de chez mémé Vanille. Les mêmes commerçants chinois sans une ride et les mêmes enfants extraordinairement beaux s'agitent du même bonheur en mangeant de la crème glacée. Je sors d'un coma de plus de 20 ans avec la joie d'un réveil sans surprise.

La meilleure vanille du monde

On m'avait avisé que mémé Vanille avait «ses» humeurs mais qu'elle avait aussi la plus belle vanille du monde. En arrivant chez elle, l'effet vanille est instantané. Tout est vanille, tant les parfums qui s'échappent du bois abritant l'orchidée que la couleur chocolat foncé que seuls les diplômes honorifiques teintent d'un blanc cassé. Sur des comptoirs chargés d'histoire et de catalogues divers, quelques bâtons merveilleux ressortent du lot et trônent parmi la vanille odoriférante. Cette fois-ci, je suis dans l'île sacrée et chez la meilleure préparatrice de vanille au monde.

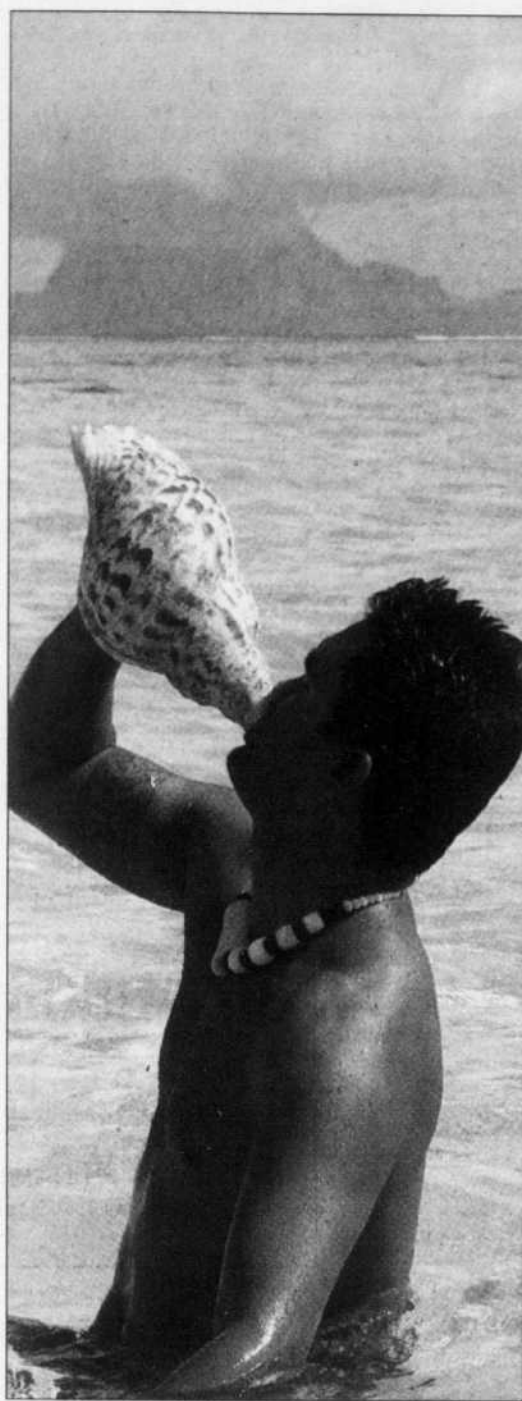
Comme si elle devinait ma pensée, mémé Vanille me montre son diplôme, celui auquel elle tient le plus, qu'elle me présente avec une photographie qui témoigne de la remise. En 2005, elle a obtenu le premier prix de la Foire agricole de Paris, récompensant des années de soins à cette orchidée unique qu'est la vanille. «Dix-sept centimètres», me précise mémé Vanille, un record digne du Guinness. «Jamais la vanille ne doit être séchée au four ou ébouillantée, chez nous. On la sèche au soleil, précise-t-elle, et le soleil, c'est gratuit.»

Victime de son succès, mémé Vanille ne peut répondre à la demande et refuse même de vendre aux grandes multinationales qui voudraient bien acheter toute sa production. Indépendante financièrement et de caractère, elle choisit, nous confie-t-elle en riant, ses clients du bout du monde.

Pour moi, il est déjà temps de repartir vers Bora Bora, Huahine et Rangiroa, l'atoll avec son lagon de 400 kilomètres. En attendant, le four tahitien m'attend avec la fête, les chants et les déhanchements des vahinés qui, de *tamoure* en *tamoure*, nous transportent dans le bonheur. Je suis heureux car rien n'a changé: je suis au paradis.

La semaine prochaine: le four tahitien et les meilleurs hôtels à découvrir en Polynésie française.

Pour en savoir plus sur la Polynésie française: Tahiti Tourisme, BP 65, Papeete, Tahiti. Maison de la France: 1981, avenue McGill College, bureau 490, Montréal.



Le paradis, la fête, le bonheur.

PHILIPPE MOLLE

BIBLIOSCOPIE

LE BONHEUR EST DANS LE PLAT

Trish Deseine
Éditions Marabout
2002, 159 pages

Cet ouvrage très sympathique et bien fait allie des recettes modernes et classiques. Bien illustrées, les recettes sont toutes réalisables en moins d'une heure, selon l'auteur. Un livre qui nous attire par sa simplicité et son bon goût.

GASTROSCOPIE

LA FÊTE DES FROMAGES ET DU VIN À SAINT-JÉRÔME

Pour sa onzième présentation, le 17 septembre, la Foire Vin Fromage, dont Yannick Achim a été l'instigateur, offre pas moins de 200 vins et des fromages de partout à découvrir sur les lieux. Cette année, la grande maison de roquefort Papillon est à l'honneur à titre de président de la foire et propose la redécouverte du roquefort, révélation unique en soi. Renseignements: (450) 431-4339 ou www.foirevinfromage.ca.

La recette de la semaine

Dattes fraîches et pruneaux farcis au roquefort

Recette pour quatre à six personnes

- 24 dattes fraîches dénoyautées
- 8 pruneaux dénoyautés
- 125 g de roquefort Papillon
- 1 tranche de pain de seigle grillée et émiettee
- 30 g de beurre
- 15 ml d'estragon haché
- 15 ml de pignons de pin grillés
- 15 ml de porto

Dans un saladier, mélangez le roquefort et le beurre. Ajoutez les pignons écrasés et l'estragon, puis finissez avec le porto et la chapelure de pain de seigle. À l'aide d'une petite cuillère, garnissez l'intérieur des pruneaux et des dattes fraîches. Disposez les fruits farcis sur une plaque à four et faites cuire trois minutes à 375 °F.

Note: les dattes et les pruneaux peuvent aussi être passés à la friture pendant une minute. Les fruits doivent au préalable être fermés avec un cure-dents.

LES ARTISANS DE LA TABLE

SAUM-MOM
Boutique alimentaire Accessoires cadeaux

Pressés par le temps?
La solution: offrir un plateau dégustation à vos invités.
Saum-Mom vous propose toute une gamme de succulents produits maison, dont son fameux saumon fumé. C'est plus de 30 délicieuses façons de savourer le saumon de l'Atlantique!
Demandez aussi notre menu traiteur.
Pour une entrée remarquable, pensez à Saum-Mom!

1318, av. Mont-Royal Est, Montréal
514.526.1116 • www.saum-mom.com

LE SERGENT RECRUTEUR, À PEINE SORTI DE SON TONNEAU, SE MET LES PIEDS DANS LES PLATS ET LES MAINS À LA PÂTE

NOUVELLE ADRESSE, NOUVEAU MENU, MÊME AMBIANCE
4801, BOULEVARD SAINT-LAURENT 514.287.1412

SERGENT RECRUTEUR

Pâtissier & Chocolatier

819, rue Laurier Est
514 273 9335

Tous nos produits sont faits de sucre de canne biologique

LES TOUILLEURS

OUTILS ATELIERS DÉMONSTRATIONS POUR LA CUISINE

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

NUÑEZ DE PRADO
Une des meilleures huiles d'olive au monde, sinon la meilleure.

- Biologique
- D.O.C. Baena
- Chaque bouteille numérotée
- Goût incomparable d'agrumes

Classification exceptionnelle à cinq gouttes!

La fleur de l'huile.

Sauveurs d'Espagne (450) 671-6861

Marché Jean-Talon

BOUCHERIE Saint-Vincent
Les Formes Saint-Vincent
VIANDES BIOLOGIQUES

et ses partenaires:

Poulets et porcs: Les viandes biologiques de Charlevoix (418) 435-6785
Poulets: Poulets fermiers Michel Thériault (418) 881-3047
Poulets: ferme Bio-Rard (450) 293-3448
Agneaux et boeufs: ferme Gerell (450) 539-0225
Boeufs: ferme René Palardy (819) 292-2624

vous offrent leurs viandes biologiques!

Marché public ATWATER (514) 937-4269
Marché public JEAN-TALON (514) 271-0209

Soldes d'inventaire jusqu'au 30 septembre

MARIE VERMETTE inc.
Fleurs, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal
Livraison
1 877 272-2226 (514) 272-2225

SLOVENIA
BOUCHERIE CHARCUTERIE

PROLONGEZ L'ÉTÉ AVEC NOS GRILLADES...

- Côte de bœuf Angus
- Agneau frais du Bas du Fleuve et plus encore

3653, BOUL. ST-LAURENT, MTL Tél.: 842-3558 Fax: 842-3629

Le marché des saveurs du Québec c'est:

- Plus de 7000 produits provenant de toutes les régions du Québec
- Bière de micro-brasserie, vins et boissons artisanales
- Grande variété de fromages québécois
- Paniers-cadeaux sur mesure, en fonction de votre budget

le Marché des saveurs du Québec

GRANDE SÉLECTION de bières de micro-brasserie, vins et boissons artisanales

Marché Jean-Talon
280, Place du marché du nord, Montréal (514) 271-3811
lemarchedesaveursduquebec@iq.ara.com

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Micheline Ruelland au 514-985-3457