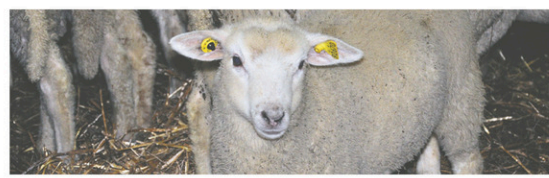




Partir Il y a des villes qu'on aime, des villes où on aime, où on s'aime *Page D 3*



Saveurs L'étiquette «Agneau de Charlevoix»: des loups dans la bergerie *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 15 ET DIMANCHE 16 AVRIL 2017



TOURISME ISRAËL

Un dimanche à Jérusalem

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

Des fouilles archéologiques ont mis au jour des sections de l'ancien mur à l'angle sud du temple de Salomon.

Un voyage en Israël n'a pas son pareil. C'est unique. Et on revient touché jusqu'à l'âme. D'avoir parcouru cette terre sainte où les grands noms de la bible sont partout, mais aussi ce pays à la géopolitique complexe qui suscite bien des prises de position. De Tel-Aviv à Haïfa via la mer Morte, Massada, la mer de Galilée, Nazareth, Rosh Hanikra, Akko... Par où commencer? Tiens, pourquoi pas, en ce week-end de Pâques et de Pessa'h, par Jérusalem?

HÉLÈNE CLÉMENT
à Jérusalem

La nuit tombe sur Mahane Yehuda, le plus grand marché de Jérusalem. Des visages de grande taille peints dans des couleurs vives sur les rideaux de fer baissés regardent passer les visiteurs. Ceux de rabbins connus et de soldats inconnus, de politiciens et de militants qui ont marqué l'histoire et de Juifs influents dans le monde, comme Steven Spielberg et Sigmund Freud. Des œuvres dessinées à la bombe et signées Solomon Souza, un artiste d'une vingtaine d'années, petit-fils de Francis Newton Souza (l'un des pères de l'art moderne indien) né à Londres et ayant immigré à Jérusalem alors qu'il était jeune pour étudier dans une école talmudique.

«C'est à la demande des commerçants qui souhaitaient une ambiance plus chaleureuse dans le marché que le graffiteur a commencé son projet de raconter en images, sur les rideaux de

fer, l'histoire des Juifs et de son peuple», explique Dado Shalom, notre charmant guide.

Le meilleur moment pour admirer cette monumentale galerie de personnages d'ici et d'ailleurs, selon Dado, c'est le samedi, jour du shabbat, alors que le marché hiérosolymitain est au repos et que les volets des quelque 350 commerces sont baissés. Mais c'est dimanche et, malgré la pénombre qui s'installe sur la ville sainte, tout est encore ouvert.

Entre les étals regorgeant de fruits, légumes, noix, olives, épices, thé, fromage, fruits secs, pain, halva, les peintures des volets en attente d'ouvrir pour la nuit nous observent.

Bananes, mangues, artichauts, fraises, oranges, aubergines, pommes, légumes racines... tout ça rappelle qu'Israël est un champion du locavorisme — ce mouvement prônant la consommation de nourriture produite dans un rayon de 100 à 250 kilomètres de chez soi — malgré le désert, donc et le peu d'eau, qui prédomine dans le



Le marché Mahane Yehuda est fréquenté avant tout par la population locale. À droite : sur la Via Dolorosa, le fameux chemin de croix pédestre et ses 14 stations, qui emprunte les ruelles de la vieille ville pour se terminer dans l'église du Saint-Sépulcre.

pays. On parle ici de «miracles agronomiques». N'est-ce pas un ingénieur israélien en gestion de l'eau, Simcha Blass, qui a découvert l'irrigation par le goutte-à-goutte? Constatant que l'eau apportée de manière lente et régulière par une succession de gouttes produisait des résultats de croissance remarquables, il a mis au point le tube à base de goutteurs, une forme d'arrosage qui permet des cultures d'arbres fruitiers, de légumes ou de fleurs même en milieu infertile. Le fameux procédé est pro-

duit de manière industrielle dès 1965 par la société Netafim, installée au kibboutz Hatzerim, dans le Néguev.

Mahane Yehuda

Et Dieu qu'on mange bien dans ce petit pays du Proche-Orient bordé à l'ouest par la Méditerranée, au sud par le golfe d'Eilat, et qui partage ses frontières avec le Liban au nord, la Syrie au nord-est, la Jordanie et la Cisjordanie à l'est, l'Égypte et la bande de Gaza au sud-ouest.

Mahane Yehuda est un passionnant périple culinaire. En-

tre les piles de pain pita, les stands de harengs saurs, de houmous, de confiseries surgissent des bars à expresso et à smoothies, des stands à falafels et de jolis pubs où l'on déguste des vins du pays — car le raisin s'épanouit très bien sous les divers microclimats d'Israël — et des bières locales comme la Goldstar.

Mais également des bières artisanales aussi originales que celle créée à base de pois chiches, de dattes et de sarrasin dans les collines de Galilée, là même où Jésus est censé avoir transformé l'eau en vin.

À Jérusalem, c'est la bière qui coule à flots lors du festival annuel au mois d'août.

Un adage dit qu'«à Tel-Aviv on joue, à Jérusalem, on prie». Façon simple de résumer les choses. Quoi qu'il en soit, si j'ai adoré Tel-Aviv pour son dynamisme, son côté cool et moderne, sa joie de vivre à la californienne, ses restos, ses discothèques, ses bars et ses cafés branchés, son surf et ses pistes cyclables, son patrimoine architectural... j'ai été envoûtée par Jérusalem.

VOIR PAGE D 5 : JÉRUSALEM



PLAISIRS

VOYAGE

Pour la toute première fois, le ministère de la Culture et de la Communication, le ministère des Affaires étrangères et du Développement international, la Ville de Paris et la région Île-de-France se sont unis pour appuyer un programme culturel unique, et surtout pour contribuer à le diffuser.



Des créations du couturier espagnol Cristóbal Balenciaga, présentées à l'occasion de l'exposition *Balenciaga, l'œuvre au noir*

PARIS

Une saison culturelle d'exception

La réponse de la région au terrorisme qui l'a touchée au cœur se concrétise

LOUISE GABOURY

Avec plus de 130 musées et quelque 300 spectacles présentés chaque semaine dans une centaine de salles, Paris affiche une offre culturelle incomparable, riche et variée, institutionnelle ou complètement éclatée.

Cette année, ce sont 500 événements différents qui prendront l'affiche ici et là dans le Grand Paris. De l'art traditionnel présenté dans les cadres les plus prestigieux aux performances les plus marginales affichées dans les lieux presque secrets. C'est sans compter les incontournables du patrimoine, châteaux et cathédrales. La réponse de la région de Paris au terrorisme qui l'a touchée au cœur se matérialise.

Pour la toute première fois, le ministère de la Culture et de la Communication, le ministère des Affaires étrangères et du Développement international, la Ville de Paris et la région Île-de-France se sont unis pour appuyer un programme

culturel unique, et surtout pour contribuer à le diffuser.

Récemment, 80 journalistes venant d'une trentaine de pays ont pu goûter à quelques éléments du programme culturel proposé à Paris cette année, au cours de laquelle on célèbre deux importants anniversaires, le 40^e du Centre national d'art et de culture Georges-Pompidou et le 100^e de la mort d'Auguste Rodin. Le grand sculpteur est en vedette au Grand Palais jusqu'au 31 juillet.

Au Musée d'Orsay, Parisiens et touristes peuvent s'émerveiller jusqu'au 25 juin devant les toiles composant l'exposition *Au-delà des étoiles. Le paysage mystique de Monet à Kandinsky*, organisée en collaboration avec le Musée des beaux-arts de l'Ontario et qui prend son origine dans une exposition sur le symbolisme présentée au Musée des beaux-arts de Montréal en 1995. On peut y voir quelques toiles des membres du Groupe des Sept. Par ailleurs, l'exposition *Portraits de Cézanne* est à l'affiche du

Musée d'Orsay jusqu'au 24 septembre.

Le superbe Musée Bourdelle, consacré à la sculpture, s'est garni de petites robes noires à l'occasion de l'exposition *Balenciaga, l'œuvre au noir*, organisée par le Musée Galliera et au programme jusqu'au 16 juillet. À l'incontournable Louvre, on peut voir l'exposition *Vermeer et les maîtres de la peinture de genre* jusqu'au 22 mai. Et au Quai Branly, on présente *Picasso primitif* jusqu'au 23 juillet.

Cette programmation, baptisée « Saison culturelle 2017 », fait partie du plan gouvernemental de relance du tourisme annoncé en septembre dernier par Jean-Marc Ayrault, ministre des Affaires étrangères et du Développement international. Elle a récemment été présentée en grande pompe devant un parterre de 1500 personnes lors d'une soirée on ne peut plus parisienne, dans le cadre magique de l'Opéra Garnier.

On y a lancé officiellement

Cette programmation 2017 fait partie du plan de relance annoncé en septembre dernier par le ministre Jean-Marc Ayrault

un court film promotionnel signé Mélanie Laurent, qui illustre l'émerveillement des gens devant les œuvres et les performances artistiques. Arts visuels, musique, danse et théâtre font partie de cet exceptionnel menu culturel.

Collaboratrice
Le Devoir

BON VOYAGE



Autotour en Minganie

Voyages CoSte
Coopérative de solidarité en tourisme équitable

22, de l'Église, Rivière-au-Tonnerre QC G0G 2L0 • 418 465-2002

INFORMATION ET RÉSERVATIONS :
info@voyagescoste.ca • 1 877 573-2678

www.voyagescoste.ca

COLLECTEURS DE VOYAGES

TRÉSORS & FJORDS SPECTACULAIRES DE NORVÈGE

NOUVEAU YACHT DE LUXE 92 cabines seulement!

RÉSERVEZ VITE!

Découvrez Bergen et Haugesund et leur héritage viking. Olden et ses églises en bois, Flam et l'époustouffant Sognefjord, ou le glacier de Briksdal!

ITINÉRAIRE INÉDIT DE 8 JOURS DE BERGEN À COPENHAGUE, DU 22 AU 29 AOÛT 2018 À BORD DU LAPÉROUSE

À partir de **5 379 \$*** par personne en occ. double

www.collectionneursdevoyages.com
Tél. : 514 730-9293

EUROPEAPPART.COM

Le spécialiste de la location d'appartements meublés pour vos séjours à

Paris

À partir de 3 nuits et plus.

Un accueil et une assistance personnelle vous est offert à votre arrivée et durant votre séjour en Français ou en Anglais.

Des prix « tout inclus » : linge de maison, ménage, charges (eau, électricité, taxes), assurance habitation et même quelques appels téléphoniques inclus - selon l'objet.

1 514 586-1717
1 844 586-1717

ou consultez votre agence de voyages
www.europeappart.com contact@europeappart.com

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.

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

VOYAGES D'UNE VIE (Division de Groupe VIP)

ESPAGNE

À partir de **1 099 \$**

Circuit Andalousie entre Culture et Traditions

Guidé en français * départs garantis 8 jours / 7 nuits

ITALIE

À partir de **1 479 \$**

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. : 514-844-0840 ou 1-866-713-4439

Le voyage le plus complet sur le marché québécois!

OUEST CANADIEN & Stampede de Calgary

Circuit exclusif accompagné par "Capitaine" Georges Caron

Du 26 juin au 10 juillet 2017

Un magnifique voyage de 15 jours incluant tous les incontournables: Whistler, Victoria, Vancouver, Kelowna, Banff, Jasper, Edmonton, Calgary et son Stampede!

ÉLUE Meilleure agence spécialisée au Québec

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

Voyages Symone Brouty
1 800 650-0424 www.voyagesbrouty.com

Pour des voyages pas comme les autres!
Les circuits les mieux conçus sur le marché. Ce qui fait toute la différence.

PRÉSENTATIONS CONFÉRENCES
MONTREAL : DIMANCHE LE 23 AVRIL

RÉSERVEZ ! HOTEL Ruby Foo's* 7655 boulevard Décarie

11h30 :	Angleterre Ecosse Irlande	- 23 jrs
12h30 :	Rendez-vous des dieux : La Grèce et ses îles	- 22 jrs
13h30 :	Grand Circuit culturel de l'Espagne et Portugal	- 25 jrs
14h30 :	Trésors de Jordanie d'Israël et Cisjordanie	- 18 jrs

LES PERLES DES BALKANS - 22 JRS
Croatie-Monténégro - Bosnie - Serbie
Départ 15 sept. au 6 oct. 2017
Un circuit qui a fait ses preuves
Zagreb (3nts), Opatija (3nts) Rovinj, Porec, Pula, Parc Nationale de Plitvice, Zadar (2nts), Šibenik, Trogir, Split, Ploce, Korčula, Orabice, Mali Ston, Dubrovnik (4nts), Perast, Kotor, Budva, Mostar, Sarajevo (2nts), Belgrade (3nts)

Hôtels 4* (zone 1 centre), 55 repas incluant :
Plusieurs dégustations locales.
Toutes les entrées, visites, croisières.
Aucun facultatif, groupe de 20 personnes
Guidée en français, accompagnateur Francophone du Québec

RENDEZ-VOUS DES DIEUX - 22 JRS
La Grèce et ses îles
Départ 15 sept. au 6 oct. 2017
Petit Groupe de 20 personnes
La Grèce Antique et Byzantine : Athènes (4nts), Corinthe, Mycènes, Epidaure, Olympie, Delphes, Météores
Les Cyclades : Santorin (2nts) Mykonos (2nts)
Au pays de Minois et de Pasiphaé : Crète (2nts)
Trésors du Dodécanèse : Rhodes (2nts)
Corfou (3nts) aux influences vénitiennes françaises et anglaises.
Hôtel 4*, 39 repas, 3 vols intérieurs
Hydroglisseurs rapides réservés classe club.
Guidé et accompagné en français

Voyages solidaires

Cégep Marie-Victorin
Savoir inventer demain

Expérience d'immersion interculturelle

proposée aux personnes de 50 ans et plus avec hébergement dans une famille et bénévolat

Albanie, Bénin, Burkina Faso, Dharamsala (Inde), Pérou, Sénégal et Vietnam

Séjour de 7 semaines
COÛT : de 5 250 \$ à 6 225 \$ (formule « tout inclus »)

Pour assister à une séance d'information, téléphonez au 514 325-0150, poste 2039
http://voyagesolidaires.collegemv.qc.ca

LE GROUPE V.I.P. PORTUGAL DÉPART DE GROUPE

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
- 11 petits déjeuners, 3 déjeuners et 11 dîners
- ¼ de vin et ¼ d'eau
- Hôtels catégories 4*

Les droits d'entrée aux sites selon le programme dont :
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 au 9^e jour

TARIF RÉSERVEZ-TÔT / RABAIS DE 260 \$ PAR COUPLE

3 399 \$* par pers. en occ. dble
Réservation jusqu'au 15 juin 2017
*Taux paiement par chèque (supplément de 100\$ pour paiement par carte de crédit)

LE GROUPE VIP
2055, rue Peel, suite 525
Montréal (QC) H3A 1V4
Tél. : 514-844-3616 ou 1-877-887-7843

WWW.LEGROUPEVIP.COM
détenteur d'un permis du Québec

PLAISIRS

PARTIR

Dans le quartier moderne de Guéliz, c'est le branle-bas de combat rue Yves Saint Laurent. On réaménage la voie publique tandis qu'on termine, tout à côté du jardin Majorelle, un chantier majeur, celui du musée Yves Saint Laurent Marrakech.

S'aimer à Marrakech

CAROLYNE PARENT



Jacques Majorelle, Yves Saint Laurent, un artiste autrichien, des touristes chinois: la Ville rouge n'en finit plus d'ensorceler ses visiteurs. Et deux nouveaux attraits devraient y contribuer davantage...

Il y a des villes qu'on aime. Des villes où on aime. Où on s'aime. Marrakech, capitale touristique du Maroc, est de celles-là. J'y étais il y a deux semaines, à l'invitation d'Air France qui inaugurerait sa nouvelle ligne au départ de Paris-Charles-de-Gaulle.

Trois liaisons hebdomadaires, bientôt six, d'une Ville lumière à une autre, pas tant destinées aux Français, qui connaissent la divine Marocaine comme Samir sa médina, mais bien à une clientèle québécoise, russe, chinoise... Oh, bienheureux soit celui qui y atterrit pour la première fois!

Des retrouvailles

Après une absence de 14 ans, mes retrouvailles avec «une ville au développement rapide, qui s'internationalise de plus en plus», selon Frank Legré, directeur général du réseau Afrique d'Air France, auraient pu mal tourner. Il est toujours hasardeux de tenter d'arrimer réalité et souvenirs heureux par le temps sublimés.

De fait, la ville qui a donné son nom au royaume se développe bel et bien. L'inauguration d'un terminal aéroportuaire, en décembre dernier, laisse notamment entendre que le plan de développement touristique national, lancé il y a 10 ans avec l'objectif de doubler le nombre de touristes à l'horizon 2020, portera ses fruits.

Mais en ce qui me concerne, la pastilla ne fut pas amère. J'ai même trouvé la destination bien de son temps avec ses riads enseignant désormais le

b.a.-ba du tajine de... bar rayé, ses mosquées «vertes» dotées de panneaux solaires et deux nouveaux attraits qui me font l'aimer davantage.

Le musée du couturier

Dans le quartier moderne de Guéliz, c'est le branle-bas de combat rue Yves Saint Laurent. On réaménage la voie publique tandis qu'on termine, tout à côté du jardin Majorelle, un chantier majeur, celui du musée Yves Saint Laurent Marrakech.

Flash-back. 1966. Le couturier et son compagnon Pierre Bergé ont le coup de foudre pour la ville. Ils y achètent une maison, puis, en 1980, acquièrent le jardin du peintre orientaliste Jacques Majorelle qui l'avait créé dans les années 1930. Ce faisant, ils le sauvent de la destruction. Et quelle baraka, car aujourd'hui, c'est l'attrait numéro un de Marrakech avec 700 000 visiteurs annuellement!

Pendant près de quatre décennies, le natif d'à côté (Oran, en Algérie) dessinera la plupart de ses collections dans la Cité ocre. «C'est à partir de 1966 qu'Yves Saint Laurent a introduit la couleur dans son travail», souligne Björn Dahlström, directeur des musées de la Fondation du Jardin Majorelle. «J'ai appris la couleur au Maroc», disait-il. Ce musée a donc une réelle légitimité.

Habillé de terre cuite reproduisant la trame d'un tissu, le bâtiment de 4000 mètres carrés présentera l'œuvre du créateur et ses sources d'inspiration. Il aura également vocation de centre culturel.

Un fonds unique

Riche de 5000 modèles et 15 000 accessoires, la Fondation Pierre Bergé-Yves Saint Laurent dispose d'une collection considérable qui alimentera les expositions. «C'est un fonds unique», dit le directeur. À cet égard, Pierre Bergé a été visionnaire puisque, dès les premières années, il a conservé les modèles des défilés tels qu'ils avaient été imaginés par M. Saint Laurent.

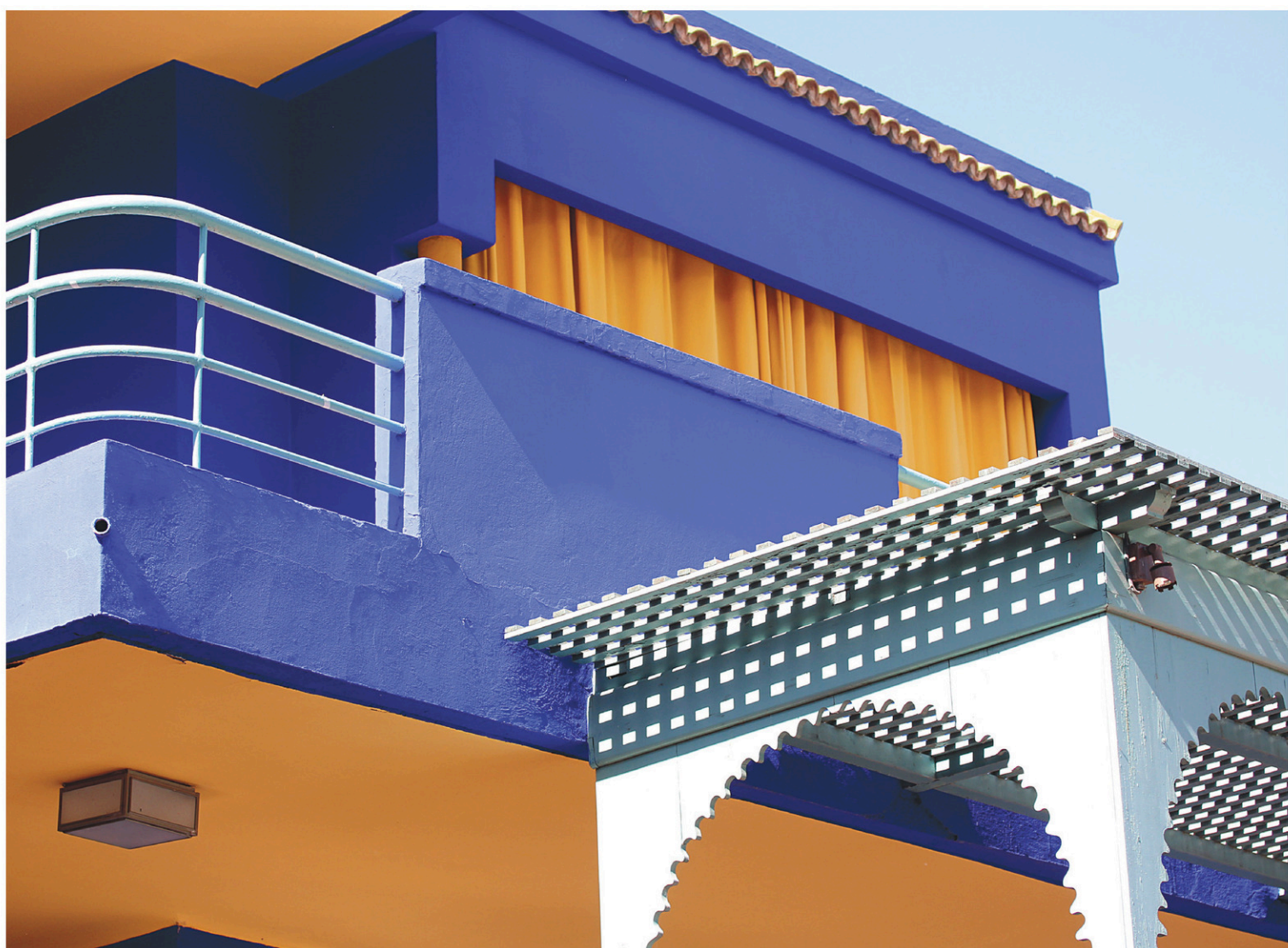
Au musée marrakchi, qui sera inauguré le 19 octobre prochain, fera écho un musée parisien, à même la maison de couture, avenue Marceau. Celui-là ouvrira ses portes le 3 octobre.

«À Paris, le musée en sera davantage un de mode et de références», explique Björn Dahlström. On y verra de grands modèles iconiques et on visitera également le studio de création de M. Saint Laurent.

À Marrakech, l'exposition permanente sera assortie d'expositions temporaires, dont la première sera dédiée à Jacques Majorelle. Pour le directeur, c'est une belle façon de boucler la boucle: «Après tout, nous sommes chez lui comme chez M. Saint Laurent.»

Le jardin de l'Autrichien

Sur la route de l'Ourika, à 25 kilomètres de la ville, un



Détail de la maison Art Déco à pergola marocaine construite dans les années 1930 pour Jacques Majorelle.

PHOTOS CAROLYNE PARENT



Au bon marché aux olives de Marrakech. À droite: l'artiste André Heller, à l'origine du jardin Anima, qui marie nature et sculptures dans une ancienne roseraie.

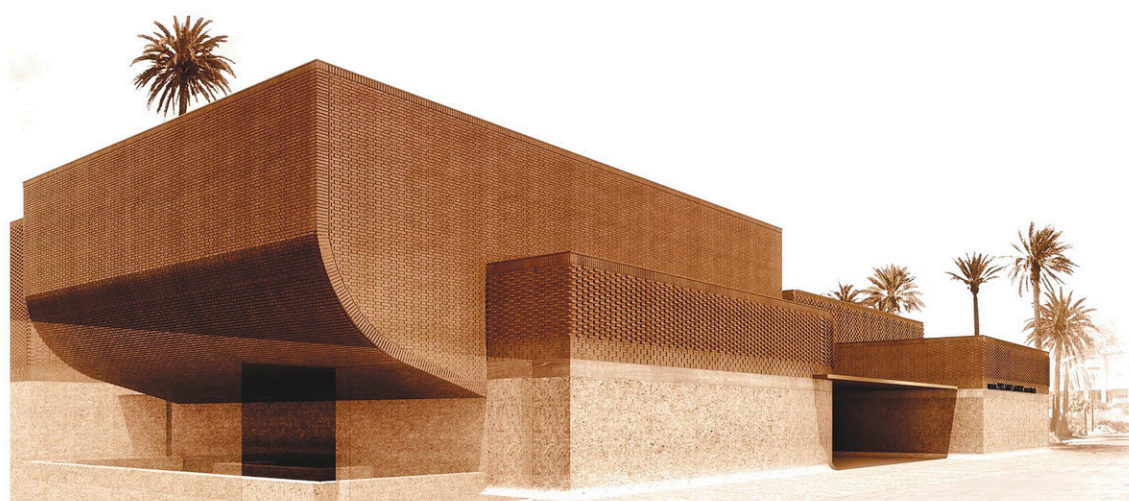


tout autre jardin, ouvert depuis à peine un an, attire les curieux: Anima. Ce projet fantaisiste d'un artiste touche-à-tout natif de Vienne, André Heller, et de son compatriote Gregor Weiss, marie nature et sculptures dans une ancienne roseraie.

«C'est un parcours qui représente 70 ans de vie, d'expérience et d'émotions», m'explique le créateur à dégaîne de rock star, en m'accueillant chez lui.

Chez lui, ça ressemble à une kasbah avec une «maison» où travailler, une «maison» où converser, une autre où manger, une autre encore où rêver et un salon ouvert aux quatre vents avec vue sur les glaces de l'Atlas.

En apprenant que je suis Montréalaise, il montre du doigt le mur où il a accroché un drapeau noir, l'an dernier, lors du décès de Leonard Cohen... Comme chantait Beau



Un rendu du musée Yves Saint Laurent Marrakech, signé Studio KO.

STUDIO KO

«C'est à partir de 1966 qu'Yves Saint Laurent a introduit la couleur dans son travail. J'ai appris la couleur au Maroc, disait-il.»

Björn Dahlström, directeur des musées de la Fondation du jardin Majorelle



Le nouveau terminal de l'aéroport Marrakech-Menara en met plein la vue.

Domage, «c'est ben assez pour se faire aimer»!

«Je viens au Maroc tous les ans depuis 1972 et j'y suis toujours une meilleure personne, dit mon hôte. Il est difficile d'être son meilleur ami, de s'aimer, de se respecter...» Ici, il se lève tous les matins en se disant: félicitations, mein Freund!

Blague à part, pour l'ex-chanteur/artiste circadien/producteur d'événements, le Maroc est surtout le pays de l'inspiration.

Il en veut pour preuve le talent de ses artisans et la qualité des tissages, de la poterie, des zelliges. «Bien sûr, il y a des problèmes ici, il y a de la pauvreté, mais je trouve que les gens sont toujours prêts à bien faire les choses.»

Cette disposition lui a notamment inspiré Anima, trois hectares qu'il voulait synonymes de beauté, de sensualité et de guérison.

«Il y a des gens qui pleurent dans mon jardin», ajoute-t-il. Sans doute parce que nous avons besoin d'endroits où réfléchir et être honnête avec nous-même...»

Anima, c'est un lieu à ressentir, un lieu où se reconnecter à soi-même et où s'aimer, pourquoi pas!

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

BELLA DESGAGNÉS 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.relainordik.com 1-800-463-0680

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Evelyne De Varennes au 514.985.3454 ou edevarennes@ledevoir.com

PLAISIRS

TOURISME

Le séjour au Club Med Da Balaia permet de découvrir, par l'entremise du personnel du Village, la gastronomie du pays, ses escapades culturelles, ses jardins de plantes, mais aussi de faire de longues randos en bord de mer menant vers de jolis villages.

DA BALAIÁ, PORTUGAL

Bienvenue dans le Club

Adultes, enfants, gens d'affaires, fous de golf et de tennis, marcheurs, contemplatifs, tous y trouvent leur compte

Les raisons sont multiples de choisir un Club Med plutôt qu'un autre. Pour la mer turquoise et les plages de sable blanc, ou pour le pays et sa culture. Parce qu'il met les enfants à l'honneur, ou les adultes seulement. Pour le tennis, le golf, le trapèze volant, le tir à l'arc, le yoga, la randonnée pédestre... Selon les goûts de chacun. Une chose est sûre, on y mange bien partout. Lequel, alors? Voyons voir le Da Balaia, en Algarve, au Portugal.

HÉLÈNE CLÉMENT
à Albufeira

Depuis son ouverture en 1985, le Club Med Da Balaia ne cesse de fleurir. Passant de 3 à 4 tridents en 2009, il continue de se réinventer, au grand bonheur des familles. Et quel bel emplacement, en Algarve, à la pointe sud du Portugal! Perché sur des falaises de terre rouge couvertes d'herbe et parsemées de pins parasols, il surplombe l'Atlantique.

«La rénovation de Da Balaia — plébiscité par les touristes qui affectionnent la destination — s'inscrit dans le cadre d'une montée en gamme amorcée il y a une dizaine d'années, précise Henri Giscard d'Estaing, président-directeur général du groupe. Depuis que Club Med a amorcé ce grand virage, nous avons investi près d'un milliard d'euros [environ 1,42 milliard \$CAN]. Le groupe exploite aujourd'hui une soixantaine de resorts dans le monde, soit une trentaine de moins qu'il y a dix ans, mais concentre ses efforts sur ses 4 et 5-tridents.»

Espace zen, piscine écolo

L'emplacement de Da Balaia, au sommet de falaises et en bord de mer, à 45 minutes tout au plus de l'aéroport de Faro et à deux heures et quart de celui de Lisbonne, les attractions culturelles nombreuses à proximité et la réputation golfique de l'Algarve, avec plus de 30 terrains à moins de 30 minutes du Village, sont autant de raisons qui ont justifié sa modernisation.

Outre un nouveau Mini Club et un Junior's Club qui encadrent les enfants dès l'âge de quatre mois, l'objectif est de retaper les trois bâtiments

du complexe. Si le Belem — le premier à avoir vu le jour au Village — attend une autorisation pour la réhabilitation de ses façades, ses chambres ont été rafraîchies. Quant au bâtiment Fado di Lisboa, il a été entièrement rénové.

Les espaces ont été mis en scène par l'agence d'architecture d'intérieur Prost, qui n'a pas lésiné sur les matériaux naturels, les teintes chaudes et joyeuses à la portugaise, les jeux d'ombre et de lumière et les clin d'œil à la culture du pays, comme le liège, la paille, le pin maritime, le jonc... En plus d'une piscine à l'allure de petit étang.

On y trouve des aires réservées aux enfants, et d'autres aux adultes, entre autres le nouvel espace zen extérieur avec piscine écolo.

J'y aurais passé mes journées à lire à l'ombre des pins pignons. Ou bien à barboter avec des minipoissons dans la piscine d'eau douce — filtrée par des graviers et des plantes aquatiques — où viennent s'abreuver oiseaux et libellules rouges qu'aucune odeur de chlore ne fait fuir.

En plus d'éviter le fameux élément chimique qui agresse la peau, la baignade bio ne défie pas le jardin.

Sur ce parterre, à l'écart de l'épicentre des activités, on entend le vent dans les branches et le bris des vagues sur la falaise. Il y règne une paix que seul trouble le piaillage des oiseaux. On peut aussi y apercevoir ses enfants ou ses collègues s'éclater sur le trapèze volant, tout à côté.

En vacances, et plus

Da Balaia à ses espaces réservés aux événements d'entreprises. Entre deux baignades, un bon repas — le buffet, servi



L'emplacement du Club Med Da Balaia, au sommet de falaises et en bord de mer.

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT



Des aires sont réservées aux enfants. Ci-contre: manger local fait partie des priorités de ce complexe du Club Méditerranée.

trois fois par jour, fait partie de l'ADN du Club Med —, un cours de tir à l'arc, de tennis ou de golf, une séance de yoga, une rando au village d'à côté... et hop! Au travail.

Bien équipé en salles de conférence, le complexe a de quoi plaire au fameux marché du MICE (meetings, incentives, conferencing, exhibitions), ce type de tourisme de gratification par lequel les grands groupes organisent des événements pour leurs employés et/ou leurs clients.

Le choix du mobilier est l'œuvre de l'agence Dragon rouge qui, en plus de respecter le parti pris architectural du Vil-

lage, a aussi conçu un mur de travail de haute technologie pour tenir des séances de remue-méninges.

Rien n'y manque, de l'écran interactif auquel chaque ordinateur est relié par un système sans fil au « mur d'énergie » qui distribue Smarties et bouteilles d'eau et qui recharge les téléphones portables.

Green Globe

Labellisé Green Globe, Da Balaia s'engage à une amélioration continue de sa performance environnementale et sociale par l'architecture, la décoration, l'artisanat et la gastronomie, excellente d'ailleurs. Et en

proposant aux visiteurs des activités leur permettant de découvrir les ressources naturelles et culturelles de la région.

Le défi « Coup de cœur » de l'équipe? Créer un jardin des épices utilisé par le chef de cuisine et visité par les enfants. Manger local et frais fait partie des priorités.

«On ouvre très peu de boîtes de conserve», explique Nass Oukil, responsable de la restauration. On fait le pain et les pâtisseries sur place et on favorise à 90% nos producteurs locaux. On offre moins, mais mieux. C'est ainsi qu'on met notre table en valeur.»

Le séjour permet de découvrir, par l'entremise du personnel du Village, la gastronomie du pays, ses escapades culturelles, ses jardins de plantes, mais aussi de faire de longues randos en bord de mer menant vers de jolis villages.

Et strictement rien à penser. Le lâcher-prise, quoi. Bon pour le moral!

Collaboratrice
Le Devoir

Notre journaliste était l'invitée
du Club Med Da Balaia.

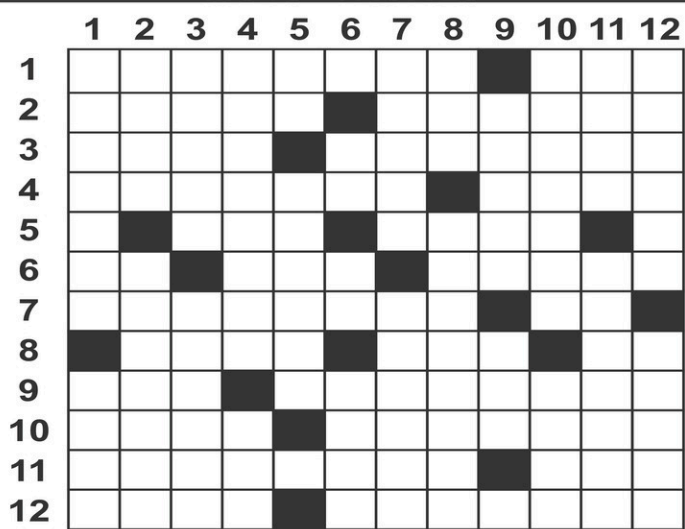
En vrac

Amateurs de golf et de tennis. Le Club Med Da Balaia soulignera, du 29 avril au 6 mai, le mois du golf et du tennis. En partenariat avec Lacoste, les ambassadeurs de la marque y animeront démonstrations, tournois et conférences.

clubmed.fr/l/lacoste Développement durable. Outre le fait que le Village est certifié Green Globe depuis 2013, il s'engage, par l'entremise de la Fondation Club Méditerranée, à inviter des enfants, des associations et des écoles de proximité à participer à des kermesses, des activités sportives et artistiques, des buffets de fête, des spectacles... Également, l'ensemble des vêtements usés ou oubliés est donné en fin de saison à des orphelinats des environs.

Renseignements :
clubmed.ca/v/Da-Balaia/
y?locale=fr-CA

MOTS CROISÉS



3442

HORIZONTELEMENT

1. Paresseux - S'emploie pour appeler.
2. Réputation - Abasourdis.
3. Se parle en Inde du Nord - Élanés.
4. Pleurnicher - Préfixe qui multiplie.
5. Joint la tête aux épaules - À sec.
6. Largeur d'une bande de papier peint - Canton helvétique - Projectile.
7. Qui sont au degré le plus intense - A lui.
8. Hutte - À moi - Coule en Russie.
9. Long brin mince - Juron familial.
10. On y met des lunettes - Débris de constructions.
11. Grosse truffe d'Afrique du Nord - Général né en Virginie.
12. Périodes - Chargent.

VERTICALEMENT

1. Qui se nourrit de peu - Fiesta.
2. Peu compact - Stimuler.
3. Informateur - Meurtrissure sur un fruit.

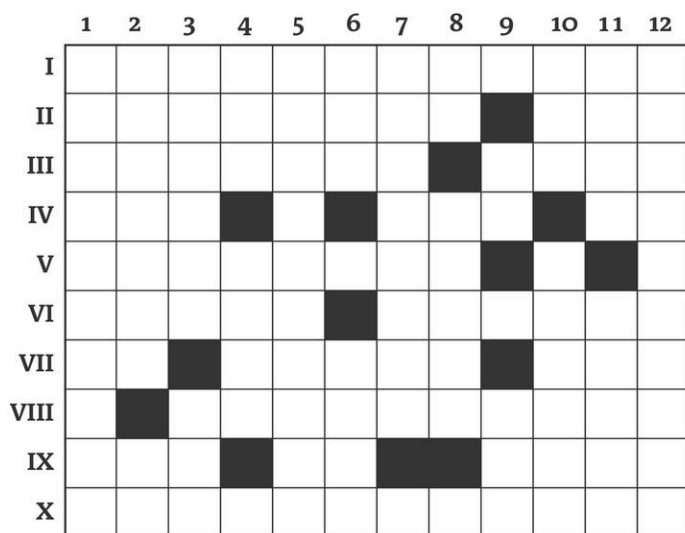
4. Jouet en peluche - Conifères.
5. Éminence - Périodes de temps.
6. Strontium - Préfixe - Réseau large bande sur ligne de téléphone.
7. Racine ou mauvais film - Sans naturel.
8. Les anglais le boivent à quatre heures - Pompés.
9. Extrémiste - Grand fleuve qui coule en Égypte.
10. Ils sont dix - Taché.
11. Avant aujourd'hui - Langue du groupe thaï.
12. Tente - Pigeon gris bleuté.



3441

SOLUTION DU DERNIER

Mots-croisés du samedi



Horizontalement

I. Risque de faire perdre un temps précieux. **II.** La première n'est pas forcément la bonne. Petit ensemble. **III.** Pleines comme des sardines. Lâché pour avancer. **IV.** Solide essence d'Amérique. Ville du Nigéria. Possessif. **V.** Germaine familière. **VI.** Sa maison met à l'abri pour un temps. Faire du blé. **VII.** Pour aller droit sur la table. Porteuse de caractère. S'est mise en ménage avec le premier venu. **VIII.** Examens médicaux. **IX.** Proposition aux actionnaires. Fin de partie. Servi à table et à l'étable. **X.** Pas plus malin aujourd'hui qu'hier.

Verticalement

1. Met le corps et la tête en feu. **2.** Se lance dans une autre ouverture. Des chiffres et une lettre. **3.** De bien mauvaise humeur. Inadéquat au centre. **4.** A mis l'euro en place. Ne la laissez devenir grosse. **5.** Des signes pour saisir rapidement. **6.** Bonne gardienne. Pris par plaisir. **7.** Figures géométriques. **8.** Ouvre les comptes. Petit basque au sommet. **9.** Donne le ton. On peut compter sur lui. **10.** Rouge dans les étangs. Accidenté. **11.** Incite à dégager. Sortie quotidienne. **12.** Son mari reste maître chez lui.

Philippe Dupuis

Solution du n° 344

Horizontalement

I. Contre-écrou. **II.** Arbrisseau. **III.** Ri. Ipéca. Ana. **IV.** Igloo. Fier. **V.** Caissières. **VI.** Ame. Toner. **Da.** **VII.** Tigre. **Tv.** Est. **VIII.** Euro. Eao. **IX.** Ré. Saucisson. **X.** Etrésillonne.

Verticalement

1. Caricature. **2.** Origami. Et. **3.** Nb. Liège. **4.** Trios. Rusé. **5.** Riposteras. **6.** Ese. Io. Oui. **7.** Escient. Cl. **8.** Cea. Réveil. **9.** Râ. Fer. Aso. **10.** Ouais. Eosn. **11.** Ne. Ds. On. **12.** Scarlatine.

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : MOYEN

3578

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

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

3577

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

PLAISIRS

TOURISME

Complexe, Jérusalem? Oh que oui. De quoi se noyer dans l'épaisseur des faits, des dates, du bâti et des émotions. Ici, des murs romains, omeyyades, croisés, mamelouks, ottomans... Là, des synagogues séfarades, la tour de David, la mosquée Al-Aqsa, le Saint-Sépulcre...



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

En vrac

Dormir. À l'hôtel Inbal (cinq étoiles) pour son confort, mais aussi pour sa situation géographique exceptionnelle au-dessus du parc Hapaaon et de la vieille ville, puis à une courte distance de marche des principaux sites d'intérêt culturel. Le buffet du petit-déjeuner est excellent, comme presque partout en Israël. inbalhotel.com

Manger. La cuisine israélienne est divine, composée d'une grande variété de légumes, viandes et poissons grillés, pois chiches et sarrasin. Le végétarisme et le véganisme y sont très à la mode. Le choix de restaurants est grand à Jérusalem, tant dans la vieille ville que dans la partie moderne. Zuni, ouvert tous les jours 24 heures sur 24, est une bonne adresse de type brasserie. zuni.rest-e.co.il Le marché Mahane Yehuda pour un bon café (facebook.com/CoffeeRoasteryJerusalem); pour une dégustation de bière (facebook.com/Beer.Bazaar.Jerusalem); pour goûter (et acheter en cadeau) le halva d'Elie Mammam. Impossible de ne pas craquer pour la pâte de sésame farcie de pistaches et d'amandes de ce Marocain d'origine. Près d'une centaine de parfums.

Vie de bar. Au Nocturno, la nuit de la semaine il y a des concerts, des lectures de poésie, du stand-up, des conférences, des projections de films, de la danse swing... À la fois bar et café, Nocturno propose un menu lacté, végétarien et végétalien.

Suggestions de lecture. Un voyage en Israël se prépare. Il faut lire puis voir pour mieux comprendre ce pays fascinant à la géopolitique complexe.

Comprendre Israël du Montréalais Elias Levy, aux éditions Ulysse. *Israël et les territoires palestiniens*, aux éditions Lonely Planet, un excellent guide touristique. *La mémoire d'Abraham*, de Marek Halter, un roman qui raconte 2000 ans d'histoire d'une famille juive, scribe de père en fils. Excellent! *Ma terre promise, Israël, triomphe et tragédie*, du journaliste Ari Shavit, examine les complexités et les contradictions de la condition israélienne et s'appuie sur les événements du passé pour jeter un éclairage sur le présent.

Liaison directe Transat. Du 18 juin au 29 octobre 2017, deux fois par semaine, Air Transat offrira une liaison directe Montréal-Tel-Aviv. «La demande était forte, tant des voyageurs qui visitent leur famille et leurs amis dans les deux métropoles que des curieux de découvertes», explique Debbie Cabana, directrice marketing, médias sociaux et relations publiques. Le voyageur aura le choix entre une panoplie de forfaits allant du simple vol aux séjours organisés.

Renseignements. tourisme.otisrael.com

Notre journaliste était l'invitée d'Air Transat et du ministère du Tourisme d'Israël.



Dans une ruelle de la vieille ville à Jérusalem. Ci-contre: un étal de fruits séchés, de thés et d'épices au marché Mahane Yehuda.



La ville de Jérusalem depuis le sommet du mont des Oliviers. Ci-contre: le Beer Bazaar pour une dégustation de bières artisanales. À droite: les personnages de Solomon Souza, au marché Mahane Yehuda, prennent vie lorsque les volets métalliques des commerces sont fermés.



Le Saint-Sépulcre. Des foules de touristes déambulent dans l'édifice à plusieurs étages, avec ses tombes, ses croix gravées dans les murs, ses objets d'art.

JÉRUSALEM

SUIITE DE LA PAGE D 1

Entre autres parce que tout ce qui était théorique et virtuel dans mes anciens cours de catéchèse et le dimanche à l'église devient ici une réalité palpable et concrète. Que l'on soit croyant ou non. Dernière résidence du Christ, troisième ville sainte pour l'islam après La Mecque et Médine, lieu de retour du messie pour les Juifs, Jérusalem est le carrefour des trois religions monothéistes. Sa vieille ville est distribuée en quartiers: arménien, chrétien, juif et musulman.

Complexe, Jérusalem? Oh que oui. De quoi se noyer dans l'épaisseur des faits, des dates, du bâti et des émotions. Ici, des murs romains, omeyyades, croisés, mamelouks, ottomans... Là, des synagogues séfarades, la tour de David, la mosquée Al-Aqsa. Mais où est donc le Saint-

Sépulcre? Pour les chrétiens, cette église est édifée sur le site du Calvaire (ou Golgotha), exactement à l'endroit où Jésus «a été cloué sur la croix, est mort et est ressuscité».

Pour le rejoindre, nous montons et descendons quelques dénivellés — Jérusalem est à plus de 800 mètres d'altitude et tout en collines —, traversons des passages couverts, des ruelles aux pavés vieux comme le monde, puis de jolies petites places aux odeurs de kebabs chawarma.

Nous voilà sur la Via Dolorosa, le fameux chemin de croix pédestre et ses 14 stations, dont 5 se trouvent à l'intérieur de l'église du Saint-Sépulcre.

Jésus aurait emprunté cette route alors qu'il portait sa croix jusqu'au calvaire. Il faut compter une heure à pied pour la parcourir à partir de la première station, où Ponce Pilate aurait condamné à mort Jésus, jusqu'à la 10^e qui se

trouve avec les quatre autres à l'intérieur de Saint-Sépulcre. Les différentes stations sont marquées de plaques rondes sur les murs et les portes.

Ici, l'endroit où Jésus fut chargé de sa croix, là où il se serait tombé la première fois, plus loin, la rencontre avec sa mère et celle avec Simon de Cyrène, ici, la deuxième chute, là, la troisième...

L'église du Saint-Sépulcre se trouve au milieu des souks, en bordure des quartiers chrétiens et musulmans, sur une petite place étroite coincée entre les maisons de la vieille ville, au pied d'un minaret. Étrange! Son apparence n'a rien d'exceptionnel, mais l'immense ferveur des pèlerins a contribué à la sacraliser. Inutile d'espérer un moment serein dans ce lieu bondé.

«La basilique est partagée entre plusieurs Églises chrétiennes (catholique, arménienne, syrienne, copte, éthiopien-

ne...), explique le guide Paule Rakower. Celle des Grecs orthodoxes occupe la plus grande partie de l'édifice. Ils assurent l'entretien du tombeau.»

Sur le pas de la porte, des fidèles touchent et embrassent la pierre de l'onction. C'est sur cette dalle rose qu'on aurait déposé le corps de Jésus pour le préparer avant qu'il soit enseveli. À l'entrée de la chapelle du Calvaire, à l'étage, se trouve la 10^e station du chemin de croix. Jésus aurait été dépouillé de ses vêtements ici. Puis, tout à côté, la 11^e où il a été cloué sur la croix.

La 12^e station se trouve dans la chapelle grecque orthodoxe. Elle témoigne de la crucifixion de Jésus. Le rocher du calvaire, sur lequel un autel a été érigé, niche en son centre.

Petit hic: le recueillement est difficile devant le rocher où fut déposé le Christ après la crucifixion. Pressés par la foule qui attend son tour, les pèlerins ne passent que quelques secondes dans l'étroit caveau. Un pope à l'air bourru se charge d'écouler le flot des visiteurs.

À gauche de cet autel, la 13^e station, où le corps de Jésus aurait été descendu de la croix et remis à Marie. Quant à la 14^e, le Saint-Sépulcre, attendez-vous à y faire la queue sous des voûtes de tous les styles, dans la fumée de l'encens et à la lueur des lampes à huile.

Le mur

Cap maintenant vers le mur des Lamentations, le site le plus sacré du judaïsme. Les Juifs y pleurent toujours la perte de leur second Temple. Les hommes prient d'un côté, les femmes de l'autre. On dirait une grande synagogue à ciel ouvert. Les Juifs croient que

les prières et les requêtes insérées entre les pierres de ce mur érigé il y a 2000 ans ont de fortes chances d'être exaucées.

La chair de poule

Tandis que les bars et les bouis-bouis du marché Mahane Yehuda lèvent leurs rideaux métalliques pour la soirée, que les restaurants se remplissent, que les murs de la vieille ville s'illuminent, que les musiciens s'installent dans les bars et autour des remparts, un spectacle son et lumière éblouissant anime les murs de la citadelle de David, tout près de la porte de Jaffa.

Cet événement nocturne qui utilise la technologie du trompe-l'œil en 3D, relate l'histoire de Jérusalem, de la période cananéenne à l'État d'Israël, en passant par les périodes israélite, babylonienne, perse, hellénistique, romaine, byzantine, musulmane, croisée, mamelouke, ottomane et britannique.

Finalement, le vieil adage disant que Tel-Aviv fait la fête pendant que Jérusalem prie ne tient peut-être plus tout à fait la route. Jérusalem, bien que sainte, oui, est aussi très festive, plutôt cool, gastronomique et créatrice. Certainement unique et touchante jusqu'à l'âme.

Le soleil se lève sur le mont des Oliviers. Nous sommes sans mot devant les milliers de tombes du plus ancien cimetière du monde encore utilisé. En bas, dans le jardin de Gethsémani, des oliviers auraient fourni l'ombre à Jésus et ses disciples qui allaient s'y reposer. C'est dans ce jardin qu'il aurait été arrêté.

Collaboratrice
Le Devoir

PLAISIRS

IGP AGNEAU DE CHARLEVOIX

Des loups dans la bergerie

Ou pourquoi cette indication géographique protégée québécoise est à deux doigts de disparaître

SOPHIE SURANITI



«**P**résentement, nous nous battons très fort pour garder notre IGP en vie. D'autant plus qu'il y a des loups dans la bergerie qui veulent mettre la main dessus et faire n'importe quoi avec.» Annie Bérubé et son conjoint Donald Tremblay sont actuellement les seuls producteurs d'agneaux de Charlevoix certifiés. Que se passe-t-il avec cette IGP, première appellation réservée québécoise reconnue officiellement en 2009?

La «maman» de l'IGP Agneau de Charlevoix, celle par qui tout a démarré, est Lucie Cadieux, de la Ferme Eboulmontaise. La voisine-amie d'Annie. Sa mentore. «Lucie, c'est comme une maman pour moi.» Les deux femmes ont été de toutes les batailles, l'une incitant l'autre à se lancer dans l'élevage et la transformation, l'autre soutenant l'une dans les moments de découragement.

Depuis cinq ans, Annie est la bouchère de Lucie. Lorsque les agneaux reviennent de l'abattoir, Annie découpe et transforme la viande en carrés, en côtelettes, en épaules, en gigot, en saucisses, etc. Mais, depuis l'an passé, Lucie a mis son circuit en pause: acheter des agneaux à Annie et Donald, activer son atelier de transformation, renouveler son accréditation pour l'IGP, s'occuper de la commercialisation... En fait, Lucie se demande si elle va poursuivre.

«Voir la situation de mon amie, le manque de relève, ça allumé des petites lumières en moi: pourquoi ne ferait-on pas la transformation chez nous?»

Annie et son conjoint se sont donc lancés depuis décembre 2016 dans l'installation d'un atelier de transformation dans leur ferme située à Saint-Hilarion. Environ 650 bêtes, dont 360 brebis, y batifolent.

Des éleveurs-transformateurs comme les Bérubé-Tremblay doivent tout faire. «Je paie 30\$ par agneau à l'abattoir. Le transport réfrigéré me coûte 115\$ par palette, peu importe le nombre de bêtes dessus. Une fois à la ferme, je dois les débiter, puis les vendre.» À cette liste (non exhaustive) de dépenses s'en ajoutent d'autres, comme le coût de renouvellement de l'accréditation pour l'IGP Agneau de Charlevoix (800\$ par an) et les «bris» possibles dans cette chaîne de production-transformation.

Problèmes divers

Un exemple? Un jour de tempête de neige, le classificateur ne se présente pas à l'abattoir. Or une douzaine de bêtes attendent d'être classées selon l'épaisseur de gras et la cote musculaire, deux critères essentiels du cahier des charges pour l'agneau de Charlevoix. Résultat: sans ce retour de classification, Annie ne peut pas étiqueter



PHOTOS ROBERT BÉRUBÉ

Un bel agneau de Charlevoix chez les Bérubé-Tremblay



Annie Bérubé et Donald Tremblay, producteurs d'agneaux de Charlevoix certifiés

ses produits IGP Agneau de Charlevoix. C'est une perte d'argent pour l'éleveuse, qui devra les vendre au prix de l'agneau standard. Des pépins de ce genre sont monnaie courante. Mais Annie et Donald en ont d'autres, bien plus gros et urgents à régler...

En bout de chaîne, Annie s'occupe de la mise en marché de ses produits, qui ne peut se faire que sur place. Les clients se rendent donc à la ferme. Annie pourra vendre à l'extérieur, notamment dans les épiceries, une fois son permis C1 en poche. Ce permis de vente au détail délivré par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) lui ouvrira également plus grandes les portes des restaurants.

Car, actuellement, elle ne peut proposer que 40% de sa production d'agneaux aux restaurateurs. Lorsque le couple aura le feu vert (il faut avant cela régler plusieurs détails, notamment concernant l'aménagement), il y a de fortes chances que d'anciens producteurs d'agneaux de Charlevoix le rejoignent et se remettent dans le circuit. On croise les doigts.

Un autre point rouge à régler concerne le détournement de l'appellation réservée. La fraude et ses fraudeurs. Puisqu'une appellation réservée s'avère un levier économique, un plus sur le menu ou dans le comptoir d'un commerçant, quelques-uns tentent le coup. «C'est un gros combat chez nous, dans Charlevoix. Il y a des producteurs qui ne savent plus quoi faire de leurs agneaux. Comme l'agneau de Charlevoix est un produit demandé, ils y voient de l'or [puisque son prix est supérieur].»

Des clients d'Annie lui ont dit qu'ils avaient vu des produits étiquetés «Agneau de Charlevoix» dans certains comptoirs. Sans l'étiquette ovale dessus. «Les gens connaissent le nom, mais pas l'IGP qui l'accompagne, la signification du sigle. C'est un gros travail d'éducation que je suis en train de faire.» On croise doublement les doigts.

Lorsqu'un regroupement de producteurs obtient sa demande d'appellation réservée, les choses ne s'arrêtent pas là. Une appellation, cela se gère, se communique, s'explique, s'entretient, se paie. Ainsi, chaque année, il faut renouveler son ac-

créditation auprès de l'organisme certificateur. Dans le cas de l'Agneau de Charlevoix, c'est le Bureau de normalisation du Québec. Mais ce dernier les laisse tomber en juin prochain. Une autre tuile.

«Ils nous ont envoyé une lettre pour dire que c'était fini. On n'est pas assez payants pour eux.» Annie et Donald se cherchent donc un nouveau certificateur. Écocert Canada et Québec vrai ont refusé car ils ne s'occupent que de la certification biologique. Un troisième montrerait plus d'intérêt, mais on taira son nom pour ne pas lui mettre de la pression. Aux dernières nouvelles, les choses s'annoncent plutôt bien. «On aura beaucoup de paperasse à faire, mais je crois qu'on a encore une belle occasion. Ce sera comme notre dernière chance de prouver qu'il ne faut pas lâcher quand on croit à son produit», confie Annie.

C'est aussi et surtout une garantie pour nous, consommateurs, et une garantie pour les éleveurs-transformateurs comme Annie et Donald contre les contrefaçons. On croise triplement les doigts.

Bêêê! L'agneau de Charlevoix?

L'agneau de Charlevoix est né et a été élevé dans cette région. Il est élevé en bergerie de sa naissance jusqu'à la fin de l'engraissement. Adaptée aux caractéristiques de Charlevoix, son alimentation de base est constituée d'orge et d'avoine, des céréales produites localement, et de fourrages produits majoritairement par les éleveurs eux-mêmes. Le développement d'un agneau typiquement charlevoisien lié à son territoire de production a entraîné l'exclusion du maïs de l'alimentation, au profit d'une valorisation des ressources régionales. Ce choix d'une production adaptée à la région donne un agneau de petite conformation. La viande est rosée à rouge pâle, peu grasse et tendre.

Source: Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)



Actuellement, si vous croisez sur la route — une route autre que celle de Sainte-Croix, à Saint-Hilarion, où se trouve la ferme d'Annie et de Donald — des produits étiquetés «Agneau de Charlevoix», vous avez affaire à des produits qui n'en sont pas. Pour le moment, vous ne pouvez en acheter que sur place, à la ferme de Saint-Hilarion.

En plus de l'étiquetage de caisse classique (désignation du produit, dates, prix, etc.), les produits ont une **étiquette ovale** sur laquelle est inscrit «IGP Agneau de Charlevoix». Quant aux restaurants qui fournissent Annie, ils sont listés à leveritableagneau.ca.

Des histoires comme celle-ci me donnent envie (outre de brailler comme un agneau!) de prendre la route, de faire le plein chez les Bérubé-Tremblay et de leur dire: «Tenez bon!» Si le Québec veut mettre en avant des produits régionaux d'exception, certifiés, il faut que le système fonctionne dans son entièreté.

La recette du chef

Pain fermenté aux bananes

Par David Côté, qui a mis au point des jus à base de fruits et légumes rejetés par l'industrie pour lutter contre le gaspillage alimentaire: jusloop.ca

Temps de préparation
20 minutes + 45 minutes de cuisson

Temps de fermentation
1 ½ heure pour la levure, ou de 2 à 3 heures pour le levain

Accessoires

2 bols de 2 litres (8 tasses), moule à pain de 8 cm x 25 cm (3 po x 10 po), linge humide

Ingrédients

60 ml (¼ tasse) de levain ou 1 sachet de levure + ¼ tasse d'eau tiède
240 g (2 tasses) de farine blanche
½ c. à café de sel
240 g (1 tasse) de sucre roux ou cassonade
60 ml (¼ tasse) d'huile de coco
2 œufs
3 bananes très mûres, écrasées à la fourchette
85 ml (1/3 tasse) de yaourt ou de yaourt de noix
1 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Graisser le moule à pain et le saupoudrer de farine. Si on utilise la levure: l'activer en suivant les ins-

tructions sur l'emballage.

Dans un bol, mélanger la farine, le sel et le sucre. Dans un autre bol, mélanger le levain (ou la levure réhydratée), l'huile de coco, les œufs, les bananes, le yaourt et la vanille. Verser le mélange liquide sur les ingrédients secs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme. Verser le mélange dans le moule préparé et laisser reposer, couvert d'un linge humide, dans un endroit chaud (de 27 à 37 °C/de 80 à 98 °F) jusqu'à ce qu'il ait gonflé de 50% (environ 1 ½ heure avec la levure, 2 à 3 heures avec le levain). Cuire au four pendant 45 minutes, ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau insérée au centre du pain en ressorte propre. Laisser reposer 30 minutes avant de déguster. Manger avec une pensée pour sa grand-mère!

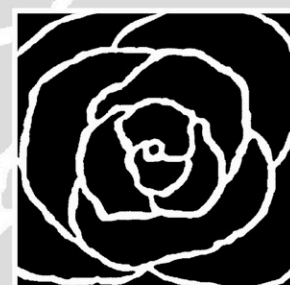
Se conserve à la température ambiante pendant 5 jours dans un contenant hermétique, ou 6 mois au congélateur, coupé en tranches emballées individuellement de pellicule plastique. Réchauffer alors au grille-pain et tartiner de beurre de noix de coco.

Note: pour rester végétarien, on remplace les œufs par 3 c. à soupe de graines de chia moulues, mélangées à 125 ml (½ tasse) d'eau, tout simplement!



ÉDITIONS DE L'HOMME

JOYEUSES PÂQUES!



25 ANS

MARIE VERMETTE inc.

Flurs, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal
Livraison

1 877 272-2226 514 272-2225

www.marievermette.com