



SAMEDI



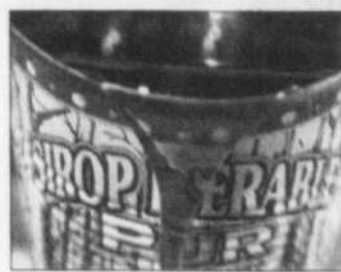
CONSUMMATION

Prendre le pli
Page 4



OBJETS

À bicyclette...
et à sonnette!
Page 5



SAVEURS

Redécouvrir
le bon vieux sirop
Page 6

TOURISME



La colline du château Wawel, solide forteresse gothique édifée au XIV^e siècle par Kazimierz le Grand, domine le panorama de la vieille ville de Cracovie.

PHOTOS HELENE CLEMENT

Cracovie, la cité éternelle

Ville mythique aux cent églises, ville ancienne avec ses façades à l'italienne, ses musées et ses palais somptueux, ville jeune et vivante, ville artistique où se perpétue la tradition viennoise des cafés littéraires, ville «vraie» au passé marqué par les guerres, petite ville à échelle humaine... On le voit, Cracovie mérite bien qu'on lui rende visite. *Proszę bardzo!*

HÉLÈNE CLÉMENT

Depuis la tour de l'église Notre-Dame, sur la place du Marché, un trompettiste invisible joue un air nostalgique. Puis, la fanfare s'arrête brusquement, comme si le trompettiste était à bout de souffle. C'est le son du *hejnal*, en souvenir de la sentinelle qui a tenté, du haut de la tour de guet, d'avertir la population de l'approche des Tartares en soufflant de toutes ses forces dans une trompette. Mais l'ennemi a été plus rapide que lui et une flèche lui a transpercé la gorge dès les premières notes.

C'était en 1241, seul moment dans l'histoire où Cracovie a été saccagée. Depuis, toutes les heures, le *hejnal* est lancé en direction des quatre points cardinaux de la plus élevée des deux tours de la basilique. Il est aussi transmis en direct à travers la Pologne, chaque jour à midi, sur les ondes de la station de radio Jedynka. Il est clair que le pays aime se souvenir.

Les Cracoviens disent que leur ville doit sa survie à sa grande beauté. C'est vrai. Depuis les temps médiévaux de sa naissance jusqu'à l'ère numérique du troisième millénaire, l'ancienne capitale polonaise a réussi à résister aux attaques des Tartares au XIII^e siècle, des Suédois au XVII^e siècle, des Autrichiens au XIX^e siècle, puis des nazis et des communistes au XX^e siècle. Les envahisseurs ont toujours préféré l'habiter que la détruire.

«Maintenant, ce sont les touristes qui l'envahissent».

plaisante Janusz, étudiant, devant la statue du poète Adam Mickiewicz, le point de rendez-vous sur la place centrale.

Cracovie est située au cœur de l'Europe, ce qui n'a certes pas aidé à assurer son intimité. Imaginez un voisin traversant chaque fois votre jardin pour aller au dépanneur. Et comme vous offrez peu de résistance, il cueille vos roses, piétine vos plates-bandes et, tant qu'à y être, égorge votre canari au passage! C'est un peu ça, l'histoire de la Pologne.

La ville a ceci d'extraordinaire qu'elle s'est toujours relevée de ses guerres et, chaque fois, elle a repris sa position de plus jolie ville de Pologne. Si belle qu'en 1978, l'UNESCO l'inscrivait sur la liste du Patrimoine culturel mondial. Depuis, la «ville éternelle» cultive ses styles avec bonheur. Chaque maison ancienne est construite sur les ruines d'une autre encore plus ancienne. Les fresques baroques cachent des peintures gothiques peintes sur des bribes de décorations romaines. Mickiewicz la surnommait la «Rome des Slaves».

La vieille ville est entièrement piétonne depuis les années 70. «Vous comprenez, explique Ewa, notre guide, on veut protéger l'architecture de la pollution causée par les émanations de fumée des voitures mais aussi de la fumée provenant des cheminées des usines d'acier du quartier voisin, Nowa Huta, héritage de la domination soviétique. Au début des années 50, les Russes ont construit cette horrible cité ouvrière, à dix kilomètres de la ville historique, dans le but précis de

contrebalancer le poids des intellectuels capitalistes hostiles à leur politique. Les façades des bâtiments étaient si noires qu'on ne pouvait même plus voir les magnifiques ornements sur les façades des monuments.»

Ewa n'avait que six ans au moment de la chute du mur de Berlin. Bien que ses souvenirs soient vagues, elle revoit les interminables queues qui se formaient pour acheter de la viande, des légumes et des fruits quand il y avait des arrivages. Tout cela est maintenant relégué aux oubliettes, même si le pays est encore victime de l'inflation. Les bâtiments retrouvent peu à peu leur couleur d'antan, les comptoirs d'alimentation sont bien garnis et on mange à sa faim. La ville vit et s'amuse, tournée vers l'avenir.



Sur la place centrale, Rynek Główny, un homme déguisé en Tartare, retient l'attention des touristes, une vieille dame en manteau de laine et béret de feutre de couleur s'arrête pour parler à la vendeuse de bretzels debout derrière son inventaire ambulancier, des groupes d'écoliers apprennent sur place l'histoire de leur ville, des musiciens de rue jouent de l'accordéon, du violon ou du violoncelle, ce qui donne à la place un air de fête constant. Sans tuyaux d'échappement, on capte mieux les odeurs du *barszez* et du *bigos*, deux mets typiques de la cuisine polonaise, qui s'échappent des restaurants.

Le Rynek Główny est décidément l'âme de la vieille ville, une des plus grandes places léguées à l'Europe par le Moyen Âge. Au centre, la Halle aux draps (Sukiennice), symbole de la tradition marchande de la Cracovie médiévale, continue de poursuivre ses activités commerciales, mais avec les touristes. Les arcades actuelles, ajoutées au XIX^e siècle au bâtiment de style Renaissance, abritent une quantité de petites boutiques de souvenirs.

VOIR PAGE D2: CRACOVIE



Église romane Saint-André, dans la vieille ville. Elle servit de refuge à la population lors de l'invasion tartare de 1241. Elle est demeurée intacte.

<p>Amérique du Sud PÉROU - CHILI - ARGENTINE Départ de groupe du 10 novembre au 1^{er} décembre 2006</p>  <p>Découvrez les paysages grandioses de ces 3 magnifiques pays. Vous visiterez Lima, Cuzco, Macchu Picchu, le lac Titicaca, Santiago de Chile, Bariloche, Elcalafate (galciers), Buenos Aires, Les chutes d'Iguazu, etc.</p> 	<p>CAA Voyages www.caaquebec.com</p>	<p>Découvrez la Chine AU SEIN DE LA CHINE CLASSIQUE ET PROFONDE Départ de groupe du 14 septembre au 2 octobre 2006</p>  <p>Ce circuit s'adresse à ceux qui veulent découvrir les classiques de la Chine tel, Beijing, Shanghai, Guilin, Xian, Hong Kong et rencontrer les habitants des minorités dans les villages de Kunming, Dali et Lijiang.</p> 	
<p>Brossard (450) 465-0620 Greenfield Park (450) 926-1333</p>	<p>Laval (St Martin O) (450) 682-8100 Montréal (514) 861-5111</p>	<p>Pointe-Claire (514) 426-2760 Saint-Leonard (514) 255-3560</p>	<p>Service affaires 1 888 659-4545 Ailleurs au Québec 1 888 549-5559</p>

SAMEDI

TOURISME

UN VOYAGE À CRACOVIE N'EST PAS COMPLET SANS UNE VISITE DE LA COLLINE DU WAWEL, FACE À LA VISTULE: UN INCONTOURNABLE. LE CHÂTEAU DE WAWEL SE PRÉSENTE COMME UN MAGNIFIQUE PALAIS ITALIEN DE LA RENAISSANCE. UNE COLLECTION DE TAPISSERIES FLAMANDES LIÉES À L'HISTOIRE DU WAWEL ORNE SES MURS.

CRACOVIE

SUIVE DE LA PAGE D1

Parmi les articles à rapporter, suggérons les bijoux d'ambre et les pantoufles de feutre brodés. Et tant qu'à magasiner dans les Sukiennice, une visite à l'étage au Musée de la peinture polonaise du XIX^e siècle est le moment idéal pour se familiariser avec les grands noms polonais comme Jana Matejko, Malczewski, Gierymski, Chelmonski, Witkacy...

Quant aux monuments, l'imposante église gothique Notre-Dame vaut plus qu'une petite visite. Construite au XIV^e siècle sous la protection des grandes familles cracoviennes — Wierzynek, Boner, Montelupi, Cellari —, la basilique possède de un ameublement intérieur dont la valeur est inestimable.

Entre autres, le monumental retable sculpté dans du bois de tilleul par l'artiste allemand Weit Stoss au XV^e siècle est une pure merveille. Les sculptures atteignent parfois trois mètres de hauteur. Pour voir avec quelle précision le maître d'œuvre a sculpté les muscles tendus des bras et les rides sur les visages des personnages, il faut toutefois visiter l'église l'après-midi, seul moment de la journée où le retable est ouvert.

Un incontournable: la colline du Wawel, face à la Vistule. Centre politique et administratif de la Pologne pendant plus de cinq siècles, le château qui se présente comme un magnifique palais italien de la Renaissance a servi de résidence aux souverains de la Pologne à partir du

milieu du XI^e siècle jusqu'au début du XVII^e siècle. Son aspect actuel date du règne d'Alexandre Jagellon et de Sigismond le Vieux. Même après le transfert de la capitale à Varsovie, en 1596, rois et princes, poètes et héros ont continué de se faire enterrer dans la cathédrale, devenue au fil des siècles un véritable chef-d'œuvre de la Renaissance.

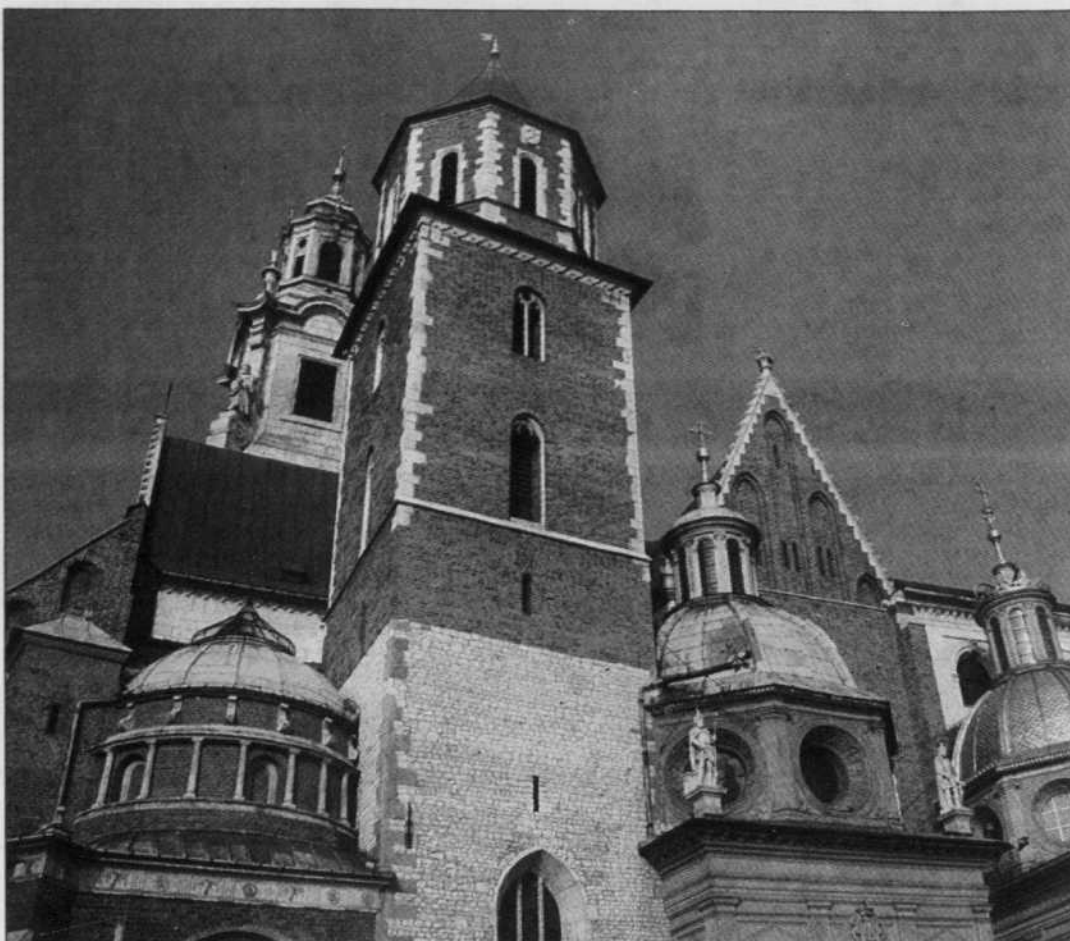
Une collection de tapisseries flamandes liées à l'histoire du Wawel orne les murs du château.

Après le troisième partage de la Pologne, vers la fin du XVIII^e siècle, la Russie en a eu la garde temporaire. Lors de la Seconde Guerre mondiale, c'est le Canada qui les a abritées.

En marchant vers la Vistule, on arrive bientôt dans le quartier de Kazimierz, aussi inscrit par l'UNESCO sur la liste du Patrimoine mondial de l'humanité. La rue Josefa mène vers ce qui fut pendant six siècles le quartier juif de Cracovie. Avant la guerre, on dénombrait à Krakow plus de 68 000 Juifs; 2000 ont survécu. Le quartier

vidé de la plupart de ses habitants par l'Holocauste, puis abandonné aux plus démunis de la société pendant les 40 années de communisme, reprend peu à peu des couleurs, en partie grâce au tournage du film *La Liste de Schindler*, de Steven Spielberg, qui l'a triomphalement tiré de l'oubli.

Si les façades décaties sont encore nombreuses, la restauration de maisons laisse entrevoir des lendemains meilleurs. Kazimierz est en train de devenir un



La cathédrale du château Wawel.

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

des quartiers branchés de la ville et plusieurs agences de tourisme l'ont inscrit dans leurs brochures.

Au numéro 24 de la rue Szereka, la Vieille Synagogue Renaissance en brique rouge domine à côté du plus vieux cimetière juif d'Europe. Pendant la Seconde Guerre mondiale, les nazis ont transformé ce cimetière en dépot, explique Ewa. Ils ont également utilisé les pierres tombales pour refaire le pavé. Les tombes qui n'ont pas pu être reconstituées ont été cimentées dans un mur dit «du souvenir». Chaque pierre, chaque brique suinte le passé.

Un dîner à l'hôtel-restaurant Klezmer-Hois est une expérience en soi. Sis dans un ancien bain rituel (*mikveh*), le restaurant est la reconstitution d'un appartement des années 1930. Vous avez le choix: le salon de thé ou la salle à manger. Sur les murs, des portraits d'ancêtres; sur les tables, des bougies et des lampes d'époque qui mettent en valeur l'âge des nappes de dentelle. Le soir, dans la salle à manger, on y joue de la musique klezmer typique de l'entre-deux-guerres. Le canard à l'orange est tout simplement divin!

La fraîcheur automnale de novembre apparaît comme un bon prétexte pour découvrir les bistrots. La place du Grand Marché (Rynek Glowny) et les rues adjacentes de la vieille ville comptent des dizaines de cafés. Allez donc savoir pourquoi le chocolat chaud, le thé brûlant et la vodka glacée ont meilleur goût dégus-

tés dans un donjon, une cave, une grotte ou une caverne éclairés à la bougie!

Petit conseil: le café Jama Michalika, au 45 de la rue Florianska, la Vieille Synagogue Renaissance du début du XX^e siècle avait l'habitude de s'y réunir. Verrières, vitraux art déco, murs tapissés de caricatures et de peintures décaties... L'ambiance y est intimiste et la *sernik* (gâteau au fromage) pas mauvais du tout.

Mille et une choses encore... Une randonnée de quatre kilomètres dans le parc Planty, un espace vert aménagé à la place des remparts et des fossés qui entouraient la vieille ville, est idéale pour mieux comprendre la topographie de Cracovie et découvrir les monuments et les fortifications médiévales; une virée au Collegium Maius, le cœur historique de l'université Jagiellon, où Nicolas Copernic et le pape Jean-Paul II ont été étudiants; un saut au musée Czartoryski pour aller admirer la *Dame à l'hermine* de Léonard de Vinci.

Bref, toute une vie ne suffit pas pour découvrir les joyaux de cette ville millénaire, sans compter que la cité éternelle est la porte d'entrée d'une douzaine d'escapades, chacune avec sa propre histoire. Notons par exemple les mines de sel de Wielicka, également inscrites en 1978 au Patrimoine mondial de l'UNESCO, à dix kilomètres au sud-est de Cracovie: 300 kilomètres de galeries sur neuf niveaux, d'une profondeur de 327 mètres. Ou encore le camp de

concentration d'Auschwitz, qui ne laisse personne indifférent.

En vrac

■ Je recommande l'hôtel Pod Roza pour qui veut vivre l'ambiance d'un hôtel de charme dans le centre-ville historique. Les seuls bruits que l'on entend de sa chambre sont ceux des pas des piétons sur la dalle et du trompettiste du haut de sa tour de guet. Le petit-déjeuner est copieux et digne d'une table de rois... polonais. ☎ (011-48 12) 424-33-00, www.hotel.com.pl.

■ Trois restos: restaurant Wierzynek, sur la place centrale. Le premier repas y a été servi en 1364 à l'occasion d'une conférence au sommet des monarques invités par Casimir le Grand; toujours dans la vieille ville, le restaurant Pod Aniolami, sur la rue Grodzka, qui mène de la place centrale au château Wawel. Un dédale de petites caves transformées en une ferme reconstituant l'art de vivre campagnard, ce resto rend bien hommage à la cuisine du terroir polonais; dans le quartier Kazimierz, le restaurant Klezmer-Hois pour l'ambiance de vieille carte postale d'avant-guerre, pour la musique klezmer et pour la carte d'inspiration juive.

Renseignements

■ Consulat polonais, 1500, av. des Pins Ouest, Montréal.
☎ (514) 937-9481.
■ www.pologne.gov.pl
■ www.krakow.pl
■ www.visite-cracovie.com

Collaboration spéciale

Voyager grâce aux livres

CAROLYNE PARENT

Quelle belle collection que cette «Bibliothèque du voyageur», chez Gallimard, qui fait s'exclamer: sus aux guides de surfaçage! De fait, combien d'ouvrages de voyage présentement sur les rayonnages nous laissent sur notre appétit pour cause d'insipidité?

Ici, point de capsules, d'encadrés, de sous-sections en 20 volets et de symboles «à ne pas manquer» qui, prétendument pour faciliter la compréhension, égarent davantage le lecteur qu'ils ne l'informent. Comme c'est la destination et non la maquette qui est en vedette, on s'en remet plutôt à trois sections, «Histoire et société», «Itinéraires» et «Informations pratiques», pour la présenter tout en offrant au voyageur les outils nécessaires à la préparation de son périple. C'est bien sûr la partie «Itinéraires» qui est la plus touffue, avec force cartes, plans et renvois de page facilitant la planification du voyage. Quant à la partie pratique, elle porte bien son nom et donne une foule de renseignements de base allant du climat aux festivals en passant par un carnet d'adresses.

Et ce n'est pas parce que c'est sérieux que c'est moche: le papier est de qualité, les — nombreuses — photographies sont magnifiques et le format convient au sac à dos. Bref, de l'Alaska au Zanzibar en passant par la Grèce et la Birmanie, que voilà une collection, comment dirais-je... incontournable, coup de cœur, cinq étoiles plus!

Collaboratrice du Devoir



Dans les livres de la collection «La Bibliothèque du voyageur», c'est la destination et non la maquette qui est en vedette.



Folklore polonais, place centrale du Marché.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

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

CHARLEVOIX

AUBERGE LA PIGNORONDE ***

À moins d'une heure de Québec, l'Auberge La Pignoronde vous invite à faire le plein d'énergie et de profiter de son forfait PRINTANIER à compter de 124\$ par pers. en occ. double (non valide les jours fériés et de fêtes spéciales) et ce jusqu'au 21 juin 2006. Gastronomie, ambiance, pisc. int. et la plus belle vue de Charlevoix, à l'entrée de Baie Saint-Paul à 5 min. du club de golf de Baie Saint-Paul.

www.aubergelapignoronde.com

1-888-554-6004

LAURENTIDES

LA SAUVAGINE : Auberge et restaurant / fine cuisine
www.lasauvagine.com 1-800-787-7172

Chalets & Condos

LANAUDIÈRE



CHALET DES PINS

Rowdon, chalets de grand confort, foyer (bois incl.), b. tourb. TV satellite, Domaine privé, lac naturel (aucun moteur) plage sable fin, pédalos, chaloupes et canots, baignade, jeux, sentiers, tennis, golf et +. Offrez-vous du bonheur au :

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

MAURICIE

AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES:

Un havre de repos avec un accueil chaleureux et personnalisé. 11 chambres sur un site en pleine nature avec un lac naturel. Centre de santé: grande variété de soins. Avec le printemps, soins corporels en vedette. Salon avec foyer, piscine int., sauna, fine cuisine. Plusieurs forfaits (golf).

www.lac-des-neiges.ca

1-800-757-4519

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, couettes 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

HÔTEL MANOIR VICTORIA

Situé au cœur du Vieux Québec, cet hôtel 4 étoiles au cachet européen unique offre dans un décor rénové et actualisé en 2004: 156 chambres, fine cuisine à la table du Manoir, resto bistro St-James, piscine intérieure, sauna, gymnase, accès internet haute vitesse gratuit, stationnement intérieur, 8 salles de soins santé-beauté au Spa du Manoir.

A partir de \$109 par nuit en occ. double

RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS NOMBREUX FORFAITS.

www.manoir-victoria.com

1-800-463-6283

AUBERGE DU TRÉSOR: La plus vieille auberge en Amérique du Nord, au coin de la célèbre rue du Trésor et face au Château Frontenac. Forfait «romantique» (pour 2 pers.) 1 chambre pour 1 nuit, 2 soupers (table d'hôte gastronomique) accompagnés d'une bouteille de vin, 2 digestifs à choix, 2 petits déjeuners, 1 forfait «Week-End» aussi disponible.

www.aubergedutresor.com

Fax: 1-418-694-0563 • 1-800-566-1876

Pour annoncer dans ce regroupement,

contactez Jean de Billy au 514-985-3456

jdebilly@ledevoir.com

SAMEDI

TOURISME

DE LA CORÉE, ON SE RAPPELLERA KYONGJU, QUI FUT LA CAPITALE DU ROYAUME DE SHILLA AU TEMPS DES TROIS ROYAUMES. CONTRAIREMENT AUX AUTRES LIEUX OÙ NE SUBSISTE PAS GRAND-CHOSE D'HISTORIQUE À CAUSE DES INVASIONS INCESSANTES QU'À SUBIES LA CORÉE, CETTE VILLE RECÈLE DES TRÉSORS À CHAQUE COIN DE RUE. L'ÎLE DE PUSAN, QUANT À ELLE, RESSEMBLE PLUS À HAWAII QU'À AUTRE CHOSE, ET CELLE DE CHEJU SE DISTINGUE PAR SON JOLI VOLCAN ET SES BELLES PLAGES.

Long courrier



Lio Kiefer

Séoul, et après?
C'est avec intérêt que je lis votre chronique voyage. Abonnée au Devoir, je sais que je peux les relire au besoin, surtout celle sur New York, pour un prochain voyage en Amérique...

En attendant, nous allons à Séoul en août. Une fois par année, j'accompagne ma conjointe qui se rend à un congrès pendant une semaine. Nous en profitons toujours pour allonger le séjour. Nous avons donc découvert Berlin, Buenos Aires (ma ville du monde... je vais y retourner) et Oslo. En Asie, on a vu (et senti, ouf!) Kuala Lumpur et adoré Bangkok, Chiang Mai (encore plus!) et Chiang Rai.

Notre guide de voyage par excellence est le Lonely Planet en version originale anglaise (quoique celui sur Séoul soit plus pauvre en renseignements qu'à l'habitude) et on le complète par un guide plus touristique, le Guide Expression Voir. Pour Séoul et la Corée, disons que les guides se comptent sur les doigts d'une main. À part Lonely Planet, aucune trouvaille intéressante.

Je fais toujours quelques must see de musées ou de lieux historiques, mais on n'apprécie pas vraiment les «trappes à touristes». J'aime mieux l'errance dans un marché aux puces (surtout celui de San Telmo à Buenos Aires...) et la rue offre tout: les odeurs, le dépaysement... Nous magasinons très peu.

La zone démilitarisée en vaut-elle la peine? À Berlin, tout ce qui était «mur» nous intéressait, surtout celui au bord de l'autoroute... Bref, en août, il fera très chaud. Nous serons à Séoul pour une dizaine de jours, puis nous aimerions sortir de la ville, aller ailleurs en Corée, prendre le train. Nous voudrions donc avoir des conseils pour quelques nuitées au même endroit, pas trop touristique, à un prix abordable, pas besoin de déjeuner compris nécessairement... Peut-être pourrions-nous passer quelques jours sur une des îles (mais aurons-nous des avions au-dessus de la tête toute la journée à Incheon et aux alentours?) ou une ville portuaire comme Incheon ou Jeju-do? Le but: être ailleurs pour voir la mer jaune, changer d'air, vivre à un autre rythme, le rythme coréen... à moins que vous n'ayez d'autres suggestions

plus intéressantes pour nous, mais on oublie la Chine et le Japon...
Josée-Gabrielle Morisset, Lévis

Cela fait un bail que je ne suis pas allé là-bas. Mais je me souviens de Kyongju, qui fut la capitale du royaume de Shilla au temps des trois royaumes. Contrairement aux autres lieux où ne subsiste pas grand-chose d'historique à cause des invasions incessantes qu'a subies la Corée, cette ville recèle des trésors à chaque coin de rue.

En plein centre-ville se trouvent de nombreuses tombes, dont certaines seraient des tombes royales. Elles se présentent sous la forme de grands tumulus.

Dans les environs, le temple Pulguksa, qui recèle plusieurs trésors nationaux (notamment deux magnifiques pagodes). À voir également, la grotte Sokkuram, qui abrite un splendide bouddha de pierre. Comme dérive de mer Jaune, je suis allé à Pusan, qui ressemble plus à Hawaii qu'à autre chose, et sur l'île de Cheju, qui, à part le fait que plusieurs y font leur voyage de noces, a un joli volcan, de belles plages et des grottes de lave: http://210.104.87.69/n_eng/Jeu_Main/menu/index.asp. Le Lonely Planet est ce qui se fait de mieux dans le genre. Quelques adresses dans le Petit Futé également.

Italie sereine

Mon mari et moi serons en Italie du 20 septembre au 13 octobre. Nous avons un budget d'environ 300 \$ par jour par personne. Est-ce réaliste? Nous ne savons pas encore si nous louerons une voiture, mais notre mode de transport principal sera sans doute le train. Nous ne sommes pas à la recherche d'hôtels de luxe mais d'hébergement correct. Le trajet n'est pas encore fixé, mais nous ferons un séjour à Rome. Nous passerons quelques jours en Toscane, nous visiterons les Cinqueterre et voulons faire des arrêts en Vénétie, dont Venise bien sûr. Devrions-nous déjà établir notre calendrier et réserver tout de suite dans les villes où nous sommes sûrs d'aller?

Où pouvons-nous trouver, à Montréal, de l'information afin de nous aider à bien planifier notre séjour?
France Sénécal, Montréal

Un budget de 400 \$ par jour serait un peu plus réaliste. Pour la période où vous voulez voyager, pas la peine de faire obligatoirement des réservations, si ce n'est à Rome ou en Toscane, mais ayez des adresses de référence avant



LEE JAE-WON REUTERS

Deux jeunes moines sud-coréens s'amusent avec des fleurs de lotus au temple Chogye de Séoul.

de partir. En ce qui concerne les renseignements, l'Office de tourisme italien se trouve à Toronto; vous pouvez trouver des infos assez pointues dans les agences de voyages italiennes en bordure du boulevard Saint-Laurent et du marché Jean-Talton. Pour de l'hébergement à moindre coût et plus ou moins rural en Italie, restez à l'écart, consultez le site www.logis.it/index.asp?lingua=fr. C'est la version italienne des Logis de France.

Bonnes adresses

J'ai lu la question qu'une de vos lectrices vous posait au sujet d'un séjour qu'elle veut faire au Moyen-Orient. Comme j'y étais à Noël, je me permets de vous adresser mes recommandations.

De Jérusalem, il y a un bus qui descend à Eilat en cinq heures en longeant la mer Morte, mais il ne faut pas rester à Eilat, c'est à Aqaba que ça se passe! Il y a un super centre qui s'appelle le Bedouin Garden (chambre pour deux avec petit-déj et souper aux environs de 50 \$ la nuit), les gens sont charmants, le paysage époustouflant et le cuisinier adorable! Pour Petra, elle devrait rester au minimum deux jours et essayer d'y être un jeudi soir pour le Petra By Night (supplément de 12 dinars qui en vaut la peine). Il y a aussi plein de charmants hôtels du côté jordanien de la mer Morte qui sont beaucoup moins chers que du côté israélien, mais Massada vaut la peine d'être vue.
Pascale Bassani, Montréal

À suivre

Air France offre depuis le 4 avril la possibilité à ses clients de s'enregistrer par Internet sur la quasi-totalité de son réseau, y compris ses escales canadiennes de Montréal et Toronto.

Tous les passagers détenant un billet électronique peuvent s'enregistrer sur Internet et imprimer leur carte d'embarquement chez eux ou au bureau. Les passagers sans bagages pourront ainsi se rendre directement à la salle d'embarquement. Pour les passagers voyageant avec bagages, l'accès à ce service est également ouvert. Il leur suffira de déposer leurs bagages avant l'heure limite d'enregistrement auprès des comptoirs «dépose-bagages» prévus à cet effet à l'aéroport.

Ce service est disponible de 24 heures à 30 minutes avant l'heure limite d'enregistrement du vol, cette dernière étant fixée, pour les vols d'Air France au Canada, à 60 minutes avant le départ.

Au moment de s'enregistrer, une seule carte d'embarquement est délivrée pour les parcours, avec des vols en correspondance pour lesquels le choix du siège sur le plan de la cabine sont proposés. Cette possibilité est étendue à la quasi-totalité du réseau d'Air France-KLM et ouvert aux clients disposant d'un billet électronique émis par Air France-KLM ou une compagnie de SkyTeam. (Compagnies de l'alliance SkyTeam: Aeromexico, Air France, Alitalia, Continental Airlines, CSA Czech Airlines, Delta Air Lines, KLM, Korean Air et Northwest Airlines.) L'hebdomadaire américain Aviation Week & Space Technology décernait dans le même temps son premier prix à Air France-KLM dans la catégorie «transport aérien commercial».

À lire, voir, écouter

La programmation estivale de Canal Évasion avec, comme slogan, «Des vacances tous les jours» et de nouvelles séries comme la quotidienne *Tout le monde à*

table, animée par Guy Fournier et Katherine-Lune Rollet, qui propose de découvrir un pays ou une région par le truchement de la gastronomie grâce à un chef invité et à une personnalité qui connaît ce pays ou rêve d'y aller. Francis Reddy revient pour 13 épisodes d'une heure avec *Cap sur la Sicile* tandis qu'Alain Golberg propose 13 heures de *Danse passion du monde* avec la rumba, la valse, le cha cha, le tango et autres danses du monde entier, avec moult anecdotes et historiettes référencées par le maître du triple axel. *Aventures ensablées* avec Geneviève Néron et Geneviève Laroche à travers le rallye marocain du trophée Roses des Sables et partances maritimes avec la série *Partons, la mer est belle* avec Guy Richer comme skipper, à travers insularités lointaines et baies de rêve. Un tour du Québec avec *Fou à: camping*, émission animée par Stéphane Breton, ainsi que *La Route des étoiles*, là où 13 routes de la Belle Province sont profilées à travers des personnalités du monde artistique. Pour le côté patrimonial et architectural ainsi que la découverte de ses habitants, *Village en*

vue met en scène des villages québécois qui se distinguent par leurs initiatives locales et originales.

Enfin, retour du Tour de France, du 1^{er} au 23 juillet 2006, animé par Richard Garneau et Louis Bertrand, où j'aurai le plaisir de vous présenter trois cartes postales quotidiennes. Et, grande première cette année, Évasion a acquis les droits sur le Tour d'Italie, qui déroulera ses lacs en direct du 6 au 28 mai. À noter également que 75 % des émissions diffusées à Canal Évasion sont produites au Québec.

La Société Dante Alighieri de Montréal, le Centre culturel italien du Québec et l'Association des écrivains italo-canadiens organisent ensemble une fois de plus la grande soirée culturelle annuelle en l'honneur des écrivains italo-canadiens. La soirée aura lieu à la Maison d'Italie de Montréal (505, rue Jean-Talton Est, à quelques pas de la gare de métro Jean-Talton) le mercredi 26 avril 2006 à 19h30. Société Dante Alighieri de Montréal, ☎ (514) 345-0718.

Envoyez vos questions et vos bonnes adresses à lkiefer@ledevoir.com.

SOLDES printaniers

VOLS PRÉ-SELECTIONNÉS ENTRE LE 17 AVRIL ET LE 17 JUIN

Paris **259\$** aller simple

VOLS RÉGULIERS. BAS TARIFS. SERVICE COMPLET.

1-866-fly-Zoom (359-9666) flyZoom.com

Bon voyage

VOYAGES LAMBERT
1-800-667-8042

RENCONTRES INFORMATIVES
Lieu : Auberge Universel, 5000, Sherbrooke Est, Montréal

LE DIMANCHE 23 AVRIL 2006
13h00
• Mali-Burkina Faso... 12 & 24 jan. 2007

LE MERCREDI 26 AVRIL 2006
18h30
• La Grèce, 16 septembre 2006
20h00
• Crois. en Méditerranée, 7 nov. 2006

QUELQUES PLACES DISPONIBLES
• Russie : 15 juin & 7 septembre (22 jours)
• Pérou & Bolivie : 12 septembre (19 jours)
• Pap.-Nouv.-Guinée : 13 sept. (22 jours)
• Sikkim & Bhoutan : 21 sept. (22 jours)
• Prague-Vienne-Budapest : 5 oct. (17 jours)

Paris à la carte! Économisez jusqu'à 90\$ par personne

Départs entre le 23 avril et le 15 juin à partir de 595\$
Départs entre le 16 juin et le 30 septembre à partir de 755\$

LA FRANCE — Départs entre le 5 mai et le 31 octobre
Nice, Nantes, Bordeaux, Lyon, Marseille à partir de 679\$

Achat-rachat (17 jours) Peugeot 206 Trendy 1.4 à l'achat de 2 billets avec Coniar 714\$

Club Med LE WEEK-END DE 7 JOURS EST DE RETOUR à partir de 1589\$

SANDPIPER (Floride) à partir de 1589\$ **TURKOISE** à partir de 1909\$
PUNTA CANA (Rep. Dominicaine) 1750\$ **COLUMBUS ISLE** (Bahamas) 1881\$

LES BOUQANERS (Martinique) à partir de 2614\$ **HAMMAMET** (Tunisie) à partir de 2143\$

CINQUIÈME SAISON
(514) 270 1237 sans frais 1 800 5-SAISON

MADRID ET BARCELONE
30 sept. au 15 oct. - Accompagné par Mme Christiane Gosselin. En collaboration avec *Les Belles Soirées* de l'Université de Montréal
PRÉSENTATION : MARDI 9 MAI À 19 H RSVP
LA CHINE, D'HIÉR À AUJOURD'HUI
9 au 28 octobre - Accompagné par M. Charles Le Blanc. En collaboration avec *Les Belles Soirées* de l'Université de Montréal
Demandez nos brochures
clubvoyages 514-376-5910
rosemont@dubvoyages.com Rosemont 1-800-661-2743

LE GROUPE V.S.P. SPECIAL DU MOIS D'AVRIL : **Circuit 8 nuits**

Circuit "L'essentiel de la Turquie" (8 nuits) À partir de : 1 969 \$
Circuit "Le Grand Tour de la Turquie Authentique" (14 nuits) À partir de : 2 999 \$
Circuit "Toute la Turquie" (22 nuits) À partir de : 4 585 \$
Inclus : vols, hébergement, pension complète, visites, guide francophone, taxes
CONSULTEZ VOTRE AGENT DE VOYAGES www.viptoursonline.com

VOYAGES CULTURELS VIP
(Filiale de Voyages d'une Vie inc.)
La culture, notre préoccupation quotidienne

DESTINATIONS PRINTEMPS 2006

EMPIRE DES HABSBOURG (Autriche - Tchéquie - Hongrie)
250^e anniversaire - naissance de Mozart
2 AU 24 JUIN 2006
4 634 \$, en occ. double, 2 PLACES (petits déjeuners - 4 concerts)

ÉGYPTE
2 AU 25 NOVEMBRE 2006
9 NOVEMBRE AU 2 DÉCEMBRE 2006
25 jours : 4 874 \$ n incls
Hébergement : 5*

MAROC ÉTINCELANT
(incluant les villes impériales, le désert et les oasis)
6 AU 30 MAI 2006
25 js 4 892 \$
HÉBERGEMENT HÔTELS SUPÉRIEUR

GRAND TOUR CULTUREL DE FRANCE
(Périgord, Loire, Bretagne et Paris)
28 AOÛT AU 19 SEPTEMBRE 2006 (23 JOURS)
3894,00 \$

LA TURQUIE SPECTACULAIRE, D'EST EN OUEST
2 AU 29 MAI 2006, 2 places
5 SEPTEMBRE AU 20 OCTOBRE 2006
28 js 4 884 \$
ITINÉRAIRE EXCLUSIF — HÔTELS PREMIÈRE CLASSE

CHINE
2 AU 30 OCTOBRE 2006
Escala : Vancouver (1 j), Tokyo (3 js), Hong Kong (2 js)
6 459 \$ n incls

Petits groupes — Itinéraires exclusifs. Demandez les itinéraires détaillés.
514-844-0407 www.voyagesculturelsvip.ca

PÈLERINAGES

Sur les pas de Saint-Paul
Du 08 au 24 juin 2006
GRÈCE-TURQUIE
Avec le Père Fernand Villeneuve

Terre Sainte
Du 24 octobre au 06 novembre 2006

Pour plus d'informations :
NADEAU & ROULEAU
L'AUTRE VOYAGE

1042, AVENUE BERNARD OUEST, MONTRÉAL, QUÉBEC (CANADA) H2V 1T8
TEL: (514) 948-6323 • Ligne sans frais: 1-800-463-6323
Télécopieur: (514) 948-4151 • nadeau-rouleau@videotron.net

VOYAGES CULTURELS VIP
(Filiale de Voyages d'une Vie inc.)
La culture, notre préoccupation quotidienne

CROISIÈRE SPÉCIALE EN RUSSIE (16 jours)
SÉJOUR À ST-PETERSBOURG ET KIEV (6 jours)
12 SEPT. AU 05 OCTOBRE 2006
5987 \$ (TTI en croisière)
Spécial : 100 \$ de rebats par personne si inscription avant le 21 mai 2006

ALLEMAGNE DU NORD AU SUD
(incluant Eisenach, Bonn, Leipzig et Lac de Constance)
30 JUIN AU 22 JUILLET 2006 (23 JOURS)
4485,00 \$

Petits groupes — Itinéraires exclusifs. Demandez les itinéraires détaillés.
514-844-0407 www.voyagesculturelsvip.ca

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

SAMEDI

CONSUMMATION

LE GÉANT AMÉRICAIN NIKE S'EST RETROUVÉ À MONTRES REPRISES LES PROJETS EN RAISON DE SES PROFITS RÉALISÉS SUR LE DOS DES ATELIERS DE MISÈRE DANS LES PAYS EN DÉVELOPPEMENT. AU FIL DES ANS, L'ENTREPRISE A DÛ REPENSER SES PRATIQUES ET, AUJOURD'HUI, ELLE DEVIENT LA PREMIÈRE COMPAGNIE DE VÊTEMENTS DE SPORT À APPLIQUER LA TRANSPARENCE DANS SA CHAÎNE DE PRODUCTION.

Prendre le pli... et le garder

Nike devient la première compagnie de vêtements de sport à appliquer la transparence dans sa chaîne de production

FABIEN DEGLISE
L'image de la multinationale d'articles de sport Nike, les entreprises canadiennes œuvrant dans le domaine du textile devraient elles aussi prendre le chemin de la transparence. Comment? En rendant publique une bonne fois pour toutes la liste complète des usines où leur production est démenagée, estime la Coalition québécoise contre les ateliers de misère.

de production», commente la Coalition québécoise contre les ateliers de misère. Nike espère d'ailleurs que ce geste influencera le reste de l'industrie.

Les consommateurs pourront évaluer eux-mêmes le respect des droits humains dans les usines de Nike

Limpidité contagieuse?
Dans un univers où les «violations systématiques des normes existantes» en matière d'éthique sont légion, le regroupement, qui tente de sensibiliser les Québécois à l'existence des ateliers de misère dans l'industrie du vêtement, aimerait bien que ce bon pli soit désormais pris par tous. Et surtout par ceux qui aiment faire travailler les petites mains du Vietnam, du Cambodge, de l'Inde ou des pays de l'Est pour habiller ou chausser les gens des pays riches.



RICHARD CLEMENT REUTERS

Au fil des ans, les campagnes de dénigrement ont contraint Nike à repenser ses pratiques de délocalisation d'usines et d'exploitation des travailleurs du Tiers-Monde dans la fabrication de ses vêtements et souliers de course à la mode.

conso@ledevoir.com

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.

Grid of classified ads under 'Rencontres' with various categories like 'FEMME CHERCHE HOMME', 'AMATEUR DE SOUPERS ROMANTIQUES', 'LA GALANTERIE A TOUJOURS SA PLACE', etc.

FRANCE

S'abonner au potager

FLORENCE AMALOU le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP).

ans un café d'Aubagne (Bouches-du-Rhône), le 5 février 2001, quelques militants altermondialistes de l'association ATTAC se réunissent pour discuter de la malbouffe avec deux agriculteurs membres de la Confédération paysanne, Denise et Daniel Vuillon, propriétaires de la ferme Les Olivades, à Ollioules (Var).



JACQUES NADEAU LE DEVOIR

Les familles financent à l'avance la récolte et les agriculteurs s'engagent à fournir un panier hebdomadaire de fruits et de légumes cueillis du jour et non traités chimiquement.

SAMEDI

OBJETS

QUELQUE PART ENTRE LA FÉE CLOCHETTE ET UNE HÉROÏNE DE TÉLÉROMAN, ANNIE LEGROUX FABRIQUE DES SONNETTES POUR VÉLOS QUI FONT CRAQUER PETITS ET GRANDS. CHAQUE JOUR, LORSQU'ELLE SE PROMÈNE À VÉLO SUR LE PLATEAU, ON L'ARRÊTE POUR SAVOIR OÙ ON PEUT ACHETER LA CLOCHETTE QUI ORNE CELUI-CI...

À bicyclette... et à sonnette

LIO KIEFER

Depuis un peu plus d'un an, Dring Dring est en passe de devenir la première faiseuse de sonnettes au Québec. Sonnettes pour vélos, décorées avec talent, qui font craquer aussi bien les petits que les grands. Histoire d'une aventure qui sonne bien...

On pourrait la situer entre la fée Clochette et une héroïne de téléroman *made in* Québec convivial. Annie Legroux, la trentaine bien assumée, est un petit bout de femme qui oscille entre la femme d'affaires sans trop le savoir et un débordement d'idées à ne savoir qu'en faire.

Que faire quand on a terminé des études de design d'environnement et qu'on a des vertus plein la tête? On se promène avec sa fille sur le Plateau à bicyclette... Et on s'aperçoit très vite que pour protéger adéquatement la prunelle de ses yeux, il faut surfer entre les conducteurs irascibles et leur indiquer qu'on exis-

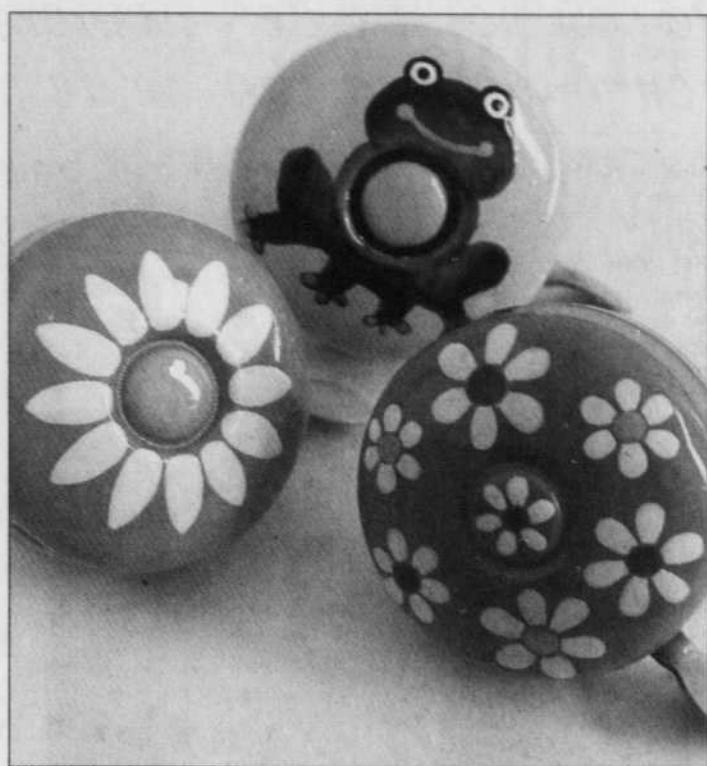


Dring Dring vient de mettre la main sur des vélos pliables à deux selles: une pour le parent, l'autre devant, plus basse, pour l'enfant.

te. La sonnette fait partie de cet engagement. Forte de cette constatation, Annie se met en quête de trouver une sonnette en ferraille quelconque qui ait une valeur sonore adéquate. Après avoir écumé les marchands et autres diffuseurs de bébélles «plastico-semi-sonnantes», elle tombe sur une sonnette perdue dans un magasin à rayons... Malheureusement ou heureusement (pour la suite de l'histoire), la sonnette est d'un ordinaire sordide pour ce qui est de sa couleur... Annie la peint et l'accroche fièrement à sa monture quotidienne. Chaque jour, sur le Plateau, on l'arrête... pour savoir où la clochette sympa se distille. Quelques sonnettes plus tard, grâce aux amis et aux passants attentifs, Dring Dring naît... avec, comme étude de marché, la demande grandissante.

Pourquoi ne pas se faufiler comme faiseuse de sonnettes qui n'existent pas sur le marché? On en commande d'abord 500 et on les décore chacune avec soin. Petit à petit, on va chercher des subventions et on gagne des prix comme entreprise viable de l'année avec idée générale, etc.

Aujourd'hui, Dring Dring tient dans un couloir et une petite pièce avec fourniture intégrée. Les sonnettes arrivent nues et sont d'abord livrées à une entreprise de réinsertion nommée Formetal, qui applique à la sonnette une couleur de base sans solvant. Ensuite, elles sont acheminées à l'atelier Dring Dring, où elles sont démontées une à une pour qu'on y applique une décoration, un design, une fantaisie, le tout réalisé avec des peintures sans solvants... Pour la distribution de sonnettes dans les boutiques cadeaux, on retrouve des thèmes animaliers, là où la grenouille, la vache, le cochon, la coccinelle, le chat ou les fleurs sont à l'honneur. Pour la distribution dans les boutiques de vé-



PHOTOS JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Les sonnettes acheminées à l'atelier Dring Dring sont démontées une à une et on y applique une décoration ou une fantaisie.

los ou les salons, Dring Dring va dans le design en spirales ou dans un graphisme plus condensé... On passe ensuite les cloches de sonnettes au four et on les assemble... Aujourd'hui, trois personnes sont à l'emploi de Dring Dring.

Deux à la peinture, une à l'assemblage...

Et comme une sonnette d'idées n'attend pas l'autre, Dring Dring vient de mettre la main sur des vélos pliables à deux selles. Une pour le parent, l'autre devant, plus basse, pour l'enfant. Deux guidons et une manière d'arper la ville sur deux roues en toute sérénité.

Pourquoi ce vélo? «Parce que cela n'existait pas et que je trouve

qu'avec un enfant en ville et en vélo...» Annie est lumineuse et peut vous démontrer en quelques minutes le côté pratique et l'efficacité de ses sonnettes et de ses nouveaux vélos. «Je veux mieux consommer et garder mes objets de consommation plus longtemps.»

On peut acheter directement chez Dring Dring ces sonnettes qui se détaillent 20 \$ et ces vélos pliables à deux selles qui se vendent au alentours de 200 \$, avec des couleurs Dring Dring... Comme celles des gomme à mâcher...

■ Annie Legroux: (514) 891-1676, annie@dringdring.ca, www.dringdring.ca

Collaborateur du Devoir

SANTÉ

Santé sur la Terre



Carole Vallières

Pile poil, on est samedi et c'est le Jour de la Terre. Pauvre Terre. J'en ai une bonne à vous conter, vous en croirez à peine vos yeux: le plus grand magasin militaire des États-Unis a plus que triplé son stock de produits biologiques. C'est la catégorie de l'inventaire qui grossit le plus rapidement. Qu'ils aiment en particulier les épinards, les bananes et les salades mélangées, ça me touche. Si les gardiens de la droite raide se mettent à manger bio, qu'est-ce qu'il va nous rester?

Eh bien, la Terre, justement. C'est un vaste champ de bataille, et pas que pour les militaires. Si on prend la terre, la vraie terre brune, il y a des batailles qui se jouent sans que notre regard urbain s'étire jusque-là. Peut-être avez-vous vu *Tabou(e)* à la télé jeudi passé, le documentaire de Mario Desmarais. Le goût des patates et des maïs n'est passé d'un coup. Si on se met à utiliser les résidus des égouts des villes pour engraisser nos champs, y éparpillant des antibiotiques et des métaux lourds sous la forme d'engrais, je ne joue plus. Autant jeûner chaque fois que je ne peux acheter du bio certifié.

Soufflons un peu: Montréal ne le fait pas, la Suisse l'a interdit, la France et les États-Unis en payent le prix et les autorités nient. La région de Sherbrooke s'y est mis, je me zippe, je ne parlerai pas de notre premier ministre. Ottawa est aux prises avec le débat et les maladies... et les boues d'égout dans la terre. Le plus drôle, vous rirez jaune, c'est qu'en utilisant les restes d'égout, les gens parlent de valorisation! La valorisation agricole. Je vous jure! Ou encore on nous vend des engrais contenant des biosolides. Des biosolides! Il faut tellement se méfier des beaux mots positifs quand c'est dit par les gens qui ont une salade à nous vendre!

Aux États-Unis, l'agence de protection de l'environnement (EPA) dit qu'il n'y a pas de preuves documentées concernant un lien qui pourrait exister entre les morts, les maladies et les allergies liées aux boues d'épuration, et elle est bien placée pour le savoir: c'est elle qui devrait documenter les cas, et elle ne le fait pas! Quand on est muet, sourd et aveugle, on ne peut pas trouver les problèmes et encore moins les solutions! Alors, quelle tactique classique adopte-t-on? On attaque la crédibilité et, si possible, on congédie. On se souvient de l'affaire des trois vétérinaires de Santé Canada virés il y a deux ans pour avoir critiqué publiquement leur employeur. La même chose est arrivée à l'EPA pour un microbiologiste qui a cru que la liberté d'expression valait pour les scientifiques. Voyons donc!

Que l'environnement soit à la

source de maladies, c'est certain, mais lesquelles? C'est facile quand c'est le printemps et que le pollen flotte dans l'air. Sinon, établir un lien de cause à effet est laborieux, car notre corps est complexe, l'environnement est complexe, notre ignorance est grande et notre motivation est tiède. Quand c'est Tchernobyl, je ne dis pas. Mais quand c'est Walkerton, ça prend beaucoup de cris et d'agitation pour attirer l'attention des responsables ultimes. Ah: et sept morts. C'était aussi une usine d'épuration, souvenez-vous.

Pour la boue d'épuration, des scientifiques affirment que seules les bonnes études sont montrées. On a dit la même chose pour le Vioxx, et c'est après avoir compté des morts, beaucoup de morts très publiques, qu'on a forcé les autorités à réagir. Et c'est ainsi, cher ange, que les gens perdent confiance... Quand on déchire sa chemise devant la faible taux de participation à des élections ou le cynisme des gens envers la politique, il faudrait se rappeler ce genre d'événement... et l'énergie folle déployée par de simples citoyens pour dessiller les yeux de leurs édiles.

Dans son film, Mario Desmarais dit que la terre qui nous nourrit rétrécit comme peau de chagrin, qu'on est sensibilisé à la protection de l'eau, de l'air, des forêts, mais qu'on néglige de s'intéresser au sol qu'on cultive, qui ne représente que 2 % de la superficie du Québec mais est tout de même le début de la chaîne alimentaire. Va-t-on laisser les terres agricoles devenir des dépotoirs? Attendre qu'il y ait «assez» de morts pour penser que le principe de précaution n'est pas qu'une ex-

pression d'intellectuels français en mal de littérature? On peut bien dire que le cancer du poumon est devenu le plus grand tueur et que le tabac en est responsable, mais le petit vent ayant tué le jeune qui a eu le malheur de dormir la fenêtre ouverte juste après qu'on a répandu des boues sur la terre d'en face n'est pas mort du tabac... Le dépistage précoce des cancers est certes une mesure préventive, mais que dirait-on du principe de précaution comme attitude — faire des études longues, longtemps — par exemple avant de nous faire manger des OGM, au lieu de chercher vite vite des profits? En ce jour de la Terre, nous pourrions être entendus, là-haut...

Livres reçus

■ A. Ledoux: *Vivez mieux, vivez plus vieux*, Éditions de Mortagne.
■ K. Kaehler: *La Méthode Kaehler*, Michel Lafon. Des actrices et leurs exercices de mise en forme pour un film.

vallieca@hotmail.com

BRÉSIL

São Paulo, mégapole du luxe kitsch

Faisant fi de la misère, la capitale économique du Brésil est le QG des nantis avec ses bars, ses luxueux hôtels, ses boutiques avec hélicoptère...

VÉRONIQUE MORTAIGNE

São Paulo — Le poète brésilien Augusto Campos, né en 1931 à São Paulo, a calligraphié le mot *luxe*, «luxe» en français, sur un pliage. À l'intérieur, une lettre change, laissant apparaître le mot *lixo*, «poubelle». Si la cohabitation du luxe et du pire est devenue un poncif en matière de paysage brésilien, São Paulo, sa capitale économique, incarne au plus près la terre de contraste sud-américaine. Mais avec 35 % du produit intérieur brut (PIB) brésilien concentré dans l'État de São Paulo, la mégapole est bien une capitale de luxe avec ses *fashion weeks* (semaines de la mode), ses parcs semés des œuvres d'Oscar Niemeyer, architecte du béton courbe, et ses biennales d'art contemporain.

La mégapole est passée de 30 000 habitants en 1870 à 18 millions en 2005, devenant ainsi la quatrième ville du monde, la plus grande de l'hémisphère Sud. Fondée en 1554 par une poignée de jésuites, elle affiche aujourd'hui 2578 gratte-ciels. La «ville hospitalière», comme elle se définit, se targue d'abriter 900 000 citoyens d'origine japonaise et près de trois millions de descendants d'Italiens. Des sushis magnifiques, de la mozzarella comme au pays des buffles, des cantinas à foison et des taboulés syro-libanais en veux-tu en voilà.

En cinq siècles, São Paulo a fait de son gigantisme sa force et sa bizarrerie. São Paulo est une ville «à l'américaine», avec ses centres commerciaux, ses quartiers résidentiels, ses poches de misère. Elle est pourtant fascinante, contrepoint énergétique des langues hédonistes de Rio de Janeiro, l'ancienne capitale du Brésil.

Des cabas au prix du foie gras

Ville extrême où l'argent coule

à flots, São Paulo est, selon les géographes, «une mer de collines», totalement ondulée. Sur une de ces protubérances, le quartier du Jardim Paulista descend de part et d'autre de l'avenue Paulista, symbole du succès économique de la ville, avec son architecture contemporaine époustouflante, coupée de quelques vieilles demeures de maître, vestiges des baronnies du café du XIX^e siècle.

Paradis du promeneur, ces anciens «jardins» sont une zone protégée du grand risque. Videurs et physionomistes en costume noir ou bleu marine devisent aux portes avec leurs confrères chauffeurs et gardes du corps.

Au cœur de la ville disparaît, ce triangle d'or protège les chanceux de l'économie mondiale et le chaland étranger. Boutiques de luxe, restaurants nouvelle cuisine et arêtes branchées. Par exemple, au Clube do Chocolate, dans la rue Haddock Lobo, sans doute une des plus chères au Monopoli pauliste, avec la rue Oscar Freire, l'équivalent tropical d'une rue Saint-Honoré. Sur fond de musiques électroniques — São Paulo est un grand pourvoyeur du style —, on peut y acheter des canettes de guarana (boisson gazeuse très populaire à base de graines amaziennes), mais ici, il sera rose bonbon au lieu de marron clair, et bio. Ou encore des t-shirts pour *fashion victim*, des cabas rayés en plastique, comme sur les marchés du matin, mais au prix du foie gras importé.

De l'autre côté de la Paulista, Ruy Ohtake a construit l'hôtel Unique dans un espace protégé des buildings. L'architecte a imaginé un demi-cercle percé de hublots, une sorte de pastèque suspendue, tenue par deux colonnes de béton.

L'Unique est en effet unique: noir et blanc avec nuance de bleu, hall monumental, courbes, quatre plaques de béton enfoncées dans les baies vitrées et terrasse à la vue exceptionnelle. Parce que l'édifice est posé en contrebas, il met au niveau de l'œil les alignements de gratte-ciels à l'horizon. La nuit, une incursion au bar Skye, au bord de la piscine (rouge), tient de l'exceptionnel. Vins, caipiroskas (version de la caipirinha avec vodka à la place de la cachacha, l'alcool de canne à sucre), mu-



PAULO WHITAKER REUTERS

L'avenue Paulista, à São Paulo.

sique lounge, bossa techno et jeunesse dorée.

Il arrive parfois que la richesse se retrouve à l'étroit et doive transhumer vers des quartiers modernes et prometteurs. En témoigne le magasin Daslu, 20 000 m² de luxe absolu, «shopping-bunker» qui est passé en 2005 du quartier chic de Vila Nova da Concessão au chantier d'un futur noyau d'urbanisme futuriste en bordure de la Marginal Tiété, sorte d'autoroute urbaine longeant le fleuve, ultra pollué, du même nom.

Le Monde

Question de curiosité... Pourquoi votre régime ne donne-t-il pas les résultats escomptés? La réponse sur www.lajulie.com!

LaJulie.com
Julie Audette
Coach en nutrition
514.295.9307
alajulie@sympatico.ca
www.lajulie.com
7234, rue St-Denis, Montréal, Québec H2R 2E2

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : MOYEN

0237

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

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

0236

SUDOKU : le logiciel

10 000 sudokus inédits de 4 niveaux de difficulté

par notre expert Fabien Savary

En exclusivité sur le site des Mordus

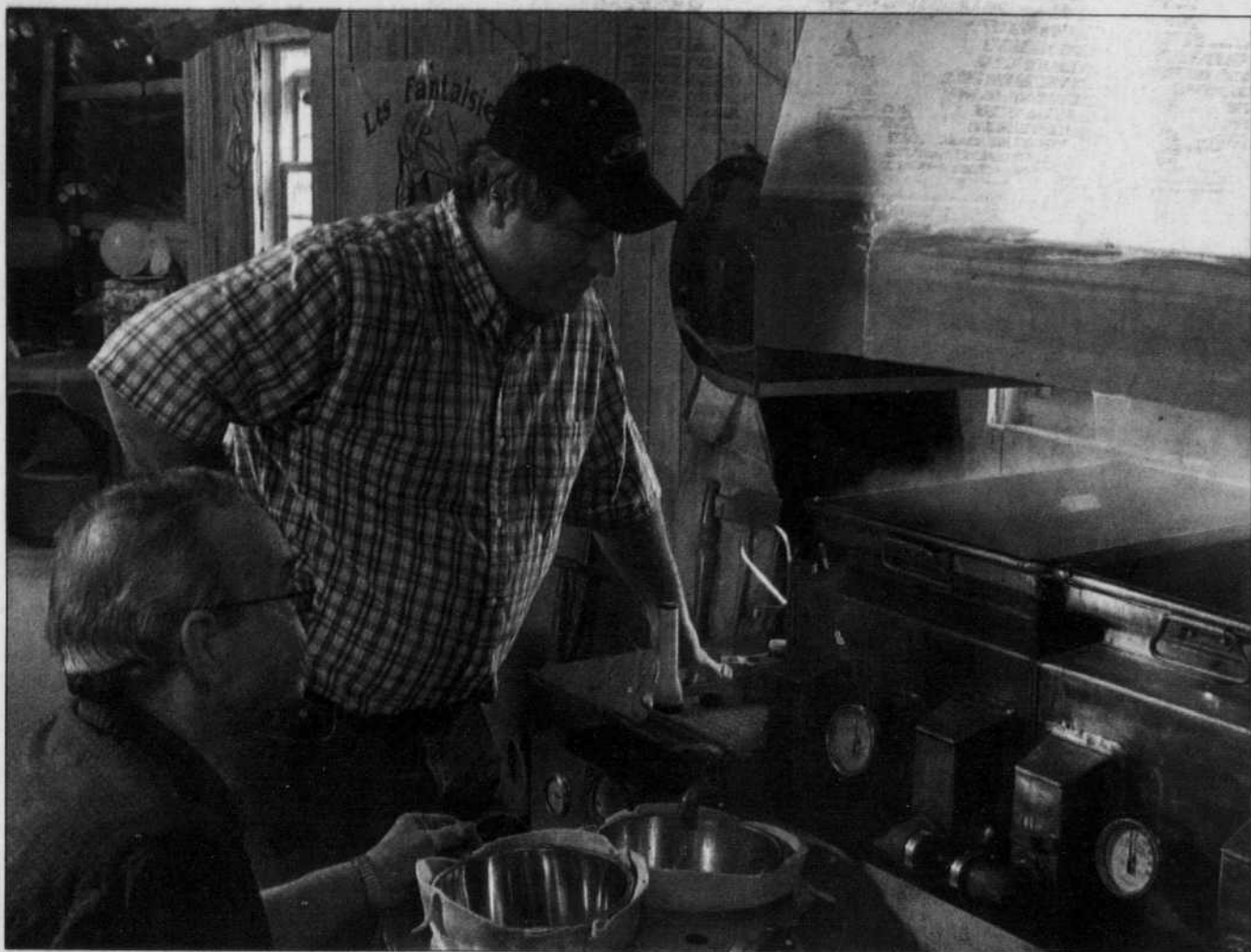
www.les-mordus.com

SAMEDI

SAVEURS

CHACQUE ANNÉE, AVEC LE PRINTEMPS, LA BONNE VIEILLE BOUTEILLE DE SIROP D'ÉRABLE RÉAPPARAÎT SUR NOS TABLES. QUOI DE MIEUX, EN EFFET, POUR ACCOMPAGNER LES CRÊPES MATINALES? MAIS POURQUOI NE CONSOMMENT-ON PAS CE PRODUIT TYPIQUEMENT CANADIEN À LONGUEUR D'ANNÉE? ET QUE FAIRE AVEC LE SURPLUS DE SIROP ENTREPOSÉ À LA FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS ACÉRIQUES DU QUÉBEC?

Redécouvrir le bon vieux sirop d'érable



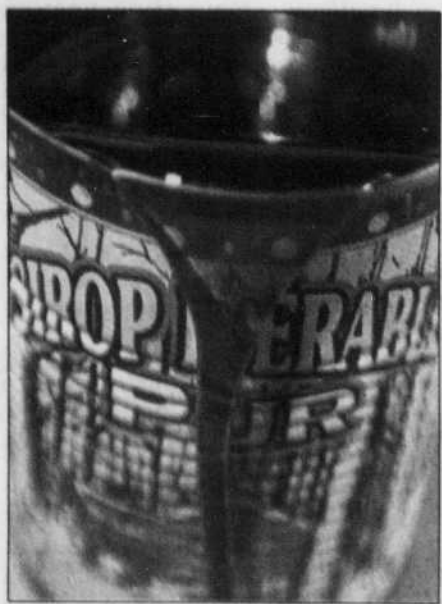
PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ

Marc Carignan, transformateur et bouilleur de sirop, attend patiemment le sirop en compagnie de M. Lamy. M. Carignan ose à peine dire ce qu'il pense d'une fédération en plein désaccord. Pourtant, dans sa petite boutique attenante à la salle de préparation, la famille Carignan se tire bien d'affaire avec ses produits dérivés de l'érable.



Philippe Mollé

Des surplus qui n'en finissent pas, des producteurs mécontents et un sirop dont les consommateurs ne veulent que durant le temps des sucres? Et si les érables s'arrêtaient de couler durant deux ans, cela réglerait-il le problème du surplus de sirop? À demi-mots, Marc Carignan, transformateur et bouilleur de sirop, ose à peine dire ce qu'il pense d'une fédération en plein désaccord. Pourtant, dans sa petite boutique attenante à la salle de préparation, la famille Carignan se



JACQUES NADEAU LE DEVOIR

tire bien d'affaire avec ses produits dérivés de l'érable. Une salle qui pourrait faire penser au laboratoire d'un pharmacien, mais qui ne peut en rien cacher les effluves sucrés qui s'en dégagent.

Il est triste de s'apercevoir que, lorsque la question est posée, des directeurs de Centre local de développement (CLD) ne voient pas l'occasion d'un développement durable et commercialement intéressant pour le sirop d'érable. Pourquoi, au lieu d'investir des millions de dollars dans la commercialisation, ne pas miser sur la recherche et le développement du meilleur produit agroalimentaire québécois, dont 75 à 80 % de la production mondiale est québécoise? Autant de questions qui inquiètent les moyens et grands producteurs de sirop, qui aimeraient bien que l'on passe à autre chose.

L'image touristique

Les étrangers, qui se rendent par centaines en autobus visiter les cabanes de Pierre Faucher, ouvertes durant l'été, parcourent l'érablière en wagons-tracteurs comme on visite les jardins de Versailles. L'érable est mythique, d'autant plus que sa feuille est le symbole du drapeau canadien. Rien à voir avec le sirop Lambert pour la toux, mais un sirop comme celui de Liège en Belgique, dont on use abondamment sur les gaufres. Le sirop d'érable, en Asie comme en Europe, est exotique et ne fait partie en rien des habitudes de consommation de ces peuples. Au contraire, cette touche d'exotisme est souvent cultivée lors d'événements com-

me le SIAL à Paris ou le salon Foodex au Japon. La bonne recette *made in Canada* va même plus loin: prendre deux onces de sirop d'érable du Québec, une once de saumon fumé très ordinaire de la Colombie-Britannique, ajouter un soupçon de police montée et une touche d'Amérindien en parure de plumes, terminer le tout avec un tour de ceinture flechée. Et hop! À nous les Rocheuses! Pourtant, certains innovateurs, comme Laurent Godbout, un chef talentueux de la rue Saint-Paul dans le Vieux-Montréal, ont compris depuis longtemps l'intérêt commercial à travailler un produit aussi noble et aussi intéressant que l'érable. Depuis deux ans, il commercialise le sirop d'érable avec une multitude de recettes, rendant ainsi le produit à usage courant. Rendre l'érable démocratique et à usage quotidien est un souhait que partagent de jeunes créateurs. Le problème demeure, comme pour la canneberge à une époque, que le produit est relativement cher et associé à une époque de l'année: le printemps.

Un prix pour tous?

Certains pourraient penser que, pour écouler le surplus des stocks de sirop d'érable, on pourrait vendre le sirop à meilleur prix. Une solution que n'envisage pas la Fédération des producteurs acéricoles du Québec et qui pourrait créer une «mauvaise habitude». Alors, pourquoi ne pas augmenter la notoriété du produit en créant des crus, des millésimes, ou ne pas suspendre la production dans certaines zones pendant deux ans afin de rétablir des inventaires actualisés? Chaque Québécois dispose en principe chez lui d'au moins une boîte de sirop d'érable. Avec la mode commerciale des oméga-3 utilisés à toutes les sauces, les producteurs pourraient avec humour envisager un sirop riche en vitamines, sans sucre ajouté et riche en oméga-3! Un succès assuré qui viderait le surplus dans le temps de la dire. Dommage que l'on n'envisage pas de constituer des entités régionales, un concours au sein des pâtisseries du Québec afin de créer une ou

plusieurs recettes à base de sirop d'érable. Avec les nouvelles appellations réservées ou fermières en vigueur au Québec, pourquoi ne pas envisager un produit avec IGP ou AOC? Difficile de croire que certains producteurs fonctionnent encore au pif ou au thermomètre à sirop, sans valider pour autant avec un réfractomètre la densité exacte de cuisson. Très important, car cela assure aussi le classement du sirop, de clair à foncé, et justifie ainsi le prix à payer. Rien à voir avec le goût ni avec ceux qui préfèrent le sirop plus foncé au sirop plus léger ou plus faible en goût.

Avec cette saga qui ne cesse d'alimenter les discussions entre producteurs affiliés, il n'en reste pas moins qu'il faut toujours 40 litres d'eau d'érable pour produire un litre de sirop et que 180 000 barils hantent les entrepôts de la Fédération sans qu'on sache quoi en faire. Avec les changements climatiques et le réchauffement de la planète, la montée de la sève d'érable pourrait en être bouleversée, ce qui changerait radicalement le goût du sirop.

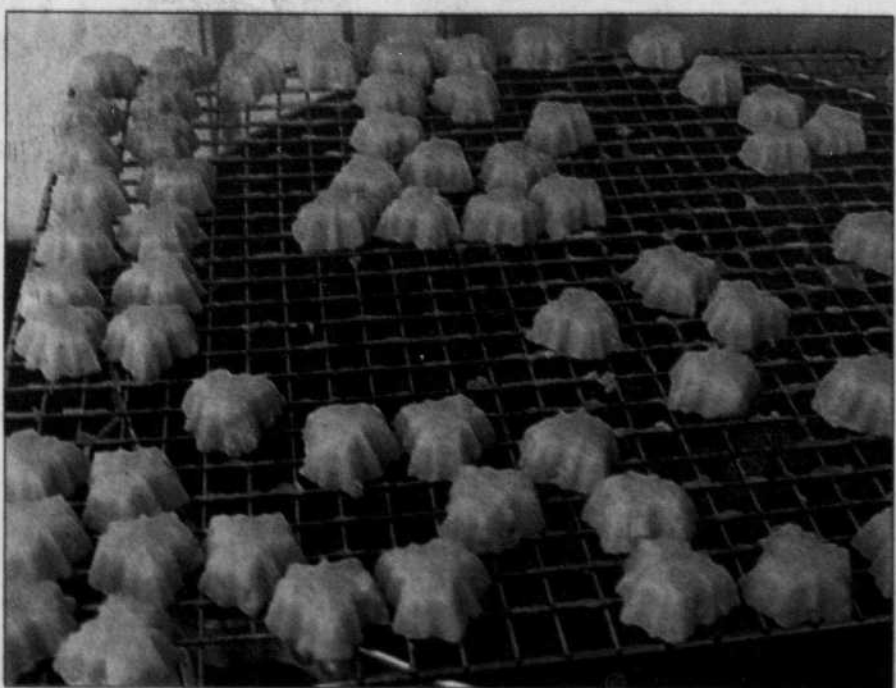
Si les érables ne coulaient plus, le produit deviendrait rare et recherché, tout comme la truffe et le caviar

Si les érables ne coulaient plus, le produit deviendrait rare et recherché, tout comme la truffe et le caviar. Le cours du sirop remonterait et le banal sirop deviendrait un produit de luxe. Deux ans suffiraient pour rétablir un stockage normal et rendre le produit en attente. Le temps des sucres pourrait bien se transformer en période de pleurs acides si les érables ne coulaient plus. Désormais, les érables se cachent pour pleurer.

Classification du sirop

- Extra clair: AA
- Clair: A
- Médium: B
- Ambré: C
- Foncé: D

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



L'érable est mythique, d'autant plus que sa feuille est le symbole du drapeau canadien. C'est d'ailleurs la forme qu'ont adoptée ces délicieux bonbons à l'érable.

La recette de la semaine

Blanquette de veau à l'ancienne

- Pour 4 personnes
- 500 g de cubes de veau de lait
 - 1 oignon émincé
 - 1 carotte en dés
 - 2 feuilles de laurier
 - Sel et poivre au goût
 - 125 ml de petits oignons perlés
 - 250 ml de champignons en quartiers
 - 30 ml de beurre
 - 125 ml de crème à 35 %
 - 2 jaunes d'œuf
 - 30 ml de jus de citron
 - 15 ml de persil haché

Assaisonner de sel et de poivre. Laisser cuire à feu doux environ 30 minutes sans couvrir. Blanchir les petits oignons. Dans une casserole, ajouter les champignons et les petits oignons et laisser colorer avec le beurre 2 minutes.

Retirer les morceaux de veau, décanter et conserver environ 500 ml de bouillon de cuisson.

Mélanger la crème avec les jaunes et épaissir avec le bouillon.

Remettre ensemble le veau et la garniture dans la sauce et maintenir à petits frémissements sans faire bouillir.

Terminer avec le jus de citron et le persil haché. Servir sur un riz pilaf.

Faire blanchir les cubes de veau, puis disposer dans un faitout avec l'oignon émincé, la carotte et les feuilles de laurier, et couvrir d'eau.

GASTROSCOPIE

Charlevoix et ses nouveaux chefs

Deux établissements réputés de la région de Charlevoix inaugurent la saison 2006 avec de nouveaux chefs en cuisine.

La Pinsonnière, qui vient tout juste de se refaire une beauté avec ajout de suites et de confort, vise le relais gourmand de la chaîne Relais & Châteaux avec l'arrivée du talentueux chef Pierre Guiraud, ancien de chez Girardet, et Guy Dutournier. L'autre établissement tout aussi prestigieux dans la région est l'Auberge des 3 Canards, qui vient aussi de subir un heureux et bénéfique rajeunissement et qui voit avec joie l'arrivée

du nouveau chef Mario Chabot, anciennement chef aux Trois Tilleuls et aux Chanterelles à Saint-Denis-sur-Richelieu.

Revue gastronomiques et nouvelles du printemps

Deux revues qui touchent à l'art de vivre ainsi qu'aux plaisirs festifs et vineux font leur entrée ce printemps. Vivre dans sa ville avec *Week-End Montréal, CA*, un magazine qui propose des chroniques sur les fromages et boutiques. Aussi, le magazine *Vins et Vignobles*, qui nous entraîne en Toscane pour faire découvrir le cassis de Bourgogne.

Disponibles en kiosques



SOURCE LA PINSONNIÈRE

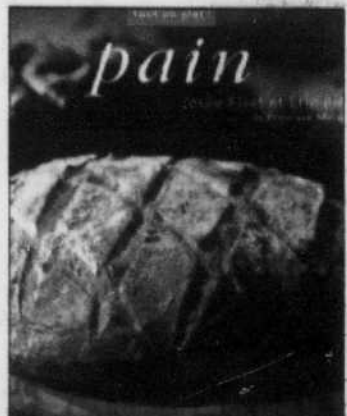
La Pinsonnière

BIBLIOSCOPIE

PAIN

Josée Fiset et Éric Blais
Éditions de L'Homme
2006
142 pages

Géniale idée de Josée Fiset et d'Éric Blais, qui présentent ce livre pour faire votre pain de la plus simple façon à la maison. En aucun cas une copie des fameuses et réputées boulangeries de la famille Première Moisson, mais des recettes qui nous font saliver juste en les lisant.



LES ARTISANS DE LA TABLE

les DOUCEURS du MARCHÉ

CONFISERIE ÉPICERIE FINE

« Produits fins et inusités du monde. Un des plus grands choix d'huiles d'olive au Québec. » Philippe Mollé

MARCHÉ ATWATER 939-3902

LES TOUILLEURS

OUTILS ATELIERS DÉMONSTRATIONS POUR LA CUISINE

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

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