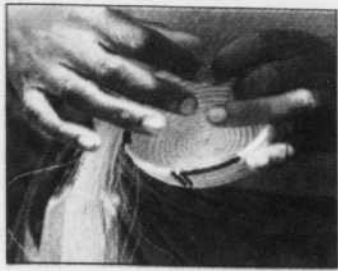


CABER
D

SAMEDI



BEAUX LIVRES

Jeux de mains
africains

Page 4



OBJETS

Économusées:
des œuvres
qui parlent

Page 5

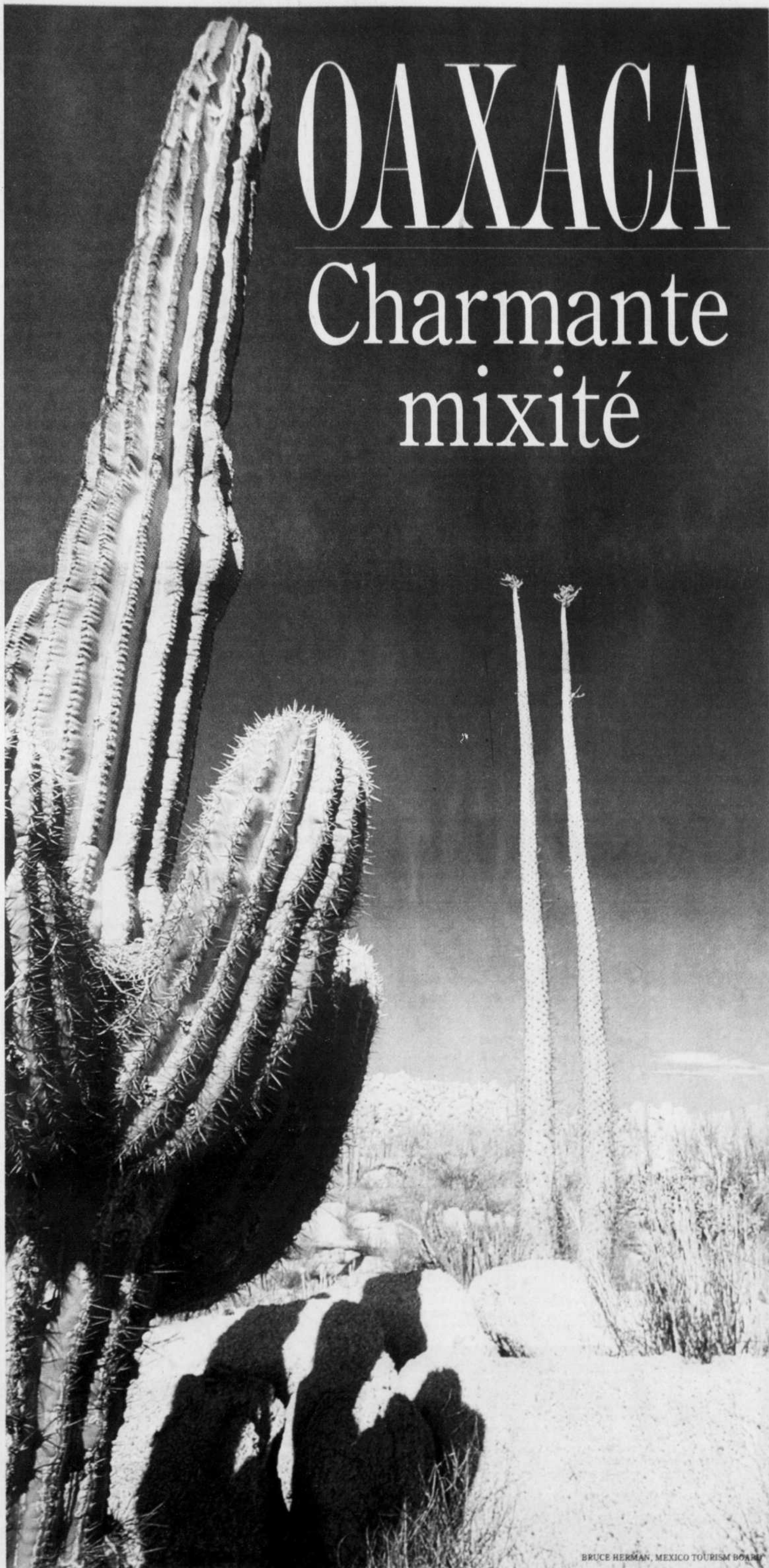


SAVEURS

La dame de la
Gaspésie et ses
gâteaux aux fruits

Page 6

TOURISME



OAXACA

Charmante
mixité

À les voir s'agglomérer par dizaines, destinées à vivre plus de cent ans, on ne croirait pas qu'elles sont si menacées. Les tortues de mer géantes, longtemps chassées, faisaient les délices des habitants du Mexique et surtout des amateurs de mets exotiques du monde entier. Leur préservation fait maintenant la fierté des Mexicains de la côte Pacifique du sud, surtout à Mazunte, situé à proximité de l'un des principaux sites de ponte de la planète. Ce minuscule village abrite le Centro Mexicano de la Tortuga, institut gouvernemental où on étudie la créature centenaire et où on travaille à en préserver la race, l'une des attractions principales qui reflète bien l'esprit écolo balbutiant propre à cette région paisible et méconnue.

FRÉDÉRIQUE DOYON

Du Mexique, on a fait l'éloge de la péninsule du Yucatan, de ses ruines mayas et de ses plages aux eaux turquoise. Mais côté Pacifique, au sud de Mexico, s'étend la province d'Oaxaca qui offre de splendides paysages de mer et de montagnes. Plus aride, plus brute sur les côtes et en altitude, la région permet un parcours diversifié quand on rentre dans les terres. Sa capitale, Oaxaca, ville coloniale et universitaire sise sur un haut plateau, se révèle d'une grande richesse culturelle. Elle est d'ailleurs classée parmi les sites du patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1987.

Entre Puerto Escondido, destination de surfers, et Huatulco, où un aéroport dessert la région, se déploie un secteur côtier relativement peu connu, moins mais surtout de mieux en mieux développé, et fascinant à découvrir. Vous vous rappelez les scènes de bord de mer du film *Y tu mamá también*? C'est quelque part par là qu'elles ont été tournées. Pour un voyage de *farniente* loin des grands *resorts* et en contact plus étroit avec la culture locale, c'est un véritable petit paradis. Encore faut-il être prêt à voyager plus simplement. Oaxaca demeure après tout la province la plus pauvre du pays.

À 45 minutes de Huatulco, une ville de complexes hôteliers de type tout-compris qui s'est toutefois développée dans le respect des communautés locales et de l'environnement, se dresse Puerto Angel, petit village de pêcheurs qui ne paie pas de mine mais dont la baie superbe offre des eaux plus calmes qu'ailleurs sur la côte, pour les familles et les baigneurs non avertis.

La baie est séparée en deux petites plages reliées par une promenade. Juché au-dessus de celle-ci, le restaurant Rincon del Mar offre une vue exceptionnelle sur les environs. Construite en escalier, la Posada Rincon Sabroso offre aussi un panorama splendide (de 40 \$ à 80 \$). Puerto Angel sert de bon point de départ pour les excursions en bateau (environ 20 \$ pour une bonne demi-journée à observer les dauphins et les tortues, à nager) qui permettent de découvrir un peu les environs et surtout les plages sauvages qui se

**Du Mexique,
on a fait l'éloge
de la péninsule
du Yucatan.
Mais le côté
Pacifique
offre aussi
de splendides
paysages.**

cachent encastrées dans les montagnes. Estacahuite (accessible par bateau ou à une demi-heure de marche du village) figure parmi celles-ci. Bordée d'un simple restaurant, où l'on peut boire une *cerveza* bien froide, elle s'avère idéale pour la plongée en apnée — quand il n'y a pas de bancs de méduses! Mazunte se trouve à huit kilomètres de Puerto Angel. Mais, outre Punta Cometa (pointe de la comète), pointe surélevée à l'extrémité de la plage, d'où on peut voir les couchers de soleil les plus spectaculaires, son fourmillement de voyageurs à sacs à dos tendance *grano n'en fait pas le point de chute idéal*. Un kilomètre avant Mazunte, c'est San Agustínillo, la merveilleuse et la discrète.

De là, la silhouette gracile de Punta Cometa se fait encore plus majestueuse avec le cactus géant qui s'y dresse et la boule de feu du couchant qui s'y abîme. San Agustínillo réunit donc le meilleur de deux mondes, entre Zipolite à l'est, où les surfers font vibrer les nombreuses discothèques, et Mazunte peace and love qu'on peut par ailleurs visiter facilement à pied ou en *camioneta* (genre de taxi communautaire). La randonnée jusqu'à Punta Cometa à la tombée du jour est d'ailleurs des plus romantiques.

Enclave de beauté sauvage et de tranquillité, ce minuscule village, niché dans une baie en forme de croissant, est l'endroit parfait pour lire dans son hamac et scruter l'horizon où se découpent la Punta Cometa et ses cactus géants. La plage, juste assez longue pour s'évader, est bordée de petits hôtels et de *cabanas* (cabanes). Une fois terminée la lecture et la contemplation, on peut poursuivre la méditation en marchant vers l'est, où le paysage devient plus sauvage, robuste, escarpé. À marée basse, ce qui semble être un cul-de-sac s'offre comme une promenade sur des rochers menant à une plage enclavée, aux eaux poissonneuses, idéale pour l'apnée et la pêche à la ligne. À la tombée du jour, mieux vaut marcher vers l'ouest, traverser Mazunte (seulement à un kilomètre) pour rejoindre sa plage et, tout au bout, emprunter le sentier qui mène à Punta Cometa.

Ouvert il y a deux ans et tenu par un jeune Français expatrié, Un Sueno (un songe) offre un lieu de séjour de rêve à San Agustínillo. Neuf petites cabanes en chaux blanche aux toitures en palmiers, avec chambre et salle de bains complète en jolie céramique, sont plantées au bord de la mer. Chacune est décorée dans un style distinct africain, sud-asiatique, mexicain, et ainsi de suite. Une aire de repos offre de l'ombre, des hamacs et des tables où l'on sert le petit-déjeuner, compris avec la nuitée (entre 75 \$ et 130 \$).

Le propriétaire, Julien Pardinillo, a beau avoir vécu plusieurs années au Mexique, adorer le pays et ses habitants et parler couramment l'espagnol, son intégration se fait lentement, mais sûrement. Parce que dans cette région de terres communales, n'achète pas un terrain qui veut. Il faut que toute la communauté locale y consente, et ce, à travers des rencontres périodiques qui peuvent s'étaler sur plusieurs mois. Mais rien ne presse et le temps s'abolit à San Agustínillo. Le jeune hôte s'y est arrêté il y a sept ans et y est toujours...

D'ici à ce qu'il serve le repas du soir (c'est, paraît-il, un excellent cuisinier), on marche quelques dizaines de mètres sans quitter la plage et les pieds nus pour trouver la terrasse du Mexico lindo y que rico, auberge-resto au menu alléchant et au décor à avenant. Au petit matin, après avoir arrêté le vendeur de fruits ambulants, un *pick-up* rempli d'oranges et d'ananas, on peut s'attabler au Apapan, qui propose du pain artisanal, fabriqué sur place.

BRUCE HERMAN, MEXICO TOURISM BOARD

VOIR PAGE D 3: OAXACA

SAMEDI

BEAUX LIVRES

Mystérieuse Afrique

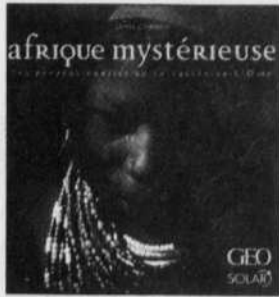
Un défilé mystérieux que ce livre: *Afrique mystérieuse - Les peuples oubliés de la vallée de l'Omo* (Géo Solar, 503 pages). Un demi-millier de pages qui se faufilent entre l'Éthiopie, le Kenya et la Somalie, aux confins de la vallée du Rift, où s'étend la région du fleuve Omo. On peut presque ainsi parler d'une Afrique intacte. Isolée, inhospitalière, sauvage ou dangereuse, la vallée de l'Omo a fasciné Gianni Gian-santi, photographe de reportage plusieurs fois honoré par ses pairs, et Paolo Novaresio, explorateur du continent africain depuis de nombreuses années.

A eux deux, ils ont été pendant de longs mois à la recherche de peuples forts et mystérieux, rencontrant des guerriers qui font du crocodile leur quotidien et des femmes qui redoublent d'élégance et de fierté au milieu des lianes et de la brousse. Entrer dans ce livre, c'est entrer à chaque chapitre dans un univers qui pourrait être le décor et le scénario d'un film oscillant entre les racines de l'être et le futur de ce dernier.

Fascination de ces peuples créateurs de rites et de tendances, peintres maximalistes de leurs corps quelquefois meurtris ou simplement observateurs privilégiés d'une nature hostile.

Pour toutes ces images et rencontres, il y a un point commun aux ethnies photographiées: celui de l'amour et du combat de la vie. Pour eux, c'est la vie, pour nous, cela semble de la survie. Il y a dans ce livre des regards intenses, des bambins sentinelles, des fils de l'aube, des filles de la rivière reine, des pros du rituel, des passeurs de ténèbres et des guerriers innocents.

Les images sont fortes, les textes sont quelquefois touffus pour répondre à nos questions, ou il y a tout simplement des titres qui servent de majuscule à un rictus ou une grimace. Un livre sur les derniers symboles de la magie africaine en bord de fleuve.



afrique mystérieuse

GEO SOLAR

TOURISME

PAPEETE FAIT PENSER À UNE HONOLULU MALPROPRE. «LA HONOLULU D'IL Y A 30 ANS, VOUS VOULEZ DIRE, DIT BERNARD MALAKALA, UN CHAUFFEUR NÉ LÀ-BAS. TENEZ, ICI, PLACE TO'ATA, C'EST PRESQUE WAIKIKI!»

TAHITI



Le Lagoarium, un lagon dans le lagon, est la fierté de l'hôtel InterContinental Resort Tahiti, à Papeete.

CAROLYNE PARENT

Via la soie

De Pékin à Damas en passant par le Tibet, la Kirghizie, Samarkande, les déserts verts iraniens, Shiraz, Nadjaf, l'antique Babylone... Exaltant itinéraire! On signe où, on part quand? Quand on veut, en fait, avec *Les Cités de la soie* (Éditions Arthaud) de Jean-Marc Porte et Thomas Bianchin.

En 110 jours et 18 000 kilomètres, juste avant que ne se ferment, en mars 2003, les frontières de l'Irak, les auteurs ont relié d'un trait continu l'Extrême et le

Moyen-Orient sur l'un des principaux axes d'échanges économiques et culturels du monde: la route de la soie. Dans ce livre richement illustré, ils relatent différents aspects de leur périple: dimension mythique et historique de cette route, réalité actuelle des contrées traversées, mode de vie des populations ren-



contrées, beauté des paysages sillonnés à pied.

Mentionnons que Jean-Marc Porte et Thomas Bianchin sont respectivement rédacteur en chef adjoint et chef de rubrique de *Trek Magazine* et qu'ils ont chacun effectué pour moitié le circuit présenté.

De cette «caravane», ils nous ont rapporté des images saisissantes de régions en pleine mutation où se côtoient grandeur et misère, et des commentaires personnels éclairants.

Trois p'tits tours et puis s'en va

CAROLYNE PARENT

C'est la faute à Bougainville, à James Michener, à Gauguin et à ma mère aussi, tenez. Débarquant à Papeete, capitale de la Polynésie française sur l'île de Tahiti, je n'ai pu réprimer un oh! la la... quelle mocheté! Je l'avais lu, on me l'avait dit, mais tout de même, c'est par où, le décor de rêve tant vanté, celui qui m'a fait dire, oui, je veux bien m'enfourner dans cet Airbus d'Air Tahiti Nui pendant 12 heures?

Papeete fait penser à une Honolulu malpropre. «La Honolulu d'il y a 30 ans, vous voulez dire, réplique Bernard Malakala, un chauffeur né là-bas. Tenez, ici, Place To'ata, c'est presque Waikiki!»

«Tas le fou?», s'inquiète Fifi Pansi, l'ex-danseuse, l'ex-comptable et la néo-guide qui me fait faire le tour de l'île. Moi, déprimée? Non, moi juste déçue. Comme dans fiou, une chance que Moorea m'attend après-demain! Pégée dans cette escale obligée, je trouverai bien quand même deux, trois attraits pour m'occuper...

D'abord, un musée. Celui dédié à Gauguin, à Papeari? Vous voulez rire: il n'y a strictement rien à voir, au Musée Paul-Gauguin, rien que des reproductions et encore, anti-Gauguin car affadées par le soleil. Ce n'est pas étonnant, m'expliquera plus tard Jean-Luc Peley, artiste-peintre installé à Bora Bora: «On le détestait, ici, Gauguin! C'était un être abject, pédophile sur les bords, criblé de dettes. À sa mort, les autorités ont tout brûlé de lui et ce qu'elles ont par la suite trouvé fut éjecté du territoire. Remarquez qu'elles l'ont bien regretté!»

Situé sur la pointe des Pêcheurs, à une quinzaine de kilomètres de la capitale, le Musée de Tahiti et des îles est éminemment plus instructif. Histoire, vie sociale et religieuse, culture matérielle de ce peuple venu en pirogues du Sud-Est asiatique ainsi que milieu naturel et peuplement sont relatés en quatre belles salles aux vitrines bien garnies.

C'est bon chez Ah Léon!

Le Musée de la perle de Robert Wan, situé au Centre Vaïma de Papeete, non loin du marché municipal, vaut aussi le coup d'œil. Musée est sans doute un bien grand mot, l'affaire étant un peu brouillonne, mais n'empêche, on y apprend quantité de choses intéressantes. Et pour cause: M. Wan, un Tahitien d'origine chinoise, fut le premier, à la fin des années 60, à établir des fermes perlières dans l'archipel des Tuamotu. Chose certaine, si les perles tahitiennes, qui ne sont pas que noires, vous font envie, il faut absolument visiter ce musée, histoire de faire un achat éclairé.

Et le soir venu, c'est à place Vaïete, sur le front de mer de la capitale, où sont amarrés les paquebots de croisières, que ça se passe. Sur l'esplanade s'installent alors une bonne vingtaine de roulettes; Chez Papy, Chez Marie-Thérèse, à la Boule Rouge, Chez Ah Léon, autant de popotes ambulantes qui déploient leurs trois tables et proposent à la bonne franquette steaks-frites, crêpes salées, mahi mahi grillé, nouilles chinoises ou encore la spécialité polynésienne par excellence qu'est le poisson cru au lait de coco. Le week-end, il y a même un petit orchestre qui s'occupe du fond sonore!

Et dire que c'est de ce quai ou presque qu'on quitte la

malpropre en catamaran pour atteindre la belle voisine, Moorea. Comme il me tardait, alors, de m'écrier «Terre!», tel le capitaine Bligh sur le *Bounty*. On en reparlera.

En vrac

■ Y aller: certainement pas via Los Angeles puisque Air Tahiti Nui nous y emmène à partir de l'aéroport John F. Kennedy, à New York, en 12 heures. En passant, Tahiti Nui signifie Grande Tahiti et rêfère à la grosse partie du «8» que forme l'île. En passant (*bis*), le transporteur propose un forfait comprenant une nuitée à Papeete (c'est bien assez) et cinq nuitées à Bora Bora pour 1895 \$US par personne, et ce, du 10 janvier au 31 mars 2006. Pas cher, pas cher, et de Bora Bora aussi, on vous reparlera. www.airtahitiniui-usa.com, 1 (866) 456-6000.

■ Se loger à Papeete: en amoureux, dans l'un des *fare*, ou bungalows plantés en plein lagon, du Méridien (www.tahiti-meridien.com), qui abrite aussi Le Carré, adresse gastronomique de l'île; en famille, à l'InterContinental Resort Tahiti (www.tahiti.interconti.com) pour son Lagoarium, un aquarium naturel où les enfants peuvent s'ébattre en toute sécurité et admirer pas moins de 200 espèces marines. Notons que ce sont des reproductions d'œuvres de Jacques Boullaire, et non de Gauguin, qui parent les murs des chambres luxueuses. Une belle découverte, en ce qui me concerne.

■ www.tahiti-tourisme.com

Collaboratrice du Devoir

Carolyne Parent était l'invitée d'Air Tahiti Nui et de Tahiti Tourisme.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

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

CANTONS de L'EST

Un des 100 meilleurs spas au monde tout près de chez vous. Venez voir pourquoi le Spa Eastman compte parmi les 100 meilleurs spas au monde selon Bernard Burf et Pamela Lechtman, auteurs du livre «100 Best Spas of the World». Offrez le cadeau rêvé à la personne aimée. Réservations: (450) 297-3009 1 800 665 5272 www.spa-eastman.com

AUBERGE QUILLIAMS****

Hôtellerie de charme 4 étoiles face au lac Brome, pour des moments magiques et inoubliables. 38 chambres et suites. 22 avec foyer. Cuisine française et régionale raffinée et réputée. Carte des vins recherchée. Gagnant du prestigieux prix: «Award of Excellence 2005» de Wine Spectator. Piscine intérieure, saunas et tourbillon. Boutiques de mode «ouflet» et antiques à Knowlton à 6 km, un des plus beaux villages du Québec. Près des centres de ski Bromont et Sutton. Plusieurs forfaits dont: Forfait Romantique, Forfait Noël et Forfait Jour de l'An. Salles de réunions. Certificats-cadeaux Rabais Âge d'Or. Approuvé C.A.A. Visitez notre site Internet et courez la chance de gagner un forfait pour deux. 572 Lakeside, Lac Brome, aut. 10, sortie 90 à 5 km de la sortie et à 50 minutes du Pont Champlain. www.aubergequilliams.com Réservations: 1-888-922-0404

CHARLEVOIX

AUBERGE LA PIGNORONDE***
À moins d'une heure de Québec, l'Auberge La Pignoronde vous invite à vivre intensément d'hiver... Offrez-vous une descente Paradisiaque au Centre de Ski Le Massif Forfait ski 55 ans et plus et plusieurs autres forfaits disponibles: traîneaux à chiens, motoneige. Gastronomie, ambiance, feu de foyer, piscine intérieure et la plus belle vue de Charlevoix, à l'entrée de Baie Saint-Paul, à 15 minutes du Massif. www.aubergelapignoronde.com Tél. (sans frais) 1 888 554-6004

MAURICIE

AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES
Un havre de repos avec un accueil chaleureux et personnalisé. 11 ch. sur un site en pleine nature et sur le bord d'un beau lac naturel. Forfait ski de fond à partir de 99.50\$/pers. +fx. occ. double. Forfaits cadeaux spéciaux de Noël à partir de 85.00\$/pers. +fx. Salon avec foyer, piscine int. sauna, fine cuisine, sentier de raquette, bain nordique inclus dans les forfaits. www.aubergesantelacdesneiges.qc.ca 1-800-757-4519

SAGUENAY LAC ST-JEAN

AUBERGE DES CEVENNES ***
À l'Anse-St-Jean, une cuisine classée 3 étoiles (Guide Voir). Le plaisir de jouer dans la neige, la chaleur du foyer, le confort de la couette. P.A.M. à partir de 57\$/p.p. www.auberge-des-cevennes.qc.ca 1-877-272-3180

VIEUX-QUÉBEC

AUBERGE ST-PIERRE
Distinctif... À deux pas du Vieux-Québec et au cœur du Vieux-Port, l'Auberge St-Pierre vous accueille avec ses planchers de bois, murs de pierres et de briques, baignoires à remous, 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

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 au choix, 2 petits déjeuners, 1 stationnement pour 1 nuit, 179 \$ pour 2 personnes, taxes et pourboires en sus. Forfait «Week-End» aussi disponible. www.aubergedutresor.com Fax: 1-418-694-0563 • 1-800-566-1876

Chalets & Condos

LANAUDIÈRE

CHALET D'ÉMÉLIE *** Lac Pierre à St-Adolphe-Rodriguez, chalet et confort, foyer, 50 km de sentier de ski fond, raquette, 100 hectares de forêt, patinoire sur le lac, accès au réseau de motoneige. À proximité: ski alpin, super glisse. www.chalet-emele.com 450-883-1550/1-866-683-1550

CHALET DES PINS
Rawdon, superbe chalet de grand confort. Foyer (bois inclus), b.tourb. Site enchanteur au bord du Lac des Pins, sentiers, raquettes, patin. Ski à 2 km, équitation, glisse sur neige, balade aérienne et ++. Offrez-Vous du bonheur! www.chaletdespins.com 450-834-3401 ou 1.877.834-3401

La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie

Charlevoix

La Pinsonnière | Cap-à-l'Angie
La Pinsonnière se refait une beauté et vous accueillera à compter du 5 mai. Ne manquez pas d'offrir la toute nouvelle Pinsonnière en cadeau pour les fêtes!
www.lapinsonniere.com
1-800-387-4431.

Laurentides

Hôtel-restaurant L'Eau à la Bouche | Ste-Adèle
Relais & Châteaux - Relais Gourmand. Magnifique Auberge et fine cuisine régionale. PROMOTION: Lorsque vous séjournez deux nuits consécutives dont une nuit avec souper et petit déjeuner au tarif régulier, nous vous offrons la 3e nuit gratuitement avec P. déjeuner valide jusqu'au 31 jan. 06. SPA Nordique Ouverture Février 06. (450) 229-2991 ou 1-888-828-2991. www.leaualabouche.com

Montérégie

Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu & Spa Givenchy
Le tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme, volupté dans cette Hostellerie de charme, sur les rives du Richelieu, à 30 minutes de Montréal. Décor raffiné et confort douillet, cuisine du terroir gastronomique, cave prestigieuse, Spa Givenchy unique au Canada, piscine intérieure, saunas, salle d'exercices, onze salles de soins. Nombreux forfaits disponibles. Tél.: 514-856-7787 ou 1 800 263-2230. Internet: www.lestroistilleuls.com

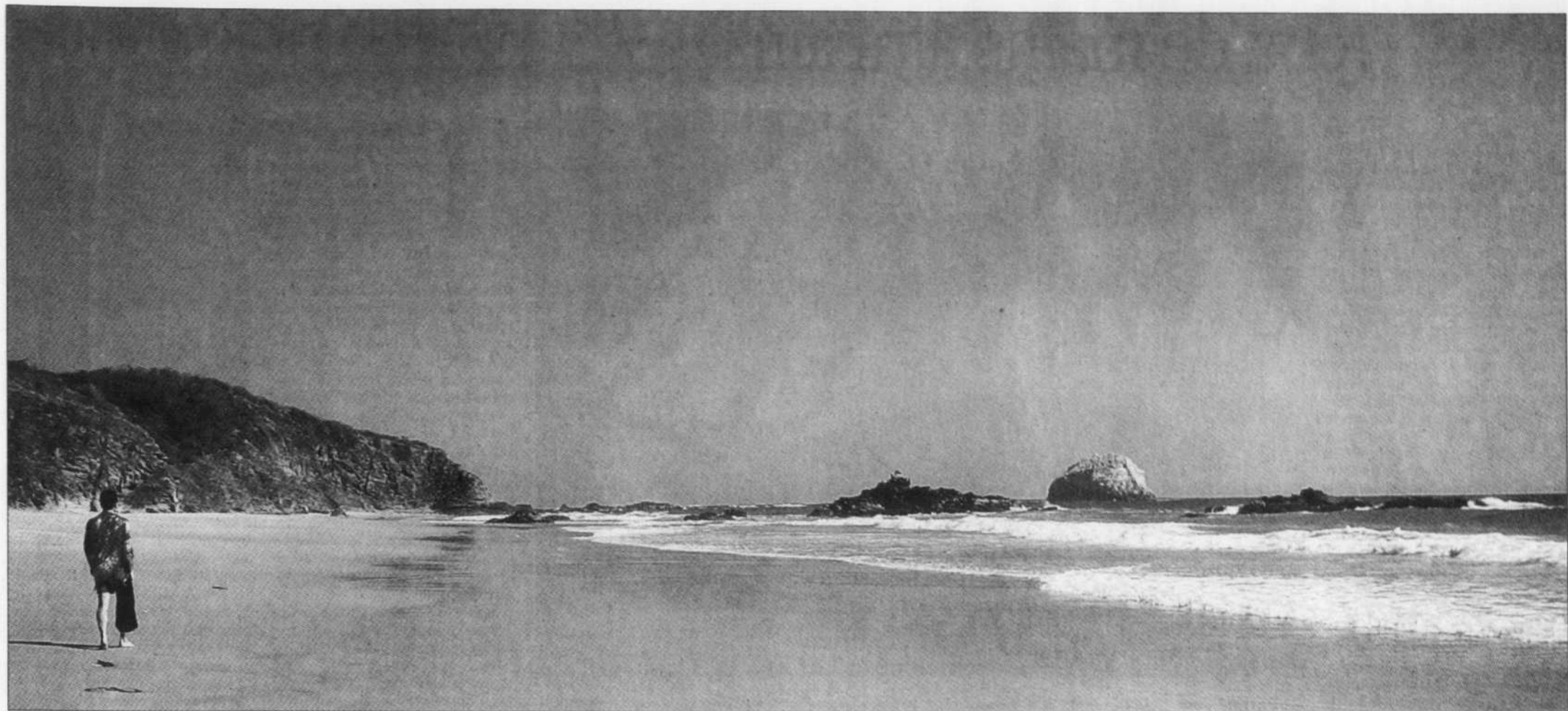
Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Jean de Billy au 514-985-3456

jdebilly@ledevoir.com

SAMEDI

TOURISME

LE NORD DU ZOCALO, POU MON CULTUREL DE LA VILLE, VOIRE DU PAYS, REGORGE DE GALERIES EXPOSANT LE MEILLEUR DE L'ART CONTEMPORAIN MEXICAÏN, DONT ARTE DE OAXACA, FONDÉE EN 1990 PAR L'ARTISTE RODOLFO MORALES AFIN DE PROMOUVOIR L'ART, L'ÉDUCATION, LE PATRIMOINE ET LE BIEN-ÊTRE SOCIAL DANS LA RÉGION.



La plage de San Agustín.

PHOTOS FREDERIQUE DOYON

OAXACA

SUITE DE LA PAGE D 1

Le poumon culturel du pays

On s'arrache difficilement à cette vie de bonheurs simples. Mais monter dans les hauts plateaux où est sise la capitale du même nom que l'État vaut absolument le détour. Superbe ville coloniale de 255 000 habitants, Oaxaca grouille tout à la fois d'universitaires aux goûts résolument modernes, d'artistes à la fine pointe de la contemporanéité et d'indigènes aux couleurs bariolées. A quelques kilomètres à l'ouest de la ville, se dressent les ruines de la cité précolombienne Monte Alban, ancienne capitale des Zapotèques, peuple du Mexique d'avant la conquête, qui connut son apogée entre 300 et 700 ans après J.-C.

Le centre d'Oaxaca incarne à lui seul cette mixité charmante. La place du Zocalo, cœur de la ville, est entourée d'arcades sous lesquelles logent terrasses de restaurants et cafés où l'on peut siroter un chocolat oaxaquena, boisson chaude, sucrée et épicée. Au sud, deux marchés pittoresques offrent un dédale de petites boutiques. Les comptoirs de viandes et de jus de fruits côtoient les stands de vêtements et d'artisanats de toute sorte: hamacs, chocolats, figurines de bois sculpté aux couleurs vives. C'est là qu'on trouve les *comedores*, ces restos-comptoirs où l'on peut savourer les spécialités de la région: le *mole*, sauce à base de piments, d'épices variées et de chocolat dont on nappe le poulet, et les *chapulines*, ou sauterelles grillées.

La zone piétonne du Zocalo est plus touristique et fourmille de vendeurs: ponchos, bijoux, fruits, effigies religieuses. Encore plus chouette et piétonne aussi, la rue Alcalá, au nord, débouche sur la plaza de la Cathédrale, très animée par ses nuées d'étudiants en cavale. C'est sur cette rue aussi que se trouve la meilleure librairie en langue anglaise du pays, la bibliothèque de prêts et le Museo de Arte Contemporáneo, à voir tant pour les œuvres de jeunes artistes mexicains contemporains qu'il contient que

pour son architecture. Le nord du Zocalo, poumon culturel de la ville, voire du pays, regorge aussi de galeries exposant le meilleur de l'art contemporain mexicain, dont Arte de Oaxaca, fondée en 1990 par l'artiste Rodolfo Morales afin de promouvoir l'art, l'éducation, le patrimoine et le bien-être social dans la région. Un autre artiste, Francisco Toledo, a offert à la ville sa superbe demeure coloniale pour y établir l'Institut d'arts graphiques, qui accueille des expositions temporaires. Sa bibliothèque a pour spécialité les livres d'arts.

L'ébullition culturelle et artistique est aussi propice aux cafés et restaurants au décor plus chic et branché. Dans ce même esprit, Oaxaca se trouve au centre de l'approche du tourisme alternatif qui propose un large éventail d'activités, allant de la randonnée pédestre ou cycliste à la visite de villages reculés. Il faut ajouter à tous ces attraits le décor enchanteur des montagnes qui ceinturent la ville. On comprend alors pourquoi il fait bon s'attarder à Oaxaca, dans ce contexte stimulant où l'ancien côtoie le moderne, où la culture autochtone et ancestrale rencontre l'universitaire.

Déplacements

Les vols intérieurs sont chers mais peuvent en valoir la peine pour les gens au cœur sensible. Le bus, efficace, abordable et assez confortable (sièges inclinables, petits téléviseurs individuels qui projettent des films ennuyeux garantissant le sommeil), ne fait toutefois pas oublier les longues distances et les routes en serpentins dans les montagnes. Nous suggérons un vol de Mexico à Huatulco pour l'aller et le bus en deux étapes pour le retour, avec arrêt à Oaxaca. Pour une liaison directe et plus économique entre Mexico et la mer, un bus de nuit part de Pochutla (neuf kilomètres de Puerto Angel) jusqu'à Mexico via Acapulco. Si vous ne tenez pas à visiter Mexico, un vol direct sur Acapulco est indiqué — on fait ensuite six heures de bus pour rejoindre Pochutla.

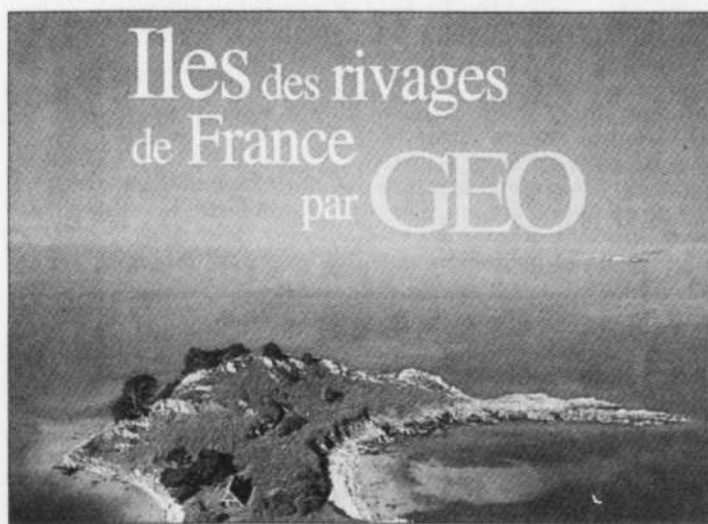
Le Devoir



La Basilica de la Soledad (Oaxaca), du nom de la sainte patronne d'Oaxaca, la Vierge de la solitude.

BEAUX LIVRES

En îles de France



GARY LAWRENCE

Le ciste, la myrte et l'eucalyptus, sur Porquerolles? Ah bon. Sept-Îles hors Québec, ça existe vraiment? Eh! Aller d'Hyères en Vrach, par Yeu? Euh... Et Sterec? Et Tatihou? Et Houat? Désolé, connais pas...

Qui l'eût cru? Un millier d'îles s'égrènent sur le pourtour des côtes de l'Hexagone. C'est plus qu'il n'en faut pour colliger plusieurs dizaines de clichés et les présenter sous la thématique d'une France insulaire, essentiellement située en Bretagne, mais aussi en Méditerranée — entre Cannes et Marseille — de même que sur la Manche.

Si les îles de Ré, d'Ouessant et de Lérins sont notoires, si Belle-Île et le château d'If n'ont nul besoin de présentation, qui sait que seule la gent ailée est la bienvenue sur Rouzic? Et qui a déjà assisté à la procession de la fête de la Trinité, sur l'île de Sein?

C'est à ce genre de rencontre que convie cet énième ouvrage photographique produit par le groupe qui édite le magazine *Géo*. Tout l'imaginaire de la mer y est fort bien représenté: bateaux collecteurs de groëmons, phares flagellés par la lèche acharnée des flots, dégainés coupés au carré par le temps, agrès de pêche, marais salants, coques de noix et îles fortifiées par Vauban.

Mais entre l'apreté des rocs bretons et les palmiers méditerranéens, entre les criques croquignolètes et les anses rêches ou ensablées, ce livre se vit surtout comme un périple au cœur d'une France souvent méconnue, comme une incursion dans ces us et coutumes ancestraux qui résistent au temps comme les digues résistent aux éléments.

■ *Îles des rivages de France par Géo*, Eve Sivadjan, Editions Solar/Géo, Paris, 2005, 144 pages.

Collaborateur du Devoir

Les Grandes Tables
MANOIR & CHÂTEAUX
VIEUX QUÉBEC

Forfait incluant l'hébergement pour 2 nuits, 2 petits-déjeuners, 2 soupers gastronomiques au restaurant de votre choix :

La Closerie, Aux Anciens Canadiens, Le Paris-Brest, Le Louis-Hébert ou Le Café Sirocco
Service inclus sur les repas.

À partir de
159\$*

Par pers. en occ. double
Taxes en sus
pour les Hôtels
Château Bellevue
et Manoir Lafayette



MANOIR LAFAYETTE
161, Grande Allée Est, Québec



CHÂTEAU BELLEVUE
11, rue de la Poste, Vieux-Québec



CHÂTEAU LAURIER
122, place George-Étienne, Québec

Autres forfaits « Grandes Tables » disponibles sur notre site internet

Offrez-le aussi en forfait cadeau!

1-877-999-9624

www.vieuxquebec.com

Bon voyage

LE FIL DE CUIR
CENTRE DE VALISES

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

Service rapide après vente

3852 boul. Taschereau

Greenfield Park, Québec J4V 2H9

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

550 Sherbrooke Ouest, Montréal

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

VOYAGES CULTURELS
[Filiale de Voyages d'une Vie inc.]
La culture, notre préoccupation quotidienne

VIP

DESTINATIONS HIVER-PRINTEMPS 2006

GRAND TOUR D'ARGENTINE

31 JANVIER AU 23 FÉVRIER 2006

07 FÉVRIER AU 02 MARS 2006

14 FÉVRIER AU 09 MARS 2006

23 jrs 6 178\$

HÉBERGEMENT HÔTELS SUPÉRIEUR

ÉGYPTE

24 FÉV. AU 20 MARS 2006

03 MAR AU 27 MARS 2006

10 MARS AU 03 AVRIL 2006

25 jrs 4 874\$ TTC incl. taxes

Hébergement : 5*

INDE

Inde du Nord et du Sud

04 FÉVRIER AU 26 FÉVRIER 2006

23 jrs 6 999\$

HÉBERGEMENT HÔTELS SUPÉRIEUR

LA TURQUIE SPECTACULAIRE,
D'EST EN OUEST

04 AU 29 MAI 2006

26 jrs 4 764\$

ITINÉRAIRE EXCLUSIF — HÔTELS PREMIÈRE CLASSE

CHINE

01 MAI AU 29 MAI 2006

Escalles : Vancouver (1 jr),

Tokyo (3 jrs), Hong Kong (2 jrs)

6 459\$ TTC incl. taxes

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

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

SAMEDI

BEAUX LIVRES

C'EST NOËL DEMAIN, ET VOUS CHERCHEZ TOUJOURS QUOI ACHETER À UN AMI, À UN PARENT OU MÊME À VOTRE AMOUREUX? LE DEVOIR VOUS PROPOSE QUELQUES BEAUX LIVRES. NON SEULEMENT CES BOUQUINS REGORGENT D'IMAGES SPLENDIDES, ILS PEUVENT SE RÉVÉLER DRÔLEMENT INFORMATIFS. NOTRE SÉLECTION D'AUJOURD'HUI VOUS OFFRE UN REGARD SUR TROIS D'ENTRE EUX: DEUX SUR LA MER ET UN SUR L'ARTISANAT AFRICAIN.

Jeux de mains africains

LIO KIEFER
Voici un merveilleux livre consacré à l'artisanat africain sous toutes ses formes. Laines, cotons, poteries, bois ou métal: on visite un véritable marché de l'Afrique noire, du Sénégal au Rwanda en passant par le Niger et le Mali. À travers cet artisanat séculaire, véhiculé hier par les demandes royales et aujourd'hui réalisé et voulu par des artisans populaires, on revient aux symboliques initiales voulues par les dogons et la parole secrète de la poule, ou comment le septième ancêtre a apporté la parole aux humains. L'auteur Jacques Anquetil s'est penché aussi bien sur les noirs et blancs des tapisseries mbarabas que sur l'usage de la calebasse dans le sud du Cameroun. On surfe également sur les prouesses techniques des bâtisseurs de greniers à mil du Niger, sur les mosquées en pilé ou sur le palais des rois d'Abomey. Au rayon bijoux, tour d'horizon des faiseurs de boîtes en cuivre camerounaises ou des pendules porteurs d'âme du pays baoulé. Lances perlées de parade rwandaises, bagues dogons ou diadème songhai du Niger, colliers de perles et d'or avec des explications pour chaque bijou rencontré. On y découvre également des phrases qui en disent long sur les racines de cet artisanat:



Au Burundi, une potière twa se sert d'une tresse en jonc pour décorer et lisser les bords du col de sa poterie.

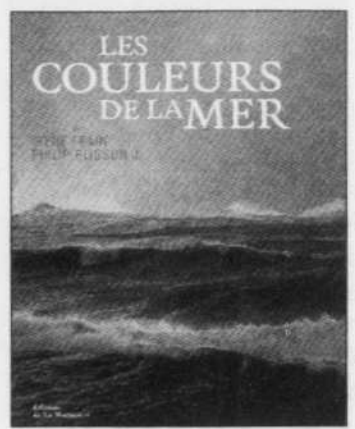
les bijoutiers africains font partie d'une caste professionnelle dans laquelle tous les membres se considèrent comme frères et bénéficient d'une solidarité et d'une entraide matérielles, rappelant ainsi les corporations occidentales du Moyen Âge. Un livre étonnant qui va de la teinture au filage en passant par les sculptures et les coiffes africaines rencontrées par l'auteur. Un inventaire riche en images et en explications éclairées.

AFRIQUE
LES MAINS DU MONDE
Jacques Anquetil
Editions Solar
Paris, 2004, 206 pages

Onirismes océaniques

GARY LAWRENCE

Hormis certains chapitres, comme celui consacré à la «gamme chromatique du paradis», il ne faut pas chercher ici les bleus lumineux, les lagons aluminés comme des néons ou les coraux chamarrés qui ponctuent tout ouvrage qu'on consacre d'ordinaire au Grand Bleu. Si on nous montre du doigt Bora Bora, c'est sous un ciel de plomb; si on nous présente le Pirée, c'est dans un cadre carbonisé par la lumière d'une lune plus vive que cendrée. Dans ce florilège sortilège d'images océanes, ce sont surtout les autres teintes nées de la mer qu'on a choisi de mettre en scène: les argentées d'une marée brasse sous l'aube vaporeuse, les brumes mystiques qu'exhale l'étales, les aveuglants ponts de lumière que jette le soleil mais aussi le derme violacé des filets de pêche, l'écaïlle rouille franche d'un vieux cargo et les arabesques circulaires d'un rafiot esseulé sur une berge couleur de bronze. Parsemé au fil des pages des textes fort inspirés d'Irène Frain, Bretonne au long cours et au verbe amariné, cet ouvrage présente le travail remarquable d'un photographe envoyé par le large, Philip Plisson, qui s'est déjà commis dans une quarantaine d'autres livres encensant mers et océans et qui croque ici la mer comme un peintre la coucherait sur canevas. Ses clichés, puissamment atmo-



sphériques et hautement oniriques, nous bercent tantôt dans les bras d'une «mer cournée aux jungles d'ajoncs», tantôt dans la dentelle née du travail de broderie de l'écumé. D'un chapitre à l'autre, on navigue entre «l'œil doré de la mer» et les crépuscules aux embruns violine, entre les sables livides qui défilent autour du mont Saint-Michel et la marquerie des marais salants de Guérande. Et on flotte, et on plane, et on vit l'apesanteur. «La mer m'est tombée dessus avec le démont», dit d'emblée l'auteur en amorce du premier chapitre. Ce livre, lui, nous emporte comme une grande lame de beauté brute.
LES COULEURS DE LA MER
Irène Frain et Philip Plisson
Editions de La Martinière
Paris, 2005, 200 pages, 72,95 \$

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

Rencontres ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507. Récupérez vos messages RAPIDEMENT: Répondez aux annonces RAPIDEMENT: Placez gratuitement votre annonce en composant le (514) 985-2507. Enregistrez votre annonce avant le lundi 9 h pour une parution le samedi suivant.

Un monde méconnu et étrange

PAULINE GRAVEL

Planète mers est un pur plaisir à regarder. Il nous convie à une rencontre avec l'inédit, l'étranger, le monde sous-marin étant si loin de toutes nos références. Les paysages d'abord, des falaises de glace sous-marine des icebergs aux récifs coralliens, sont quasi irréels tant ils dépassent ce qu'on pouvait imaginer. Ces vues panoramiques servent d'introduction aux différents chapitres, chacun étant consacré à un biotope marin particulier. Les formes les plus bizarres qu'épousent les habitants du grand bleu, du dragon de mer feuillu d'Australie au poisson-pierre de Jordanie en passant par le lord irlandais, nous époustouflent tout en soulignant l'incroyable biodiversité que renferment les océans, qui occupent 75 % de la planète. Une biodiversité dont l'essentiel reste à découvrir, soulignent les auteurs Laurent Ballesta, qui a plongé de longues heures dans les cinq océans du monde pour capter avec son équipement photographique ces bêtes fugaces ou fixées au paysage marin, et Pierre Descamp, qui avec sa plume épurée, nous raconte une petite histoire qui éclaircit le cliché d'effort. Les deux auteurs se sont adjoint la collaboration de scientifiques de l'Union mondiale pour la conservation de la nature qui nous rappellent, données scientifiques à l'appui, les grandes me-

naces qui pèsent sur le milieu marin et soulignent la complexité et les grands défis que présente la conservation de cet environnement très singulier. Chaque page qu'on tourne dans cet imposant livre nous plonge, en images et à travers un commentaire concis et percutant, dans l'intimité de ces créatures aux mœurs parfois surprenantes. Le nom et la taille réelle de chaque organisme croqué le plus souvent en gros plan sont inscrits en légende à chaque illustration. Du phytoplancton à coccosphère de 0,008 mm aux baleines à bosse de la Polynésie française qui atteignent les 16 mètres, chaque bête fait l'objet d'une petite carte d'identité insérée en annexe de l'ouvrage et précisant, outre la taille du spécimen, la profondeur et le nom du plan d'eau où il a été photographié. On remarque ainsi qu'une grande proportion des espèces marines dont Laurent Ballesta a immortalisé un instant d'existence vivent dans un des océans qui bordent le Canada. Nous découvrons ainsi avec étonnement que des formes de vie saisissantes souvent complètement méconnues vivent dans les eaux canadiennes.



Planète MERS

PLANÈTES MERS VOYAGE AU CŒUR DE LA BIODIVERSITÉ MARINE Laurent Ballesta et Pierre Descamp Michel Lafon 2005, 384 pages,

VÊTEMENTS

Tu me fais tourner les têtes

L fabricant Tilley Endurables, qui propose toute une série de vêtements pour le voyage, vient de lancer son nouveau Bucket pour l'hiver. Il s'agit d'un chapeau de laine à rebord de suède noir de deux pouces de largeur, muni d'oreillettes escamotables et d'un rabat qui protège le front des vents froids. La laine du chapeau unisexe a fait l'objet d'un traitement au téflon et la pièce est garantie à vie contre l'usure. Tous les chapeaux de la gamme sont dotés d'une pochette secrète pour conserver des documents.

Tilley offre une gamme imposante de produits pour les voyageurs désireux d'être à la fois élégants et à leur aise pendant leurs périodes. L'entreprise célèbre cette année le 25^e anniversaire du premier chapeau Tilley. Ses vêtements et accessoires sont distribués dans ses propres boutiques mais aussi à plus de 2000 points de vente dans 18 pays, dont 335 au Canada. Selon les porte-parole de la compagnie, les chapeaux et presque tous les vêtements Tilley sont conçus et fabriqués au Canada. www.tilley.com.



Fabien Deglise

Notre chroniqueur Bouffe et malbouffe sera absent cette semaine et la semaine prochaine. Il sera de retour le 7 janvier.

SAMEDI

OBJETS

OÙ POUVEZ-VOUS TROUVER DANS UN SEUL ET MÊME ENDROIT UN VASE «MING» D'IAN STALLARD, 16 PHOTOS SIGNÉES ET NUMÉROTÉES DE L'ARTISTE NEW-YORKAISE DAVIDAZ, CINQ ASSIETTES DESSINÉES PAR MARCEL WANDERS ET DIX CHANDELIERES FAITS ENTIÈREMENT DE CIRE? À LA BOUTIQUE COMMISSAIRES, SUR LE BOULEVARD SAINT-LAURENT.

Pièces choisies

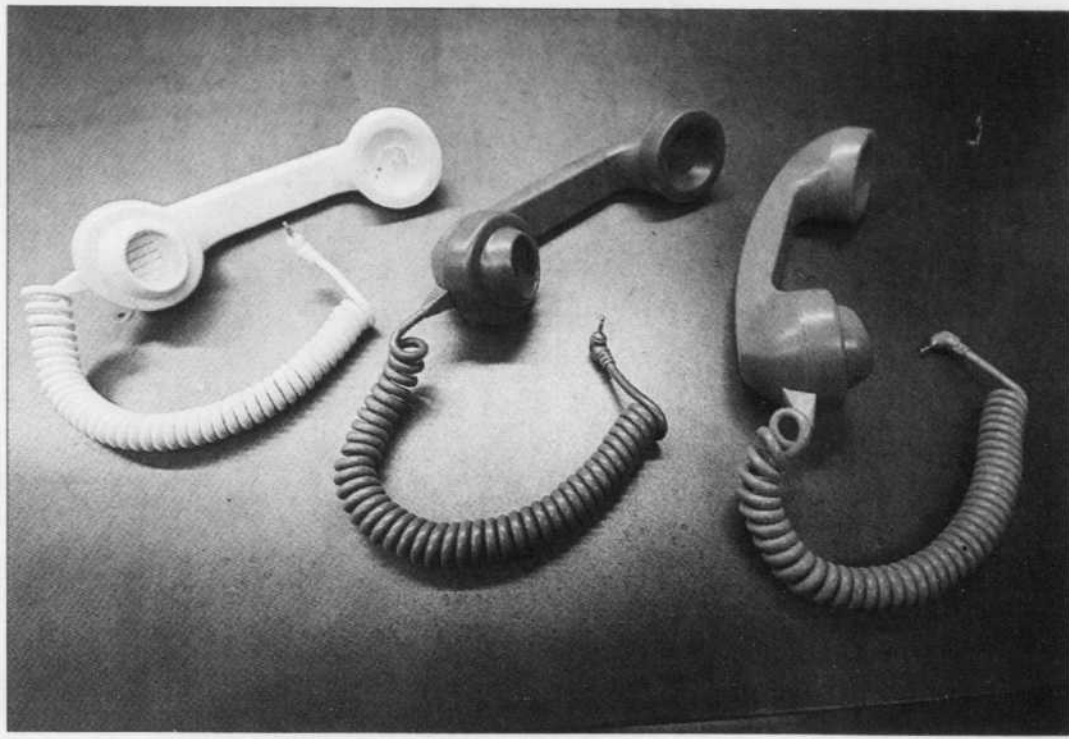
La boutique Commissaires offre des articles uniques et envoûtants

Et si, en cherchant un article intéressant à offrir en toute occasion, on allait un peu plus loin que le magasin à rayons, si on arpentaient un peu plus l'imagination plutôt que de pénétrer sans conviction dans une boutique sous appellation cadeaux contrôlés?

LIO KIEFER

On pourrait entrer par exemple dans un endroit inclassable du boulevard Saint-Laurent, appelé Commissaires, où des objets choisis font figure d'unicités surprenantes, belles, provocantes et envoûtantes.

On s'est même doté ici d'un manifeste représentant un peu les sept commandements de la démarche marchande... Commissaires est une boutique qui se rapproche d'une galerie; Commissaires cherchera à organiser ses objets autour de thèmes plutôt que d'idées reçues; Commissaires croit que des articles forts, qui racontent une histoire portant la marque des individus qui les ont créés, peuvent avoir une influence déterminante sur nos vies; Commissaires est d'avis que la consommation sélective est un moyen valable de contrer les effets néfastes de la consommation de masse; Commissaires se veut un lieu où convergent et coopèrent les gens d'idées et où les projets se concrétisent en réunissant des spécialistes; Commissaires compte aussi aider des marques et des commerces à se repenser et à se reconfigurer; Commissaires exposera, créera, commandera et fera produire, sortant à l'évidence du cadre de la boutique traditionnelle.



Trois des neuf combinés de téléphone Hulger s'adaptant aux cellulaires.

JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Pour la période des Fêtes, Commissaires dresse une liste rouge sous forme d'alerte là où des objets à tirage limité sont proposés...

■ 18 «Hoch die tassen», des tasses de porcelaine allemande ancienne montées sur des pieds de verres à vin.

■ Une long-neck bottle de Hella Jongerius, seul exemplaire au Canada.

■ Quatre stylos Bic avec capuchons plaqués or, tirés de la collection «Indulgences» du designer Just Another Rich Kid et de l'artiste conceptuel Tobias Wong.

■ Cinq assiettes dessinées par Marcel Wanders sur des formes de la plus ancienne fabrique de porcelaine des Pays-Bas.

■ Dix bols de céramique par l'architecte belge Vincent van Duysen, de la collection «When Objects Work».

■ 16 photos signées et numérotées de l'artiste new-yorkaise Davidaz reproduisant des jouets trouvés à travers le monde.

■ Un vase «Ming» d'Ian Stallard, fait de céramique enduite de latex, seul exemplaire au Canada.

■ Dix chandeliers faits entièrement de cire.

■ Neuf combinés de téléphone Hulger s'adaptant aux cellulaires.

■ 20 assiettes et plats Ryker de Lucy D. de la vaisselle disparatée aux contours trempés dans la platine.

■ Cinq exemplaires de chacun des trois parfums que les créa-

teurs de mode d'avant-garde Hussein Chalayan, As Four et Bless ont créés pour Colette, boutique mythique parisienne. Ces trois parfums, très personnels, aux caractéristiques très différentes, évoquent un voyage en train entre Londres et Istanbul, une rencontre avec sa propre aura ou encore, en une combinaison moderne et androgyne, l'histoire croisée de trois racines de vie. De l'Orient Express à Sigmund en passant par La Dolce Vita, les aisselles, le cou et les poignets n'ont qu'à bien se tenir.

COMMISSAIRES

5226, boulevard Saint-Laurent
☎ (514) 274-4888

SANTÉ

Noël en santé



Carole Vallières

Allez, embrassez-vous quand même, malgré ces rhumes qui circulent, malgré cette petite rancune qui s'accroche, malgré la maille qui commence à filer votre bas! Je vous souhaite d'oublier vos petites misères un jour ou deux, peut-être même de vous oublier un peu. Il me semble que ça doit soulager. Et tiens, pour se faire un moral d'enfer, voici des recettes qui viennent de vous, lecteurs. Devant mes limites à trouver des vitamines pour l'âme, plusieurs d'entre vous sont venus à la rescousse. Que faire pour être heureux malgré tout ce que l'année nous a enfoncé dans le cœur, malgré toutes ces souffrances personnelles et collectives et tous ces irritants que nous brassons ensemble à travers le miroir déformant des médias?

Certains d'entre vous ont de bonnes habitudes mentales et font des choses simples. Rollande dit merci à la vie en se réveillant. Mais il me semble qu'il faut déjà être bien disposé. Esther — bonjour aux gens de Port-au-Persil — médite une demi-heure chaque matin. Pas le jour de Noël, toujours? Il me semble que ça doit bien partir une journée, méditer le matin. Quant à Isabelle, elle s'endort avec une belle phrase: «Un océan infini d'amour, de paix et de sérénité coule en moi», en respirant des pieds à la tête. Vous essaieriez; moi, je ne pourrai jamais. Incapable de penser comme ça. Jean V. m'a écrit: «Le matin, espérer être utile à quelqu'un et, le soir, être content de ceux qui m'ont été utiles.» Avez-vous déjà été scout, Jean V.?

Jean-Pierre me parle latin. Bon Noël, M. Landry: si vous permettez, on va traduire la phrase de Jean-Pierre, que vous êtes sans doute un peu seul à comprendre: «Veni Sancte Spiritus, reple tuorum corda fidelium et tui amoris in eis ignem accende.» Ce qui donne, et c'est de circonstance: «Viens, Esprit saint, remplis les cœurs de tes fidèles et allume en eux le feu de ton amour.» Ce lecteur âgé m'explique que, pour lui, c'est une inspiration et un mandat qui l'aident non seulement à se retrouver mais à s'orienter, souvent en seulement quelques instants. Savez-vous que je vous envie, cher monsieur, et pas seulement pour votre maîtrise du latin?

Sophie m'a écrit un long texte intitulé «Je suis le patron de ma tête» et, franchement, on peut méditer là-dessus! Cela étant, je ne rends pas justice à tous ces lecteurs qui m'ont généreusement donné leur talent et leur temps pour vitaminer nos âmes et nos cerveaux, et j'en oublie plusieurs pour terminer avec Yvon, qui souhaite habiter plus souvent la partie droite de son cerveau. Vous sa-

vez, c'est le côté de l'intuition, les informations provenant de l'émotion et notre faculté de jouer y sont logées, on parle parfois de cet hémisphère comme du lieu de la pensée créatrice. Yvon, à qui je souhaite pour Noël toute une journée de cerveau droit, se répète régulièrement: «je fais simplement de mon mieux et tout va bien aller.» Il me recommande de regarder la liste de près de 300 qualités possibles dans *Je suis aimable, je suis capable* de Jean Monbourquette (Editions Novalis). Rien que 300 qualités? Et pour les défauts, c'est combien? En effet, vous avez déjà dû remarquer qu'une qualité peut aussi être un défaut. J'ai participé

à un séminaire aux HEC en novembre: pour se présenter, on devait à tour de rôle dire quel était notre défaut utile. Pensez-y: au travail, vous avez un défaut qui irrite tout le monde mais qui peut en même temps être une qualité bien utile. Pas seulement au travail d'ailleurs: dans la famille que nous verrons ce soir ou demain, où nous avons chacun notre rôle, nous avons aussi un défaut utile!

La famille... ça me fait penser à ce livre, *La Psychogénéalogie*, de Doris Langlois et Lise Langlois, aux Éditions de l'Homme. L'histoire de ce que nos ancêtres ont vécu est si importante

que ça pourrait expliquer nos comportements, nos difficultés existentielles et certains problèmes de santé! Françoise Dolto, que j'aurais tellement aimé écouter à la radio (c'aurait changé du psychiatre dogmatique que vous savez!), en avait fait un de ses chevaux de bataille. Dites la vérité à vos enfants, s'est-elle évertuée à dire à ses auditeurs. Les auteurs québécois — des Langlois de la même famille? — nous démontrent la transmission des problèmes au fil du temps. À partir de l'exemple d'une famille, dont on nous raconte l'histoire sur trois générations, les auteurs nous expliquent comment nous pouvons retracer puis comprendre ce que nous vivons aujourd'hui. Un héritage, c'est peut-être génétique, mais c'est aussi psychologique! (Et on ne parlera pas d'argent!)

Toutes les familles ont-elles des squelettes dans un placard? Je serais tentée de le croire. Ces squelettes sont-ils des menaces à notre santé mentale? Peut-être pas toujours, mais comprendre à la merite d'éclairer le parcours, c'est toujours mieux que de marcher dans le noir! Noël peut être une occasion de faire raconter aux plus vieux des événements marquants de leur passé: ils aiment ça, parler du passé, et, pour nous, ce sont des renseignements utiles qui, parfois, nous font prendre conscience et comprendre des événements de notre vie. Joyeux souvenirs!

vallieca@hotmail.com

Économusées

Des œuvres qui parlent

Plus d'une trentaine d'économusées ont pignon d'authenticité sur rue à travers le Québec. On y découvre des artisans qui ont pour mission de présenter leurs œuvres dans un environnement permettant au public de connaître le façonnage de ces unicités artistiques ou agroalimentaires. Avec, au sortir, une boutique qui peut aussi donner des idées de cadeaux pour les fêtes de tout genre.

LIO KIEFER

En cherchant la définition d'une économusée, on tombe sur cette introduction: «L'économusée est une entreprise de métiers d'art ou d'agroalimentaire qui utilise pour sa production une technique ou un savoir-faire authentique. Cette entreprise met en valeur des artisans et des métiers en offrant un lieu d'interprétation de la production et en ouvrant son atelier au public. L'économusée s'autofinance par la vente de ses produits et répond à six composantes.»

Au chapitre de l'accueil, il doit y avoir un lieu consacré au patrimoine culturel par la commémoration d'un personnage, d'un métier, d'un savoir-faire, d'un événement, d'une époque ou d'un lieu. Pour l'atelier de production, l'artisan et son équipe font des objets actuels inspirés des méthodes traditionnelles et les visiteurs doivent voir les artisans au travail pour comprendre le processus de fabrication avec un espace doté d'outils pédagogiques.

En interprétant les objets du passé, il faut qu'il existe un lieu d'exposition démontrant aux visiteurs de tous les âges la créativité des artisans d'hier à l'aide d'objets anciens documentés et de textes expliquant les différentes facettes du métier dans une perspective historique.

Pour l'interprétation des productions ac-



ERIC ST-PIERRE

Pour tous les faiseurs d'économusées, comme les porcelaines Bousquet en Montérégie, la détermination est la même: faire connaître des activités d'antan avec les secrets d'hier et d'aujourd'hui... et en vivre.

tuelles, on retrouve un lieu d'exposition de produits, de travaux ou d'expériences-pilotes ayant une connotation avec l'adaptation des produits de tradition d'hier à aujourd'hui.

Pour la documentation et les archives, un lieu public consacré à la lecture et à la consultation sera aménagé pour le visiteur qui veut en connaître davantage sur le métier pratiqué par l'artisan.

Enfin, il y aura une boutique ou une galerie consacrée à la vente de produits fabriqués par l'artisan ainsi que de produits dérivés.

Voilà les six commandements de l'économusée! C'est la garantie, surtout, de rencontrer des artisans dans leur lieu de travail, de création et de production. C'est aussi l'occasion de savoir comment se fabrique un objet qui finira dans son salon ou qui sera offert à quelqu'un. Ainsi, le cadeau ne sera plus simplement un article qu'on trouve bien profilé mais dont on n'a aucune idée du pourquoi et du comment.

En fréquentant l'artisan, c'est le CV de l'objet qui est exposé, de l'arbre au cendrier, de la terre à la poterie, du nom de l'abeille au miel... Et, dans toutes les régions du Québec, les tentations sont nombreuses. Au Saguenay-Lac-Saint-Jean, on retrouve aussi bien la boulangerie Perron à Roberval que la verrerie d'art Touverre à Saguenay. Ou la lainerie chez le Chevrier du Nord à Saint-Fulgence, là où le filage et le feutrage sont à l'honneur.

Pour tout savoir sur le savon, on retrouve à Saguenay la savonnerie Olivier. Dans Charlevoix, pomiculture et fromagerie entourent la Meunerie de l'île aux Coudres ainsi que la papeterie Saint-Gilles à Saint-Joseph-de-la-Rive. Des mélanges moins connus entre l'agroalimentaire et l'artisanat? Les poupées en porcelaine des

Dames de soie, les fourrures Robitaille et les artisans du Vitrail à Québec. Chocolaterie Chocomotive à Gatineau, Bières de la Nouvelle-France à Saint-Paulin, beurrerie Groleau à Compton, salage et séchage de poissons à Sainte-Thérèse-de-Gaspé.

Et, bien sûr, des classiques comme les porcelaines Bousquet en Montérégie, les bronzes d'Inverness, la Maroquinerie Rochefort de Victoriaville et le bijoutier Le Forgeron d'Or dans Chaudière-Appalaches. À Montréal, Jules St-Michel, luthier, la Maison de Calico pour l'abécédaire de la courtoisie, les Brodeuses du boulevard Saint-Laurent, la production de verre vitrifié chez Hectarus ainsi que l'économusée de l'encadrement La Galerie Parchemine sont autant de découvertes qui remplacent avantageusement une sortie au cinéma.

Pour tous ces faiseurs d'économusées, la détermination est la même: faire connaître des activités d'antan avec les secrets d'hier et d'aujourd'hui... et en vivre. À nous de pouvoir apprendre de ces objets et cadeaux qui parlent.

■ Pour connaître la liste des économusées par thème et par région au Québec et dans les provinces atlantiques:

SOCIÉTÉ ÉCONOMUSÉE DU QUÉBEC (SEQ)

Maison Louis-S.-Saint-Laurent
203, Grande-Allée Est
Québec (Québec) G1R 2H8
☎ (418) 694-4466
info@economusees.com
www.economusees.com

Collaborateur du Devoir



CLAUDE BELIVEAU

La Maroquinerie Rochefort de Victoriaville.

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté: DIFFICILE

0140

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

Solution du dernier numéro

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

0139

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

SAVEURS

VOUS CONNAISSEZ SANS DOUTE LE FAMEUX GÂTEAU AUX FRUITS, CELUI-LÀ MÊME QU'ON SERT TRADITIONNELLEMENT DANS LE TEMPS DES FÊTES, QU'ON AIME OU QU'ON DÉTESTE AU PLUS HAUT DEGRÉ. NOTRE CHRONIQUEUR SAVEURS A RENCONTRÉ MAY BOURDAGES, QUI CONFECTIONNE DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES UN DES MEILLEURS GÂTEAUX DU GENRE. ILS SONT LOURDS ET CONSISTANTS, IMBIBÉS ET ENTOURÉS DE COTON À FROMAGE: UN VÉRITABLE RÉGAL!

La dame de la Gaspésie et ses gâteaux aux fruits



Philippe Mollé

Mme Gâteau, de son véritable nom May Bourdages, est originaire de la Gaspésie. Elle a ramené de sa région natale une recette secrète qui a établi sa réputation, presque aussi grande que celle du père Noël, durant le temps des Fêtes. «*Fourtant, avoue-t-elle, jamais je n'ai connu un produit qui pose autant de questionnements ou favorise autant de médiocres copies que le gâteau aux fruits.*» Oui, ce fameux gâteau aux fruits, celui-là même qu'on sert traditionnellement dans le temps des Fêtes, qu'on adore ou qu'on déteste au plus haut degré.

Curiosité oblige, j'ai voulu tester la qualité de nos gâteaux aux fruits et comprendre les différences de goût, de confection et de prix qu'on retrouve sur nos marchés locaux.

L'origine nébuleuse

Même si l'origine du gâteau aux fruits demeure obscure, elle appartient de source sûre à la culture anglaise bien plus qu'à la française. Le *fruit cake* ou simplement *cake*, qu'on peut servir aussi bien avec le thé que le matin, se compose avant tout d'une pâte à gâteau avec levure et additionnée de fruits confits. Le *Christmas pudding* ou *plum pudding* est un dérivé plus massif du gâteau aux fruits et se réchauffe à la vapeur. On le sert habituellement avec une sauce au beurre parfumée au brandy ou au rhum. Les puristes et les traditionalistes se l'arrachent, et bien rares sont les épiceries fines qui en ont encore le 24 décembre.

Payer le prix

Il s'agit d'un produit qu'on a presque écarté de notre répertoire alimentaire. «*Impossible, m'avoue René Lavallée, anglophone de souche et propriétaire de*

l'épicerie Les Douceurs du marché, d'obtenir un bon gâteau aux fruits de 500 g pour moins de 13 \$ au prix coûtant.» La raison en est simple: les ingrédients qui composent ce gâteau sont eux-mêmes très chers, surtout s'ils sont sans sulfites et de la meilleure qualité.

Selon Mme Gâteau, nom que May Bourdages utilise comme marque de commerce, le secret d'un bon gâteau aux fruits passe d'abord par le choix des ingrédients, notamment le cédrat, les zestes d'orange, les cerises et les citrons confits, qui doivent être irréprochables. Cette pâtissière d'exception avait pour mari un Américain du Vermont pour qui elle confectionnait chaque Noël «son» gâteau aux fruits. Même si l'époux n'est plus, elle perpétue cette tradition qui est devenue pour elle une source additionnelle de revenus.

«*La deuxième qualité pour la réussite complète, ajoute Mme Bourdages, demeure le temps de mûrissement et l'alcool qu'on y met.*» Un vrai gâteau doit être préparé huit mois d'avance et présenter une couleur foncée au moment de le servir.

May Bourdages n'a jamais eu la prétention d'être reconnue comme pâtissière. En tant que comptable, elle jongle plus facilement avec les chiffres et les crayons qu'avec le fouet ou la spatule. Elle est donc un peu victime de ses passions, qui grandissent d'année en année. Ses gâteaux rappellent ceux qu'on pouvait acheter à la belle Boutique du gourmet du magasin Eaton au centre-ville de Montréal. Ils sont lourds et consistants, imbibés et entourés de coton à fromage, puis protégés de la vie extérieure par un papier ciré qui remplace aujourd'hui le papier journal



May Bourdages, alias Madame Gâteau, perpétue la tradition du gâteau aux fruits qu'on sert dans le temps des Fêtes. Son gâteau est si populaire qu'elle ne parvient plus à répondre à la demande des consommateurs.

qui conservait jadis l'humidité bénéfique au gâteau. May Bourdages, désormais otage de son succès, ne peut pas répondre à la demande. Chaque Noël, elle en fait un peu plus. Désormais vendus à la délicieuse boutique Les Douceurs du marché que dirige René Lavallée au marché Atwater, ses gâteaux devront être produits en plus grande quantité. «*Ce sera pire, avoue-t-elle timidement.*

Il faut se l'avouer: les gâteaux médiocres qu'on retrouve dans la grande distribution n'ont jamais contribué à accentuer la popularité du gâteau aux fruits qui, pour certains, ressemble plus à un attachement sentimental qu'à un véritable plaisir de dégustation. Quelques pâtisseries osent à peine revaloriser cette préparation qu'ils considèrent ne plus être de notre époque et préfèrent vendre bûches ou entremets plutôt que d'avoir à justifier le prix de la qualité. Comme pour la marmelade, les scones ou le *Christmas pudding*, les Anglais sont imbattables.

Les Fêtes passées, Mme Gâteau devra se demander si elle se lancera dans la production un peu plus soutenue de gâteaux aux fruits. Qui sait, un jour, dans les boutiques du Bic ou de Gaspé, on pourra peut-être trouver la recette originale de Mme Gâteau, celle qui est partie pour mieux revenir. Joyeux Noël et bon gâteau!

Test comparatif

■ Gâteau commercial acheté en grande surface (le plus cher et le meilleur de l'endroit): 7,99 \$, 600 g. Couleur crème, très sucré. Cerises et peu de fruits confits autres que des raisins. Texture sèche et goût plus qu'ordinaire. Note: 4 sur 10.

■ Gâteau Denise Cornélius, traiteur, 14,95 \$, 280 g. Couleur foncée, beaucoup de fruits confits, de raisins et d'amandes. Manque d'humidité. Vieillessement insuffisant. Bon produit cependant. Note: 6 sur 10.

■ Gâteau aux fruits anglais Cole's, 13,99 \$, 320 g. Couleur foncée, beaucoup de fruits, surtout des raisins secs, des prunes et des cerises confites. Bon produit. Note: 7,5 sur 10.

■ Gâteau Madame Gâteau, 17,99 \$, 600 g. Couleur foncée, très beau partage de fruits, dont des écorces d'orange et du cédrat. Bien dosé. Peut encore vieillir. Meilleur rapport qualité-prix. Note: 8 sur 10.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation.

BIBLIOSCOPIE

Voici des suggestions de beaux livres pour Noël et pour tous les jours.

AU PAYS DES OLIVES

Anne Simonet-Avril
Editions Kubik
2005, 143 pages

Un très bel ouvrage qui raconte l'histoire des oliviers de Nyons, en Provence. Techniques modernes et moulins traditionnels sont racontés dans cette fabuleuse histoire d'une AOC cultivée dans 53 communes. Des recettes et de bonnes adresses complètent ce livre merveilleusement illustré.

COCHON ET FILS

Stéphane Reynaud
Editions Marabout
2005, 367 pages

Un livre comme on n'en fait plus, hélas. La Saint-Cochon, la fête du cochon en Ardèche, le papier pêche qui servait à l'emballage, les recettes et les illustrations: tout fait en sorte que ce livre est bon comme dans l'expression «tout se mange dans le cochon». Un livre unique à avoir et à garder.

LÉGUMES DE JOËL

Lyndsay et Patrick Mikanowski
Editions Flammarion
2005, 176 pages

Passionnant, beau, inusité et goûteux. Ce livre, concocté par les auteurs de *Cru, Tomate et Patate*, est à l'image de ces parutions précédentes. Cette fois-ci, on rend hommage aux légumes que choisit Joël Thiébault. On y présente 36 légumes que préparent 36 chefs parmi les plus reconnus, notamment Pierre Gagnaire et Hélène Daroze. Un livre haut en couleur qui rend aux légumes leurs lettres de savoir.

GUIDE DEBEUR
Revue gourmande annuelle
2006
14,95 \$

Mettez un peu Debeur dans votre quotidien

Depuis 21 ans en librairie

Les Vins
SELECTION 2006
270 produits en vente au Québec, dont 82 à moins de 12 \$

12,95 \$

“Si c'est le DEBEUR que vous voulez, ne vous laissez pas imposer autre chose!”

RESTAURANTS - VINS - GASTRONOMIE

LES ARTISANS DE LA TABLE

SPÉCIAL TEMPS DES FÊTES

Gaia
ATELIER-BOUTIQUE DE CÉRAMIQUE

Pour Noël...
Osez offrir de la céramique!

1590 rue Laurier est, Montréal, Qc (514) 598-5444

Cadeaux originaux, de 10\$ à 1000\$

RÉSERVEZ TÔT
RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN
DU SERGENT RECRUTEUR

4801 BOUL SAINT-LAURENT 514.287.1412
DÉTAILS DU MENU : SERGENTRECRUTEUR.COM

René Soudre, éditeur (514) 276-0386

Quartier GOURMANDS 2006

Le guide complet des commerces alimentaires de spécialités

Montréal - Rive-sud - Laval

Boulangeries, pâtisseries, boucheries, fromageries, fruiteries, chocolateries, épiceries fines, plats pour emporter.

Classement par quartiers 216 pages en couleurs

Un mine d'informations gourmandes pour **9,95 \$**

Dans les librairies et presque toutes les boutiques alimentaires de Montréal, Laval et la Rive-sud

gourmands@annuaire-outremont.com

SAUM MOM

CETTE ANNÉE, SAUMONEZ VOS INVITÉS!

BOUTIQUE et TRAITEUR : 1318, avenue Mont-Royal Est (514) 526-1116

LES TOUILLEURS

OUTILS ATELIERS DÉMONSTRATIONS POUR LA CUISINE

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

BOUCHERIE Saint-Vincent

Les Fermes

VIANDES BIOLOGIQUES

et ses partenaires:

Poulets et porcs: **Les viandes biologiques de Charlevoix** (418) 435-6785

Poulets: **Poulets fermiers Michel Thériault** (418) 881-3047

Poulets: **ferme Bio-Rard** (450) 293-3448

Agneaux et boeufs: **ferme Gerell** (450) 539-0225

Boeufs: **ferme René Palardy** (819) 292-2624

vous offrent leurs viandes biologiques!

Joyeux temps des Fêtes!

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Micheline Kuelland au 514-985-3457 mkuelland@ledevoir.com

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