

CAHIER D



CONSOUMATION

Un café amer
difficile à avaler
Page D 4



SAVEURS

«H» comme dans huîtres
et dans hiver
Page D 6

PLAISIRS

TOURISME / FRANCE



La fontaine des Girondins, à Bordeaux. En bas: le château Loudenne et le phare de Cordouan, auquel on accède à marée basse seulement.

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

L'ESTUAIRE DE LA GIRONDE

De vigne, de pierre et d'hommes

Né au Bec d'Ambès de l'alliance de la Garonne et de la Dordogne, l'estuaire de la Gironde jette ses eaux dans l'Atlantique, entre Royan et Verdon-sur-Mer, près du phare de Cordouan. En bordure de la presqu'île, des routes semées de vignes, de villages anciens, de clochers romans, de grottes et de moulins se découvrent à petites doses. Médoc sur la rive droite, Blayais sur la rive gauche. Margaux, Pauillac, Saint-Estèphe... Autant de noms qui sonnent aux oreilles des épris de vin comme une volée de cloches les jours de fête. Mais la culture du vin ne s'adresse plus qu'aux virtuoses. Depuis quelque temps, bon nombre de châtelains bordelais ouvrent leurs portes et leurs caves. Le but: sensibiliser les touristes de façon ludique aux procédés de vinification en toute simplicité.

HÉLÈNE CLÉMENT

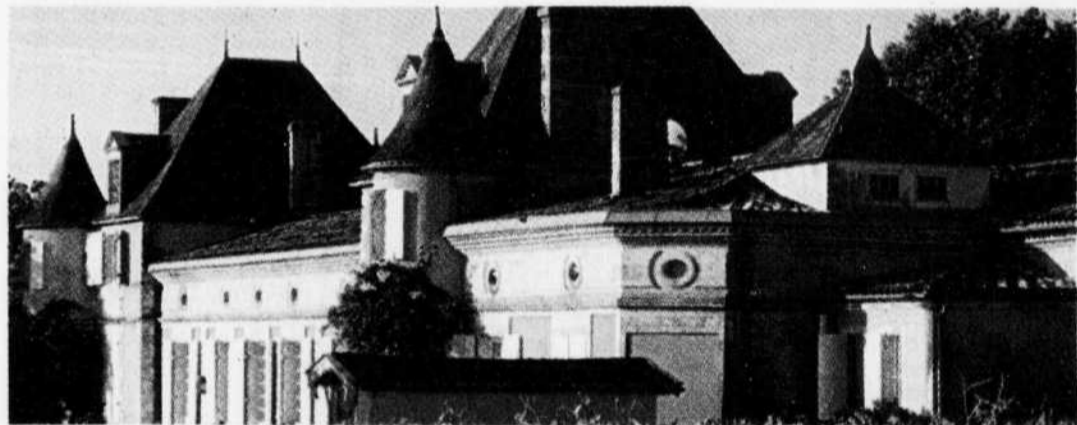
Bordeaux — Les chiffres parlent pour le département de la Gironde: 120 000 hectares de vignes s'épanouissent sur 500 communes, 57 appellations d'origine contrôlée, 8000 châteaux et 13 000 viticulteurs, dans un rayon de 110 kilomètres d'ouest en est et de 130 kilomètres du nord au sud. Cinq routes des vins sillonnent le Bordelais: Saint-Émilion, l'Entre-deux-Mers, la région de Blaye et de Bourg, la région des Graves et celle de Médoc, qui possède les plus prestigieuses des grands crus classés de Bordeaux ainsi que des crus bourgeois. De quoi faire tourner les têtes!

«Il était temps, ici, qu'on démocratiser l'univers du vin», croient certains vigneron qui, en transmettant leur savoir-faire, souhaitent redorer le blason de la viticulture bordelaise, victime de la concurrence des

vins du Nouveau Monde et des nouvelles habitudes de consommation. C'est qu'on boit de moins en moins de vin en France, les jeunes lui préférant les cocktails colorés.

Philippe Raoux, héritier de quatre générations de vigneron et propriétaire du château d'Arsac, a réagi à la crise de la filière viticole en créant à Arsac-en-Médoc, en 2007, la Winery. À l'instar des modèles anglosaxons qu'il a découverts il y a 30 ans dans la Napa Valley, en Californie, le complexe d'œnotourisme revisite l'art de la dégustation et propose une approche accessible et personnalisée du monde du vin. Ici, pas de château ni de cave traditionnelle.

La structure de verre et d'inox plantée dans un parc de 26 hectares représente une serre à l'envers, où l'homme est à l'intérieur et la nature à l'extérieur. Situé à 30 minutes de Bordeaux, le long de la route touristique qui mène aux vignobles, le bâtiment très design est étonnant dans la vitisphère française du



Médoc, encore attachée à la conservation de ses codes.

La démarche de Philippe Raoux s'inscrit dans la continuité du château d'Arsac, sa propriété viticole de 112 hectares en AOC Margaux et Haut-Médoc qui abrite une collection d'œuvres signées Niki de Saint-Phalle, Bernard Pagès, Vincent Monthier... Philippe Raoux continue donc, à la Winery, de mettre «de l'art dans son vin» en s'engageant dans une démarche d'acquisition d'œuvres sculpturales. Pour témoigner de la

fantaisie des lieux, *L'Arbre du soleil*, une immense sculpture de 15 mètres en acier rouge, créée par l'artiste japonais Susumu Shingu en hommage aux éléments naturels du Médoc, balise le chemin d'accès au resort.

Assise à l'une des longues tables blanches d'une salle ultramoderne et ensoleillée de la Winery, avec trois verres à vin vides disposés devant moi et un élégant chandelier pour dégustation à partager avec mon voisin, je m'apprete à découvrir de façon ludique mon «signe œnologique»: «Sensuel, esthète, explorateur, insoumis, éternel, musclé, tendance, gourmand?»

«Vous n'êtes pas là pour juger mais pour trouver le sommelier qui sommeille en vous», explique Julien Bolo, l'homme qui orchestre la dégustation de six vins de caractère différent. «Le jeu consiste à apprendre à déguster le vin, à en explorer la complexité et la richesse aromatique, à en apprécier sa robe, à mettre des mots sur ses sensations. Sentez l'odeur du cerf, on l'entend quasiment bramer. Goûtez le bois.» D'abord sentir, puis goûter. Zut, impossible de voir les étiquettes sur les bouteilles! De toute façon, elles ne garantissent pas l'assurance d'un bon vin.

À l'aide d'un boîtier électronique, les participants donnent leur appréciation de chaque vin goûté. Les informations sont par la suite analysées grâce à un logiciel spécial «qui a nécessité deux ans de conception et de mise au point», explique Julien Bolo. Qu'on se révèle «gourmand», «éternel» ou «musclé», on repart avec un livre de cave personnalisé nous guidant vers les vins qui nous conviennent parmi les 1000 références proposées, en fonction de notre budget.

VOIR PAGE D 2: GIRONDE

VOTRE RÊVE... CLÉ EN MAIN!

Circuits exclusifs

Thaïlande
Trésors de la Thaïlande
À partir de **4099\$¹**
6 AU 22 FÉVRIER 2009
Obtenez jusqu'à 150 dollars CAA-Québec par couple *

Chine
Chine classique
À partir de **4959\$¹**
16 MAI AU 3 JUIN 2009
Obtenez jusqu'à 300 dollars CAA-Québec par couple *

Japon
Noblesse et ingéniosité
À partir de **8999\$²**
25 MARS AU 11 AVRIL 2009
Obtenez jusqu'à 200 dollars CAA-Québec par couple *

Portugal
Vallée du Douro et splendeurs de Madère
À partir de **5899\$⁴**
24 SEPTEMBRE AU 7 OCTOBRE 2009
Obtenez jusqu'à 400 dollars CAA-Québec par couple *



Croisières - Accompagnements garantis

Caribbes du Sud
Les îles du vent
À partir de **2222\$³**
20 JANVIER AU 9 FÉVRIER 2009
19 FÉVRIER AU 2 MARS 2009

DÉPART DE SAN JUAN
À bord du Galaxy
À partir de **2247\$³**
8 AU 20 FÉVRIER 2009
1^{er} AU 13 MARS 2009

Journée conférences - Samedi le 22 novembre 2008

À 10H RUSSIE Circuits du 20 mai au 1 ^{er} juin 2009 et du 10 au 21 septembre 2009	À 12H PORTUGAL Croisière fluviale du 24 septembre au 7 octobre 2009	À 14H THAÏLANDE Circuit du 6 au 22 février 2009	À 16H MAROC Circuit du 24 avril au 10 mai 2009
JAPON Circuit du 25 mars au 11 avril 2009	TIBET Circuit du 12 au 30 juin 2009	GRÈCE Circuit du 16 mai au 1 ^{er} juin 2009 Croisière du 24 juillet au 7 août 2009	ALASKA Combiné circuit et croisière du 26 juillet au 9 août 2009

CONFIRMEZ VOTRE PRÉSENCE DÈS AUJOURD'HUI!

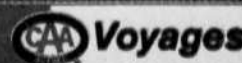
Les prix sont valables du 8 au 14 novembre 2008. Ils sont en \$ CAN, par personne en occupation double et incluent les taxes, transferts, les visites et activités mentionnées dans la brochure Voyages édition 2008-2009. Ils sont donnés sous réserve de disponibilité et sont soumis aux conditions des voyagistes. * Offre réservée aux membres CAA-Québec. Certaines conditions s'appliquent. Limite d'une remise par couple. 1. Vol avec Northwest Airlines, vols intérieurs. 1 nuitée en train, 10 nuitées en hôtels 4* et 5*, 4 nuitées en station balnéaire et 25 repas. 2. Vol avec United Airlines, transport en train, 15 nuitées en hébergement 4*, 1 nuitée en ryokan et 36 repas. 3. Vol avec Continental Airlines, vols intérieurs, 16 nuitées en hébergement 3* et 4*, 1 nuitée en train et 49 repas. 4. Vol avec Air France, vols intérieurs, croisière de 7 nuits à bord du Douro Queen, 5 nuitées en hébergement 5* et 26 repas. 5. Tarifs en occupation double en cabine intérieure, incluant le vol aller-retour de Montréal, une nuitée à San Juan avant la croisière et les transferts. Titulaire d'un permis du Québec.

Les prix n'incluent pas la contribution au Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages de 3,50\$ par 1 000\$.

1 888 672-7839

Description complète des produits sur: www.caaquebec.com

Partez confiant
Revenez heureux



PLAISIRS

TOURISME

Au cœur de la ville de Bordeaux, la Garonne, dont les berges ont servi pendant plusieurs siècles un port marin, est considérée par les citadins, déjà ou encore, comme l'appendice de l'océan. Impossible de se mirer dans l'eau tellement elle est brune. Depuis quatre ans, de grands travaux de nettoyage et de modernisation ont considérablement transformé le cœur de Bordeaux.



HELENE CLÉMENT

La dune de Phyla, la plus haute d'Europe. Du sommet, on aperçoit par beau temps la côte océane, la forêt landaise et les Pyrénées.

GIRONDE

SUITE DE LA PAGE D 1

Tout a été pensé, jusqu'à la quantité de vin servie lors de la dégustation, qui ne dépasse pas le quota permis par le code routier français. Car n'allez pas penser que l'on recache la chose!

Vin rond, gourmand, élégant, aux tanins onctueux; vin suave dont l'opulence séduit à toute heure; vin solide comme du roc; vin gorgé de

soleil; vin boisé, floral, fruité, animal, minéral, épicé, balsamique, végétal; vin anguleux, bourru, loyal, généreux, troublé, capiteux, dentelle, cristallin. Que de beaux mots et... de bons vins! Quelques heures passées à la Winery suffisent pour enrichir son vocabulaire d'un grand nombre de vocables et de taxons œnologiques.

Un séjour dans l'estuaire de la Gironde commence d'ordinaire par la visite de Bordeaux, porte d'entrée naturelle des vignobles de la région. Au cœur de la ville, la Garonne, dont les berges ont servi pendant

plusieurs siècles un port marin, est considérée par les Bordelais, déjà ou encore, comme l'appendice de l'océan. Impossible de se mirer dans l'eau tellement elle est brune.

Depuis quatre ans, de grands travaux de nettoyage et de modernisation ont considérablement transformé le cœur de Bordeaux. La ville s'est littéralement métamorphosée. Un tramway, sans fil visible, relie maintenant les deux rives. Remodelée dans son ensemble, la place Pey-Berland est devenue piétonne, tout comme l'une des artères principales, le cours de l'Intendance, où l'on fait du lèche-vitrine en toute quiétude. Jusqu'aux pierres de la cathédrale Saint-André qui sont redevenues blanches après avoir été astiquées de bord en bord.

Sur les quais, rive gauche, on a aménagé avec bonheur une promenade pour les piétons, les cyclistes et les adeptes de rollers. Restaurants et guinguettes bordent la promenade. Autres attraits des quais: le marché fermier du dimanche et le marché bio du jeudi, ainsi que le miroir d'eau, une surface de quelques centimètres où se reflètent bâtiments et fontaine des Trois-Grâces.

Il n'est vraiment pas surprenant que la partie de la ville qui correspond à l'intérieur des boulevards jusqu'à la Garonne, y comprise, ait été classée l'année dernière au Patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO. Le maire de la ville, Alain Juppé, a vraiment le vent dans les voiles.

C'est au restaurant La Tupina, à Bordeaux, qu'on rencontre le comédien bordelais Eric Sanson. Le cadre est parfait pour une mise en scène digne de l'artiste, amoureux du vin et des mots. Impossible de ne pas craquer pour l'élisir rouge ou blanc, sec ou liquoreux, et le gigot de 7 heures ail en chemise du chaleureux restaurant de Jean-

Pierre Xiradakis, élu deuxième bistro du monde par l'*International Herald Tribune*.

Eric Sanson est né dans une région de vignes, à Ambès, dans l'Entre-deux-Mers, assimilant sans retenue l'abécédaire de la fabrication du vin de son grand-père. L'artiste dira que l'amour du vin passe par le terroir. «*Dès l'âge de quatre ans, mon grand-père me mettait dans la baste [panier dans lequel on verse le raisin avant qu'il ne soit introduit dans la cuve] en chène pour fouler le raisin.*» Du terroir, Eric Sanson en a donc avalé. Sa

teuses parce que nous sommes en pleine saison de reproduction.»

Les Fabri cueillent leurs huitres autour de l'île aux Oiseaux deux heures avant la marée basse. «*Sur l'ensemble de la France, on produit en moyenne 100 000 tonnes d'huitres par an et l'ostreiculture fait vivre près de 300 000 personnes. Rien que sur le bassin d'Arcachon, selon la direction départementale de l'Agriculture et de la Forêt de la Gironde, cette culture concerne 380 entreprises travaillant sur 780 hectares de parcs ostréicoles. La production globale d'huitres de taille marchande oscille entre 8000 et 10 000 tonnes par an*», lit-on dans le magazine Arcachon.

Un séjour dans l'estuaire de la Gironde commence d'ordinaire par la visite de Bordeaux, porte d'entrée naturelle des vignobles de la région.

pièce Sanson dans le vin, présentée en période estivale à la Compagnie théâtrale du Mirail, à Bordeaux, témoigne de cette passion. Un détour obligatoire pour se mettre d'emblée dans l'ambiance des chais avant de prendre le chemin des vignobles.

Après l'escalade bordelaise, cap vers Saint-Yzans-de-Médoc, au château Loudenne, pour une nuitée chez «le châtelain» en bordure de l'estuaire. On y accède par la route D2 qui coiffe les bourgs de Margaux, de Pauillac, de Saint-Estèphe. Avant de prendre le chemin royal, on privilégie un détour à Arcachon, avec son fameux bassin, le temps d'embarquer sur une pinasse, direction Grand Piquey, pour une dégustation d'huitres dans le petit village de la presqu'île de Lège-Cap Ferret.

«*C'est un rite de venir à la cabane même déguster quelques huitres sur le pouce*», explique Bruno Fabri, ostréiculteur à Grand Piquey. Vous remarquerez qu'elles sont très lai-

pe. La vue sur la mer ouverte est sublime et on devine que celle-ci offre des vagues d'enfer pour le surf. Longue de 2700 mètres, la montagne de sable, qui culmine entre 104 et 107 mètres, délimite au sud l'entrée du bassin d'Arcachon. En période estivale, les télémeaires y font du ski, du deltaplane, du parapente.

Puis on reprend la route vers Pauillac en suivant l'estuaire de la Gironde. Les paysages entre les deux rives sont totalement différents. Sur la gauche, de Macau à la Pointe-de-Grave, on retrouve une plaine alluviale où domine un paysage viticole. Sur la droite, de grandes falaises et des collines. Les vignes se font plus rares.

Ah oui, mon profil œnologique! Eh bien, je suis «sensual» ascendant «explorateur». J'aime les vins de fruits, faciles d'accès, souples, pas trop vieux. Mais loin de moi les tanins agressifs. Parmi les cépages, le Merlot se situerait en tête

de classement. Tiens, tiens, un cépage bien bordelais.

En vrac

■ Entre mai et octobre, Air Transat assure la liaison Montréal-Bordeaux. On peut aussi revenir à Montréal par Toulouse, Paris ou toute autre ville française desservie par le transporteur.

■ «*On comprend mieux le vin quand on a participé à ses phases d'élaboration, après avoir vendangé, sélectionné les grappes de raisin sur une table de tri et assemblé différents cépages.*» Tel est le message de Florence Lafragette, propriétaire du château Loudenne, qui en ouvre les portes aux visiteurs curieux. Une bonne adresse pour une nuitée royale ou un plus long séjour. www.lafragette.com.

■ Le bassin d'Arcachon est le domaine de l'huitre depuis l'Antiquité. Une route thématique permet de découvrir ce patrimoine. On y apprend la différence entre la gravette sauvage de l'huitre japonaise, comment les ostréiculteurs récoltent les naissains sur les tuiles creuses et chaulées avant de les transférer dans le bassin où ils resteront deux ou trois ans. www.bassin-arcachon.com.

■ L'Hostellerie des Ducs, à Duras (www.hostellerie-duc-duras.com), est une bonne adresse si vous planifiez de séjourner dans le bourg. La famille Blanchet a mis toute sa passion pour transformer un ancien couvent en un établissement de charme. On y mange bien. A quelques pas de l'hôtel, le château (www.chateau-de-duras.com) et la Maison des vins de Duras (www.cotesdeduras.com). Le vignoble des Côtes de Duras fut le premier à obtenir la mention AOC en 1937.

■ Dans un décor rustique, un repas et une nuitée au Moulin de Cocusotte, à Saint-Pierre-sur-Dropt, ne laissent personne indifférent. Il s'agit d'un vieux moulin sur le Dropt transformé en chambres d'hôte labellisées «Destination Vignoble». www.cocusotte.com.

■ Visite de la grotte de Pair-non-Pair à Prignac-et-Mercamps, à 32 kilomètres au nord de Bordeaux. Si un chien a ouvert la voie de la grotte de Lascaux, à Pair-non-Pair, 60 ans plus tôt, c'est le sabot d'une vache qui s'est coincé dans un puits de jour. Classée monument historique en 1900, la fameuse grotte daterait de la période aurignacienne (entre 33 000 et 26 000 ans avant Jésus-Christ). La richesse des gravures sur les parois réside dans l'utilisation des accidents et reliefs de la grotte pour donner vie et volume aux animaux représentés: bouquets, chevaux, bisons, ours. www.pair-non-pair.monuments-nationaux.fr.

■ Visite de la Winery et animation «Signe œnologique». www.la-winery.fr.

■ En amont du phare de Cordouan, le plus vieux phare en activité, accessible en bac à marée basse seulement, quelques îles en pleine renaissance n'attendent que de présenter leurs atours. L'île de Patiras vaut la visite. Sur réservation, on peut s'offrir un repas gastronomique au refuge de Philippe Lacourt. Édifié sur 18 pilotis posés à 20 mètres de profondeur sur le lit de l'estuaire. Magnifique au coucher du soleil. www.gensdestuaire.fr.

■ A voir à Couthures-sur-Garonne: la scénovision *Gens de la Garonne*. Le spectacle inédit témoigne de l'amour des riverains pour leur fleuve. Un must. www.gensdegaronne.com.

■ Renseignements: Comité départemental du tourisme de la Gironde, www.tourisme-gironde.cg33.fr. Maison de la France à Montréal: ☎ 514 288-2026, <http://ca.franceguide.com>.

Collaboratrice du Devoir

Notre journaliste était l'invitée de Maison de la France et d'Air Transat.



RENCONTRE D'INFORMATION AVEC PROJECTION

Les grands voyages de culture 23 jours et plus

HÔTEL QUARTIER • QUÉBEC
2955, Boulevard Laurier
418-650-1616

VENDREDI 14 NOVEMBRE 2008

18h30 > L'ÉGYPTE • 25 jours • février et mars 2009
20h00 > LA TURQUIE • 28 jours • mai et octobre 2009

SAMEDI 15 NOVEMBRE 2008

9h00 > SYRIE, JORDANIE ET LIBAN • 23 jours • mai et octobre 2009
10h30 > LE PÉROU • 23 jours • février et octobre 2009
13h00 > LA CROATIE • 23 jours • mai 2009

Petits groupes • Itinéraires exclusifs

VOYAGES
CULTURELS
VIP

3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

Les grands voyages de culture: 23 jours et plus

Pérou

5 FÉVRIER AU 28 FÉVRIER 2009 • TOUT INCLUS • 6 046\$

Égypte

26 FÉVRIER AU 22 MARS 2009 • TOUT INCLUS • 5 432\$

5 MARS AU 29 MARS 2009 • TOUT INCLUS • 5 432\$

13 MARS AU 5 AVRIL 2009 • TOUT INCLUS • 5 432\$

HÔTELS ET CROISIÈRE ★★★★★

Turquie

1^{er} MAI AU 28 MAI 2009 • TOUT INCLUS • 5 447\$

HÔTELS ★★★★★

SYRIE - JORDANIE - LIBAN

16 MAI AU 8 JUIN 2009 • TOUT INCLUS • 5 534\$

HÔTELS ★★★★★

Petits groupes pour tous nos forfaits-voyages.

VOYAGES
CULTURELS
VIP

3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

Vivez l'expérience du service *Elite* et obtenez gratuitement:
Verre de champagne • Primeurs cinématographiques • Écouteurs • Choix de repas chauds
Vin aux repas • Boissons non-alcoolisées • Collations • Service de serviette chaude
Sièges en cuir • Couvertures & oreillers • Sac à dos pour enfants avec jeux et jouets
Service courtois et aimable

sunwing.ca
Vivez la Différence

20 sièges par vol

VOLS GRATUITS OFFERTS TOUS LES JOURS
OFFRE D'UNE DURÉE LIMITÉE!

VERS LES CARAÏBES, LE MEXIQUE, LA FLORIDE ET LAS VEGAS
VOLS GRATUITS disponibles sur une base de premier arriv, premier servi dès 10 h (heure de l'est)

DÉPARTS DE MONTRÉAL • 1 SEMAINE • TOUT COMPRIS	ÉTAIT (PAR PERSONNE)	ÉCONOMISEZ MAINTENANT (VOL GRATUIT)	(PAR PERSONNE)
VARADERO Playa Caleta Chambre Club Sunwing • Samedi 10 janvier	1095\$	500\$	595\$
PUERTO PLATA Bahia Principe San Juan Chambre • Mercredi 11 février	1245\$	450\$	795\$

Contactez votre agence de voyages pour réserver vos vacances Sunwing!

Départs de Montréal. Durant le mois de novembre, Vacances Sunwing a alloué des vols gratuits tous les jours (lundi au vendredi) au départ de certaines villes vers une sélection de destinations et d'hôtels sur base d'occupation double pour des réservations de héritages vacances dans les destinations soleil, en Floride et à Las Vegas. Prix par personne en occupation double incluant taxes et frais relatifs au transport sauf la taxe locale payable au départ de certaines destinations. Prix applicables pour nouvelles réservations seulement et sujets à changement en tout temps sans préavis. *Les prix affichés incluent déjà les économies équivalentes au porteur de vol. Disponibilité très limitée. Les vols sont offerts sur une base de premier arriv, premier servi. Offre non applicable aux vols réservés en aux réservations de groupes. Offres en vigueur pour les nouvelles réservations seulement et est sujet à changement en tout temps sans préavis et ne peut être jumelé à aucune autre offre ou promotion. Les prix n'incluent pas la contribution des droits au Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages de 3,50\$ par tranche de 1 000\$ de services achetés. Offre en vigueur au moment de l'impression. Vols opérés par Sunwing Airlines et sujets à l'approbation gouvernementale. Pour connaître les conditions générales, consultez la brochure 2008/2009 de Vacances Sunwing. Titulaire d'un permis du Québec. 05/11/2008

1-800-667-8042

VOYAGES LAMBERT
L'Émotion Culturelle

RENCONTRES D'INFORMATION

Lieu : Auberge Royal Versailles
7200, rue Sherbrooke Est, Montréal

LE DIMANCHE 9 NOV. 2008

12h00

• Sultanat d'Oman & Émirat de Dubaï
Départs : 18 janvier & 15 février 2009

• Syrie & Jordanie
Départs : 22 avril & 12 octobre 2009

14h00

• Merveilleuse Scandinavie
Départ : 27 mai 2009

• De la Perse à l'Iran d'Aujourd'hui
Départ : 12 septembre 2009

16h00

• Splendeurs de la Côte Adriatique
Départ : 1^{er} octobre 2009

Permis du Québec

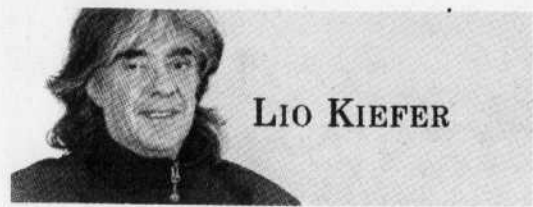
Pour annoncer dans ce regroupement, contactez
Jean de Billy au 514 985-3456 :: jdebilly@ledevoir.com

PLAISIRS

TOURISME

Il existe à Paris et dans d'autres capitales européennes une formule qui se situe entre l'appartement privé et la chambre d'hôtel: l'appart-hôtel. Cela consiste en une chambre et un salon (selon ce que vous voulez dépenser), avec le minimum requis pour pouvoir faire à manger et le service de nettoyage (une fois par semaine).

Long courrier



LIO KIEFER

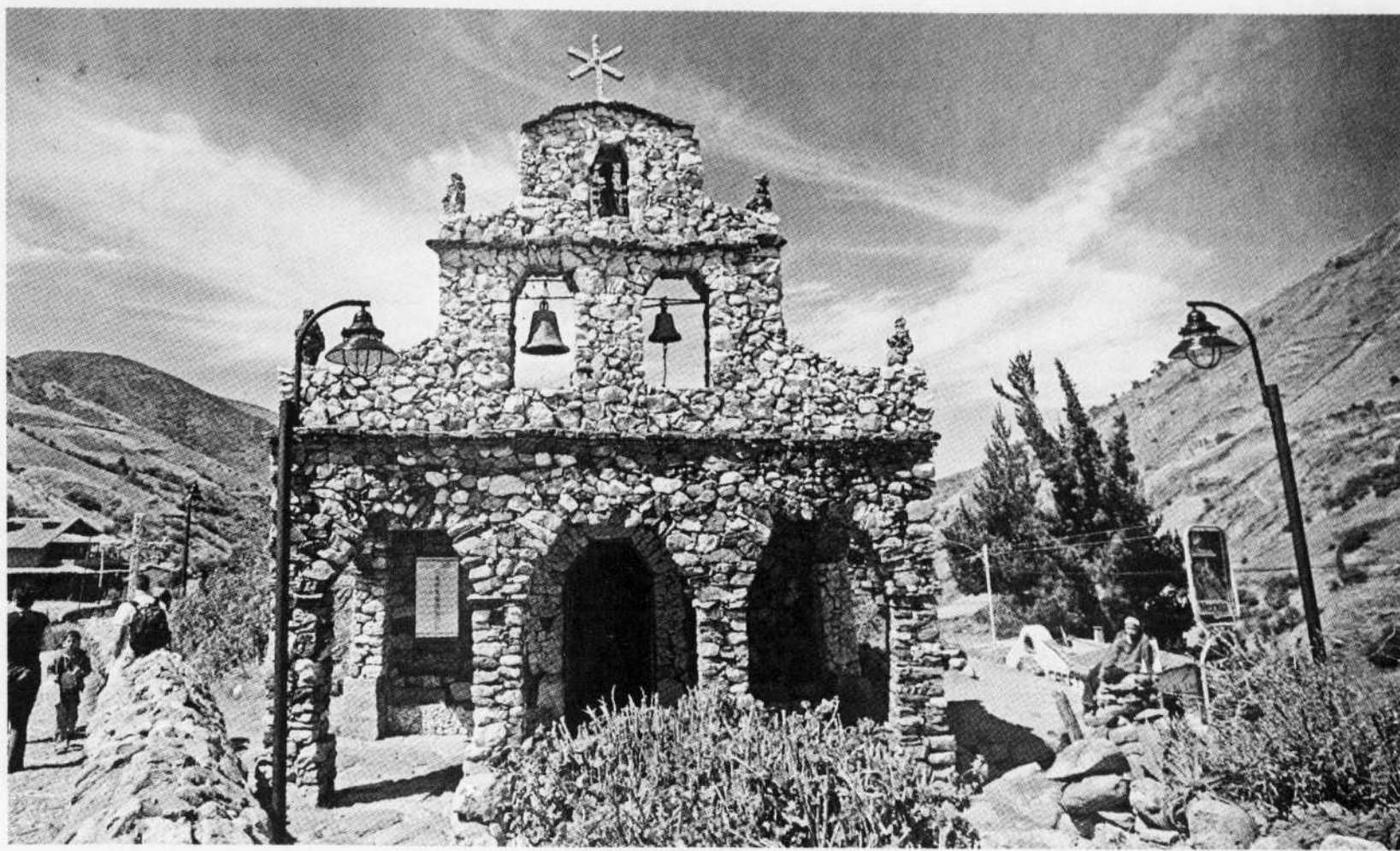
Long séjour sans risque

«Nous lisons avec plaisir votre chronique et trouvons très utiles les informations que vous nous donnez. Voyageurs d'expérience, nous avons l'habitude d'organiser nos périples sans être encadrés. Mes questions sont relatives à un voyage de huit semaines projeté au Venezuela et en Colombie, ou même dans un seul de ces pays, l'hiver prochain (de la mi-janvier à la mi-mars, environ). Connaissez-vous des endroits où on peut louer un appartement ou une maison pour deux dans un village ou une petite ville au bord de la mer? Auriez-vous des contacts? Nous aimerions y séjourner de trois à quatre semaines et trouvons enrichissants les contacts avec les "locaux". Nous serions aussi prêts à prendre chambre et pension chez un couple ou une famille cultivés.

«La région de Médina, dans les Andes, au Venezuela, nous intéresse beaucoup. Nous souhaitons suivre des cours d'espagnol, là ou ailleurs (l'un de nous se débrouille déjà). Un de vos lecteurs aurait-il un ou des noms de programmes de langue et/ou de familles d'accueil à nous recommander?

«On parle beaucoup d'insécurité dans certains guides (surtout américains), en particulier dans certaines régions rurales de la Colombie et à Caracas, au Venezuela. Devrait-on aller jusqu'à changer de destination (nous sommes à la retraite, donc nous sommes flexibles)? Ou simplement suivre les principes de base de sécurité comme pour n'importe quel pays?»

C.P.P.C., Gatineau



Dans la région de Paramo, près de la ville de Merida, au Venezuela.

JUAN BARRETO AGENCE FRANCE-PRESSE

Il est certain que ces deux pays ont quelquefois des soubresauts; il suffit de ne pas fréquenter les quartiers démunis des grandes villes. Dans les campagnes, il faut simplement être prudent et ne pas musarder la nuit dans les hautes herbes. Les bases de sécurité sont pour ces pays les mêmes qu'ailleurs en Amérique latine, depuis que la drogue et la corruption se sont glissées chez les représentants du pouvoir. Pour les cours d'espagnol, voici les adresses d'organismes au Québec qui peuvent vous aider. Séjours linguistiques: ☎ 418 835-3336, 514 874-9156, 1 800 463-2265, www.immersion.vte.com. Louise Constantin, conseillère en tourisme équitable, Mercure, 514 769-4553, www.tourisme-equitable.qc.ca. Voyages Hone: www.voyagehone.com.

Quant aux adresses au Venezuela, il existe le long de la côte de nombreux motels et quelques maisons à louer. Vous pouvez passer par les voies consulaires au Québec pour obtenir des adresses ou des noms de sites appropriés. A Coro, une vieille maison coloniale loue des chambres avec un accès à une cuisine commune. Les proprios sont sympas et connaissent leur région, à l'ouest de Caracas: El Gallo, ☎ 252 9481.

Italie sereine

«Je vous lis religieusement tous les samedis. Vos chroniques sont très intéressantes. Voici ma question: existe-t-il des adresses, des références pour se loger dans des communautés religieuses, des abbayes ou des couvents en Italie? Nous projetons d'y aller et c'est une forme de voyage que nous aimerions expérimenter. Ceux-ci pourraient se situer idéalement dans les villes ou encore tout près. Il serait agréable de partager nos impressions le matin, au petit-déjeuner. Merci pour tout renseignement.»

Marie-Jo Ouellette, Montréal

Lire religieusement et vouloir passer des moments dans des couvents et abbayes, cela me semble tout indiqué. Malgré le nombre de communautés religieuses en Italie, il n'y a pas tant d'adresses que cela pour y loger. Avant de vous y rendre, renseignez-vous pour savoir si ces communautés permettent la mixité dans leurs chambres. Voici deux endroits où loger à Florence en toute sérénité: l'Institut Oblate dell'Assunzione, Borgo Pinti 15, ☎ 055 248 05 82, 055 234 62 91 (télécopieur), et la Francescane Missionarie di Maria Casa Santo Nome di Gesù, ☎ 055 21 38 56, 055 28 18 35 (télécopieur), www.fmmfirenze.it.

Vous pouvez aussi passer par votre agent de voyages et les voyagistes Jules Verne et Sympatico, qui comptent des monastères et des appartements en Italie dans leurs programmes respectifs. Pour d'autres adresses: www.sixtina.com.

Aussi, il existe deux guides où l'on peut trouver des adresses de monastères et de couvents offrant l'hébergement, avec horaires et activités pour chacun d'eux: le Guide Horay des monastères en Europe et le Guide St-Christophe, qui comprend des adresses italiennes mais en nombre limité. Les deux guides sont revus chaque année.

Si vous ne trouvez pas couvent à votre mesure, vous pouvez toujours vous tourner vers des séjours à la campagne en consultant le site <http://agriturismi.ame.com.it>, lequel rassemble des adresses par région dans des fermes, des chalets et des maisons rurales. Pour l'Italie: <http://www.bestofsabina.it/sabina.php>.

On peut également consulter l'équivalent italien des Logis de France: <http://www.logis.it/index.asp>.

Pour des séjours dans des fermes, visitez le site <http://www.agriturist.it>, où toutes les régions de la botte transalpine sont représentées. Il y en a pour tous

les goûts et à tous les prix. <http://www.bedandbreakfastineurope.com/italia/fr.htm>.

Des adresses de lecteurs: B&B à Sienne: <http://www.palazzobruchi.it>. A Ravenne (petit appartement): <http://www.apollinare.com>.

Paris en appartement

«Je vais à Paris en avril et mai 2009 et je vous demande si vous pouvez me fournir des adresses de petits appartements ou studios (pour une personne et une visite de quelques jours) à petit prix, avec Internet sans fil. Ce sera mon premier séjour de deux mois en France. Un rêve de retraite que je veux réaliser, malgré mon petit budget. Je suis déjà allé à Paris. Je serai heureuse de profiter de vos connaissances.»

Gisèle Prévost, Montréal

ce qui permet de bonnes balades dans le cimetière pour voir les tombes de Gainsbourg, de Morrison ou de Musset, selon les goûts de chacun.

Pour des adresses d'agences à Paris qui font dans les appartements tous azimuts: <http://www.france-apartment.com/#two>. Pour une agence qui se concentre sur les appartements de caractère à Paris: www.gite.com. Enfin, vous pouvez aussi vérifier du côté des appart-hôtels Orion (www.orion.com) ou vous adresser à la Maison de la France à Montréal (www.franceguide.com).

À voir, à lire, à écouter

■ Le Guide du routard 2009 consacré à la Belgique, une destination qu'on a trop tendance à oublier et qui peut se faire à vélo, que l'on soit du côté flamand ou du côté wallon. De bonnes adresses sur la côte, qui est totalement méconnue, et des restaurants de qualité à Namur, à Bruxelles, à Charleroi, à Liège et à Anvers. Les villages de Huy et de Spa font aussi partie des randonnées proposées. L'année 2009 est celle de la bédé, avec le Musée de Bruxelles comme témoin de référence.

■ Le site www.jendajournal.com, de la revue Jenda, met en lumière des études africaines portant sur les femmes de ce continent et contestant l'universalisation de concepts et de méthodes d'analyse issus de la seule expérience euro-américaine. L'exemple nigérien de la communauté Yoruba, où la famille ne connaît pas le genre (elle ne distingue pas ses membres par le masculin et le féminin), en est une illustration.

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

HÉBERGEMENT EN RÉGION

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Jean de Billy au 514.985.3456 ou jdebilly@ledevoir.com

CHARLEVOIX

LE SABLON ***

à louer à \$14/nuite : 7 luxueux cottages au bord du fleuve, tout équipés, tout neufs, grand confort, 2 ou 3 chambres, foyer, ski Massif à 30 min.; ski Grand-Fond à 20 min.; Casino à 10 min.

www.sablontourisme.com

1-888-754-1551 (lun.-ven. 9 à 17h).

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS ***

Une aventure gastronomique inoubliable ou moulin... à moins d'une heure de Québec! Offre spéciale du dimanche au jeudi, pour un séjour de deux nuits consécutives: forfait «souper-coucher-déjeuner» à partir de 199\$ par couple/jour.

www.aubergedesglacis.com

(418) 247-7486 1-877-245-2247

ESTRIE

AUBERGE-SPA LE MADRIGAL ***

Bromont. Service et accueil personnalisés. Table renommée et thérapeutes diplômés. Chambres de Luxe: Tourbillon/Foyer. Forfaits variés.

www.lemadrigal.ca

Info: 1-877-534-3588

AUBERGE QUILLIAMS ****

Entièrement rénovée (hiver 08), face au Lac Brome, 38 ch., et suites avec balcon. Cuisine raffinée. Grand prix du Tourisme 2006 et Award of Excellence de Wine Spectator. Piscine int. et ext., bain tourbillon et sauna, plage privée. Nouveau SPA AVIVA. Forfaits, certificats cadeaux. C.A.A.

www.aubergequilliams.com

1 888 922-0404

LAURENTIDES

AUBERGE RESTAURANT LA SAUVAGINE

STE-AGATHE. 2 js de 62.50\$ à 72.50\$ par j par pers. Fine cuisine, chambres romantiques. Domaine boisé, idéal pour le repos, vos réceptions, mariages, mini convention. Réservez tôt pour vos parties de fin d'année

www.lasauvagine.com

1-800-787-7172

VIEUX-QUÉBEC

HÔTEL MANOIR VICTORIA

Situé au cœur du Vieux Québec, cet hôtel 4 étoiles au cachet européen unique offre dans un décor rénové et actualisé: 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.

À partir de 125 \$ par nuit en occ. double

Renseignez-vous sur nos nombreux forfaits.

Réservé en ligne: www.manoir-victoria.com

1-800-463-6283

FLORIDE, U.S.A.

LE PETIT QUÉBEC EN FLORIDE - RICHARD'S MOTEL

À HOLLYWOOD ET HALLENDALE BEACH. \$ CANADIEN AU PAIR JUSQU'AU 15 DÉC. TV en Français, Interurbains gratuits au Canada, toutes commodités incluses.

www.richardsmotel.com

info: 1-800-RICHIE-1

1-800-742-4431

Chalets & Condos

LANAUDIÈRE

CHALET DES PINS

Rawdon, chalets de grand confort, spacieux, très propres, décor champêtre, foyer au bois (bois incl.), b. tourbillon, T.V. satellite. Domaine privée à la campagne, lac naturel, sentiers marche, raquette, patin, ski à 2 km, autres activités à prox. Offrez-vous du bonheur au: www.chaletdespins.com 450-834-3401 ou 1-877-834-3401

MAINE, U.S.A.

ELMWOOD RESORT, WELLS, CÔTE DU MAINE

ROMANCE! PLAISIR! DÉTENTE! Gâtez-vous et un être cher grâce à notre Spécial Côte-du-Maine: 2 nuits dans une suite-condo (1 c.c.) incl. certificats dîner (50\$) et déjeuner (12\$) à partir de 229.95\$ + tx - pour les 2 Spécial Maison de ville (2 c.c.): 2 nuits, 2 certificats dîner (50\$) et 2 pr déjeuner (12\$). A partir de 349.95\$ + tx. Spécial Milieu-semaine: 20\$ de rabais. Aussi poss. de les bonifier avec notre forfait-spa. Pisc. chauffées int et ext., sauna, internet sans-fil, et beaucoup plus.

www.elmwood-resort.com

1 800 697-8566

La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie

RELAYS & CHATEAUX

Charlevoix

La Pinsonnière ****

Profitez de notre offre irrésistible 3 nuits pour le prix de 2! Profitez également de notre promotion spéciale pour tout achat de chèque-cadeau: nous offrons une bouteille de vin à vos invités! Enfin, songez à réserver votre forfait du temps des fêtes.

Tous détails sur www.lapinsonniere.com 1-800-387-4431.

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.lesroisilleuls.com

POUR ANNONCER DANS CE REGROUPEMENT, CONTACTEZ JEAN DE BILLY AU 514-985-3456 [JDEBILLY@LEDEVOIR.COM](mailto:jdebilly@ledevoir.com)

PLAISIRS

CONSUMATION

Un café américain difficile à avaler



FABIEN DEGLISE

Le commerce équitable est-il en train de perdre son âme? C'est en tout cas la question que se posent depuis quelques mois une poignée de vieux routiers de l'équitable...

Quoi? Qu'ois-je? Oui. En grande pompe, la multinationale américaine de la distribution, célèbre pour tirer vers le bas autant les prix que les valeurs syndicales...

Le produit est torréfié à Montréal. Il a aussi une double valeur ajoutée pour Wal-Mart puisque, en plus d'être frappé du sceau de l'équité, il est mis en sac par l'entreprise d'économie sociale Transit.

À titre comparatif, la multinationale a enregistré des revenus de 103 milliards de dollars américains uniquement en mai, juin et juillet 2008.

Et c'est sans doute là que le bât blesse. Pour plusieurs témoins de l'équitable, ce mariage entre le géant américain du détail et le commerce équitable serait en fait contre nature...

Wal-Mart peut-elle vraiment, étant donné la nature de ses activités et sa feuille de route, se porter garante des valeurs de justice sociale, de respect des droits de la personne ou encore de développement économique désintéressé...

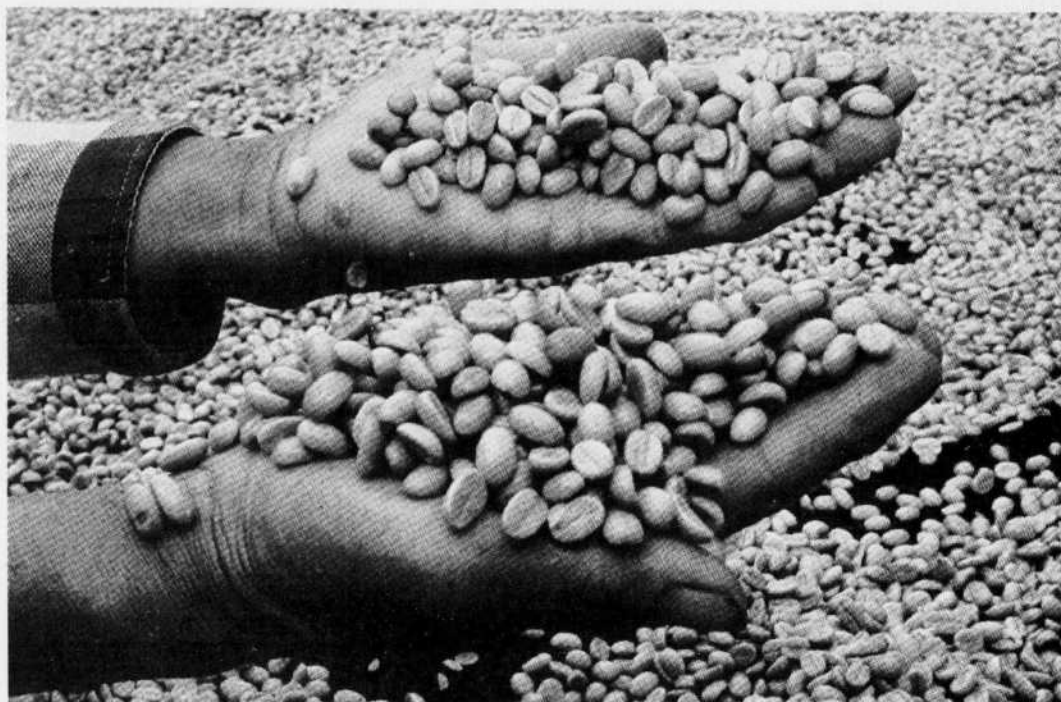
tout simplement pas, lance Karen Dufour, propriétaire d'une boutique qui vend du «vert» à La Prairie.

À l'autre bout du fil, la colère est palpable. Elle s'accompagne d'une grande question: Wal-Mart peut-elle vraiment, étant donné la nature de ses activités et sa feuille de route...

Le roi de la consommation en format grande surface aime évidemment répondre par l'affirmative. Et les organismes comme Equiterre ou TransFair Canada...

C'est que le ton a changé. Après les notions de justice sociale et économique — et de partage, c'est désormais le mot «volume» qui semble vouloir prendre le dessus dans le vocabulaire des promoteurs de produits équitables.

L'idée est pleine de bon sens. Elle vise aussi à éviter que le café équitable ne s'essouffle après plusieurs années de croissance, certes, mais qui ne lui ont toutefois pas forcément permis de sortir encore de la marge.



JOSE LUIS QUINTANA REUTERS

La multinationale américaine Wal-Mart met sur ses rayons une nouvelle gamme de café équitable dans l'ensemble de ses magasins au Québec, ce qui ne manque pas de susciter des réactions.

les Canadiens ont bu 600 ml de café équitable... contre 94 litres de café qui ne l'était pas.

Marge? Vous avez dit marge? Pour en sortir, le milieu du commerce équitable est désormais prêt à beaucoup de compromis...

«La saveur du commerce équitable a déjà été diluée par d'autres», déplore Sévane Kordahi, propriétaire du Café Rico à Montréal.

Le pionnier dans le domaine du café équitable, à la tête d'une véritable institution montréalaise de l'équité, pourrait facilement être amer.

rester sur le chemin de l'optimisme. «Moi, je vais continuer à faire mon travail, comme toujours, avec les 30 coopératives qui me fournissent, dit-il.

C'est vrai. Mais en cherchant ainsi à prendre du volume, le commerce équitable, mis régulièrement sur la sellette ces dernières années en raison d'incohérences — les travailleurs sur les navires qui transportent ce café équitable sont-ils traités de manière équitable? —, prend surtout le risque de s'aliéner une clientèle de base qui a peine à croire que gros et équitable peuvent faire bon ménage.

conso@ledevoir.ca

Rencontres ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507. Placez gratuitement votre annonce en composant le (514) 985-2507.

Repondez aux annonces au 1 900 451-6528. FEMME CHERCHE HOMME, VERS D'AUTRES HORIZONS..., GUYLAINE VOUS VEUT FIDÈLE ET HONNÊTE, HONNÊTE HOMME CONTEMPORAIN, UNE VIE SIMPLE, ET POURQUOI PAS?, LOYAL, TENDRE ET INTÈGRE, RENÉ SE DÉMARQUE DE PAR SA GENTILLESSE, PASSIONNÉ AIMENT BIEN S'AMUSER EN PLEIN AIR!, SAUREZ-VOUS LE GUIDER VERS DE NOUVEAUX CHEMINS?, JE CHERCHE MON DEMI CITRON, RESPECTUEUX ADORANT LES SPORTS, MATHIEU, UN GARS FORT SYMPATHIQUE, SI TU COMME LUI, TU ES DÉCIDIÉE À PLONGER..., VIVRE ICI ET MAINTENANT, À QUI LA CHANCE?, À QUI LA CHANCE?, TRAVAILLEUR AUTONOME AUX GOUTS ÉCLECTIQUES, SI ÇA VOUS INTÉRESSE DE VOUS ÉVALUER..., ATTENDRE LE BON MOMENT C'EST GAGNER DU TEMPS, HOMME CHERCHE HOMME, ARRIVÉ DE PARIS, IL DÉSIRE DÉCOUVRIR MONTRÉAL AVEC QUELQU'UN, JOHN VOUS ASSURE UNE RÉPONSE!, AFFECTION ET TENDRESSE À PARTAGER, FEMME CHERCHE FEMME, L'ENGAGEMENT SANS ENCHAÎNEMENT, ELLE AIME CE QUI EST BEAU ET RÉCONFORTANT.

Quand la visite se pointe Des recettes pour gourmets urbains

ISABELLE PARÉ



RICARDO

Vous avez des copains qui se pointent toujours une heure en retard? Un dum qui a une aversion pour les recettes ou des amis français qui ne demandent qu'à atterrir chez vous? Le dernier livre-concept de Ricardo, fait sur mesure tant pour les non-initiés que pour les cuisiniers aguerris...

Ce troisième livre du chef et de son équipe se présente comme un livre-scénario, relatant six situations types où la visite se prépare à débarquer, toutes plus véridiques les unes que les autres.

Le résultat est un livre qu'on a autant de plaisir à regarder qu'à essayer, de quoi inspirer tous ceux pour qui la joie de vivre passe par une table entourée d'amis, une partie de poker arrosée ou un repas vite mitonné quand des copains se présentent à l'improviste à l'heure du souper.

Avec ses 125 recettes rehaussées par 300 sublimes photos de Christian Lacroix, Parce qu'on a tous de la visite (Éditions La Presse, 268 pages) détonne par sa facture ludique, son graphisme pimpant et son parti pris bon enfant.

«C'est un livre qui est fait pour faire baisser la pression, parce qu'on reçoit des gens dans toutes sortes de situations, pas juste dans des conditions parfaites. C'est un livre sur la vraie vie car toutes les photos ont été réalisées chez nous, en temps réel, lors de vrais repas avec des amis», explique Brigitte Coutu, directrice du contenu et compagne de Ricardo.

Cuisine simplissime, oui, mais pas banale, puisque les plats proposés, s'ils se préparent en un tournemain, ont aussi de quoi réjouir tous les palais.

Beurre au miel et à l'orange pour déjeuner de groupe, pangas minute au lait de coco pour nos retardataires invités, verrine aux pommes et à l'échalote pour les amis français... On a déjà hâte que les amis s'invitent à souper.

La Grande Traversée de la Gaspésie aura lieu en janvier 2009

Gaspé — La grande traversée de la Gaspésie en ski de fond aura des airs plus festifs cette année alors que l'arrivée à Gaspé se fera dans le cadre des festivités entourant le 475^e anniversaire de l'arrivée de Jacques Cartier au bout de la péninsule gaspésienne. La traversée en sera à sa septième édition et sera présentée du 24 au 31 janvier 2009. Les organisateurs attendent quelque 350 participants qui chausseront les skis de Montréal à Gaspé, en passant par Québec, Sainte-Anne-des-Monts, le parc national de la Gaspésie, Carleton, Paspébiac, Chandler et le parc national de Forillon.

La Presse Canadienne

PLAISIRS

Le Aubry nouveau est arrivé

Notre chroniqueur lance son septième guide des meilleurs vins à moins de 25 \$

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

Voilà qu'il arrive sur les tablettes, presque au même moment que les guirlandes de Noël. Encore cette année, l'œnologue Jean Aubry met à profit ses fines papilles et déverse ses connaissances vinicoles dans la septième édition du *Guide Aubry - Les 100 meilleurs vins à moins de 25 \$* (Éditions Transcontinental).

L'édition 2009 — qui recense en réalité non pas 100 mais plutôt 350 vins — offre une sélection des meilleures bouteilles que nous propose la Société des alcools du Québec, et ce, à petit prix, comme son nom l'indique. «La moyenne des vins proposés tourne autour de 14 \$», mentionne Jean Aubry, également chroniqueur dans la section «Week-end» du *Devoir*. Moyenne correspondant justement à ce que 87 % des consommateurs sont prêts à déboursier pour une bouteille du précieux nectar. Parce que «le vin n'a pas besoin d'être cher pour être bon». Si un professionnel le dit...

A preuve, en entrevue, le passionné ne manque pas de faire partager sa découverte à petit prix, l'italien Riparosso Illuminati

vée 2009 du livre d'Aubry passerait probablement inaperçu si personne n'en glissait un mot. Contrairement à son habitude dans sa chronique du *Devoir* et dans les précédentes éditions de son ouvrage, Aubry envoie valser dans le firmament les fameuses étoiles qui cotent d'ordinaire les vins. Il s'explique: «J'en ai marre de ce rodéo aux gros scores implantés par les journalistes américains, qui cotent les vins sur une échelle de 100 points. Je ne veux pas que les gens mettent l'accent sur des notes, mais sur des vins.»

C'est pourquoi le *Guide Aubry 2009* accueille dans ses pages uniquement des vins ayant décroché trois étoiles ou plus durant l'année. Il ne s'appelle pas le guide des meilleurs vins pour rien! Puis, il ne faut pas s'inquiéter, l'auteur ne manque pas d'adjectifs ni d'imagination pour colorer la description de ses crus préférés.

Les adeptes du rouge ne seront pas déçus. En effet, les acheteurs de vin privilégiés à 77 % le vin rouge, la section du guide consacrée à celui-ci est richement garnie. «Les gens aiment les vins qui goûtent, explique M. Aubry. Puis nous vivons dans un pays nordique et le rouge, ça réchauffe!»

La composition du guide s'élabore selon la chronologie d'un repas. On commence ainsi par des suggestions d'apéros, des mousses et des champagnes, puis on propose des blancs, des rouges, des moelleux et des portos, puis enfin des spiritueux. À ces suggestions sont greffés des chapitres sur les meilleurs vins bio à moins de 10 \$, sur des vins à plus de 25 \$, sur des vins à bouchon dévissable, sur des vins de cépage, sans oublier le traditionnel «Top des fops» de l'année.

Avec ce guide, le diplômé de l'université d'œnologie de Bordeaux vise à intéresser les amateurs qui ont de la difficulté à s'y retrouver dans cet univers pour le moins étourdissant. «Le mot «guide» est un indicateur; je me vois comme un ouvreur de portes. Suivez-moi, on va s'amuser.» Et on commence par quoi?

Le Devoir



STYLE

Outre le 400^e de Québec, on célèbre un anniversaire au Château ce mois-ci: ses 115 ans. Pour marquer le coup, jusqu'au 22 novembre, un forfait spécial est offert, à 115 \$. Une journée portes ouvertes a également été prévue le 16 novembre.



Vue extérieure du château

PHOTOS LE CHÂTEAU FRONTENAC

Le Château Frontenac

L'histoire dans votre chambre

Ce n'est pas d'hier que le site exceptionnel où trône aujourd'hui le Château Frontenac, surplombant le fleuve Saint-Laurent, à Québec, est objet de convoitise: Samuel de Champlain lui-même y avait érigé une forteresse dès 1620. Au cours des siècles, le Château Saint-Louis — ce fut d'abord son nom —, aura été construit, détruit, rebâti, endommagé, réparé, brûlé, puis délaissé pendant... 59 ans, et enfin redessiné, avec la silhouette qu'on lui connaît actuellement.

DIANE PRÉCOURT

Québec — Pour la énième fois, afin de célébrer à sa manière les 400 ans de la capitale, le Château Frontenac s'est refait une beauté en rénovant quelque 500 chambres et suites, en plus d'aménager un hôtel-boutique de 46 unités à même le bâtiment: le Fairmont Gold. Et toujours l'âme y est. Et toujours les murs parlent.

D'une époque à l'autre, les grandes personnalités de ce monde ont posé la tête sur l'oreiller au Château Frontenac: rois et reines, princes et princesses, ducs et duchesses, lords et ladys, présidents et présidentes, premiers et premières ministres, sans compter les Bécud, Trenet, Aznavour, Montand, Piaf, Anka, Lauper, Gretzky, Noiret, Depardieu, Bernhardt... et combien d'autres, de différentes sphères.

Dans un registre beaucoup moins glorieux cependant, de toutes les réceptions marquantes qui se sont déroulées entre ces murs, la Seconde Guerre mondiale fut prétexte aux Conférences de Québec, en 1943 et 1944, réunissant les principaux dirigeants des pays alliés, les premiers ministres britannique Winston Churchill et canadien William Lyon Mackenzie King, de

même que le président des États-Unis Franklin Delano Roosevelt. Autres temps, autres mœurs... mais les mêmes préoccupations côté sécurité: à l'époque, on inspectait toutes les chambres avant d'accueillir ces illustres invités, alors que pour de tels événements aujourd'hui, elles sont assignées par les organismes eux-mêmes.

Ce fut le cas au Sommet de la Francophonie, en octobre dernier, où l'hôtel avait été réquisitionné au grand complet afin de loger les 24 délégations officielles et leurs suites. «Jamais je n'avais vu autant de chefs d'État réunis sous un même toit!», nous a dit le directeur général du Château, Robert Mercure, qui semblait encore ému, du reste, par le séjour au Château des Paul McCartney et autres Céline Dion, dans le cadre du 400^e de Québec.

Une fête après l'autre

Dans cette véritable institution-symbole, on a donc repensé l'organisation pratique des chambres sans toutefois altérer la richesse historique du majestueux bâtiment qu'est le Château Frontenac. Par exemple, le vaste espace de certaines unités crée un contraste avec la petitesse de leur salle de bains. La préservation à un prix,



Une suite de luxe «Vieux-Québec»

qu'on est bien prêt à payer lorsqu'on jette un coup d'œil sur les paysages qui se dessinent par les fenêtres. Bien sûr, sauf exception, il n'y a point ici de fenestration panoramique à l'image des constructions modernes, mais on trouve des chambres uniques avec des ouvertures restreintes, mais pittoresques, époque oblige.

Enfin, outre le 400^e de la ville, on célèbre un anniversaire au Château ce mois-ci: ses 115 ans. Pour marquer le coup, jusqu'au 22 novembre, un forfait spécial est offert à 115 \$. Une journée portes ouvertes a également été prévue le 16

novembre et des menus spéciaux dans les restaurants de l'hôtel sont proposés jusqu'à la fin du mois. L'expérience gastronomique à laquelle nous convie le chef renommé Jean Souldard réserve d'ailleurs de belles surprises. Tant qu'à mener la vie de château...

Le Devoir

■ Le Château Frontenac: www.fairmont.com/fr/frontenac.
■ À lire: *Fairmont - Le Château Frontenac*, France Gagnon Pratte et Eric Etter, éditions Continuité, Québec, 2006.

Jeune, l'industrie vinicole québécoise possède des vins qui se comparent à bien des productions européennes

2006 à 13,95 \$ (l'un de ses «points d'excitation»), un vin qu'il qualifie de «l'une des meilleures affaires du guide 2009 et un antidote aux mois d'hiver».

Du côté des nouveautés, le guide contient un chapitre sur les meilleurs vins québécois. On apprend ainsi que l'Association des vigneron du Québec (AVQ) se dotera cet automne d'une certification «vin du Québec», écrit M. Aubry, qui a goûté à plus de 160 vins québécois cette année. «Cette section du guide, je la fais peut-être pour provoquer à la hausse ce mouvement qualitatif.» Jeune d'à peine 20 ans, l'industrie d'ici possède des vins qui se comparent sans prétention à bien des productions européennes d'une dizaine d'euros la bouteille.

Au firmament, les étoiles L'un des changements de la cu-

Hollywood sur Seine?

DOMINIQUE AGEORGES

Paris — Parce que le tournage d'un *Da Vinci Code* à Paris n'a pas de prix en matière de répercussions économiques, la France déploie le tapis rouge à dix scénaristes américains dans l'espoir qu'ils intègrent des décors ou des personnages français dans leurs futurs films. Jusqu'au 13 novembre, ces scénaristes, qui figurent tous sur la «A-list» travaillant avec les grands studios, vont découvrir des lieux nouveaux loin des sentiers battus: exit Le Moulin rouge ou la French Riviera, welcome le marché de gros de Rungis, près de Paris, ou le port de Marseille.

Nouveaux endroits et nouveaux personnages. Ainsi, ils vont suivre une équipe de la brigade fluviale sur la Seine, ou encore un chef de l'équipe du multi-étoilé Alain Ducasse faisant ses courses à Rungis... «Rungis est un décor formidable, qui peut à la fois servir pour un thriller et pour un film d'amour», assure Franck Priot, directeur général adjoint de Film France, organisme de promotion des tournages qui est à l'origine de cette opération séduction.

Aussi, Marseille pourrait être le théâtre de l'histoire du journaliste-

résistant américain Varian Fry, qui a aidé des artistes et intellectuels comme André Breton ou Chagall à passer aux États-Unis.

John August (*Charlie et la chocolaterie*), Michael Brandt (*2 Fast 2 furious*), Michael Dougherty (*Superman returns*, *X-men 2*) et John Lee Hancock (*Un monde parfait*) font partie des scénaristes invités à Paris et dans le sud de la France, qui totalisent «70% des tournages étrangers au pays», selon Franck Priot.

Les enjeux économiques sont très importants, à court et à moyen terme, allant du recrutement d'artistes et de techniciens à l'hébergement en passant par le tourisme à travers les décors montrés aux spectateurs du monde entier. Les calculs de Film France sont éloquentes: les films hollywoodiens sortent dans 200 à 300 pays. Un *Da Vinci Code* atteint jusqu'à 500 millions de personnes. Les plus gros tournages américains réalisés en France entre 2005 et 2007 ont chacun donné de 10 à 20 millions d'euros de dépenses directes dans l'économie française.

Marie-Antoinette, *Les Vacances de Mr Bean* ou *Rush Hour 3* ont généré des chiffres d'affaires allant de 500 000 à un million d'euros ne serait-ce que pour l'hôtellerie.

Agence France-Presse



Une scène du film *Da Vinci Code*, avec Tom Hanks.

MOTS CROISÉS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

0887

HORIZONTALEMENT

- Sans aucun scrupule.
- Ennui - Grand dieu.
- Infernales.
- Gloussé - Non pollué - Sans voix.
- Elle écrit vite - Pronom personnel.
- Pisté - Emprisonné.
- Repentir - Têtes de cochons.
- La date s'y trouve - Élargit l'orifice de.
- Mis de niveau - Boisson fermentée - Panneau d'étoffe.
- Pareil - Anglois.
- Mouvement d'une foule - Entre dans le nez - Qui peut choquer.
- Ablation chirurgicale - Hautain.

VERTICALEMENT

- Chercher à plaire à - Cheminée.
- Femme d'un raja - Froussard.
- Armée féodale - Indiquée.

- Sont dotés de deux paires d'ailes égales - Infinities.
- Délayé - Dans un titre universitaire.
- Gloire immortelle - Monceau.
- Ouvrage de maçon - Une ou plusieurs personnes - Fluctue.
- Fromage de Hollande - Ancienne monnaie d'argent.
- Confuses.
- Bluffe - Pronom.
- Partie de l'oeil - Désavantagé.
- Des officiers y mangent - Escompter.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
C	O	N	C	E	P	T	I	O	N	M	
A	V	E	R	T	I	E	P	O	L	E	
C	A	R	T	A	T	I	D	E			
H	I	E	P	A	N	O	R	A	M	A	
O	R	S	E	N	T	G	L	O	S		
T	E	T	E	C	U	M	U	L	U	S	
T	R	U	S	E	R	L	E	S	E		
I	D	O	L	E							
E	A	U	N	U	S	N	E				
R	U	P	E	S	T	R	E	T	E	L	
E	B	E	N	E							
S	E	S	E	M	I	S	S	I	O	N	

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

MOTS CROISÉS LE MONDE

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
I												
II												
III												
IV												
V												
VI												
VII												
VIII												
IX												
X												

MOTS CROISÉS

Problème n° 08-181

HORIZONTALEMENT

- Mauvaise condition pour une bonne production. — II. Secoué. Pose problème. — III. Négation. Lieu de rencontre du maître et des élèves. — IV. Ni les mois ni les ans ne les arrêtent. A ouvert le Louvre en grand. — V. Problème à la station d'épuration. Fait mouche à moitié. — VI. Légères bulles du Piémont. Rongeur agressif. — VII. Aider à la croissance. — VIII. Fin d'office. Personnel. Accord, à condition qu'il soit plein. — IX. Montée en plein air. A inspiré Mallarmé et Valéry. Roule en piste. — X. Feras tout disparaître.

VERTICALEMENT

- Ébranle cœurs et corps des plus durs. — 2. Font boules-de-neige. Donne du poids aux fils. — 3. Cité antique. Prennent les mesures. — 4. Charcuterie d'Italie. Règle sur table. — 5. Préposition. Romains. Point pour le marin. —

- Si elle fait de beaux pantalons, elle ne fait pas de bonnes jambes. — 7. Réjouissance. Article de Séville. Grecque. — 8. Met le poulet au parfum. — 9. Dans la paume. Fin de journée. — 10. Peu valorisante. — 11. Le noir lui va mal. Renforce l'accord. — 12. Sont en pleine explosion.

SOLUTION DU N° 08-179

Horizontalement

- Débrouillard. — II. Écran. Voulu. — III. Clin d'œil. Gs. — IV. Ouste. Loup. — V. Us. Attifée. — VI. Réanimée. Fur. — VII. Prés. Vexa. — VIII. Gauler. Ton. — IX. Erra. Loris. — X. Sponsorisées.

Verticalement

- Découragés. — 2. Écluse. Arp. — 3. Bris. Uro. — 4. Rantanplan. — 5. Onde. Ire. — 6. Amerlo. — 7. Ivettes. Or. — 8. Loi. Té. Tri. — 9. Lulli. Vois. — 10. Ai. Offense. — 11. Règle. — 12. Desperados.

Philippe Dupuis

PLAISIRS



PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ

« H » comme dans huîtres et dans hiver

Les huîtres sont de retour dans les poissonneries et autres magasins spécialisés. Traditionnellement, on les trouve dès l'automne et elles sont appréciées durant les mois en « r ». Bien qu'on puisse désormais en acheter toute l'année, les huîtres demeurent, comme la dinde, un produit d'égusté lorsque l'eau baisse de température et que l'huître n'est plus dans un cycle de reproduction, ou laiteuse.



PHILIPPE MOLLÉ

L'huître est un mollusque bivalve qui a bien failli disparaître avant que des biologistes décident de l'élever. Ainsi sont nés un métier et un talent qui consistent à produire un mollusque de goût, avec des particularités en fonction des espèces, des courants marins, des fonds et surtout de l'ostréiculteur, qui prépare ses bassins de façon à éviter les maladies et la pollution par des contaminants extérieurs. Le terme « huître » est apparu dans la langue française en 1265, sous la forme d'*oistre*, un dérivé du latin *ostrea*, emprunté du grec *ostreon*, d'où provient aussi le mot « ostréiculture », désignant une profession reconnue.

Des espèces variées

Les espèces d'huîtres diffèrent partout le monde par leurs formes: plates, creuses, feuilletées, couvertes de marbrures ou de stries. Parfois même, les huîtres qu'on trouve tant en pleine mer qu'au bord du rivage ou dans les parcs devront subir un affinage. Elles sont affinées dans des bassins d'eau claire, riche en phytoplancton, donnant ainsi les fameuses « fines de claires ».

Si on mange des huîtres depuis l'Antiquité, natures ou avec du garum, il existe aujourd'hui une multitude de recettes qui permettent la consommation du mollusque, cru ou cuit.

Trois classifications permettent néanmoins de s'y retrouver et d'identifier les variétés auxquelles les huîtres appartiennent. *Ostrea edulis* est l'huître plate que l'on trouve sur les

côtes du Maine et d'Europe occidentale. Cette huître est de type Belon. Vient ensuite le genre *Crassostrea*, ou huître creuse, qui regroupe tant l'huître portugaise que l'huître japonaise ou nord-américaine. Les huîtres Malpèque ou Caraquet font partie de cette espèce.

Reste les claires, qui résident dans des bassins et vont ensuite se diviser en catégories « spéciales, claires, ou fines de claires ». En Europe, particulièrement en France, où l'écaillageur d'huîtres est un véritable métier qui perdure, on classe les huîtres par numéros, en fonction de leur grosseur. Pour l'huître creuse, le 0 représente la plus grosse, alors que pour l'huître plate, c'est le 00.

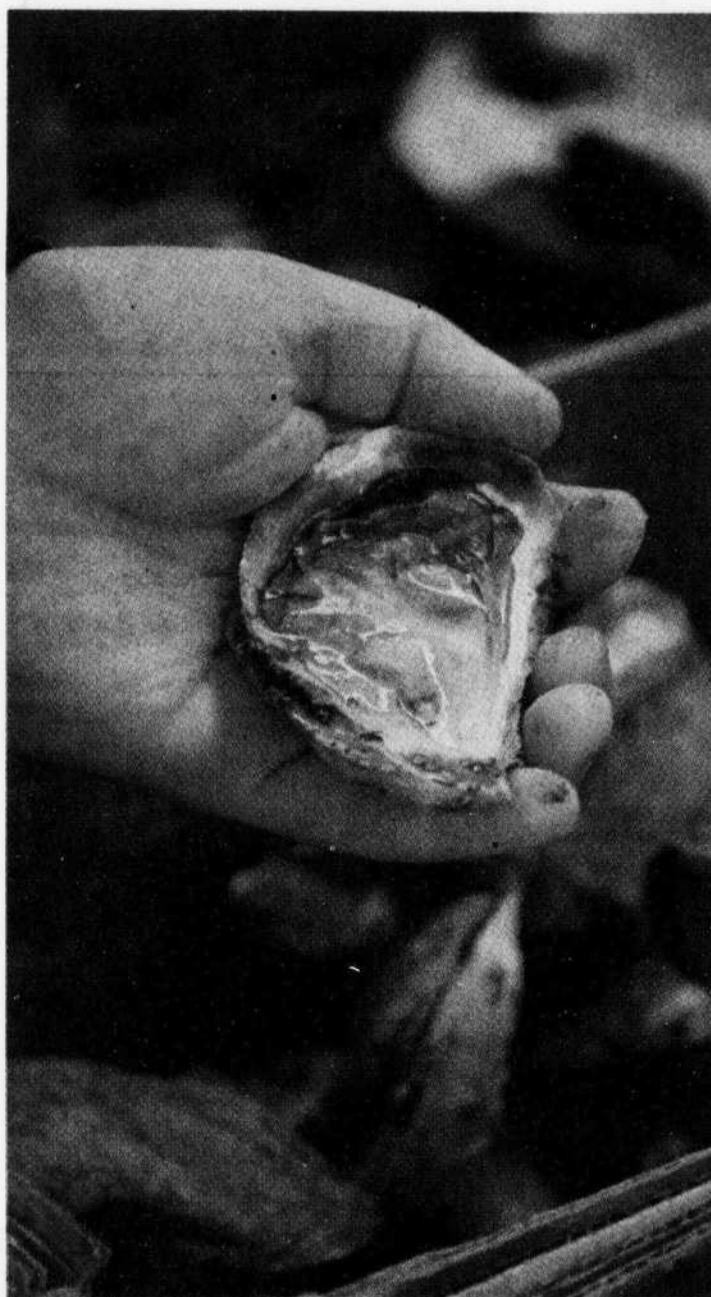
Il est encore de mise de trouver, tant à Paris que dans certaines grandes villes européennes, des bancs d'huîtres et de crustacés installés devant les principaux restaurants et brasseries. Servir un plateau d'huîtres accompagné de pain de seigle, de beurre d'Echiré et de la traditionnelle petite sauce au vinaigre échalote fait encore partie de la tradition automnale, qui s'étend, durant les mois en R, jusqu'au printemps.

Au Québec, les puristes et les amateurs attendent avec impatience les « parties d'huîtres ». Certains peuvent en consommer entre six et huit douzaines, mais la plupart des consommateurs se contentent d'une ou deux douzaines par personne. Il s'agit d'une concentration rapide d'iode et de purines, les substances précurseurs de l'acide urique.

De tout temps, on a prêté à l'huître des pouvoirs aphrodisiaques, certaines vertus thérapeutiques ou encore certains mythes. À vrai dire, l'huître est riche en zinc, un élément indispensable à la synthèse de l'hormone mâle, la testostérone. Elle est pauvre en gras et en cholestérol, mais très riche en protéines et en vitamines E, B, D et C, en plus de contenir deux fois plus de fer que la viande.

Une huître qui sonne

L'avantage avec les mollusques, c'est qu'il est facile, pour le néophyte, de reconnaître leur fraîcheur. Les huîtres sont toujours conservées au froid; les mollusques doivent être bien fermés et lorsqu'on les frappe avec

La *Crassostrea*, ou huître creuse

un objet, le son doit être lourd. Lorsqu'il est creux, cela signifie que l'huître morte et vide, donc dangereuse pour la santé. Lorsqu'on ouvre les coquilles, il faut s'assurer que les huîtres sont bien fermées et rejettent de l'eau. Les spécialistes s'entendent pour dire que la première eau, lors de l'ouverture, doit être jetée pour permettre à l'huître de refaire une autre eau. Il faut ouvrir les huîtres dix minutes avant de les servir, et ne jamais les congeler dans leur coquille.

Dans de nombreux magasins ou poissonneries du Québec, on trouve pas moins d'une dizaine de variétés qui proviennent des Maritimes ou de la Colombie-

Britannique. Les États-Unis fournissent aussi une quantité surprenante d'huîtres, qui varient sur les plans du goût et de la grosseur. L'huître considérée comme la plus grosse représente la forme d'un pied-de-cheval, d'où son nom de pied-de-cheval.

Crue, cuite, pochée, en soupe, frite, l'huître demeure un mets de choix qu'il faut savoir apprécier, comme Casanova.

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

Il est encore de mise de trouver, tant à Paris que dans certaines grandes villes européennes, des bancs d'huîtres et de crustacés installés devant les principaux restaurants et brasseries

Recette de la semaine Mi chaud, mi-froid d'huîtres à l'estragon

- 12 huîtres creuses
- 2 jaunes d'œufs
- Le jus d'un citron vert
- 30 ml d'huile d'olive
- 5 ml d'estragon haché
- 30 ml de Whisky
- Poivre du moulin

Ouvrir les huîtres, récupérer l'eau et la filtrer. Faire un sabayon avec le jus des huîtres, le Whisky, le jus de citron et les jaunes. Terminer avec l'huile d'olive et le poivre. A la toute fin, ajouter l'estragon. Garnir le dessus des huîtres et consommer tel quel.

Vachon fête ses 85 ans avec «ses» gâteaux aux fruits

En souvenir des fondatrices Rose-Anna et Arcade Vachon, en 1923, la société Vachon relance les petits gâteaux aux fruits de Sainte-Marie-de-Beauce pour le temps des Fêtes. Comme quoi les p'tits gâteaux Vachon ont encore de belles histoires à raconter!

Mieux voir dans nos assiettes

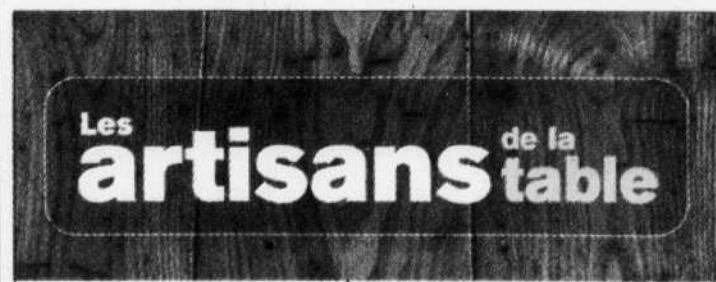
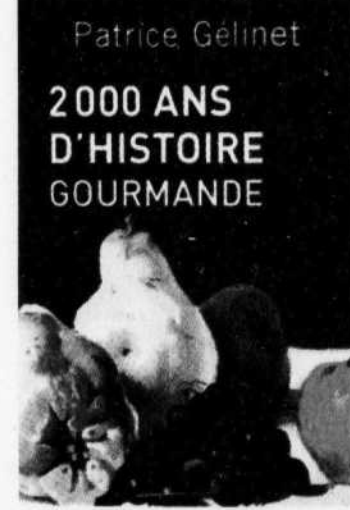
Une conférence passionnante de Olivier De Schutter, rapporteur spécial aux Nations unies pour le droit à l'alimentation, traitera du droit à l'alimentation pour tous. Sommes-nous collectivement responsables de notre alimentation? Pour réserver, au Cœur des Sciences de l'UQAM: www.coeurdessciences.uqam.ca.

BIBLIOSCOPIE

2000 ANS D'HISTOIRE GOURMANDE

Patrice Gelinet
Editions Perrin, 2008, 255 pages

Cet ouvrage qui se lit comme un roman raconte une partie de l'histoire de notre alimentation. On découvre la route des épices et celle du sel, on part à la recherche du café, du thé, on apprend sur le rôle de la pomme de terre durant les famines, et sur les gastronomes que furent Brillat-Savarin ou le grand Vatel, qui eut une fin tragique et se suicida. Un ouvrage passionnant, qui séduit le lecteur voulant en savoir plus sur le merveilleux monde de l'alimentation.



1590 Lourier Est
Mtl. 514 598-5444
www.gaiaceramique.com

2 boutiques

20 ans de passion!

LES PETITES PASSIONS

Idées Cadeaux

LONGUEUIL
Chocolats
Produits fins
Cadeaux

SAINTE-JULIE
Chocolats
Pâtisseries
Produits fins
Café
Cadeaux

Mercredi au vendredi de 8h30 à 16h30
Samedi de 9h30 à 16h30
914, rue Trans-Canada
450-442-5066

OUVERT 7 JOURS/SEM
1700, ch. du Fer-à-Cheval
450-922-9656

www.lespetitespassions.com

Pour annoncer: Amélie Bossette au 514.985.3457 ou abossette@ledevoir.com



En plus de ses vertus aphrodisiaques, dues au zinc qu'elle contient, l'huître est pauvre en gras et riche en protéines et en vitamines.