

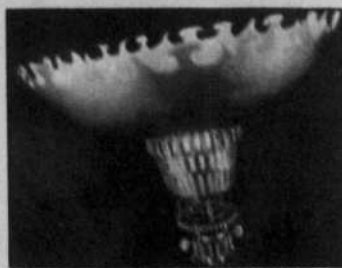
LE DEVOIR

SAMEDI



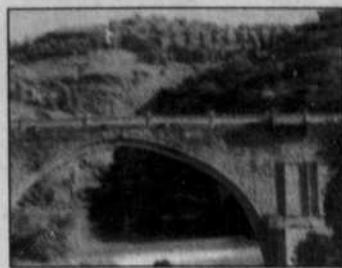
SHOPPING

Trouvailles
sur l'avenue
du Mont-Royal
Page 2



OBJETS

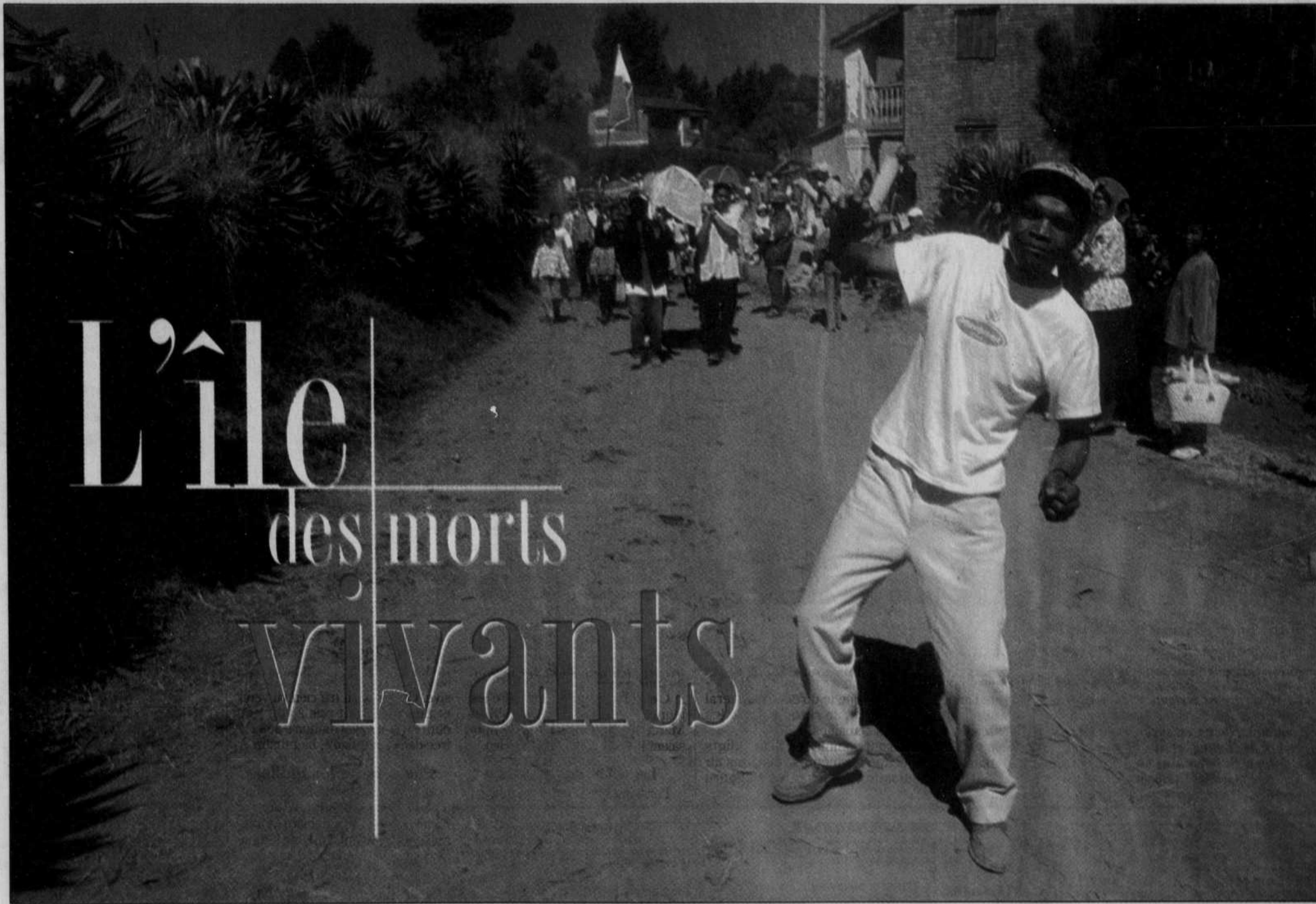
Mobilier identitaire
chez Intersion
Page 3



SAVEURS

Les amandes sont
reines à Tolède
Page 6

MADAGASCAR



PHOTOS GARY LAWRENCE

Au second jour du *famadihana*, une cérémonie qui n'existe qu'à Madagascar, le cortège se dirige vers le tombeau familial.

Difficile, pour le commun des mortels, de revenir sur terre après avoir vécu l'apesanteur de Madagascar. Surtout après avoir découvert les rites de cette île, si étranges que les morts se retournent dans leur tombe. Littéralement.

GARY LAWRENCE

Troublante Madagascar. Pour un lieu qui porte en son souffle de tels relents de vitalité, il est assez paradoxal d'entretenir des liens aussi étroits avec la mort. C'est pourtant le cas de cette immense île de l'hémisphère Sud, où la vie a foisonné comme nulle part ailleurs depuis qu'elle s'est affranchie du continent africain, il y a 165 millions d'années.

Bien installée dans l'océan Indien, à 400 kilomètres au large du Mozambique, Madame Mada a évolué en vase clos dans son incubateur tropical, donnant ainsi naissance à une flore et une faune tellement singulières qu'aujourd'hui, 80 % des espèces y sont endémiques.

Ce sanctuaire de biodiversité unique au monde meurt néanmoins à petit feu, vu l'extrême indigence d'une population qui cherche à agrandir ses champs ou à se réchauffer les abattis. Si les édéniques végétaux y sont toujours légion, ils ne forment plus qu'une infime partie de la livrée originelle, amputée à coups de coupe-coupe par des agriculteurs aussi pauvres que mal informés des conséquences et de l'ampleur de leur «erreur australe».

À mesure que les forêts de cet inégalable arche de Noé rétrécissent, sa faune exceptionnelle subit elle aussi le coup de l'éteignoir, faute d'espace où évoluer. Parmi les espèces les plus menacées figurent les inénarrables lémurins, nos cousins primates aussi étranges qu'attachants, ici encensés parce que sacrés, là trucidés par superstition, et ce, même s'ils sont protégés. Peut-être est-ce leur étymologie qui leur colle à la peau, *lemure* signifiant «âme errante des morts» dans la langue de Virgile.

Même Antananarivo joue les moribondes. Avec un degré de pollution qui

compte parmi les plus élevés du globe, la capitale malgache a autant de plomb dans l'aile que dans l'air, et on la reçoit comme un cloaque en pleine face dès lors qu'on y débarque, avec ses tombeaux de misère et ses bambins hauts comme trois pommes qui vous regardent à hauteur d'homme tellement ils ont déjà vécu.

Mais dans cette ancienne colonie française qui amalgame savamment Afrique et Asie, les rites insolites pratiqués par certaines des 18 ethnies provoquent un véritable électrochoc des cultures, jusqu'à vous ranimer le plus amorphe des voyageurs.

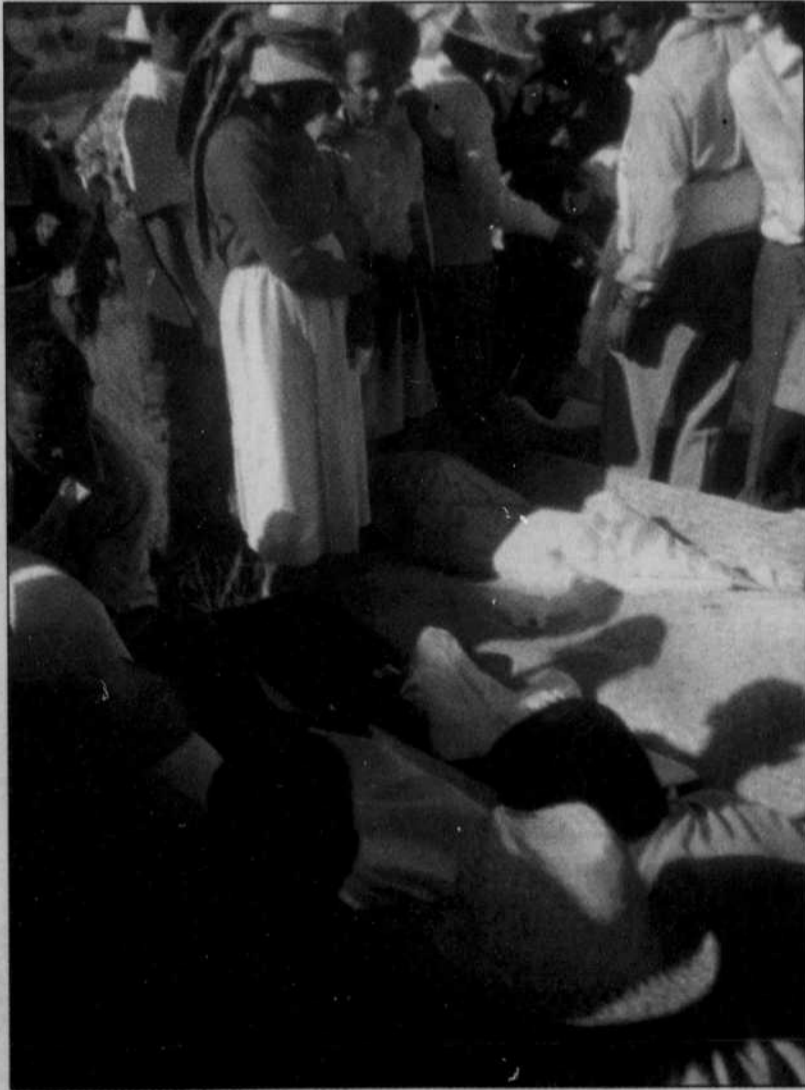
Ainsi en va-t-il de l'étonnant culte dont font l'objet les ancêtres: à Madagascar, la fossoyeuse se fait joyeuse, et on aborde la mort avec autant de sérénité que de jovialité. Car ici, gésir n'est pas de mise, et tous les défunts font partie du royaume des vivants.

Mémoires d'outre-tombe

M. Rakotoarison, Iharilalao de son prénom, ne porte tout simplement plus à terre: voilà cinq ans qu'il n'a pas vu ses aïeux, et il s'apprête maintenant à les retrouver. Ce Merina d'Antsirabe, petite ville des hautes terres de Madagascar, est d'autant plus au faite de l'excitation qu'aujourd'hui, son fils va enfin rencontrer sa grand-mère. «Vous vous rendez compte? Ce sera la première fois qu'il la verra!»

Petit-fiston éprouvera cependant quelque difficulté à faire la bise à même puisque celle-ci ressemble davantage à une momie qu'à une mamie: la vieille dame s'est depuis longtemps éteinte, et il ne reste plus d'elle qu'un amas d'ossements enserré dans un *lamba*, une sorte de suaire. «Qu'importe: pour nous, elle est toujours bien vivante», explique l'homme, les prunelles réjouies.

De fait, les Malgaches ne font pas de



C'est l'heure du changement de linceul et... des présentations.

distinction entre le monde lumineux des vifs et celui, obscur, des trépassés. Pour eux, tous habitent deux dimensions limitrophes d'un même univers, dont la frontière est aussi poreuse que ténue. De là à dire que la population officielle de Madagascar dépasse largement celle, officielle, de la vingtaine de millions d'âmes, il n'y a qu'un (très) pas qu'il est plus qu'aisé de franchir.

La raison de cette proximité entre ascendants et descendants tient à l'éloignement extrême du créateur, Andriamanitra. Pour révéler ce «prince parfume-

mé», les Malgaches s'adressent donc à des intermédiaires plus susceptibles d'intercéder en leur faveur parce que plus proches: leurs propres ancêtres, les *razanas*.

Adultes et vénérés, ces anges tutélaires sont tout aussi craints: s'ils sont traités avec déférence, ils apportent protection, succès, réussite et richesse à leur descendance; à l'inverse, dès lors qu'un malheur s'abat sur la famille, c'est leur courroux qu'on croit avoir soulevé. Les *razanas* font donc l'objet d'un véritable culte de dulie, presque

de latrerie, et ils se méritent offrandes et sacrifices, en plus de recevoir la visite des leurs, à intervalles réguliers.

A ce titre, les Malgaches n'y vont vraiment pas de main morte: ils ouvrent carrément leurs tombeaux et font littéralement prendre l'air à leurs ancêtres avant de rentrer chez eux sans demander leur(s) reste(s). C'est le *famadihana*, ou cérémonie du retournement des morts. Macabres, ces coutumes? Nenni. En fait, c'est tout le contraire.

Fatale attraction

C'est en arrivant au petit hameau de M. Rakotoarison, juché au-dessus des rizières, que je commence à saisir toute la substantifique moelle du *famadihana*.

D'abord troublé à l'idée de devoir affronter quelque funeste rite, je fossoie vite mes appréhensions en apercevant un cortège de fêtards qui se dirigent, cahin-caha, vers leur tombeau familial: personne n'a le regard en berne, nul n'arbore une tête d'enterrement. Un joyeux drille sort même des rangs, hilare, en marmonnant des mots inintelligibles parce que gorgés de rhum.

«Il dit que le *famadihana*, c'est la joie!», traduit Maurice, maître es capades culturelles d'Antsirabe. L'homme reprend ensuite sa place dans la procession, se déhanchant au son de la musique hira gasy, mi-gaie, mi-tristounette, toute en trompettes et clarinettes.

Comme toujours, les festivités entourant le *famadihana* ont commencé la veille, dans l'allégresse et la liesse. Comme d'habitude, les membres de la famille ont sacrifié un zébu — ou un porc, c'est selon — avant de faire la nouba toute la nuit en s'imbibant de toaka gasy, une eau-de-vie artisanale assez décapante pour réveiller un machabée. Et c'est après avoir fait le tour de l'horloge et du hameau qu'ils en sont venus aux choses sérieuses.

Vers 14h, les quelque 300 convives sont tous arrivés à la résidence éternelle de leur famille. Les uns s'offrent un encas ou un coup de gnôle, les autres se remuent le popotin, portés par les rythmes entêtants de l'orchestre: le bien nommé bal-poussière bat son plein. Puis, sans crier gare, la musique s'arrête pile et un sifflet retentit, comme pour marquer la fin de la récréation.

VOIR PAGE D 5: MADAGASCAR

SAMEDI

SHOPPING

NOUS PUBLIONS AUJOURD'HUI LE TROISIÈME D'UNE SÉRIE DE TEXTES QUI PRÉSENTERONT RÉGULIÈREMENT DES SITES INTÉRESSANTS POUR LE MAGASINAGE, QU'IL S'AGISSE DE CENTRES COMMERCIAUX, DE BOUTS DE RUES OU MÊME DE SECTEURS ENTIERS, À MONTRÉAL OU AILLEURS. CES ENDROITS SONT PARFOIS SITUÉS DANS DES RECOINS DISCRETS MAIS, MÊME PLUS CONNUS, ILS PEUVENT TOUJOURS SE MONTRER SOUS UN ANGLE INSOUÇONNÉ.



Au coin des bas, l'une des meilleures adresses en ville pour son choix de collants.

Trouvailles sur l'avenue du Mont-Royal

HÉLÈNE PÂQUET

Ce n'est plus uniquement une rue marchande, c'est devenu autre chose. Depuis qu'elle a trouvé une place dans les magazines à la mode en tant que lieu branché, l'avenue du Mont-Royal, avec ses 45 restaurants, sa bonne dizaine de bars et... ses dix boulangeries, a un visage nouveau. Woolworth est devenu L'Aubainerie, Ty-Coq, qui grille du poulet depuis 50 ans, a gagné du galon pour devenir un bistro... Bref, l'effet mode et la spéculation qui l'a accompagné ont fait de l'avenue un lieu où la promenade est aussi agréable que riche en découvertes pour qui cherche un peu d'insolite.



Pour la maison, il y a Farfelu, qui loge dans deux boutiques qui se font face, avec ses trouvailles rigolotes.

Des lieux presque légendaires

L'avenue du Mont-Royal version 2000 a fait se revamper bien des adresses qui sont là depuis des générations. Ainsi, entre Fulum et de Lorimier, Montréal-les-Bains, après avoir été plomberie, est devenu le temple de tout ce qui se fait d'élégant pour la salle d'eau. La Maison du Rôti, près de la rue de Bordeaux, s'est transformée en palais des carnivores avec ses cuisses de pintade confites, son foie gras, sa viande de bison et autres produits fins. Tony Pappas, près de Papineau, est maintenant un chic magasin après avoir été un modeste «salon de chaussures» pendant 100 ans. Seul subsiste, dans sa forme à peu près originale, le Centre du cuir pour elle et lui, archiconnu et logé à l'angle de Papineau.

Bourgeoise et prolétaire

À l'image des gens du quartier, l'avenue est hybride, prospère et populaire, fashion victim et bohème en même temps. Ce contraste fait se voisiner des adresses comme la Bijouterie J. Omer Roy, près de Marquette, où des générations d'hommes ont choisi la bague de fiançailles de leur promise depuis 1919, et Moug, une bijouterie haut de gamme qui a longtemps logé sur Crescent. Il y a aussi Chaussures Rossini, près de Chambord, au 1264, un magasin de chaussures comme dans les années 60, et Bobino-Morency, au 1272, un

Rebelle et délinquante

À l'ouest de Saint-Denis, l'avenue quitte le monde des tentes pour afficher une allure plus déjantée. Au bar Billy Kun autant qu'à La Binerie, juste en face, être in n'a aucune importance. Le Pick-Up offre des disques de vinyle et des objets d'hier, les friperies Scarlett et Scarlett Junior proposent des vêtements modifiés avec une créativité qui vaut le détour, les boutiques comme Cruella et Diabolik font le bonheur des «gothiques» qui ont encore les moyens de se loger dans le quartier. En filant jusqu'à Outremont, on découvrira ainsi une foule d'adresses où dénicher de l'usager inédit, on arrêtera petit-déjeuner chez Beautys et on passera prendre des fleurs, qu'on donne presque, au Marché des plantes Venus, face au parc Jeanne-Mance. Pas de doute: l'avenue du Mont-Royal change, mais elle le fait au même rythme de Montréal, dont elle est un peu le miroir.



Une autre adresse branchée sur l'avenue, Kokawaii.

Nadia Villeneuve, vendeuse à la boutique Platô.

PHOTOS JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Rencontres

ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT...

Placez gratuitement votre annonce dans la rubrique «Rencontres» en composant le (514) 985-2507. Enregistrez votre annonce avant le lundi 9 heures pour une parution le vendredi suivant. Une seule boîte vocale par personne.

RÉPONDEZ AUX ANNONCES

Option 1: Par le 1 900 451-6528. C'est tellement simple et rapide!

1. Sélectionnez les annonces qui vous intéressent et notez leur numéro de boîte vocale.

2. Composez le 1 900 451-6528, et suivez les instructions afin de laisser votre message.

Option 2: Avec votre Bloc de Temps par le (514) 985-2507.

C'est toujours facile et économique!

1. Sélectionnez les annonces qui vous intéressent et notez leur numéro de boîte vocale.

2. Composez le (514) 985-2507.

3. Suivez les instructions afin de laisser votre message.

NEB TRUCS ET ASTUCES

N'oubliez pas que votre message est la clé de vos rencontres. Préparez-le en conséquence. Nous vous recommandons de suivre notre petit guide: donnez une description de vous-même, de vos attentes, de vos intérêts et de vos passions. Surtout, laissez votre numéro de téléphone.

RÉCUPÉREZ VOS MESSAGES

Étape 1: 1. Composez le (514) 985-2507.

2. Entrez votre numéro de boîte vocale et votre code de sécurité.

3. Prenez alors connaissance du nombre de messages reçus.

Étape 2: RÉCUPÉREZ... VOS MESSAGES par le 1 900 451-6528.

1. Composez le 1 900 451-6528.

2. Sélectionnez l'option 2.

3. Suivez les instructions pour récupérer vos messages.

Avec votre bloc de temps

1. Composez le (514) 985-2507.

2. Dans le menu principal, sélectionnez l'option 2.

3. Suivez les instructions pour récupérer vos messages.

OBTENEZ VOTRE BLOC DE TEMPS... ÉCONOMISEZ 33 %

Économisez jusqu'à 33 % en composant le (514) 985-2507. Un menu principal, faites le 0 et demandez votre Bloc de Temps à 0 et nos agents. Notre service à la clientèle est ouvert tous les jours de 9h à minuit.

15 min pour 30\$ taxes incluses

30 min pour 55\$ taxes incluses

60 min pour 100\$ taxes incluses

NOTEZ BIEN

Par le 1 900 451-6528, des frais de 2,18\$ la minute (+ taxes) sont facturés à votre compte de téléphone. Par le (514) 985-2507, les minutes sont débitées de votre boîte vocale où se trouve votre bloc de temps. Le temps d'utilisation est arrondi à la minute supérieure. Service offert 24h/24, 7 jours sur 7. Sur un seul et même appel facturable, vous pouvez répondre à plusieurs annonces et/ou récupérer vos messages. Vous devez être âgé de 18 ou plus. Téléphone à tonalité «touch tone» requis.

Femme cherche Homme

JOLIE PROFESSIONNELLE DE L'OUTAOUAIS

40 ans, l'air très jeune, aime les arts, spirituelle, plein air, voyages, cherche H n-fum, 35-45 ans, qui s'aime profondément. 10142

FINE MOUCHE

Jolie et grande, petite 50aine, vive et tendre, drôle et grave, ni blonde ni rousse, recherche alter ego intelligent et séduisant, chaleureux et cool, pour partager une belle vie. 10093

BELLE BRUNE INTELLECTUELLE

40aine, chaleureuse, sensuelle, spirituelle, aime les arts, nature, silence et rire, cherche brillant baraqué 40-50 ans, calme, évolué, scolarisé, avec le sens de l'analyse, tendre, protecteur et n-fum. 10090

POUR PROFITER DES PLAISIRS DE LA VIE

Femme cherche H 49 ans et plus, cœur jeune, généreux et droit, alerte, ouvert. 10121

PRINCESSE REBELLE

40aine, 5'4", mince, châtaine, ys bleus, aime la lecture, plein air, plaisir de la table, voyages, aimerait rencontrer H aimant la vie de couple, réellement prêt à rencontrer une compagne. 10122

EXPLORONS LA CARTE DU TENDRE

Belle femme de 50 ans, 5'9", mince, cherche compagnon pour échanger le soulage du vent dans les bois, accueillant Mozart et sensible à la prose comme à la poésie. 10088

PROFESSIONNELLE RETRAITÉE

Spécialiste de 59 ans, n-fum, pratique vélo, golf, ski, tennis, cherche H 35-65 ans, dévoué, pour relation sérieuse. 10073

PEINTRE SCULPTEUR

Clair, 60aine, en forme, aime nature, lecture, musique, bridge, cherche compagnon pour partager ciné, théâtre et restos. 10081

IL EST TEMPS DE PRENDRE LE TEMPS

Outaouais, 58 ans, professionnelle, mi-retraitée, n-fum, chaleureuse et aimante, se plaît lors d'échanges vifs, de silences qui unissent, rêve de tendresse, cherche méthode d'assommoir et de convivialité. 10138

ACTIVE ET POLYGLOTTE

Trouvée dans le milieu culturel, 40aine, jolies, cherche H heureux de son âge, libre, curieux, pour séduire et plus. 9851

CHARMANTE INTÉLLECTUELLE

Jolie universitaire sans enfant, 50 ans, 5'4", 125 lb, brune, dévouée, côté artiste, a beaucoup voyagé et cheminé, affectionne yoga, balnéaire, ski de fond et vélo. 5557

PUISQUE L'AMOUR NE SE COMMANDE PAS...

Grande et belle femme de Québec, 47 ans, cherche ami cultivé et libre, à l'esprit; H lit, questionne et caresse. 10113

OUTAOUAISE CITADINE

À l'ombre de la patrie, début 50aine, grande et mince, cherche H pour raviver la flamme du bois de son cœur et celle de sa maison. 10115

DE SHERRBROOKE, SENSIBLE ET ROMANTIQUE

Début 60aine, 5'8", 155 lb, n-fum, recherche H n-fum, masculin, avec cœur tendre, fidèle, respectueux, franc, ouvert du temps pour la sensibilité, l'affection et la tendresse. 5504

UN PETIT COUP DE POUCE AU HASARD

Professionnelle de 52 ans, 5'4", poids santé, aime le plein air, chats, cherche doux complice pour nouveau départ à deux rempli de fous rires, de partage, d'amour. 10128

PRENEZ UN CRAYON ET NOTEZ

Femme de race noire, 36 ans, sans enfant, universitaire, 1m70, 135 lb, aime éducatrice, désire rencontrer H 35-45 ans, équilibré, vil d'opini, pour un bel avenir. 10140

FEMME ATTRAYANTE AIMANT BOUGER

Professionnelle, 49 ans, dynamique, calme, espiègle, mère de un à mi-temps, prête à laisser son solo pour voyager la suite du parcours en duo avec professionnel ou artiste, 45-60 ans, autonome. 10065

RAVISSANTE PETITE BLONDE

Ille-des-Sœurs, 49 ans, professionnelle en télévision, cherche bel homme décent 45-55 ans, n-fum, poids prop, 5'11" et moins, cultivé, contemporain, épicurien et prospère. 10071

CULTIVÉE ET DISTINGUÉE

Professionnelle autonome, 59 ans, retraitée, n-fum, chaleureuse, aime le vélo, golf, ski, voyages, cherche H honnête, pour vivre relation sérieuse. 10112

DOUCE, CHALEUREUSE ET AUTHENTIQUE

51 ans, belle femme, 5'4", 130 lb, bien dans sa peau, aime le plein air et les plaisirs simples, cherche H 5'10" et plus, 48-54 ans, n-fum, sain de corps, de cœur et de tête. 10102

À L'UNISSON

Femme 5'7", 135 lb, n-fum, 44 ans, Rivé-Sud, ingénieure, féministe, autonome, créative, active, tendre, cherche H attachant, avec qui former un duo harmonieux. 10120

FUNKY, UN PEU SAUVAGE, TROP SAGE

Jeune 40aine, médiane, bilingue, n-fum, saine de corps et d'esprit, désire idéal créatif du 514, moins de 45 ans, bilingue, tendre, débrouillard, pour vie simple, filage urbain et dimanche matins au chaud. 10110

RETRAITÉE ACTIVE

Jeune, petite, début 60aine, fréquente les arts et la nature, recherche compagnon chaleureux, aimant l'amour, la joie de vivre, la communication. 10135

LA PART MANQUANTE

Femme cherche H apprivoisant la 60aine, poids prop, toujours séduisant, aimant Bach ou Mozart, sensible art et sport. 10091

PROFESSIONNEL D'OTTAWA

Mi 40aine, de fibre allure, romantique et cultivé, cherche belle complice mince et en forme, apte au bonheur de vivre une belle relation amoureuse. 10097

PROFESSEUR DE LITTÉRATURE À MCGILL

Universitaire retraité, toujours plein de vie et de curiosité, cherche F aimant la culture, vin et cuisine, pour relation amoureuse. 10114

FORMATION UNIVERSITAIRE

Homme aux goûts éclectiques, attentionné, un peu bohème, fait du théâtre et de la musique et amateur, cherche compagne de 45 ans et moins. 5695

HOMME DE MOZART

42 ans, habitué la campagne, presque beau et n-fum, cherche merveilleuse, gauchère de Québec, au physique agréable, pour échanges intelligents, ligues en forêt et moments tendres, but sérieux. 10141

PRENDRE LE TEMPS

Homme début 50aine, n'est pas un grand costard, cherche F qui lui ressemble un peu, pour établir une relation simple et commune. 10136

TOUJOURS GRAND AMATEUR DE LIVRES

Jean-Marc, 60 ans, de Montréal, n-fum, cherche grande dame soeur 50-60 ans, pour échanger goûts et goûters. 5027

ALEX, CÉLIBATAIRE SIMPLE ET SÉRIEUR

34 ans, 6'2", n-fum, sans enfant, sens de l'humour, cherche F qui a envie de le découvrir. 10117

PROFESSEUR DE LITTÉRATURE RETRAITÉE

Universitaire, toujours plein de vie et de curiosité, cherche F aimant la culture, vin et cuisine, pour relation amoureuse. 10107

DISTINCTION, TENDRESSE, SÉDUCTION

Universitaire, 50 ans, 5'10", 160 lb, mince et sportif de belle app, se sent jeune, un peu rebelle et artiste, aime le plein air, vélo, cherche charmante compagne. 5636

SIMPLEMENT LA VIE

Jean-Pierre, 52 ans, 175 lb, n-fum, aime randonnée, vélo, nature, casé, théâtre, cherche F bien prop, agréable, gentille et communicative. 10083

GRÉC PASSIONNÉ ET PASSIONNANT NÉ

Ben, 6', 200 lb, architecte et artiste peintre, indépendant, habite seul, a beaucoup voyagé, cherche compagne 40aine, pour partager moments épicurien. 10115

PROFESSIONNEL UNIVERSITAIRE

Bé homme, 47 ans, 5'10", 150 lb, n-fum, aime les voyages, livres, musique, marche, cherche F 35-47 ans, avec alliés. 10099

LANGAGE DU CORPS

Homme mi 40aine, n-fum, poids santé, artiste, en excellente forme, cherche F fin 20aine-début 30aine, n-fum, pour relation basée sur la simplicité, la complicité et le respect. 5657

CURIEUX ET INTÉRESSÉ

37 ans, paraît plus jeune, équilibré, ouvert d'esprit, sensible et affectueux, cherche F fin 20aine-début 30aine, n-fum, pour relation basée sur la simplicité, la complicité et le respect. 5657

SAIN DE CORPS ET D'ESPRIT

Lavallois mince, en forme, passionné et curieux, cherche F 40-50aine, ouverte, aimant les activités de plein air, culture et longues discussions, pour belle et durable relation amoureuse. 10064

ÎLE-DES-SOEURS ET HULL

Traducteur professionnel, 5'10", 180 lb, physique agréable, n-fum, célibataire, sans enfant, 57 ans, cherche universitaire mince et cultivée, pour relation épanouissante, activités culturelles et sportives. 5220

Homme cherche Homme

BEAU JEUNE HOMME DE MONTRÉAL

27 ans, aime la musique, sport, voyages, aventure, cherche garçon 18-35 ans, pour amitié et plus. 10101

PIERRE AIMERAIT FAIRE PLAISIR

Over, 5'9", 180 lb, monastère, chev courts, fin 40aine, épicurien, cherche guy vert, jeune, peu d'expérience, dédité et sympathique, de 23-40 ans. 10108

RETRAITÉ AIMANT VOYAGER

Montréal, 60aine, grand, mince, de belle app, cherche H 60aine, pour relation d'amitié et rencontres occasionnelles. 10077

BEAU MDC DE QUÉBEC

48 ans, 32 de taille, 5'8", 165 lb, aime les sports, casé, littérature et plaisir, cherche sim, compagne, complot de Montréal, pour rencontres. 10109

JEUNE RETRAITÉE D'APPARENCE AGRÉABLE

1m65, 57 kilos, aimerait rencontrer F dans la 50aine ou plus, n-fum, bien dans sa peau, ayant voyagé, aimant la lecture et les animaux. 10063

EN FORME ET BIEN DANS SA PEAU

52 ans, 5'6", un peu grasse, bien prop, che blond-roux, ys noisette, aime le bowling, natation, nature, randonnées pédestres, cherche F sobre, libre dans son cœur, pour relation à long terme. 10100

Partenaire de sortie, culture et voyage

PEINTRE AMATEUR EN EXCELLENTE SANTÉ

Homme de 65 ans, cultivé, sens de l'humour, cherche une femme pour joie de la nature et du plein air dans un but amical. 5703

Rencontres

SAMEDI

HABITATION

AUTREFOIS LA RISÉE DES AMATEURS DE FLAMMES, LES FABRICANTS DE FOYERS ÉLECTRIQUES SONT RETOURNÉS À LEURS PLANCHES À DESSIN POUR REVENIR AVEC DES PRODUITS PLUS ÉVOLUÉS. DÉSORMAIS, LA FAUSSE FLAMME EST PLUS RÉALISTE QUE JAMAIS.

Le foyer sans cheminée

La fausse flamme est désormais plus réaliste que jamais

CHRISTIAN BENOIT-LAPOINTE

Il n'y a pas de flamme dans le foyer électrique car, évidemment, le courant alternatif ne brûle pas. La «flamme électrique» n'est rien d'autre que la réflexion de la lumière à travers un jeu de miroirs. Comme les fausses bûches sont posées sur un effet de braises en mouvement, l'illusion est assez convaincante. Assez pour nous faire hésiter avant d'y mettre la main!

«Le foyer électrique est accessible à tous et permet à des gens qui rêvaient de posséder un foyer d'en acquérir un», croit Normand Hamel, de Poêles et foyers Rosemont. En effet, pas besoin d'une cheminée pour installer ce foyer nouveau genre: un peu d'espace et une prise de courant suffisent. «C'est aussi simple à brancher qu'une lampe», ajoute Jean Guillemette, de Distribution Grand Chef.

Très facile à déménager, il est de plus en plus populaire auprès des locataires, qui peuvent emporter aisément leur investissement lors du prochain changement d'adresse. Les propriétaires d'un foyer électrique apprécient sa propreté et sa simplicité d'utilisation: pas de bois à entreposer, ni de cheminée à ramoner. Les règles de copropriété ou l'absence de cheminée justifient le choix de nombreux autres acheteurs.

De l'ambiance quatre saisons

«Les gens achètent ce type de foyer pour l'effet, pour donner de l'atmosphère», affirme M. Hamel. Un bon foyer électrique devrait vous permettre



SOURCE DISTRIBUTION GRAND CHEF

Le foyer électrique fonctionne, selon votre choix, avec ou sans chaleur.



SOURCE POÊLES ET FOYERS ROSEMONT

Au gré de vos humeurs, il est possible d'ajuster l'intensité de la lumière ou la vitesse à laquelle dansent les flammes.

de régler l'intensité de la lumière et la vitesse à laquelle dansent les flammes. Sans oublier la télécommande, pour allumer le feu à distance sans rien manquer de votre livre passionnant.

Comme tout bon foyer, il contribuera à vous garder bien au chaud durant l'hiver. «Le système de chauffage est plus rapide et procure une chaleur plus uniforme qu'une plinthe électrique traditionnelle car un ventilateur propulse la chaleur», explique Gilles Fournier, de la Boutique Chaleur.

D'une puissance de 1500 watts, ce qui correspond à une production de chaleur d'environ 5000 BTU par heure, ils peuvent chauffer une petite pièce. La quantité de chaleur générée est toutefois bien inférieure à ses semblables au bois ou au gaz, qui dégagent plus de 30 000 BTU. «Mais grâce au thermostat, on ne risque pas de surchauffer une pièce», précise M. Fournier. Notons enfin que les modèles de foyer électrique plus larges peuvent délivrer 3000 watts de puissance et remplacer avantageusement la plinthe électrique dans la salle de séjour.

La chaleur en option

Le contrôle du système de chauffage vous permettra de profiter de l'ambiance tout l'hiver car le foyer fonctionne avec ou sans chaleur. Cette particularité est pratique, par exemple, pour les restaurateurs qui peuvent réchauffer l'ambiance... sans surchauffer la salle à manger. Le foyer devient alors un élément décoratif peu coûteux car son fonctionnement sans chaleur ne coûte que 0,02 ¢ par heure,

comparativement à 7 à 10 ¢ lorsque le système de chauffage est activé.

Il existe deux types de foyers électriques. Les petits poêles, d'une largeur de 20 pouces, sont relativement légers et faciles à manipuler. On peut sans problème les transporter d'une pièce à l'autre au gré de nos humeurs. Les autres sont composés d'un caisson — le dispositif — devant lequel sont placés le contour et le manteau, qu'on retrouve dans toute une gamme de qualité, de couleurs et de finis. Bref, le foyer devient un véritable meuble qui s'intégrera à votre décor et à votre budget, de 600 \$ à quelques milliers de dollars.

Malheureusement, le foyer électrique est totalement inutile comme système de chauffage d'appoint lors d'une panne d'électricité en hiver. Il ne remplacera jamais l'odeur du bois enflammé ou le chuintement crépitement de la combustion du bois, mais il demeure une voie alternative crédible pour réchauffer votre ambiance.

BOUTIQUE CHALEUR

620, boulevard Roland-Therrien, Longueuil
☎ (450) 463-1870

DISTRIBUTION GRAND CHEF

4591, boulevard Métropolitain Est, Montréal
☎ (514) 374-5343

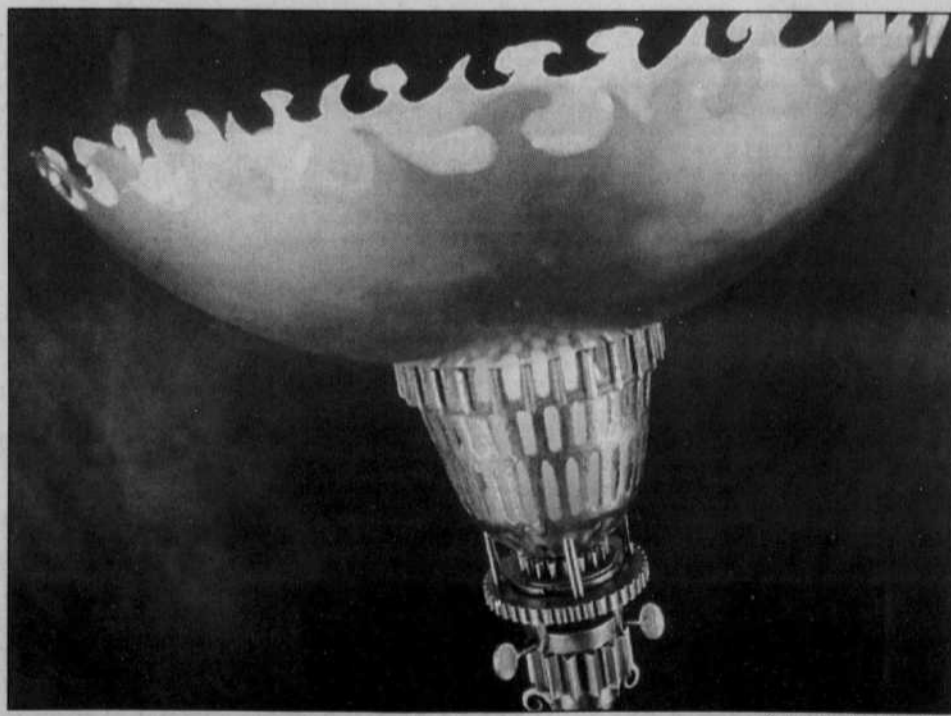
POÊLES ET FOYERS ROSEMONT

2361, boulevard Rosemont, Montréal
☎ (514) 728-4318

OBJETS

Mobilier identitaire

Intervention fabrique des meubles sobres et modernes qui répondent à un besoin précis: passer du meuble classique à l'art fonctionnel



SOURCE INTERVERSION

Lampe torchère, une pièce unique de Bruno Gérard à découvrir chez Intervention.

creuset de talents au-dessus de la moyenne qui s'évertue à donner au consommateur d'aujourd'hui des tendances mondiales, mais avec le regard et la sensibilité d'ici. Un peu comme le cinéma, le théâtre, la littérature et la danse...

Quand on entre et qu'on reste dans cette exposition digne d'un musée d'art moderne, on a l'impression de toucher à de la qualité, on a le sentiment de découvrir de nouvelles idées, de nouvelles formes. Ici, nous ne sommes pas suivis par un vendeur costumé ou une vendeuse édulcorée qui ont pour convenance de titiller votre besoin d'allongement nocturne ou de vague-à-l'âme télévisuel. Une musique cozy nous accompagne. Juste le temps de se proposer des éventualités, de se conforter dans l'idée d'investir dans une création qui nous ressemble ou qui nous fait vibrer. Nous ne sommes donc pas dans une démarche d'achat impulsif ou compulsif. L'achat, le choix, la tentation se font à la deuxième ou à la troisième visite. Cela peut prendre une semaine, un mois, des mois...

Bien sûr, on vous conseille, on vous guide, selon les valeurs actuelles et les vôtres. Selon votre envie première et votre budget. En ce qui concerne l'aspect financier, il est totale-

ment inadéquat de croire qu'un meuble québécois vaut beaucoup plus cher qu'un meuble made in Italy. À qualité égale, les meubles d'ici sont moins chers que les quelques excentricités sorties de Milan ou d'une foire allemande en devenir. Et il ne faut évidemment pas faire de comparaison avec les prix des meubles de forme ou de concept italiens mais fabriqués dans des pays asiatiques.

Depuis maintenant 15 ans, donc, Intervention s'est donné le mandat de remplir une niche qui a de beaux jours devant elle: celle d'offrir des meubles d'ici pour une clientèle qui cherche l'effet personnalisé et la souplesse en matière de dimensions et de couleurs.

Un meuble totalement identitaire dans les deux sens: l'identité du créateur et celle du consommateur.

Lampes, bureaux, tables, accessoires, divans, chaises et rangements confondus...

INTERVERSION

4273, boulevard Saint-Laurent
☎ (514) 284-2103
www.intervention.com

SANTÉ



Carole Vallières

Meuh!

Avant de patauger dans la vaste blancheur du lait, je veux vérifier quelque chose avec vous: saviez-vous que l'ipéca est désormais banni des premiers soins? Depuis 40 ans qu'on dit d'en donner aux enfants qui s'empoisonnent, voici que le D' Tenenbein, directeur du Centre antipoison du Manitoba, vient de nous sommer d'arrêter: ça fait plus de mal que de bien. Une autre avancée de la science... qui nous a récemment enlevé le Serzone, après dix ans celui-là, les dommages causés au foie et aux yeux surpassant le bon côté de cet antidépresseur. Ainsi avançons-nous, mes amis, en vérifiant sur nous ce qui fait mal et ce qui fait du bien... Ce qui fait plus de mal que de bien...

Comme pour le lait. Qu'en pensez-vous, après tout ce battage médiatique — je peux bien vous confier ma déception sur la minceur des arguments? Dire merci à Montignac de permettre à Lambert-Lagacé de nous éduquer? Car si on est en manque de quelque chose, c'est bien de connaissances. Quant à débattre sur les vertus du lait, il faudra repasser.

Oublions donc l'obésité un instant. On est d'accord sur le fait qu'un seul aliment ne saurait contribuer à l'épidémie. Quant à l'argument d'autorité («ce n'est pas scientifique»), la science fait son possible, et il y a de grands trous dans ce possible. Cette science soumise à des impératifs de marché, même les revues scientifiques la dénoncent telle que certains tournent les coins ronds... Tenir compte des recherches, soit, c'est un point d'appui. On avance, on remet en question. Mais dire: «peuh, ce n'est pas scientifique», invalider une affirmation parce qu'elle n'est pas dans un cadre ou un autre, c'est de la démagogie, ce n'est ni de la science ni du débat honnête. De plus, ça laisse planer un doute sur la valeur des arguments qui posent la science comme une croix devant le diable.

Parlons plutôt du lait tel qu'en lui-même. S'obstiner sur la production d'insuline déclenchée par le lait me fait mourir de rire. Le stress déclenche l'insuline lui aussi, il faudrait arrêter d'être stressé. La question de la mauvaise assimilation du calcium est plus sérieuse. Les produits laitiers peuvent-ils être responsables de l'anémie chez les jeunes, certaines études l'ayant suggéré? Vous savez que l'absorption du fer est freinée par le calcium, le fer s'assimile bien avec la vitamine C. Trop de lait... Mais c'est combien, trop de lait? S'il faut 800 mg de calcium à un enfant d'école et un gramme à un adulte, plus est-il trop? Vous avalez une portion de brocoli, une poignée d'amandes, une tranche de pain (complet, bien sûr) et vous attrapez un fruit, le compte y est, sans lait, et, en plus, vous récoltez le magnésium, nécessaire entre autres à la bonne assimilation du calcium. Le lait de soya enrichi de vitamine D est bien plus intéressant, et les filles auraient avantage à l'adopter, ce n'est pas moi qui vous apprend les vertus du soya...

Et quand on nous sort des sans-lait comme les Japonais d'un sac à surprises, sans dire que certaines algues contiennent 14 fois plus de calcium que le lait... On pourrait ajouter que rien ne nous interdit d'émettre des nori sur notre salade, d'ajouter des hijiki à notre soupe...

Autre chose: le lactose est indigeste pour certains. Quand les enfants ont mal au ventre, quand on a des gaz ou le fameux colon irritable, pense-t-on à se demander si le lait est responsable? On arrête le lait une semaine ou deux, on observe. On recommence le lait, on observe. On décide. Peut-on être intolérant à la protéine bovine? Mais absolument, et pourquoi pas? Si un enfant a des diarrhées, là aussi, il faut vérifier, couper toute source bovine et observer. Le lait n'est pas l'aliment pur et parfait que certains voudraient nous faire croire...

Qui a parlé des hormones de croissance qu'on donne aux vaches? Qui a suggéré que la puberté précoce pourrait être liée à trop d'aliments provenant d'animaux ainsi traités? Avez-vous entendu parler des traces de pesticides qu'on peut retrouver dans le lait? La farine carnée responsable de la maladie de la «vache folle»... c'est la même vache qui donne le lait, non? Et il y a ce type, Carol Vachon, qui milite pour le lait cru jusque dans nos pages (mardi dernier). Quant à l'argument de la pauvreté, cela me navre. Si un aliment n'est pas bon pour la santé d'une personne, va-t-on le donner quand même? Un aliment qui devient un passe-partout m'effraie toujours un peu; en tout cas, ça ne remplace pas la connaissance. Donner toujours la même nourriture de façon systématique est certes plus simple mais pas forcément meilleur pour la santé.

Mais si l'ostéoporose est causée par un excès de protéines, comme le montrent certaines recherches, c'est un rapport bien indirect au lait. Si le lait fait augmenter le taux de mauvais cholestérol, comme le fromage, il suffit de ne pas se rendre malade, non? Je trouve toujours incongru d'être pour ou contre un aliment, mais ce qu'on mange régulièrement, on doit le regarder à la loupe... et, tiens, le lait en fait justement partie.

La question reste donc entière: le lait est-il bon pour la santé ou non? Bien malin qui pourrait donner une réponse indépendante et définitive. Si on écrit des livres comme *Milk - The Deadly Poison* ou *Don't Drink Your Milk*, ce dernier par un pédiatre américain, ne faut-il pas discuter de leurs arguments? Comme ces autres livres cités par Montignac: *Ce lait qui menace les femmes* ou *Le Lait, une sacrée vacherie*... Alors, un vrai débat sur le lait, ce serait une idée, non?

■ Où trouver du calcium: www.aprifel.com/produits_composants/tri_composant.php?nom=9
■ Un autre son de cloche: www.reseauilbre.net/rage/vaches.html#l'alternative%20aux%20lait
valliaca@hotmail.com

Pour annoncer, appelez au 985-3322 ou au 1-800-363-0305

Mieux-être

Hommes ou femmes

Avez-vous un problème de perte de cheveux?

Êtes-vous à la recherche d'un résultat naturel et permanent?

Certaines des plus belles têtes en ville

sont l'œuvre de l'équipe de la CLINIQUE DE GREFFE DE CHEVEUX BÉDARD.

Une tradition d'excellence depuis plus de 30 ans.



La Clinique de greffe de cheveux Bédard
(514) 842-8449 ou 1-800-363-3547
www.pbedard.com
630, rue Sherbrooke Ouest, bur. 301
Montréal H3A 1E4
Montréal et Paris



SOURCE INTERVERSION

La commode Harmonia, un design de Nancy Bergeron et Marc Cramer.

SAMEDI

AIR FRANCE

Du neuf pour les PME

Après l'Espace Première et l'Espace Affaires, la compagnie lance Atmosphair

HÉLÈNE CLÉMENT

Quelques semaines après l'annonce de ses nouveaux produits et services, sur terre comme dans les airs, notamment l'Espace Première et l'Espace Affaires, Air France lance Atmosphair, un programme de fidélisation pour petites et moyennes entreprises canadiennes. Les PME qui choisissent de voyager avec la compagnie aérienne française peuvent désormais accumuler des points en fonction des vols faits par leurs employés. Ce qui n'empêche pas l'employé de continuer d'amasser des milles Fréquence Plus, le programme de récompense d'Air France pour les déplacements fréquents.

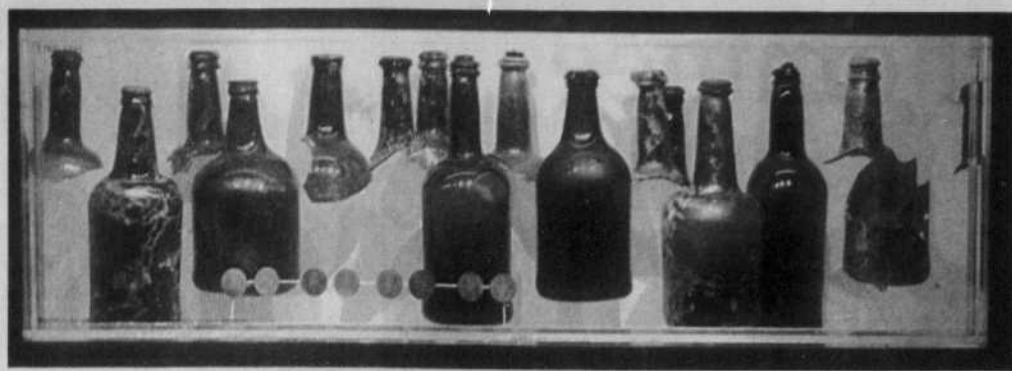
L'entreprise inscrite au programme Atmosphair a le choix de convertir les points accumulés en billets d'avion — par exemple, 12 aller-retour donnent droit à un aller-retour en Espace Affaires sur la France — ou en «surclassements» valables pour toutes les destinations desservies par Air France au départ de Montréal, Ottawa et Toronto. Les points sont octroyés en fonction de la classe de réservation et de la destination.

Le programme, valable pour deux ans, est gratuit et n'engage en rien l'entreprise envers Air France, si ce n'est que de signaler à son agent de voyages son numéro de membre, le «Tour Code», lors de la réservation de billets. Par contre, Atmosphair ne s'applique que sur les vols exploités par la compagnie aérienne française, c'est-à-dire appareil et équipage Air France. Seul le programme Fréquence Plus est valable pour les compagnies partenaires de Skyteam (Aero Mexico, Delta, Alitalia, Korean Air et CSA Czech Airlines).

L'adhésion au programme Atmosphair se fait par l'intermédiaire d'Internet seulement, à l'adresse www.atmosphair-qf.com.

TOURISME

L'AUBERGE SAINT-ANTOINE, À QUÉBEC, VIENT DE S'OFFRIR UN COUP DE JEUNE ÉMINEMMENT EMPREINT DE MODERNITÉ. MAIS ÇA NE L'A PAS EMPÊCHÉ D'HONORER LE PASSÉ EN DEVENANT UN VÉRITABLE PROMENOIR MUSÉAL OÙ SONT EXHIBÉS DES DIZAINES D'ARTÉFACTS HISTORIQUES. LUMIÈRE SUR UN ÉTONNANT HÔTEL-MUSÉE.



Un peu partout dans l'auberge, des artefacts sont exhibés dans de petites vitrines et semblent flotter dans une envoutante aura lumineuse, telles des fenêtres sur le temps.

Auberge Saint-Antoine à Québec

Muser à l'hôtel

GARY LAWRENCE

«**P**ardon, c'est bien ici, la nouvelle entrée?» Ils sont nombreux, les habitués de l'Auberge Saint-Antoine, à poser chaque semaine cette sempiternelle question. On peut les comprendre: onze ans après son inauguration, ce célèbre établissement du Vieux-Port de Québec vient non seulement de tripler le nombre de ses chambres, il a au surplus effectué un virage de style à 180 degrés.

Propriété de la notoire famille Price, l'auberge, à ses débuts, fut aménagée en respectant la vocation première des lieux, soit celle d'un vieil entrepôt du XVIII^e siècle aux imposants murs de pierre et aux belles poutres apparentes. Mais la nouvelle partie, qui vient d'être complétée et qui a nécessité des investissements de 16 millions de dollars, verse résolument dans le design contemporain.

Fruit d'une collaboration entre les designers new-yorkais Kristin Hein et Philip Cozzi, l'architecte Jean Côté et la firme Décors Price Amyot Price, la nouvelle aire tranche visiblement avec l'ancienne, mais on sent néanmoins couler une certaine continuité entre ces deux bases communicantes.

«Le plus dur fut de faire en sorte qu'on sente l'âme historique de Québec en maintenant le cap de la modernité dans le design», explique Llew Price, le directeur gé-

néral. On a donc privilégié des textures et des méthodes utilisées à l'époque de la Nouvelle-France, comme le crépit des murs ou l'agencement du carrelage, tout en créant un décor moderne.»

D'intéressantes épousailles entre passé et présent furent aussi célébrées en recyclant, dans la nouvelle partie, des matériaux trouvés sur place lors de fouilles archéologiques. «Par exemple, les comptoirs de la réception et du concierge ont été entièrement construits avec des madriers de chêne vieux de 300 ans et provenant des anciens docks. Leur couleur a même donné le ton aux boiserie environnantes», précise Llew Price.

Plusieurs pans de la nouvelle façade de la rue Saint-Antoine ont quant à eux été élevés avec des pierres d'époque, dégagées lors des fouilles. Le résultat, joliment impressionnant, est franchement convaincant: c'est ce qu'on appelle faire du neuf avec du vieux, dans son acception la plus accomplie.

Dans sa structure même, la nouvelle partie de l'établissement fait d'ailleurs corps avec les fondations, bien visibles, des anciennes constructions de l'Îlot Hunt, jadis utilisé comme quai, puis comme batterie de défense. Aujourd'hui, le site de l'auberge est formé d'un assemblage de quatre structures distinctes construites entre le XVII^e et le XXI^e siècles.

L'âge vénérable et l'emplacement stratégique du site expliquent d'ailleurs le nombre élevé d'objets de toutes sortes qui dor-

maient sous les strates séculaires des fondations. En dix ans de fouilles, 5000 artefacts ont ainsi été extirpés, et aujourd'hui, plus de 250 d'entre eux sont disposés çà et là, un peu partout dans ce somptueux hôtel-boutique devenu hôtel-musée.

Pleins feux sur le passé

Avec ses récentes rénovations, l'Auberge Saint-Antoine forme désormais l'un des rares établissements hôteliers au monde où on a envie de longer tous les couloirs. En effet, à chacun des étages, l'entrée des nouvelles chambres est ornée d'un authentique artefact archéologique.

Retapés par le Centre de conservation du Québec et par le Laboratoire de restauration du département d'histoire de l'Université Laval, ces objets — porcelaines, flacons de cristal, éléments décoratifs en cuivre, vieilles pipes, etc. — sont tous exposés avec brio grâce à un éclairage subtil, léger et parfois chatoyant. Pour ce faire, on a eu recours au doigté de Daniel Castonguay, scénographe, concepteur d'installations muséologiques et sculpteur, lequel les a nimbés de splendeurs environnements de lumière.

Autour du hall d'entrée et du salon de thé, derrière la réception et un peu partout dans l'auberge, ces jolies découvertes, exhibées dans de petites vitrines, semblent flotter dans une envoutante aura lumineuse, comme si on avait percé des fenêtres sur le passé. «Nous ne voulions pas faire de cet



PHOTOS GARY LAWRENCE

L'auberge fait partie intégrante de l'histoire de Québec.

hôtel un musée, mais il fallait quand même mettre toutes ces trouvailles en valeur», dit Llew Price.

Pari tenu, y compris dans les nouvelles chambres, où une discrète veillesse a été créée en incrustant dans la table de nuit un fragment archéologique translucide couplé à un délicat faisceau lumineux. Et c'est ainsi que dans la chambre d'améthyste, on s'assoupit sous une douce lueur violacée...

Si le mandat du designer Daniel Castonguay était de «montrer des objets de l'ordinaire, leur donner une résonance dans le temps afin de les arracher à leur banalité du quotidien», l'une des préoccupations de la direction était d'exalter la richesse culturelle du site: après tout, de par ses origines, l'Auberge Saint-Antoine fait partie intégrante de l'histoire de Québec.

C'est dans cet esprit que le personnel sera bientôt formé pour transmettre à la clientèle le vécu

de ce lieu de passage historique, même si l'origine de certains artefacts n'a toujours pas été éclaircie. «Un archéologue français, qui a récemment séjourné ici, m'a ainsi appris que les vases exposés à la réception viennent tous de Bordeaux», explique Llew Price.

Et dire qu'il n'y a pas si longtemps, tous ces fragiles témoins de l'histoire reposaient encore dans l'oubli, sous un vague terrain de stationnement...

AUBERGE SAINT-ANTOINE
8, rue Saint-Antoine
Québec (Québec)
G1K 4C9

Plus de 83 chambres et 12 suites, dont 25 avec terrasse
Salles de réunion et de banquet, centre d'affaires
☎ 1 888 692-2211
ou (418) 692-2211
www.saint-antoine.com

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

AUBERGE QUILLIAMS****

Auberge de charme 4 étoiles face au lac Brome, pour des moments magiques et inoubliables. 38 chambres et suites ensoleillées, 22 avec foyer. Cuisine raffinée et réputée. Piscine intérieure, saunas et bain tourbillon. Boutiques de mode «ouflet» et antiquaires à Knowlton à 6 km, un des plus beaux villages selon Country Life. Musées, vignobles et centres de ski à proximité. Plusieurs forfaits disponibles dont: Forfait romantique, forfaits ski 5 nuits, forfaits Noël et Jour de l'An. Rabais de 25 % sur la chambre la 2^e, 3^e, 4^e et 5^e nuit en forfait sur semaine. Rabais Âge d'Or. Certificats cadeaux. Salles de réunions. C.A.A. 572 Lakeside, Lac Brome, aut. 10, rte 243 sud, 50 minutes du pont Champlain.

www.aubergequilliams.com

Réservations : 1-888-922-0404

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 Burt et Pamela Lechtman, auteurs du livre «100 Best Spas of the World». Offrez le cadeau rêvé à la personne aimée.

SPA EASTMAN

www.spa-eastman.com

(450) 297-3009

Réservations : 1 800 665 5272

LAURENTIDES

MANOIR SAINT-SAUVEUR

Situé au cœur du pittoresque village. Magnifique établissement 4 étoiles de 300 chambres et suites élégamment rénovées. Restaurant fine cuisine et chaleureux bar-bistro. Piscines int. et ext. Club de santé, bain vapeur et sauna finlandais. Tout nouveau SPA du Manoir offrant une gamme de soins complets. Chambre à partir de 129\$ la nuit en occ. double. Forfaits gastronomiques, plein air et SPA.

www.manoir-saint-sauveur.com

1-800-361-0505

MAURICIE

AUBERGE LE FLORES **** Situé à la campagne dans un site enchanteur, offrez-vous un séjour romantique où la gastronomie, le confort et l'ambiance se côtoient. Profitez d'un forfait «Fin de semaine détente» 297 \$ p.p. en occ. double incluant sauna, massage, enveloppement, bain thérapeutique, pressothérapie, relaxation, 2 couchers, 2 petits-déjeuners, 1 dîner et 2 soupers. Forfait «Galerie» à 201\$/2 pers. incluant souper gastronomique, 1/2 bouteille de vin mousseux, coucher, déjeuner, lauréat national du prestigieux prix de l'entreprise touristique. Forfait golf et plusieurs autres forfaits dont réunion d'affaires.

www.leflores.com

1-800-538-9340

AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES

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

www.aubergesantelacdesneiges.qc.ca

1-800-757-4519

SAGUENAY / LAC ST-JEAN

AUBERGE DES BATTURES, LA BAIE *** Surplombant le majestueux Fjord du Saguenay, 32 chambres. Ambiance d'intimité romantique. Cuisine fine et créative. Salles pour rencontres d'affaires ou de famille. Nombreuses activités à proximité: golf, kayak, randonnées, équitation, musées, croisières...

www.battures.ca

1-800-668-8234

Hôtellerie Champêtre

Auberges et Hôtels du Québec

Vous faire plaisir, c'est dans notre nature!

LAURENTIDES

HÔTEL LA SAPINIÈRE****

La Signature par excellence. Situé dans un cadre enchanteur à 1 heure de Montréal. Cuisine gastronomique. Bar chaleureux, musiciens fins de semaine. Cave à vin. Forfait Romantique disponible.

www.sapiniere.com
sapiniere@polyinter.com

Tél.: (800) 567-6635

VIEUX-QUÉBEC



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, 169 \$ pour 2 personnes taxes et pourboires en sus. Forfait «Week-End» aussi disponible. Certaines restrictions s'appliquent.

www.aubergedutresor.com

Fax: 1-418-694-0563 • 1-800-566-1876



AUBERGE ST-PIERRE

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

www.auberge.qc.ca

1 888 268-1017



HÔTEL MANOIR VICTORIA

Situé au cœur du Vieux-Québec, cet hôtel 4 étoiles au cachet européen unique a été complètement rénové en 2003-145 chambres et suites-Restaurant fine cuisine «La Table du Manoir» — Resto bistro «Le St-James» — piscine intérieure-sauna-centre de conditionnement physique — Salon internet-Stationnement intérieur NOUVEAU • LE SPA DU MANOIR! À partir de 99\$ par nuit, en occ. double. RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS FORFAITS

www.manoir-victoria.com

1-800-463-6283

Chalets & Condos

CHARLEVOIX

CONDOMINIUMS À POINTE-AU-PIC
À proximité du Casino, des terrains de golf, des boutiques et des bonnes tables de Charlevoix. 35 condos luxueux, neufs, meublés et tout équipés à prix raisonnable.
(418) 665-9696

LANAUDIÈRE

CHALET D'ÉMÉLIE ***
Lac Pierre/St-Alphonse-Rodriguez, chalets confortables, 2, 3 c.c., foyer, domaine de 100 hectares (sentiers de ski rand., patinage). À prox.: ski alpin/glissades, motoneige.
www.chalets-emelie.com 514-214-1550/450-883-1550

CHALET DES PINS
Rawdon, domaine privé, site enchanteur, à 1 hr Nord de Mt. révisé pour la détente, chalet tout confort, très propre, foyer (bois inclus) b. tourb. Ski à 2 km, glissades, patin, raquette, équitation, motoneige et quad à prox.
www.chaletdespins.com (450) 834-3401

AUBERGE JEAN CYPHOT
JOLIETTE (près dB), domaine privé bordé par lac Priscault, classé 4 étoiles, tout équipé, 12 c.c. et s.d.b., foyer, piano. Week-end 1 200 \$, 2 nuitées semaine 1 000 \$. Ski alpin, de fond et motoneiges à proximité. Pour fêtes ou affaires.
www.aubergejean-cypnot.com (514) 989-8335

La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie

RELAIS & CHÂTEAUX

Charlevoix

La Pinsonnière | Cap-à-l'Alge

Table d'or du Québec — Grands Prix du Tourisme. Un petit paradis de luxe au bord du Saint-Laurent. Chambres élégantes, cuisine raffinée, cave riche en grands crus et service personnalisé. Pour se revigorer: piscine intérieure, et soins détente au Mini-Spa. Certificats-cadeaux. Nombreux forfaits.
1-800-387-4431 www.lapinsonniere.com

Laurentides

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

Chambres magnifiques dans un cadre exceptionnel à Sainte-Adèle. Relais & Châteaux — Relais Gourmands. Fine cuisine régionale et carte des vins élaborée. Offrez en cadeau à un être cher, un souper ou un forfait mémorables. Participez à un stage de l'École des Chefs Relais Gourmands d'une durée de 3 ou 5 jours dans les cuisines de l'Eau à la Bouche.
(450) 229-2991 ou 1-888-828-2991.

Montréal

Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu & Spa Givenchy

www.lestroisilleuls.com
www.spagivenchy.com

SAMEDI



À Madagascar, le coût de la vie et des hôtels a de quoi faire mourir de rire.

PHOTOS GARY LAWRENCE

MADAGASCAR

SUITE DE LA PAGE D 1

Tandis que des dignitaires, debout sur le tombeau, entament une série de laus, Maurice explique que le *famadihana* n'existe qu'à Madagascar, n'en déplaise à ceux qui soutiennent que pareille cérémonie se pratique aux îles Célestes. «Ce sont des navigateurs malais qui ont introduit ces rites ici, assure-t-il. Parce qu'ils ne comptaient pas s'établir définitivement et pensaient ramener leurs défunts chez eux, ils les exhumaient et les transportaient chaque fois qu'ils migraient à l'intérieur de l'île.»

Si d'autres exégètes affirment que le *famadihana* vient plutôt d'Indonésie, d'où provient la majorité des premiers habitants de Madagascar, une chose est sûre, c'est que l'île Rouge a hérité d'un rituel devenu séculaire et désormais répété à tous les trois, cinq ou sept ans, selon la date de péremption des emballages sépulcraux, la volonté de la famille ou... celle des ancêtres.

«Aujourd'hui, nous sommes ici parce que notre dernier *famadihana* remonte à cinq ans et qu'il faut changer les linéaux, grugés par l'humidité. Mais parfois, l'élément déclencheur est un rêve astral: durant son sommeil, une de mes amies a déjà reçu la visite de sa mère, qui lui a dit qu'elle avait froid dans son tombeau et qu'il serait temps de la revêtir d'un nouveau lamba...», explique Julia Rasoanaivonirina, institutrice à Antananarivo.

Pendant que cette dernière s'évertue à m'enseigner les subtilités des us et coutumes malgaches, un étrange effluve se met à vriller dans l'air: on vient de descendre la porte du tombeau.

Ils dansent avec l'Ankou

Qu'on se détrompe: aucun miasme pestilentiel ne s'échappe, nul relent fétide ne vient asphyxier la foule. En fait, la froide haleine du tombeau évoque plutôt le fond de tonne, comme si on avait ouvert la porte d'une taverne, au petit matin, après une nuit de rudes libations.

A mesure que retombent les vapeurs, des dizaines d'invités recommencent à se trémousser pendant que l'incroyable orchestre reprend de plus belle. Dans certaines cérémonies, une kitschissime disco mobile remplace les musiciens, et on passe des tubes du calibre de *I Will Survive* en lieu et place de la musique traditionnelle, modernité oblige.

Tandis que des noces trouvent leur second souffle, d'autres s'activent comme des fourmis à l'intérieur de leur saint sépulcre. Puis, après quelques instants, une clameur de joie retentit: un petit groupe, tout sourire, vient de sortir le premier corps du tombeau. L'ahurissante sarabande des morts vient de s'entamer et, à partir de maintenant, tout va se dérouler très vite, y compris les linéaux.

Les porteurs suivants sortent à leur tour, leur *razana* sur l'épaule, les joues trempées de larmes. «Ils sont heureux de le revoir, mais ils sont encore jeunes, ça les chamboule», explique Victor Rakotondrasoa, le chef de famille. L'un après l'autre, 29 *razanas* sont alors extirpés de leur dernier logis, bien enroulés dans une natte de raphia. Portés à bouts de bras par leurs descendants, ils sont ensuite déposés côte à côte en plein soleil, histoire de chasser cette vilaine humidité qui leur rongea les vertèbres.

Tiens, revoilà M. Rakotoarison, en train de présenter mère-grand à son rejeton. J'imagine les sous-titres de la scène: «Petit, voici ta grand-mère, c'est là qu'elle habite désormais.» Julia l'insti! me tire la manche: «Même s'il n'y a plus que des os et de la poussière, ce sont



Parmi les espèces les plus menacées figurent les inénarrables lémurins, nos cousins primates aussi étranges qu'attachants, ici encensés parce que sacrés, là trucidés par superstition.

quand même ses ancêtres, et il est fier de les montrer, pour prouver qu'il les connaît.»

Pendant ces retrouvailles enjouées, les *razanas* héritent d'un nouveau linéau. Dans certaines régions, quand ils sont de sang royal, on lave leurs ossements avant de les remballer. Sur la côte ouest, dans le Menabe, les reliques sont immergées dans le fleuve Tsiribihina, alors qu'à Belavenoka, dans le sud-ouest, elles sont trempées dans le miel avant d'être séchées au soleil.

«Ah, c'est donc ça qui explique l'odeur, à l'intérieur du tombeau!»
— Aimeriez-vous y entrer?
— Euh... Vous êtes sûr que ce n'est pas interdit?
— Dans certaines régions, oui, mais pas ici. Venez!»

À l'apogée dans l'hypogée

Brrr. C'est glauque, moite et lugubre, mais je ne suis pas du tout désolé d'avoir investi ce mausolée. À l'intérieur, je me sens plutôt comme Tintin qui découvre, au bout d'un tunnel, l'antichambre funéraire du temple du Soleil. Mais ici, pas de joyeux trompe-la-mort, comme dirait Haddock, rien que des *razanas* gisant dans leur suaire, empilés comme de vulgaires sacs et éclairés par la lueur blafarde d'une fe-

nétre ouverte sur le toit.
— Je vous présente ma famille», lance le plus sérieusement du monde Victor.

— Enchanté, je suis vraiment enchanté... »

On le serait à moins: dans cette drôle de résidence pour éternels retraités, j'ai la froide impression d'accéder à un monde qui forme l'exergue du mien. Les paroles d'un autre Victor, Hugo celui-là, viennent hanter la crypte de mes souvenirs: «Je dis que le tombeau qui sur les morts se ferme / Ouvre le firmament / Et que ce qu'ici-bas nous prenons pour le terme / Est le commencement.»

Sage poésie que celle-là, mais je choisis de remettre à plus tard le début de ma carrière d'ancêtre et entreprends sur-le-champ de quitter le territoire des ombres pour rallier celui de la lumière.

De retour à l'extérieur de cet ossuaire aux suaires, tous les *razanas* ont maintenant revêtu leur nouveau lamba sur lequel on s'affaire à inscrire leur nom, question de ne pas s'attirer les foudres d'un ancêtre en le confondant avec un autre lors du prochain retournement des morts.

Affublés de leur nouvelle couche de protection contre les intempéries de l'au-delà, les ancêtres sont ensuite de nouveau transportés en dansant, puis promenés sept fois autour du tombeau «pour les désorienter et éviter qu'ils retrouvent le chemin du village», dit-on avant de les y réintégrer.

— «Et vous, vous faites quoi avec vos vieux?», demande Julia.
— Ben... On les incinère ou on les enterre en pleurant, et puis après, plus rien.»

Tandis que j'admire, contemplatif, la farandole de jolis collets blancs qui s'apprennent à être réexpédiés dans leur univers parallèle, je me plais à rêver que tous les endeuilés de la Terre de-

vraient, un jour, recevoir une extrême onction d'île essentielle, à Madagascar.

Véritable bouffée de fraîcheur dans le remugle des rites funéraires, le *famadihana* dédramatise et démystifie la mort. Plutôt que de livrer leurs défunts aux limbes de l'oubli, les Malgaches les laissent vivre à jamais en les gardant près d'eux, bien vivants, bien présents dans leur quotidien. N'est-ce pas là le plus bel hommage à rendre à ceux qui leur ont donné la vie?

Pendant que je m'égare dans les méandres de mes pensées, une voix vient me chercher. C'est M. Rakotoarison, l'harilalo de son prénom:

— «Vous voulez m'aider à transporter la grand-mère de mon fils? — ... ???!»

Fébrile et honoré, je m'exécute et tâche de ne pas trébucher, les pieds bien lacés dans mes pompes funèbres. C'est que je ne voudrais pas me faire vilipender par cette ancêtre, surtout après être entré de plain-pied dans son intimité, avoir frôlé la mort de si près et m'être ri, comme les Malgaches, de sa sinistre aura. D'aucuns en seraient sans doute dégoûtés; moi, j'en suis encore tout retourné.

Madagascar pratique

■ De Montréal, Air France assure la meilleure desserte sur Madagascar, avec deux vols quotidiens sur Paris (trois l'été) et au moins quatre vols directs par semaine sur Antananarivo. Pour ne pas se tourner — et se retourner — les pouces pendant les 18 heures de vol, chaque siège des Airbus est équipé d'un écran vidéo individuel, avec large choix de jeux, documentaires et films, parfois même avant leur sortie en salle au Québec. Renseignements: www.airfrance.ca.

■ A Madagascar, le coût de la vie et des hôtels a de quoi faire mourir de rire. Même si les établissements dignes de ce nom sont rares, on trouve aisément des chambres doubles propres, avec douche, pour 10-15 euros.

■ La meilleure période pour se rendre à Madagascar demeure l'hiver austral, de juin à septembre. En août surtout, plusieurs *famadihana* se déroulent dans les hautes terres, entre Antsirabe et Fianarantsoa. Pour y prendre part, il faut idéalement se lier d'amitié avec des Malgaches et attendre d'être invité, à défaut de quoi on peut traiter avec un guide, souvent rattaché à un hôtel. Même si le tourisme n'a pas récupéré et dénaturé le phénomène, l'authenticité peut en prendre pour son rhume. Ainsi, des chauffeurs de taxi ou de pousse-pousse sans scrupules mènent parfois les étrangers à un *famadihana* sans demander leur avis aux principaux intéressés...

■ Tous deux fort complets, le *Lonely Planet* (2002, en français) ou le *Routard* (2003-04) constituent d'indispensables outils pour assurer le succès d'un séjour à Madagascar. A lire aussi sur place: D. Mauro et E. Rahoaharisoa, *Madagascar, l'île essentielle*, Anako éditions, Fontenay-sous-Bois, 2000; G. Durrell, *Le Aye-aye et moi*, Payot, Paris, 2002.

■ Le visa obligatoire (80 \$) peut être délivré à l'arrivée ou au consulat de Madagascar, à Montréal: ☎ (514) 847-5252 ou www.madagascar-embassy.ca.

■ Autres renseignements: Maison du tourisme de Madagascar, www.madagascar-tourisme.com (pas très à jour).

L'auteur était l'invité d'Air France.

ghibou@sympatico.ca

VOYAGES

À votre santé!



Normand Cazalais

Voyageurs, que craignez-vous le plus, le terrorisme ou la maladie? Reprenons la question: que craignez-vous bientôt le plus?

À votre avis, qu'est-ce qui, cette année, a fait le plus de tort à l'économie touristique canadienne et à celle de Toronto en particulier? Le SRAS ou la guerre en Irak? Et si on ajoutait au cocktail la maladie de la «vache folle»? Le virus du Nil? Demandez aux ministres du Tourisme des provinces et des territoires qui viennent tout juste de se réunir à Québec. Pourquoi ont-ils décidé d'injecter plusieurs millions de leurs cagnottes dans de vastes campagnes de promotion?

Dans son bulletin *Dernières nouvelles* du 3 novembre dernier (bulletins@dfait-maeci.gc.ca), le ministère fédéral des Affaires étrangères et du Commerce international informait ses abonnés que, ce jour-là, l'Espagne avait fermé sa frontière avec Gibraltar en raison des centaines de croisiéristes britanniques malades de gastro-entérite «qu'on y avait fait descendre» après une longue errance sur la Méditerranée. Et le ministère précisait, sibyllin: «Les Canadiens qui sont à Gibraltar ou qui s'y rendent devraient déterminer si la situation perturbera leur voyage.»

Voyons les données de l'Organisation mondiale de la santé (www.who.int/ith). Dans un récent communiqué de presse, l'OMS relève qu'«un million de personnes traversent chaque semaine» les frontières entre les pays industrialisés et ceux en développement, «accroissant ainsi le risque de propagation dans le monde entier associée aux voyages».

Vous êtes sceptique? Études à l'appui, l'organisme international soutient que, «malgré les vaccins et autres agents prophylactiques largement accessibles»:

■ près de 60 % des voyageurs en partance pour des lieux où sévit l'hépatite A «ne sont pas suffisamment bien protégés» contre cette maladie qui affecte 1,4 million de gens chaque année;

■ 1,7 million de Canadiens se rendent durant la même période au Mexique et dans les Antilles, régions que l'OMS considère «à risque élevé» pour l'hépatite A;

■ de 1000 à 3000 d'entre eux en sont infectés chaque année;

■ l'hépatite B, pour sa part, est une «importante cause de morbidité et de mortalité» car elle affecte deux milliards de personnes sur la planète et fait un million de victimes par an;

■ le paludisme (ou malaria) touche quant à lui entre 300 et 500 millions de personnes, causant plus de un million de décès chaque année;

■ les cas «graves» de paludisme sont «à la hausse» chez les voyageurs canadiens, selon un taux de cinq à dix fois plus élevé qu'aux États-Unis.

Revenons à l'hépatite A. Le plus souvent contractée par la consommation d'eau ou d'aliments contaminés et même parfois par contact sexuel ou lors de transfusions sanguines, elle ne présente pas «nécessairement de symptômes visibles». Pendant la période d'incubation, qui dure de deux à six semaines, les personnes infectées peuvent ainsi la propager avant d'en présenter les premiers signes. Soulagant qu'il n'existe aucun traite-

ment «spécifiquement ciblé» contre l'hépatite A, l'OMS affirme par contre qu'elle peut être prévenue par un «simple vaccin».

Le hic, c'est que la majorité des voyageurs qui fréquentent des destinations à «risque important pour les maladies infectieuses» ne prennent «aucune mesure» de prévention avant de partir, ni vaccins ni traitements prophylactiques. Voilà du moins ce que révèle un sondage mené dans 14 aéroports d'Europe, d'Asie-Pacifique et des États-Unis auprès de 8000 voyageurs par le Conseil consultatif européen sur la santé des voyageurs, plus connu sous son acronyme anglais ETHAB (European Travel Health Advisory Board).

Mieux vaut prévenir que guérir, dit le proverbe. En conséquence, l'OMS vient de publier un guide, *Voyages internationaux et santé*, destiné tant aux professionnels de la santé et aux voyageurs qu'au grand public. Disponible aux bureaux de l'OMS ou par l'intermédiaire du site www.who.int/pub/en, il couvre la gamme des risques encourus dans des portions précises du globe et liés à divers types de voyage (agrément, affaires, aventure, etc.).

Pour ce faire, il aborde, cartes à l'appui, plusieurs sujets tels les principales maladies infectieuses et les risques que celles-ci présentent selon les pays, les «stratégies» à adopter pour éviter d'être malade, les précautions et mesures à prendre (y compris les vaccins et les traitements prophylactiques) ainsi que les coordonnées de centres de santé à l'étranger. Son objectif: «réduire au minimum» ces risques et offrir en prime les conseils d'«éminents experts» en santé.

Un ennui, toutefois: une telle opération coûte des sous. L'OMS s'est donc associée à une puissante entreprise pharmaceutique, grande fabricatrice de vaccins — que nous ne nommerons pas ici —, dont le nom et les produits reviennent très souvent au fil des pages. Il y a un prix à payer, n'est-ce pas?

Par les temps qui courent, la fièvre du terrorisme a atteint les États, les voyageurs, les citoyens. De coûteux moyens et mesures de contrôle se multiplient. Et pèsent lourd sur la patience de tout un chacun et sur l'économie touristique en général. Avec une efficacité qui laisse plutôt songeur.

Mais les maladies citées ci-dessus, tout comme le sida, la tuberculose (qui refait des siennes), la lèpre et autres, traversent les frontières. Ce n'est pas demain la veille qu'on arrêtera les gens de voyager. Pour se garder globalement en santé, l'humanité aura — dans un futur très proche — tout un défi à relever... qui exigera beaucoup plus que la diffusion de «guides» de prévention.

Décès de Guy Hardy

Son nom n'était guère connu hors du cercle de ses intimes et collègues de travail. Pendant trois décennies, Guy Hardy a œuvré de près ou de loin en tourisme, tant au gouvernement fédéral qu'à Tourisme Montréal. Comme bien des gens de ce secteur d'activité, il a constamment apporté une contribution discrète mais fort efficace. La mort l'a emporté trop tôt. Nous offrons toutes nos condoléances à sa famille.

Bon Voyage

LE FIL DE CUIR CENTRE DE VALISES

Vente et réparation Samsonite, Delsey, Boyl, Hartmann, Andiamo, French, Zero Halliburton, etc.

550 Ouest, rue Sherbrooke 849-0136

Réclamations de toutes lignes aériennes acceptées
Service rapide après vente
Succ: 4889 ave du Parc, (angle St-Joseph) 270-8385

Club Med LE tout compris Épargnez jusqu'à 1090\$ par couple 1330\$

ESCAPADE FAMILIALE (Ixtapa, Punta Cana, Guadeloupe) 1330\$
CARTE ATOUT (Cancun, Turquie, Paradise Island, Martinique) 1520\$

RESERVEZ DÉS MAINTENANT VOS VACANCES D'HIVER ET OBTENEZ UN RABAI DE 105\$ À 650\$ PAR COUPLE

	à partir de	à partir de	à partir de
MÉLIA CAYO GUILLERMO 4* 12 (Jamaïque)	1334\$	TRYP PENINSULA 4* 12 (Varadero)	1494\$
GRANDE SPORT VILLA GOLF RESORT 5* 1665\$		GRAND FLAMENCO 4* 12 (Punta Cana)	1679\$
CLUB EL MANDARIN 4* (Iviera Maya)	1696\$	GREAT BAY BEACH 3* 12 (Saint-Martin)	1728\$

Départs entre le 3 et le 31 Janvier
Les prix sont par personne pour une chambre standard en occ. double. Le tout est sujet à disponibilité et à changement sans préavis.

CINQUIÈME SAISON

(514) 270 1237 1 800 5 SAISON
10 AVENUE DE L'ÉPÉE (ANGLE LAUBRIER), GOUTIERVILLE

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

SAVEURS

GLOBE-TROTTEUR À SES HEURES, NOTRE CHRONIQUEUR GOURMAND PHILIPPE MOLLÉ VOUS ENTRAÎNE CETTE SEMAINE À TOLÈDE, LÀ OÙ LES AMANDES ONT RÉUSSI À DÉTRÔNER LES OLIVES, NOTAMMENT GRÂCE À LA FINESSE ET À LA DÉLICATESSE DU MASSEPAÏN DE LA RÉGION. LE SECRET: UN SAVOIR-FAIRE PRÉ-SERVÉ AVEC SOIN ET LES MEILLEURES VARIÉTÉS D'AMANDES, LA MARCONA, LA LARGETA ET LA PLANECA.

À Tolède, les amandes reines remplacent les olives



Philippe Mollé

Il est fort difficile de retrouver exactement l'origine de la fabrication du massepain, même si, à ce jour, bon nombre de pays s'y consacrent. La question mérite qu'on s'y attarde. Un musée consacré à cet artisanat très spécial existe même en Hongrie, à Szentendre, non loin de Budapest.

Selon certains récits et documents retrouvés, le massepain serait d'origine arabe. On retrouve l'étymologie de son nom en Italie au XV^e siècle, où elle est déclinée comme suit: de marzapane, il devient marcepain pour finir en massepain. Dès lors, on l'identifie à une boîte servant à conserver des confiseries préparées à base d'amandes et de miel.

Plus tard, au XVI^e siècle, on retrouve une préparation de pâte d'amandes qui porte le même nom et s'incorpore dans une pâtisserie représentant une pièce de monnaie et son sceau. Cette préparation va ainsi se disperser dans toute l'Europe, particulièrement dans les diverses cours des monarches qui en usent abondamment. Par la suite, en Europe de l'Est et en Allemagne, le massepain deviendra presque un mets national apprécié de différentes façons.

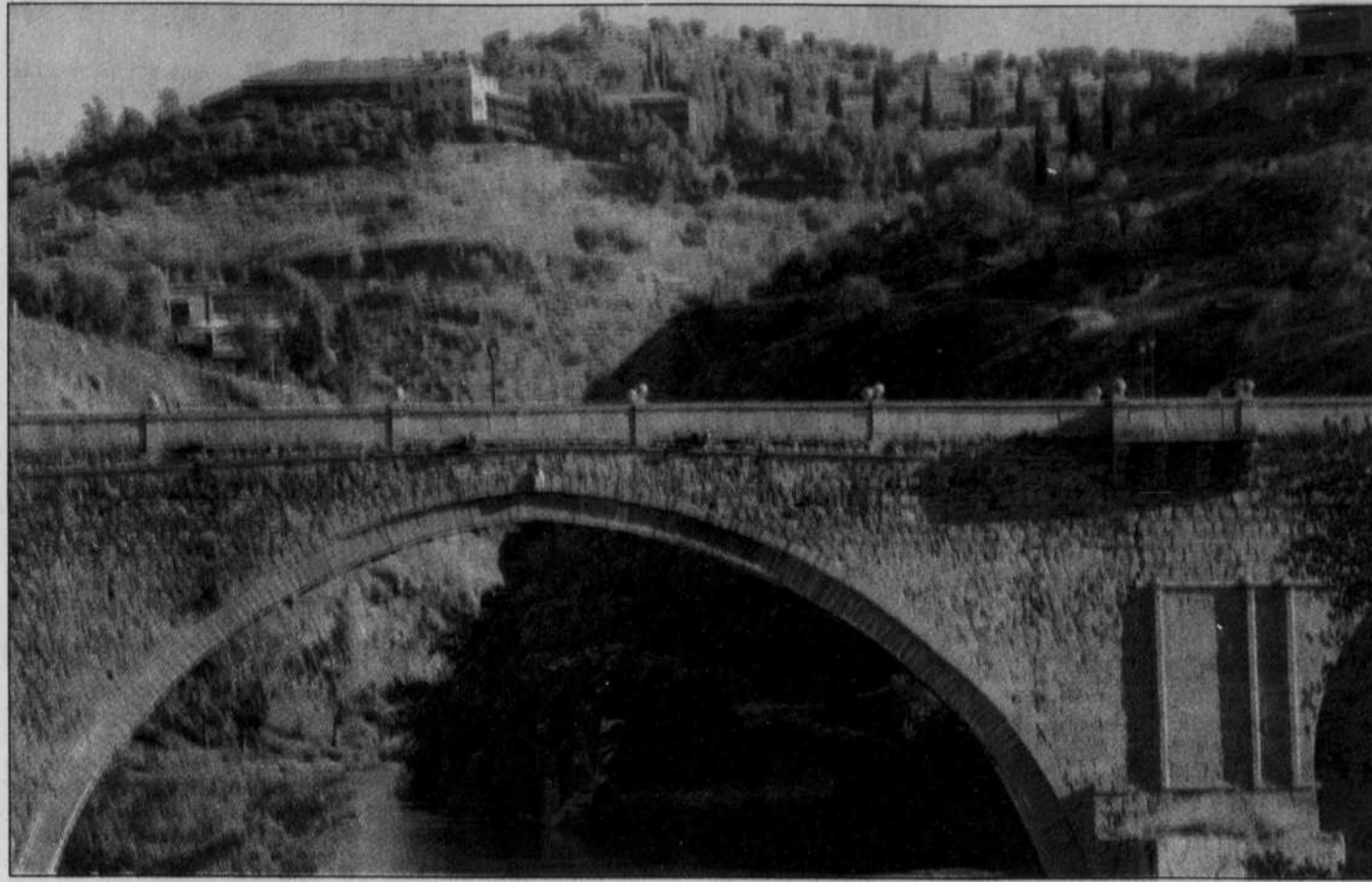
Dans la province de Tolède, la conquête arabe a laissé des traces de cet héritage. Depuis le VIII^e siècle, on y fabrique différents sujets en pâte d'amandes crues ou cuites, garnie de pigrons, d'œufs et, souvent, de fruits confits ou, lorsque l'automne arrive, de citrouille.

La ville fortifiée

Tolède est une ville remarquable que les Habsbourg délaissèrent pour Madrid. Entourée de fortifications, cette petite ville est ceinturée de collines entourées d'oliviers et de cyprès qui s'inclinent au passage. De nombreux ponts de pierre enjambent avec sagesse un méandre endormi du Tage.

Dans les petites rues étroites, une multitude d'échoppes pâtisseries et de confiseries se concurrencent à coups d'artifices sucrés et de pièces montées mis en valeur dans des vitrines endimanchées. Dans la confiserie Santo Tomé, on s'affaire à confectionner le précieux mélange qui sert à l'élaboration des *huesos de santo* (os de saint) ou encore des tartes de massepain garnies de citrouille confite parfumée à la vanille.

Depuis une centaine d'années, une même famille perpétue dans ses murs la fabrication du massepain et la multitude de pâtisseries



À Tolède, de nombreux ponts de pierre enjambent avec sagesse un méandre endormi du Tage.

qui en découle. Chaque jour, de peine et de misère, des chargements amènent de Valence les meilleures variétés d'amandes qui serviront aux diverses préparations. Les trois variétés les plus aimées sont la marcona, la largeta et la planeca, dont on récolte les fruits dès l'automne. Ceux-ci s'empilent dans la fabrique et sont soigneusement contrôlés avant d'être acheminés pour le broyage.

Le secret d'une réputation

Chacune des confiseries se garde bien de dévoiler ses secrets de fabrication. Certaines de ces boutiques sucrées étendent même leur réputation à l'étranger et se plaisent à louer les épiceriers fins de ce monde qui revendent le fameux massepain de Tolède. Chez Santo Tomé, on ouvre timidement ses portes sur la fabrication du noble produit qui rivalise avec les *turrón*, délicieux nougats traditionnels qui orneront les sabots de Noël, au même titre qu'une foule de sujets en massepain.

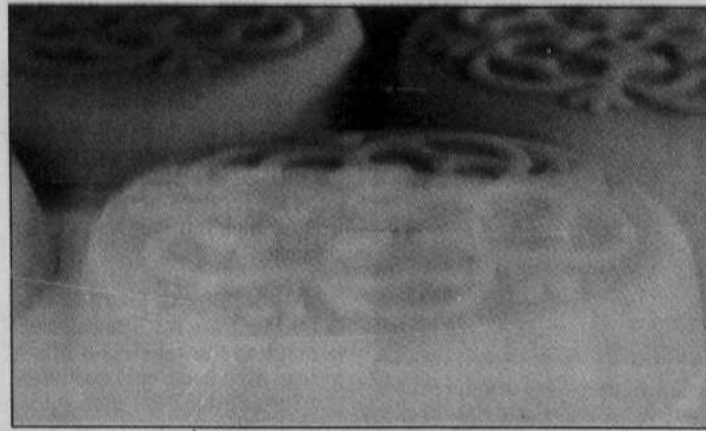
La fabrication, simple *a priori*, requiert un doigté et une formation qui se gagnent avec le temps. Aux amandes soigneusement lavées, l'ajout de sucre et de miel de la région garantit l'authenticité de la recette initiale, qui n'a pas changé. Lorsque l'homogénéité du mélange est accomplie, des laminoirs constitués de rouleaux de granit poli vont broyer une première fois l'ensemble qui sera de nouveau repassé dans un laminoir encore plus étroit afin de récupérer la pâte d'amandes.

De là, une multitude de recettes allant du croissant à la pâte d'amandes au gâteau farci d'une crème à l'œuf vont s'aligner à la sortie du four avant d'être soigneusement emballées dans de magnifiques écrins qui ajoutent un éclat au produit fini. Les confiseurs de Tolède apportent à leurs produits le plus grand soin, tout comme le font les fabricants du célèbre vinaigre de Yéma dans la région de Xeres. Une famille de vinaigriers s'affaire à protéger dans ses caves de véritables tré-

sors qui n'en finissent plus d'attendre dans des *soleras* avant d'être traités.

À l'abri de la lumière dans des fûts de chêne ayant jadis servi à élever le porto ou à conserver les meilleurs *olorosos*, ils vont élaborer un des meilleurs vinaigres au monde, qui va patiemment vieillir pendant des dizaines d'années avant d'être mis en marché. L'évaporation, nommée «la part des anges», va faire en sorte que ce vinaigre d'exception devienne un produit rare, réservé à des ama-

teurs ou des passionnés de gastronomie. Cette joie de vivre et du bien-manger, on la retrouve partout en Espagne. Entre tapas et fromages fins qu'un verre de *fino* (xérès) accompagne, la nuit gourmande se retire pour laisser place au flamenco endiable qui prend possession de la nuit. Lorsque Tolède s'éveillera et que la nuit redviendra jour, les confiseurs de la ville continueront invariablement le même travail que jamais machine et informatique ne pourront faire à leur place.



Le célèbre gâteau de massepain de Tolède en deux temps: cru, puis cuit et sagement emballé.



GASTROSCOPIE

Inlassable Ducasse

Alain Ducasse n'arrête jamais. Cet inlassable bourreau de travail vient d'ouvrir à New York un nouveau concept de restauration où le décor prime autant que la qualité des mets proposés, qui se veulent le fruit d'un mélange des styles américain et européen. Le *Mix In*, tel est son nom, propose une décoration très moderne avec des panneaux de lumière changeante et un confort qui va plaire aux New-Yorkais. Avec 15 restaurants, une maison d'édition et des actions dans au moins 20 autres restaurants, Ducasse, lundi prochain à Paris, sera à la tête d'un événement intitulé «Le Premier Fou de France», qui permettra à de nouveaux talents de s'exprimer. Ducasse veut ainsi montrer que la relève est bien là pour rester!

RESTAURANT LE MIX IN

68 West 58^e Street
New York
☎ (212) 583-0300

Chocomaniaques

Après la neuvième édition du Salon européen du chocolat qui vient de se terminer à Paris, le chocolat sort de la confiserie pour se retrouver tant dans la cosmétologie que chez les parfumeurs. Biotherm innove avec *Celluli-Choc*, un produit gélifiant composé de concentré actif de cacao. De Ricci propose pour sa part rien de moins qu'une crème à base de chocolat blanc. Yves Saint-Laurent, Mugler et autres utilisent eux aussi le cacao tant dans les parfums que pour les crèmes de nuit qui, paraît-il, deviennent aphrodisiaques. *Idem* du côté des spas, où le chocolat enveloppe le corps en raison, selon plusieurs, de ses facteurs amincissants. Qui a osé dire que le chocolat fait grossir?

Ils touillent de plus en plus

Cette boutique vouée aux arts de la gastronomie fête un an de touillage. Matériel inusité pour la cuisine, gadgets et balances utilitaires ne sont qu'une infime partie de ce que propose ce magasin général de la rue Laurier.

LES TOUILLEURS

152, rue Laurier Ouest
Montréal
☎ (514) 278-0008

BIBLIOSCOPIE

LE GRAND LIVRE DES FRUITS DE MER ET DES POISSONS

Ouvrage collectif
Éditions Guy Saint-Jean
Laval, 2003, 255 pages

Cet ouvrage sous forme d'encyclopédie nous vient d'Australie. Magnifiquement illustrées, les recettes ont été adaptées pour le Québec, et il ne fait aucun doute que ce livre est l'un des plus beaux du genre. Sushis, mollusques, poissons et crustacés y apparaissent désormais comme étant faciles à réaliser et à aimer.

La recette de la semaine

Beignets de crabe à la thaïlandaise

Recette pour quatre personnes

- 250 g de chair de crabe émiettée
- 4 tranches de pain blanc sans la croûte
- 30 ml d'oignon vert en dés
- 1 piment rouge fort haché
- 1 échalote ou 1 petit oignon haché
- 15 ml de gingembre râpé
- 1 gousse d'ail haché
- 2 blancs d'œufs
- 30 ml de jus de citron
- 30 ml de graines de sésame blanches
- 60 ml de vinaigre de riz et 15 ml de sauce hoisin pour la finition

Mélangez le jus de citron avec la chair de crabe et le pain émietté, puis ajoutez le blanc d'œuf, le gingembre, l'oignon et l'échalote.

Mélangez bien le tout et terminez avec le piment, l'ail et la poudre à pâte.

Laissez reposer une heure. Faites chauffer l'huile à friture, puis confectionnez des boulettes avec un peu de farine et roulez-les dans les graines de sésame.

Faites frire de deux à trois minutes puis servez avec la sauce de vinaigre mélangée à la sauce hoisin.

Tout baigne dans l'huile

La méthode Veronelli: un gage de qualité et des huiles uniques au monde

Avec l'olivier, tout se fait, ou presque, du pire au meilleur. Cette fois, il s'agit du meilleur, avec la méthode que pratique ce vigneron chimiste et grand maître moulinier qu'est Veronelli. Les différents producteurs d'huile d'olive ont tous leurs propres raisons et leurs convictions, comme tous les bons vignerons de cette terre, à prétendre que leur produit est toujours meilleur que

celui du voisin. Certains vont jusqu'à retirer le noyau à la main afin de donner au fruit le maximum de saveur et le moins d'acidité possible. De plus, en travaillant sur des variétés uniques (monovariétales) pressées en moins de quatre heures, ils garantissent aux consommateurs une saveur inédite. Je vous ferai bientôt découvrir ces variétés uniques et des bouteilles d'exception.

LES ARTISANS DE LA TABLE

LES TOUILLEURS

Grand Prix du Jury
Commerce Design Montréal 2003

POUR LA CUISINE

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

20911.03

PARTY D'HUITRES
10^e ANNIVERSAIRE

Huitres
+ 1 pinte de bière maison

Le Boucher Marché

M'expliquera-t-il l'affinage le vrai fromager?

La fromagerie HAMEL

(514) 272 1161
www.fromageriehamel.com
Marché Jean-Talon, plateau Mont-Royal, rue Sherbrooke E., Repentigny

Boucherie MARCHÉ

Pour les fins gourmets

Marché Jean-Talon (514) 270-7732

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Micheline Ruelland au 985-3457 ou à mruelland@ledevoir.com