



Mode : la designer Angela Jones crée des maillots depuis 30 ans *Page D 5*



Saveurs : la cabane à sucre, de la traditionnelle à l'urbaine *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 15 ET DIMANCHE 16 MARS 2014



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

La Bastide des saveurs, Hostellerie Bérard & Spa, à La Cadière d'Azur. Ci-dessous : un atelier de cuisine avec le chef étoilé René Bérard et des produits bien frais.



TOURISME FRANCE

L'art de vivre dans le Var

Une balade à pied dans le Vieux-Saint-Tropez et en bateau dans le golfe. Une visite envoi-rante au Château de Berne, une soirée gargantuesque à l'hostellerie Les Gorges de Pennafort, une leçon de cuisine à La Cadière d'Azur... Un itinéraire grisant en pays varois.

HÉLÈNE CLÉMENT
à Saint-Tropez

Avec le soleil qui en cette fin d'après-midi illumine les façades ocre, roses et jaunes qui bordent le truculent port, on comprend pourquoi les peintres Signac, Matisse et Bonnard craquent pour Saint-Tropez. Et que Guy de Maupassant, lors de ses périples en Méditerranée, s'y enthousiasma. Tout comme, d'ailleurs, Paul Eluard,

Pablo Picasso, Simone de Beauvoir, Françoise Sagan, Jean-Paul Sartre et tant d'autres... Nous avons craqué aussi!

C'est que l'ancienne cité corsaire, demeurée cité de la mer et des marins, a beaucoup de charme. Et particulièrement hors saison, loin des foules. Et s'il ne reste que cinq pêcheurs dans le village, beaucoup de gens de mer se donnent rendez-vous ici pour de grandes occasions.

Comme pour la régata Les voiles de Saint-Tropez qui réu-

nit tous les ans, début octobre, de nombreux voiliers de tradition et des yachts modernes dans le golfe. Une course née d'un défi lancé entre deux bateaux en 1981, depuis la Tour du Portalet jusqu'au Club 55, restaurant sur la plage de Pampelonne louangé pour ses sardines grillées, ses moules, ses poissons et ses langoustes.

Cet après-midi, nous ne goûterons pas aux spécialités du Club 55 mais à une mer déferlante et « gros moutons ». Pas trop à plaindre à bord de notre yacht qui permet de voir de près les majestueux voiliers jouer avec Eole qui souffle un vent de quelque 25 nœuds.

VOIR PAGE D 4 : VAR

Offrez-vous une croisière fluviale à Bordeaux !



VIGNOBLES ET CHÂTEAUX

Du 16 au 24 août 2014 – 9 jours

Croisière de 7 nuits à bord du *River Royale*

Vol de Montréal avec Air France – 20 repas

Tous les pourboires, les boissons et

certaines activités compris sur le navire

À partir de 5 399 \$* UNI WORLD

Pour en connaître davantage sur les croisières fluviales, assistez à notre présentation :

Québec - 25 mars, 19 h

Brossard - 26 mars, 19 h

Laval - 27 mars, 19 h

Places limitées.

Information et réservation
1 888 672-7839



* Prix en dollars canadiens, par personne en occupation double. Ils incluent les taxes, le transport, l'hébergement en cabine catégorie 3, les repas mentionnés, les excursions et activités mentionnées dans l'itinéraire ainsi que les frais portuaires et gouvernementaux. Prix en vigueur au moment de l'impression et valides pour les nouvelles réservations effectuées du 15 au 22 mars 2014, sous réserve de disponibilité au moment de la réservation. Pour connaître les conditions générales, veuillez vous référer à la brochure Voyages, édition 2013, vol. 2. Voyages CAA-Québec détient un permis du Québec. Les prix n'incluent pas la contribution au Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages, soit 2 \$ par tranche de 1 000 \$.

**RÉSERVEZ AUJOURD'HUI !
LES DÉPARTS EN 2014 SE VENDENT VITE**

jusqu'à
PRIME DU PRINTEMPS | 750\$*
PAR COUPLE EN VALEUR AJOUTÉE



Profitez d'une nuitée GRATUITE à Vancouver ou à SEATTLE !



C'est maintenant le temps idéal pour découvrir le *Pacific Northwest* et les Rocheuses canadiennes à bord du train primé Rocky Mountaineer.

OFFRE D'UNE DURÉE LIMITÉE - Réservez un forfait admissible* de Rocky Mountaineer et obtenez une nuitée additionnelle **GRATUITE** à Vancouver, C.-B. Pour obtenir la meilleure valeur, choisissez un forfait admissible qui inclut notre nouvel itinéraire **Coastal Passage** entre Seattle, Vancouver et les Rocheuses, et recevez une nuitée additionnelle **GRATUITE** à Seattle, **PLUS** un déjeuner et un souper - une valeur ajoutée allant **jusqu'à 750 \$ par couple !**

WESTERN EXPLORER

CALGARY-BANFF-LAKE LOUISE-JASPER-KAMLOOPS-VANCOUVER
8 JOURS / 7 NUITS

À partir de
3 589\$
par personne en
service GoldLeaf

- 2 jours à bord du Rocky Mountaineer
- 2 déjeuners, 2 dîners
- 7 nuits d'hôtel
- *Calgary Tower*
- Survol en hélicoptère
- Téléphérique de Banff
- Visite touristique du parc national Yoho
- Visite de la Promenade des glaciers, incluant une balade dans un *Ice Explorer*
- Visite touristique des points saillants de Jasper
- *Vancouver Lookout*
- Laissez-passer aux parcs nationaux
- Transferts aux gares et manutention des bagages



CANADIAN ROCKIES HIGHLIGHTS & COASTAL PASSAGE

CALGARY-LAKE LOUISE-BANFF-KAMLOOPS-VANCOUVER-SEATTLE
8 JOURS / 7 NUITS

À partir de
4 189\$
par personne en
service SilverLeaf

- 3 jours à bord du Rocky Mountaineer
- 3 déjeuners, 2 dîners
- 7 nuits d'hôtel
- *Calgary Tower*
- Téléphérique de Banff
- Survol en hélicoptère
- Visite touristique du parc national Yoho
- Visite touristique de la Rive nord de Vancouver
- *Vancouver Lookout*
- Laissez-passer aux parcs nationaux
- Transferts aux gares et manutention des bagages



**APPELEZ SANS FRAIS AU 1.800.425.9126, VISITEZ ROCKYMOUNTAINEER.COM
OU COMMUNIQUEZ AVEC VOTRE AGENCE DE VOYAGE**



ROCKY MOUNTAINEER®

*Conditions Offre valable pour les nouvelles réservations de 2014, faites entre le 2 mars et le 2 mai 2014. Voyage entre avril et octobre 2014. L'offre s'applique à tout forfait 2014 de Rocky Mountaineer dont la portion terrestre est de 6 nuitées ou plus en service GoldLeaf de luxe, GoldLeaf ou SilverLeaf. La croisière n'est pas incluse dans le nombre de nuitées admissibles. Acomptes requis au moment de la réservation. Les forfaits admissibles incluant l'itinéraire Coastal Passage obtiennent une nuit d'hôtel gratuite à Seattle, en plus d'un souper et d'un déjeuner à l'hôtel. Le prix du forfait Western Explorer est par personne en \$ CAD, en service GoldLeaf, sur des départs sélectionnés entre le 19 et le 26 avril 2014, à partir de Calgary, sous réserve de disponibilité. Le prix du forfait Canadian Rockies Highlights and Coastal Passage est par personne en \$ CAD, en service SilverLeaf, sur des départs sélectionnés entre le 1er et le 22 juin 2014, à partir de Calgary, sous réserve de disponibilité. L'hébergement est en occupation double. Les prix n'incluent pas les taxes, le supplément pour le carburant, ni les vols. Cette offre n'a pas de valeur monétaire. Des conditions additionnelles s'appliquent.

PLAISIRS

TOURISME

Dans les Highlands, il y a des bords de mer qui ressemblent à l'Irlande, des lochs avec des phoques, des plaines sans nom et des aspérités montagneuses où l'on est presque dans les Hauts de Hurlevent.



Des arbres fleurissent près de la cathédrale Notre-Dame, à Paris.

JOËL SAGET AGENCE FRANCE-PRESSE

Long-courrier



LIO KIEFER

FISTON À PARIS

«Notre fils habite en banlieue de Paris. Lorsque nous allons le voir, nous en profitons pour visiter un coin de France. Nous prévoyons profiter de l'offre d'Air France avec des vols à 799\$ pour y aller à Pâques. Le transporteur offre aussi des vols intérieurs à petits prix lorsqu'on y prend le billet principal: nous pourrions aller dans une région plus éloignée.

«Considérant la période de l'année, quelle région serait la plus intéressante, selon vous? C'est pour une semaine, et nous ne sommes pas encore décidés sur à la location d'une voiture.»

Ginette Girard

À cette période de l'année, le Sud est déjà très clément. Sur la Côte basque ou la Côte d'Azur, normalement, tout est déjà en fleurs; du côté de Nice, les mimosas rivalisent de jaune. Pour ce qui est des vols intérieurs d'Air France, vous n'avez pas besoin de faire le trajet transatlantique avec cette compagnie.

Aussi, la location de voiture vous permet toujours de vous arrêter où vous voulez et de découvrir des coins cachés. *L'Atlas des routes de France*, publié chez Solar, est un guide peut-être un peu lourd, mais dans un véhicule, ça se prend bien.

UN GUIDE À BARCELONE

«Je suis à la recherche d'une recommandation pour trouver un

guide francophone afin de faire une ou deux visites à pied dans Barcelone, cet été. Nous avons visité Rome pendant l'été 2012, avec l'immense bonheur de rencontrer Graziella Becatti, à votre suggestion du site promenadesdansrome.com.

«Nous avons passé deux demi-journées en sa compagnie: une première tournée Forum-Colisée-Palatin et le lendemain au Vatican. Quelles belles visites! Nous en gardons un excellent souvenir. Elle a su s'adresser aux enfants (15, 14 et 10 ans) autant qu'aux parents, nous guidant à travers toutes ces beautés, expliquant toujours le contexte historique, politique, social... Une fabuleuse rencontre, que je recommande chaudement à tous!

«Auriez-vous une suggestion à me faire pour Barcelone? Nous commençons à bâtir notre programme de visites. Nous y serons du 9 au 20 août et nous avons loué un appartement dans le quartier Barrio Gotico par le site friendlyrentals.com. Nous aimerions beaucoup faire une ou deux visites avec un guide francophone, probablement en début de séjour.»

Marie-Hélène Talon

Voici l'adresse d'une agence pour trouver des guides: barcelonatourguides.fr. Et puis il y a Jean-Pierre à visitesguideesbarcelone.com.

ÉDIMBOURG ET PLUS

«Merci pour vos conseils toujours précieux et inspirants. Je prévois me rendre à Edimbourg du 14 au 18 juin pour assister à une conférence et je pensais

prolonger ce séjour afin de découvrir paisiblement les paysages écossais.

«Une randonnée pédestre organisée par *Contours Walking Tours* est tentante, mais comment utiliser les deux semaines à ma disposition pour jouer au maximum de ce séjour? Une petite incursion en Irlande? Une pointe vers les Highlands?»

Renée Hould

Selon de l'endroit où vous serez à la fin de votre randonnée pédestre, l'Irlande est sympa, mais vous devrez prendre un avion pour Dublin ou Belfast. Ensuite, il vous faudra rejoindre Cork ou d'autres endroits avec des bus.

Ainsi, je pense que les Highlands termineraient bien votre séjour. Mais lisez bien les cartes pour ne pas retomber dans le même schéma pédestre. Il y a des bords de mer qui ressemblent à l'Irlande, des lochs avec des phoques, des plaines sans nom et des aspérités montagneuses où vous êtes presque dans les Hauts de Hurlevent.

Même si vous n'êtes pas buveur, la Route du whisky, dans la région de Speyside, est unique au monde.

LA BULGARIE EN JUIN

«Avec ma filleule de 18 ans, je prévois un voyage de deux semaines en Bulgarie, en juin. Elle a eu un coup de cœur pour ce pays dans ses cours de géographie et je dois dire que j'ai un faible pour les pays de l'ex-Europe de l'Est.

«Quels sont les lieux à ne pas manquer? Nous aimerions séjourner dans trois villes et rayonner à partir de ces endroits. Avez-vous des suggestions, à part Sofia où nous arriverons et d'où nous repartirons? Notre préférence serait de ne pas conduire de voiture. Qu'en est-il du train ou de l'autobus pour se déplacer?»

Carole

L'Association Bulgarie France donne des conseils au millimètre près: bulgaria-france.net. Demandez Youri. Aussi, il y a les routes de campagne et de montagnes qui vont jusqu'aux monastères. Pour les villes: Varna et Stata Zagora. Entre la mer et les spas.

Le transport en autobus est valable, mais la voiture est toujours le meilleur moyen de se déplacer. Le train est aussi un moyen de locomotion fort agréable, même si un peu lent. Vous séjournerez juste à la fin des Fêtes de la rose à Kazanlak.

DEUX SUGGESTIONS

«Je souhaite vous suggérer deux livres que j'ai adorés sur Cuba. Tout d'abord, *Cuba No*: la parole aux oubliés, de Ludo Mendes, publié aux éditions Ring: un livre témoignage sur la vie quotidienne des Cubains vue par un correspondant à Cuba.

«Il se lit comme un roman et décrit les joies et les tristesses des Cubains et leurs rap-

ports avec les touristes. Je le recommande à tous les voyageurs pour mieux comprendre le pays.

«Le deuxième livre est le nouveau *Comprendre Cuba* d'Hector Lemieux, publié chez Ulysse, qui vient de lancer sa nouvelle édition, qui contient des nouveautés par rapport à la précédente. J'y ai appris notamment qu'il y a eu pendant des années un village de Canadiens à Cuba.»

Marie Dubé-Lemoine

À LIRE

Irish Wildlife, publié chez Collins. Pour ceux qui vont faire des escapades en Irlande et qui veulent tout savoir des us et coutumes des animaux rencontrés sur terre et sur mer.

Paris est tout petit, de Jacques Prévert, publié aux éditions du Cherche Midi: poèmes, feuilletons, souvenirs et chansons.

Un exemple... «Entre les rangées d'arbres de l'avenue des Gobelins, une statue de marbre me conduit par la main. Au-

jourd'hui, c'est dimanche, les citernes sont pleines. Les oiseaux dans les arbres regardent les humains. La statue m'embrasse et personne ne nous voit. Sauf un enfant aveugle qui nous montre du doigt.» Pas beau ça?

Vos suggestions, vos bonnes adresses, découvertes, souvenirs de voyage: lkiefer@ledevoir.com. **Mon blogue**: ledevoir.com/liokiefer. **Les liens** vers les endroits mentionnés dans cette chronique sont disponibles sur LeDevoir.com.

Visitez le JAPON!



FORFAIT TOKYO | 1er au 6 avril 2014

Comprend: 5 nuits d'hébergement en hôtel 3* ou 4* en occ. double, les transferts aéroportuaires, la passe de train pour 6 jours et les taxes.

À partir de **765 \$ / pers.**

RÉSERVEZ MAINTENANT
pour le meilleur prix et une chance de
GAGNER
2 BILLETS D'AVION!

gendron

vacances plein la vie

Voyages Gendron

1-800-561-8747

info@voyagesgendron.com

TOUS NOS FORFAITS VERS LE JAPON:
www.gendrontours.com/japon



www.ilovejapan.ca



AIR CANADA



VALENTINA PETROVA AGENCE FRANCE-PRESSE

Une église à Rila, située à quelque 120 kilomètres au sud de la capitale bulgare, Sofia.

PLAISIRS

TOURISME

À l'hôtel Château de Berne, « on cultive la vigne et l'olive, mais aussi la figue, explique Jean-Jacques Breban, président du Conseil interprofessionnel des vins de Provence. Il y en a quatre variétés, dont celle utilisée dans la fabrication de la fameuse confiture provençale Les Couilles du pape. »

VAR

SUIVE DE LA PAGE D 1

Un spectacle grandiose qui a rassemblé 4000 marins sous un soleil radieux, « comme c'est le cas 300 jours par année », disent les Varois. Une régates à mettre sur sa liste des objectifs à réaliser si on aime la voile et qu'on ne souffre pas du mal de mer.

Si tel est le cas, alors mieux vaut monter à la Citadelle, qui domine le village depuis 1589, pour une vue panoramique du golfe de Saint-Tropez, du massif rouge de l'Estérel et des Alpes. Et puis, de là, on voit la villa de Brigitte Bardot (La Madrague). Ah! Les clichés ont la vie dure. Mais pour le gendarmier de la série *Le gendarme de Saint-Tropez*, c'est place Blanqui.

« La Ville a décidé d'en faire un musée en deux parties », dit Claude Maniscalco, directeur de l'Office de tourisme de Saint-Tropez. Une première dédiée à l'histoire de la fameuse gendarmerie et une seconde destinée au cinéma. L'ouverture est prévue pour 2015. »

La folie du port s'évanouit dès qu'on s'engage dans les ruelles du village, où chaque virage réserve une surprise: une chapelle, une statue, une galerie d'art, un marché, une place ombragée. Et chacune à sa façon raconte l'histoire des Tropeziniens depuis l'an 68.

Place de la Mairie. Ici, il est d'usage de bavarder devant la pâtisserie La Tarte tropézienne. « Un Polonais débarqué en 1945, Alexandre Micka, est l'inventeur de ce gâteau, dit Claude Maniscalco. Il s'est inspiré d'une recette de sa grand-mère: une brioche recouverte de grains de sucre croquants et fourrée d'une crème. Le secret réside dans la crème vanillée, faite d'un mélange. » Un secret toujours bien gardé.

Le département du Var est le trait d'union entre la Provence et la Côte d'Azur. Au delà de ses 400 kilomètres de (beau) littoral — de Saint-Raphaël à Saint-Cyr-sur-Mer —, il y a aussi l'arrière-pays: plaines agricoles, gorges vertigineuses, montagnes, vallées plantées de vignes et d'oliviers, où les cigales chantent et le rosé coule à flots.

Le Château de Berne

Qui veut s'imprégner de l'art de vivre varois commencera son séjour au domaine Château de Berne, situé à Lorgues, à 95 kilomètres de Nice et 54 de Saint-Tropez. Habituellement, il faut compter entre 60 et 90 minutes pour s'y rendre. Le visiteur, lui, risque de farfouiller un peu pour trouver son chemin entre champs d'oliviers et de vignes ancestrales.

Bon, risquez-vous de passer pour un touriste fada si l'on demande où se cache le château de Berne? Car, à force de tourner en rond, on risque de rater l'apéro. Tiens,

un chasseur et son chien! On se croirait au cinéma. Dans un film de Pagnol. Il nous indique poliment le chemin. Outre la mosaïque de paysages et les jolis villages, l'attrait du Var s'explique par sa culture de l'accueil. Un art de vivre ouvert aux plaisirs, à la gastronomie et à l'œnologie. Toutes des choses que recherche le touriste.

Le Château de Berne cultive ce savoir-faire. Les visiteurs y viennent pour déguster un bon repas ou siroter un vin du domaine à l'ombre d'un olivier, pour se balader dans le parc, suivre un cours de cuisine provençale avec le chef Jérémy Czapliski ou prendre un thé.

Le Château de Berne est aussi un hôtel de l'association Spa Relais & Châteaux. Il compte 25 chambres avec vue sur le parc ou les vignobles, un spa construit dans l'ancienne cave à vin, un potager inspiré du jardin à la française du XVII^e siècle et une piscine à déversement bordée de palmiers.

« On y cultive la vigne et l'olive, mais aussi la figue »,

explique Jean-Jacques Breban, président du Conseil interprofessionnel des vins de Provence (CIVP). « Il y en a quatre variétés, dont celle utilisée dans la fabrication de la fameuse confiture provençale Les Couilles du pape. » Quel nom intrigant! La légende raconte qu'une femme nommée Jeanne se serait fait élire papesse en se déguisant en homme.

Après ce calembour, les candidats qui souhaitaient devenir pape à Avignon devaient s'asseoir sur un trône percé. Le cardinal vérifiait ses attributs et en présence des religieux, s'exclamait en latin: « Il en a une paire, et elles pendent bien comme nos figues. » La légende s'empara de l'affaire et la confiture fut inventée. Y sont fous, ces Gaulois!

Ouf! Est-ce l'heure de déguster un rosé bien frais? Car, si le Château de Berne exploite avec brio les produits du terroir, le vin reste la principale marque de commerce du domaine avec deux millions de bouteilles vendues chaque année, dont 85% d'un rosé clair, sec et aromatique.

Les atouts de cet hôtel de charme: son emplacement face à la muraille rose des gorges de Pennafort, ses jolies chambres et surtout, surtout, l'excellente cuisine du chef Philippe de Silva. Un aubergiste, un vrai. Celui qui accueille sans prétention, avec classe. Un authentique Varois! Natif de Cogolin, près de Saint-Tropez, le chef fait ses armes dans de grandes maisons avant d'aboutir à Chiberta, à Paris. Epris de la Provence, il quitte le célèbre restaurant après avoir obtenu deux étoiles Michelin, s'installe à Callas et prend les rênes de l'hôtel avec sa femme, Martine. Il obtiendra une étoile Michelin, conservée à ce jour.

Nous n'oublierons pas de sitôt



La ville de Saint-Tropez vue de la citadelle.

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT



Le Château de Berne, un Relais & Châteaux à Lorgues. À droite: des figues fraîches du domaine (grise de Saint-Jean, blanche de Marseille, bourjassotte, noire de Caromb).

l'huître pochée, le sabayon œufs de saumon et ciboulette, les langoustines poêlées aux champignons, le turbot braisé au champagne et caviar, le bar poêlé aux légumes, le pigeon rôti aux épices et crème de roquette, les granités, mignardises, chocolat, nougat et fruits confits...

Et il devait bien y avoir 13 desserts, « les 13 desserts de Provence », une tradition qui, combinée à la dimension religieuse, donne son caractère festif aux fêtes de Noël.

Une leçon de cuisine

Deux heures de route nous mènent à La Cadière d'Azur, à une vingtaine de kilomètres à l'ouest de Toulon. Nous avons rendez-vous avec René Bérard pour une leçon de cuisine provençale. C'est chez lui, à l'Hostellerie Bérard & Spa, dans une bastide provençale du XIX^e siècle, que le chef étoilé nous enseignera l'art de préparer la tapenade, le caviar d'aubergine, les farcis de tomates, courgettes

et poivrons, la crème brûlée...

On commence par un tour du potager. « Une petite vitrine sur l'art de vivre provençal », dit l'homme doué d'une brillante éloquence. Puis, on passe à la cuisine où, sur une grande table, ont été disposés de façon très ordonnée les légumes, les couteaux, les planches de travail, les casseroles. « L'ordre est important en cuisine », dit-il.

« Je ne fais pas de la cuisine farfelue, mais plutôt une cuisine provençale rustique et respectueuse du produit, prévient-il. Ni crème, ni beurre dans la préparation de l'anchoïade. C'est l'huile d'olive qui fait l'émulsion. Et une vraie sauce tomate n'est pas rouge, mais orangée. »

Le couvert a été dressé dehors, face à La Cadière d'Azur et son couvent du XI^e siècle devenu l'Hostellerie Bérard. Le bonheur est dans le Var!

Collaboratrice
Le Devoir



En vrac

Transport. Air France offre des vols quotidiens sur Paris et de là, sur toutes les grandes villes françaises. L'horaire d'été à Montréal débute le 12 mai, à raison de trois vols par semaine. Le Var se situe entre Nice et Marseille. L'une ou l'autre de ces deux villes est un bon point de départ.

Hébergement. Château de Berne, à Lorgues, pour un séjour élégant et loin du stress de la ville. chateauberne.com. L'Hostellerie Les Gorges de Pennafort, à Callas, pour un bain de nature, de culture, et pour sa gastronomie et son charme. hostellerie-pennafort.com. L'Hostellerie Bérard & Spa, à La Cadière d'Azur, pour s'endormir au son des cigales dans un village médiéval au cœur d'une campagne digne des films de Pagnol. hostellerieberard.com. Pour une bourse plus modeste, il existe un grand nombre de terrains de camping avec location de tentes équipées.

Restauration. Pour le charme de la place, à l'hôtel-restaurant Le Logis du guetteur, dans le village Les-Arcs-sur-Argens. Le restaurant est situé dans un château-fort du X^e siècle rénové. logisduguetteur.com/fr. Au restaurant Lei Mouscardins pour sa cuisine honnête et son panorama sur le golfe de Saint-Tropez et le quartier de La Ponche, louangé par Françoise Sagan qui y avait

élu domicile [facebook.com/LeiMouscardins](https://www.facebook.com/LeiMouscardins). Et pour emporter, si l'on transporte une glacière, la magnifique conserverie Au Bec fin, à Cogolin, est un *must*. On y trouve une panoplie de produits artisanaux en conserve, de la tapenade aux soupes de poisson, à la rouille de sèche, au pistou, à l'aïoli et à la ratatouille. On peut prendre des cours de cuisine. au-bec-fin.com.

Excursions dans le golfe de Saint-Tropez. La compagnie Les Bateaux verts propose un service de navettes régulières reliant le cœur de Saint-Tropez aux villes côtières de Sainte-Maxime, Les Marines de Cogolin, Port Grimaud et Les Isambres. Ainsi que toute une panoplie d'excursions côtières au départ de plusieurs ports du golfe. bateauxverts.com.

Incontournable: une visite commentée de la rade de Toulon, de ses plages, ses criques, ses forts, ses ports de pêche. Mais surtout de son fameux port militaire, principale base navale française, où est ancré, entre autres, le porte-avions Charles-de-Gaulle. maritime. var.cci.fr/fr/site_ports/contenu/informations/croisieres.

Renseignements: Atout France: ca.rendezvousenfrance.com/fr. Tourisme varois: visitvar.fr/provence-cote-azur. Tourisme Saint-Tropez: ot-saint-tropez.com.

Notre journaliste était l'invitée d'Atout France Montréal et d'Air France.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS :

Vendredi 21 mars: **Pollux Band** : grands succès de la chanson québécoise et française. Souper-spectacle, nuit et déjeuner à partir de 119,50\$/pers. en occ. double. Raquettes, ski de fond (50 km de pistes) et massothérapie.

www.aubergedesglacis.com 1 877 245-2247

HORS-FRONTIÈRES EUROPE



APPART-O-SUD: Des offres d'hébergements de vacances dans tout le Sud de la France, Côte d'Azur-Provence-Languedoc-Midi Pyrénées-Aquitaine. Offres vérifiées, propriétaires rencontrés. Réservations 100% sécuritaires!

À la nuit, week-end, 1 semaine ou plus.

www.appart-o-sud.com

VIEUX-QUÉBEC

HÔTEL MANOIR VICTORIA

NOUVEAU: Découvrez nos chambres contemporaines au design bien pensé pour maximiser espace et confort, un coup de foudre assuré! Retrouvez sous un même toit le réputé restaurant Chez Boulay-Bistro boréal, une piscine intérieure, Le SPA du Manoir, un stationnement intérieur avec service de valet, l'accès à Internet Haute Vitesse gratuit...pour un séjour emballant par laisirs ou affaires!

À partir de 135\$ par nuit en occ. double
Découvrez nos rabais et forfaits en ligne : www.manoir-victoria.com

1 800 463-6283

BONS PLANS / ESCAPADES

LANAUDIÈRE



ABBAYE
VAL NOTRE-DAME

VAL NOTRE-DAME —
MAGASIN DE L'ABBAYE

Produits fabriqués par les moines cisterciens (caramels, chocolats, gâteaux aux fruits et plus). Paniers-cadeaux, fromages, produits québécois et épicerie fine disponibles. Ouvert 7 jours. Horaire, coordonnées et commandes en ligne. **Visitez notre église. 220, chemin de la Montagne-Coupée, St-Jean-de-Matha.**

abbayevalnotredame.com

1 877-960-2891

PLEIN-AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS !

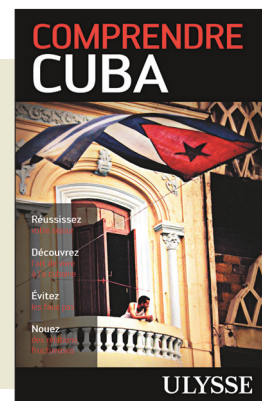
Sorties d'un jour et voyages.
Costa Rica, Grand Canyon, Gaspésie, Italie, Corse, Islande...

www.RandoPleinAir.com

514-252-3330

Pour annoncer dans ce regroupement,
communiquiez avec Jean de Billy
au 514 985-3456 ou jdebilly@ledevoir.com

LA VITRINE



GUIDE DE VOYAGE

COMPRENDRE CUBA
Éditions Ulysse
Montréal, février 2014
112 pages, 2^e édition

Le nouveau guide Ulysse *Comprendre Cuba* est un incontournable pour quiconque désire lever le voile sur les coulisses de ce pays. Le petit ouvrage se lit très facilement grâce à la plume rythmée et colorée d'Hector Lemieux, ce journaliste québécois qui vit le plus souvent à Cuba et connaît bien ce pays depuis le milieu des années 90. « *De Santiago à La Havane, le voyageur... spectateur a besoin de clés pour comprendre l'île. Celles qu'on lui donne sont souvent rouillées* », résume l'auteur, qui s'emploie à décrypter l'île métissée depuis ses racines coloniales jusqu'au récent revirement économique en 2010. Cela, au fil de quatre chapitres très complets: « Survol historique et culturel », « Vie au quotidien », « Vie en société » et « Monde du travail pour faire des affaires ou un échange culturel ». Un atout du guide: des encadrés reprenant des extraits d'articles de l'auteur, dont les confidences d'un frère d'armes du Che Guevara vivant, l'assouplissement de la politique migratoire en 2013 envers les exilés cubains en Floride, un portrait sans détour de la prostitution féminine et masculine, ces « cavaliers » ou « cavalières » contre l'« aide » de touristes parfois naïfs croyant vivre le grand amour. **Charles-Antoine Rouyer**

PLAISIRS

MODE

Le sur-mesure a permis à l'entreprise de creuser un fossé de taille entre elle et ses concurrentes. « C'est très rare qu'une cliente ne revienne pas chez nous, lance Angela Jones. Lorsqu'une femme aime un modèle, elle veut souvent ravoir le même, et le sur-mesure nous permet de lui offrir cela. »

Des maillots et des femmes

Angela Jones habille les Québécoises pour l'été depuis 30 ans. À longueur d'année.

Les machines à coudre s'alignent dans l'atelier de la rue Cyrille-Duquet, à Québec. Devant chacune d'elles, une couturière s'affaire avec minutie. Ici, on joint les pièces de tissu aux couleurs chatoyantes ensemble. Là, les élastiques ajustent la coupe, les détails rehaussent le modèle.

FLORENCE SARA G. FERRARIS

Depuis 1984, la designer Angela Jones pense tous les jours au corps des femmes. À la meilleure façon de le mettre en valeur tout en l'habillant si peu. Première à offrir des maillots de bain faits sur mesure au Québec, elle a ouvert la voie à un marché jusqu'alors inoccupé.

Trente ans plus tard, de nouveaux modèles arrivent dans ses boutiques presque toutes les semaines. « On crée selon les désirs des clientes, explique Angela Jones. Après, si le modèle nous plaît, on l'ajoute à notre collection. »

Du petit atelier de salon des débuts à l'entreprise familiale prospère, le temps et l'expérience ont permis à la marque de s'imposer peu à peu sur la scène locale. Aujourd'hui, presque une trentaine de personnes y travaillent et il est possible de se procurer les modèles de la designer québécoise dans quatre boutiques à Québec et à Montréal.

C'est lors d'un voyage à Porto Rico que l'idée de confectionner elle-même des maillots a pris forme dans la tête d'Angela Jones. « J'avais trouvé les maillots tellement beaux, tellement colorés, se rappelle la styliste. Il y en avait partout, alors qu'au Québec, c'était impossible, à l'époque, de trouver un maillot de bain en dehors de l'été. » De retour au pays, la jeune infirmière décide de

combler ce manque et se jette à l'eau. « J'ai tout laissé tomber et démarré mon entreprise. C'était un peu fou », lance-t-elle en riant.

Elle ouvre alors une première boutique à Québec, un bastion qui tiendra seul le fort pendant une vingtaine d'années. Les choses changent en 2002 lorsque sa fille, Mélissa Jones, se joint à l'entreprise. Diplômée en marketing, la jeune femme s'attelle depuis à développer la marque. « Lorsque j'ai rejoint l'équipe, j'ai convaincu ma mère d'ouvrir une boutique sur la rue Saint-Denis à Montréal. Pour moi, c'était essentiel de s'établir dans la métropole. »

À chacune son maillot

En 30 ans, la conceptrice en a vu de toutes les couleurs, des crises économiques aux pénuries matérielles. Depuis l'ouverture de la première boutique, beaucoup d'autres compagnies se sont lancées dans la confection de maillots. « Ce qui nous rend particuliers, c'est avant tout la relation qu'on développe avec les clientes, insiste Mélissa Jones. Elles sentent qu'elles ont une véritable influence sur nos collections et nous leur fabriquons des maillots à leur image. »

La fille de la fondatrice ajoute que le sur-mesure a permis à l'entreprise de creuser un fossé de taille entre elle et ses concurrentes. « C'est très rare qu'une cliente ne revienne pas chez nous, lance Angela Jones. Lorsqu'une femme aime un



La designer Angela Jones et sa fille Mélissa Jones, qui s'occupe du marketing dans l'entreprise de sa mère, aiment développer de bonnes relations avec leurs clientes et les fidèles.

modèle, elle veut souvent ravoir le même, et le sur-mesure nous permet de lui offrir cela. »

Au fil des coups de cœur de la clientèle, des tendances se sont dessinées. « Il y a des couleurs, comme le noir, qui ne se démoderont sans doute jamais, soutient la créatrice. Et il y a des modèles que je ne suis plus capable de voir, mais que voulez-vous, les clientes les aiment! »

La relation entre les femmes et cette pièce de vêtement a beaucoup changé en 30 ans. « Elles sont plus vulnérables lorsqu'elles sont en maillot,

soutient la designer. Malgré cela, on vend de plus en plus de bikinis aux femmes de 40 ans ou plus. C'est une petite révolution comparative à ce qui se faisait à mes débuts. »

Les femmes sont-elles plus à l'aise avec leur corps aujourd'hui? Sans aucun doute. « Je n'arrive pas à me l'expliquer complètement, mais ce qui a vraiment changé, c'est que maintenant, ces femmes se trouvent belles. »

Le Devoir

TOURISME LAOS

Minuit moins quart pour les routards?

CAROLYNE PARENT à Vang Vieng

Un trajet de trois heures en bus pour 40 000 kips (5,30\$). Une nuitée dans une guesthouse pour 30 000. Une assiette de poulet aux noix de cajou pour 20 000... Avec un coût de la vie, pour nous, aussi bas et inférieur à celui de la Thaïlande ou du Vietnam, ses voisins à bâbord et à tribord, pas étonnant que le Laos soit particulièrement prisé des routards. Mais au ministère de l'Information, de la Culture et du Tourisme, on ne s'en réjouit guère.

Pays communiste venant tout juste de s'ouvrir au monde, l'ancien « royaume du million d'éléphants » fait figure de destination « neuve » en Asie du Sud-Est. Il a accueilli ses premiers touristes d'agrément en 1998 et, depuis, leur nombre s'est accru d'année en année, passant de 500 000 il y a 16 ans à 3,7 millions l'an dernier.

Le hic, c'est que les revenus n'augmentent pas de façon substantielle. « Il nous faut donc améliorer nos infrastructures de façon à pouvoir satisfaire une clientèle raffinée, et pas seulement les routards », dit Souh Manivong, directeur général du Service du développement touristique au sein du ministère, à Vientiane.

En ce pays où 27% de la po-



On séjourne à Vang Vieng, au Laos, pour profiter de la nature et faire quelques activités de plein air, le tout bien sobremment.

CAROLYNE PARENT

pulation subsiste avec moins d'un dollar par jour et où le tourisme est la première source de devises, les kips de la « clientèle raffinée » sont effectivement nécessaires.

Mais en attendant, il faut

compter avec les burlingueurs qui, parfois, nuisent aux destinations qu'ils mettent au monde. Prenez la bourgade de Vang Vieng, une tache de jus de tamarin sur la carte du monde, mais une halte obligée

lorsqu'on voyage en bus entre Vientiane, la capitale, et Luang Prabang, au nord du pays: en moins de 10 ans, sa fréquentation annuelle est passée de 2000 à... 100 000 touristes! C'est que les routards en

avaient fait un party paradisaïque où les space shakes coulaient à flot malgré la menace d'un séjour tout à fait petit budget dans une prison laotienne.

« On a fait un gros ménage, et il était temps! », dit Michael

Taylor, chef des opérations chez Inthira, une chaîne laotienne de restaurants et d'hôtels. Depuis l'an dernier, finis les descentes de la rivière Song en chambre à air, le fameux tubing, avec arrêts d'une rive à l'autre le temps d'enfiler une, deux, trois Beerlao. Les autorités touristiques régionales ont également « cassé » le party en obligeant bars et restaurants à fermer avant l'heure de Cendrillon.

Ainsi, case départ pré-routards: on séjourne dorénavant à Vang Vieng pour profiter de la nature, admirer les formidables formations de karst qui se mirent dans la Nam Song et rappellent celles de la baie d'Halong, explorer des grottes, faire de l'escalade, du kayak, du vélo sur fond de rizières, le tout bien sobremment.

Case départ? Pas tout à fait, car Vang Vieng, qui compte aujourd'hui pratiquement plus de commerces pour touristes que de maisons privées, ne sera plus jamais le hameau qu'il a été. Seule bonne nouvelle d'un point de vue local: l'assiette de poulet aux noix de cajou est passée à 30 000 kips.

Collaboratrice Le Devoir

Renseignements: tourismlaos.org
ecotourismlaos.com.

Bon voyage

VOYAGES LAMBERT

À MONTRÉAL, DIMANCHE 23 MARS 2014, AUBERGE UNIVERSELLE : 5000, SHERBROOKE EST

12h30
- KENYA & TANZANIE -

14h30
- CIRCUIT CULTUREL EN ISRAËL -

16h30
- BÉNIN - TOGO - GHANA -

DERNIÈRES PLACES :

- SICILE & ITALIE DU SUD - 6 avril 2014
- LE CAUCASE - 29 avril 2014
- ALLEMAGNE - 13 mai 2014
- TURQUIE - 16 mai 2014
- ROUMANIE & BULGARIE - 17 mai 2014
- ÎLES BRITANNIQUES - 23 mai 2014
- RUSSIE - 13 juin 2014
- ITALIE - 3 septembre 2014
- CROISIÈRE ARCTIQUE - 3 septembre 2014

2197, ch. Ste-Foy, Québec
1.800.667.8042 voyages-lambert.com

ULTRA TANZANIE LUXE 5 au 21 nov.

à partir de **5 490 \$** (par personnes occ. double)

1 800 361-9043 | clubaventurequebec.com

*Détails sur le site web

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

Voyages solidaires Cégep Marie-Victorin Savoir inventer demain

Expérience d'immersion interculturelle proposée aux personnes de 50 ans et plus avec hébergement dans une famille et bénévolat

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

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

Pour assister à une séance d'information, téléphonez au 514 325-0150, poste 2039

<http://voyagesolidaires.collegemv.qc.ca>

PLAISIRS

SAVEURS

La cabane à sucre, de la traditionnelle à l'urbaine



PHILIPPE
MOLLÉ

Le rêve d'une cabane au Canada est encore bien présent chez certains Européens, pour qui les grands espaces, le tipi, les Amérindiens ainsi que la maison en bois rond évoquent un art de vivre proche de la nature.

Mais rien de cela ne représente la nouvelle tendance des cabanes à sucre urbaines, qui gagnent en popularité. Après celles du Vieux-Port de Montréal, de la rue Wellington à Verdun, de la terrasse de l'hôtel Sofitel et des marchés publics, les cabanes « de ville » s'installent un peu partout et font des petits en région.

Ce nouvel engouement tend à changer l'aspect traditionnel du temps des sucres tel qu'on le vivait jadis à la campagne. Un bien pour un mal, diront les anti-cabane à sucre, qui considèrent cet aspect de la culture alimentaire du Québec comme un abus commercial réservé à une épopée folklorique. Bien sûr que non, précisent de leur côté les inconditionnels, qui ne voient d'ailleurs pas toujours d'un bon œil l'évolution de cette tradition.

Cette année, on a trouvé l'hiver long et rigoureux. Ainsi, l'annonce du printemps et la montée des températures annoncent avec joie cette période tant attendue du temps des sucres. Une magie propre au Québec, qui possède 85% de la production mondiale de sirop d'érable et qui considère l'érable à sucre comme sacré. Si, à part quelques rares exceptions, les petites cabanes à sucre familiales tendent à disparaître, progrès oblige, il faut s'attendre à voir poindre une urbanisation de plus en plus importante du temps des sucres.

L'effet Picard

Le chef Martin Picard, un marginal qui ne copie personne, a ouvert sa cabane à sucre en revisitant les plats « cochons » et en jouant la carte des producteurs d'ici, après avoir lancé son restaurant Le Pied de cochon. Un an à l'avance, on s'arrache les quelques places encore disponibles en réservant sur Internet.

Voilà une nouvelle façon de valoriser le temps des sucres et surtout de permettre aux consommateurs de découvrir autre chose qu'une cuisine souvent plus folklorique que goûteuse. Car certaines cabanes à sucre ne sont que des cantines à touristes pouvant recevoir dans un laps de temps très court jusqu'à 2000 personnes par jour. À ce rythme, oubliez la production artisanale, la qualité du sirop d'érable (souvent coupé de sirop de maïs ou de sucre), la cuisine traditionnelle de qualité et l'esprit de la petite cabane à l'échelle humaine.

Comment choisir sa cabane?

Il faut souvent s'y prendre très à l'avance pour réserver des places lorsqu'on possède l'adresse d'une bonne cabane à sucre installée dans une érablière familiale, où l'on peut marcher et visiter la propriété



JACQUES NADEAU LE DEVOIR

Le temps des sucres crée une magie propre au Québec, qui possède 85% de la production mondiale de sirop d'érable.

afin de bien comprendre le côté traditionnel de la récolte, en plus des systèmes modernes de tubulure, que l'on retrouve en grande partie dans les érablières d'aujourd'hui.

La capacité d'une cabane ne devrait pas dépasser 80 à 100 personnes, afin d'assurer un service de qualité avec des plats confectionnés à la dernière minute, comme les œufs et les omelettes. Et la qualité d'un sirop d'érable est déterminée par son goût et sa finesse, et non par sa couleur. Comme pour un vin, tel ou tel sirop peut plaire ou déplaire à quelqu'un. Le plus important reste le plaisir de célébrer le temps des sucres de façon conviviale.

Les chefs vedettes comme Martin Picard, Laurent Godbout et Giovanni Apollo, avec Daren Bergeron, ont bien compris l'intérêt de posséder leur propre cabane à sucre. Ils peuvent ainsi revisiter les bines, les oreilles de crisse et ajouter à leur convenance du foie gras de canard, du jambon Gaspard ou de meilleurs cretons que ceux achetés en gros par les cabanes industrielles.

Les Québécois aiment le temps des sucres, cette période qui annonce le retour du printemps et l'éveil de la nature et qui donne lieu souvent à un grand rassemblement familial autour d'un repas bien sucré en plein air.

Mes suggestions

L'Érablière Saint-Laurent, en Montérégie, un incontournable depuis 1947. On y offre encore les mets traditionnels des cabanes à sucre familiales, de la soupe aux pois au jambon à l'érable. Cette miniferme plaît autant aux parents qu'aux enfants. 1190, rue Principale,



PHILIPPE MOLLÉ

La cabane à sucre du Pic Bois est une référence. Danielle Pollender est à la cuisine et son mari, André Pollender, travaille à la récupération de l'eau d'érable.

Saint-Roch-de-Richelieu, 450 743-0487.

La cabane à sucre du Pic Bois, sur la Route des vins, dans les Cantons-de-l'Est. La cabane des Pollender est devenue au fil du temps une référence. Danielle, à la cuisine, prépare les recettes de sa mère, et André, le mari, avec leurs fils, travaille à la récupération de l'eau d'érable à faire bouillir pour le sirop. La cabane est située dans un site enchanteur. Réservations obligatoires. 1468, chemin Gaspé, Bromont, 450 263-6060.

La Sucrerie des Gallant. Cette famille se consacre au développement des produits d'érable depuis de nombreuses années. C'est un rêve d'avoir une auberge au milieu des érables, en plus d'une excellente cabane à sucre en saison. La nourriture y est traditionnelle, bonne et fraîche. De nombreuses activités sont possibles sur les lieux. 1171, chemin Saint-Henri, Sainte-Marthe, 450 459-4241.

La Belle Époque. Une belle petite cabane comme on souhaiterait en voir plus souvent,

qui peut accueillir de 50 à 60 personnes. M. Gagnon, le propriétaire, a conservé sa fougue et offre une bonne cuisine familiale maison. Les crêpes et les fèves au lard en sont les spécialités. On y a l'impression de voyager dans le temps, et ça fait du bien. 792, rang Fleury, Saint-Bernard-de-Michaudville, 450 792-2031.

Sucrerie Jean-Louis Massicotte et filles. Une cabane pour les véritables amateurs, qui peut accueillir une quarantaine de personnes, et où le travail se fait encore de façon traditionnelle. La cuisine familiale, avec des plats cuits au four à bois, est bonne, et même très bonne. Apportez vos instruments de musique, de bonnes bottes, et hop! Voilà de magnifiques moments à vivre ou à revivre pour les nostalgiques de la cabane d'antan. 101, route 159, Saint-Prosper (Champlain). 418 328-8790.

Et d'autres...

Cabane à sucre Au Pied de cochon, à Saint-Benoît de Mirabel.

La Cabane des éclusiers de Giovanni Apollo et Daren Bergeron, à Montréal.

L'Érablière Panache et bois rond, rue Wellington, dans l'arrondissement de Verdun.

Scena, de Laurent Godbout, à Montréal.

Au Sofitel, avec Olivier Perret, à Montréal.

La Tablee des pionniers de Louis-François Marcotte, à Saint-Faustin-Lac-Carré, près de Tremblant.

Cuisiniers sans frontières, avec le chef Jean-Louis Thémis, à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec de Montréal.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre toutes les semaines à Samedi et rien d'autre à ICI Radio-Canada Première.

Découverte

Canards du lac Brome

Cette société exemplaire du Québec démontre une fois de plus sa vocation gastronomique en développant de nouveaux produits de canard axés sur le prêt-à-manger. Tournedos, côtelettes et demi-canards viennent compléter la gamme existante. Des produits recherchés, marinés, goûtés et prêts à cuisiner, en vente dans les grandes surfaces mais aussi à la nouvelle boutique Oh Canard du marché Jean-Talon à Montréal.

RECETTE DE LA SEMAINE

Côtelettes de canard de Brome à la tombée de chou

Pour 4 personnes

2 paquets de côtelettes de canard de Brome
1 chou de Savoie émincé
45 ml de gras de canard
3 gousses d'ail hachées
4 tranches de bacon coupées en dés
1 oignon émincé
250 ml de bouillon de volaille
90 ml de jus d'orange

30 ml de coriandre hachée
Sel et poivre au goût

Dans un grand faitout, faire fondre le gras de canard et y faire revenir l'oignon émincé et le bacon. Ajouter ensuite le chou, l'ail, et assaisonner. Verser le bouillon, le jus d'orange et la coriandre. Cuire au four à 375 degrés de 45 minutes à 1 heure, à couvert. Griller les côtelettes de canard après les avoir assaisonnées. Servir le chou au milieu des assiettes et répartir les côtelettes de canard dessus.

MARIE VERMETTE inc.
Fleurs, plantes et objets choisis
801, av. Laurier Est, Montréal
Livraison
1 877 272-2226 514 272-2225

Les grandes tables

LA GRÈCE À SON MEILLEUR

chez Milos

estiatorio **Milos**
514.272.3522
5357 Avenue du Parc, Montréal, Qc
H2V 4G9
www.estiatoriomilos.com

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Catherine Pelletier au 514.985.3502 ou cpelletier@ledevoir.com