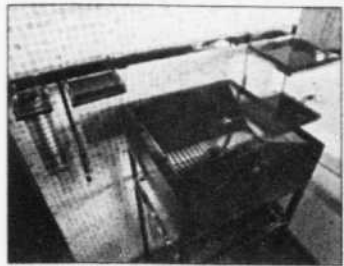
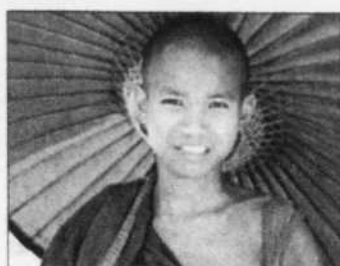


SAMEDI



UTILITAIRES

La salle de bain refait sa toilette
Page 3



TOURISME

Clichés de voyage
Page 4



SAVEURS

Rien à déclarer!
Prise deux!
Page 6

Le temps serait au «retour en ville» des baby-boomers qui, las des corvées des maisons de banlieue ainsi que des heures perdues à circuler en auto, une fois leur famille élevée, seraient de plus en plus nombreux à vouloir poser leurs pénates dans un condo, près du boulot ou du métro.

Le blues de la métropole

FRANÇOIS HUOT

Pour un retour aux plaisirs de la proximité urbaine, Montréal disposerait d'atouts exceptionnels: «Montréal est une ville formidable», clame joyeusement Guy Chadillon, l'un des trois actionnaires de l'entreprise de construction Beau-Design, qui se consacre exclusivement à des projets situés sur l'île de Montréal. «Montréal, ajoute-t-il, est une grande ville qui offre diversité culturelle, dynamisme économique et environnement sécuritaire.»

Guy Chadillon aime les paradoxes. Ce diplômé de philosophie devenu homme d'affaires par hasard et promoteur-construteur après «être tombé amoureux de la construction» entend confondre les sceptiques pour qui la proximité d'une autoroute est un obstacle insurmontable à un environnement de qualité. À quelque 50 mètres à l'est de l'autoroute 25, l'entreprise Beau-Design est en voie de construire, rue Sherbrooke, le deuxième édifice d'un ensemble de quatre qui, au total, abriteront 257 condominiums de luxe.

Situés sur un terrain d'environ 15 000 mètres carrés jouxtant un boisé de 10 000 mètres carrés et comportant deux allées piétonnières (parc et allées seront d'ailleurs entretenus par la Ville de Montréal, l'ancien propriétaire du terrain), les Jardins de Versailles ont pour ambition de constituer un «havre de paix au cœur de Montréal».

La clientèle cible est celle des 40-60 ans soucieux de se libérer des corvées propres à l'entretien d'une maison et voulant revenir en ville pour y mener une vie active. Pour cette clientèle exigeante, Beau-Design a décidé d'équiper chacune de ses quatre unités d'habitation d'un spa, d'une piscine et de salles d'exercices. Tous les propriétaires d'un condo ne sont sans doute pas des adeptes d'une activité physique quotidienne, mais il reste que l'absence de tels équipements suffirait à faire fuir ailleurs des partisans du retour en ville.

C'est sans doute un esprit semblable qui est à la source du fait que le prix d'un condo comprend celui d'une place de stationnement au sous-sol. Après tout, ce n'est pas parce que l'on approche de l'âge d'or qu'il faut renoncer à son auto, surtout quand on prend la décision d'aller demeurer près de l'autoroute 25.

SAMEDI

BAZZO

L'enfant intérieur et ses amis



Marie France Bazzo

O n m'a signalé qu'une publicité diffusée pendant les JO disait, en gros, qu'on porte en chacun de nous un McDonald intérieur. Étonnement et odeurs de graisse à patates: qu'est-ce que ça peut bien signifier? Avons-nous, caché au tréfonds de notre intimité la plus secrète, un recoin éclairé au néon? Notre MOI profond est-il mou, spongieux et en promotion avec des figurines de monstres? Ou non syndiqué, avec des broches et un uniforme? S'appelle-t-il Ronald?

Après le service à l'auto, y a-t-il du service-à-l'égo?

Probablement voulait-on, à la secte de l'arche jaune, évoquer le réconfort qui naît chez la moyenne des ours quand on voit poindre dans la nuit épaisse du désarroi contemporain, tel un phare rassurant, l'ancre bien éclairé du BLT.

Mais si le McDonald intérieur commence à faire son chemin dans les âmes, après avoir conquis les estomacs et les cerveaux, on n'est pas sorti de l'auberge. Ces dernières années, la popularité de la croissance personnelle a encouragé le développement de tout un petit monde tyrannique et émotif qui pullule à l'intérieur de nous. C'est qu'il commence à y avoir foule, à l'intérieur. Les anges ont la cote, en ce moment, mais il y traîne encore quelques incarnations antérieures qui ergotent et qui gourdissent. Le gérant d'estrade intérieure est un des locataires du MOI le plus commun, dont les sentences démagogiques connaissent une popularité toutefois bousculée par l'arrivée récente de l'Amélie Poulain intérieure, qui veut faire le Bien. Les indécis ont rapidement adhéré au discours du Shredded Weath intérieur, son aspect alternativement givré et nature collant parfaitement à leur absence de cohérence idéologique. Mais le locataire le plus populaire de notre fond, comme le dirait Sonia B., demeure l'enfant intérieur. Né dans les années 80, il s'est épanoui mais n'a pas grandi.

Les séminaires, les guides pratiques, les stages et les maîtres sont légion pour soigner l'enfant intérieur. On change sa couche virtuelle, on l'emmène au Toys'R'Us lui acheter un karma éducatif en bois, mais surtout, on le minouche et on l'écoute.

Il y aurait une étude sérieuse à faire sur la progression inouïe

du culte de l'enfant intérieur au Québec, à mettre en parallèle avec notre perte d'intérêt pour les enfants réels. Plus notre taux de natalité décroît, plus le nombre d'avortements annuels se compte par milliers et que les adolescents se suicident par autobus entiers, plus on taponne un évanescant tyran intérieur qui braille au moindre courant d'air psychologique...

Tout ce petit peuple intérieur n'étant pas très très sorteur, on doit l'alimenter à domicile, ce qui fait la fortune des auteurs de best-sellers *Bouillon de poulet pour l'âme*. Pour le MOI meurtri de l'individu contemporain, la nourriture régressive et le consommé spirituel n'ont pas leur pareil. Ainsi, on abreuve de gros bon sens nouvel âgeux l'âme des hommes, des femmes, des survivants, des golfeurs, et même — authentique, je le jure — celle des animaux domestiques. Je serais végétarienne, je protesterais: à quand le *Bouillon de tofu pour l'âme*?

Chose certaine, c'est de plus en plus tassé dans le MOI. Je soupçonne l'enfant intérieur et sa tralée de suivants de s'être aménagé en nous et à nos frais un coquet condo tout équipé avec, à la porte, le panneau «Touche pas à mon Plateau intérieur». Avec notre bienveillante complaisance, il se fait tous les soirs de méchants partys d'auto-apitoiement et de délectation morose. Ils sont connectés à nous par le nombril, qu'alternativement ils grattent et contemplent. Sous leur dictature, on n'analyse plus, on ressent; on ne juge pas, on le sent, c'est tout. On n'agit plus, on vibre.

L'enfant intérieur, faut-il le rappeler, n'est pas la conscience mais un repli dramatique sur soi. Sous prétexte de se recentrer, de se reconnecter sur nos valeurs profondes, nous avons engendré un monstrueux culte du moi, du confort, de l'indifférence, du granolisme intellectuel à temps partiel et de la démission en garde partagée.

Ça commence à faire des ravages, à laisser des traces. Sept millions d'âmes prostrées ne font pas une société très forte... Curieusement, on remarquera qu'il n'y a pas de gamins afghans intérieurs, pas plus que d'enfants pauvres dans la garderie du MOI. Rien que de l'enfant-roi gras, geignard et impérieux.

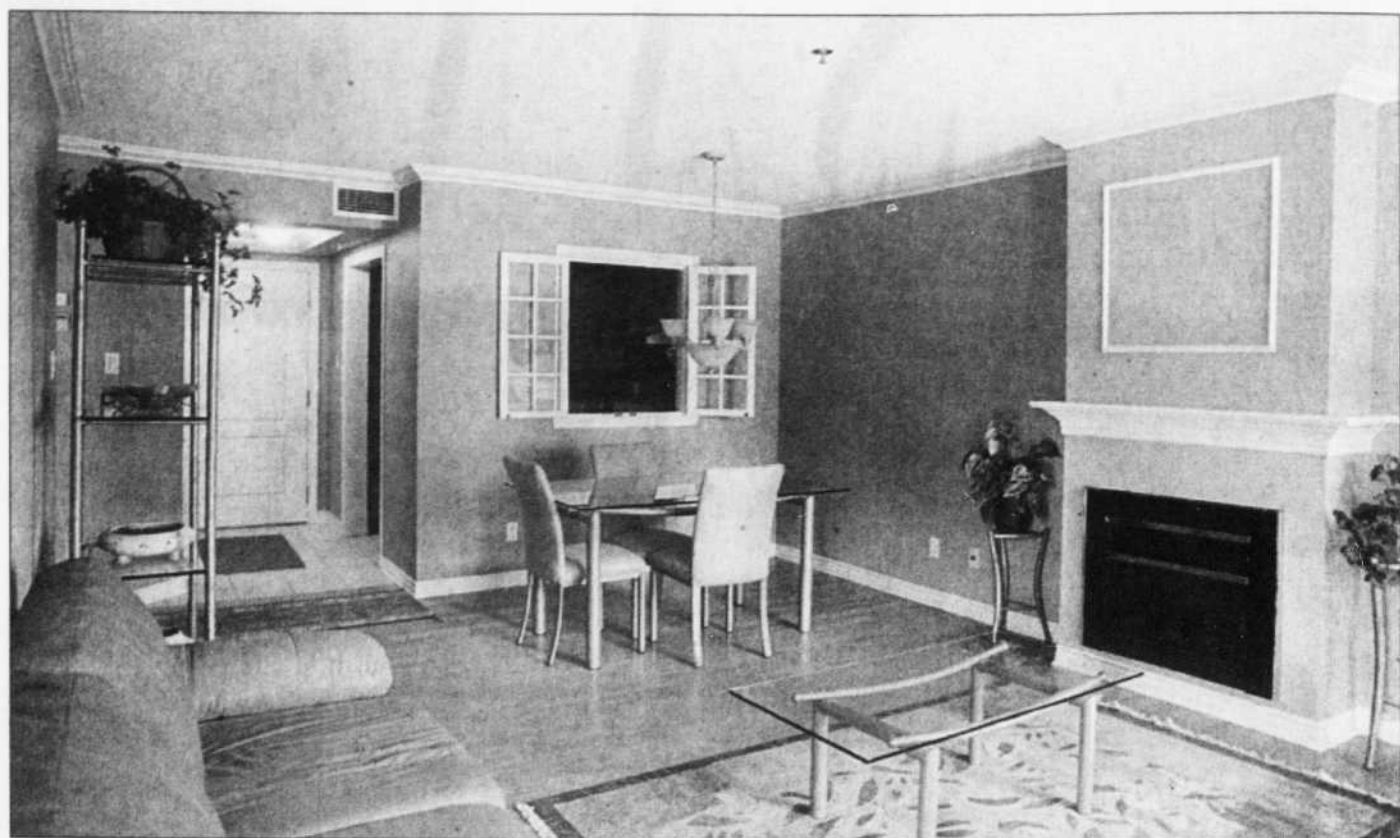
Y a des claques (intérieures) qui se perdent...

Le culte de l'âme frileuse a fait son temps. La vraie vie est dehors. Sortons, éclatons-nous, intéressons-nous aux enfants réels, cuisinons de vraies soupes pour nos amis et transformons nos gérants d'estrades intimes en fauteurs de troubles concrets.

Et si le McDo intérieur s'installait dans une banlieue de notre âme, procédons à la greffe du José Bové virtuel. Le démantèlement ne saurait tarder...

HABITATION

DES CONDOS DE LUXE PRÈS D'UNE AUTOROUTE ET À QUELQUES CENTAINES DE MÈTRES DU PONT-TUNNEL LOUIS-HIPPOLYTE-LAFONTAINE? ÉTONNANT? OUI, A PRIORI, MAIS L'INCREDULITÉ S'ESTOMPE RAPIDEMENT QUAND ON ÉCOUTE GUY CHADILLON EXPLIQUER SON PROJET.



PHOTOS JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Quelques options: un système d'alarme sans fil, la finition en bois franc des planchers et des moulures de plafond.

Repenser la ville

La banlieue s'installe à Montréal

FRANÇOIS HUOT

Le bruit? C'est le principal obstacle à surmonter quand on construit à un jet de pierre du tunnel Louis-Hippolyte-Lafontaine. Pour en venir à bout, Beau-Design a engagé un acousticien professionnel qui, à la suite de nombreuses «prises de son» à différentes hauteurs, a émis une série de recommandations relativement aux matériaux de construction pour que les habitations respectent les normes. Celles-ci sont très précises; ainsi les bruits provenant de l'extérieur ne peuvent dépasser certains seuils: 35 décibels pour une chambre à coucher, 40 pour le salon et 35 pour la cuisine et la salle de bain. C'est peu quand on sait que le «silence» du désert équivaut à 20 décibels, qu'une conversation normale entre deux personnes s'élève à 60 décibels et que c'est à partir de 75 que les bruits commencent à être «fatigants» (rue avec circulation importante, cafétéria étudiante, piscine avec enfants...) Notons en outre que la mesure des décibels ne correspond pas à notre arithmétique empirique; ainsi dix bruits de 60 décibels ne produisent pas 600 décibels mais 70... Bref, pour monter ou descendre dans l'ordre des bruits, il faut introduire de grandes variations; c'est pourquoi il est généralement si difficile de faire baisser le niveau du bruit.

Parmi les éléments retenus pour respecter les normes, Beau-De-

sign a recours entre autres matériaux à un triple vitrage et à une isolation faite des panneaux de polystyrène extrudé (généralement connu sous le nom de «styrofoam»). Pourquoi ne pas avoir privilégié de l'uréthane vaporisé? Tout simplement parce que Guy Chadillon estime qu'il est trop difficile d'en contrôler l'application correcte, surtout dans les étages supérieurs, là où il est difficile d'aller vérifier l'épaisseur du produit...

Les intuitions de Guy Chadillon sur le retour vers Montréal des jeunes quinquagénaires semblent justes: plusieurs projets de condos visant cette clientèle affichent complet. On constate un phénomène semblable aux Jardins de Versailles où les 37 unités de la phase I (livrées en juillet 2001) sont toutes vendues. Quant aux 70 condos de la phase II, il n'en reste qu'une dizaine à vendre avant leur occupation en juillet prochain. Les prix pour ces 3 1/2 à 5 1/2? Entre 95 000 \$ et 220 000 \$ selon la situation et les options choisies.

Restent donc les condos des phases III et IV, qui seront respectivement livrés en décembre prochain et en juillet 2003. L'un des futurs locataires est Guy Chadillon lui-même, un jeune quinquagénnaire qui correspond parfaitement au profil de sa clientèle. C'est lorsqu'il résidera aux Jardins de Versailles qu'il espère trouver du temps pour reprendre ses lectures de philosophie et renouer avec Carl Gustav Jung. Comme quoi la philosophie, comme le journalisme, peut mener à tout...



Salle de bain tout confort, spacieuse et lumineuse.

Les Jardins de Versailles en bref

■ Ensemble de 250 unités réparties en quatre édifices construits au 7805, rue Sherbrooke à l'est de l'autoroute 25, Les Jardins de Versailles sont à quelques centaines de mètres de nombreux services — station de métro, centre commercial Place Versailles et ses 220 magasins.

■ Pour les automobilistes, ces jardins représentent un «endroit stratégique» car la proximité du pont-tunnel Louis-Hippolyte-Lafontaine, d'autoroutes (20, 25, 40) et de grandes routes (principalement la 132) permettent de quitter la ville en quelques minutes seulement ou, au contraire, de rapidement rentrer chez soi et de stationner son auto au sous-sol de son immeuble.

■ Comme les autos, les condos des Jardins de Versailles comportent des équipements de base et, selon les goûts et les capacités financières, diverses options. Les services de base concernent d'abord la construction — isolation R20 des murs extérieurs, capacité électrique de 100 ampères, chauffage à air chaud pulse avec thermostat programmable, plinthe chauffante aux fenêtres avec thermostat individuel, climatisation, chauffe-eau de 40 gal-



lons, échangeur d'air, grande fenestration à triple vitrage, service de conciergerie 24 heures par jour, filage pour télévision et téléphone, gicleurs dans chaque pièce, une place de stationnement intérieur et petite pièce de rangement au sous-sol...

■ A cela s'ajoutent des options: système d'alarme sans fil, la finition en bois franc des planchers, des portes françaises (Versailles oblige!), les services d'une décoratrice, moulures de plafond, ajout d'un filtre électronique au système de chauffage (de fait, chaque

condo possède, caché dans une garde-robe et fonctionnant silencieusement, son propre système de chauffage-climatisation).

■ Les Jardins de Versailles sont une fleur de luxe dans un environnement marqué au sceau du bruit des automobiles et d'une forte activité commerciale. En ce sens, ils portent bien leur nom car les jardins et le château de Versailles — les vrais — ont été arrachés à des marais peu avenants pour le plaisir des rois Louis XII et XIV. Les Jardins de Versailles de Montréal ne seront pas aussi grandioses que leurs cousins français, mais ils auront le mérite de servir un nombre beaucoup plus important de personnes. Démocratie oblige!

■ Pour en savoir davantage, on peut aller consulter le site de Beau-Design à cette adresse Internet: <http://www.beau-design.com/> et, de là, cliquer sur l'onglet Projets en construction. Le bon vieux téléphone est aussi est un excellent moyen pour contacter des représentants de Beau-Design: 514 355-2000.

Meubles Fontaine s'agrandit !

La Galerie Baronet aussi...

Établi dans l'est de Montréal, Fontaine Inc. offre à sa clientèle une des plus belles collections de meubles contemporains depuis plus de 25 ans.

Depuis quelques semaines nous profitons d'un agrandissement qui nous a permis d'accueillir la collection Baronet et vous offrir ainsi une Galerie encore plus complète parce que nous croyons que vous aimez un meuble beau, logique, raisonnable, un meuble bien fait, très confortable.

La réputation des meubles en bois solide de Baronet s'est répandue sur tout le continent nord-américain. Présentées en grand chez

Fontaine, les collections de Baronet sont maintenant à votre portée: mobilier de chambre, de salle à manger ou de salon, Baronet va transformer votre quotidien!

Jusqu'au 30 mars, Baronet est en fête, et plus abordable que jamais.

Fontaine, de bien belles choses... et Baronet, du bien beau meuble!

Fontaine

9780 EST, RUE SHERBROOKE, MONTRÉAL, (514) 352-3913

65% VENDU

Le Ste-Hélène

446, RUE STE-HÉLÈNE

Apploft

www.apploft.com

287-1262

Heures d'ouverture

Lun. au Dim.

12h @ 17h

EN CONSTRUCTION

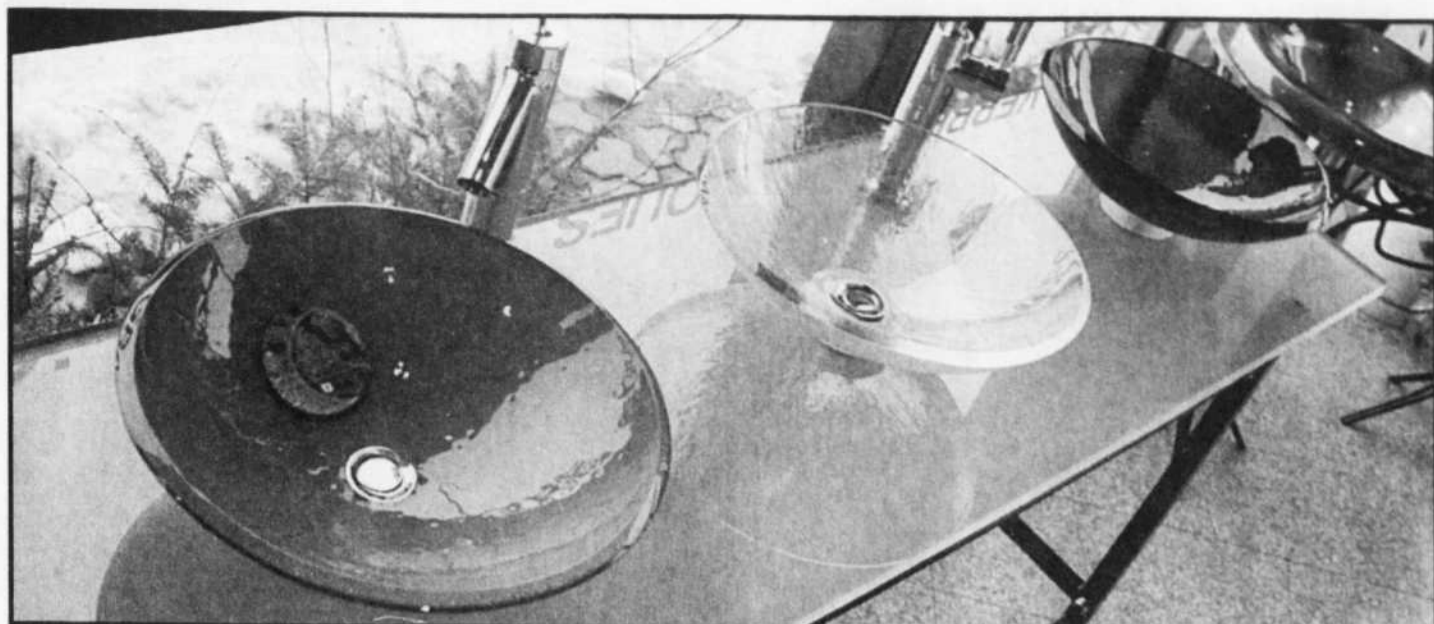
SAMEDI



Le site grand public de l'APCHQ

UTILITAIRES

DEPUIS DEUX ANS, LA SALLE DE BAIN GAGNE EN POPULARITÉ, SURTOUT AUPRÈS DES JEUNES PROFESSIONNELS, DES GENS D'AFFAIRES ET DES RETRAITÉS QUI AMBITIONNENT DE FAIRE DE LEUR « PETIT COIN » DES MUSÉES D'ART CONTEMPORAIN. SUFFIT D'UN PEU DE SOUS ET DE BEAUCOUP DE GOÛT!

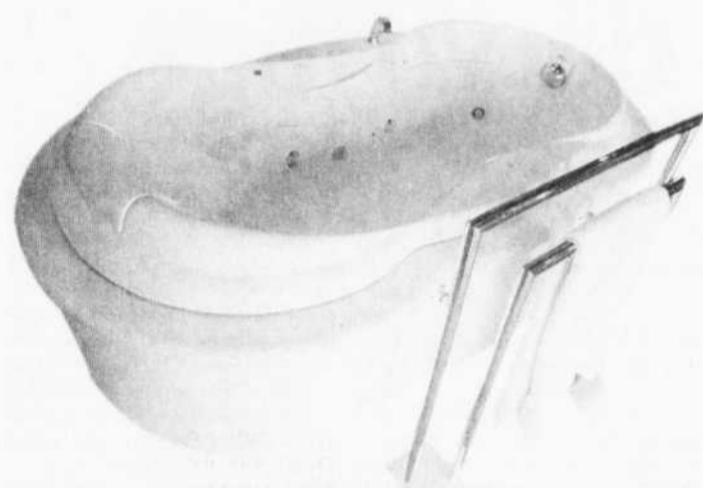


Série de vasques Hectarus, à partir de 900 \$.

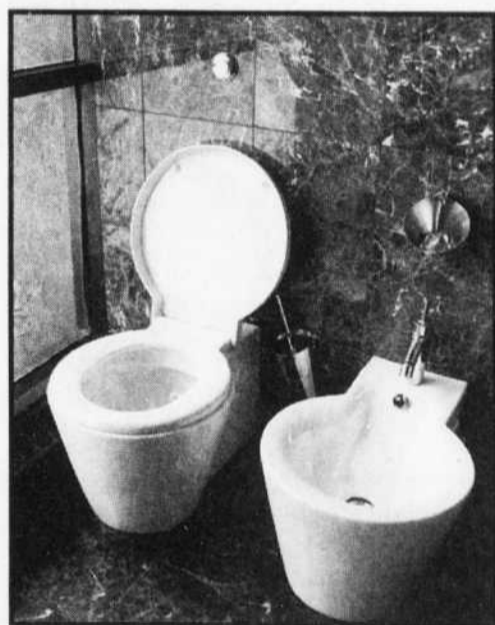
PHOTOS JACQUES GRENIER LE DEVOIR

La salle de bain refait sa toilette

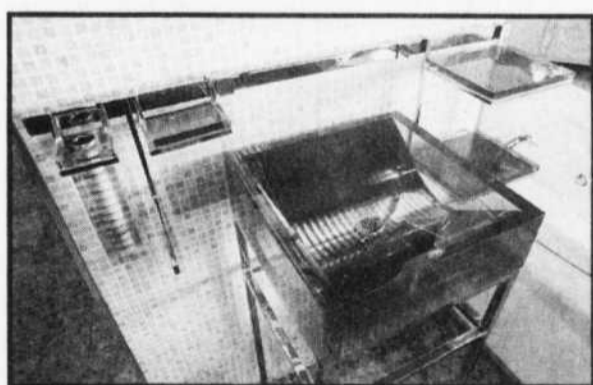
MYLÈNE TREMBLAY



Bain tourbillon thérapeutique Palace de MAAX. Conception ergonomique et élégance des courbes. 4900 \$.



Toilette murale en porcelaine Philippe Starck, Édition 1, fabriquée par Duravit, 4000 \$.



Pharmacie haut de gamme Robern, cadrage et intérieur en aluminium et lavabo en verre laminé Kubik Cube de Logo Design.

On ne va plus à la salle de bain uniquement pour y faire ses ablutions. On s'y rend aussi pour se rincer l'œil. Baignoire, lavabo, douche, tout a été repensé en fonction de l'espace et de la matière. L'acrylique des années 70 cède maintenant le pas aux matières nobles tels le bois, le métal et le verre, alors que la tendance est à la sobriété, aux lignes minimalistes et épurées. Comme si le monde ressentait le besoin de retourner aux valeurs de la terre. « On note une certaine conscientisation, observe le designer d'intérieur Richard Brunet chez Batimat. Les gens délaisent de plus en plus le tape-à-l'œil pour se tourner vers les formes terre à terre. »

Tout est une question d'agencement. Pour un look zen, on mélange aisément le chrome et le blanc, le nickel brossé et les couleurs terre. La ligne classique s'obtient à l'aide de poignées en croix ou à levier, façon début du siècle. Et la mode européenne, encore elle, veut que le mobilier soit déposé dans l'espace pour que les gens puissent partir avec. Car on déménage aujourd'hui avec sa salle de bain!

Petit tour d'horizon

D'abord les vasques. Ces petites cuvettes de verre, de porcelaine ou de granit remplacent désormais le traditionnel lavabo incrusté. Déposées sur un meuble ou un trépied, ces véritables œuvres d'art font d'un simple lavage de mains une cure de jouvence! La compagnie montréalaise Hectarus s'est emparée du marché à temps en lançant sa gamme de vasques à 1000 \$ l'unité. Plutôt abordables si on les compare aux bassins de même acabit de la compagnie américaine Alchemy, dont la facture de 3000 \$ est plus salée.

Ensuite, les toilettes. Ceux et celles qui ont horreur de nettoyer le pourtour de leur cabinet d'aisances seront ravis de se procurer la toilette version murale. Cloué au mur et non plus vissé au sol, l'appareil dégage le plancher pour faciliter le coup de torchon. Philippe Starck s'est saisi de l'affaire, tandis que son Édition 1 se vend à 4000 \$ l'exemplaire sous la houlette de la compagnie française Duravit. Plus abordables (à partir de 1200 \$), les toilettes au sol de la compagnie japonaise Toto offrent le double avantage de la jupe fermée qui facilite l'entretien, ainsi que l'option siège hydraulique qui s'abaisse tout en douceur. À noter que les nouvelles toilettes ont eu une bonne pensée pour l'environnement en réduisant leur consommation d'eau de 13 à 6 litres. Que les vieux préjugés se taisent!

Enfin, les bains-douches. Dans 99 % des cas, assure Richard Brunet, les douches sont le lot des messieurs. Le kit de douche de l'allemande Hansgrohe plaît aux plus corsés avec ses options jets de douche, jets de pluie, jets de corps et jets dorsaux dans un massage à domicile. On l'installe en un tournemain et on l'emporte avec soi avec autant d'aisance vers d'autres lieux. Madame, elle, préfère se prélasser dans son bain. Tourbillon pour les douleurs musculaires, thérapeutique pour la détente. Ajoutez-y des bulles ou des huiles essentielles, le bonheur est extrême. À chacun son plaisir et sa salle de bain!

Fabricants incontournables:

- Toto: www.totousa.com
- Maax: www.maax.com
- Hectarus: www.hectarus.com
- Hansgrohe: www.hansgrohe-usa.com
- Kohler: www.kohlerco.com
- Duravit: www.duravit.com
- Alchemy: www.alchemy-glass.com



L'ALTERNATIF
LOFTS
 2251, RUE AIRD
 287-0707 www.loft.ca
80% vendu
 Heures d'ouverture
 Sam. et Dim. 12h @ 17h
 Lun. au Jeu. 16h @ 20h

SANTÉ

Humain, trop humain?



Carole Vallières

Une cicatrice que l'on voit, c'est une fierté. Une cicatrice psychologique, une honte.

Je suis une *outsider* totale du milieu hautement secret des militaires canadiens. J'en sais ce qu'on en dit. Quand l'ombudsman parle de stigmatisation associée au stress post-traumatique, je vois la nécessité d'amplifier le mot, lui donner sa profondeur d'ostracisme. Je suppose la négligence médicale, les préjugés et le rejet que vivent les soldats sous le coup d'un stress professionnel, comme dit pudiquement leur ministre, Art Eggleton.

Pour les soldats de troupe, le psychologue est un ennemi, la santé mentale, une garnison étrangère. Ils ne sont certes pas les seuls à penser ainsi, mais eux le pensent collectivement, car les soldats travaillent ensemble et dorment ensemble. Ils dépendent l'un de l'autre. Imaginez la pression. Un soldat qui doit soudainement faire face à des émotions qui dérangent (ou qui dérangent plus que la frustration, l'humiliation, la colère refoulée) parce qu'il a été le témoin d'atrocités deviendra violent avant de se reconnaître vulnérable. J'ai une grande admiration pour le général Dallaire qui a sorti son stress post-traumatique rwandais du placard. Cela n'a pourtant pas changé la mentalité des militaires... qui accusent les soldats atteints d'exagérer leur maladie pour en tirer des avantages! C'est insinuer la simulation pour mieux nier la douleur. C'est aussi refuser de reconnaître en soi ce qui pourrait être troublant.

Pourtant, c'est chez les militaires qu'on a le plus étudié ce qui est reconnu depuis 1992 par l'OMS comme le TSPT: trouble de stress post-traumatique. Déjà après la Première Guerre mondiale, on parlait de choc des tranchées, ou de la névrose de guerre. C'est la psychiatrie militaire qui s'est penchée sur ce problème physique et psychologique avant que cela ne passe dans le civil et qu'on réalise que les victimes d'agression sexuelle présentaient les mêmes symptômes. C'est chez les soldats qu'on devrait savoir et soigner. C'est chez les soldats, qui sont massivement exposés, qu'on trouve une concentration de cas. Et ce qui est honteux, c'est l'ignorance et le manque de soins. Pas la maladie.

À qui feriez-vous confiance, vous? À un soldat insensible qui peut voir le massacre d'enfants sans broncher, ou à un homme qui

sera traumatisé par l'impuissance à empêcher une abomination?

Car quand sommes-nous atteints de stress post-traumatique? Quand nos valeurs sont secouées au-delà de notre entendement. Quand nous sommes atteints au plus profond de nos croyances. Ce qui choque les fondements de notre identité entraîne une conséquence psychologique et physiologique — des chercheurs ont montré que le stress intense que subit le cerveau se manifeste par une modification de la taille de l'hippocampe, réputé jouer un rôle sur la mémoire et la faculté d'apprentissage. Mais on ne va pas se faire scanner le cerveau après avoir vécu une expérience traumatisante! Ce sont donc des symptômes qui vont nous montrer la profondeur du choc. L'insomnie, des troubles de concentration, une dépression; des comportements où on évite l'intimité ou les responsabilités, comme si on se sentait déconnectés émotionnellement. Bonjour divorce... Certains vont se mettre à boire davantage, à faire des colères sans vraie raison. On ne va pas voir le docteur pour ça.

L'idéologie de la virilité, le conditionnement au machisme dont les soldats sont des héritiers (mais pas les seuls!) entraînent le rejet dont sont victimes ces hommes souffrants. Celui qui exprime sa vulnérabilité est faible. La faiblesse est une honte, la sensibilité, une tare. Nions. Faites des cauchemars autant que vous voulez, mais n'en parlez jamais. Vous allez transformer vos émotions en sentiment de culpabilité, votre vie en enfer, c'est pas mon problème...

Pourtant, le stress post-traumatique doit être vu comme une occasion de reprendre possession de soi. L'introspection, si menaçante, est un travail personnel nécessaire, impératif, qui demande un courage moral qu'il ne faut pas sous-estimer. En faire l'économie, c'est prendre une assurance-maladie, une assurance-malheur. Et c'est là que nous pouvons nous relier à ce que vivent les soldats. C'est là que nous devons penser aux victimes des guerres, les guerres atroces d'ailleurs... et les guerres innommées d'ici.

Dans ce contexte, on peut comprendre que le professeur Bramner, de l'École de médecine de l'Université de Yale, ait qualifié d'épidémie invisible le trouble de stress post-traumatique.

Combien de malheurs encore avant de parvenir à la visibilité et sortir enfin du sous-développement culturel?

■ Le chef de file sur le sujet, l'américain National Center for Post-traumatic Stress Disorder: <http://www.ncptsd.org>
 ■ Le rapport de l'ombudsman. Allez voir, c'est ahurissant: http://www.ombudsman.forces.ca/reports/ptsd_f.pdf

Des suggestions: vallieca@hotmail.com

Un avant goût du paradis...



Boutique Tout pour le Dos

...un rendez-vous avec le confort!
 1 Henri-Bourassa Est coin Boul. St-Laurent Henri-Bourassa
 514-383-1582 1-800-268-1582 www.toutpourledos.com
 Stationnement privé

Plusieurs autres modèles et formats en montre

Mieux-être

SpaConcept Bromont
 Pour une détente tout en douceur
 Partagez ensemble quelques moments de douceur...

Le SpaConcept Bromont vous propose une gamme de soins personnalisés, prodigués par une équipe professionnelle.
 Commandez et recevez vos certificats-cadeaux sur notre site internet.

Château Bromont, 90, rue de Stanstead, Bromont
 1-800-SPAS (450) 534-2717 www.spaconcept.ca

Dr Pierre Ste-Marie
 DOCTEUR en CHIROPRATIQUE

- ✓ Maux de dos/cou
- ✓ Entorse/tendinite/bursite
- ✓ Maux de tête/névralgie
- ✓ Accidents travail/route
- ✓ Urgence chiropratique
- ✓ Traitements sans douleur
- ✓ Thérapies manuelles et autres
- ✓ Personnel courtois

Vous désirez une solution simple, pratique et efficace à vos problèmes de santé...
 Recherchez: Expérience & expertise
 Avec plus de 30 ans d'expérience à soigner des problèmes de santé, nous avons les solutions et l'expertise pour vous aider!

Première consultation et examen d'évaluation sans frais
 Service de radiologie 30,00 \$ maximum (peu importe le nombre de radiographies)

URGENCE SUR RENDEZ-VOUS
255-7331
 4869, LAFONTAINE, PRÈS VIALI

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

SAMEDI

TOURISME

UNE ERREUR FRÉQUENTE CONSISTE À UTILISER LE MICROPRISME SERVANT À FAIRE LA MISE AU POINT EN GUISE DE MIRE. RÉSULTAT? LES SUJETS SONT TOUJOURS «PARFAITEMENT» CENTRÉS ALORS QU'ILS DEVRAIENT ÊTRE DÉCALÉS VERS LA DROITE, LA GAUCHE, LE TIERS SUPÉRIEUR OU INFÉRIEUR.

COURANTS

Les Paris sont ouverts



Diane Précourt

luer tous les aspects du tourisme à long terme. Comme dans d'autres domaines, il faut faire de la R et D et réfléchir sur les grands développements dans ce secteur, sur la qualité et l'écologie, par exemple.

L'industrie touristique a ceci de particulier que ses contours demeurent flous. En plus de se déplacer, le voyageur doit dormir, se nourrir, il veut se distraire, se cultiver, être étonné, charmé... dans un cadre aux couleurs et au quotidien différents du sien. Et travailler, si l'on inclut les voyages d'affaires. Ainsi, tous les aspects de l'organisation humaine y sont interpellés. Belle complexité, mais bonjour la fragilité.

D'envahisseur à confrère

Ce n'est pas un hasard si les bonzes touristiques mettent de plus en plus l'accent sur la qualité de l'accueil des visiteurs, dont on sait qu'un détail peut leur faire virer capot. À ce chapitre, Paris se révèle un beau cas: les râleurs ronchonnet allègrement que les Parisiens ont bien besoin de revoir leur façon d'aborder les gens, que leur arrogance est proverbiale et leur esprit de service inexistant... Les campagnes se multiplient pour sensibiliser les Français à l'importance de bien recevoir les touristes. Et maintenant plus que jamais. Parce qu'il y a les gens, mais il y a aussi l'argent.

Paul Roll est directeur général de l'Office de tourisme et des congrès de Paris: «Tout pays a son caractère et sa façon de parler, qui peut paraître surprenante, dit-il dans son bureau qui s'ouvre sur les Champs-Élysées. Mais le touriste fait maintenant partie du décor. Auparavant considéré comme l'envahisseur, il est davantage vu aujourd'hui comme un confrère par ses hôtes, qui voyagent de plus en plus.»

L'an dernier, la campagne «Bonjour» lancée pour la première fois hors des frontières de l'Hexagone par l'ex-ministre du Tourisme Michelle Demessine, visait aussi à sensibiliser les professionnels à leur rôle stratégique, notamment ceux qui ont des contacts de «première ligne» comme les chauffeurs de taxi et les garçons de café, des contacts d'une importance capitale pour l'image d'une ville et de ses habitants.

Depuis peu, dans la ville «aux sept péchés» de Charlebois, des personnes ressources peuvent donner des renseignements dans le métro, les grands sites touristiques et les arrondissements. Ces «informateurs», qui devraient être une centaine l'été prochain, contribueraient du même coup à rassurer les touristes, voire à éloigner les pick-pockets. Et les Parisiens eux-mêmes y trouveraient aussi leur compte...

À Paris comme à Montréal, en France comme ailleurs, les besoins diffèrent mais la vague de fond reste la même. Il faudra bien un jour regarder cette industrie en face et cesser de croire qu'elle «marche toute seule» et qu'on pourra continuer encore longtemps à en récolter les bénéfices sans y mettre le prix. Économique et social.

En tant qu'industrie qui vit et se nourrit des grands courants internationaux, le tourisme demeure un échange entre l'étranger et l'autochtone. Et plus les gens voyagent, plus ils connaissent et comprennent la situation des visiteurs qui se pointent chez eux.

On est tous plus ou moins le touriste de quelqu'un.

dprecourt@ledevoir.com

Il a beau se farcir 26 millions de touristes par an au cœur du pays encore le plus visité au monde, posséder autant de pouvoir d'attraction qu'il produit de kilomètres de baguettes tous les jours, cela n'empêche pas ses dirigeants touristiques de se préoccuper de son avenir. Pas question de s'asseoir sur ses lauriers: la concurrence est trop vive, le décor touristique mondial s'est beaucoup élargi au cours des dernières décennies et il faut travailler fort ne serait-ce que pour se maintenir à flot. Que sera Paris devenu dans 10 ou 15 ans?

Voilà une question à 100 millions d'euros. En tout cas, les stratèges sont conscients de la fragilité d'un tel statut, qui peut tomber n'importe quand. Et rapidement.

«Le tourisme est une industrie relativement jeune qui a été laissée aux mains du secteur privé, explique Jean-Bernard Bros, adjoint au maire en matière de tourisme, que j'ai rencontré la semaine dernière à l'hôtel de ville de Paris. Les instances publiques doivent s'impliquer, sinon c'est l'anarchie. Car le voyage, c'est bien plus que se balader en bus dans la ville comme on le ferait au zoo, en écoutant quelqu'un qui vous dit: voici un Parisien, voici son quartier...»

Si le tourisme remonte à peine à l'instauration des congés payés, en 1936 pour la France, son évolution s'est opérée à la vitesse grand V, suivant celle des moyens de transport, qui n'ont fait qu'épouser graduellement les besoins d'individus de plus en plus enclins à voyager pour bien d'autres raisons que la nécessité.

À Paris, par exemple, ce secteur génère une activité économique de sept milliards d'euros (environ 10 milliards \$CAN), et 400 000 emplois directs et indirects. Lorsqu'on reçoit en une année 6,5 millions de personnes à la tour Eiffel, 6 millions au Musée du Louvre et 2,5 millions au Musée d'Orsay, il est pour le moins justifié de se pencher sur les enjeux de la fréquentation des grands sites mondiaux et la gestion d'un flux de visiteurs toujours croissant.

R et D touristique

Un tel tableau de popularité dénote sûrement, pensez-vous, un intérêt marqué des décideurs pour le tourisme. Pas si sûr. Même dans la Ville lumière aux multiples atouts, les protagonistes se battent pour la reconnaissance de cette industrie souvent mal comprise par les politiciens.

«On a trop tendance à croire que le tourisme, ça marche tout seul, déplore M. Bros. Certes les hôtels sont pleins, les restaurants débordent et les sites abondent. Mais comment tout cela se développe-t-il? Lorsqu'il y a des centaines de cars qui se pointent dans Paris en haute saison, où les gare-t-on, quel impact cette activité a-t-elle sur la vie des gens et celle des touristes eux-mêmes? Nous devons éva-



Jeunes Ouighours à Kashgar, dans la province chinoise du Xinjiang. La complicité avec le sujet...

DINO RICCIO

Clichés de voyage

Avouez: vos photos de vacances vous désolent souvent ou, pire encore, sont franchement nulles la plupart du temps? À défaut de vous donner instantanément l'œil, la technique et l'instinct d'un Herbert List, ce qui suit pourrait tout de même vous aider. Voyons voir...

CAROLYNE PARENT

Il y a 30 ans, Dino Riccio photographait des mannequins. Vingt ans plus tard, sa Canon immortalisait des moines tibétains. Photographe professionnel et grand voyageur, ecco l'uomo qu'il nous faut! D'autant plus que M. Riccio est à l'emploi du Club Adventure Voyages depuis 19 ans, qu'il a formé des centaines de clients dans le cadre d'ateliers de photographie et qu'il en forme toujours sur demande. En plus d'avoir créé, en 1982, le premier circuit en Chine sans l'aide des autorités du pays, un exploit dont il n'est pas fier...

Bref, il a bourlingué, l'actuel directeur des opérations du Club, et ses conseils sont des plus judicieux. Alors, par quoi commence-t-on? Par une évidence qu'il est sûrement bon de rappeler: «On ne fait pas de meilleures photos parce qu'on utilise un appareil ultrasonique. L'important, c'est le sujet», lance M. Riccio.

Parce que la photographie est avant tout un art de la sélection des images, l'ap-

pareil ne servant qu'à saisir ce que l'œil a choisi, M. Riccio recommande aux amateurs de s'exercer à cadrer sans appareil.

«Ça peut se faire n'importe où, à un feu rouge, par exemple. On observe et on se demande où commencent et où se termineraient les photos que l'on ferait sur ce coin de rue-là.»

C'est un exercice qui sert bien le voyageur parce qu'ainsi entraîné à cadrer rapidement, il ne zigomera pas trois heures devant un temple pendant que ses copains l'attendent au fond de la vallée!

En passant, signale M. Riccio, une erreur photographique des plus fréquentes sur le plan du cadrage consiste à utiliser le microprisme servant à faire la mise au point en guise de mire. Résultat? Les sujets sont toujours «parfaitement» centrés alors qu'ils devraient plutôt être décalés vers la droite, la gauche, le tiers supérieur ou inférieur.

Et ça débarque de l'autocar et ça te mitraille illico tout le décor en trois secondes et quart! Les Japonais, bien sûr, pas vous! N'empêche qu'on a souvent le doigt trop rapide sur le déclencheur.

«Si l'on craint de manquer de temps, il

faudrait appuyer sur le déclencheur sans hésiter. Mais, règle générale, on doit se déplacer autour de son sujet pour trouver le meilleur angle, la plus belle lumière. De la même façon que pour faire son voyage deux fois, il suffit de regarder derrière soi: on découvre alors un tout autre point de vue. Mais on est souvent trop pressé de faire sa photo. Pourquoi? Le monument ne bougera pas!» De cet empressement à faire clic découle d'ailleurs toute une série d'erreurs qu'on pourrait facilement éviter. Quels genres d'erreurs?

«Eh bien, un horizon, c'est... horizontal! Si l'on a l'impression que la mer que vous avez photographiée est en train de se vider, c'est que l'horizon est croché. Pour s'assurer qu'il soit droit, il faut que les lignes horizontales du sujet soient parfaitement parallèles aux lignes horizontales du viseur.»

«Par contre, on sait très bien que des lignes horizontales peuvent converger, devenir fuyantes. Si l'on ne peut pas trop s'y fier, on se rabattra alors sur les lignes verticales qui, elles, seront d'équerre. Il suffira d'aligner ces verticales parallèlement à celles du viseur.»

«Enfin, certains vieux édifices sont carrément crochés. D'où l'importance d'une référence. Si l'on photographie une personne à côté de colonnes qui penchent, alors il sera clair que ce sont les dites colonnes qui sont crochées et non le touriste!»

VOIR PAGE SUIVANTE: PHOTOS

Bon voyage

LE PATRON VEUT VOUS VOIR...

DÉTENDU!

Pour vos réunions d'affaires
Courtoisie, Cuisine, Calme, Charme et Caractère sont à l'ordre du jour



L'EAU
À LA
BOUCHE

RELAIS &
CHATEAUX®
HÔTEL-RESTAURANT

www.leaualabouche.com

Ste-Adèle 450.229.2991



Voyages avec



(514) 252-3129 1 800-932-3735 www.loisirquebec.qc.ca/voyages/

ÎLES DE LA MADELEINE (2 groupes)

1. Du 30 juin au 7 juillet 2002
2. Du 18 au 25 août 2002

NUNAVIK (1 groupe)

Du 17 au 23 juillet 2002

LA CAMARGUE (1 groupe)

Du 15 au 28 mai 2002

CROISIÈRE NATURE SUR

LE GOLFE ST-LAURENT (2 groupes)

1. Du 11 au 19 juillet 2002
2. Du 27 juillet au 4 août 2002

L'ÎLE D'ANTICOSTI (2 groupes)

1. Du 6 au 13 juillet 2002
2. Du 20 au 27 juillet 2002

CONFÉRENCES D'INFORMATION

POUR CES CINQ DESTINATIONS:

Nunavik et Golfe du St-Laurent

(croisière)

- mardi le 26 février 2002 à 19h00
- samedi le 6 avril 2002 à 13h00
- mercredi le 8 mai 2002 à 19h00

Anticosti, Îles de la Madeleine

et LA CAMARGUE

- mardi le 5 mars 2002 à 19h00
- samedi le 6 avril 2002 à 15h00
- mercredi le 15 mai 2002 à 19h00 (sans la Camargue)

* Voyages Loisirs est détenteur d'un permis du Québec

N.B. Toutes les conférences se tiennent au Regroupement Loisirs Québec (Stade Olympique) (Salon Archipel) au 4545, Pierre-De-Coubertin. Veuillez confirmer votre présence par téléphone.

En préparation: Madagascar - Afrique - Allemagne - Cuba

Séjours linguistiques

L'ANGLAIS à Toronto

Comprend: 2 sem. de cours + hébergement + 28 repas

immersion L'ESPAGNOL à Alicante

Comprend: 2 sem. de cours + hébergement + 28 repas

ACCESSIBLE À TOUS + AUTRES DESTINATIONS: Angleterre, USA, Guatemala, Espagne.

Réunion d'information à Montréal le 25 février RSVP
Demandez notre brochure gratuite ou visitez le www.tourcar.com/si
(418) 835-3336 ou 1-800-463-2265



Le charme d'une auberge...
Le cachet d'un grand hôtel...



Auberge de la Gare
205, St-Joseph, Hull (Qc) J8Y 3X3
Tel: (819) 778-8085 Fax: (819) 595-2021
www.aubergedelagare.ca

Recevez
notre dépliant
par la poste
accompagné de
10 \$ Dollars
Auberge!



Pour recevoir
notre dépliant
par la poste ainsi que
10 \$ Dollars Auberge,
faites parvenir
votre nom et adresse
à l'adresse ci-contre.



Pour les Amants de la Nature

À bord de L'Écho des Mers explorez,
découvrez les richesses et la beauté
du Saint-Laurent

ÉCOCROISIÈRES DE 3 À 9 JOURS
DE LA MI-JUIN À LA MI-OCTOBRE

Tourisme plein air et aventure
L'Association CR Les Grands
Prix du Tourisme québécois
Grand Prix du Tourisme
Régional Bas-Saint-Laurent

1-888-724-8687
418-724-6227
ljohnes@globetrotter.net
www.ecomertours.com/francais

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Jean de Billy 985-3322

jdebilly@ledevoir.com

• SAMEDI •

TOURISME

«ET POUR EN FINIR AVEC LES LIGNES, RAPPELONS QU'ON NE DOIT JAMAIS LES AMPUTER.» ÇA VEUT DIRE, PAR EXEMPLE, QU'ON NE PHOTOGRAPHE PAS D'AVANTAGE UNE STATUE SANS SON SOCLE QU'UNE PERSONNE SANS SES PIEDS!

PHOTOS

SUITE DE LA PAGE PRÉCÉDENTE

Une autre référence importante dans la photographie de grands panoramas, selon M. Riccio, c'est l'avant et l'arrière-plan.

S'il arrive souvent que nos photos de grands espaces (un immense cratère volcanique, par exemple) ne leur rendent pas justice, c'est peut-être qu'on a omis d'inclure un avant ou un arrière-plan permettant d'évaluer l'ampleur de l'ensemble.

«Et pour en finir avec les lignes, rappelons qu'on ne doit jamais les amputer.» Ça veut dire, par exemple, qu'on ne photographie pas davantage une statue sans son socle qu'une personne sans ses pieds!

Trucs de pro

Si photographier une statue n'est pas sorcier, ça se corse sérieusement quand on a pour sujet de prédilection les enfants.

Immanquablement, les bambins courent se cacher dès qu'ils aperçoivent un appareil-photo. Que faire? Établir d'abord un contact avec l'adulte qui accompagne l'enfant: ça le mettra en confiance, assure M. Riccio. Et une fois qu'on aura obtenu la permission de le photographier (voir L'Éthique du photographe), on aura tout le loisir de «jouer» avec notre petit modèle.

Comment «jouer» pour dérider notre sujet? Un bon truc consiste à bouger la tête de part et d'autre de l'appareil.

«L'enfant est intrigué, se détend, suit nos mouvements, joue avec nous, devient complice. Son expression sera alors naturelle et spontanée.»

Aussi, pour réaliser des photos d'enfants vraiment différentes, M. Riccio suggère de photographier ces petits sujets non pas en plongée, comme on le fait toujours, mais en se mettant au niveau de leurs yeux ou plus bas encore, en contre-plongée. «L'effet est saisissant.»

Pour Dino Riccio, les photos de voyages sont des souvenirs importants car, grâce à elles, on ne revient jamais tout à fait de son périple. En les regardant 20 ans plus tard, on lancera encore un «Ah, je me souviens...» bien sonore. Alors, ces photos, aussi bien les réussir.

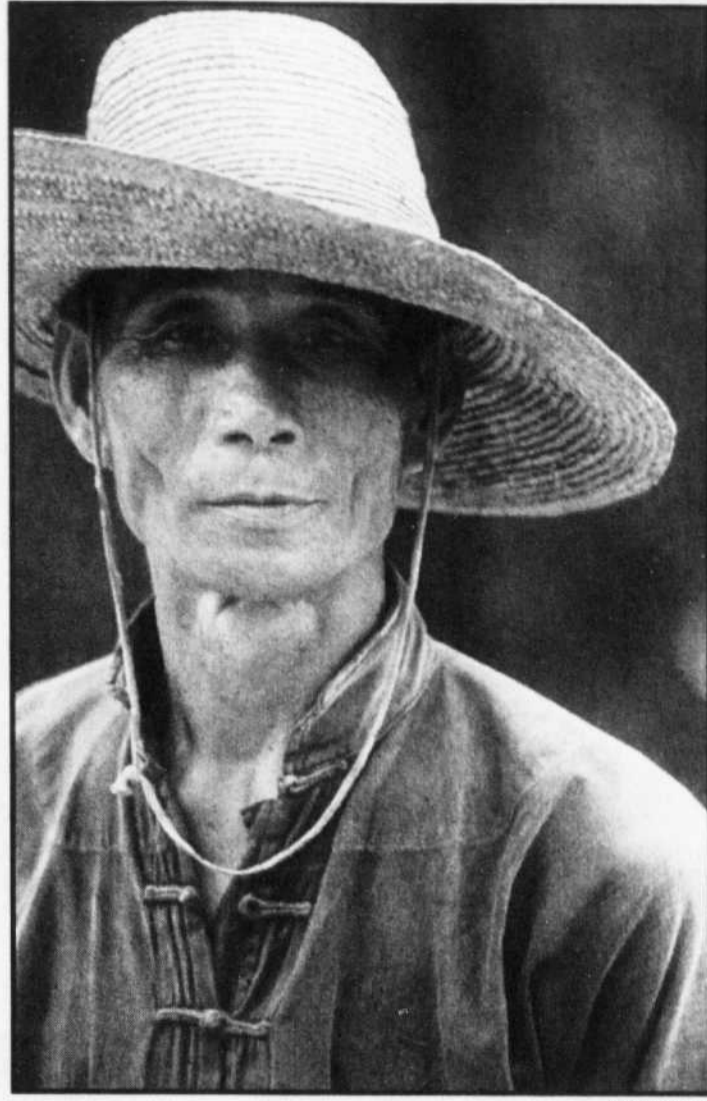
L'éthique du photographe

Selon Dino Riccio, un photographe est un voyeur qui doit néanmoins adopter un comportement respectueux, à savoir:

■ Toujours demander au sujet la permission de le photographier. Bien entendu, les barrières linguistiques peuvent poser problème. On communiquera alors par des sourires et des gestes. L'important, c'est d'établir un contact et, pour ce faire, «il ne faut jamais aborder les gens avec l'appareil-photo devant le visage ou autour du cou, mais plutôt en mains, derrière le dos». Mais, dès qu'on lui demande sa permission, le sujet pose la plupart du temps, non? Pour éviter le sourire figé, M. Riccio a un truc, qui demande une certaine pratique: une fois la mise au point faite, on déplace légèrement les yeux au-dessus de l'appareil, on hausse les sourcils à quelques reprises pour attirer le regard du sujet qui, étonné, se déridera. «Ça fonctionne très bien. Si l'on photographie un groupe, on déplacera la tête plutôt à côté de l'appareil.»

■ Ne jamais payer pour une photo. «Jamais! Il ne faut pas payer pour quelque chose qui ne doit pas être vendu. À celui qui demande de l'argent, on doit tenir le discours qu'il nous tiendrait s'il nous vendait vraiment quelque chose: voyons, t'es mon ami. Payer équivaut à acheter un individu alors que je veux simplement rapporter l'image de cet individu.» Au lieu de donner de l'argent, on peut noter l'adresse du sujet et lui envoyer sa photo. En Asie, par exemple, on peut aussi faire cadeau d'une carte postale de Montréal ou du Québec sous la neige. «C'est apprécié parce que c'est différent. Il ne faut pas oublier que la raison pour laquelle on voyage et photographie des choses, c'est justement la différence.»

C. P.



Un paysan dans le sud de la Chine.

DINO RICCIO

Considérations techniques

Pas de lumière, pas de photographie. Alors autant passer à l'action lorsqu'elle est la plus belle, soit en début et en fin de journée, alors que les ombres sont longues et contribuent à créer une certaine profondeur, dit Dino Riccio.

«Sauf qu'on ne choisit pas toujours le moment où l'on débarque sur un site. S'il est midi, les ombres sont très prononcées, les contrastes sont très élevés. Que faire? Jouer et composer avec cette lumière, par exemple photographier la statue "et" son ombre sur le sol, ce qui donnera de l'atmosphère à la photo.»

Quel type de pellicule utiliser? «Pour un voyage de plage, une expédition dans le désert ou sur des sommets enneigés, une pellicule 100 ASA est adéquate. Dans d'autres conditions, le 200 ASA convient. La différence entre les deux, c'est que le 100 ASA permet de faire des photos à partir du moment où le soleil vient tout juste de se lever et jusqu'au moment où il se couche, tandis que le 200 ASA permet de faire de la photo un petit peu avant que le soleil ne se lève et après qu'il ait passé la ligne d'horizon.»

Enfin, question qui intéresse tout photographe voyageur, les fameux rayons-X des aéroports sont-ils dommageables ou non pour les rouleaux de pellicule?

«Personnellement, je demande une inspection manuelle. Une seule exposition à ces rayons, ce n'est pas si grave, mais dans le cas où il y a plusieurs correspondances à faire et que les passages aux rayons-X se multiplient, il y a un risque de se retrouver avec des films voilés.»

Soit dit en passant, on peut voir le travail de Dino Riccio dans la brochure du Club Aventure Voyages et sur le site Internet www.clubaventure.qc.ca.

C. P.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CANTONS de L'EST

SPA EASTMAN
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.
www.spa-eastman.com 1 800 665 5272.

AUBERGE QUILLIAMS****
Auberge 4 étoiles face au lac Brome, pour des moments magiques et inoubliables. 38 chambres et suites ensablées dont 22 avec foyer. Piscine, saunas et bain tourbillon. Salles de réunion de 10 à 100 pers. Cuisine française raffinée. Boutiques de mode «outlet» et antiquaires à Knowlton à 6 km. Centres de ski à proximité: Glen, Bromont, Sutton. Forfaits chambre et repas à partir de 175\$ pour 2, service inclus. Rabais de 50% sur la chambre la 2e, 3e, 4e et 5e nuit en p.a.m. sur semaine. Plusieurs forfaits disponibles dont Forfait romantique et Forfait ski. Février, mois des amoureux. Forfait St-Valentin tous les jours. Certificats cadeaux. Membre C.A.A. 572 Lakeside Lac Brome, Aut. 10, sortie 90, route 243 sud, 5 km de la sortie, 55 minutes du pont Champlain.
Rés.: 450-243-0404, 1-888-922-0404
fax : 450-243-0770
www.aubergequilliams.com

LAURENTIDES
AUBERGE CARIBOU
TREMBLANT à son meilleur pour le ski de fond et alpin, raquette et détente. Sport, quiétude et bonne bouffe. 59\$/pers. occ. double avec déj. Jusqu'au 14 février, 21^{ème} nuit 39\$/pers. occ. double, 31^{ème} nuit 29\$/pers. occ. double avec petit déj. NOUVEAU. Chalets de bois rond avec foyer de pierres, cuisinière, couchant de 6 à 8 personnes. 2 jours 600\$, 3 jours 750\$.
www.cariboulodge.qc.ca Tél.: 1-877-688-5201

HÔTEL DU LAC CARLING
Centre de villégiature de luxe quatre-saisons dans les Laurentides, à 70 minutes au nord de Montréal. Ambiance européenne dans une nature calme et généreuse. Ski de fond, spa et centre sportif complet. Stationnement intérieur. Attrayants forfaits à partir de 95\$ p.p., occ. dble.
www.laccarling.com Réservations : (514) 990-7733 ou 1-800-661-9211

SAGUENAY / LAC ST-JEAN
AUBERGE DES BATTURES : Dans un site fabuleux, entre le fjord et la forêt, l'auberge vous ouvre une porte sur le rêve... Salle à manger panoramique, cuisine fine et créative, cadre naturel propice au repos, 32 chambres ***. Accès direct par les sentiers. Nombreux forfaits disponibles: Motoneige, pêche blanche...
www.battures.ca 1-800-668-8234

Chalets & Condos

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

LANAUDIÈRE
CHALET DES PINS Cadre rêvé pour la détente à 1 h au nord de Montréal, maisons de campagne tout équipées, très propres, douillettes et chaleureuses, foyer, bois et literie, T.V., vidéo, b. tourb. Ski à 1 km, autres activités à prox., restauration sur place.
www.chaletdespins.com (450) 834-3401

SAGUENAY / LAC ST-JEAN

HÔTEL CHÂTEAU ROBERVAL
Au Lac St-Jean, hôtel 4 étoiles de style Atrium avec piscine intérieure et bain tourbillon, 124 chambres tout confort. Restaurant réputé, cuisine régionale. FORFAITS: Escapade, détente, escapade et zoo, détente et zoo.
Bienvenue aux motoneigistes.
www.chateau.roberval.qc.ca 1-800-661-7611

RÉGION DE QUÉBEC

CHAUMIÈRE JUCHEREAU DUCHESNAY
Découvrez une auberge et profitez de nos forfaits en plein cœur d'un milieu naturel et enchanteur. À deux pas de 125 km de pistes de ski de randonnée. Forfaits à partir de 89,50\$/pers. taxes et service en sus en occupation double. Comprendant : bouteille de vin, souper, coucher, déjeuner. Vous assure un séjour bien mijoté. Notre devise : bien faire & laisser dire.
5050, Rte Fossambault, Ste-Catherine-de-la-Jacques-Cartier
Renseignement & réservation : 418-875-2751

QUÉBEC

HÔTEL ROYAL WILLIAM **** Lauréat National «Hébergement» les Grands Prix du Tourisme Québécois 2000. Le Royal William vous offre 44 chambres et suites spacieuses, modernes et de grand confort avec ensemble d'accessoires des plus complets. Bistrot-restaurant le Sainte-Victoire, cuisine française et régionale. Situé à 5 minutes du Vieux-Québec et du Vieux-Port. Facilité de stationnement. Forfaits disponibles. Tarif à partir de 89\$/nuit avec petit déjeuner inclus.
www.royalwilliam.com Réservations : 1-888-541-0405

VIEUX-QUÉBEC

AUBERGE PLACE D'ARMES et le Restaurant au Café Suisse, en plein cœur du Vieux-Québec, face au Château Frontenac, vous offrent un forfait: 1 nuit 2 pers. comprend 2 déj., continentaux, 2 soupers accompagnés d'un cocktail, d'une bouteille de vin, 2 digestifs, 155,00\$ pour 2 pers., taxes et pourboires en sus. Forfait 2 nuits disponible.
www.quebecweb.com/placedarme Fax : (418) 694-9899 1-877-694-9495

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 Tél.: (800) 567-6635
sapiniere@polyinter.com

QUÉBEC
Auberge La Camarine
Charmante auberge sur la Côte-de-Beaupré, à proximité du Mont Ste-Anne. Offrez-vous quelques journées de ski à moindre coût puisque en réservant 2 nuits d'hébergement, vous bénéficiez gratuitement d'une 3^e nuitée. Cette offre est valide du dimanche au jeudi (selon disponibilité) et ce, jusqu'à la fin de la saison de ski. 31 chambres tout confort, à partir de 52,50\$/pers. en occ. dble. Forfaits Ski et Romance disponibles, vous permettant de déguster notre créativité et fine cuisine québécoise.
www.camarine.com Tél.: (418) 827-5703 ou 1-800-567-3939

VIEUX-QUÉBEC

HÔTEL MANOIR VICTORIA: Situé au cœur du Vieux-Québec, cet hôtel 4 étoiles au cachet européen unique a récemment été rénové et agrandi au coût de 12 millions \$. 145 chambres et suites - 7 salles de réunions et banquets - restaurant fine cuisine (La Table du Manoir) - resto-bistro Le Saint-James - piscine intérieure - club de santé - sauna - stationnement intérieur avec service de valet.
À partir de 89\$ par nuit en occ. double.
www.manoir-victoria.com Renseignez-vous sur nos forfaits. 1-800-463-6283

AUBERGE DU TRÉSOR: La plus vieille auberge en Amérique du Nord, au coin de la célèbre rue du Trésor et face au Château Frontenac. Forfait «romantique» (pour 2 pers.) 1 chambre pour 1 nuit, 2 soupers (table d'hôte gastronomique) accompagnés d'une bouteille de vin, 2 digestifs au choix, 2 petits déjeuners, 1 stationnement pour 1 nuit, 159\$ pour 2 personnes taxes et pourboires en sus. Forfait «Week-End» aussi disponible.
www.aubergedutresor.com Fax: 1-418-694-0563 • 1-800-566-1876

La fine fleur des maîtres hôteliers
Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie
RELAIS & CHATEAUX
Relais Gourmands
Cantons de l'Est

Auberge Hatley *** | North Hatley**
Relais & Châteaux et Relais Gourmands.
Venez profiter de l'hiver à North Hatley et vous faire dorloter dans la seule auberge au Québec récipiendaire du prix 5 DIAMANTS AAA / CAA pour la salle à manger. Une des grandes caves à vin du Québec, sélection de plus de 1 400 étiquettes. Plusieurs chambres avec foyer au bois, vue sur le lac, balcon et/ou bain tourbillon. Forfaits «Plaisirs de l'hiver». Pour faire plaisir...
Le CERTIFICAT-CADEAU de l'Auberge Hatley RELAIS & CHATEAUX.
Rés.: 819-842-2451 ou 800-336-2451; www.aubergehatley.com

La Pinsonnière | Cap-à-l'Alge
Table d'or du Québec 2001 - Grands Prix du Tourisme. Un petit paradis au bord du Saint-Laurent maintenant ouvert toute l'année. Chambres élégantes, cuisine raffinée, cave riche en grands crus et service personnalisé. Pour se revigorer: piscine intérieure et soins détente au Mini-Spa.
Forfait Aux Fourneaux: Venez cuisiner avec le chef Jeannot Lavoie.
1-800-387-4431 www.lapinsonniere.com

Hôtel-restaurant L'Eau à la Bouche | Ste-Adèle
Chambres magnifiques dans un cadre exceptionnel à Sainte-Adèle. Relais & Châteaux - relais Gourmands couronné Table d'or du Québec au grand Prix du Tourisme 1998. Fine cuisine régionale et carte des vins élaborée. Offrez à un être cher un certificat-cadeau. Informez-vous de nos forfaits au (430) 229-2991 ou 1-888-828-2991.
www.leaualabouche.com

Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu & Spa Givenchy
www.lesroisilleuls.com
www.spagivenchy.com
POUR ANNONCER, CONTACTER JEAN DE BILLY
AU (514) 985-3322 OU 1-800-363-0305 • jdebilly@ledevoir.com

SAMEDI

SAVEURS

LA SEMAINE DERNIÈRE, NOUS EXPLIQUONS LE DANGER QUE PEUT OCCASIONNER À NOTRE ENVIRONNEMENT LE TRANSPORT D'UN SIMPLE MORCEAU DE SAUCISSE. CETTE DENRÉE, SI DÉLICIEUSE SOIT-ELLE, AVAIT MÊME FAVORISÉ L'ÉCLOSION, EN 1952, DE LA FIEVRE APHTEUSE AU PAYS AVEC, ÉVIDEMMENT, DE LOURDES CONSÉQUENCES ÉCONOMIQUES.

Rien à déclarer! Prise deux!

Que pouvons-nous rapporter au Canada?

L'Agence canadienne d'inspection des aliments est sous la juridiction du service des douanes de Revenu Canada. Les premiers à valider nos «souverains» sont les douaniers qui font part à leurs collègues inspecteurs des voyageurs qui ont rapporté des denrées suspectes.

Le meilleur conseil à donner est de se renseigner au départ si l'on souhaite rapporter un aliment non inscrit de même que des végétaux. Il est nettement plus facile de rapporter des produits alimentaires (y compris les produits carnés) lorsqu'ils viennent des États-Unis. Néanmoins, tous les aliments doivent être conservés selon des conditions d'hygiène, au froid, à l'abri d'une quelconque contamination. Les produits doivent être propres, exempts de terre et de racines, conservés dans leur emballage d'origine et bien scellés. Il subsiste cependant une certaine confusion entre les douanes et l'Agence canadienne d'inspection des aliments,



Philippe Mollé

confusion qui peut bien souvent laisser le voyageur perplexe. Prenons par exemple une société européenne qui fabrique depuis des décennies du foie gras préparé sous différentes formes, entre autres mi-cuit en terrine. Cette société est validée par Ottawa et les contrôles vétérinaires imposés par le fédéral au niveau de l'abatage lui permettent d'exporter dans n'importe quel pays, y compris aux États-Unis et au Canada.

Or, le Canada ne laisse pas entrer, de façon libre, le foie gras mi-cuit; par crainte, paraît-il, de contamination ou d'intoxication. Heureusement, il se vend désormais, dans tous les aéroports, des contenants isothermes qui rendent le produit inoffensif. Idem pour le prosciutto d'Italie, longtemps interdit au Canada et maintenant disponible pour la consommation canadienne. Cependant, il faut bien comprendre que ce produit n'est accessible aux consommateurs que par le biais de l'importation commerciale. Cela signifie que même si vous vous rendez sur le lieu de fabrication dudit jambon exporté, vous ne pourriez le rapporter vous-même. Le cas échéant, la différence se solde par une pénalité de 35 \$ le kilo que vous retrouverez sur la balance. N'en demeure pas moins qu'il faille respecter, en bon citoyen, les lois mises en place par des citoyens probablement végétariens. Par contre, et ce bizarrement, il est possible selon la loi de rapporter 20 kilos de fromage ou de produits laitiers par personne, mais dont le prix ne dépasse pas les 20 \$ au total. Même chez Dollarama, il est difficile de faire mieux.

Ô Canada

Le meilleur conseil à donner est de se procurer, avant de partir, un formulaire de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et de déclarer ouvertement tout, même les graines ou semences qu'il est possible, dans la plupart des cas, de rapporter. Une suggestion toutefois qui vous évitera bien des tracas: un jour ou deux avant votre départ des Îles, présentez vos produits, comme de la vanille par exemple, à la fumigation et ainsi obtenez un certificat phytosanitaire en bonne et due forme. Soyez rassurés, braves gens, la loi vous permet de rapporter dix kilos de dinde, trois kilos de margarine (et même dix kilos avec ordonnance) et surtout deux douzaines d'œufs. L'important n'est-il pas de les transporter sans les casser?

■ Pour consulter la liste complète des règlements: www.inspection.gc.ca



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Gare aux petits coquins qui désirent passer en douce quelques denrées prohibées, l'Agence canadienne d'inspection des aliments veille au grain, aidée des ses agents canins, de sympathiques, mais néanmoins fort professionnels petits beagles

GASTROSCOPIE

Petits potins gourmands du festival des Arts de la table SAQ

Un Chinois à Montréal

De passage à l'hôtel Delta, en provenance de Vancouver où il vit depuis dix ans, le chef Ka Tsuen Wong éprouve toutes les difficultés du monde à communiquer, ne parlant pas un mot d'anglais, aucun de français et encore moins le mandarin. Résultat: une drôle de cuisine fusion où la mayonnaise rencontre le jambon cuit et la friture.

James McGuire ne passe pas partout

Ce charmant boulanger restaurateur est en furie. Il ne fait pas partie du quadrilatère privilégié du Grand Montréal. Du coup, James McGuire songe à déménager l'année prochaine afin de faire partie de la ville nouvelle. Une île, une ville.

Les Seigneurs des fourneaux

Serge Dansereau, président d'honneur du festival à sa courtoisie les Montréalais avec sa cuisine fraîcheur, mais il les a quelque peu surpris en mentionnant que la qualité des vins australiens disponibles au Québec était inférieure à celle que l'on retrouve en Australie.

Le 25 février, dans l'excellent restaurant Le Cube, Claude Pelletier, un des meilleurs chefs du Québec, rendra hommage avec ses associés au maître Marcel Kretz avec un menu dégustation de sept services que lui-même servait jadis quand la Sapinière vivait encore de beaux jours. Renseignements: (514) 876-2823.

Les murs ont des oreilles

Daniel Langlois est à la veille d'ouvrir (en mars ou avril) son très sélect club privé où petits fours, grands vins, bonne bouffe et gentils invités seront de la partie. On parle d'une compétition directe avec le tout nouveau Club Med qui, lui, ne marche pas fort.

Des bleuets en Alsace

Lors de la visite de la Maison

Massenez, distillateurs en Alsace, nous avons appris que la maison importait des bleuets du Québec. Mais nous n'avons pas réussi à savoir s'il s'agissait des bleuets du Saguenay ni si c'était pour confectionner une liqueur de bleuets. Une belle façon de renvoyer l'ascenseur.

Hommage aux vainqueurs

M. Maxime Arseneau remettait le 18 février les prix Renaud-Cyr et mérite de la restauration, attribués cette année à Anne Desjardins de L'eau à la bouche dans les Laurentides et à Daniel Vézina du Laurie-Raphaël de Québec.

BIBLIOSCOPIE

Deux ouvrages des Éditions du Phare

LA CIVILISATION DU BLÉ

Éric Birlouez



LA CIVILISATION DU RIZ

Nathalie Chahine



Ces deux ouvrages relatent l'histoire de la conquête du blé et du riz à travers les âges. Ils nous procurent une foule de renseignements sur la route du blé dans le monde, les différentes variétés de riz cultivées sur la planète ou tout simplement sur les étapes nécessaires pour avoir dans votre assiette du riz précuit.

La recette de la semaine

Risotto coulant au citron

Pour 4 à 6 personnes

- 500 g de riz carnaroli ou vialone nano ou arborio
- 2 citrons non traités
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 échalotes françaises hachées
- 125 ml (1/2 tasse) de Noilly-Prat ou Vermouth
- 1,5 litre (6 tasses) de bouillon de volaille
- 60 ml (1/4 tasse) de parmigiano reggiano
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- Sel et poivre au goût

Laver les citrons puis retirer les

zestes et les tailler en julienne. Blanchir durant une minute à l'eau salée puis rincer à l'eau froide. Dans une casserole épaisse, faire chauffer l'huile et faire revenir les échalotes durant une minute. Ajouter le riz et verser, tout en tournant de façon progressive, le bouillon de volaille. Il faut prévoir de 35 à 40 minutes de cuisson à feu doux. Presser les citrons et verser le jus. Ajouter le vermouth et continuer à remuer. Finir hors du feu avec les zestes, ajouter le beurre froid et le parmigiano. Assaisonner de sel et de poivre.

LES ARTISANS DE LA TABLE

SAUM MOM
BOUTIQUE ALIMENTAIRE
ACCESSOIRES CADEAUX

30 délicieuses façons de savourer le saumon Atlantique
Tout est concocté sur place incluant le saumon fumé
Plats cuisinés, sushi, service traiteur

1318, av. Mont-Royal Est, Montréal (514) 526.1116
345, av. Victoria, Westmount (514) 488.0116

La boutique du meunier Maintenant, deux adresses



1520 Fleury est, 382-4328
Pains biologiques et gâteries sans sucre
faits de farines maison, moulus sur pierres
dans les 24 heures précédant la cuisson

boulangerie-meunerie
Capucine et Tournesol
226 Bernard ouest, Montréal, 277-0232

<http://www.resonance.com/capucine>

Bejeman & Barton

Marchands de thé à Paris
depuis 1919

5131, rue Sherbrooke ouest, Montréal, Québec H4A 1T2
Tél.: 514/369-6601 - Fax: 514/369-9011

PARIS - MONTRÉAL - LA HAYE - LONDRES - GENÈVE - MILAN - TOKYO - NAYA



Les Viandes Biologiques
de Charlevoix

Pour les
fins gourmets



Marché Jean-Talon (514) 270-7732



La fromagerie HAMEL

le spécialiste des fromages
depuis 1961

220, Jean-Talon est, Montréal
(Marché Jean-Talon)
Tél.: (514) 272-1161 • Fax: (514) 272-1163
www.fromageriehamel.com

2117, rue Mont-Royal Est, Montréal
Tél.: (514) 521-3333

9196, Sherbrooke Est, Montréal
Tél.: (514) 355-6657

622, Notre-Dame, Repentigny
Tél.: (450) 654-3578

Un monde de saveurs

- Fromages exclusifs et affinage sur place
- Fromages à la coupe devant le client
- Spécialiste en dégustation de vins et fromages
- Charcuterie, épicerie fine, pains et croissants

IGA
LES MARCHÉS LOUISE MÉNARD

Parce que
le service à la clientèle...
c'est notre signature!

Saint-Lambert (av. Victoria - boul. St-Willid-Laurent)
Ile des Saules • Montréal (Complexe Desjardins)