



Fleuristes : c'est le bouquet, l'art de lire l'âme et la gestuelle du client *Page D 5*



Bruxelles : du **chocolat**, pour l'amour, avec le Belge Laurent Gerbaud *Page D 5*

PLAISIRS

CAHIER D'LE DEVOIR, LES SAMEDI 14 ET DIMANCHE 15 FÉVRIER 2015



STEPHAN ENGLER SWITZERLAND TOURISM

Réputé pour sa gastronomie comme pour ses vins, le canton francophone de Vaud est souvent mis en vedette dans le cadre du programme Swiss Taste of Switzerland. Classée au patrimoine naturel de l'humanité de l'UNESCO, la région de Lavaux est aussi un régal pour les yeux.

LA GASTRONOMIE EN VOL

Le terroir au septième ciel

La cuisine régionale dans l'air du temps

La compagnie aérienne Swiss s'est donné pour mission de transmettre un peu de sa «suissitude» à ses passagers. Coup d'œil sur son programme gastronomique unique, de même que sur les défis liés à la création de plats destinés à être servis et consommés à 10 000 mètres d'altitude.

CAROLYNE PARENT

Comptez-vous parmi les disciples de cette nouvelle religion du XXI^e siècle qu'est la gastronomie? Dans l'affirmative, nous vous prédisons une profusion d'agapes jusqu'en plein ciel. A preuve, ces compagnies aériennes qui n'ont de cesse de rehausser leur offre culinaire...

Air France et British Airways se sont adjoint les ser-

Altitude et pressurisation réduisent de 25 à 30% notre sensibilité gustative: un défi pour les chefs

vices de chefs étoilés. American Airlines et l'australienne Qantas ont embauché les toqués de l'heure. Turkish Airlines, un abonné des prix «Meilleure restauration» de Skytrax, a ses «chefs volants».

Les transporteurs du Golfe comme les asiatiques se surpassent et nous en mettent plein les papilles. Quant à Air Transat, il donne pratiquement dans le *home staging* avec ses fournées de brioches

qui parfument délicieusement ses cabines Club!

Mais, bien avant le tsunami de casseroles qui nous vaut désormais d'en trouver pratiquement jusqu'en librairie, le transporteur Swiss, dans l'actualité ces jours-ci à titre de commanditaire principal du festival Montréal en lumière (MEL), s'était déjà donné une mission peu commune: célébrer la diversité des terroirs helvétiques.

Certes, il tombe sous le sens qu'une compagnie aérienne nationale soit l'ambassadrice du savoir-faire de son pays. C'est notamment la raison pour laquelle Air France sert du champagne à tous ses passagers. Par contre, il est plus rare qu'un transporteur élabore entièrement ses menus autour de la notion de cuisine régionale.

Dans les années 1990, Swissair, avant-gardiste, avait créé le concept Natural Gourmet qui privilégiait les produits bios à bord.

Mais, avec son programme Swiss Taste of Switzerland (SToS), né en 2002 comme la compagnie et destiné à ses classes Affaires et Première, Swiss va beaucoup plus loin.



Au menu de la Première classe du transporteur aérien Swiss: un steak de veau, sauce soubise; et à droite, à celui de la classe Affaires: esturgeon au sugo de tomates et d'artichauts. Des plats signés The Chedi Andermatt, un hôtel cinq étoiles du canton d'Uri.

«Avec SToS, un programme bien au-delà du concept des chefs stars, nous avons été la première compagnie aérienne d'importance à mettre l'accent sur la cuisine locale», explique Sarah Klatt-Walsh, directrice des produits et services en vol.

En vertu de ce programme, un canton, ses traditions et ses spécialités culinaires comme vinicoles sont valorisés le temps d'une saison et des envolées intercontinentales au départ de Zurich et de Genève.

«La beauté de la chose, c'est que nous faisons non seulement la promotion des cantons, mais aussi de leurs petits producteurs, qui font connaître leurs produits à une clientèle internationale», poursuit M^{me} Klatt-Walsh.

En 2008, «nous avons fait faire le tour du monde au vacherin fribourgeois, aux vins du Vully et à la fameuse poire à

« Nous sommes là pour donner du bonheur »

Le chef suisse Pierre-André Ayer, président d'honneur du volet gastronomique de la 16^e édition de Montréal en lumière

botzi AOP [une petite poire sur grappe], dont nous avons récolté une tonne et demie en quelques semaines », se rappelle le chef Pierre-André Ayer, créateur du menu automnal cette année-là. Propriétaire du restaurant étoilé Michelin Le Pérolles, à Fribourg,

M. Ayer est le président d'honneur du volet gastronomique de MEL. Les 20 et 21 février prochains, il pré-



PHOTOS SWISS

sentera le Dîner du président aux côtés de Jérôme Ferrer, au restaurant de ce dernier, l'Europea.

Pression et papilles

Précision suisse oblige, les cantons et les restaurants mis en vedette dans le cadre de SToS sont sélectionnés en vertu de critères bien définis.

Les établissements doivent posséder au minimum 14 points Gault & Millau et, bien sûr, favoriser les produits locaux. Quant aux cantons, ils doivent au fil de l'année représenter chacune des quatre régions linguistiques du pays.

Aux conditions du programme s'ajoute une complication majeure, soit le fait qu'altitude et pressurisation réduisent de 25 à 30% notre sensibilité gustative. «Lorsque nous sélectionnons des mets, nous devons donc nous assurer qu'ils sont bien assaisonnés afin qu'ils demeurent savoureux à 30 000 pieds au-

dessus du niveau de la mer», explique M^{me} Klatt-Walsh.

«Les fromages doivent être aromatiques; les vins, jeunes et fruités. En altitude, ils conviennent mieux que les vins acides ou très tanniques. Nous évitons aussi d'utiliser des légumes qui créent des ballonnements, tels les oignons, les haricots et les poireaux, et nous privilégions les aliments au goût umami, comme le jus de tomate, les champignons shiitaké et le fromage parmesan.»

Puis viennent les contraintes de la restauration aérienne... «Avec mes collègues de Gate Gourmet, il a fallu, par exemple, résoudre toute une série de questions liées à l'hygiène, notamment en ce qui concerne la régénération [le réchauffage de plats pré-cuits dressés sur assiette] », explique le chef Ayer.

VOIR PAGE D 3 : TERROIR

PLAISIRS

TOURISME

Pour les friands de légendes corses autour d'un feu de foyer ou d'une piscine d'eau minérale qui surplombe l'une des vallées de la Castagniccia, il y a un lieu unique à Carchetto, Torre di Tavola, qui est un gîte comprenant plusieurs appartements louables à la semaine.



La plage Cupabia de Coti-Chiavari, en Corse.

PASCAL POCHARD-CASABIANCA AGENCE FRANCE-PRESSE

Long-courrier

LIO KIEFER



Voici les coordonnées d'un conseiller en voyages qui peut vous aider : Raymond, chez Club Aventure Québec, ☎ 418 687-9043, poste 103, 1 800 361-9043 poste 103, 418 687-2507 (télécopieur). Skype: Pseudo = raymondbelli. Facebook: VoyageClubAventureQuébec. raymond@clubaventurequebec.com.

OÙ ALLER EN FRANCE?

« Pour les vacances estivales, je désire aller en France avec ma conjointe et nos deux filles âgées de deux et quatre ans. Nous sommes attirés par le plein air et la culture. Or, nous trouvons la France si diversifiée en climats et en attraits que nous ne savons guère où aller.

« Pourriez-vous nous éclairer quant au choix d'une région, de la période idéale pour s'y rendre, du meilleur moyen de loger une famille une dizaine de jours (un appartement ou un B & B?) et de se déplacer? Un budget de 5000\$ est-il raisonnable? Si, en plus, vous aviez quelques suggestions d'activités, ce serait le comble!

« Nous avons songé à la Corse, estimant celle-ci plutôt concentrée (moins de déplacements pour les enfants), pittoresque et dotée d'un climat intéressant. Merci d'avance de partager votre inestimable expérience avec nous. »

N. P., Montréal

Je vous suggère un gîte en Savoie: Maryse et Bernard Henriet, Sous les Côtes, Pugny-Chateaud, ☎ 04 79 61 60 38, gite-de-savoie.fr. Et en Corse... Pour dormir, la Casa Musicale à Pigna, pour des chambres simples dans une école de musique qui fait dans la polyphonie et le violon. Dans les ruelles, les artisans chantent aussi. Resto en terrasse ☎ 95 61 77 31. L'auberge Sole et Monti à Quenza: Félicien Balesi dirige les fourneaux et donne la clé pour monter dans des chambres très simples avec vue sur la montagne. ☎ 95 78 62 53.

Dans le nord, si vous êtes friands de légendes corses autour d'un feu de foyer ou d'une piscine d'eau minérale qui surplombe l'une des vallées de la Castagniccia, il y a un lieu unique à Carchetto, Torre di Tavola, qui est un gîte comprenant plusieurs appartements louables à la semaine. Chambres simples avec cuisinette et coin repas tenues par Jean-Claude Rogliano et son épouse. Lui est essayiste, revendicateur et conteur, tandis que son épouse est professeure de français.

Cela donne des soirées où des amis polyphonistes viennent enchanter les hauteurs environnantes et où les vins locaux donnent au conteur et à ses auditeurs le sens des légendes d'hier, mais aussi d'aujourd'hui. ☎ 04 95 35 82 03, 04 95 31 29 89. De 248 à 362 euros la semaine, selon la saison.

Dans le sud, une maisonnette dans un jardin comprenant une chambre, un salon avec divan-lit, une cuisinette et une salle de bains, à quelques lieues d'Ajaccio. La maison des propriétaires est attenante et il n'est pas rare que M. Folacci laisse devant la porte quelques tomates et courgettes en guise de salut. Ambiance familiale et bons plans pour découvrir des adresses cachées au travers de l'île. En juin: 305 euros la semaine; en juillet et août: 410 euros; en septembre: 305 euros. Téléphonez de ma part: ☎ 04 95 20 00 95.

POUR UN TOUR DU MONDE

« Nous désirons faire un tour du monde au cours des prochaines années. Avez-vous des contacts pour ce genre de périple? »

D. Lopez, Montréal

BONNES ADRESSES

« Dans la Cappadoce, en Turquie, on a dormi au Travellers Cave Hotel (pas la pension) à Göreme. Notre chambre était dans une grotte, super-jolie, propre, tranquille et pas trop chère! Je le recommande. On a pris une chambre double de luxe à 75 euros la nuit, incluant les taxes et le petit-déjeuner. De là, on pouvait aller à pied au musée en plein air de Göreme. C'est un incontournable. L'hôtel est sous le trajet des montgolfières. On peut les entendre respirer en passant au-dessus de nos têtes très tôt le matin.

« On a aussi visité la ville souterraine de Kaymakli. Super-impresionnant! Claustrophobes, s'abstenir. Il est fortement recommandé de trouver une façon d'avoir un guide pour la visite. Ça fait toute la différence d'avoir quelqu'un pour expliquer ce que les gens faisaient sous terre. Ils étaient plus de 2000, à une certaine époque, à vivre là.

« Il y a deux choses à acheter en Turquie: des tapis et des loukoums (Turkish Delights, qu'ils appellent ça). Pour les tapis, il faut prendre son temps, prendre le thé et négocier très fort et très longtemps! Ça nous a pris trois tapis pour devenir bons négociateurs. Pour les loukoums, la meilleure place, à notre avis, est chez Hafiz Mustafa. Ils en ont deux (au moins), dont un à cinq minutes du marché des épices. Il y a des tables à l'étage pour manger sur place en prenant un café. Derrière le comptoir, il y a des filles très gentilles qui parlent français.

« On est, bien sûr, passés par Pamukkale. Il ne faut pas hésiter à recommander l'hôtel familial Venus. Les chambres sont d'une propreté exemplaire et le service, très agréable. En plus, ce n'est vraiment pas cher. 35 euros pour une chambre double avec le petit-déjeuner.

« Du côté d'Izmir, on a préféré une petite ville en retrait, Alaçati. On s'est payé le luxe de notre voyage: le petit hôtel Incirliiev. Alaçati était pratiquement à l'abandon il y a une dizaine d'années, jusqu'à ce que quelqu'un rénove une ancienne maison grecque pour en faire une auberge de luxe pour les gens d'Izmir. Cette opération a connu un énorme succès et depuis, quelques dizaines de personnes ont fait de même.

« Ça fait un endroit très plaisant pour passer quelques jours. C'est le plus cher qu'on a payé pour une chambre en Turquie, mais je ne le regrette pas! incirliiev.com/en. On prend le thé dans la cour intérieure et un des proprios fait des confitures qui valent à elles seules le déplacement. On m'a dit que l'ingrédient secret est le soleil de la mer Égée. »

Isabelle Fafard

« À Mexico, où j'ai passé cinq jours au tout début de janvier, le Musée archéologique sur Reforma est peu connu mais vaut vraiment le déplacement. Ce sont les sorties de la Plaza del Servicio à la Patria. Juste à l'arrière du Monte Bello. »

Michel Archambault

Vos suggestions, bonnes adresses, souvenirs de voyage: lkiefer@ledevoir.com. Les liens vers les endroits mentionnés dans cette chronique sont disponibles sur LeDevoir.com.

DU BONHEUR JUSQU'À LA FIN DES TEMPS! CROISIÈRE AU DÉPART DE PORT CANAVERAL, FLORIDE.

La Disney Cruise Line navigue toute l'année au départ de Port Canaveral, situé tout près du Walt Disney World Resort.

Une fois à bord, vous découvrirez quelque chose de magique pour chacun des membres de la famille.

Vous pouvez choisir entre une escapade enchantée de 7 nuits dans les Caraïbes orientales ou occidentales, avec une escale à Disney Castaway Cay, une île paradisiaque privée.

Croisière de 7 nuits dans les Caraïbes occidentales au départ de Port Canaveral à partir de :

193 \$^{US*}

par personne, par nuit, en occupation double. Tarif de croisière pour deux personnes de 2 696 \$US.* Pour une croisière le 03/05/2015 à bord du Disney Magic. Catégorie 11B cabine intérieure standard. Taxes, frais et dépenses portuaires d'environ 123 \$US par personne sont inclus.



Disney CRUISE LINE



Appelez un conseiller CAA-Québec, nous sommes spécialisés en vacances Disney!

Voyages
ÇA VOUS AVANTAGE

1 888 672-7839
caaquebec.com/voyage



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

*Tarifs en dollar américain et valides jusqu'au 28 février 2015. L'offre dépend des disponibilités. D'autres restrictions peuvent s'appliquer. Tous les montants peuvent être modifiés. Les pourboires et les excursions ne sont pas inclus. Consultez le site Web de la Disney Cruise Line pour connaître les conditions applicables. Voyages CAA-Québec détient un permis du Québec. Immatriculation du navire : Les Bahamas. ©Disney

Les 450 ans du Carnaval de Rio

Rio de Janeiro — Rio de Janeiro va prolonger cette année les célébrations de son carnaval pour fêter en grand son 450^e anniversaire, a annoncé cette semaine Eduardo Paes: «Le carnaval, qui dure déjà entre trois et quatre semaines, va se prolonger jusqu'au week-end du 28 février», a expliqué le maire de la «Ville merveilleuse».

Le carnaval de Rio 2015 se tient officiellement du jusqu'au 17 février, mais il bat déjà son plein depuis peu dans les rues. Les célébrations du 450^e incluent un marathon culturel d'expositions, d'ateliers et de

représentations théâtrales.

Elles se poursuivront jusqu'aux Jeux olympiques d'été en août 2016, dont Rio sera la première ville hôte d'Amérique du Sud. Certaines des plus grandes vedettes de la chanson brésilienne, comme Caetano Veloso, Gilberto Gil et Jorge Ben Jor, donneront le coup d'envoi des célébrations lors d'un grand concert célébrant la ville de Rio, dans la nuit du 28 février au 1^{er} mars.

Entre 60 000 et 70 000 personnes sont attendues à la Quinta da Boa Vista, la résidence des empereurs portugais au XIX^e siècle.

Il y a 450 ans, le 1^{er} mars 1565, les colonisateurs portugais avaient fondé la ville de Rio de Janeiro, 65 ans après avoir «découvert», en janvier 1502, sa baie spectaculaire dominée par des montagnes de forêt tropicale et peuplées à l'époque de tribus indiennes.

Ils avaient pensé par erreur avoir découvert un grand fleuve se jetant dans l'océan Atlantique, ce qui donnerait par la suite son nom à la ville, Rio de Janeiro: «Fleuve de janvier» en français. rio450anos.com.

Agence France-Presse

PLAISIRS

TOURISME

Dans un cadre pareil, aussi bien profiter des possibles de cette nature généreuse. C'est du moins l'équation qu'ont faite les propriétaires, soucieux d'offrir à leurs hôtes de quoi bouger à proximité de leur pied-à-terre.

Le boisé d'Émélie

Séjourner dans le cœur sauvage et tranquille de Lanaudière

Qu'a donc à offrir le piémont de Lanaudière, cette terre de vallons, de lacs et de rivières qui scinde la région en deux? En hiver, le silence monastique de ses villages figés dans la neige et désertés par les vacanciers appelle au repos; mais le cadre est tel qu'il encourage, lui, au plein air et aux vagabondages.

GENEVIÈVE TREMBLAY

à Saint-Alphonse-Rodriguez

Juste avant Rawdon, la forêt se fait plus dense et coiffe les premières ondulations depuis les plaines de la vallée du Saint-Laurent. Pas de grand centre en vue: que des villages aux noms saints ou traine parfois, clin d'œil de l'histoire, un patronyme hérité des colons écossais et irlandais ayant peuplé la région au XIX^e siècle. C'est l'entrée dans le cœur sauvage de Lanaudière, plus timide, méconnu des citadins et autres chercheurs de grands espaces.

À Saint-Alphonse-Rodriguez, petit village de 3000 habitants dont la population quadruple lorsqu'arrive l'été, un petit hameau de chalets au bord du lac Pierre porte le nom d'une native de l'endroit: Émélie Marchand-Payette. Au début des années 20, fuyant les dures conditions de vie du nord de l'Ontario où elle avait suivi son mari bûcheron, Émélie revient au bercail avec ses neuf enfants. Quinze ans plus tard, elle entame la construction de 14 chalets d'été qui lancent dès lors une tradition familiale, et régionale, a-t-on envie d'ajouter: héberger le passant, le survenant.

Ne rien dénaturer

«Elle a bien travaillé, Émélie. L'été, ça marchait en masse. Ça grouillait pas mal plus qu'aujourd'hui au village, se souvient Marcel Gaudet, 84 ans, maire de Saint-Alphonse-Rodriguez pendant 22 ans. Y'avait cinq messes le dimanche, ça te donne une idée!» Après être passés de main en main, 6 des 14 chalets de l'époque ont été rachetés par Louis Yves Lebeau, petit-fils d'Émélie et maire du village de 2005 à 2009, et sa conjointe Nancy Demers. Disséminé sur de petites buttes boisées reliées par des sentiers, le lot a été patiemment rénové depuis et cherche à perpétuer l'«esprit d'accueil» ancestral.

«Le but est d'harmoniser les chalets avec les



GENEVIÈVE TREMBLAY LE DEVOIR

À Saint-Alphonse-Rodriguez, un petit village de 3000 habitants, un hameau de chalets au bord du lac Pierre porte le nom d'Émélie Marchand-Payette, native de l'endroit. Au début des années 20, fuyant les dures conditions de vie du nord de l'Ontario où elle avait suivi son mari, Émélie revient au bercail.

alentours pour ne rien dénaturer, explique M^{me} Demers. Personnellement, louer un chalet aseptisé... Il faut garder une histoire, sentir la campagne.» Ce cachet d'antan se devine dans le cocon des petites chambres, dans les murs de lattes de bois et la luminosité des espaces.

Et ce n'est pas un hasard si la nature lanaudivienne paraît si proche: c'est elle qui sert d'inspiration, voire de matière première aux chalets. «Les Lanaudois la respectent énormément. Elle est intacte, encore présente et sauvage. On essaie de travailler avec les matériaux qu'elle nous offre.» En l'occurrence, le bois récolté durant le tracé des sentiers du centre de plein air Aux 4 sommets, ouvert il y a deux ans sur le terrain adjacent.

Dans un cadre pareil, aussi bien profiter des possibles de cette nature généreuse. C'est du moins l'équation qu'ont faite les propriétaires, soucieux d'offrir à leurs hôtes de quoi bouger à proximité de leur pied-à-terre. A deux minutes de marche des chalets, les sentiers de ski de fond

(30km) et de raquette (10km) du centre, dédiés tant au loisir qu'à la compétition, partent à l'assaut des vallons. Une patinoire a été aménagée entre les arbres et un chalet d'accueil en bonne et due forme sera construit au printemps.

«On veut partager la passion du plein air. Nos sentiers sont d'ailleurs considérés assez costauds; c'est un dépassement de soi», illustre Nancy Demers, faisant référence au dernier triathlon des neiges et à la course en raquette du 21 février prochain, dans le cadre de la Coupe des neiges 2015. Dans le tracé libre et en buttes des sentiers, le randonneur a de quoi stimuler ses pulsations cardiaques. Et dans un calme quasi absolu, les sommets en question n'ayant comme voisins immédiats que des ruisseaux et la petite faune du coin.

Redémarrer le tourisme

Depuis qu'ils vivent la moitié de l'année dans le piémont, Louis Yves Lebeau et Nancy Demers travaillent à redémarrer le tourisme autour des 34

lacs du secteur de Saint-Alphonse-Rodriguez. Ce n'est pas chose facile, semble-t-il; faute de réseau, la région apparaît endormie. «Il y a une proximité, une entraide qui se crée, mais par lac, avance Nancy Demers. La région est développée en silos, le défi reste de remettre tout ça ensemble.»

Pour autant qu'il soit prêt à une virée en campagne par monts et par vaux, le voyageur trouvera de quoi faire et, surtout, de quoi apprécier l'hospitalité lanaudivienne. Certains parcs régionaux ouvrent leurs portes même l'hiver, les érablières battent bientôt leur plein et des artisans font affaire dans les villages avoisinants: Sainte-Marcelline-de-Kildare, Sainte-Mélanie, Rawdon...

«On a de beaux paysages, mais on est loin des grands centres. Faut se faire connaître», glisse Jean-Philippe Demontigny, qui exploite avec ses parents la Terre des bisons à Rawdon. D'où l'idée du vagabondage dont on parlait.

Le Devoir



CAROLYNE PARENT

La raclette, spécialité culinaire typiquement suisse s'il en est, figure parmi les plats préférés des passagers de Swiss. Eh oui, le transporteur la sert même en vol! Ici, en demi-meule au coin du feu au restaurant La Grange à Evolène, dans le Valais.



RESTAURANT LE PÉROLLES

Le chef Pierre-André Ayer, propriétaire du restaurant étoilé Michelin Le Pérolles, à Fribourg, président des Grandes Tables de Suisse 2015 et président d'honneur du volet gastronomique de Montréal en lumière cette année.



SWISS

Une dorade sauce à l'orange et à la cardamome, un plat élaboré par l'hôtel The Chedi Andermatt et proposé en Première classe de Swiss.

Sus au gluten et cie!

L'an dernier, Swiss est devenue la première compagnie aérienne au monde certifiée «Amie des allergiques» par la Fondation européenne de recherche sur les allergies (ECARF). Dans ses salons aéroportuaires comme en vol, elle propose une sélection alternative de produits alimentaires sans lactose ni gluten. Elle a également renoncé aux parfums d'ambiance, susceptibles d'irriter les voies respiratoires, et pourvoit les toilettes de ses avions de savon dermatologique. Ses passagers des classes Affaires et Première peuvent aussi demander des coussins garnis de fibres synthétiques plutôt que de plumes.

La Suisse pour tous à Montréal en lumière

Sur l'esplanade de la Place des Arts, la Maison de la Suisse diffusera *La Suisse vue du ciel*, un film de Yann Arthus-Bertrand. Entre autres surprises, le transporteur invitera petits et grands à jouer au pilote ou à l'agent de bord le temps d'une photo. Rue Sainte-Catherine, la zone d'embarquement de la grande roue et une expo de photographies feront découvrir les grandioses paysages helvétiques. Enfin, SOS Fondue veillera à rassasier les fringales. montrealenlumiere.com.

TERROIR

SUITE DE LA PAGE D 1

Aussi, composer des menus susceptibles de plaire au plus grand nombre n'est pas une mince affaire non plus. «Les abats ne seront jamais au menu car ils ne trouvent pas suffisamment preneurs», dit la directrice. Par contre, si la raclette amuse-bouche du chef Ayer et la fondue sont très populaires, ces spécialités ne peuvent être servies que dans les petites cabines à cause de l'odeur du fromage.

Quant à la saucisse Bratwurst et au rösti, la traditionnelle galette de pomme de terre de la Suisse alémanique, les passagers des trois cabines ont beau les apprécier, on ne peut tout de même pas leur en servir tous les jours!

Au fait, pourquoi le programme n'inclut-il pas la cabine économique? «Au début, c'était le cas, dit M^{me} Klatt-Walsh, mais il nous a fallu adapter le concept

parce que le défi était devenu trop grand.» Plusieurs plats, des boissons, des vins, les fromages, le chocolat et autres denrées suisses sont néanmoins servis dans cette cabine, sans oublier les repas végétariens concoctés d'après les recettes du plus vieux restaurant végétarien du monde, Hiltl. Fondé en 1898, l'établissement zurichois est bien connu pour la qualité de son buffet gargantuesque.

A n'en point douter, des plats goûteux ont un impact positif sur l'humeur des passagers et, conséquemment, sur l'ambiance à bord... «Oui, c'est vrai, dit le maître de cabine Benedict Fancioni, mais je remarque aussi que les passagers sont curieux de l'histoire derrière les plats, des régions d'où ils proviennent et des chefs qui les ont créés. Le menu nous donne un sujet de discussion!»

Et voilà comment un menu aiguisé à la fois l'appétit et la curiosité pour un coin de pays et ses spécificités. Mission accomplie, Swiss!

Collaboratrice
Le Devoir

HÉBERGEMENT EN RÉGION

BONS PLANS / ESCAPADES

PLEIN - AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS !

Sorties d'un jour et voyages.
Costa Rica, Chic-Chocs en raquette, Grand Canyon, Ile de Madère, Italie, Terre-Neuve, Yellowstone, Grèce...

www.RandoPleinAir.com 514-252-3330

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

PLAISIRS

SUR LES PENTES

Inaugurée cette année, cette piste ludique flanquée d'un sous-bois est jalonnée de modules et de sculptures animalières, chacune accompagnée de messages adressés aux enfants. « Nous ne voulons pas seulement les distraire, nous voulons leur donner des conseils », explique le directeur.

LAURENTIDES

Le trépidant Tremblant

Cet hiver, notre journaliste prend la route avec sa tribu (maman, fiston de 10 ans et fille de 6 ans) pour découvrir des stations de ski où il fait bon dévaler les pentes en famille. Voici le dixième texte d'une série qui nous fera glisser jusqu'au printemps.

GARY LAWRENCE

— Skier aujourd'hui? Mais tu n'y penses pas: il doit faire au moins -8000°C, comme le dit Jamel Debbouze dans *Mission Cléopâtre*.

— Bah! On n'a qu'à s'habiller comme Frédéric Dion et se bourrer les extrémités de *hotshots*!

— Vas-y si tu veux, les enfants et moi, on se réfugie à l'Aquaclub La Source!

— Bof, tu sais, m'man, ces trucs pour enfants, c'est bon pour ma sœur, de répondre fiston-le-préado en se rappelant les baignoires à remous, les glissoires et autres chouettes bassins intérieurs de l'Aquaclub, dont il avait tâté dans sa prime jeunesse... à six ans.

Il en sera donc ainsi aujourd'hui: les filles au chaud à la flotte, les gars au froid sur les pentes. Car, même s'il gèle à pierre fendre, le ciel est pétant de beauté, la neige sera ultrarapide et... il n'y aura que quelques givrés sur la montagne. Ce qui n'est pas rien quand on débarque dans le plus grand domaine skiable du Québec et l'un des plus vastes de l'Est nord-américain. Mais justement: est-ce bien approprié de skier avec sa smala sur une montagne archifréquentée?

Bien sûr que Tremblant n'est pas la plus familière des stations de ski québécoises, qu'il s'y trouve parfois tellement de monde au sommet qu'on s'y sent comme au métro Berri-UQAM à l'heure de pointe, et qu'entre 9 h et 11 h il faut loooungement faire le pied de grue devant les télécabines du versant sud.

Bien sûr que le colosse de 96 pistes, 14 remontées, 4 versants, 3 parcs à neige, 875 mètres d'altitude et 645 mètres de dénivellé est porté sur le *tchikaboum* au bas des pentes et le *bling bling* au ras des descentes, par moments. Et bien sûr qu'il s'y pavane parfois quelque demeuré bramant dans les rues de son joli village piétonnier ou beuglant sa vie dans les bars houleux la nuit tombée.

Mais de tôt matin ou durant le jour, une fois les pieds fixés aux skis et le tarin cinglé par le vent, qui s'en soucie? Certainement pas fiston, qui s'est époumoné d'extase dès ses premiers coups de carre sur la Jasey-Jay Anderson, une noire bien raide filant plein nord, avant d'exulter dans l'Expo, une double noire tapissée de bosses, pour ensuite s'engouffrer dans le nouveau sous-bois de la Tunnel.

Il faut dire que, la veille, fiston avait skié sur le pilote automatique avec sa frangine et avait dû s'astreindre à demeurer sur quelques-unes des 20 pistes débutantes et 31 intermédiaires de Tremblant, à commencer par la Nansen — six kilomètres tracés par le petit-fils du célèbre explorateur norvégien —, tout en effectuant un petit crochet par la Tam-Tam.

Inaugurée cette année, cette piste ludique flanquée d'un sous-bois est jalonnée de modules et de splendides sculptures animalières, chacune accompagnée de messages adressés aux enfants. « Nous ne voulons pas seulement les distraire, nous voulons leur donner des conseils et leur inculquer des principes tirés du code de bonne conduite en montagne », explique Donald Lacasse, directeur de l'école de ski.

Ainsi le renard recommande-t-il de « réaliser plusieurs petits virages agiles »; et ainsi Donald Lacasse est-il aux aguets comme un loup quand des novices partent avec les instructeurs dans le cadre de leur cours de ski.

Pour s'assurer de ne pas laisser s'égarer les



Le colosse compte 96 pistes, 14 remontées, 4 versants, 3 parcs à neige, 875 mètres d'altitude et 645 mètres de dénivellé.

PHOTOS GARY LAWRENCE



loupis qu'on lui confie, tous portent un émetteur qui lui permet de géolocaliser chacun d'eux en temps réel lors des classes de neige, et de fournir aux parents le tracé de la journée de ski de leurs rejetons. « A ceux qui croient que leur enfant n'a pas assez skié, je peux ainsi leur prouver le contraire! », dit le directeur.

Après tout, certains élèves pourraient être tentés de surfer sur la Toile au chalet du sommet, de glisser sur une chambre à air près de la zone d'apprentissage ou de strier d'arabesques la charmante patinoire jouxtant la chapelle Saint-Bernard.

Mais, en réalité, dans ce vaste domaine où on passe généralement plus de temps à dévaler qu'à remonter, peu s'en trouvent pour vouloir faire autre chose qu'attaquer les pentes.

A moins, bien sûr, qu'il fasse -8000°C.

Collaborateur
Le Devoir

En vrac

S'y rendre. Prendre l'autoroute 15 Nord puis la route 117 jusqu'à la sortie 119 (Montée Ryan) pour le village piétonnier et le versant Sud (environ 90 min.). Pour le versant Nord, bifurquer par le chemin Duplessis ou emprunter le chemin du Lac-Supérieur via Saint-Faustin. Sur place (au village): service de « valet ski », halte-gardiennage, cinéma... Abonnez-vous à l'infolettre



Jour et nuit, une foule d'activités sont offertes à Tremblant, pour tous les goûts.

pour les forfaits et spéciaux (tremblant.ca). **Éviter la cohue.** Première trace, un billet gratuit offert aux clients des hôtels, permet d'accéder à la télécabine 30 minutes avant l'ouverture, puis de dévaler les versants Nord, Soleil et Edge, moins achalandés.

Hébergement. Bon rapport qualité-prix-insonorisation: le Holiday Inn Express, inauguré en décembre, en plein cœur du village. Chambres avec ou sans cuisinette, parking souterrain, casier à skis, baignoire à remous extérieure (hiexpress.com). Pour les ultrafriqués: le Quintessence, un splendide hôtel-boutique cinq étoiles (hotelquintessence.com).

Restauration. Bon choix de pizzas et service ultrarapide pour rassasier les jeunes impatients à la Pizzeria (pizzeria.com). Généreuses portions et service amical au Casey's (tremblant.caseysrestobar.com).

À boire. Des cuvées costaudes et une *real ale* servie avec une pompe manuelle au brouepub La Diabie (microladiable.com).

À faire sur place et dans les environs. Vélo des neiges, randonnée alpine (*ski touring*), carriole, raquette avec fondue, escalade de glace, prêt de patins à ceux qui séjournent à l'hôtel, et une foule d'activités prévues à la relâche (tremblant.ca, laurentides.com).

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : DIFFICILE

2912

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

Solution du dernier numéro

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

2911

SUDOKU : le logiciel

10 000 sudokus inédits de 4 niveaux de difficulté par notre expert Fabien Savary
En exclusivité sur le site des Mordus
www.les-mordus.com

BRUXELLES

Tous les jours la Saint-Valentin

Le Berger, un hôtel coquin au passé sexy

LOUISE GABOURY

L'atmosphère feutrée intrigante et charme. Dans son ambiance intime de boudoir flote un léger parfum d'interdit. Le décor est planté pour une escapade romantique.

Le hall, nimbé d'une aura de mystère, n'existait pourtant pas à l'origine. Les clients passaient alors directement que discrètement dans les chambres. En montant d'un côté pour descendre de l'autre, ils évitaient de se croiser, pour des raisons évidentes d'anonymat... L'honneur était sauf.

Hier

Construit dans les années 1930 expressément pour abriter les amours illicites, l'hôtel Le Berger était ce qu'on appelait alors un hôtel de rendez-vous. Il est né du projet de quelques époux volages bien nantis qui cherchaient un lieu confidentiel de qualité pour y emmener leur maîtresse.

Attention, ce n'était pas une maison close, simplement un endroit pratique où se retrouvaient, le temps d'une étreinte passionnée, les couples adultères ou, plus rarement, les jeunes amoureux qui, vivant encore chez leurs parents, ne pouvaient décemment y emmener leur dulcinée. Son accès était interdit aux femmes de mœurs légères, mais l'histoire ne dit pas de quelle façon on aurait pu discriminer...

Les chambres étaient alors plutôt petites, peu éclairées, dépourvues de placards ou de meubles de rangement. Ornées de tentures et de peintures représentant de jeunes femmes nues, elles évoquaient le théâtre d'une mise en scène amoureuse, appuyé par la musique douce qui ajoutait à l'ambiance.

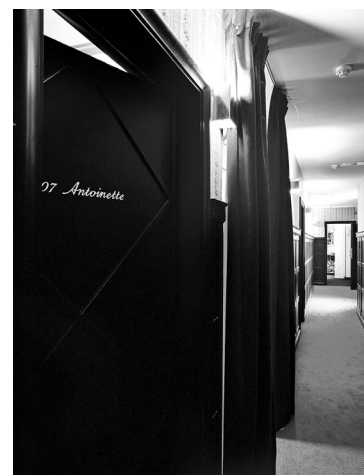
Aujourd'hui

Comdamné à la destruction en 2010 dans la vague de développement immobilier qui a déferlé sur ce quartier situé près de la porte de Namur, Le Ber-

ger a été sauvé *in extremis* par une historienne de l'art séduite par l'établissement. Elle a fait équipe avec l'hôtelier pour le rénover entièrement et lui donner une seconde vie comme hôtel de... tourisme.

A grand renfort de tissus soyeux, de lots de papier peint d'époque, d'accessoires de style Art déco, de salles de bains voluptueuses, ils ont réussi à préserver l'âme du lieu. Un bar à vins italien a remplacé la taverne originale, mais on a respecté le concept des alcôves qui permettent aux amoureux de siroter leur prosecco en toute intimité.

Benoît Thewys, responsable du marketing, avoue qu'il arrive que certains clients, surtout parmi les gens d'affaires, goûtent moins l'ambiance. Les autres, beaucoup plus nombreux heureusement, apprécient le clin d'œil, même s'ils ne connaissent pas nécessairement le passé du lieu au moment de réserver.



MARIE-FRANÇOISE PLISSART

En 2010, Le Berger a été sauvé in extremis par une historienne de l'art séduite par l'endroit.

Malgré sa reconversion, Le Berger loue encore à l'occasion, pour quelques heures, des chambres à des amants de passage, surtout en semaine, mais jamais plus d'une ou deux chambres par jour...

« Ici, c'est tous les jours la Saint-Valentin », conclut Benoît Thewys. L'hôtel est référencé sur le site Into History (intohistory.com), où Fredy Martens, qui a géré l'hôtel de 1968 à 2010, se raconte. lebergerhotel.be

Collaboratrice
Le Devoir

PLAISIRS

LA FINE FLEUR

«La Saint-Valentin amène les clients qui n'achètent des fleurs que deux fois par année, là et à la fête des Mères», dit Patrick Marsan. Cette clientèle est en général un peu plus craintive, un peu moins osée dans ses demandes.

L'art de lire l'âme

Comment parler à son fleuriste pour qu'il crée le bouquet dont on rêve ?

CATHERINE LALONDE

Tous les goûts sont dans la nature, clame la sagesse populaire. Toutes les formes et couleurs aussi, dirait-on devant la très grande variété de fleurs qui, coupées, attendent sagement dans les réfrigérateurs d'être choisies pour faire bouquet.

Devant tous ces possibles, comment parler à son fleuriste afin qu'il concocte «le bouquet qu'on voit dans notre tête»? Discussion avec un spécialiste en «lecture des besoins et goûts des clients».

Patrick Marsan, fleuriste depuis une dizaine d'années, enseigne depuis presque autant de temps à l'École des métiers de l'horticulture de Montréal, où les apprentis peuvent devenir fleuristes en neuf mois d'études.

Si le titre de son cours, «Techniques de vente et communications», semble aride, c'est là que les étudiants apprennent à «analyser la personnalité du client» à vitesse grand V — incluant une lecture des indices que donnent la posture, le ton de voix, le débit —, afin de comprendre par tous les signes quel bouquet le rendra heureux.

Une émotion à concrétiser

«C'est jamais vrai quand un client dit qu'il n'a aucune idée de ce qu'il veut. En général, il voit un bouquet dans sa tête», et c'est tout l'art du fleuriste de le faire surgir d'abord par la bouche et les mots de son client.

«Chaque bouquet représente une émotion qu'on doit concrétiser, poursuit le professeur, aussi pigiste pour Dames D'Alcantara, entre autres. On est, fleuristes, dans la vie intime des gens. On est là dans les bons comme les moins bons moments.» La séduction, la déclaration d'amour, les promotions, les mariages, les naissances, les funérailles, autant d'occasions où on en appelle

aux savoirs de son fleuriste. Et la Saint-Valentin, bien sûr...

«On doit toujours respecter l'intimité et respecter le fait que les fleurs sont des éléments vivants.» C'est cette relation toute particulière avec le client qui fait que Patrick Marsan adore son métier, dont une des clés est la confidentialité. Ils ne seraient pas rares, apprend-on, les hommes qui envoient d'un seul élan un bouquet à leur femme et à leur maîtresse, dépensant «en général plus pour la maîtresse...»

Fleurs d'un jour

L'art floral n'échappe pas aux modes et tendances. «Il y a quelques années, se rappelle Marsan, il y a eu un gros courant bling bling: une inspiration Vieux Hollywood, où on «accessoirisait» les bouquets de perles, de fils de métal, de plumes. Ça s'est perdu avec l'arrivée de Pinterest.»

Les bouquets de mariés qu'on y retrouve, moins structurés, naturels, aux looks «frais sortis du jardin», sont depuis un ou deux ans la saveur du jour. Les mariages royaux et ceux des stars influencent beaucoup la mode florale.

Ainsi, le bouquet blanc en cascades que Lady Di arborait à son mariage a longtemps, longtemps exercé son influence. Plus récemment, le bouquet rouge, quasi noir, du mariage de Courteney Kox a ramené le bouquet foncé à l'avant-plan.

«Un bon fleuriste est un peu commère, rigole Patrick Marsan, il se tient à l'affût des potins.» Et que peut-on prédire, à court terme, côté fleurs? «On dit que le bouquet cascade reviendra; j'ai du mal à y croire. On épure beaucoup depuis quelques années, les formes sont plus claires, et si Pinterest est venu chambouler ça, je crois que ça va revenir.»

Les fleurs elles-mêmes n'échappent pas à l'effet balancier des tendances. L'œillet, «ce pissenlit du fleuriste», comme le



Patrick Marsan: «Un bon fleuriste va poser les bonnes questions» pour diriger sa création: les couleurs désirées, les fleurs préférées ou haïes, l'occasion, des informations sur le destinataire, l'effet recherché et... le budget alloué.

«On est, fleuristes, dans la vie intime des gens. On est là dans les bons comme les moins bons moments.»

Patrick Marsan, fleuriste et enseignant à l'École des métiers de l'horticulture de Montréal

renomme méchamment un collègue, en est une victime.

«On l'a tellement eu et vu au Québec que plusieurs boutiques se vantent maintenant de ne pas en tenir», relate Patrick Marsan. Il fait pourtant un retour en de nouvelles teintes — vert, beurre — pour ajouter de la texture aux assemblages.

Les feuillages, avec l'ouverture sur le monde, sont devenus plus variés, et le travail sur structure de bois s'est répandu depuis quelques années. «J'aime l'effet La Belle et la bête que produisent ces structures, ce contraste entre la beauté des

fleurs et la brutalité du bois», explique le professeur.

Certaines fleurs provoquent des réactions radicales: «En général, on aime ou on déteste les fleurs exotiques. C'est la même chose pour les fleurs teintes, comme les roses arc-en-ciel», qu'on adore ou dont on prend plaisir à en effeuiller sadiquement les pétales.

Les ajouts inusités et demandes spéciales sont assez fréquents — laissez aller votre imagination! — et Patrick Marsan a composé des bouquets qui incluaient des bouteilles de vin, un rouleau à pâte (!), des

pinceaux (!!), des bijoux ou des objets sexuels qu'il refuse, à notre grand dam, de nommer plus précisément.

«La Saint-Valentin amène les clients qui n'achètent des fleurs que deux fois par année, là et à la fête des Mères», poursuit celui qui rêverait de composer un bouquet pour le dala-lama. Cette clientèle est en général un peu plus craintive, un peu moins osée dans ses demandes.

«Un bon fleuriste va poser les bonnes questions» pour diriger sa création, poursuit Patrick Marsan. Des questions qui devraient comprendre le budget alloué — «Ça me brise le cœur de voir un client humilié de donner son budget. Il faut briser le stéréotype qu'aller chez le fleuriste, ça coûte nécessairement cher...» —, les couleurs désirées, les fleurs préférées ou haïes, l'occasion, des informations sur le destinataire, et surtout, l'effet recherché.

Et cet effet peut être varié. «Le bouquet négatif existe de plus en plus», confirme le professeur, et c'est un concept parfois gênant pour un fleuriste, surtout qu'il s'agit souvent de bouquets anonymes. Il peut s'agir d'un envoi à une date délicate — pour souligner l'anniversaire d'un divorce, par exemple, — ou d'une composition sombre.

«On se fait demander des roses aux têtes brisées [un bouquet d'épines, quoi!], mais dans ces cas, il arrive que le commerce refuse» puisque sa réputation est aussi en jeu auprès du destinataire. Car «chaque bouquet est une fenêtre ouverte sur d'autres clients. Le fleuriste doit toujours innover, surtout auprès de ses clients fidèles. C'est un métier compétitif, axé sur la relation humaine, surtout.»

Alors, à la lecture de ces informations, quelles fleurs me donneriez-vous?

Le Devoir



Chaque samedi, dans sa boutique bruxelloise, Laurent Gerbaud tient des ateliers de confection de mendiants, doublés d'une dégustation pour initier son palais aux cépages chocolatés.

Les incontournables à Bruxelles

Laurent Gerbaud pour son chocolat noir de niche, ses carrés de noix, épices et fruits séchés et confits. Il ose le yuzu, le cumin, et fait un malheur avec l'acidulée baie d'épinevinette. chocolatsgerbaud.be.

Pierre Marcolini pour du chocolat d'exception servi dans un écrin élégant, et les pralines en cœur sont jolies comme des bonbons. Un «Je t'aime» de Saint-Valentin senti. Plusieurs adresses, dont à Le Sablon, le quadrilatère chocolaté de Bruxelles. marcolini.be.

Wittamer parce qu'il a été le premier à s'installer à Place du Sablon. On s'y rend pour les chocolats, bien sûr, mais aussi pour le savoureux chocolat chaud. wittamer.com.

Leonidas pour un chocolat que les Belges qualifient du meilleur rapport qualité-prix en ville. Plusieurs antennes, dont quelques-unes à Montréal. leonidas.com.

Neuhaus parce que sa boutique d'origine, dans les Galeries royales, est aussi accueillante que lumineuse. Pharmacie à ses débuts en 1857, on y sert désormais des chocolats de luxe. Son chocolatier Jean Neuhaus a d'ailleurs inventé la praline. Plusieurs antennes à Bruxelles, et Montréal a aussi son fournisseur. neuhaus-online-store.com.

BELGIQUE

Du chocolat, pour l'amour!

Un cours 101 avec Laurent Gerbaud

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN à Bruxelles

Laurent Gerbaud n'est pas du tout le type de chocolatier qu'on s'attend à voir quand on ouvre la porte d'une chocolaterie qui porte le nom de son proprio. Sa tignasse indomptée, ses joues gourmandes et l'étincelle de petit chenaipan au fond de ses yeux montrent qu'on a affaire à un artisan sérieusement amusant, qui ne se prend pas trop la tête.

La preuve est inscrite sur le petit carton rose qu'il glisse dans ses boîtes de chocolats fins. C'est la touche décalée, cachée sous l'enveloppe distinguée de sa boutique, spécialisée dans les mariages de chocolat, fruits séchés et épices, nichée près de la gare de Bruxelles-Central. Le chef, qui était au Québec pour l'édition 2012 de Montréal en lumière, s'y décrit «marabout de naissance» et promet que son chocolat «rend beau», fait «grossir à souhait» et garantit le mariage dans la semaine aux gens qu'ils l'offrent en cadeau. Vraiment?

Presque, oui. Au cours de ses ateliers de chocolat, il a été témoin de deux demandes en mariage. Dans le cas du premier, la demoiselle a dit oui. «On avait peur qu'elle refuse. Mais pour le second, la fille a dit non. Un grand moment de solitude.» Silence, puis Laurent rigole en pigeant dans le bol de cerises de terre séchées déposé devant lui.

Il est le premier à savoir que toutes les vérités ne sont pas toujours agréables à entendre, bien que ce soit parfois pour le mieux. Né d'une famille de boulangers et de gens de métier sur plusieurs générations, Gerbaud a commencé dans le chocolat en Chine, il y a près de 20 ans, dans un pays pas du tout fervent de ses goûts belges.

Les nuances subtiles

C'est là qu'il a développé son penchant pour les fruits séchés, comme les kumquats et le yuzu. Le chocolat qu'il utilise a toutefois changé du tout au tout un jour de 2004, alors qu'il était de retour en Europe. «Un copain m'a dit «Ouais, ils sont bons tes chocolats... Je les mange quand je rentre bourré à 2h du matin.» Un vrai chum, quoi. «Ça m'a un peu vexé, je trouvais que c'était du snobisme. Jusqu'à ce qu'il me fasse découvrir ce qu'est du «bon» chocolat. Un coup de poing dans la figure.»



Laurent Gerbaud, chocolatier artisanal, traite de son produit avec beaucoup d'humour.

Et c'est ce que le chocolatier veut que les gens constatent à travers le volet dégustation de ses ateliers, qu'il a préparé pour partager les nuances subtiles du chocolat, comme on goûterait un bon vin. Il a donc troqué sa piquette de luxe pour un vrai bon mélange de chocolat de son cru. Ses créations sont un marché de niche car il n'en produit que sept à huit tonnes par an. «C'est un chocolat très confidentiel.»

Une chaîne précieuse

Bien que la majorité des gens consomment du chocolat, ça demeure un produit qu'on connaît surtout sous son goût plus industriel. «Et le chocolat industriel, c'est comme boire du vin en gros cubi bien dégueu [vin en boîte, ou vinier pour les intimes]. Si tu ne connais que ça, c'est difficile de développer une échelle de goût quand vient le temps de manger un meilleur chocolat», dit-il. Il ne tend un subtil et crémeux carré de Criollo du Venezuela à 55% de cacao, qui, contrairement aux produits commerciaux, est un médaillé dont le pedigree est connu de A à Z. Puis me sert un morceau d'un chocolat industriel, tout de même de bonne qualité. Deux mondes.

«Tu sens le petit goût du chocolat industriel, ce petit goût de carton, de plastique et de brûlé? Même lorsqu'ils sont très bien faits, les chocolats sont contaminés par une trop forte torréfaction, par le sucre, ou parce qu'ils absorbent les odeurs environnantes. Le beurre de cacao est une éponge et prend toutes les odeurs, du début à la fin. Avoir des chocolats qui arrivent intacts en bouche, c'est très compliqué.»

Et pas donné, sachant que le criollo brut se note à 11 euros le kilo, soit l'équivalent du prix de cinq boîtes de chocolat dans les commerces bas de gamme, emballage et tout compris, autour de la touristique Grand-Place. «A ce prix-là, je préfère ne pas savoir ce qu'ils mettent dans leur chocolat», note celui qui a fait ses études en histoire du Moyen-Âge.

L'heure juste

Il y a 15 ans, lorsqu'il est revenu en Belgique avec ses chocolats décorés de noix salées que les Chinois mangeaient à l'apéro, le secteur était plutôt classique et axé sur l'industriel. L'influence des chocolatiers français commençait à se faire sentir et montait au cran supérieur la qualité du produit belge. Le chocolat a commencé à se vendre à la pièce, comme des bijoux de luxe dans des présentoirs vitrés, d'abord par Pierre Marcolini. «À l'époque, c'était surtout le gros ballotin de 500 grammes que tu t'enfilais sans cérémonie.»

Aujourd'hui, les chocolats avec des notes salées ne sont plus exceptionnels, mais quand Gerbaud est arrivé avec ses pistaches et ses cajous salés au début des années 2000, il était assez innovateur. «Les chocolatiers belges me demandaient: «Il faut les manger à quel moment, exactement?» Je leur répondais: «Mais quand tu veux! Fais-toi plaisir, c'est tout. Quelle question à la con!» Notre journaliste était l'invitée de Wallonie-Bruxelles Tourisme: belgique-tourisme.gc.ca.

Le Devoir

PLAISIRS

SAVEURS

Repenser le milieu de la restauration

PHILIPPE MOLLÉ



Les coups de gueule s'additionnent dans la profession depuis la montée au créneau de Carlos Ferreira, propriétaire d'établissements de restauration à Montréal et à Dorval (aéroport Trudeau), qui trouve, comme beaucoup de gens, qu'il y a trop de restaurants à Montréal. Les faillites se succèdent, tant dans la métropole que dans la capitale, et l'avenir n'est pas rose pour l'année en cours.

Nous l'avons déjà dit dans cette chronique: la clientèle montréalaise n'est pas la plus fidèle en restauration, elle qui se laisse influencer par les modes et la publicité. Par exemple, s'il fut un temps où la grande tendance était de sortir sur le boulevard Saint-Laurent, c'est maintenant chose du passé. Bien des bonnes tables ont préféré fuir la *Main* pour s'installer à l'extérieur de Montréal, comme l'a fait le restaurant La Porte. Finis, pour ses propriétaires, les problèmes de travaux de voirie, de parcomètres, de taxes et de fêtards bruyants qui faisaient fuir la clientèle.

Trop de restaurants? Oui, et cela inclut les chaînes de restauration rapide installées un peu partout et qui drainent les clients. Les autres restaurants doivent ainsi se partager une part de gâteau de plus en plus mince, qui malgré tout n'empêche pas de nouveaux joueurs de se lancer.

Le libre marché

Un retour à la « normale » serait impossible, selon les pouvoirs publics, qui laissent aller le libre marché de la concurrence. Mais le problème est réel pour les petits restaurateurs, qui se retrouvent submergés par de grands groupes possédant jusqu'à une quinzaine de restaurants et qui jouent de combines pour payer leurs fournisseurs. Ou encore qui ouvrent des restaurants devenus davantage des lieux de rencontres bondés et branchés bruyants qui servent à peu près tous la même chose.



ISTOCK

Le milieu de la restauration se cherche de nouveaux modèles. Peut-on penser à un retour aux vraies valeurs et à un assainissement de la profession?

Certains pays exigent, pour les différents métiers de la restauration, des qualifications reconnues par des écoles ou autres établissements professionnels, ou alors une solide expérience.

Ici, au fil du temps, on a banalisé le service en salle, pour le plus grand malheur des gens

qui exercent ce métier. En plus, déplorent ceux qui en étudiant les rudiments pendant plusieurs années, la compétence sanctionnée par un diplôme n'est pas prise en compte par la restauration en général dans le salaire qui leur est versé. Pendant que la cuisine se retrouve sous les feux médiatiques, le service de table, lui, reste sous-estimé, quand il n'est pas carrément occulté.

Pourtant, un steak tartare préparé en salle, un poisson entier découpé à la table ou la préparation d'une volaille ne devraient pas disparaître du répertoire professionnel d'un serveur. Tout comme on reconnaît — et c'est tant mieux — le travail des sommeliers et des mixologues qui créent des cocktails, on devrait valoriser davantage le rôle du service aux tables.

De nouveaux modèles

Le milieu de la restauration se cherche de nouveaux modèles. Peut-on penser à un retour aux vraies valeurs et, pourquoi pas, à un assainissement de la profession? On a beaucoup joué le côté spectacle, fait appel aux mêmes

designers pour l'aménagement de restaurants, tout cela pour offrir bien souvent pratiquement la même bouffe et en oubliant dans bien des cas le côté humain.

Après le mégacentre Dix30, l'éventuelle arrivée du Quinze40 fait de nouveau craindre un déplacement de restaurants vers cette zone. De grâce, appuyons les petits commerçants et les artisans qui se démenent pour leur survie et limitons le nombre de restos par secteur d'habitation.

Le Québec a peut-être trop attendu pour adopter des règles claires et efficaces pour l'industrie de la restauration, dont les secteurs sont mal considérés légalement. Il serait grand temps, en 2015, qu'on redéfinisse la réglementation concernant ces métiers qui jouent un rôle considérable tant sur le plan touristique que sur le plan économique.

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

RECETTE DE LA SEMAINE

Velouté de champignons et de châtaignes aux herbes du Bas-du-Fleuve

Pour 4 personnes

- 1 poireau nettoyé et haché
- 2 gousses d'ail
- 150 g de champignons matsutake
- 100 g de champignons de Paris

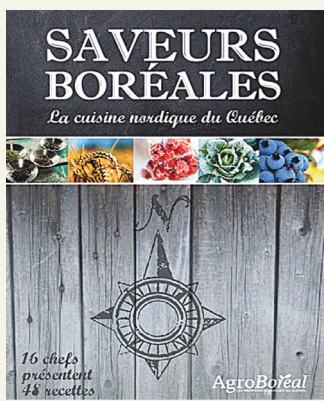
- 100 g de châtaignes déjà cuites et sous vide
- 50 g de beurre
- 700 ml de bouillon de volaille
- 60 ml de crème à cuisson 15%
- 15 ml d'herbes salées du Bas-du-Fleuve

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter le poireau haché ainsi que les châtaignes et les champignons. Couvrir et laisser suer ainsi durant 3 minutes à feu doux. Verser le bouillon de volaille et cuire cette fois à feu moyen durant 12 minutes. Passer le tout au robot avec la crème et assaisonner avec les herbes salées.

DANS LA BIBLIOTHÈQUE

SAVEURS BORÉALES
LA CUISINE NORDIQUE
DU QUÉBEC
AgroBoréal, 199 pages

Seize chefs présentent 48 recettes mettant en valeur les épices et autres produits de la forêt boréale. Les photographies sont magnifiques et illustrent adéquatement les produits de la forêt, comme le poivre des dunes ou les champignons.



Mots-croisés du samedi

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

Horizontalement

I. N'est jamais très important. **II.** Que d'os... que d'os. Protège l'anonymat de l'informatique. **III.** Se fait entendre avec force. Réservé aux lecteurs avertis. **IV.** Moyen indirect. Sa pseudo réalité commence à s'épuiser. **V.** Dans le Loiret. Coup de chaleur. **VI.** Bonnes conduites d'hier, devenues condamnables de nos jours. Note. **VII.** Ailes russes. Problèmes à résoudre. Réserves en caves. **VIII.** Introduit la licence. Ouvre le choix. Tueur en série. **IX.** Rassemblement confus. Donne de la valeur au silence. **X.** Pas du tout objective.

Verticalement

1. Passage à l'action. **2.** Pas grand-chose. Belle comme un arc. **3.** En fait voir un minimum. Bouts de bouton. **4.** Recouvre les fruits et les champignons. Cordes arabes. **5.** A mettre en cas de débordement. Epousa les formes. **6.** Tendent leurs pièges à la campagne. Préposition. **7.** Refus à London. Gros tirage à Londres. Sort la nuit. **8.** Monte au cirque. Sans rien en plus. Accord. **9.** Tourne le dos à la vérité. Aspirée. **10.** Croisé dans le pré. En vol. **11.** Donne du travail à son père. Tirent la larme. **12.** Prend en note.

Philippe Dupuis

Solution du n° 231

Horizontalement
I. Dictionnaire. **II.** Eden. Pailler. **III.** Sistre. Fiole. **IV.** Hot. Orge. Tus. **V.** Emergée. Sėti. **VI.** Rè. Ont. Ios. **VII.** Inutile. Ce. **VIII.** Amarres. Kil. **IX.** Nu. Oe. Badine. **X.** Transbahutés.

Verticalement
1. Désherbant. **2.** Idiotisme. Mur. **3.** Ceste. Ia. **4.** Tnt. Ronron. **5.** Rognures. **6.** Opérette. **7.** Na. Gé. **8.** Nife. **9.** Ali. Soe. Du. **10.** Ilotes. Kit. **11.** Relut. Ciné. **12.** Erésipèles.

MOTS CROISÉS

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

2783

HORIZONTALEMENT

- Cochon - Solidement fondé.
- Ouverture de poisson - Unité de mesure de superficie.
- Résidu solide de l'orge qui a servi à fabriquer la bière - Gueuler.
- Philosophe allemand - Imbéciles.
- Action de rendre semblable.
- Expérimentation.
- Champignons - Macaque à queue courte.
- Étable à porcs - Cassius Clay.
- Monnaie du Nigeria - Copiée.
- Servent à l'entretien du cuir - Explosion.
- Lycéen - État d'une voix d'enfant à la puberté.
- Discrétion - Sorties.
- L'Europe et l'Asie - Morceau de dinde.
- Bêtises - Fruits de forme oblongue.
- Inflammation du rectum - Plante voisine du navet.
- Coursier.
- Une des Néréides.
- Philanthropie.
- Capitale du Ghana - Marque le doute.
- Partie d'une fugue - Peuple de Bornéo.
- Attrapé - Sacré.
- Fureur - Grande richesse.
- Étourdi - Fauteuils.

VERTICALEMENT

- Eau-de-vie de grain - Tumeur.

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

2782

SOLUTION DU DERNIER

Rendez-vous Gourmands

RESTAURANT Moghel Jandoori
Fine cuisine Indienne

MENU St-Valentin

Venez déguster de délicieux plats indiens de Notre maître cuisinier qui vient directement de l'Inde, amenant avec lui plus de 20 ans d'expérience internationale!

Longueuil
(450) 647-5550
2770, boul. Jacques-Cartier Est (coin Boucherville)
J4N 1P8 (Aut. 20 / sortie 92 de Montagne, en arrière du Petro Canada, à droite)

Saint-Lambert
(450) 890-0909
538 rue Victoria J4P 2J5

Lundi au vendredi
11h30 à 14h30 et 17h00 à 22h00
Samedi et dimanche 16h30 à 22h00

Réservez en ligne : www.mogheltandoori.com

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Evelyne De Varennes au 514.985.3454 ou devarennes@ledevoir.com

MOTS CROISÉS PROBLÈME N° 232

Philippe Dupuis est également l'auteur des mots-croisés du Monde