



Série **Ski de famille**: skier dans l'arrière-cour de Montréal *Page D 2*



Chronique Design: mode et cinéma, de vieux complices *Page D 5*

PLAISIRS

CAHIER D • LE DEVOIR, LES SAMEDI 27 ET DIMANCHE 28 DÉCEMBRE 2014



PHOTOS GARY LAWRENCE

Le monastère San Francisco est le plus grand bâtiment colonial de la ville de Quito. Les parois intérieures de sa chapelle sont décorées de miroirs.

TOURISME ÉQUATEUR

Quito, t'as d'beaux lieux!

Ville invraisemblable qui s'étale en altitude par-delà les nuages, la seconde plus haute capitale du globe ne manque pas d'attitude. Première cité à avoir été encensée par l'UNESCO, c'est loin d'être la dernière à mériter plusieurs jours à elle seule. Tour guidé de ses atours et de ce qui l'entoure.

GARY LAWRENCE
à Quito

En arrivant à Quito par une nébuleuse nuit pluvieuse, j'ai tout de suite été happé par cette immense statue nimbée de brume, ambrée par l'éclairage monochrome et qui semblait ouvrir tout grand ses bras du haut de son promontoire, comme un *Cristo Redentor* équatorien.

Le lendemain matin, je me suis rendu compte que les bras étaient en fait des ailes et que le Christ était en réalité une Vierge. Une Vierge ailée, la seule du genre au monde, qui trône au sommet d'une colline et dont la mission est de protéger la capitale équatorienne.

Il semble que, jusqu'ici, la *Virgen de Quito* ait bien fait son travail: de toutes les cités qui figurent sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, sa protégée fut la première à y avoir été inscrite, en 1978.

Malgré plusieurs séismes, Quito présente même, encore aujourd'hui, «*l'un des centres historiques les mieux conservés d'Amérique latine*», rapporte l'UNESCO. Un immense *centro historico*, absolument splendide et bien moins touristique que ne l'est celui de sa cousine colombienne Carthagène, par exemple.

Je n'ai pas eu besoin de plus d'une heure de marche pour m'en convaincre, le temps que mes prunelles soient tout ébaubies par les devantures du XVII^e siècle, les pins araucaria et les palmiers se découpant sur les façades de la Plaza Grande, les venelles aux maisons pastel grimant

sur les flancs de cette ville en cuvette et les cours intérieures fleuries des anciennes résidences coloniales devenues hôtels ou maisons-musées.

Il faut dire que, ces dix dernières années, des traitements de 500 millions de dollars ont été administrés au raffermissement des formes de Quito, une ville érigée en 1534 sur les ruines d'un site déjà occupé à l'époque précolombienne et où s'élevait jadis une importante cité inca.

Car, on tend à l'oublier — voire à l'ignorer —, mais le dernier empereur inca, Atahualpa, est né dans les environs de Quito. De nos jours, peu de traces nous rappellent ici la présence du peuple du Soleil, si ce n'est l'or qui dégouline des murs, des voûtes et des piliers aux motifs mauresques de la Compañía de Jesus, la plus vénérée et la plus belle des églises équatoriennes.

«*Pour les Incas et leurs descendants, l'or représentait le soleil, leur divinité suprême; pour les convertir, les Espagnols ont donc voulu que Dieu soit visible partout dans cette église*», explique Analina Arrata, guide quiteña patentée.

Dans la chapelle du monastère San Francisco — le plus grand bâtiment colonial de la ville —, on a plutôt intégré de nombreux miroirs dans les parois intérieures. «*La première fois que les indigènes ont aperçu leur reflet, ils pensaient qu'ils voyaient leur âme;*

recouvrir de miroirs l'intérieur de ce bâtiment était une autre façon de les attirer et de les convertir», poursuit Analina.

Quant à la cathédrale qui domine la Plaza Grande, on y voit une scène où le Christ et ses disciples se délectent de cochon d'Inde rôti — un mets encore prisé aujourd'hui —, tandis qu'un lama et un cheval réchauffent de leur souffle l'enfant Jésus dans une scène de la Nativité. Autant d'exemples de la célèbre École de Quito, un genre artistique majeur synonyme de réalisme et de syncrétisme religieux.

Pieuse, mais pas trop

Contrairement à la frivole Guayaquil, dont l'entrain est alimenté par les embruns du Pacifique et son métissage africain, Quito est souvent considérée comme plus pieuse, du moins traditionnellement. Peut-être est-ce parce qu'elle garde toujours la tête au frais, à 2850 mètres d'altitude, au cœur de ce pays de 16 millions d'âmes?

Quoi qu'il en soit, elle a depuis longtemps jeté sa gourme et elle est désormais davantage portée sur la *fiesta*, surtout dans certains quartiers du centre historique. Il suffit de déambuler en fin de journée dans La Ronda, sur l'agui-calle du même nom, pour sentir monter l'effervescence... qui ne diminue qu'aux petites heures du matin, surtout du jeudi au samedi.

Il n'y a pas si longtemps, ce quartier était entre les mains de petits truands, de vendeurs de tabac qui fait rire et de demoiselles à la cuisse légère. «*Quand j'ai quitté*



L'or orne les murs, les voûtes et les piliers de la Compañía de Jesus, la plus vénérée et la plus belle des églises équatoriennes.

«*Pour les Incas et leurs descendants, l'or représentait le soleil, leur divinité suprême*»

Analina Arrata

VOIR PAGE D 3 : QUITO

PLAISIRS

SUR LES PENTES

Certes, on a fait le tour de la quinzaine de pistes de Ski Saint-Bruno en moins de temps qu'il n'en faut pour crier «Slalom!», et quiconque dépasse un tant soit peu le niveau intermédiaire franchit les 134 mètres de dénivelé en moins d'une minute, sur l'un ou l'autre des deux versants de la montagne.

SAINT-BRUNO

Skier dans l'arrière-cour de Montréal

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



GARY LAWRENCE
à Saint-Bruno

C'est au mont Saint-Bruno que j'ai eu droit aux 20 minutes les plus longues de ma vie. Pas dans la file d'attente d'une remontée, mais à la recherche de fiston, qui avait échappé à la «vigilance» d'une ado instructrice de ski.

Le cours s'était terminé un peu plus tôt que d'habitude, et fiston — six ans à l'époque —, inquiet de ne pas me voir l'attendre, était parti à ma recherche... avant qu'un bon Samaritain le retrouve.

Avoir réussi à bâtir «l'une des plus grandes écoles de ski du Canada» comme celle de Saint-Bruno compte bien des avantages — comme jouer de beaucoup d'expérience dans l'élaboration des programmes —, mais aussi certains inconvénients.

Avec 565 moniteurs et 32 000 élèves par année qu'il faut répartir sur un domaine skiable d'à peine 50 acres, cette station de la Montérégie peut ainsi rapidement ressembler à une sorte d'usine à glisse, au plus fort des heures de pointe des week-ends, entre janvier et mars. Et dans la foule très dense d'apprentis skieurs qui en résulte, un jeune élève peut être plus difficile à gérer, voire à retrouver, s'il s'égaré.

La dernière fois que j'y suis allé, la congestion était telle qu'il s'en formait aussi dans le stationnement, les samedis et dimanches matin. Même le «petit train à skieurs» qui en desservait les sections les plus éloignées se retrouvait immobilisé dans une enfilade de voitures, pare-chocs à pare-chocs.

Bien sûr, «la plus grosse des petites montagnes», comme on l'a déjà surnommée, présente bien des atouts pour le ski en famille — surtout les familles de néophytes — quand on habite Montréal ou la Rive-Sud.

D'abord, elle est située à moins de 15 minutes du pont Jacques-Cartier, et l'écrasante majorité de ses pistes est de niveau débutant, officiellement ou officieusement. Elle compte aussi une aire d'apprentissage,



PHOTOS TOURISME MONTRÉGIE

La totalité du domaine skiable du mont Saint-Bruno, allègrement saupoudré de flocons par 40 canons à neige, est éclairée jusqu'à 22 h, même les soirs de semaine.

deux pistes-écoles dotées de tapis magiques, quelques sous-bois et de nombreuses zones à basse vitesse.

Du reste, la totalité du domaine skiable, allègrement saupoudré de flocons par 40 canons à neige, est éclairée jusqu'à 22 h, même les soirs de semaine — bien moins achalandés, au demeurant.

En tout état de cause, les tarifs sont peu élevés — y compris pour les forfaits d'initiation avec équipement et instructeur privé —, et les loupiots skieurs disposent d'une mignonne «forêt enchantée» (une piste ludique tracée entre les arbres), alors qu'un parc à neige pour débutants permet de se faire les dents sur des minimodules et des minisauts.

Quant au SnöParc, le parc à neige pour adeptes plus chevronnés, il jouit d'une bonne réputation et compte assez de modules costauds pour permettre à ses utilisateurs de peaufiner l'art de la cabriole en ski ou en planche... même s'il leur faut, pour ce faire, côtoyer l'hidieuse carrière voisine.

Certes, on a fait le tour de la quinzaine de pistes de Ski Saint-Bruno en moins de temps qu'il n'en faut pour crier «Slalom!», et quiconque dépasse un tant soit peu le niveau intermédiaire franchit les 134 mètres de dénivelé en moins d'une minute, sur l'un ou l'autre des deux versants de la

En vrac

S'y rendre. Le mont Saint-Bruno est situé au 550, chemin des Vingt-Cinq, Saint-Bruno, ☎ 450 653-3441, skisaintbruno.ca.

À faire dans les environs. Ski de fond, raquette Ski Vel (du ski de fond adapté aux fauteuils roulants) dans le parc national du Mont-Saint-Bruno (sepaq.com/pq/msb); visite de l'Electrium, centre d'interprétation de l'électricité, à Sainte-Julie (fermé le samedi, hydro-quebec.com/visitez).

montagne. Mais pour des apprentis, c'est évidemment là un net avantage... et les descentes durent un peu plus longtemps, à l'aune de leurs capacités.

Ski Saint-Bruno, qui fête ses 50 ans cette année, organise enfin diverses activités festives et familiales, à l'occasion, dont une journée Pentas ouvertes, — gare aux embouteillages — le 14 mars prochain. Le coût d'entrée sera alors de 50 cents, une somme qui sera remise à la fondation ParticipeDon, qui vise à encourager les jeunes issus de milieux défavorisés à persévérer dans la pratique des sports.

Collaborateur
Le Devoir



La station compte 565 moniteurs et 32 000 élèves par année.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

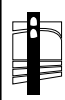
ESTRIE

MAISONSetCHALETsA LOUER.COM ****

Offrez-vous un séjour plein de charme pour le temps des Fêtes en couple, entre amis ou avec votre famille. Situés dans les Cantons de l'Est, rustiques ou plus contemporains et tous très bien équipés. 68 maisons et chalets privés, plusieurs avec foyer et SPA pour vous faire aimer l'hiver. Vous le méritez bien!
1 877 526-6879

BONS PLANS / ESCAPADES

LANAUDIÈRE



ABBAYE
VAL NOTRE-DAME

VAL NOTRE-DAME —
MAGASIN DE L'ABBAYE

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

abbayevalnotredame.com

1 877-960-2891

PLEIN-AIR

VEZ MARCHER AVEC NOUS !

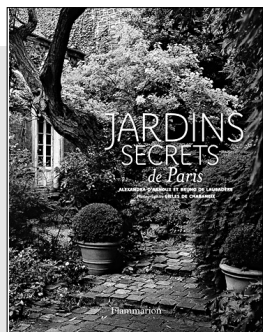
Sorties d'un jour et voyages. Costa Rica, Chic-Chocs en raquette, Grand Canyon, Ile de Madère, Italie, Terre-Neuve, Yellowstone, Grèce...

www.RandoPleinAir.com

514-252-3330

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

LA VITRINE, CÔTÉ JARDIN



PAYSAGISME

JARDINS SECRETS DE PARIS

Alexandra D'Arnoux et
Bruno De Laubadère
Photographies Gilles De Chabaneix
Flammarion, 2014, 188 pages



HORTICULTURE

SECRETS DE PAYSAGISTES

Alain Le Toquin
Éditions de La Martinière,
240 pages

Ce beau livre nous ouvre les portes de jardins inaccessibles et secrets de la magnifique ville de Paris. Conçus par des personnalités célèbres telles que Pierre Bergé, Hubert de Givenchy, Yves Saint Laurent et Kenzo, par des paysagistes renommés tels Arabella Lenox-Boyd, Camille Muller, Louis Benech et Pascal Cribier, ou par de simples amateurs, ils enchantent par leur singularité et expriment l'importance du paysage, de la nature et de la verdure pour ces créateurs. Chaque jardin est accompagné d'un texte qui décrit agréablement l'esprit du jardin, sa conception et les végétaux qui l'habitent, et d'excellentes photos nous le dévoilent. Alexandra D'Arnoux a été rédactrice en chef adjointe de *Vogue Décoration* et de *Maison et jardin*. Aujourd'hui, elle conseille entre autres des personnalités de l'architecture d'intérieur et du paysage, dont Louis Benech. Quant à Bruno De Laubadère, il est historien des jardins. Gilles De Chabaneix a illustré de nombreux classiques de l'art de vivre.

Lise Gobeille

Secrets de paysagistes est un regard sur la création contemporaine des jardins. Treize jardins privés, imaginés par des paysagistes renommés tels Fernando Caruncho, Jinny Blom, Dominique Lafourcade, Vladimir Sitta, Pascal Cribier, sont révélés dans toute leur originalité. Bien ancrés dans leur lieu d'origine, que ce soit en France, en Espagne, dans les Caraïbes, aux États-Unis ou en Nouvelle-Zélande, ces jardins affichent une diversité horticole et conceptuelle fascinante. Ils sont nés du désir des propriétaires des lieux de s'aménager un endroit agréable, toutefois ils sont le fruit d'une vision, celle du paysagiste. Pour chacun des jardins, le paysagiste lui-même explique les étapes qui lui ont donné vie. Plan et croquis à l'appui, il présente les attentes du client, l'axe créatif du projet, les contraintes, les imprévus lors de la mise en œuvre... Alain Le Toquin, lauréat de nombreux prix pour ces ouvrages, dont le Redouté de la photographie artistique pour *Deux mille ans de jardins*, aux éditions de La Martinière, a superbement mis en images les réalisations uniques de ces créateurs. Un livre remarquable.

Lise Gobeille

PLAISIRS

TOURISME

Malgré l'omniprésence de 500 000 voitures dans cette ville de 2,5 millions d'habitants, on ne sent pas trop la pollution nous triturer les poumons.



PHOTOS GARY LAWRENCE

La vue panoramique sur Quito, depuis la route panaméricaine, permet de constater l'étendue de la ville.

QUITO

SUITE DE LA PAGE D 1

Quito il y a huit ans, on ne pouvait pas y marcher dix minutes sans se faire détrousser par des piranhas, ces jeunes voleurs qui attaquent en bandes et qui te piquent jusqu'à tes jeans!», dit Rebecca Cruz, une Quiteña qui vit désormais à l'étranger.

Aujourd'hui, La Ronda est l'un des hauts lieux noctambules de Quito. Les flics sont postés à chaque coin de rue — littéralement — et, dès 20 h, il faut jouer du coude pour s'y frayer un passage afin de s'offrir un empanada de morocho dans une gargote rétro-kitsch, un canelazo (une eau-de-vie mélangée à de la cannelle et du jus de naranjilla) dans un bar burlesque ou une peinture naïve dans une galerie d'art branchée: ici, tous ces univers se côtoient étrangement et harmonieusement.

A quelques kilomètres plus au nord, près du *gringolandia* sans charme que forme le quartier Marisca del Sucre, les hôtels et les boîtes de nuit les plus trépidantes de la ville ont pignon sur rue. Tout juste à côté, l'étonnant quartier de Guapulo semble plonger tête première dans un ravin: ses croquisonnettes, ses restos bohèmes et ses bars alternatifs s'accrochent au *camino* de Orellana, le chemin pavé et pentu qui zigzague en épingle à cheveux jusqu'au fond de la vallée. C'est d'ici que le conquistador Fernando de Orellana est parti à la recherche du fleuve Amazone, qu'il descendra jusqu'à l'Atlantique.

Il n'y a pas si longtemps, Guapulo et ses environs ont été le théâtre d'un spectaculaire écrasement aérien: l'aé-

roport de l'époque, considéré comme l'un des plus périlleux du monde, s'étendait juste au-dessus. Vu l'altitude de Quito, souvent perdue dans les nuages, un pilote de l'armée égaré avait alors percuté l'un des immeubles qui semblent tenir en équilibre aux abords de la falaise de la *quebrada*.

En 1999, Quito s'est même retrouvée sous les cendres quand l'un des volcans sur lesquels elle s'adosse, le Guagua Pichincha, a toussoté de belles gerbes grises au-dessus de sa tête. Aujourd'hui apaisé mais toujours en observation, le géant semi-endormi demeure relié à la ville par les télécabines du TeleferiQo.

Celles-ci permettent d'accéder en quelques minutes à la Cruz Loma voisine et de constater toute l'ampleur de l'étendue de Quito en jouissant de panoramas époustoufflants. Si époustoufflants, en fait, qu'on vend des bouteilles d'oxygène au sommet pour ceux qui ne peuvent supporter d'être passés si vite à 4100 mètres.

En fait, on a toujours un peu le souffle court dans cette cité qui ne manque pourtant pas d'air: soit on peine à s'acclimater à l'altitude les premiers jours, soit on n'en finit plus d'être soufflé par la joliesse de ses atours.

Et quand le vent chaud d'Amazonie entre en collision avec le ciel frais des hauteurs andines, les maelströms de nuages noirs qui se forment et qui pèsent sur les toits de tuile ajoutent même une note dantesque à l'intensité déjà dramatique des lieux.

Collaborateur
Le Devoir

L'auteur était l'invité
de Tourisme Quito
et de Copa Airlines.



Le centro historico est l'un des mieux conservés d'Amérique latine.



Un ceviche quiteña avec du pop-corn

LA VITRINE

PHOTOGRAPHIE

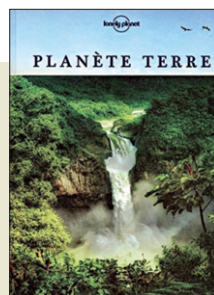
Harcourt
LE MYTHE

HARCOURT, LE MYTHE

Dominique Besnehard
Éditions de La Martinière
Paris, 2014, 180 pages

Il faut accorder au studio Harcourt l'étoffe de «mythe» dont il s'enorgueillit. Dès 1934, la réputation du lieu séduit en effet les personnalités en vue, nombreuses à passer par le 49, rue d'Iéna pour y faire capturer leur «essence». Sans doute souhaitent-elles entrer dans l'histoire, voire dans la nostalgie qui porte déjà l'idéal de la maison française — saisir la «grâce», la «beauté immortelle» de ses sujets par le jeu du clair-obscur. Ces mots sont forts, peut-être, mais justes au vu de ce qu'Harcourt a pu réunir en 80 ans comme archives racées, comme témoignages de ces parcours linéaires ou erratiques propres aux stars du show-business, pour certains stoppés net par le destin. A l'occasion de cet anniversaire, le studio ressort autant de portraits dans un portfolio à son image: sobre et recherché. On y voit Salvador Dalí en artiste sérieux et marqué, Sacha Guitry penché sur son bureau, un Louis de Funès fuyant, une jeune Françoise Sagan quasi sacerdotale, et des figures frondeuses comme Yves Montand, Alain Delon, Brigitte Bardot, Simone Signoret — presque tous captés juste avant la gloire. Pas de table des matières: trois pages d'ouverture au verbe quasi poétique précèdent la sélection, seul souvenir du passage en studio de ces humains magnifiés, voire immatériels, tant la lumière est scrupuleusement calibrée, le rendu sciement poudré, la nudité parfois suggérée. De courtes notes, à la fois biographiques, analytiques et critiques, accompagnent les portraits comme autant de témoignages d'un présent passé, encore vivant. Car c'est ce que fait Harcourt, et de fort belle manière: il efface le temps.

Geneviève Tremblay



PHOTOGRAPHIE

PLANÈTE TERRE

Collectif
Lonely Planet
Paris, 348 pages

Quel beau survol de notre boule bleue qu'a réalisé Lonely Planet avec *Planète Terre*. Délaissant le pratico-pratique pour se concentrer uniquement sur le lyrisme photographique, ce livre grand format dévoile 200 splendides clichés du globe, croqué sous tous ses angles naturels — et quelquefois bâtis. Au-delà de certains sites classiques qu'on retrouve dans bien d'autres ouvrages du genre, *Planète Terre* joue beaucoup le jeu du moins connu, voire du méconnu: les caldeiras et les eaux luminescentes du Ghoubbet-el-Kharab, à Djibouti; les bulbes extraterrestres du Fly Geyser du désert de Black Rock, au Nevada; ou les spectaculaires cascades des gorges de l'Esis, sur l'île de Nouvelle-Bretagne, en Papouasie-Nouvelle-Guinée. La gent animalière est également bien représentée par ces éléphants du Soudan, ces pygargues empereurs du Kamtchatka ou ce bouquet de baleines à bosses dans le détroit de Chatham, en Alaska. L'ouvrage regorge aussi de petits instants magiques captés par l'œil alerte de photographes allumés. En Idaho, sur la rivière Malad, un kayakiste qui l'est tout autant se précipite du haut du Devil's Washbowl. A Hawaï, la lave du Kilauea est stoppée net dans son glouglou ultraliquide par la vitesse ultrarapide de l'obturateur. En Namibie, l'ombre d'une dune ressemble à une tornade. Et au Pakistan, un sommet s'illumine comme un bout de cerge au faite du massif du Gasherbrum. Détail intéressant: quand il est réaliste de le faire, on juxtapose des sites aux formes similaires, mais qu'on ne serait pas porté à mettre spontanément en parallèle, comme un iceberg et un canyon états-unien aux stries fort ressemblantes. Parfois, les similitudes sont vraiment inattendues, comme celles qu'on a trouvées entre Monument Valley et... le palais de Westminster. Enfin, pour ne pas nuire à la rêverie et maintenir le survol linéaire de tant d'images si réussies, les brèves explications sur chaque photo ne sont fournies qu'à la toute fin de l'ouvrage.

Gary Laurence

En vrac

Transport. Copa Airlines relie Montréal à Quito quatre fois par semaine, après une excellente correspondance à Panama Ciudad sans formalités douanières. Départ à 9h33, arrivée vers 17 h, sans décalage. copaairlines.com.

Hébergement. Admirablement situé au cœur de l'action de La Ronda, la Casona de la Ronda forme un splendide nid douillet colonial, avec d'immenses lits ultraconfortables et une fort jolie cour intérieure couverte. Les chambres qui donnent sur la *calle* de la Ronda sont cependant très bruyantes les week-ends — raison de plus pour faire la *fiesta* avec les Quiteños. lacionadelaronda.com

Dans le quartier financier, et dans le registre «5 étoiles moderne», le Dann Carlton mérite aussi le séjour: grandes chambres contemporaines, déco stylée et excellent buffet au p'tit déj'. danncarltonquito.com

Pour dormir à 20 minutes du nouvel aéroport (situé à une heure du centre-ville): Hacienda La Jimenita, une auberge champêtre vraiment superbe mais un peu bruyante (à cause des avions, bien sûr). hotelnuevoaerpuerto.com

Restauration. Entre autres bonnes tables à essayer: El Ventanal (elventanal.ec) pour ses bons fruits de mer et surtout ses

points de vue renversants sur presque toute la ville à travers ses immenses baies vitrées; Pim's El Panecillo (grupopims.com), un grand classique pour un ceviche quiteña (avec du pop-corn!) et qui domine également la ville, sous la Vierge de Quito; La Casa los Geranios (casalogeranios.com) pour d'excellents mets équatoriens dans un cadre ravissant; et El Crater (elcrater.com), un resto-hôtel-spa accroché au sommet du cratère du Pululahua, près de la Mitad del Mundo.

À voir. Le Museo nacional et ses superbes collections d'art précolombien, dont une salle remplie d'artefacts et de bijoux en or (entrée gratuite); le Museo Guayasamin (guayasamin.com), qui retrace l'œuvre de ce grand peintre contemporain et collectionneur. Non loin de là, sa superbe Capilla del Hombre forme un monument-musée dédié aux souffrances des populations indiennes.

Vélo. Malgré l'omniprésence de 500 000 voitures dans cette ville de 2,5 millions d'habitants, on ne sent pas trop la pollution nous triturer les poumons. Peut-être est-ce un peu grâce au Ciclopaseo, quand on interdit l'*avenida* Amazonas et la vieille ville aux voitures pour la laisser aux cyclistes, tous les dimanches de 8 à 14 h.

Autour de Quito. Plusieurs excursions

peuvent être réalisées en une demi-journée ou une journée, au départ de Quito: chiner de l'artisanat au marché d'Otavallo, l'un des plus colorés du pays (90 minutes de route); visiter le parc national Cotopaxi, où trône le fabuleux volcan du même nom (5897 mètres); se tenir debout sur le méridien zéro au Museo Inti Nan (museointinan.com.ec), voisin de la Mitad del Mundo, où on a longtemps situé, à tort, la ligne équinoxiale (mitadeldel mundo.com); ou découvrir l'Allée des volcans à bord d'un petit train touristique, avec retour en autocar en fin de journée (trenecuador.com).

Excursions. Réputé partout au pays (et au-delà en Amérique latine), le voyageur réceptif Surtrek propose une foule d'excursions et de séjours sur mesure à Quito et en Equateur. Excellents guides, chauffeurs efficaces et prudents ainsi que ficelage rapide et efficace d'itinéraires. surtrek.com

Lecture. Le guide *Equateur et îles Galapagos*, chez Lonely Planet (3^e édition, 2012, 416 pages), fort complet; L'excellent bédé-reportage *Les vertiges de Quito*, par Didier Tronchet, in *Grands reporters. 20 histoires vraies*, éditions des Arènes, Paris, 2012.

Renseignements: quito.com.ec et ecuador.travel

Bon voyage

J'AI ME CUBA

VOYAGE LITTÉRAIRE À CUBA

DU 6 AU 16 FÉVRIER 2015

ATELIER D'ÉCRITURE / 2^{ème} édition

Écrire à Cuba en compagnie de l'écrivaine Aline Apostolska

Excursions et activités en rapport avec la littérature.
Havane à travers ses personnages littéraires.
Visites guidées des monuments incontournables.
Tous les ateliers de création donnés par Aline
Tous les transports, hébergements et repas.
Vol international aller-retour.

514.531.1454

Prix : 2499\$ taxes incluses. Places limitées.

jaimecuba.com/ecriture

horizon 5
Partners du Québec # 7013008

Autre séjour : Cuba et ses religions - www.jaimecuba.com/religion

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

PLAISIRS

TOURISME

Ces *cicheti* sont en quelque sorte les tapas trad de Venise, plus goûteuses que raffinées. Au menu (l'automne dernier), des classiques saisonniers : crostini à la mousse de morue, artichauts marinés, boulettes de bœuf en sauce tomate, calmar grillé, croquettes de thon, canapés de poisson, saucisson, fromage, *allegria!*



La Cantina do Mori est bien connue pour ses *francobolli*, de petits sandwichs-pas-de-croûte garnis de viande froide, de gorgonzola, etc.



PHOTOS CAROLYNE PARENT

L'origine du spritz remonte à l'occupation autrichienne de Venise.

VENISE

Picorer de *bacaro* en *bacaro*

CAROLYNE PARENT
à Venise

Alors qu'à l'heure de l'apéro, toute l'Italie s'adonne à la tradition de la *passaggiata*, une promenade que *tutti* font pour voir et être vus, les Vénitiens, eux, se donnent plutôt rendez-vous pour un *giro di ombra*. Cette tournée des grands-ducs serait même un legs de ceux qui ont fait la fortune de l'ancienne cité des doges: les marchands.

La guide Corine Govi rappelle en effet qu'au Moyen Âge, au marché du Rialto, on

n'avait pas une minute à perdre... « Venise, ville de commerce, a toujours voulu contrôler le temps, explique-t-elle. Pressés, les marchands buvaient directement au comptoir un verre d'ombra, un vin blanc qu'on gardait à l'ombre pour le conserver frais. Et parce qu'ils en faisaient plusieurs, de ces comptoirs, pour se rassasier, est né le giro. »

Rien à voir, donc, avec le tour cycliste, et tout avec un 5 à 7 convivial, ou une sortie de fin de soirée. « Ici, on n'invite pas les gens chez soi pour prendre l'apéro, ça ne se fait pas, poursuit la Franco-Vénitienne. On se donne plutôt rendez-vous au *bacaro* [bar à vin] et on fait une soirée *cicheti*. »

« Ici, on n'invite pas les gens chez soi pour prendre l'apéro, ça ne se fait pas. On se donne plutôt rendez-vous au *bacaro*. »

Ces *cicheti* sont en quelque sorte les tapas trad de Venise, plus goûteuses que raffinées. Au menu (l'automne dernier), des classiques saisonniers :

crostini à la mousse de morue, artichauts marinés, boulettes de bœuf en sauce tomate, calmar grillé, croquettes de thon, canapés de poisson, œufs durs, saucisson, fromage, *allegria!* Et elles ne sont pas chères du tout, ces bouchées: entre 1,50 et 2 euros pièce.

Autour du Rialto, où, selon M^{me} Govi, plusieurs des meilleurs bars sont concentrés, la Cantina do Mori est bien connue pour ses *francobolli*, de petits sandwichs-pas-de-croûte (d'où leur

nom de timbre-poste) garnis de viande froide, de gorgonzola ou d'autres bonnes choses. Nous y sommes allés et n'avons pas été déçus, à l'instar de l'ex-chef américaine Marlina De Blasi, qui en fait l'éloge dans son archi-populaire récit *1000 jours à Venise*. *Primo*, le bar daterait du XV^e siècle, et cela se voit! *Secundo*, le personnel est sympa, ce qui n'est pas toujours le cas dans cette ville de 56 000 habitants qu'envahissent 24 millions de touristes annuellement... *Tertio*, les amuse-gueules sont excellents, comme il se doit.

À deux pas, l'All'Arco a aussi bonne réputation. « C'est le plus populaire de tous présentement parce que des jeunes l'ont repris et modernisé », dit la guide. Non loin, la Cantina do Spade est réputée pour ses calmars frits.

Dans Dorsoduro, du côté du campo Santa Margherita, Do Draghi est un autre *bacaro* apprécié et, celui-là aussi, à peine plus grand qu'une gondole. Ici, *basta l'ombra*; vivons dan-

gereusement et commandons un Aperol Spritz.

Selon M^{me} Govi, l'origine du spritz remonte à l'occupation autrichienne de la Sérénissime. Ne pouvant boire trop de vin, les soldats cherchaient à allonger le vin blanc local d'eau gazeuse et, comme ils étaient incapables de s'expliquer en italien, ils imitaient le son de cette eau en lançant des « *Spritz! Spritz!* » aux barman de la ville. Un cocktail est ainsi né, qui en a inspiré bien d'autres. À base de soda et de prosecco, un spritz relevé d'Aperol, une liqueur aux herbes d'un bel orangé vif, devient un Aperol Spritz. Mais attention, danger, vraiment: le cocktail que concocte Do Draghi est tellement bon que la suite de votre *giro* pourrait bien s'en trouver compromise...

Collaboratrice
Le Devoir

Carolyne Parent s'est rendue à Venise avec le concours d'Air Transat.

MOTS CROISÉS

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

2743

HORIZONTALEMENT

- Soumis - Plaque de ciment.
- Peuple de Bornéo - Carnages.
- Support incurvé - Dents.
- Il parlait le russe - Ville du Canada.
- Réduire.
- Elle croit tout ce qu'on lui dit - Lettre grecque.
- Glande - Organisé.
- Local servant d'abri - À elle.
- Petit poisson portant des épines dorsales - Infaillible.
- Le grand écran - Air qui sort des poumons.
- Incroyables - Organe globuleux.
- Signaux lumineux - Gabarit.

VERTICALEMENT

- Maxime - Écueil.
- Ceintures - Étoffe.
- Petit chanteur - Il ronronne.

- Qui se fait à l'intérieur des vaisseaux.
- Privé.
- Décapite - Rugueux.
- Enlevée - Se dit d'une arme telle que la lance.
- Représenté - Assaisonnement.
- Douche - Le soleil s'y lève.
- Fauves - Supporte le poids d'un véhicule.
- Celui qui bouquine - Annexer.
- Croissance - Détache les grains.

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

SOLUTION DU DERNIER

Mots-croisés du samedi

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

Horizontalement

I. Devrait suivre de plus près sa consommation. **II.** Sombres et belles africaines. S'épanouit dans les lieux humides. **III.** Aide à boucher les trous dans les caisses. Alimente le bétail. Lieu de grève. **IV.** Mise sous pression. Jeune envie. **V.** Faire du mal et du tort. Le bruit du coup. **VI.** Ouvertes au sommet. Assure la liaison. **VII.** Liaisons rapides. Légère et sexy. **VIII.** Le temps de faire relâche. Affluent du Rhin. **IX.** Stratégie en noir et blanc. Bâtitteur de pyramides. Se redresse au sommet. **X.** Donne du volume à la suspension.

Solution du n° 224

Horizontalement
I. Confidentiel. **II.** Huilier. Rota. **III.** Aveu. Viril. **IV.** Pelotage. Epo. **V.** Er. Rusées. Or. **VI.** Atlante. Asti. **VII.** Otée. Psa. **VIII.** Ta. Issues. Au. **IX.** Echo. Sœurs. **X.** Réanimatrice.

Verticalement

1. Permet de revenir à l'essentiel. **2.** Pas facile à comprendre. Dans l'opposition. **3.** Condamne le personnel aux travaux forcés. **4.** Dans les dents. Sculpteur et poète. Gonflé en pleine mer. **5.** Deux points. Projections en salle. **6.** Bien fatiguée. Colorais en douceur. **7.** Ouverture matinale. **8.** Bien fatigué. Frappées dans leurs intérêts. **9.** Pourra être approuvé. Attention quand elle est vide. Martine et ses éléphants. **10.** Autrefois. Enveloppe. **11.** Opposé à toute évolution. Grecque. **12.** Alimenter la descente

Philippe Dupuis

Verticalement

1. Chapeauter. **2.** Ouvert. Ace. **3.** Niel. Lô. Ha. **4.** Fluoration. **5.** II. Tunes. **6.** Dévastés. **7.** Erigée. Usa. **8.** Réé. Peut. **9.** Tri. Sasser. **10.** Iole. **11.** Et. Pot. Arc. **12.** Laborieuse.

MOTS CROISÉS PROBLÈME N° 225

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

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : FACILE

2872

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

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

2871

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

PLAISIRS

DESIGN

Des réalisateurs de renom ont à plusieurs reprises tenté d'éclaircir le mystère entourant la couture en portant à l'écran des scénarios ayant pour thèmes la mode, ses clichés et ses tendances. *Blow-Up* (1966) de Michelangelo Antonioni, tourné dans le *swinging London* de ces années révolutionnaires, est devenu un film phare.

Mode et cinéma, de vieux complices

JEAN-CLAUDE
POITRAS



Le 7^e art a toujours flirté avec la mode. De Cannes à Hollywood, les stars de toutes les époques se sont toujours fait les porte-parole des couturiers en défilant sur les tapis rouges, drapées dans les créations chics *sexy* et *glamour* conçues pour elles par des designers débordant d'imagination. Plusieurs documentaires, courts métrages et *biopics* ont été tournés ces dernières années sur l'univers de la mode, certains s'attachant à l'œuvre d'un couturier légendaire, d'autres préférant témoigner de la face cachée de ce métier en nous faisant pénétrer dans les coulisses de la haute couture.

Des metteurs en scène ont aussi fait le choix d'exposer le travail des brodeuses, des plumassiers ou des petites mains, dévoilant ainsi l'aspect artisanal de cette profession. Le Festival international des films sur l'art (FIFA) inclut chaque année depuis les débuts un séduisant éventail de films relatant les hauts et les bas de la mode à travers sa petite et sa grande histoire; nul doute que l'édition 2015 saura nous en proposer d'irrésistibles.

En ce qui concerne les longs métrages, le succès grand public du film *Yves Saint Laurent*, de Jilil Lespert, sorti à la fin de l'été et qui relatait la vie intime du grand couturier, décédé en 2008, et de son compagnon, l'homme d'affaires Pierre Bergé, a de quoi réjouir la planète mode. Nous aurons droit, d'ailleurs, à un second film sur le grand maître, *Saint Laurent*, de Bertrand Bonello, avec dans le rôle-titre Gaspard Ulliel, qui sera projeté sur nos écrans à compter de la mi-février. Présenté lors du dernier Festival de Cannes, le film se penche davantage sur l'œuvre créative du couturier préféré de Catherine Deneuve et nous fait découvrir l'autre des petites mains.

Il faut avoir vu le fascinant documentaire américain *Advanced Style*, à l'affiche depuis le début de décembre, pour comprendre la magie et le pouvoir d'attraction de la mode. Ce film irrésistible nous entraîne dans l'univers farfelu et baroque de modeuses croulantes et excentriques pour qui la vie n'est qu'une fête où boas et falbalas sont encore de mise.

Elles arpentent ainsi les rues de New York vêtues de leurs plus beaux atours comme si elles se livraient en spectacle sur les passerelles des défilés de mode, toujours sous le feu des projecteurs, s'exposant en permanence aux regards des badauds. *Advanced*

Style est un documentaire glorieux aux allures de cage aux folles qu'il ne faut surtout pas rater.

De stars de cinéma à icônes de la mode

Le film très controversé *Grace of Monaco*, qui vient de prendre l'affiche au Québec avec en tête d'affiche Nicole Kidman dans le rôle de Grace Kelly, provoque déjà des réactions fort divergentes, autant de la part des critiques de cinéma que de celle des spectateurs.

Grace Kelly reste une de ces figures emblématiques de l'élégance et de la classe, plus de 33 ans après sa mort. Elle aura inspiré tout au long de sa courte carrière hollywoodienne tant des metteurs en scène aussi connus qu'Alfred Hitchcock, qui fantasmait littéralement sur elle, que d'illustres costumières qui auront marqué l'histoire, comme Edith Head et Helen Rose, la créatrice de sa fabuleuse robe de mariée. Elle deviendra, après son mariage avec le prince Rainier, l'ambassadrice prestigieuse d'une kyrielle de couturiers français, de Dior à Balenciaga.

L'autre icône de la mode, en version brune cette fois, et qui trône toujours au premier rang du chic et du raffinement, c'est Audrey Hepburn, l'actrice qui fut l'égérie d'Hubert de Givenchy. Il suffit de revoir des films comme *Sabrina* (1954) ou *Breakfast at Tiffany's* (1961) pour comprendre la légende qui auréole encore aujourd'hui l'inoubliable interprète de *Funny Face* et de *My Fair Lady*.

Parmi les séquences cultes qui auront marqué l'imaginaire des cinéphiles et des *fashionistas*, il faut absolument se rappeler la scène iconique de *Seven Year Itch* (1955) où Marilyn Monroe, en robe blanche au cœur de Broadway, fait craquer le monde entier; une belle leçon de sensualité et de *glamour*.

Du côté du cinéma français, Mireille Darc, dans *Le grand blond avec une chaussure noire* (1972), joue la carte de l'érotisme exacerbé, moulée dans une longue robe noire au dos nu griffée Guy Laroche. Cette robe fourreau relancera la carrière du couturier parisien, alors en plein déclin.

Des films à succès auront su également lancer les carrières de jeunes designers talentueux. C'est le cas notamment d'*Annie Hall* (1977), de Woody Allen, où Diane Keaton immortalise le fameux *boyfriend jacket* et le style masculin-féminin de Ralph Lauren, le designer qui monte. Richard Gere, le *sex-symbol* de l'époque, se fait le porte-étendard du *look* à l'italienne en portant la signature de Giorgio Armani dans le film *American Gigolo* (1980).



Richard Gere s'est fait le porte-étendard du look à l'italienne dans le film *American Gigolo* (1980).



Yves Saint Laurent de Jilil Lespert était à l'affiche l'été dernier.

Brigitte Bardot, dès le début de sa carrière, devient l'emblème de l'émancipation des femmes et de la liberté sexuelle grâce au film de Roger Vadim *Et Dieu... créa la femme* (1956). Son style deviendra une source d'inspiration inépuisable pour les griffes internationales les plus branchées. Un autre long métrage qui s'inscrit comme une référence pour les stylistes et les journalistes spécialisés est incontestablement *Les parapluies de Cherbourg* (1964), de Jacques Demy, qui propulsera Catherine Deneuve à l'avant-scène du cinéma européen.

Silence, on tourne des histoires de mode

Des réalisateurs de renom ont à plusieurs reprises tenté d'éclaircir le mystère entourant la couture en portant à l'écran des scénarios ayant pour thèmes la mode, ses clichés et ses tendances, avec des succès très relatifs. *Blow-Up* (1966) de Michelangelo Antonioni, tourné dans le *swinging London* de ces années révolutionnaires, est de-

venu un film phare qui dresse de sa carrière, devient l'emblème de l'émancipation des femmes et de la liberté sexuelle grâce au film de Roger Vadim *Et Dieu... créa la femme* (1956). Son style deviendra une source d'inspiration inépuisable pour les griffes internationales les plus branchées. Un autre long métrage qui s'inscrit comme une référence pour les stylistes et les journalistes spécialisés est incontestablement *Les parapluies de Cherbourg* (1964), de Jacques Demy, qui propulsera Catherine Deneuve à l'avant-scène du cinéma européen.

Prêt-à-porter (1994), de Robert Altman, pose un regard impitoyable et sarcastique sur le cirque infernal de la mode avec ses designers clones, ses mannequins anorexiques, ses chroniques chiffrées, ses divas et ses gourous. Denys Arcand s'y est risqué lui aussi avec *Stardom* (2000).

Le designer américain Tom Ford, quant à lui, a confondu bien des sceptiques en s'attaquant à la réalisation d'un long métrage ambitieux, *A Single Man* (2009), mettant en vedette Colin Firth, une première œuvre saluée par la critique mondiale.

Du rêve à la réalité, la mode et le cinéma restent dans la vie comme à l'écran de vieux complices indissociables.

Je souhaite à tous nos fidèles lecteurs un merveilleux temps des Fêtes, et que l'année 2015 vous comble de bonheur.

Cette chronique est publiée le dernier samedi de chaque mois.



La mythique Audrey Hepburn dans *Breakfast at Tiffany's* (1961).

Carnet de style

Un alon des métiers d'art nouvelle vague

Mission accomplie pour le nouveau directeur général du Conseil des métiers d'art du Québec, Martin Thivierge, qui a su dépoussiérer un événement culturel incontournable, certes, mais qui s'enlisait de plus en plus dans la banalité et qui peinait à se renouveler avec ses airs de déjà-vu. La dernière édition, qui s'est terminée le 21 décembre dernier, est un bel exemple de repositionnement.

Le nouveau virage plus sélectif et audacieux de cette vitrine des artisans d'ici nous a proposé un *best of* de la créativité québécoise en misant sur la qualité, l'innovation et le design. L'équipe de M. Thivierge a su faire rayonner nos figures de proue, tout en nous faisant découvrir les ta-

lents émergents, un défi relevé de main de maître!

Vinum Design fête ses 20 ans

Les boutiques Vinum de Montréal et de Québec proposent depuis 20 ans des idées cadeaux épicuriens qui célèbrent tous les plaisirs de la table dans ce qu'ils ont de meilleur et de plus beau à offrir. Les grandes marques de prestige y côtoient les artisans et leur savoir-faire. On y trouve de tout, du sabre à champagne alluré au concasseur à glaçons, des cuillères à osso buco à la râpe à truffes, sans compter les plus belles collections de verres et de celliers parmi tant d'autres merveilles. Que la fête se poursuive; toujours sous le signe du design, de l'inédit et de l'objet rare. vinumdesign.com

Vivre le Montréal glacé

FLORENCE SARA G. FERRARIS

Alors que Montréal grouille d'activités l'été, papillonnant d'un festival à l'autre, la métropole québécoise plonge dans une sorte de léthargie une fois les premiers flocons posés sur le sol. Les passants accélèrent le pas, limitent leurs sorties, se réfugient dans les édicules des stations de métro, s'encabanent. Gilles Vigneault nous chantait que notre pays, «c'est l'hiver», mais il n'en reste pas moins que, pour bon nombre de citoyens, cette période de l'année rime plutôt avec chaleur intérieure.

Pour combattre cette envie pressante d'hiverner, la Pépinière & Co., à qui on doit, entre autres, la programmation du Village éphémère, s'associe cette saison au Parc olympique pour offrir aux Montréalais une aire commune habitable, viable, malgré la dégringolade du mercure. Et avec Hivernale, cette version hivernale du faubourg urbain qui prenait racine au pied du pont Jacques-Cartier l'été dernier, ces créateurs d'espaces espèrent réchauffer un peu les ardeurs des frileux.

«On évite l'hiver... et si on veut le vivre, il faut sortir de la ville», lance le designer urbain Jérôme Glad, avec un sourire mi-amusé, mi-découragé. Il y a bien quelques étincelles qui passent par de rares festivals, comme l'*Ugloofest* ou *Montréal en lumière*, mais c'est éphémère. Plus qu'une autre date à inscrire au calendrier événementiel, Hivernale, qui brisera la glace à l'aube de 2015, se présente plutôt comme un lieu de rencontre nouveau genre. Un lieu qui

«L'idée est de créer un espace public gratuit, au cœur d'un quartier, où les gens peuvent se rassembler sans avoir à consommer»

Le designer urbain Jérôme Glad

permet «de célébrer ce qui se fait de beau ici, même en Montréal».

Et le duo n'a pas chômé. Jérôme Glad et son partenaire, Maxim Bragoli, issu des sciences de la gestion et du marketing, travaillent d'arrache-pied depuis plusieurs mois à imaginer un espace de communion entre le froid et la culture. Au menu: soirées dansantes aux rythmes des DJ émergents, démonstrations culinaires de chefs de la relève, patinoire extérieure illuminée, initiation au curling bavarois, etc. Des installations chaleureuses seront aussi mises à la disposition de ceux qui ne veulent que profiter de l'ambiance. «L'idée est de créer un espace public gratuit, au cœur d'un quartier, où les gens peuvent se rassembler sans avoir à consommer. De créer un lieu auquel les gens tiennent parce qu'ils ont l'impression qu'il leur appartient.»



Les abords du Stade olympique seront cet hiver le théâtre d'un espace public qui réchauffera les frileux.

Car bien au-delà de la programmation festive, Jérôme Glad et Maxim Bragoli espèrent surtout lancer une réflexion sur la saison froide. «C'est un peu dramatique que tout se remballe à cette période de l'année alors que, de mai à octobre, tout se bouscule», dit le designer urbain. Ce n'est pas vrai que c'est une saison morte. Elle n'est pas morte, elle est juste grise. L'hiver québécois est lumineux! Ultimement, la Pépinière souhaite établir un précédent. «Hivernale, ça vient de biennale... L'idée, c'est [que ça fasse

boule de neige, au Parc olympique ou ailleurs] et que l'événement revienne chaque hiver.»

Le Devoir

HIVERNALE
Inauguration le 31 décembre, à 20 h. Saison régulière: du 6 janvier au 7 mars 2015, du vendredi au dimanche, de 16 h à 23 h. À l'Esplanade Financière Sun Life du Parc olympique. Information: www.facebook.com/hivernalem1

PLAISIRS

SAVEURS

Pour se régaler à petit prix

PHILIPPE MOLLÉ



Bruno Doucet est malheureusement méconnu par un grand nombre d'épicuriens d'ici. C'est pourtant un chef très amoureux du Québec, qui a séjourné plusieurs fois dans les différentes régions de la province et y conserve des liens d'amitié.

Passionné de voitures et de motos, de voyages et de gastronomie, ce chef talentueux a décidé de prouver que la restauration de qualité à petit prix est encore possible dans la capitale parisienne.

Un chef et des hommes

Bruno Doucet, qui affiche un parcours sans faille parmi les grands que sont Fouquet's, Prunier, Pierre Gagnaire et bien d'autres, a choisi la modération dans les objectifs de carrière qu'il s'est donnés. Une modération qui se traduit par un choix de produits simples, mais de très grande qualité, qu'il offre dans ses trois bistrots à petits prix. Cet homme, très près des gens, démontre qu'on peut offrir un menu à 37 euros (45\$) tout compris et bien gagner sa vie, tout en rendant les clients fort heureux.

On peut se poser la question : comment fait Bruno Doucet pour réussir si bien là où une grande partie de la restauration actuelle échoue ?

En fait, la réponse est simple : ses bistrots sont sympathiques et offrent une vraie cuisine fraîche de terroir qui goûte ce qu'elle doit goûter, sans artifice inutile. Voilà pourquoi ses établissements affichent toujours complet.

DANS LA BIBLIOTHÈQUE

LA RÉGALADE DES CHAMPS

Bruno Doucet, Éditions de La Martinière, 179 pages, imprimé en France en 2014.

Un ouvrage à l'image du chef, simple mais combien savoureux. Des recettes qui sont mises en évidence grâce à de très belles photographies qui montrent réellement les produits. Du plaisir à chacune des recettes proposées qui selon le chef Doucet sont précieuses et authentiques.

Chez lui, le bonheur est dans l'assiette et commence par la beauté de la table. Serviettes de coton et beaux verres ornent celle-ci. Ensuite, pour accueillir les clients, une terrine de campagne entière arrive sur la table, accompagnée de bon pain et de cornichons. On respecte aussi les saisons pour ce qui est des produits offerts (pas de fraises en hiver, du gibier à l'automne), en plus de proposer des produits de ferme, comme ce poulet que Doucet nous fait apprécier. Les plats sont faits à partir de recettes qu'il qualifie lui-même de simples et goûteuses, comme ce haddock poché, ou ce vol-au-vent.

Selon ses collègues, Bruno Doucet a su redonner vie à la bistronomie de Paris.

Une nouvelle conception de la gastronomie

Bruno Doucet a choisi de miser sur des recettes rassembleuses, des recettes dont certaines avaient disparu depuis l'instauration d'une certaine modernité dans les cuisines du monde, mais qui tentent un retour en apportant plaisir et convivialité. Ces plats s'inspirent des traditions régionales, de plats comme on en trouve encore dans les bistrots de bien des villages de France.

Sans vouloir dénigrer la gastronomie étoilée, le chef Doucet pense que le retour aux sources et aux traditions familiales ne fait que commencer. Un mouvement de balancier suivi par beaucoup d'autres, comme Joseph Viola à Lyon (chez Daniel et Denise) ou encore Dominique le Stanc à Nice (le Merenda), qui n'accepte que l'argent comptant, ne prend pas les réservations, et où les gens font la queue pour un menu imposé, mais ô combien délicieux. Ce mouvement témoigne peut-être d'un ras-le-bol de certains chefs pour la cuisine spectacle, qui épate par ses couleurs mais qui manque d'âme et de conviction.

La bistronomie telle que la conçoit Bruno Doucet nous change aussi des sempiternels bavettes, confits ou crèmes brûlées servis partout, devenus trop familiers et pouvant sortir de n'importe quelle usine à bouffe à la mode.

Ce n'est pas que cela soit mauvais, lorsque bien fait, mais de grâce, que l'on cesse de dénaturer des plats comme on l'a fait avec le coq au vin, devenu un quelconque poulet, ou encore le bœuf bourguignon ou la blanquette de veau, devenus subitement désuets dans le langage culinaire des restaurants.

Dans ses trois bistrots qui ne désemplissent pas, Doucet fait



Le chef Bruno Doucet a choisi de miser sur des recettes rassembleuses.



PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ

Les bistrots de Bruno Doucet sont sympathiques et offrent une vraie cuisine fraîche du terroir.

revivre le chou farci, le crabe tourteau ou encore le clafoutis aux quetsches, calissons et gingembre servi en cocotte.

Des produits de tous les jours peuvent prendre des airs de fête lorsque cuisinés par de « vrais cuisiniers ».

En ces temps de restrictions, il

était grand temps que l'on s'éloigne du luxe et de la restauration fanfaronne pour prouver qu'ici comme ailleurs, il existe de véritables artisans ne souhaitant rien d'autre que de nous régaler.

Restaurant La Régalade, à Paris, la_regalade@yahoo.fr

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

Petites tomates cerises à la mousse de fromage de chèvre

Pour 4 personnes (idéal pour servir à l'apéritif)

1 casseau de petites tomates multicolores
150g de fromage de chèvre frais
3 tranches de bacon coupées en tout petits dés
12 cerneaux de noix de Grenoble hachées
30 ml d'huile d'olive
15 ml de ciboulette hachée
15 ml de jus de citron
Sel et poivre au goût

Retirer les pédoncules des tomates et découper le chapeau. Éviter les tomates à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne ou à café.

Mélanger le fromage de chèvre avec l'huile d'olive et les noix hachées. Faire griller au four à température moyenne les petits dés de bacon, puis éponger avec un papier absorbant. Ajouter le bacon au fromage, puis le jus de citron et la ciboulette. Assaisonner. Garnir l'intérieur des tomates du mélange, et disposer sur un plateau de service.

Note : il est possible de varier le fromage, en choisissant un bleu, par exemple, ou encore un fromage crémeux de vache.

HUMEURS ET DÉCOUVERTES

Pinnacle nous offre encore des produits d'ici d'exception. Après le rhum épice Chic Choc, voici Quartz, la finesse d'une vodka fabriquée avec cette grande eau qu'est Eska, une eau cristalline du Grand Nord. Un velouté unique qui place ce produit au rang des grandes vodkas du monde. Produits en vente à la SAQ.



Rendez-vous Gourmands



Tout nouveau à Montréal ! Restaurant / bar irlandais

Excellente nourriture
Bières irlandaises importées
Ambiance conviviale et sympathique

514-525-2222

Lundi au Samedi : 11h à 22h | Dimanche : 17h à 22h
5125 boul. St-Laurent H2T 1R9

Présentez ce coupon ou mentionnez que vous êtes lecteurs du journal Le Devoir

et obtenez **50% de rabais**

sur votre 2^e plat principal.
Valable pour tout le mois de décembre

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

Les grandes tables

RÉSERVEZ POUR VOS ÉVÉNEMENTS DES FÊTES

DEPUIS 1960

RIB n REEF
STEAKHOUSE

SALON DE CIGARES

R.S.V.P. 514.735.1601 / INFO@RIBNREEF.COM
8105 DÉCARIE, MONTRÉAL, QC H4P2H5

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

Saveurs du terroir

MONTÉRÉGIE

VIGNOBLE ET CIDRERIE COTEAU ROUGEMONT

Coffret cadeau NOUVEAU!

2 VERRES À DÉGUSTATION + L'AUTENTIQUE GRAND CRU GLACÉ!

- China Wine & Spirit Awards 2014 - Double médaille d'or
- Coupe des Nations 2014 - Médaille d'or
- Prix du Public Desjardins 2014 - Médaille d'or
- Sélections Mondiales des vins Canada 2014 - Médaille d'or

SAQ Disponible à la SAQ

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