



SAMEDI



BOUFFE ET MALBOUFFE

Poutine à l'asiatique
Page 4



ARCHITECTURE

Le Vieux-Caire
rajeuni
Page 5



SAVEURS

Le beaujolais
nouveau
des pâtisseries
Page 6

TOURISME

Escapade en Guadeloupe



Il n'a pas l'air commode du tout, ce crabe de terre!

En Guadeloupe, j'ai voyagé avec un petit garçon de 45 ans. Mais qu'est-ce qui a bien pu causer ce mystérieux rajeunissement? Le duo soleil et sable chaud, le ti-punch ou encore la glace coco? Je n'en sais rien, mais une chose est sûre: ce coin de France a de quoi séduire les enfants de tout âge.

CAROLYNE PARENT

Ancré dans les Petites Antilles, l'archipel de la Guadeloupe est un département français d'outremer qui inclut Les Saintes, Marie-Galante, La Désirade et, beaucoup plus au nord, Saint-Barthélemy de même que Saint-Martin. Mais la Guadeloupe, comme on l'appelle ici en créole, réfère d'abord et avant tout à Basse-Terre, où débarqua Christophe Colomb en 1493. Avec Grande-Terre, sa voisine, les deux îles forment les ailes d'un papillon géant.

Basse-Terre n'est pas basse du tout, Grande-Terre ne l'est pas tant que ça, mais l'ensemble est suffisamment diversifié pour captiver les vacanciers.

Côté mer des Caraïbes, les anses aux eaux calmes et claires invitent à la plongée en apnée; côté océan Atlantique, les sentiers pédestres des falaises calcaires, à hauteur de la Pointe de la Grande Vigie et de la Porte d'Enfer, font s'oxygéner les randonneurs.

Sur une aile comme sur l'autre, on trouve forts et canons que tous les enfants veulent escalader; de vieux moulins ruinés, vestiges de l'époque, tout sauf *sweet*, où l'économie reposait sur l'exploitation sucrière et humaine; des plantations de café et des jardins botaniques; des mangroves et des lagons bleus; des villages esseulés et des stations balnéaires très (trop) achalandées.

Eh regarde, fiston: n'as-tu jamais vu tondeuses à gazon plus adorables et écologiques? Elles sont charolaises et broutent partout, même le long de l'autoroute nationale!

Un volcan en colère

Pointe-à-Pitre, le cœur économique de la Guadeloupe, de même que Le Gosier, Sainte-Anne et Saint-François, ses principaux pôles touristiques, sont situés sur Grande-Terre, l'aile mondaine du papillon. Sans casinos, mais abritant un volcan très actif, Basse-Terre fait figure de petite cousine campagnarde.

Le massif de la Soufrière, dont la dernière éruption remonte à 1976-77, est d'ailleurs la fierté du Parc national, qui couvre la majeure partie de l'île. Le volcan culmine à 1467 mètres mais plus souvent qu'autrement il a la tête dans les nuages, gracieusement des alizés.

Laissant la Clio au stationnement de Savane à Mulets, mon jeunot et moi avons gravi un sentier plutôt exigeant qui nous a menés au dôme de Dame Soufrière en moins d'une heure. Là-haut, point de cratère de lave bouillonnante, plutôt une vaste étendue rocaillieuse, hérissée de pitons et entaillée de profondes crevasses, toutes tapissées de végétation velue.

Là-haut, point de paix non plus, plutôt un concert de détonations tonitrueuses, accompagné de fumerolles nauséabondes. C'est qu'il est en colère, ce volcan! En fait, un court instant, nous avons même cru qu'un Lear Jet tentait un atterrissage d'urgence.

Le reste du parc est tout aussi impressionnant.



Le 18 mars 2004, c'était le grand « vidé » en rouge et noir de la mi-carême, à Basse-Terre.

PHOTOS CAROLYNE PARENT



Quelque 300 kilomètres de sentier de randonnée, appelés « traces », zigzaguent au cœur d'une forêt tropicale peuplée de rats laveurs, de volatiles de tous plumages et d'une centaine de variétés d'orchidées.

Et, situées bien souvent en bordure d'une rivière ou donnant sur une chute, des aires de pique-nique nous invitent à déballer baguette, bordeaux et « poulet boukané ».

Ce poulet, grillé sur du charbon de bois, dans de vieux barils de pétrole sciés en deux dans le sens de la longueur pour en faire des barbecues, est vendu le long des routes et, *pa ni puoblem*, il est délicieux!

VOIR PAGE D 3 : GUADELOUPE

Petite Anse, aux Saintes.

SAMEDI

TOURISME

DEPUIS DES DIZAINES D'ANNÉES, LA FONDATION DAVID SHELDRIK S'OCCUPE D'ÉLEVER LES ÉLÉPHANTEUX ORPHELINS D'AFRIQUE, DANS UN VASTE PARC SITUÉ À NAIROBI, CAPITALE DU KENYA.



WIN McNAMEE REUTERS

Pour les défenses des orphelins du Kenya

GARY LAWRENCE

Ce jour-là, quand je suis arrivé à l'orphelinat, un troupeau de curieux se massait le long d'un cordage pour assister à un drôle de spectacle. Sous l'œil enjoué des visiteurs, des rejetons obèses se faisaient lancer des pelletées de boue et de poussière, d'autres couraient de tous bords, tous côtés, d'autres encore se roulaient dans la fange puis s'abreuyaient à même une mare aux eaux rougeâtres. Mais certains demeuraient à l'écart, l'âme moins propice à la fête.

« Tous les petits que vous voyez là ont moins de deux ans et proviennent d'un peu partout en Afrique. Pour la plupart, ils ont été recueillis après que leurs parents eurent été sauvagement assassinés sous leurs yeux, et ils en gardent parfois de profondes séquelles », d'expliquer une responsable de l'orphelinat. Alors pourquoi diable exposer les pauvres chéris au vu et au su de tous, comme des bêtes de cirque? Parce que ce sont... des éléphants.

Depuis des dizaines d'années, la fondation David Sheldrick s'occupe d'élever les éléphan-

teaux orphelins d'Afrique, dans un vaste parc situé à Nairobi, capitale du Kenya. Eminemment intelligents et dotés d'une mémoire phénoménale, les bébés pachydermes sont surtout très sensibles et extrêmement fragiles, tant psychologiquement que physiquement, malgré leur statut de futurs colosses. Et pour assurer leur survie, il faut donc déployer des trésors de petits soins.

Dès qu'ils sont recueillis, les éléphants se voient donc assigner une famille humaine qui s'occupe d'eux 24 heures sur 24. Sans relâche, les préposés bichonnent, caressent et divertissent leur protégé, couvrent sa peau d'un écran solaire boueux ou la réchauffent avec des couvertures, pour éviter une fatale pneumonie. Puis, chaque nuit, un pachy-sitter dort à l'étable en compagnie de son poids lourd adoptif — en souhaitant, on suppose, que celui-ci ne se retourne pas brusquement dans son sommeil.

À l'heure du repas, c'est encore un préposé qui nourrit le petit mastodonte à la grise peau revêche. Pas avec une botte de nénuphars ou un picotin de fougères mais bien au biberon, lequel est rempli d'une solution lactée concoctée sur place après des années de recherche.

La tétée est d'ailleurs le point fort de la visite

des lieux, et elle n'est pas sans déclencher son lot de regards attendris. S'ensuit alors une flopée de dons, principale source de financement de cet organisme sans but de lucre actif.

Ce n'est qu'après un maximum de deux années de soins, quand il est mûr pour affronter la vie et qu'il est psychologiquement stable, que le jeune orphelin est réintroduit dans la nature, à l'un des nombreux parcs nationaux kenyans. Fort heureusement, l'éléphant est un animal très social, et il est aisé de l'intégrer à un troupeau existant. Généralement, du moins.

Il arrive en effet que le nouveau venu soit victime de rejet, quand l'odeur humaine qui l'imprègne rappelle à sa famille d'adoption le mauvais souvenir de braconniers. Car hélas, ceux-ci sont toujours en quête de défenses et d'ivoire frais, au Kenya comme partout en Afrique noire.

■ David Sheldrick Wildlife Trust, Magadi Road, 00503 Mbagathi, Nairobi, Kenya. Ouvert tous les jours de 11 h à 12 h. L'organisme protège également la faune tous azimuts par le truchement de nombreux programmes, dont un voué à la sauvegarde des bébés rhinocéros. Renseignements et dons: www.sheldrickwildlifetrust.org. ghibou@sympatico.ca

MUSÉE DU VIN DE PARIS

Les secrets d'une culture ancestrale

À quelques centaines de mètres de la tour Eiffel, dans d'anciennes carrières souterraines aux splendides voûtes de pierre, le Musée du vin permet la découverte du riche patrimoine viticole français.

NICOLE PONS

Le site était prédestiné. Après avoir servi de carrière au Moyen Âge, il a été utilisé comme cellier par les frères Minimes, du couvent de Passy, à la fin du XV^e siècle. Les frères possédaient des arpent de vigne sur les hauteurs de Chaillot, au-dessus de la Seine, en plein Paris. Ils fabriquaient un vin fort apprécié du roi Louis XIII. C'est donc tout naturellement qu'en 1984, dans les anciennes carrières — où l'on avait découvert par la suite des sources thermales —, le Conseil des échansons de France aménage un musée du vin destiné à faire connaître toute la richesse de ce patrimoine français.

Dans le dédale des superbes caves voûtées, une collection d'objets utilisés pour les travaux de la vigne et la vinification, regroupés par thèmes, proposent une véritable initiation à la culture de la vigne et aux métiers du vin. De la plantation des cepes à l'élevage du vin en passant par la taille, l'entretien, les vendanges, les types de vinification (rouge, blanc, rosé), la spécificité du vin tranquille ou effervescent, les vins de liqueur et les vins doux naturels, des scènes de la vie vigneronne reconstituées, avec des personnages de cire, nous transportent dans l'univers des caves viticoles, dans une mise en situation réaliste.

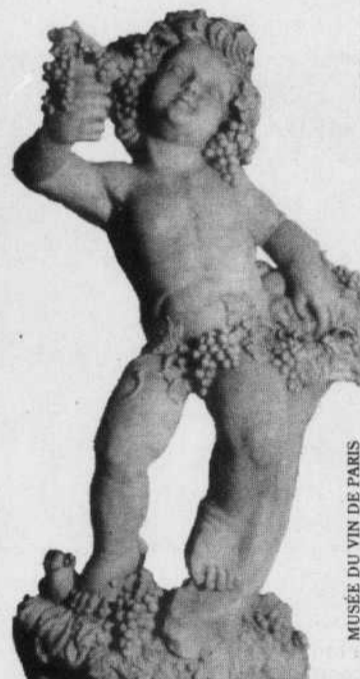
On peut observer le maître de chai surveillant la fermentation de la méthode champenoise, la distillation du cognac, la fabrication du Grand Marnier fait à base de cognac, d'écorces d'oranges macérées et distillées et de sirop de sucre, ou encore un tonnelier à l'œuvre.

Louis Pasteur, qui inventa la pasteurisation (procédé permettant la conservation des liquides, notamment du vin), et Napoléon, qui appréciait particulièrement le chambertin (l'un des plus célèbres bourgognes de la Côte de

Nuits), côtoient une belle collection de crus rarissimes, dont quelques bouteilles de la production parisienne de l'époque. Car on faisait du vin aussi sur la butte Montmartre, ou encore à Suresnes, dans la banlieue. Après avoir dégusté le verre offert en fin de visite, le restaurant du musée (ouvert le midi seulement) est tout indiqué pour profiter encore du cadre de ces belles salles du XV^e siècle aux arcades de pierre.

Si la visite éveille votre curiosité, sachez que le musée organise des cours de dégustation le samedi, et aussi des conférences.

■ Le Musée du vin est situé rue des Eaux (7), ainsi nommée en souvenir des sources thermales, Paris (métro Passy), ☎ 0145256326. Télécopieur: 0140509122. Ouvert tous les jours, sauf le lundi. Le musée est également le siège social de la Fédération internationale des confréries bachiques. <http://www.musee-duvinparis.com>. Renseignements sur Paris: <http://www.paris-touristoffice.com>.



MUSÉE DU VIN DE PARIS

HÉBERGEMENT EN RÉGION

POUR ANNONCER, CONTACTER JEAN DE BILLY AU (514) 985-3456 ou 1-800-363-0305 • jdebilly@ledevoir.com

CHARLEVOIX

AUBERGE DES EAUX VIVES Venez vivre au rythme du fleuve et du ruisseau qui bercent l'Auberge. Trois chambres magnifiques avec s.d.b. privées, déjeuners savoureux... un bouquet de délicatesses, d'authenticité, de simplicité. 39 rue de la Grève, La Malbaie, Secteur Cap-à-l'Aigle.

www.charlevoix.qc.ca/eauxvives

1-888-565-4808

SAGUENAY LAC ST-JEAN

AUBERGE DES CEVENNES ***
À l'Anse St-Jean. Aussi classée *** au guide Voir 2005, cuisine service et décor. Ski au Mont-Édouard, crèches à Rivière Éternité, Raquettes, traîneaux à chiens. PAM 55 \$ p. pers.

www.auberge-des-cevennes.qc.ca

1-877-272-3180

VIEUX-QUÉBEC

AUBERGE DU TRÉSOR
L' Auberge du Trésor

La plus vieille auberge en Amérique du Nord, au coin de la célèbre rue du Trésor et face au Château Frontenac. Forfait «romantique» (pour 2 pers.) 1 chambre pour 1 nuit, 2 soupers (table d'hôte gastronomique) accompagnés d'une bouteille de vin, 2 digestifs au choix, 2 petits déjeuners, 1 stationnement pour 1 nuit, 175 \$ pour 2 personnes taxes et pourboires en sus. Forfait «Week-End» aussi disponible.

www.aubergedutresor.com

Fax: 1-418-694-0563 • 1-800-566-1876

CANTONS DE L'EST

AUBERGE QUILLIAMS****

Auberge de charme 4 étoiles face au lac Brome, pour des moments magiques et inoubliables. Complètement rénové, 38 chambres et suites, 22 avec foyer, Cuisine raffinée. Carte des vins recherchée. Piscine inf. saunas, bain tourbillon. Nouveau: «Salon des vins» et salon V.I.P. Boutiques et antiquaires à Knowlton à 6 km, un des plus beaux villages du Québec. Près des centres de ski. Plusieurs forfaits disponibles dont: Forfait romantique, ski, Forfait St-Valentin tous les jours de février. Rabais de 20% sur la chambre la 2^e, 3^e, 4^e et 5^e nuit en forfait sur semaine. Rabais Âge d'Or. Certificats cadeaux. Salles de réunions. C.A.A. 572 Lakeside, Lac Brome, aut. 10, sortie 90, rte 243 sud, 50 minutes du Pont Champlain

www.aubergequilliams.com

Réservations: 1-888-922-0404

RÉGION DE QUÉBEC

UNE ESCAPADE QU'ON DOIT S'OFFRIR

La Chaumière Juchereau Duchesnay à 20 minutes de Québec, un environnement enviable, pour le ski de randonnée, une visite à l'hôtel de Glace produit unique en Amérique du Nord, une table reconnue par le Guide restos Voir.

*** UN SÉJOUR BIEN MIJOTÉ ***
Forfait à partir de \$ 77.50 par personne en occ: double souper, coucher, déjeuner.

5050, Rte Fossambault, Ste-Catherine-de-la-Jacques-Cartier, sortie 296 sur la 40, 13 kilomètres de l'autoroute
Renseignement & réservation: 1 877 875 2751

La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie

RELAIS & CHATEAUX

Charlevoix

La Pinsonnière | Cap-à-l'Aigle

Profitez de notre offre Irrésistible 5 pour 3! En effet, séjournez 5 nuits pour le prix de 3. Certaines conditions s'appliquent. Aussi forfait Saint-Valentin Porto et Chocolat valide tout février: 2 nuitées, un petit déjeuner continental servi au lit, un petit déjeuner américain servi en salle, un repas Tentation de 5 services incluant un verre de porto et un fabuleux dessert au chocolat. La grande finale: un massage au chocolat de 50 min. par personne! À compter de 315\$/couple/nuit. Autres forfaits sur www.lapinsonniere.com 1-800-387-4431

Laurentides

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

Relais & Châteaux de 25 magnifiques chambres - Restaurant Relais Gourmands à Ste-Adèle. Rabais de 50\$ par nuit sur tous nos forfaits jusqu'au 27 janvier 2005. À quelques minutes de toutes les activités hivernales. (450) 229-2991 ou 1-888-828-2991.
www.leaualabouche.com

Montérégie

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

www.lestroistilleuls.com
www.spagivenchy.com

LANAUDIÈRE

AUBERGE AUX QUATRE MATINS ***

Découvrez une perle dans Lanaudière au cœur de la station de ski VAL-ST-COME (-15% sur forfait ski journée). En semaine 1 nuit, déj, ski, souper... 108 \$/pers.occ.able... Pour la détente spa, cinéma, massage, enveloppement, bain thérapeutique, pressothérapie, relaxation, 2 couchers, 2 petits-déjeuners, 1 dîner et 2 soupers. Forfait «Galerie» à 215\$/2 pers. incluant souper gastronomique, 1/2 bouteille de vin mousseux, coucher, déjeuner. Lauréat national du prestigieux prix de l'entreprise touristique. Forfait golf et plusieurs autres forfaits dont réunion d'affaires.

www.auxquatremins.ca

1-800-929-1932

LAURENTIDES

LA SAUVAGINE: Auberge et restaurant / fine cuisine
www.lasauvagine.com 1-800-787-7172

MAURICIE

AUBERGE LE FLORES**** Situé à la campagne dans un site enchanteur, offrez-vous un séjour romantique là où la gastronomie, le confort et l'ambiance se côtoient. Profitez d'un forfait «Fin de semaine détente» 297 \$ p.p. en occ. double incluant sauna, massage, enveloppement, bain thérapeutique, pressothérapie, relaxation, 2 couchers, 2 petits-déjeuners, 1 dîner et 2 soupers. Forfait «Galerie» à 215\$/2 pers. incluant souper gastronomique, 1/2 bouteille de vin mousseux, coucher, déjeuner. Lauréat national du prestigieux prix de l'entreprise touristique. Forfait golf et plusieurs autres forfaits dont réunion d'affaires.

www.leflores.com

1-800-538-9340

AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES

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

www.aubergesantelacdesneiges.qc.ca

1-800-757-4519

Chalets & Condos

LANAUDIÈRE

CHALET D'ÉMÉLIE
Lac Pierre à St-Alphonse-Rodriguez, chaleureux, confortables, foyer, sur place 50 km de sentier de ski randonnée, raquette 100 hectares de forêt patinoire sur le lac, accès au réseau de motoneige, à proximité ski alpin, super glissade.

www.chaletsemelie.com

450-883-1550/514-214-1550

AUBERGE JEAN CYPHOT

JOLIETTE (près de) domaine privé bordé par lac Priscault, classé 4 étoiles, tout équipé, 12 c.a.c. et s.d.b., foyer piano. Week-end 1 200 \$, 2 nuitées semaine 1 000 \$. Ski alpin, de fond et motoneiges à proximité. Pour fêtes ou affaires.

www.aubergejeanpyphot.com

(514) 973-9242

MAURICIE

NOUVEAU EN RÉGION:

Chalet 4 saisons grand confort, aux abords du lac St-Pierre, à Trois-Rivières. Activités disponibles: paraski, voile, kitesurfing.

www.mulleille.com

1.866.343.5454

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

SAMEDI

TOURISME

AVEC LEURS 500 000 VISITEURS ANNUELS, LES CHUTES DU CARBET, QUI PRENNENT LEUR SOURCE SUR LES FLANCS DE LA SOUFRIÈRE, CONSTITUENT L'ATTRAIT LE PLUS POPULAIRE DE LA GUADELOUPE. CES CHUTES SONT AU NOMBRE DE TROIS ET ON Y ACCÈDE GRÂCE À DES SENTIERS BALISÉS.



PHOTOS CAROLINE PARENT

L'îlet Gosier

GUADELOUPE

SUIITE DE LA PAGE D 1

Aux chutes, tous!

Avec leurs 500 000 visiteurs annuels, les chutes du Carbet, qui prennent leur source sur les flancs de La Soufrière, constituent l'attrait le plus populaire de la Guadeloupe. Ces chutes sont au nombre de trois et on y accède grâce à des sentiers balisés.

Le sentier conduisant à la première chute, haute de 125 mètres, est réservé aux randonneurs expérimentés. Mon junior fit d'ailleurs remarquer qu'on pouvait très bien la contempler du parking! Le sentier qui a pour objectif la troisième chute est le plus long, mais cette dernière n'est haute que de 20 mètres... La piste menant à la deuxième chute, elle, est tout en pente: pendant près d'une demi-heure, on plonge au cœur de la forêt, dense en fougères arborescentes, gommiers et châtaigniers, jusqu'à un petit pont suspendu, et c'est la révélation: le torrent se projette d'une falaise et chute sur 110 mètres jusqu'à un bassin.

Reliant les deux côtes de Basse-Terre en quelque 35 kilomètres, la route de la Traversée, ou des Deux Mamelles (à cause de la présence de deux dômes volcaniques), est sûrement la plus belle de l'archipel: elle traverse le parc et est jalonnée de cascades et de sauts.

Parlant de saut, on dit de celui d'Acomat, non loin de Pointe-Noire et au nord de la route de la Traversée, qu'il s'agit de la plus belle piscine naturelle de la Guadeloupe. On abandonne la Cléo en bor-

de de la route, on descend un sentier pentu pendant une trentaine de minutes, et ça y est: le choix d'un plat caillou où poser son pique-nique nous appartient tandis que le profond bassin à l'eau d'un beau gris-bleu se fait particulièrement invitant.

Ah, l'unique nectar

La Guadeloupe, tout comme la Martinique, sa voisine, produit un rhum unique au monde: le rhum agricole, concocté à partir du pur jus de la canne à sucre et non des résidus, ou mélasse, qu'on obtient après en avoir extrait tout le sucre. Rien à voir, donc, avec les rhums industriels de type Bacardi.

Peut-être que fiston ne sera pas trop emballé à l'idée de visiter une usine, mais comme les engrenages de la Distillerie Longue-teau, activés par la vapeur, auraient pu inspirer à Charlie Chaplin ses *Temps Modernes*, ledit fiston pourrait bien trouver la visite tout aussi fascinante que nous.

Quoi qu'il en soit, si nous avons choisi la Distillerie Longue-teau, située à Sainte-Marie, sur Basse-Terre, parmi la demi-douzaine de rhumeries du papillon, c'est qu'il s'agit de la plus vieille distillerie encore en activité de la Guadeloupe. Et aussi parce que mon jeunot tenait absolument à jeter un coup d'œil sur la propriété que le marquis de Sainte-Marie, le premier proprio, avait perdue au jeu au profit d'Henri Longue-teau, en 1895.

L'accès à l'usine est simplissime: on y entre comme dans un moulin! Après avoir salué à la can-

tonade, nous nous sommes approchés des équipements et voilà qu'un ouvrier s'est porté volontaire pour nous faire visiter les lieux. Il nous a expliqué comment le jus est extrait de la canne par broyage, comment la bagasse, ses résidus fibreux, est ensuite utilisée comme combustible pour faire fonctionner les machines, comment des levures sont ajoutées au jus afin de convertir son sucre en alcool et comment ce dernier est distillé pour produire 600 litres de rhum à l'heure.

Notre guide improvisé nous a ensuite entraînés dans les champs pour nous faire voir la canne de près, puis dans une petite case de bois pour nous faire déguster une lampée de rhum Mon Repos, la marque destinée au marché local, et une autre de rhum vieux Longue-teau, la marque qu'on exporte «en métropole». Le verdict? Étonnant ce qui peut être concocté avec un équipement aussi anachronique!

Jardin de mer

Fiston apprécierait pour sûr l'excursion en bateau à coque de verre qui, depuis la plage de Malendure, sur Basse-Terre, mène à la réserve marine du commandant Jacques Cousteau, autour des îlets Pigeon.

Le jour où nous y sommes allés, le bateau était bondé d'enfants. En approchant du récif, tous se sont précipités au pont inférieur, vitré, curieux de voir poissons-perroquets, oursins et coraux (plutôt abimés, il faut le dire).

Comme la réserve est l'un des

endroits les plus populaires pour la plongée en apnée autour du papillon, le bateau s'est immobilisé pour qu'on aille y voir de plus près. Comme tout le monde, j'ai mis mon masque, mon tuba et mes palmes et j'ai sauté par-dessus bord. Et là, en pleine mer, il m'est arrivé la même chose inexplicable qui était arrivée plus tôt à mon gamin de 45 ans: barbotant de bonheur, je suis, moi aussi, retombée en enfance. Voilà qui doit faire partie de la magie de la Gwadeloup, je présume.

En vrac

■ Plutôt décrépite, la Pointe-à-Pitre. On s'y arrête pour jeter un coup d'œil à la belle maison qui abrite l'office du tourisme, à l'autre, créole, où loge le Musée municipal Saint-John Perse et au marché Saint-Antoine, qui vend des épices, dont le colombo, un mélange indien de coriandre, d'ail, de piment, de curcuma et de cannelle. On y va aussi pour participer à un temps fort de la vie insulaire: le carnaval. Les festivités débutent le dimanche précédant le mercredi des Cendres et culminent, quatre jours plus tard, par un grand «vidé» (défilé) en noir et blanc et en musique qui, le soir, endiablent les rues de la sous-préfecture. Le «clou», c'est le «brilé» (immolation) du roi Vaval, au port de La Darse. À la mi-Carême, c'est au tour du grand «vidé» en rouge de prendre d'assaut les rues des communes.

■ De Trois-Rivières, sur Basse-Terre, la traversée jusqu'à Terre-de-Haut, aux Saintes, est d'à peine 30 minutes. Au cas où vous vous

ennuieriez du cirque touristique... De Pointe-à-Pitre, la — dure — traversée jusqu'à Marie-Galante prend environ une heure. Pour vous ennuyer tout court.

■ Une chose qu'il faut savoir: les îles ont un sérieux problème de gestion des ordures. À Baillif, la décharge à ciel ouvert, qui dégouline jusqu'à la mer, est une véritable honte. Toutes ces carcasses de voitures qui déparent le paysa-

ge, toutes ces poubelles qui débordent, en bordure des plages, aussi. Dommage: la nature y est si généreuse et les Guadeloupéens tellement accueillants.

■ Renseignements: www.maguadeloupe.ca, www.lesilesdeguadeloupe.com, www.guadeloupe-parcnational.com, ainsi que le guide *Ulysse Guadeloupe*, signé Pascale Couture, pour bien planifier son séjour.



PRAGUE ET LA BOHÈME...



Claude Julien, accompagnateur

VOYAGE EXCLUSIF DU 14 AU 28 MAI 2005

- Pour son festival de musique classique «Le printemps de Prague»
- Pour ses somptueuses églises et palais baroques
- Pour ses stations thermales réputées

RABAIS RÉSERVÉZ-TÔT AVANT LE 15 JANVIER ET CADEAUX-SURPRISES 15^e ANNIVERSAIREVOYAGES
FRASERRENSEIGNEMENTS : Marie-Paule
au 274-5056 ou 1-877-274-5050
Permis du QuébecLE FIL DE CUIR
CENTRE DE VALISES

Vente et réparation Samsonite, Delsey Victorinox (Swiss Army) Andiamo, French, Zero Halliburton, Briggs & Riley etc.

Service rapide après vente

3852 boul. Taschereau

Greenfield Park, Québec J4V 2H9

Tél.: 450-671-6904 ou sans frais 1 868 671-6904

550 Sherbrooke Ouest, Montréal

Tél.: 514-849-0136 ou sans frais 1-888-849-0005

VOYAGES CULTURELS
(Filiale de Voyages d'une Vie inc.)
La culture, notre préoccupation quotidienne

VIP

CHINE

DU 30 AVRIL AU 27 MAI : 5 949 \$

Avec escales à Vancouver (1 jr), Tokyo (3 jrs) et Hong Kong (2 jrs)

TURQUIE

D'EST EN OUEST

DU 7 AU 31 MAI — DU 6 AU 30 OCTOBRE

25 jours 4 581 \$ tt inclus

INDE

Inde du Nord et du Sud combinés. Possibilité de 23, 30 ou 45 jours.

Départ de groupe (min. 4 pers.)

15 FÉVRIER 2005 : Prix spécial 5 990 \$

Renseignements : (514) 844-0407

Cette maison créole en brique, typique du XIX^e siècle, abrite aujourd'hui le Musée municipal Saint-John Perse, à Pointe-à-Pitre.Pour annoncer dans ce regroupement, contactez
Jean de Billy au 514-985-3456 : : : : : jdebilly@ledevoir.com

SAMEDI

BOUFFE ET MALBOUFFE

LES RÉFORMES ÉCONOMIQUES AMORCÉES AU VIÊT NAM DEPUIS 15 ANS N'Y ONT PAS AMENÉ QUE TOURISTES ET INVESTISSEURS ÉTRANGERS, MAIS AUSSI UNE INCONGRUITÉ CULINAIRE: LA POUTINE.

Poutine à l'asiatique



Fabien Deglise

Hanoï — Les gastronomes vietnamiens — et ils sont nombreux, à en juger par la quantité de bons restaurants chaotiquement installés sur les trottoirs de la capitale du Viêt Nam — risquent de regretter très vite l'ouverture de leur pays au reste du monde. C'est que les réformes économiques amorcées depuis 15 ans n'ont en effet pas amené ici que touristes, investisseurs étrangers et accroissement fantastique du niveau de vie. Que nenni. Ce «capitalisme rouge» vient aussi, par le fait même, de les mettre en contact avec une incongruité culinaire typiquement de chez nous: la poutine.

Fernand Lachance, créateur potentiel de la chose à Warwick en 1857, doit sans doute sourire dans sa tombe, lui qui n'aurait pu imaginer un seul instant que son plat de frites grasses recouvertes de fromage «en crottes» et arrosées d'une généreuse dose de gravy puisse un jour aller si loin. Et pourtant...

Depuis deux mois, la «poutine du Québec» — c'est son nom usuel ici — laisse bel et bien prévaloir les deux chefs vietnamiens qui la préparent, amuse les touristes ou expatriés américains, japonais, français ou coréens qui s'y frottent, et délecte surtout les aventuriers québécois qui, après trois mois passés à rouler leur bosse en Asie du Sud-Est, retrouvent dans cette assiette au teint jaunâtre le goût lointain des sorties de bars à trois heures du matin à Montréal.

«C'est le plat le plus contagieux que l'on a sur la carte, lance Denis Bissonnette, propriétaire du café Le Pub où la poutine a fait ses débuts au pays d'Ho Chi Minh. Tout le monde veut y goûter. Il y a deux semaines, un groupe de quatre filles venant du Laos a même débarqué ici. Des voyageurs qu'elles avaient croisés au sud leur avaient parlé de la poutine d'Hanoï. Si tout le monde commence à en parler ici, c'est bon signe.»

L'homme derrière cette acculturation culinaire est aux anges, accroché au comptoir — étrangement haut vu la taille des habitants du coin — de son estaminet situé au numéro 25 de la rue Hang Bè dans le quartier touristique de la capitale vietnamienne. Et il y a de quoi.

Car pour introduire la poutine au Viêt Nam, il a fallu faire preuve d'une grande imagination et d'une terrible ténacité afin de rassembler dans une même assiette des ingrédients que les Vietnamiens n'ont pas l'habitude de croiser à tous les coins de rue: le fromage est en effet ici un produit encore méconnu, les frites restent un aliment plus que marginal dans la culture asiatique et quant au gravy, ce fond de bœuf aromatisé, il est aussi répandu en ces terres baignant dans la mer de Chine que les dauphins dans le bassin olympique du parc Jean-Drapeau.

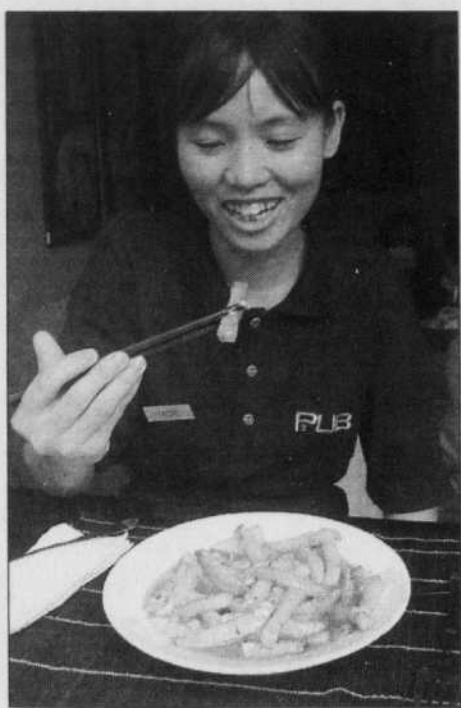
«Bref, ça n'a pas été facile, concède l'auteur de ce méfait gastronomique. Mais depuis deux ans que je vis ici, j'ai eu le temps de m'entraîner puisque je m'en faisais à la maison parfois le soir.»

Résultat: la «poutine du Québec» servie à Hanoï fait, comme d'ailleurs le reste du quartier où elle a vu le jour, dans le multiculturalisme. Les frites sont importées de Chine, le fromage (ersatz de cheddar plutôt salé mis en miettes pour les besoins de la cause) de la Nouvelle-Zélande et la sauce, tirant plus sur le jaune que le brun, est obtenue à partir d'un bouillon de poulet vietnamien devenu «sauce BBQ» avec l'ajout de farine de soya et d'autres épices du coin. Tout un programme.

«Ce n'est pas encore parfait, mais on fait avec les moyens du bord», poursuit M. Bissonnette.

Pas parfait. La formule est juste. Mais passagère, soutient le Néo-Vietnamien qui travaille actuellement à l'amélioration de son produit-vedette, lequel se savoure contre 30 000 dong (2,50 \$CAN) avec fourchette ou baguettes au gré des humeurs, accompagné d'une bonne Bia Hanoi (en français: bière d'Hanoï) fraîche. «Une laiterie australienne est sur le point de s'installer dans la région pour répondre à la demande croissante en lait et produits laitiers des Vietnamiens, poursuit-il. Je compte bien aller les voir pour passer une commande de fromage en crottes. Eux vont pouvoir en faire des vraies.»

La transformation attendue est encore hypothétique, contrairement à l'introduction prévue, dans les prochaines semaines, d'autres attrais



FABIEN DEGLISE

Huê Thi Nguyễn, chef cuisinière au Pub d'Hanoï, savoure une «poutine du Québec» qui, depuis deux mois, a fait son apparition dans la capitale du Viêt Nam.

gastronomiques du Québec dans ce restaurant ouvrant sur une rue fourmillante de motos, de passants et de vendeuses de bananes et d'ananas pelés. «Je ne vais pas m'arrêter là, lance Denis Bissonnette. Il va y avoir les crêpes au sirop d'érable, mais aussi la tourtière du lac Saint-Jean. Et je suis sûr que ça va faire jaser en ville.» Autant sans doute que l'arrivée des nems, du porc au caramel et des pho (prononcer «fo»), ces soupes au vermicelle, dans les rues de Montréal il y a plus de 30 ans. Preuve qu'en matière d'invasion culinaire, l'ascenseur revient parfois...

Le Devoir

Boursier de l'ACDI, Fabien Deglise est actuellement en reportage au Viêt Nam.

SANTÉ

La douleur



Carole Vallières

Elle est physique, on s'en plaint. Elle est psychologique, on la cache. On y résiste, toujours — et nous savons que nous réagissons tous différemment devant cette vilaine, cette sans-cœur, cette... douleur.

Son compagnon est le stress, on les dit souvent synonymes. La douleur est un stress, et en temps de grand stress, on se retranche. Le grand stress nous ronge, cette angoisse devant l'inconnu, que vais-je devenir, que va-t-il m'arriver... On retourne à des attitudes ou à des émotions qui sont profondes, liées à notre passé, nos origines, le lieu intérieur où l'on pourra se régénérer. Une copine impliquée dans un procès douloureux m'a déjà dit qu'elle avait pris du poids pendant cette période parce qu'elle était revenue à l'alimentation de sa jeunesse, des aliments sucrés, salés. La nourriture qu'elle avait consciemment écartée de son ordinaire refaisait irruption, la réconfortant dans ce qu'elle avait été au temps de la sécurité.

La douleur de l'âme, on ne peut y couper. Elle est inhérente à notre expérience de vie.

Il est physique, on s'en plaint. Elle est psychologique, on la cache. On y résiste, toujours — et nous savons que nous réagissons tous différemment devant cette vilaine, cette sans-cœur, cette... douleur.

Son compagnon est le stress, on les dit souvent synonymes. La douleur est un stress, et en temps de grand stress, on se retranche. Le grand stress nous ronge, cette angoisse devant l'inconnu, que vais-je devenir, que va-t-il m'arriver... On retourne à des attitudes ou à des émotions qui sont profondes, liées à notre passé, nos origines, le lieu intérieur où l'on pourra se régénérer. Une copine impliquée dans un procès douloureux m'a déjà dit qu'elle avait pris du poids pendant cette période parce qu'elle était revenue à l'alimentation de sa jeunesse, des aliments sucrés, salés. La nourriture qu'elle avait consciemment écartée de son ordinaire refaisait irruption, la réconfortant dans ce qu'elle avait été au temps de la sécurité.

L'irruption de la douleur des rescapés des tsunamis pendant la période des fêtes a télescopé les sourires et les joies de circonstance de ce côté-ci de l'Atlantique, si confortablement installés que nous étions dans notre cocon ouaté — vous ne trouvez pas qu'on est dans de la ouate? Tout de même, après s'être souhaité la bonne année, l'un d'entre nous finissait invariablement par parler de ces morts, de ces lieux de catastrophe...

Et pendant un moment, nous avions le sentiment de partager une douleur. Car si je ne connais pas de ressortissants de ces pays dévastés, je peux néanmoins devenir leur douleur. Je lis ou regarde des reportages. Comme vous, je prends la mesure du drame. Et je réalise que, si l'on cache généralement la douleur psychologique, en état de choc, elle explose. En période de crise, elle s'exprime sans retenue.

Je ne sais pas si vous êtes amateurs de science-fiction. Il y a quelque part dans cet univers un imaginaire où l'argent n'existe plus, où l'entraide est une seconde nature, où tous travaillent pour le bien commun. Utopie de la SF, je veux bien, mais si vraiment la réalité se nourrit de nos idées, de nos idéaux, ceux-ci prennent en compte la douleur et tendent à l'éradiquer. Et ce n'est pas si fictif que cela, finalement: sachiez-vous que le gouvernement français a fait de la lutte contre la douleur un objectif prioritaire? Avec un carnet que l'on donne au client du système pour évaluer le niveau de la douleur, de manière à ce que le soignant puisse évaluer avec autre chose que des arguments rationnels ou des préjugés. En prenant aussi en compte les enfants, même les tout-petits.

On revient ici à de la douleur physique, bien entendu. La douleur psychologique, elle, est une souffrance encore trop souvent ignorée des pouvoirs. Et pour conclure sur l'aspect psychologique de la douleur, un dernier mot sur la dépression: vous avez vu cette nouvelle montrant que les fabricants de Prozac avaient depuis 1988 un rapport interne traitant d'un effet «secondaire»

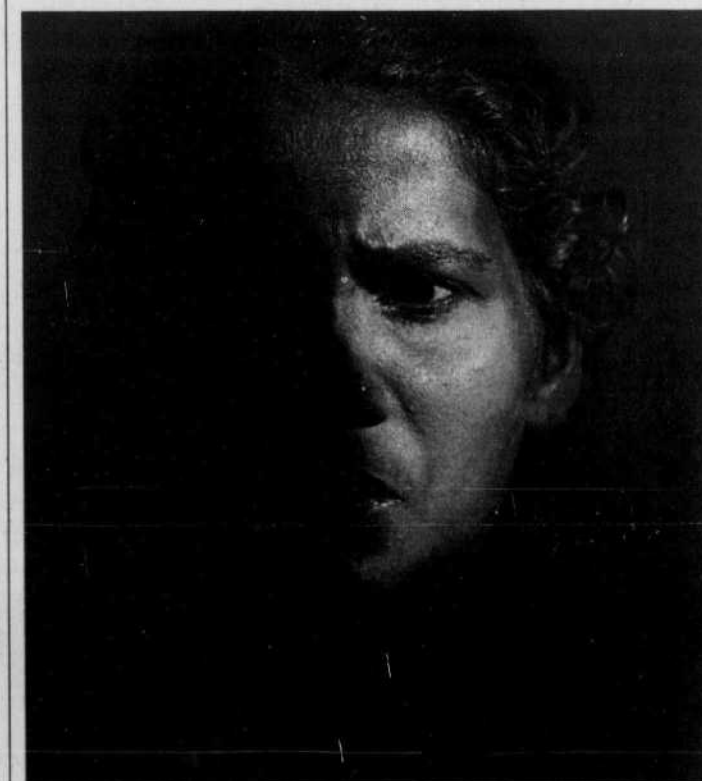
parler de la racine de griffe du diable: on la dit, elle aussi, utile pour atténuer les douleurs de l'arthrite. Comme le vinaigre de cidre. Tout ça étant bien expérimental... mais bientôt les gens n'auront plus d'autre choix que de décider par eux-mêmes s'ils veulent être les cobayes de l'industrie pharmaceutique — avec ses études cliniques dont on apprend qu'on ne connaît que les bons côtés — ou des plantes ignorées des essais cliniques mais dont la rumour dit tant de bien...

La douleur physique, on doit la comprendre et l'atténuer, voire l'éliminer. Il y a encore trop de préjugés dans le monde médical, trop d'hésitations qui chaque fois nous font dire, à voix haute ou tout bas: ça paraît que ce n'est pas vous qui avez mal! Chaque fois, on se dit que le «doc» devrait être client de sa propre médecine... Mais chaque fois, on se dit que, tout de même, personne ne mérite ça... Car celui qui a mal veut surtout que ça cesse.

Quant à la douleur de l'âme, on ne peut y couper. Elle est inhérente à notre expérience de vie, elle doit être absorbée émotionnellement, lentement, comme on recueille un petit oiseau tombé du nid. En pensant aux victimes des tsunamis, je me rappelle que la pauvreté est aussi un lieu de solidarité. La nôtre, notre solidarité, viendra en renfort... pour un peu plus de reconfort.

◆ ◆ ◆ Pour signaler un effet indésirable à Santé Canada: 1 866 234-2345 ou cadmp@hc-sc.gc.ca

vallier@hotmail.com



ARKO DATTA REUTERS

En période de crise, comme pour les proches des victimes du tsunami, la douleur psychologique s'exprime sans retenue.

ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507 RÉPONDEZ aux annonces RAPIDEMENT 1-900-451-6528

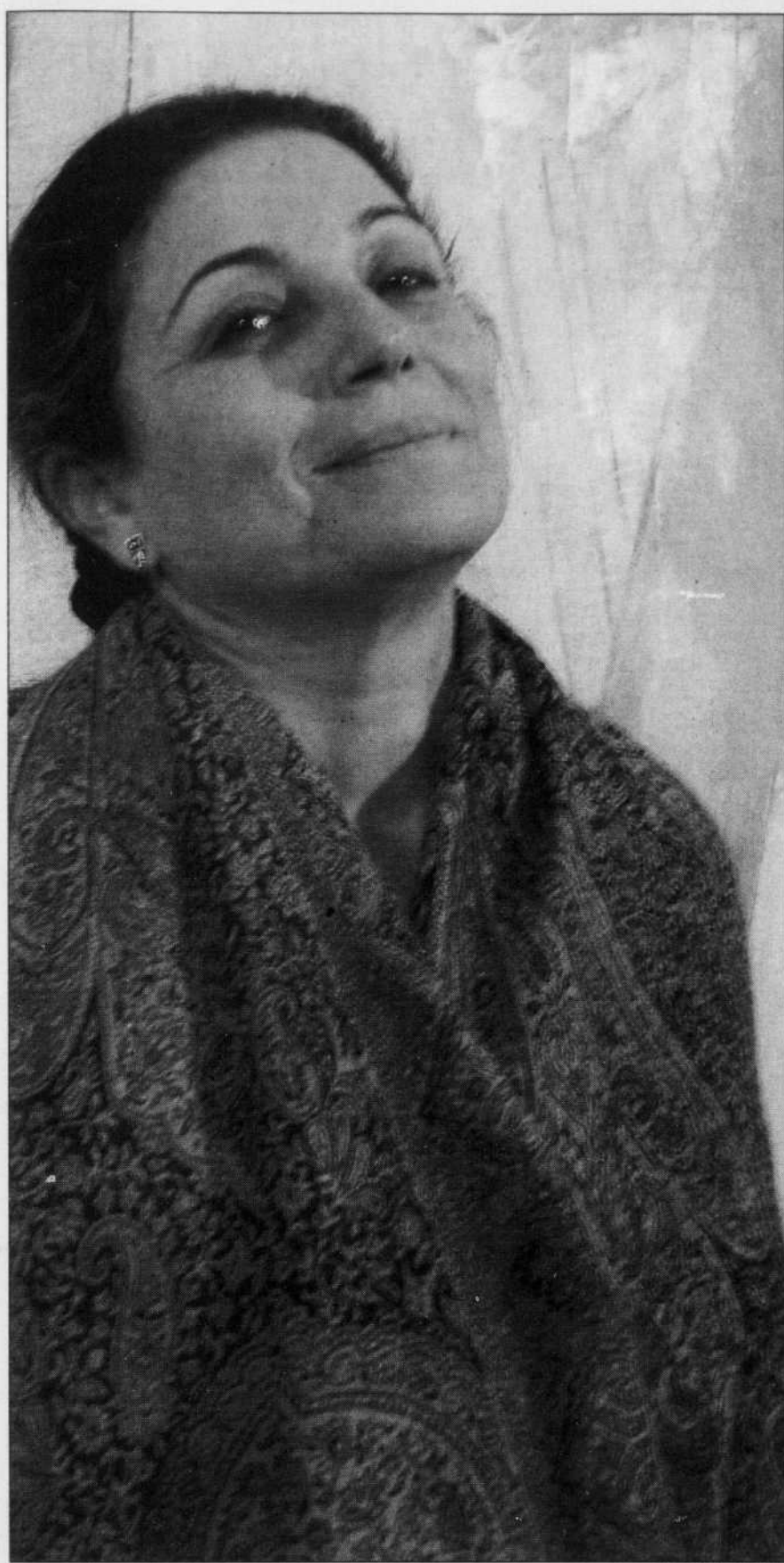
RENCONTRES: FEMME CHERCHE HOMME, HOMME CHERCHE FEMME, BIENVEU AUX RÉO-QUÉBÉCOISES, VIENS ME DIRE BONJOUR, AVOCAT RETRAITÉ, ÉLÉGANT, SÉLECTIF ET RAFFINÉ, HONNÊTE, SENSIBLE ET DOUX, J'AI LE GOÛT DE PASSER LE RESTE DE MA VIE À FAIRE PLAISIR, QUE CHERCHER-VOUS AU JUSTE?, J'AI UNE PETITE MARMALLE BIEN À VOUS, J'AI LE GOÛT DE PASSER LE RESTE DE MA VIE À FAIRE PLAISIR, QUE CHERCHER-VOUS AU JUSTE?, J'AI UNE PETITE MARMALLE BIEN À VOUS, J'AI LE GOÛT DE PASSER LE RESTE DE MA VIE À FAIRE PLAISIR, QUE CHERCHER-VOUS AU JUSTE?, J'AI UNE PETITE MARMALLE BIEN À VOUS...

ARCHITECTURE

«LE QUARTIER A PLUS DE 2000 ANS, C'EST L'UN DES PLUS VIEUX ET DES PLUS PAUVRES DE LA CAPITALE, DIT MONA ZAKARIA. ALORS QUE LES JEUNES LE DÉSERTENT, MOI, J'AI VOULU LUI REDONNER UNE NOUVELLE JEUNESSE, ENTRE AUTRES PARCE QUE TOUS LES CITOYENS ONT DROIT À LA BEAUTÉ.»

Le Vieux-Caire rajeuni

L'architecte Mona Zakaria dirige la restauration d'édifices dans la capitale égyptienne, sur un kilomètre carré



Mona Zakaria

CAROLYNE PARENT

Mona Zakaria a une prestance à la Louise Marleau, grille cigarettes sur feux rouges et cause d'architecture comme d'autres de voitures. Plus important encore, la chercheuse et architecte cairote dirige depuis quatre ans le projet de revitalisation du quartier copte du Vieux-Caire, l'un des plus touristiques de la capitale égyptienne. Entretien.

CAROLYNE PARENT

En 2000, avec la bénédiction et les deniers du ministère égyptien du Tourisme, Mona Zakaria s'attelle à la tâche: restaurer les édifices d'un territoire d'une superficie d'un kilomètre carré. Elle coordonne aujourd'hui une équipe de 14 ingénieurs et architectes.

«Le quartier a plus de 2000 ans, c'est l'un des plus vieux et des plus pauvres de la capitale, dit-elle dans un français impeccable. Alors que les jeunes le désertent, moi, j'ai voulu lui redonner une nouvelle jeunesse, entre autres parce que tous les citoyens ont droit à la beauté.»

Un beau chez-soi, ça rend plus accueillant...

Le projet, qui ne concerne pas les bâtiments historiques (les vestiges chrétiens et autres monuments de ces parages sont sous la responsabilité du Conseil suprême des antiquités), vise à répondre aux besoins d'habitation des citoyens tout en débarrassant le quartier «du moche pour mettre le beau en valeur».

Tout un défi. Il faut refaire les murs de la vieille ville. Il faut ravalser les façades de quelque 350 immeubles, qui datent pour la plupart du XVIII^e siècle. Il faut également rénover des escaliers, moderniser des installations sanitaires et électriques, réparer des toitures. Tout cela, une maison à la fois, souvent une pièce à la fois, sans évacuer qui que ce soit.

«Il ne s'agit pas de donner dans l'extravagance, on ne refait pas de salles de bains en marbre, explique la docteure en histoire de l'architecture, qui a étudié à Aix-en-Provence. On s'assure plutôt que les résidents continuent à vivre comme avant, mais avec de vrais plafonds et un

bon toit. Car on part du principe qu'une fois bien chez eux, ils accueilleront mieux tant l'Égyptien que l'étranger.»

Au début, le voisinage était inquiet, méfiant: que lui veut-on? Habituellement, quand le gouvernement intervient dans ses affaires, c'est en placardant des avis d'éviction. Pour calmer les esprits et répondre aux questions des résidents, celle qui se dit «spécialiste des espaces dans lesquels les gens se sentent bien» installe son bureau directement sur le trottoir de la rue Mar Girgis, l'un des principaux axes du quartier! «Dans un quartier où tous se connaissent, où tous se parlent, il était important de trouver des appuis pour que la bonne information circule dès le départ, et ce soutien, les femmes me l'ont donné», raconte celle qui est aussi mère de deux grands enfants, dont une fille, architecte elle aussi.

C'est donc là, sous un arbre, que Mona Zakaria convainc les résidents du bien-fondé de certaines décisions. «Par exemple, on voulait ici les mêmes fenêtres en aluminium que dans les quartiers riches. Et quand j'expliquais que les cadres et les volets de bois ouvrés sont résistants et beaucoup plus jolis que l'aluminium, on me répondait: "Mais pourquoi ne veux-tu pas que j'aie l'air riche, moi aussi?"»

A force de patientes palabres, elle réussit à faire passer le message que modernisation n'égale pas nécessairement occidentalisation, une croyance populaire qui, dit-elle, affecte jusqu'à la mode et la cuisine égyptiennes. Elle réussit également à convaincre les commerçants d'adopter un affichage plus discret qu'auparavant et mieux harmonisé au nouveau paysage. Et pour empêcher l'installation d'enseignes publicitaires sur les murs latéraux des immeubles, ce qui déparerait l'ensemble, elle fait même poser sur ces derniers des

nids en argile, pour les oiseaux.

Forte, la dame? Il le faut pour parvenir à s'imposer dans cet univers d'hommes... Au sujet de ses rapports avec ses collègues masculins, elle haussera simplement les épaules, l'air de dire «mais, c'est moi, la spécialiste!»

A ce jour, quelque 23 millions de livres égyptiennes (environ 4,5 millions \$CAN) ont été investies dans le voisinage. Cette somme, relativement modeste, a servi aux travaux de restauration, mais aussi à la construction d'un nouveau poste de pompiers et du souk el-Fustat. Destiné aux artisans locaux ou à ceux qui en font la promotion, telle Shahira Mehrez, une intellectuelle connue au pays pour ses recherches sur le costume traditionnel égyptien, ce souk jouxte la mosquée Amr ibn al-As et Le Caire musulman. (Fondé par Amr ibn al-As, Fustat fut d'ailleurs la première capitale musulmane d'Égypte.)

Ces millions ont également assuré la construction d'un village de potiers, potiers que le gouvernement local souhaitait déloger, entre autres parce qu'ils nourrissaient leurs fours d'ordures. Leur nouveau village, composé de 32 ateliers dont les fours pourront fonctionner au gaz naturel, sera donc plus respectueux de l'environnement. Il devait être prêt en décembre dernier. Et reste encore à rénover un centre médical, à construire une école et à créer un grand jardin, derrière la mosquée Amr ibn al-As, composantes pour lesquelles on devra vraisemblablement encore solliciter des fonds privés, histoire de boucler les budgets que le ministère du Tourisme accorde.

Et quatre ans après le début des travaux, qu'en pensent les principaux intéressés? «Vous savez, les femmes, autrefois, avaient honte de dire où elles habitaient, affirme Mona Zakaria. Aujourd'hui, elles sont fières de leur quartier. Et un autre indice de satisfaction est le fait que personne, depuis quatre ans, n'a cherché à vendre sa maison!»

Et pour cause: dans le quartier copte du Vieux-Caire, les résidents ont de nouveau droit à la beauté.

■ *Carolyne Parent a été invitée au Caire par l'Office du tourisme égyptien et les lignes aériennes internationales Swiss.*



Avant, après, le changement est radical.

PROJET DE REVITALISATION DU QUARTIER COPTE DU VIEUX-CAIRE

CONFORT

IL Y A DES LUSTRES, RÉCHAUFFER UN LIT TENAIT SIMPLEMENT DU GROS BON SENS. MAINTENANT, TECHNOLOGIE OBLIGE, LE TOUT S'EST UN TANTINET COMPLIQUÉ AVEC LA COUVERTURE CHAUFFANTE. LA SOCIÉTÉ SUNBEAM PROPOSE UNE GAMME DE JETÉS DE DIFFÉRENTES COULEURS AVEC THERMOSTATS INCORPORÉS. UNE AUTRE PROPOSITION MÊME UN PROTOTYPE QUE L'ON DOIT BRANCHER DANS LE PORT USB DE SON ORDINATEUR. PEU IMPORTE LA MARQUE, LES RÉSULTATS SONT DÉCEVANTS...

Couvertures chauffantes: pas de miracles

L'homme et son amazone ont cette habitude d'inventer quelquefois des produits que l'on croit au départ indispensables. Avec le temps et les certitudes, on s'aperçoit que ladite invention relève de l'obsession d'un manufacturier en mal d'idées ou d'un consumérisme bien entretenu. La couverture chauffante fait partie de ces inventions presque inutiles.

LIO KIEFER

Il y a des lustres, avant que l'électricité arrive dans nos chaumières, réchauffer un lit tenait simplement du gros bon sens. On se collait serré ou on faisait appel à deux autres formes de réchauffement: la bouillotte ou la

baïonnette. La première brûlait légèrement les pieds mais avait l'avantage de conserver l'eau chaude une bonne partie de la nuit. La seconde demandait l'usage de braises ou de charbons et avait un effet immédiat sur la chaleur des draps. Il y avait aussi le fer à repasser qui pouvait faire l'affaire.

Certes, certains draps ont essayé quelques chaleurs trop pénétrantes et ont roussi prématurément. Certaines bouillottes ont aussi éclaté, par des caoutchoucs trop usés ou le saut inadéquat à pieds joints du petit dernier sur le lit nuptial.

Quand la couverture électrique est apparue, on a cru au miracle. On branchait cela toute la nuit et hop! cascade chauffante. Après quelques brûlures et quelques

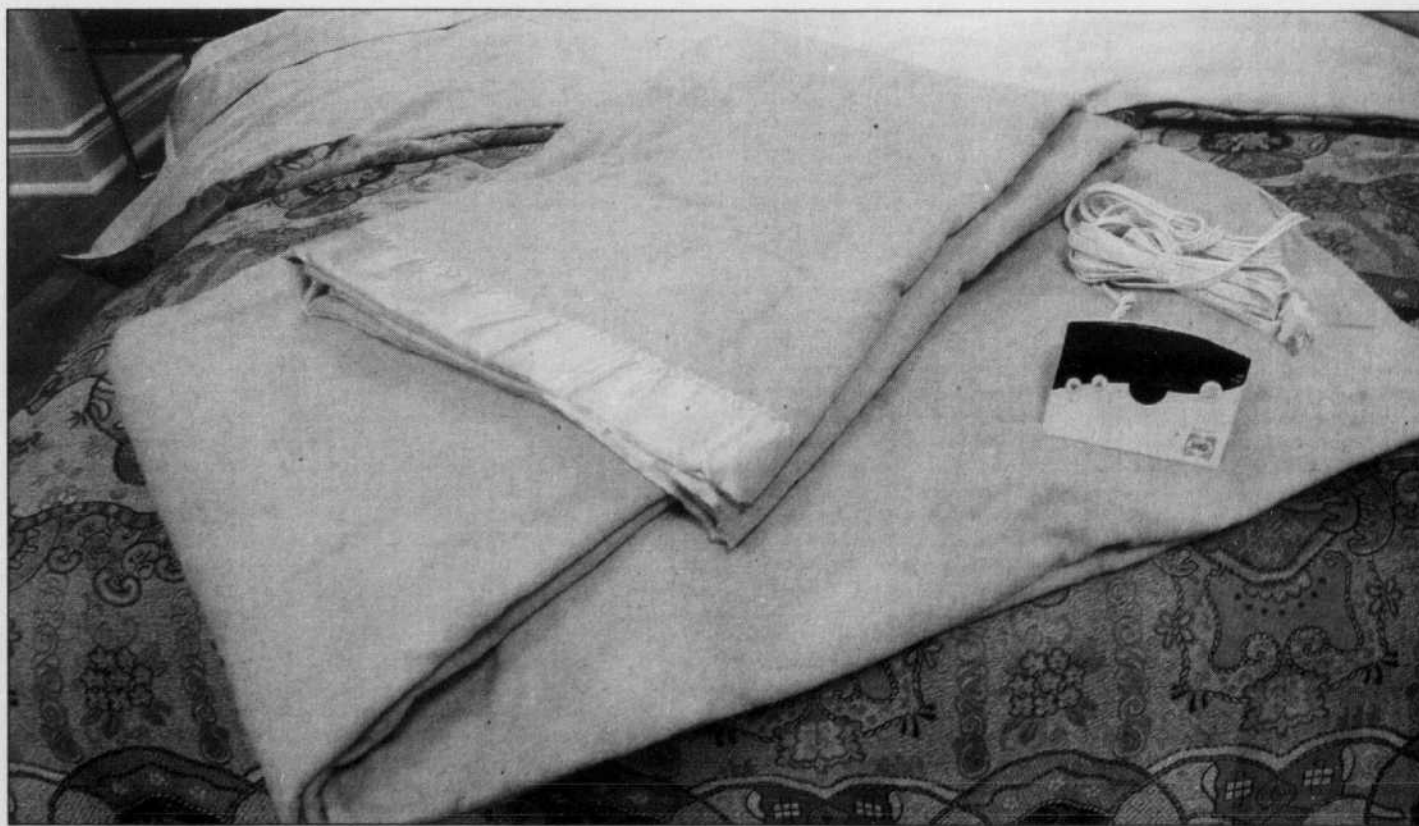
Quand la couverture électrique est apparue, on branchait cela toute la nuit et hop! cascade chauffante.

débuts d'incendie par oubli de ladite couverture en état de marche, on s'est penché également sur les dangers que pouvaient représenter la couverture électrique sur la santé... Différentes études de par le monde montrent le danger des champs magnétiques résidentiels, dont ceux des... couvertures chauffantes. Il est donc

conseillé aux utilisateurs de débrancher ladite couverture avant usage nocturne. On retrouve alors la couverture chauffante comme alliée thérapeutique pour les enveloppements à la boue, voire au chocolat. Thérapie et cryothérapie font aussi partie des bienfaits de la couverture chauffante à usage ciblé.

Aujourd'hui, la société Sunbeam propose une gamme de jetés de différentes couleurs avec thermostats incorporés, et on retrouve dans les magasins spécialisés des couvertures à usage thérapeutique avec chauffage compartimenté.

Mais les fabricants ont encore des idées. La société japonaise MIB vient de lancer sa couverture chauffante avec prise USB.



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Il n'y a plus qu'à brancher et s'endormir...

L'étiquette du fabricant indique: «Sur vos cuisses quand le radiateur du bureau fait des siennes ou roulée en cape autour des épaules pour visionner un DVD, cette couverture chauffante ininflammable deviendra vite le compagnon idéal de votre PC. Alimentée par le seul port USB, pesant 320 grammes, 100% polyester, elle mesure 50 X 70cm et

vous est proposée en deux coloris du meilleur goût (www.mib.co.jp).»

On a aussi la couverture chauffante Chromex, qui maintient le lit à une température de confort de 34 à 39 degrés, quoi qu'il arrive... 81% polyester, 13% acrylique et 6% coton, avec boîtier de commande non détachable et munie de deux aures de chauffe. C'est le «quoi qu'il

arrive» qui est inquiétant.

Il y a quelques jours, à Noël, des amis m'ont offert une paire de chaussettes en laine chauffante, voyant là le moyen idéal pour me faire enfin chauffer des raquettes ou des skis quand la température se veut plus sibérienne qu'agréable.

Équipé de piles à chaque pied,

j'ai senti la chaleur envahir mes orteils... Presque trop chaud! ai-je rétorqué. Quelque 20 minutes plus tard, le grésil, le vent et la glace avaient raison de mes piles de marque indifférente qui avaient rendu l'âme en l'espace de quelques pas.

Conclusion: il n'y a pas de miracle!!!

SAVEURS

C'EST ICI ET DURANT 15 JOURS LA FÊTE DES ROIS DANS TOUTES LES PÂTISSERIES. LA TRADITION DES ROIS REMONTRAIT AU XI^e SIÈCLE EN FRANCE, OÙ LES MOINES DÉCIDAIENT, LE JOUR DE L'ÉPIPHANIE ET DE L'ARRIVÉE DES ROIS MAGES, DE LEUR FUTUR DIRIGEANT POUR UNE ANNÉE. IL EXISTE MÊME DES CLUBS DE «FABOPHILES» DANS LE MONDE ENTIER QUI S'ÉCHANGENT DES FÈVES, COMME LE FONT LES GRANDS NUMISMATES OU LES COLLECTIONNEURS DE SOLDATS DE PLOMB.

Le beaujolais nouveau des pâtisseries



Philippe Mollé

Une manne sans pareille pour les pâtisseries de la planète. À l'instar du beaujolais nouveau pour le vin, c'est ici et durant 15 jours la fête des Rois dans toutes les pâtisseries. Une tradition qui part et revient au gré du temps et des tendances alimentaires. La fameuse galette revue et corrigée au fil des années varie pourtant en qualité chez les différents professionnels, pour qui cela est presque trop facile. Trop facile au point d'en négliger les composantes et, surtout et avant tout, d'assurer la qualité d'une bonne pâte feuilletée.

La tradition

La tradition des Rois remonterait au XI^e siècle en France, plus précisément à Besançon, dans le département du Doubs, où les moines décidaient, le jour de l'Épiphanie et de l'arrivée des Rois mages, de leur futur dirigeant pour une année. On prenait alors un morceau de pâte à pain que l'on accommodait de sucre et dressait en forme de couronne. Celle-ci symbolisait une roue ou galette, et représentait la terre avec ses valeurs agraires. On y incorporait une pièce d'argent et on cuisait ainsi cette galette avant de la partager. Le gagnant de la pièce se trouvait ainsi à diriger le monastère toute l'année durant.

Signe du temps et de l'époque royaliste, la tradition de «tirer les Rois» fut interdite durant la Révolution jusqu'à ce que Napoléon 1^{er} rétablisse la coutume.

Au fil du temps et selon les régions, la galette prit la forme d'un soleil ou d'une couronne en brioche garnie de fruits confits, de sucre casson ou de miel, et on y ajoutait une fève (haricot) jusqu'en 1877, date à laquelle un agent de fabrique allemand installé à Paris eut l'idée de créer des sujets en porcelaine.

Des collectionneurs dans le monde entier

Il existe des clubs de «fabophiles» dans le monde entier qui s'échangent des fèves, comme le font les grands numismates ou les collectionneurs de soldats de plomb. Gottschalk ne se doutait pas que son magasin du faubourg Saint-Honoré à Paris connaîtrait un tel succès avec les premières fèves en porcelaine qu'il fit fabriquer en Allemagne bien avant que Limoges se prête au jeu de la fève. De la première fève créée et qui représentait un petit baigneur nu, un trèfle à quatre feuilles ou le petit Jésus langé, on est passé à la création de véritables pièces d'orfèvrerie et d'art traitant de tous les sujets possibles. Fabriquées en porcelaine fine, les fèves actuelles suscitent autant d'intérêt que la galette en soi. Les figurines de porcelaine — représentant au choix des personnages de cinéma, de l'histoire, ou des sujets comme les outils des vieux métiers perdus — intéressent spécialement les collectionneurs. Certaines pièces spécialement conçues et fabriquées en petit nombre sont même dorées à l'or fin ou à l'argent avant l'enfouissement dans la galette.



La galette, avant son entrée au four.

PHOTOS PHILIPPE MOLLE

Les galettes que fabriquent aujourd'hui les pâtisseries sont davantage des pithiviers que la traditionnelle couronne en brioche. Fourrée de frangipane — une crème comprenant amandes, beurre, œufs, sucre, vanille et parfois crème pâtissière —, ce mélange doit laisser place à la légèreté du feuilleté au beurre sans jamais l'occulter.

Au fil du temps et selon les régions, la galette prit la forme d'un soleil ou d'une couronne en brioche garnie de fruits confits

Cette galette doit, comme toute pâte feuilletée, être consommée fraîche et peut se réchauffer au four pour être servie à peine tiède. Il ne faut en aucun cas la réchauffer au four à micro-ondes, ce qui aurait pour effet de ramollir la pâte feuilletée qui doit au contraire rester croustillante. Avec la tradition des Rois qui peut durer tout le mois de janvier, la fête continue.

Selon cette tradition, celui ou celle qui trouve la fève doit ensuite acheter une autre galette et ainsi de suite. Il est certain que les pâtisseries



Quelques exemples de fèves en porcelaine fine.

et boulangers ne se plaindront pas de cette coutume qu'ils souhaiteraient perpétuer. Après la bûche, ils ont la galette, celle des Rois qui prolonge le plaisir de l'Épiphanie dans l'attente du printemps et de la résurrection du chocolat, la fête

de Pâques, et de nouveau celle des pâtisseries chocolatiers.

Ne manquez pas la semaine prochaine le classement des huiles d'olive pour 2005.



La galette, après sa sortie du four! Il ne reste plus qu'à déguster... et à espérer de tomber sur la fève!

La recette de la semaine

Salade de gésiers confits au pissenlit blanc

Recette pour 4 personnes

- 3 tasses de pissenlit blanc ou de mâche
- 1 échalote française ciselée
- 200 g de gésiers de canard ou d'oie déjà confits
- 30 g de pignons de pin
- 15 ml de coriandre fraîche
- 30 g de gras de canard
- 45 ml de vinaigre de xérès ou balsamique
- poivre du moulin au goût

Nettoyer la salade dans plusieurs eaux, surtout s'il s'agit de la mâche. Disposer la salade dans un saladier et ajouter un peu de sel et un filet d'huile d'olive, puis mélanger à la coriandre hachée. Répartir dans chacune des assiettes.

Faire fondre le gras de canard et faire revenir ensemble les gésiers émincés et l'échalote durant 2 minutes environ. Déglacer ensuite avec le vinaigre et ajouter les pignons de pin et le poivre. Répartir le tout sur les assiettes de salade et servir tel quel.

Tout baigne dans l'huile

MOULIN DU CALANQUET

Provenance: France, Saint-Rémy-de-Provence. Médaille d'or Master Européen 2004 (assemblage du moulin) Prix: 28,99 \$ (achetée à l'épicerie Latina à Montréal)

Bouteille ronde transparente, huile non filtrée, date de péremption inscrite: septembre 2006

- Couleur: jaune trouble avec reflets vert olive
- Odeur: odeur de fruits puissants et herbacée
- Goût: prononcé d'olives vertes et d'épices
- Ma description: huile pleine de fraîcheur et représentative de cette région de Provence. On découvre l'artichaut, la pomme verte et le côté intense herbacé et poivré de cette très belle huile de qualité que de jeunes et talentueux moulinsiers fabriquent dans leur moulin familial. Magnifique!

Mon appréciation:

CLASSEMENT DES BOUTEILLES

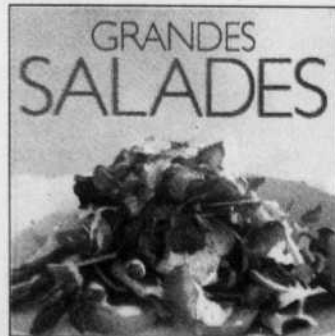
- huile correcte, sans spécificité
- belle huile, au goût très fin
- huile de qualité, avec spécificité
- huile d'exception, très fine

BIBLIOSCOPIE

GRANDES SALADES

Marabout Chef, 119 pages
Imprimé en 2004 en Espagne

Après l'effort, le réconfort. Voilà un ouvrage dans cette belle et charmante collection qui garantit les recettes, essayées trois fois. De bien bonnes salades froides, tièdes ou chaudes, et une simplicité d'exécution. Aussi une belle façon d'utiliser des restes dont vous ne savez que faire et qui envahissent votre congélateur.



ARTISANS DE LA TABLE

LES TOUILLEURS

POUR LA CUISINE

152, rue Laurier Ouest, Montréal
(514) 278-0009

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Micheline Ruelland au 985-3322 ou à mruelland@ledevoir.com