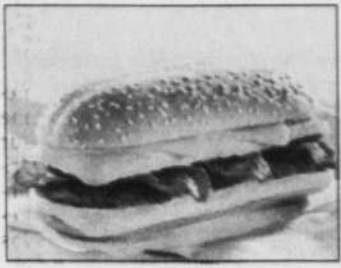




SAMEDI



BOUFFE ET MALBOUFFE

Un monstre pour déjeuner
Page 4



ART

Le verre de contact
Page 5



SAVEURS

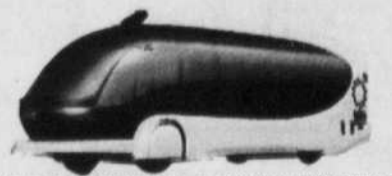
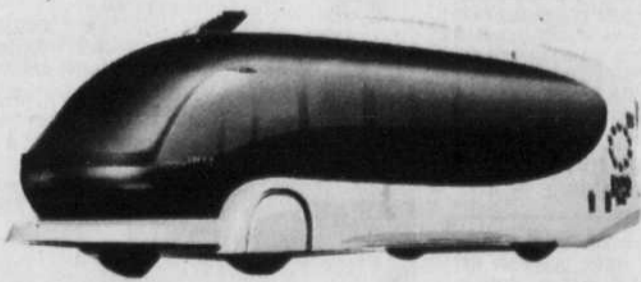
La douceur de la « crème à glace »
Page 6

TOURISME



JAPAN NATIONAL TOURIST ORGANIZATION

Sagesse de la nature à Expo 2005



JAPAN ASSOCIATION FOR THE 2005 WORLD EXPOSITION

En banlieue de Nagoya, le Japon attend 15 millions de visiteurs jusqu'au 25 septembre

Moi, les expos... Montréal, l'année où « tout était beau »? J'étais trop jeune. Séville en 1992? Lisbonne, en 1998? Hanovre en 2000? Le soleil andalou était fou, le Tage était jaune et les Allemands étaient prêts avant tout le monde, évidemment. Alors, pourquoi suis-je allée au Japon « inspecter » le site de l'Expo 2005? Mais pour le Japon, voyons!

CAROLYNE PARENT

L'ennui, avec ces « inspections », c'est que les sites en question sont encore en devenir au moment où on nous y balade. Difficile, dans ces conditions, de s'extasier devant de futurs pavillons pour l'instant-coquilles-vides. La visite du site d'Expo 2005, en banlieue de Nagoya, dans la préfecture d'Aichi, au centre du Japon, n'a pas fait exception. Sauf que ça augurait bien, côté utilisation des 173 hectares qui y sont consacrés : une passerelle surélevée, longue de 2,5 kilomètres, relie six Hameaux du monde, autant de zones géographiques où sont groupés les pavillons.

En 185 jours, jusqu'au 25 septembre prochain, on prévoit accueillir 15 millions de visiteurs, dont 10 % d'étrangers, à cette expo dont le thème est la « Sagesse de la nature ». Quelque 121 pays et quatre organisations internationales y participent. Le Canada fut d'ailleurs le premier à s'y inscrire, nous apprend-on. Normal : Aichi l'a emporté sur... Calgary!

Le pavillon du Canada est situé dans le Hameau



ARCHIVES LE DEVOIR

Le pavillon du Canada.

du monde 2. C'est un consortium formé de Lambert International de Montréal, Lunny Group de Vancouver et Immersion Studios de Toronto qui a créé contenu et design scénographique. Mi-février, celui-ci s'affairait à habiller ses 1000 mètres carrés, qui peuvent accueillir de 8000 à 16 000 visiteurs par jour.

Dès l'entrée, ceux-ci seront éblouis par des aurores boréales et par d'autres images impressionnistes de

nos paysages. Rappelons qu'environ 500 000 Japonais viennent au pays chaque année et en profitent pour visiter... Yellowknife, les Rocheuses ou les chutes Niagara. Le pays du Soleil levant est d'ailleurs, pour le Canada, la troisième source de touristes internationaux.

« Au moyen d'un sondage, nous avons demandé aux Japonais ce qu'ils souhaitaient voir dans notre pavillon, explique Norman Moyer, commissaire général du Cana-

da à Expo 2005. Ils nous ont répondu : la nature et le mode de vie des Canadiens. Le contenu du pavillon reflète donc en partie ce qu'ils veulent voir, la nature, et ce que nous désirions leur montrer, la diversité canadienne. »

Cette diversité s'exprime par l'entremise de six Canadiens, six « conteurs » dont on projette les portraits documentaires dans un espace appelé Ethnosphère. Des Canadiens « typiques »? « Yeah, sure, lance un collègue de l'Edmonton Sun. Ils pourraient tous être candidats à un prix Nobel, on dirait! » N'empêche que c'est une très bonne idée, et que le Québec est dignement représenté par le biologiste et cinéaste Jean Lemire, des îles de la Madeleine.

Et par ici la sortie, du côté du Salon d'exploration cybernétique, où l'on peut découvrir un Canada virtuel, toujours en compagnie de nos conteurs. À l'extérieur, des Teku-jin (les Techno-hommes ou Fixman de Softimage) équipés d'un écran haut perché, d'un ordinateur portable et d'une caméra sans fil offrent aux visiteurs de communiquer avec des Canadiens tout en alimentant en images le site www.expo2005canada.gc.ca.

Tout ça coûte combien, M. Moyer? « Pour le concept, le design, le programme culturel, le plus important que nous ayons jamais eu pour une expo : 40 millions de dollars. » La structure qui sert de pavillon est fournie par le Japon, qui a investi 1,6 milliard dans la création du site de l'expo et espère dix fois plus en retombées économiques.

Et ça donne quoi? « La France et les États-Unis ont moins besoin de participer à ce genre d'événements que le Canada, mais pour nous, les expos ont toujours été une bonne façon de raisonner. »

VOIR PAGE D 3: EXPO 2005

SAMEDI

TOURISME

QUE REMARQUENT DONC LES TOURISTES CHEZ NOUS? PAR EXEMPLE QU'ON S'EMBRASSE BEAUCOUP AU QUÉBEC, MÊME LES GENS QUE L'ON CONNAÎT PEU: «LES AMÉRICAINS SONT TOUJOURS TRÈS ÉTONNÉS, DIT RUBY ROY EN RIANT, DE ME VOIR SERRER LA MAIN DU CHAUFFEUR, QUE JE RENCONTRE POUR LA PREMIÈRE FOIS, PUIS LUI FAIRE LA BISE À LA FIN DE LA JOURNÉE...»

COURANTS

Babel Tours

L'automne dernier. Une poignée de journalistes, cois pour une fois, restaient suspendus à ses lèvres attendant la suite des histoires, vraies, qu'elle racontait sur la ville et ses visiteurs. À l'occasion d'un week-end à la Montréal, Ruby Roy avait réussi à transformer notre petit groupe en purs touristes devenus étrangement étrangers dans leur propre cité. Jusqu'à en oublier ses pires laideurs et le saute-mouton du car dans les nids-de-poule, c'est vous dire. À ce compte-là, le maire Tremblay peut bien s'occuper de ses grappes tranquille.



Diane Précourt

Ruby sont très en demande: certains d'entre eux peuvent donc afficher complet, exiger de meilleurs honoraires ou se permettre de dire non. Elle a déjà refusé d'accompagner Michael Jackson en séjour à Montréal. Euh... parce qu'elle ne l'aime pas! Et qu'elle avait autre chose à faire, bon. Ce drôle de zigoto a quand même passé une semaine ici, incognito, sans les paparazzis d'usage. «Nos guides montréalais sont reconnus pour leur discrétion. Les vedettes adorent.» Et comment! Mais quand une agence argue que les Michael Jackson de la planète, c'est toujours bon pour le prestige, elle a sa réponse toute faite: «Le prestige, ça ne paie pas le loyer.»

Les honoraires des guides touristiques, souvent les mêmes pour un an ou 15 ans d'expérience, n'ont pas augmenté depuis 1985.

la priorité à ceux qui parlent trois langues. Ainsi, un guide de Québec pourra accompagner un groupe à Montréal, par exemple, mais un guide local sera engagé pour la portion métropole. Chacun ses platebandes. Ou compétences. Et les grappes de M. Tremblay seront bien gardées.

«On doit connaître les clientèles, poursuit Ruby. Des anglophones? Soit. Mais sont-ils Britanniques, Américains, Canadiens, ou Indiens avec l'anglais comme deuxième langue? Il y a d'énormes différences dans l'approche. Aussi, il ne faut rien tenir pour acquis. Si le système des parcomètres est inexistant chez les Irlandais, ils se montreront inévitablement très curieux de cela ici.» Et pourquoi diable y accroche-t-on tant de vélos: quoi, faut-il payer pour stationner les bicyclettes? demandent les touristes. Charmant. À côté de cela, on enseigne les techniques de communication à Montréal. «Ça peut paraître aussi banal que de placer les gens sur une marche — et non l'inverse — afin que la voix du guide ne se perde pas.»

Un métier aussi demandant sur la formation et la disponibilité doit bien rimer avec pactole, pensez-vous. Là, il faudra repasser. Qu'on en juge. À Québec, avec une formation de trois mois, un tour de trois heures rapportera au guide une trentaine de beaux dollars, tandis qu'à Montréal, le règlement si-

tue le taux minimum horaire à 21 \$. Des contrats existent, mais restent souvent ignorés. «En fait, déplore Ruby Roy, les tarifs n'ont pas augmenté depuis 1985! Et un guide de 15 ans d'expérience travaillera peut-être plus qu'un débutant, mais le plus souvent au même salaire.» Aussi, en excursion à l'extérieur, ce sera souvent le régime boîte à lunch: le guide n'est pas toujours invité à la table du groupe...

Vingt-quatre heures sur vingt-quatre

Dans le cas des accompagnateurs, poursuit-elle, dont les responsabilités comportent davantage d'organisation technique et logistique, la rémunération pique encore vers le bas. «Certaines agences peuvent payer 75 \$ par jour un accompagnateur disponible 24 heures sur 24... Pour arrondir son chèque, il peut toujours compter sur les pourboires et sur une cote pour la vente d'excursions aux voyageurs sous sa coupe, ce qu'interdit le code professionnel des guides montréalais. Et certains accompagnateurs qui sont rattachés à une seule agence, une pratique à Québec notamment, peuvent souscrire à des prestations d'assurance-emploi en période creuse.»

Mais gare à qui oserait formuler quelque doléance, même avec une ancienneté plus que respectable. Au royaume de ces travailleurs autonomes, où les ententes personnelles sont légion, pas de syndicat, ni aucune protection. Ainsi, pour maintenir un minimum de contrats, on pratique la loi du silence. S'opère alors le phénomène Hydrage: plus de guides travaillent parce qu'ils coûtent moins cher, et ils coûtent moins cher parce que plus de guides travaillent!

Pourtant, les pires scénarios ne proviennent pas du Québec. À Vancouver, où la formation est inexistante, explique Ruby Roy, le bureau de tourisme fait appel... à des bénévoles. À Ottawa, des journalistes en reportage seront livrés en pâture à une compagnie d'autocars touristiques, à bord d'un véhicule avec chauffeur-guide sans aucune formation digne de ce nom. Bon, voilà certainement un excellent conducteur, y a pas de souci, mais comme guide, et au volant par surcroît... Pauvres touristes! Pour une capitale nationale, bonjour l'image. Et ce qu'il en restera.

C'est notamment pour éviter ce genre d'attitude qu'a été créée il y a 20 ans la World Federation of Tourist Guide Associations, qui réunit 80 000 membres de 45 pays. En plus de mettre de l'avant un code d'éthique des guides touristiques, la WFTGA, dont Ruby Roy vient d'être réélue présidente, s'efforce de contrer le phénomène des travailleurs illégaux, un fléau mondial qui prive non seulement les guides locaux de leur gagne-pain, mais aussi les visiteurs du service professionnel auquel ils s'attendent, et enfin les villes de la réputation qu'elles s'évertuent autrement à soigner.

Dans cette tour de Babel qui attire aux trois quarts des femmes, et en majorité des gais pour le 25 % d'hommes, les guides parlent bien des langues. Mais tout le monde y gagnerait assurément à parler le même langage.

dprecourt@ledevoir.com



Ruby Roy, présidente de la World Federation of Tourist Guide Associations: «Montréal possède son propre règlement exigeant un permis et une formation professionnelle de plusieurs mois, la meilleure en Amérique.»

HÉBERGEMENT EN RÉGION

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

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 int., 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 et forfait ski. Rabais de 20 % sur la chambre la 2e, 3e, 4e et 5e 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. Réservations: 1-888-922-0404

Un des 100 meilleurs spas au monde tout près de chez vous. Venez voir pourquoi le Spa Eastman compte parmi les 100 meilleurs spas au monde selon Bernard Burf et Pamela Lechtman, auteurs du livre «100 Best Spas of the World». Offrez le cadeau rêvé à la personne aimée. Réservations: (450) 297-3009 1 800 665 5272

LANAUDIÈRE
AUBERGE AUX QUATRE MATINS***
VAL-SAINT-COMÉ: Offrez-vous une escapade à deux dans une auberge de charme, 14 chambres douillettes. Forfait romantique à partir de 220 \$ / couple avec bain thérapeutique. Spa, massage, cuisine française. Auberge en exclusivité pour Lac-à-l'épaulé, réunions d'affaires en milieu champêtre, mariages, ateliers etc... Réservations: 1-800-929-1932

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 «Gâté» à 201\$/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. Réservations: 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. Réservations: 1-800-757-4519

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 295 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
Une destination de charme au bord du Saint-Laurent, 26 chambres tout confort dont certaines avec balcon, foyer, sauna, baignoire à remous et panoramas idylliques. Table et cave de grand renom. Service personnalisé et attentif. Profitez de notre offre irrésistible 5 pour 3! En effet, séjournez 5 nuits pour le prix de 3. Aussi, offre incroyable pour avril seulement: Forfait 3 pour 2. Certaines conditions s'appliquent pour les 2 offres. Pour se renseigner: piscine intérieure et soins détente au Spa. Autres forfaits sur www.lapinsonniere.com 1-800-387-4431.

Hôtel-restaurant L'Eau à la Bouche | Ste-Adèle
Relais & Châteaux de 25 magnifiques chambres - Restaurant Relais Gourmands à Ste-Adèle. Promotion Spécial du Printemps à partir de 145\$ par personne en occupation double, par nuit, chambre supérieure, souper Table d'hôte et petit déjeuner, taxes en sus. (450) 229-2991 ou 1-888-828-2991. www.l'eaualabouche.com

Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu & Spa Givenchy
www.les-trois-tilleuls.com www.spagivenchy.com

VIEUX-QUÉBEC
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

AUBERGE ST-PIERRE
Distinctif... À deux pas du Vieux-Québec et au cœur du Vieux-Port, l'Auberge St-Pierre vous accueille avec ses planchers de bois, murs de pierres et de briques, baignoires à remous, couvertes de duvet et bien plus... Vous y vivez une expérience unique où le charme d'antan s'allie à la distinction d'un service haut de gamme! Tarif à partir de 129 \$ (petit déjeuner gourmet inclus). Forfaits disponibles. www.auberge.qc.ca 1 888 268-1017

HÔTEL MANOIR VICTORIA
Situé au cœur du Vieux-Québec, cet hôtel 4 étoiles au cachet européen unique a été complètement rénové en 2003-156 chambres et suites-Restaurant fine cuisine «La Table du Manoir» - Resto bistro «Le St-James» - piscine intérieure-sauna-centre de conditionnement physique -Salon Internet-Stationnement intérieur- NOUVEAU - LE SPA DU MANOIR! À partir de 105\$ par nuit, en occ. double. RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS FORFAITS 1-800-463-6283

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. Promo hiver 05: 2 c.c., dim. à ven., 5 nuitées, randonnées-raquettes/ski à volonté: 400\$ www.chalets-emelie.com 450-883-1550/514-214-1550

AUBERGE JEAN CYPHOT
JOLLETTE (près de), domaine privé bordé par lac Priscault, classé 4 étoiles, tout équipé, 12 c.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.aubergejeanphot.com (514) 973-9242

CHALET DES PINS
Domaine privé, site enchanteur, hébergement en chalets tout confort, très propre, foyer, b. tourb. Lac naturel, plage de sable, embarcations, sentiers, tennis, équit., golf et +. www.chaletdespins.com 450-834-3401 ou 1.877.834-3401

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

SAMEDI

TOURISME

EXPO 2005

TOYOTA EXPLOITE DEUX MUSÉES À NAGOYA, DONT LE PLUS POPULAIRE SERAIT LE MUSÉE COMMÉMORATIF DE L'INDUSTRIE ET DE LA TECHNOLOGIE. FONDÉ PAR LES TREIZE COMPAGNIES DU GROUPE, IL EST INSTALLÉ DANS LES LOCAUX QUI SERVAIENT JADIS À LA PREMIÈRE ACTIVITÉ DE LA FAMILLE : LE TISSAGE.

SUITE DE LA PAGE D 1

Du textile à la Tercel

Hors l'expo, la capitale de la préfecture d'Aichi et quatrième ville du Japon pour sa population (2,2 millions d'habitants) se fait attrayante. Ancien fief du shogun Ieyasu Tokugawa, important centre de céramique et siège de Toyota, Nagoya s'enorgueillit des vestiges d'un château, de beaux jardins, de riches musées et d'une prospérité qu'elle doit justement au constructeur automobile numéro un au pays et numéro deux au monde. Une prospérité telle que Centrai (Chubu), le tout nouvel aéroport international inauguré à la mi-février et espéré depuis des lunes par les gens d'affaires, a déjà pour surnom l'aéroport Toyota...

Toyota City, elle, est située dans la proche banlieue de Nagoya. «Initialement appelée Coromo, la ville percevait tant de taxes de l'entreprise que son maire proposa, en 1959, de la renommer Toyota City!», explique la guide Makiko Kumazawa, en ajoutant que votre Corolla en provient.

Toyota exploite deux musées à Nagoya et le plus populaire, selon Makiko-san, est le Musée commémoratif de l'industrie et de la technologie. Fondé par les treize compagnies du groupe, il est installé dans les locaux qui servaient jadis à la première activité de la famille : le tissage.

Et oui, des métiers à tisser à la voiture, il n'y a, n'est-ce pas, que quelques allers-retours de navette! Qu'on soit amateur de bolides ou pas, le musée permet d'apprécier cette évolution, du premier métier circulaire, en 1906, aux robots-souteneurs, en passant par la première berline, en 1935, et des modèles futuristes. Kiichiro Toyoda, fondateur de la Toyota Motor Corporation, s'est même aventuré du côté des hélicoptères et des fusées!

Toyoda? Oui, c'est bien le nom de la famille et c'était bien celui qui portaient ses inventions jusqu'à ce que l'ancêtre estime que les huit coups de pinceau néces-

saires pour écrire Toyota auguraient mieux pour l'entreprise que les dix requis pour dessiner Toyoda! C'est: «Tu m'étonneras toujours», qu'ils disent, dans la pub?

En vrac

■ Au nombre des voyageurs proposant des forfaits de séjour au Japon incluant une visite de l'Expo 2005 Aichi, mentionnons Jade Tours (www.jadetours.com) et Vacances Tour Est (www.tourest.com/japan).

■ Linimo, un train à suspension magnétique, dessert le site à partir de la gare de Nagoya (à 20 kilomètres). Sur le site, on peut emprunter des autobus futuristes, sans conducteur, ou des navettes à traction électrique.

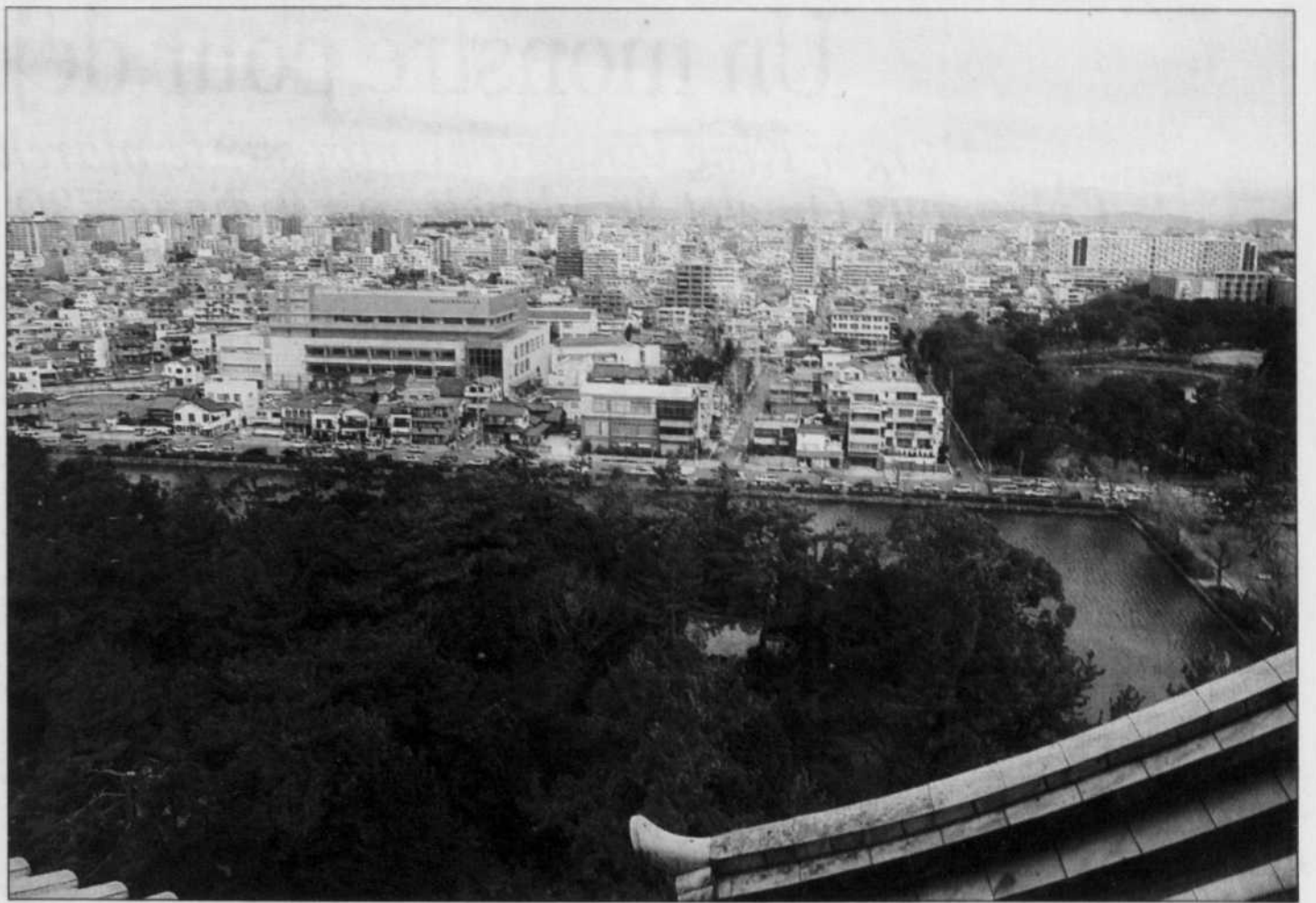
■ La participation canadienne à cette expo, c'est aussi une importante programmation culturelle. Le 5 avril prochain, Corneille et Alanis Morissette chaufferont l'Expo Dôme. Du 1^{er} au 8 mai, les marionnettes géantes du Théâtre de la Dame de Cœur se déploieront à l'Expo Hall, le temps de présenter *Harmony*, un spectacle qui s'annonce féérique. Et du 24 juin au 1^{er} juillet, ce sera au tour de Jorane, Coral Egan et Keshia Chanté de conquérir les Japonais.

■ Le clou de l'expo (que je n'ai pas vu) : les restes d'un mammoth de Sibirie au Pavillon des trésors du monde.

■ Le clou de l'expo (que je n'ai pas vu, bis) : le pavillon du Groupe Toyota, alimenté par une puissante éolienne, présente les plus récentes merveilles de la robotique.

■ A Seto, à un jet de pierre de l'expo, il y a aussi le très beau Musée de la céramique de la préfecture d'Aichi où sont en montre plusieurs pièces rares, dont des œuvres de Furuta Oribe et de Takuo Kato. En passant, au resto du musée, on peut déguster un menu kaiseki traditionnel et au salon de thé, prendre part à un chanoyu et même choisir le bol dans lequel on boira son matcha.

■ Non loin du nouvel aéroport, Tokoname est l'un des plus vieux centres de céramique du Japon.



Nagoya, du haut de son château, ancien quartier général du clan de Tokugawa.



Le premier exemplaire de la berline A1 a été complété en mai 1935.

PHOTOS CAROLYNE PARENT

En activité depuis le XII^e siècle, ses ateliers de poterie accueillent toujours les visiteurs.

■ Alors que les habitants de Nagoya fréquentent Centrai, paraît-il, pour se restaurer à l'occidentale, les étrangers trouvent le chic isakaya (ou pub) Sozoro-Aruki, dans le district Sakae, parfaitement nippon avec son offre «Buvez à volonté» pour 5000 yens. Pour ces quelque 60 \$, n'ayez crainte, on mange aussi!

■ Renseignements: www.jnto.go.jp, www.japanair.com, www.expo2005.or.jp.

Carolyne Parent était l'invitée des lignes aériennes JAL et de la Japan National Tourist Organization.

Il était une fois Hans Christian Andersen

Il ne vécut pas heureux et n'eut aucun enfant

Il était une fois un vilain petit canard né à Odense, il y a 200 ans aujourd'hui, non pas d'une sirène mais d'une marchande d'allumettes (ou presque). Il était une fois un auteur de contes, certainement le plus grand de tous, qui a enchanté mon enfance et peut-être bien la vôtre aussi. Il était une fois Hans Christian Andersen à qui le Danemark, sa patrie, s'apprête à rendre hommage en ce 2 avril et au cours des prochains mois. Comme il en serait ravi, lui qui, sa vie durant, carbura à la notoriété!

CAROLYNE PARENT

Une notoriété... Une sorcière l'avait bien prédit à Hans Christian, né pourtant sur un pauvre lit de nocces bricolé avec les planches, tentures funèbres comprises, d'un catafalque! L'immortalité... Toute une revanche pour un créateur mal dans sa peau parce que pas beau pour deux rixdales, pour un auteur de contes qui n'eut ni enfance, ni enfants.

Jusqu'à l'adolescence, il possède néanmoins un instrument magique, une voix, qui, à défaut de lui valoir la carrière qu'il espère au Théâtre royal, le propulse dans les salons de la noble Copenhague. Au Danemark, les années 1820 correspondent à un âge d'or culturel et les mécènes ne manquent pas pour offrir gîte et instruction à un jeune homme qui souhaite se faire poète. S'il réussit comme digter, c'est toutefois avec ses premiers contes, publiés en 1835, qu'il connaîtra un succès instantané.

Une révolution littéraire

Car Andersen innove en élevant le conte au rang de genre littéraire. Il est aussi le premier auteur à en inventer de nouveaux. (Les frères Grimm, tout comme Charles Perrault, consignent plutôt les légendes de la tradition orale.) Il écrit avec humour et fantaisie dans une langue imagée que les enfants trouvent accessible et amusante, à contre-courant de ce qu'on estime alors être éducatif, souligne la biographe Jackie Wullschlager.

Mais justement, on se méprend : parce qu'ils donnent dans la satire et la critique sociale, ses 173 contes sont loin d'être exclusivement destinés aux enfants. Comme l'histoire de sa propre vie, d'ailleurs, qu'il n'a de cesse de réécrire pour l'enjoliver même si, pourtant, «il n'y a rien de mal à être né dans une basse-cour lorsqu'on sort d'un œuf de cygne»...
Certe, lors d'une sorte d'activités où lieu



SOURCE THÉÂTRE LE TRIDENT

Du 18 au 22 mai, Robert Lepage présente *Le Projet Andersen* au Théâtre royal danois, à Copenhague.

partout au Danemark pour commémorer le bicentenaire de la naissance de l'écrivain.

■ Du 15 mai au 30 décembre, le Danish Women's Museum, à Arhus, présente une exposition intitulée *Women around Hans Christian Andersen*. Les femmes autour... Voilà qui est bien dit car, pour l'auteur, les frères de ses amies étaient des objets de désir beaucoup plus grands que celles-ci.

Il n'en demeure pas moins qu'à sa mort, en 1875, on trouva dans une pochette autour de son cou une lettre d'amour qu'une dulcinée lui avait écrite... 45 ans auparavant. Curieusement, cependant, ladite lettre était absolument impeccable, ce qui signifie qu'il n'avait donc pas porté la pochette toutes ces années. Ah, quel incorrigible romantique, cet Andersen!

■ Du 18 au 22 mai, Robert Lepage présente *Le Projet Andersen* au Théâtre royal danois, à Copenhague.

■ Du 15 juin au 31 août, de mardi à vendredi, à Odense, on propose aux visiteurs des promenades guidées dans les rues de la ville natale de l'écrivain (www.visitodense.com). À Copenhague, les samedis et dimanches, on peut aussi marcher dans les pas d'Andersen (www.copenhagen-walkingtours.dk).

■ «Voyager, c'est vivre», disait celui qui emportait toujours une corde dans ses bagages.

Pourquoi une corde? Mais afin de pouvoir fuir par une fenêtre si toutefois l'auberge où il logeait prenait feu, voyons! À Copenhague, au Statens Museum for Kunst, se tient l'exposition *Here in Italy*... qui réunit des extraits de lettres et de journaux intimes d'Andersen ainsi que des toiles de peintres danois ayant séjourné, comme l'auteur, en Italie au cours des années 1830 et 1840. www.smk.dk.

■ À Copenhague, au 6, Vingårdstraede, on peut visiter l'appartement sous les combles où Andersen a vécu de 1838 à 1847. Ce qui s'appelait l'Hôtel du Nord a donné son nom à ce qui est devenu le Magasin du Nord, qui a fait de la suite un musée.

■ Le 71 Nyhavn, à Copenhague, est une adresse à retenir. Aujourd'hui un hôtel, l'imposant édifice en briques rouges tout au bout du canal de Nyhavn (Nouveau Port) était jadis un entrepôt où l'on emmagasinait sel norvégien, épices orientales et denrées exotiques en provenance des quatre coins du monde. Hans Christian Andersen l'a probablement bien connu, lui qui a vécu tout à côté, au no 67, pendant 20 ans. www.71nyhavnhotel.com.

■ *Hans Christian Andersen - The Life of a Storyteller*, de Jackie Wullschlager (Knopf, 2000), est une magnifique biographie du célèbre Danois.

■ Renseignements: www.visitdenmark.com/hca2005.

Bon voyage

LE 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

Paris à la carte! Économisez jusqu'à 145\$ par personne à partir de 398\$
Départs entre le 3 avril et le 18 juin à partir de 398\$
Départs entre le 17 juin et le 30 septembre à partir de 744\$

LA FRANCE — Départs entre le 5 mai et le 30 octobre
Lyon, Marseille, Nantes, Toulouse, Nice à partir de 598\$

L'EUROPE — Départs entre le 12 avril et le 30 octobre

Bruxelles à partir de 408\$	Londres à partir de 586\$	Athènes à partir de 998\$	Rome à partir de 848\$
-----------------------------	---------------------------	---------------------------	------------------------

Club Med LE tout-compris EXPERT N°1 AU CANADA à partir de 1391\$

Sandpiper à partir de 1391\$	Turquoise à partir de 1677\$
La Caravelle (La Grandtour) 1697\$	Columbus Isle 1699\$

Départs entre le 3 avril et le 18 juin et du 3 septembre au 22 octobre
Le tarif est par personne pour une chambre standard en vac. double. Les nouveaux membres C&I bénéficient d'un tarif de 50%
Le tarif est sujet à disponibilité et à changement sans préavis.

CINQUIÈME SAISON (514) 270 1237 sans frais 1 800 5-SAISON
30 AVENUE DE L'ÉPÉE (ANGLE LAURIER), DUTREMONT

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

CHINE
30 AVRIL AU 27 MAI : 1 place disp. en partage 5 949\$
ESCALES : Vancouver-Tokyo-Hong Kong

TURQUIE
7 AU 30 MAI ET 6 AU 30 OCT.
25 jours : 4 581\$

INDE
Inde du Nord et du Sud : 30 jours
3 NOVEMBRE : 6 599\$

ÉGYPTE
28 OCT. AU 21 NOV.
4 AU 29 NOV.
11 NOV. AU 6 DÉC.
25 jours : 4 774\$

ALLEMAGNE
1^{er} AU 23 JUILLET
23 jours : 4 215\$

POLOGNE ET ETATS BALTES
8 AU 30 AOÛT : 6 599\$

Petits groupes — Itinéraires exclusifs. Demandez les itinéraires détaillés.
Renseignements : 514-844-0407

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

SAMEDI

BOUFFE ET MALBOUFFE

À UNE ÉPOQUE OÙ LES CALORIES, LES GRAS, LA SURCHARGE PONDÉRALE ET LES ALIMENTS VIDES SONT DANS LE COLLIMATEUR, IL EST PARADOXAL DE VOIR LES NOUVEAUX PRODUITS LANCÉS PAR LES MAÎTRES DU FAST-FOOD. HARDEE'S A LANCÉ À L'AUTOMNE SON DÉCADENT MONSTER THICKBURGER, ET BURGER KING NOUS RÉSERVE POUR JUIN UN DÉJEUNER GARGANTUESQUE.

Un monstre pour déjeuner
Burger King lancera bientôt sur le marché québécois son Enormous Omelet Sandwich, qui indique 730 calories au compteur



Fabien Deglise

Elvis Gratton risque d'être heureux. Son «think big, stie!» (pensez grand, stie!) vient encore une fois de trouver écho dans le formidable monde de la bouffe industrielle débitée à la chaîne... de restauration rapide. Et, étrangement, à une époque où les calories, les gras, la surcharge pondérale et les aliments vides sont dans le collimateur, mais aussi dans un monde obèse où les salades font leur apparition chez les maîtres du fast-food, ce concept de grandeur et de démesure a de quoi étonner.

mination française n'est pas encore sortie du chapeau des publicitaires. L'objet de désir, pour ados en pleine croissance, a fait son apparition lundi dernier partout aux États-Unis — pour commencer. Sous les applaudissements des amateurs de nourritures dégoûtantes de graille et les objurgations des ayatollahs de la minceur. Normal. C'est que l'animal conçu pour le déjeuner a de quoi impressionner. Entre ses deux tranches de pain spécial au beurre et aux graines de sésame — toastées, il va sans dire —, il contient une saucisse, deux œufs, deux tranches de bon fromage, en outre justement, et trois bonnes autres tranches de bacon, confit, bien sûr. Le tout avec ses sauces d'usage pour un final au compteur nutritionnel de 730 calories, 47 grammes de gras et 1,8 gramme de sodium. Accompagnement non compris.



SOURCE BURGER KING

L'Enormous Omelet Sandwich. Il contient une saucisse, deux œufs, deux tranches de fromage et trois bonnes autres tranches de bacon confit.

qu'un Nord-Américain sédentaire devrait ingurgiter mais aussi, d'un seul coup, la dose de sel recommandée par jour (2,4 grammes). Et la journée ne fait que commencer.

Allant à l'encontre de la tendance générale de lutte contre l'obésité et la malbouffe, cet Enormous Omelet Sandwich est loin de faire cavalier seul dans le monde de la restauration rapide. Surtout aux États-Unis où, malgré un certain engouement pour la démesure corporelle, de tels aliments riches en protéines et en gras saturés sont loin de disparaître sous les avalanches de salades désormais

mises à profit par plusieurs entreprises pour relancer leurs chaînes de restaurants.

Hardee's, une entreprise états-unienne qui a épargné le Canada de sa présence, en témoigne d'ailleurs avec le lancement l'automne dernier de son Monster Thickburger. Élaboré pour les morfals, ce burger monstrueusement épais (traduction libre) ne fait pas dans la dentelle: deux galettes de bœuf haché de 150 grammes chacune, quatre tranches de bacon, trois de fromage, une pelletée de mayonnaise et 1420 calories au bout de ce «monument à la décadence», dit-il la compagnie, qui pèse presque un demi-kilo.

L'idée était ingénieuse. Et les ventes de décembre dernier, en hausse de 5,8 % par rapport à l'année précédente, viennent aujourd'hui le confirmer, a indiqué il y a quelques semaines au Los Angeles Times un représentant du groupe CKE Restaurants Inc., propriétaire de Hardee's. Ce commentaire prouve que si la chasse au gras est dans l'air du temps, elle est loin d'être partagée par tous, l'homme — comme la femme, d'ailleurs — aimant se détruire, comme le laisse croire la présen-

ce dans son environnement depuis la nuit de temps de ces plats, des cigarettes, de l'alcool ou des cartes de crédit!

Ca, une poignée d'acteurs de la bouffe normalisée l'ont bien compris, que ce soit chez en ce moment nos voisins du Sud et dans quelques semaines ici même, où les nouveaux menus alourdis feront leur apparition. Histoire de répondre aux besoins de ceux qui ai-

ment faire un pied de nez à la police du bien manger ou qui pensent que «calorie» est le nom d'une danseuse nue au club du coin, et «gras trans», celui du méchant dans la dernière superproduction hollywoodienne.

bouffe@ledevoir.ca

Le Devoir



SOURCE REUTERS

Hardee's, une entreprise américaine qui a épargné le Canada de sa présence, a lancé l'automne dernier son Monster Thickburger. Un «régal» de 1420 calories!

TÉLÉPHONEZ (514) 985-2507 PARTICIPEZ GAGNEZ 2000\$

ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507

Placez gratuitement votre annonce en composant le (514) 985-2507. Enregistrez votre annonce avant le lundi 9 h pour une parution le samedi suivant.

Rencontres ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507. Récupérez vos messages RAPIDEMENT: Répondez aux annonces RAPIDEMENT: Avec votre téléphone "touchtone", composez le 1-900-451-6528.

Repondez aux annonces au 1-900-451-6528. FEMME CHERCHE HOMME, INTÉLLIGENTE ET CURIEUSE, PETILLANTE, SOURIANTE ET ATTACHANTE, SÉDUCTION MONTRÉALAIS, TRÈS JEUNE DE CORPS ET D'ESPRIT, RECHERCHE LE VALSANT FÉMININ, PROFESSIONNEL LEVANTIN, LES PERLES NE SONT PAS TOUJOURS DANS L'ŒIL, COUPLE ENGAGÉ ET PROFESSIONNEL, L'AMOUR, QUEL BEAU RISQUE! BS-TU PRÊTE À LE PRENDRE?, HOMME CHERCHE HOMME, AVÈC TOI, NOS DESIRS SE RÉALISERONT, FRANC, HONNÊTE ET SENSIBLE, FIDÉLITÉ ET STABILITÉ RECHERCHÉES, LA VIE EST FAITE DE PLAISIRS À DÉCOUVRIR...

LIVRES

Agencements de couleurs efficaces

Le mélange des couleurs est souvent ce qui peut faire la différence entre une décoration réussie, ratée ou quelconque. Dans L'Harmonie des couleurs, de Caroline Atkins, les néophytes peuvent se familiariser avec les principes de l'équilibre entre les couleurs et apprendre à optimiser la lumière et l'espace.



Décosolutions

Comment décorer? Que faut-il acheter? Peut-on faire des modifications sans refaire le monde? Le livre Solutions décoration de Debbie Travis et Barbara Dingle propose des moyens simples pour transformer un coin de maison au moyen des peintures et des plâtres de finition. Tout y passe, de la préparation à la fabrication en passant par le choix des couleurs.

Solutions DÉCORATION. Le Devoir. Avec plusieurs photos à l'appui, ce livre, publié chez Broquet, explique notamment comment et où puiser l'inspiration pour réaliser de bons agencements de couleurs. Une roue chromatique est offerte avec le livre pour permettre l'exploration des couleurs du spectre.

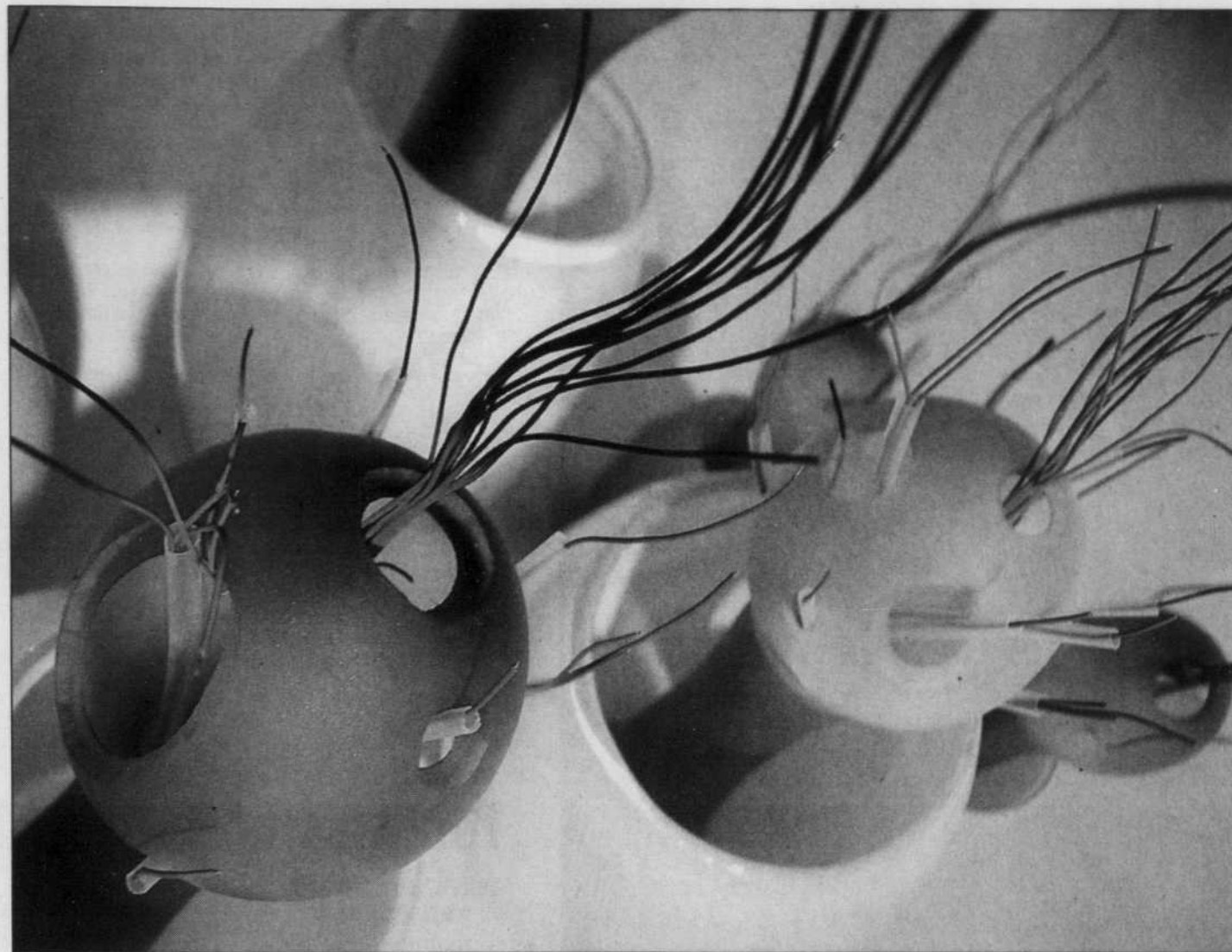
SAMEDI

ART

LE TRAVAIL DU VERRE DANS TOUS SES ÉLÉMENTS ET DANS SA FORME CONTEMPORAINE N'A PAS ENCORE GAGNÉ SES LETTRES DE NOBLESSE. MALGRÉ TOUT, LA GALERIE ELENA LEE N'HÉSITE PAS À ACCUEILLIR CE TYPE D'ART. ET SI LE VERRE EST LA MATIÈRE PREMIÈRE UTILISÉE, LA GALERIE OUVRE ÉGALEMENT SES PORTES À DES ARTISTES QUI UTILISENT D'AUTRES MATÉRIAUX AVEC UNE MÊME SYMBOLIQUE: LA RECHERCHE PLASTIQUE.

Verre de contact

La Galerie Elena Lee développe l'aspect sculptural du verre tout en l'incorporant dans la vie de tous les jours



To take roots, verre soufflé, jet de sable, câble de plastique. 23 X 33 X 30 cm.

C. THÉRIAULT

La Galerie Elena Lee est la seule vitrine pour le verre d'art canadien contemporain à Montréal. C'est une manière de présenter des artistes reconnus ou d'avoir le flair pour dénicher de nouveaux talents. Voilà pourquoi l'exposition intitulée *La Relève* est essentielle au développement des artistes d'ici.

LIO KIEFER

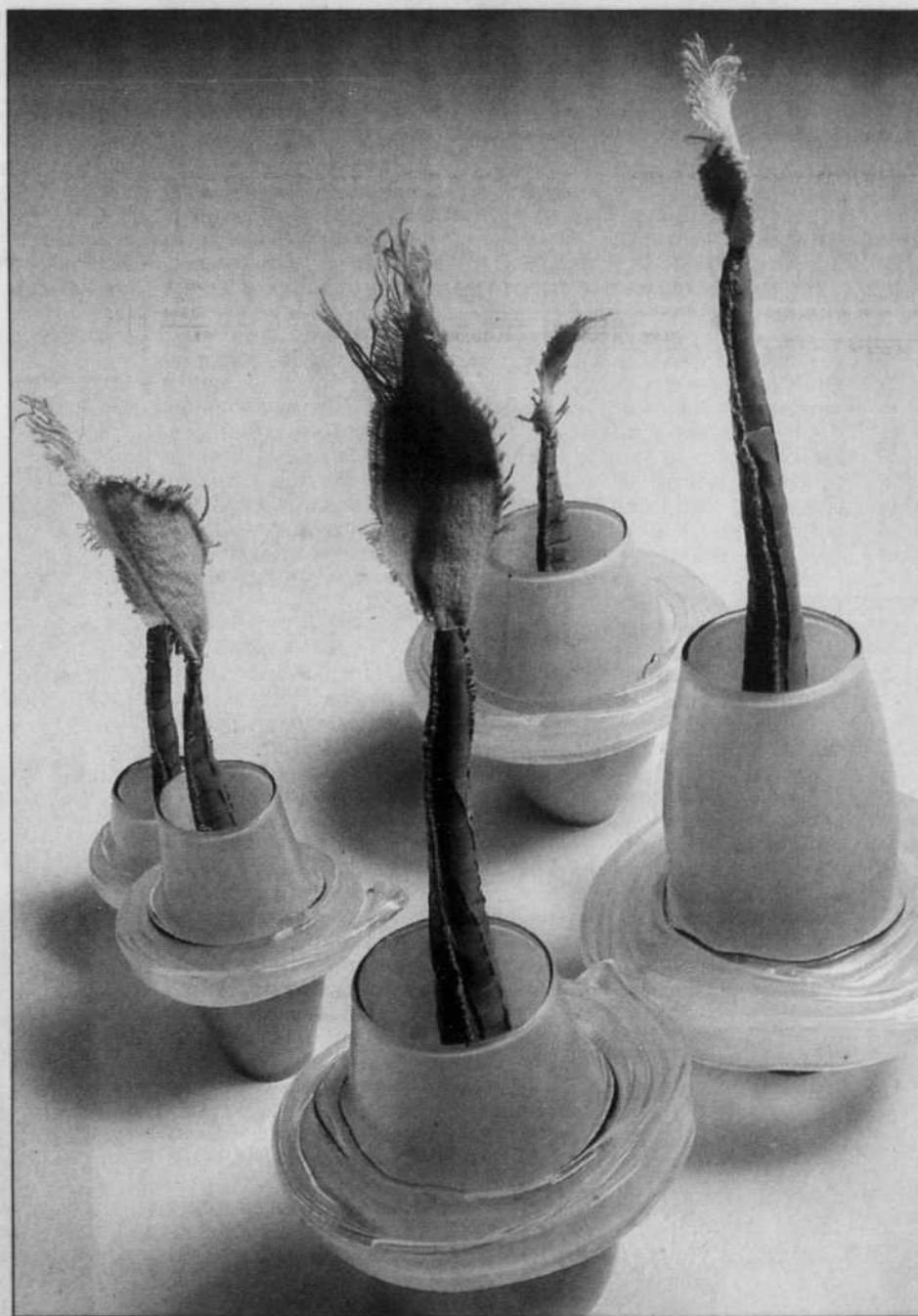
Si la Galerie Elena Lee est une source d'inspiration aussi bien pour les visiteurs que pour les exposants, ce n'est pas sans efforts puisque le travail du verre dans tous ses éléments et dans sa forme contemporaine n'a pas encore gagné ses lettres de noblesse.

Art récent, coûts de fabrication élevés, lourdeur des matériaux, tout cela n'est pas fait pour susciter les vocations spontanées. Pourtant, une école existe à Montréal, le Centre des métiers du verre du Québec, un prolongement philosophique de la galerie.

La Galerie Elena Lee se porte sur l'aspect sculptural du verre tout en empruntant une coque particulière: l'incorporation de l'œuvre dans la vie de tous les jours. C'est une manière de travailler le verre et de rendre l'œuvre accessible tout en dénonçant une situation pénible ou en sublimant des moments d'émotion, des flashes amoureux, des égarements forestiers ou aquatiques. Les matières et les transparences permettent ces jeux de formes et d'opacités variables. Et si le verre est la matière première utilisée, la galerie ouvre également ses portes à des artistes qui utilisent d'autres matériaux avec une même symbolique: la recherche plastique.

Cela donne l'occasion à John Glendinning, par exemple, dans l'exposition *La Relève*, de présenter des meubles et des accessoires en bois qui ont des rondeurs excessives ou minimalistes. Les courbes et les déliés sont pour lui une obsession qu'il travaille pour réaliser un porte-manteau d'érable ou d'acier ou pour faire un cabinet de toilette dont la porte reste un mystère quant à la fabrication de son bombé. Une série de plats en orme démontre toute la rigueur de l'artiste pour travailler les formes. On est en présence d'objets fixes mais qui bougent, qui cherchent une sortie, un supplément d'objets...

La deuxième artiste de *La Relève*, Annie Cantin, donne l'impression qu'elle s'amuse à créer des sculptures en mariant le verre, le caoutchouc, le bois, les textiles. Ce sont comme des identités murales sorties de la nature... Flashes de couleurs, installations dans le mouvement, printemps en constant renouveau.



Spin, verre soufflé, cuir, tissus, métal. 46 X 40 X 46 cm.

K. AMBWANI

Des noyaux, des fleurs et des tiges s'agitent comme autant de serpents annonciateurs d'une bonne nouvelle.

Ce qui est intéressant dans son travail, c'est que l'imaginaire qui se dégage de ses créations est disponible pour tout le monde. Ce que je vous décris, c'est ma conception de mon imaginaire visuel face à ces identités plastiques. Si vous allez à la galerie, vous ressentirez peut-être autre chose. Ce qui est sûr, c'est

que les sculptures d'Annie Cantin accrochent les sourires.

Légereté, candeur et verres de contact.

La prochaine exposition sera consacrée à l'eau...

GALERIE ELENA LEE

1460, rue Sherbrooke Ouest, bureau A
(514) 844-6009
www.galerieelena.com

SANTÉ



Carole Vallières

Cancer, mon ami...

Ma sœur aînée et ma grand-mère ont eu le cancer du sein. Ma sœur en est morte, pas ma grand-mère. Faut-il vous dire que je suis attentive (le mouchoir dans une main et la télécommande dans l'autre) quand CNN décide de consacrer une heure à des témoignages de survivantes, comme on l'a fait récemment?

La notion de survivante, en passant, me hérisse. Je trouve que le simple fait de parler de rémission équivaut à suspendre une épée de Damoclès au-dessus de la vie des femmes, qui ont déjà eu tellement peur qu'on pourrait les épargner. Malade ou en santé, cancer ou pas cancer? Faudrait se brancher! En effet, à ce compte-là, nous sommes tous en rémission: la mort nous attend.

Y a-t-il un mot plus menaçant que «cancer»? Il a pris tant de vies qu'il est devenu un mythe. Les renseignements qui tombent sont rarement des histoires de victoires. Tiens, j'ai récemment appris que des Européens considèrent dorénavant le cancer du sein comme une épidémie: j'ai aussi lu qu'une femme sur 14, si elle est née en 1928, développera un cancer du sein avant l'âge de 75 ans, alors que ce sera une femme sur huit si elle est née en 1953, cette évolution étant observée dans la plupart des pays riches d'Europe et des États-Unis... Je me demande donc ceci: où est le progrès? Notre relation à la fatalité, on en fait quoi?

Surtout quand on pense qu'on met tellement d'énergie, tellement d'argent pour comprendre et combattre le cancer. Le cancer du sein a son ruban rose, ses organismes de recherche et de soutien aux malades... Aspects esthétiques, émotionnels, sociaux, médicaux... Des publications scientifiques et des ouvrages grand public sont consacrés à cette maladie... C'est vous dire la mesure de la bataille, son intensité!

Alors, quand vous recevez un bouquin annonçant l'autoguérison du cancer du sein, vous soupirez et le mettez sur la pile, juste par-dessus *Pourquoi les femmes souffrent-elles davantage et vivent-elles plus longtemps?* (Odile Jacob), dont le titre vous a suffisamment intriguée pour que vous le laissiez là, sur votre bureau. (Au cas où vous vous le demanderiez, c'est un livre sur la douleur chronique, écrit par les D^{rs} Anne De Kervasdoué et Jean Belaisch). Puis, un jour, sous l'impulsion de l'attachée de presse, vous dites: d'accord, je vais jeter un coup d'œil à *Notre pouvoir de guérison*. Et voilà, vous êtes emportée.

Johanne Robitaille y raconte sa démarche à partir du moment où elle a reçu le diagnostic de cancer du sein jusqu'au jour où elle a recouvré la santé. Elle considère que le cancer est un message; selon elle, il faut comprendre le déséquilibre et faire un examen de conscience: soigner le corps, les émotions, l'esprit... On entend de plus en plus cette rengaine, surtout si vous lisez cette chronique! Mais la franchise et l'humilité étant encore des denrées précieuses, sinon rares, on se laisse toucher par le courage de l'auteur, qui ne polémique pas mais raconte.

Et cette aventureuse n'a pas froid aux yeux. Ainsi, quand elle entend les thèses de Ryke Hamer ou de Claude Sabbah (des médecins contestés, voire conspués, mais elle ne le sait pas à l'époque), elle travaille avec ces idées. Elle me dit ceci: «*Ces gens ont peut-être tort d'avoir raison trop tôt.*» Ce n'est pas très nouveau dans l'histoire des sciences, avouez...

Ainsi, selon ces théoriciens, le cancer du sein droit est le résultat d'un choc émotionnel qui révèle un conflit humain quand quelqu'un nous tient à distance. Ah bon? Johanne réfléchit, rêve, médite. Ça a l'air tout simple, mais elle fait ça en même temps que la chimiothérapie, qui l'anéantit. Elle se documente, elle lit, notamment un livre qui lui donne espoir: *L'Aventure d'une guérison*, par Carl Simonton et Reid Henson. Quelques mois plus tard, elle se remet en question et agit pour changer sa vie.

Après son premier traitement de chimio, elle se met à prendre un supplément qui promet d'augmenter le nombre de ses globules blancs. Ça s'appelle Immune Boost [distributeur: ☎ (418) 841-2614] et... ça marche. Après deux traitements de chimio, les métastases et la masse cancéreuse sont partis. Et vous savez quoi? Les médecins traitants insistent pour «ne pas prendre de risque» et lui recommandent de poursuivre les traitements.

Je demande à Johanne Robitaille: pourquoi? Ils ne font pas confiance à leur technologie? L'évidence n'est pas un élément dont on tient compte en science? Il n'y a plus de cancer mais on va traiter le cancer? C'est absurde, non? Elle commence par défendre les médecins: «*C'était inhabituel, c'était tellement extraordinaire...*» Elle me dit ensuite: «*J'étais très fatiguée, vulnérable, je n'avais pas la force que j'ai développée et qui, maintenant, m'appartient...*»

Et elle convient avec moi qu'il y a là une sorte d'absurdité. On maintient les gens dans la peur, le médecin a un pouvoir total sur le traitement, on ne croit pas à la guérison... Le cancer est un mythe et une grosse machine qui ne tourne pas sur un dix cents...

Son témoignage a fait réagir les médecins (certains l'ont sermonnée, d'autres l'ont remerciée), et des gens aux prises avec la peur qui mange par en dedans quasiment autant que le cancer sont allés vers elle. Est-elle une personne spéciale, exceptionnelle? Cela serait-il possible pour nous? «*Je pense que ça prend une grande confiance en soi et en la vie, une bonne dose de laisser aller, de lâcher prise, pour ne pas rester sur le plan rationnel... Moi, je suis sensible à ce qui est signe et message — mes rêves m'ont guidée —, et le cancer m'a permis de réaliser que je restais à vivre comme on vivait à deux, avant la mort de mon mari, et c'était très mal-sain, ça m'a figée dans le passé.*»

Johanne ne dit pas qu'elle s'est autoguérie, elle ne fanfaronne pas en regardant la médecine traditionnelle de haut. Mais elle croit que nous avons un pouvoir de guérison. N'êtes-vous pas tentés de la croire?

Johanne Robitaille Manouvrier, *Notre pouvoir de guérison*, Libre Expression, 23 \$, L'auteur donne une conférence le 4 avril. Renseignements: ☎ (450) 665-0238. Sur Internet: www.guerirsavie.com.

valliaca@hotmail.com

LE DEVOIR : CAHIER SPÉCIAL
HABITATION

Publié le samedi

23 AVRIL

SAMEDI

SAVEURS

APRÈS LE TEMPS DES SUCRES VIENNT LE TEMPS DES GLACES. DANS LE CADRE DU RÉAMÉNAGEMENT DU MARCHÉ JEAN-TALON, À MONTRÉAL, LE NAVIGATEUR ET FISCALISTE ROBERT LACHAPPELLE A PROPOSÉ LE CONCEPT D'UNE BOUTIQUE AXÉE SUR LES CRÈMES GLACÉES ET LES SORBETS FINS. CETTE OASIS DE PLAISIR ET DE DÉGUSTATION S'APPELLE HAVRE AUX GLACES. ENTRE AUTRES, AU MENU, UN SORBET AU CIDRE DE GLACE ET UN À L'ORANGE SANGUINE. POUR L'ÉTÉ, IL NOUS CONCOCTE SON SORBET À LA TOMATE ET AU SIROP D'ÉRABLE. ÇA PROMET!

Après les sucres, la douceur de la « crème à glace »!



Juste à voir les couleurs des sorbets et des crèmes glacées du Havre aux Glaces, on a l'eau à la bouche!

PHILIPPE MOLLÉ



Philippe Mollé

Je me souviendrai longtemps d'un passage à Jakarta où, comme c'est le cas dans la plupart des pays d'Asie, on peut consommer toutes sortes d'aliments dans les rues. Parmi ces aliments, il en est un qui ressort et qui, les jours de grande chaleur, attire des attroupements considérables. Pour quelques sous, on sert une sorte de barbotine râpée à même des blocs de glace, à laquelle on ajoute un sirop très coloré et très sucré aux essences plus artificielles que naturelles. Cette mixture fait partie des origines du sorbet ou de la crème glacée, avant que celle-ci ne soit faite de crème ou de lait, d'œufs et de sucre additionnés de parfum ou d'essences naturelles.

Le fiscaliste aventurier; le navigateur devenu glacier

Robert Lachapelle excelle dans la navigation sur le Saint-Laurent, qu'il pratique depuis une vingtaine d'années. Passionné de la vie, comme il aime à le dire, il se lance régulièrement des défis. Fiscaliste de formation et las du travail de bureau, il décide un jour de partir pour l'Amérique latine où, lors d'une escale, germera l'idée d'ouvrir un commerce à son retour à Montréal.

Dans le cadre du réaménagement du marché Jean-Talon, à Montréal, il propose le concept d'une boutique axée sur les crèmes glacées et les sorbets fins. Après Le Bilboquet et Roberto, hauts lieux de la crème glacée montréalaise, il décide de fonder à son tour, en souvenir de Havre-

Saint-Pierre, une oasis de plaisir et de dégustation qu'il appelle Havre aux Glaces.

Bien qu'agé de 45 ans seulement, Robert Lachapelle, ce vieux loup de mer, sait voir venir. Il décide donc d'ouvrir le commerce juste avant les fêtes de fin d'année. Drôle de moment pour ouvrir un commerce de crèmes glacées et de sorbets, dites-vous? Aidé de son frère Richard et d'un glacier chocolatier, anciennement de la Pâtisserie de Gascogne, il réalise déjà un succès avec son sorbet au cidre de glace, celui à l'orange sanguine et ses entremets glacés qui vont jusqu'à secouer le monde très fermé et très professionnel de cet artisanat saisonnier.

Pour ce navigateur au long cours, la passion est la même: découvrir et faire découvrir ce qu'il crée tout en s'amusant. Il joue des saveurs de la même façon qu'un chef d'orchestre joue des notes ou de la baguette

réal au miel, son sorbet à la tomate et au sirop d'érable ainsi qu'un sorbet au pimbina et aux petits fruits sauvages. Cet amateur de champignons bouillonne d'idées provenant de diverses sources d'inspiration. Les idées, il les échange avec son ami glacier ou avec son frère, mais il les puise aussi dans les ouvrages spécialisés, pendant ses voyages ou encore en se rappelant les bonnes habitudes de son enfance, où la crème était additionnée de sucre et de fruits frais.

Robert Lachapelle joue des saveurs de la même façon qu'un chef d'orchestre joue des notes ou de la baguette

La douce folie de la glace

En Europe, on les nomme glaces; ici, c'est de la crème glacée. Peu importe, l'engouement pour le fruit de ce vieux métier redonne vie à cette tradition dont Catherine de Médicis vantait l'art et la manière. Fini, les traditionnelles sorbetières à manivelle dans lesquelles on ajoutait un concassé de glace qu'on mélangeait avec du gros sel pour activer le froid. Désormais, des machines ultramodernes pasteurisent et foisonnent en même temps la base aux œufs, qu'on appelle la crème anglaise. Robert Lachapelle a bien compris ce retour aux valeurs, cette «dépoussiérage» face au plaisir et surtout la consommation sans concession de produits frais et de qualité.

Sans remplacer la crème glacée molle des crémeries, la glace retrouve ses parfums d'autrefois et épouse ceux d'aujourd'hui. Comme dans le domaine de la restauration, on a volontairement épuré les recettes, au demeurant inutiles. Fini, les 12 jaunes d'œufs au litre qu'on pouvait lire dans des recettes écrites par Carême ou Menon. Une certaine épuration a apporté un mieux-être bénéfique à cette profession qui renoue avec l'ingéniosité.

Après le temps des sucres vient le temps des glaces, que Robert espère chaud comme à Cuba. En descendant vers le Bas-du-Fleuve ou dans une crique du lac Champlain, un ancien fiscaliste rêve de voyages, ceux du sucre et du mélange de crème, d'œufs et de fruits. Avec ses 24 saveurs, il libère sur le marché Jean-Talon un vent de douceurs qu'il appelle le Havre aux Glaces.

**GLACES ET SORBETS
HAVRE AUX GLACES**
7070, rue Henri-Julien, local C7
Marché Jean-Talon
Montréal
(514) 278-8696

Philippe Mollé est consultant en alimentation

La recette de la semaine

Cuisses de lapin cloutées au chorizo

- 60 ml d'huile d'olive
- 4 cuisses de lapin
- 1 oignon émincé
- 5 ml de fleur de thym
- 2 tomates sans la peau, écrasées à la fourchette
- 4 gousses d'ail émincées
- 1/2 chorizo taillé en languettes
- 250 ml de fond de volaille ou de lapin
- 125 ml de vin blanc sec
- 15 ml de purée de piment d'Espelette
- 45 ml de beurre
- Sel au goût

Fiquez les cuisses de lapin à l'aide d'un petit couteau et insérez-y les morceaux de chorizo et d'ail. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole et faites-y revenir les cuisses de tous les côtés, puis assaisonnez. Ajoutez l'oignon, les tomates et le thym, puis versez le vin blanc. Faites réduire et complétez avec la purée de piment et le fond de volaille. Faites cuire au four à 325 °F à couvert pendant environ une heure et quart. Rectifiez l'assaisonnement et finissez la sauce au beurre. Servez avec des tagliatelles.

GASTROSCOPIE

Mérite national de la restauration et de l'alimentation

Honneur aux femmes, fort bien défendues ici par Marie-Chantal Lepage. Chef exécutif de la Société des établissements de plein air du Québec (SEPAQ), Mme Lepage vient de recevoir les honneurs pour son travail lors de diverses représentations à l'extérieur du Québec. Cet hommage aux femmes en agroalimentaire lui a été remis lors de la quatrième présentation du

Mérite de la restauration, qui a eu lieu à Montréal le 22 mars.

Montréal, capitale mondiale du livre en avril

De magnifiques prestations se dérouleront à la Place des Arts le 24 avril. Deux ateliers gourmands en perspective: le premier de 10h30 à 11h et le second de 12h30 à 13h30. On y traitera de divers sujets en gastronomie avec, entre autres, des débats sur le livre gourmand et historique.

Tout baigne dans l'huile

CIPOLLONI, HUILE EXTRAVERGE

Provenance: région des Pouilles, Italie

Prix: 20,99 \$ pour une bouteille de 500 ml achetée à l'épicerie-boucherie Capitol au marché Jean-Talon, à Montréal

Bouteille ronde teintée; date de péremption (juin 2006) indiquée.

- Couleur: jaune avec reflets vert olive.
- Odeur: fruits puissants et épicés.
- Goût: olives vertes fines et artichaut.
- Ma description: cette belle région des Pouilles donne une huile riche en saveurs. On goûte le fruit mais aussi la pomme verte et l'ar-

tichaut. Belle finale épicée avec une pointe d'amertume parfaite. Cette nouvelle récolte est une des meilleures.

■ 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

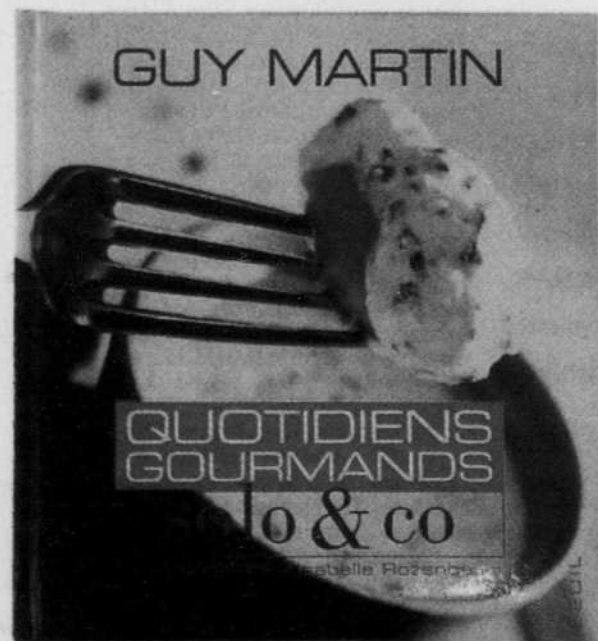
BIBLIOSCOPIE

QUOTIDIENS GOURMANDS

Solo & Co.
Guy Martin, Éditions du Seuil
2004, 159 pages

Ce chef étoilé du Grand Veneur à Paris a voulu nous rendre la vie facile. Avec son ouvrage, il conjugue tout au minimum, qu'il

s'agisse des ingrédients, du temps de réalisation et du savoir-faire requis. Ceci donne un mélange de recettes et de coups de cœur de l'artiste-chef qui joue si bien de la baguette avec ses recettes asiatiques, ses desserts maison ou encore un œuf cocotte cuit dans une tomate au roquefort.



En entrepreneur consciencieux, Robert Lachapelle, armé de son tablier rouge, scrute sa boutique d'un œil attentif. Les clients, eux, semblent plutôt ravis du paysage!

PHILIPPE MOLLÉ

LES ARTISANS DE LA TABLE

LES TOUILLEURS

Détailant de l'année au Canada 2004

Association canadienne de cadeaux et d'accessoires de table

POUR LA CUISINE

152, avenue Laurier Ouest, Montréal
(514) 278-0008

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Micheline Ruelland au 514-985-3457