

◆ LE DEVOIR ◆

## SAMEDI



## MODE

Des collections accessibles des designers locaux  
Page 3



## TOURISME

Allemagne, la route du rideau de fer  
Page 4



## SAVEURS

La métaphysique des piments  
Page 6

BLÜ SALON, SPA URBAIN

## Détente industrielle

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, les locaux industriels fleurissent dans le Vieux-Montréal, abritant de gigantesques espaces avec des hauteurs de plafond atteignant 14 pieds. Le 120 de l'avenue McGill, à la lisière du Faubourg-des-Récollets, ne fait pas exception. D'atelier industriel, il deviendra atelier d'artiste pour finalement prendre la forme qu'on lui connaît aujourd'hui, Blü Salon, SPA Urbain. Et cette transformation, on la doit à Pierre Carrière de MTL3 Design.



MARIE-HÉLÈNE ALARIE  
LE DEVOIR

Le 5 septembre dernier, le commerce Blü Salon, SPA Urbain et son designer Pierre Carrière, de la firme MTL3 Design, se sont fait attribuer le «Choix du public SAQ 2002» du Concours Commerce Design Montréal. Pourtant, pour Pierre Carrière, l'aventure avait commencé il y a trois ans.

Les propriétaires de Blü Salon, Marie-Josée Bolduc et Sonya Audrey Bonin, connaissent le travail de Pierre Carrière, et lorsqu'elles ont fait appel à ses services, elles avaient en tête des exigences bien précises: «Il fallait rendre ce grand espace de plus de 2500 pieds carrés chaleureux et accueillant et réussir ce tour de force dans une atmosphère très épurée qui incite au calme et à la relaxation», raconte Pierre Carrière.

On voulait à tout prix préserver le caractère industriel très présent dans ce lieu; aussi, on n'a pas hésité à utiliser les épais murs de brique et les larges passages voûtés, y ajoutant des poutres en sapin de Colombie (le fameux BC-Fir) ainsi que des détails architecturaux faits de métal brut. Tout l'espace, divisé par des mezzanines, baigne dans une douce lumière naturelle distribuée par les larges vitrages de la rue McGill ainsi que ceux de la rue des Sœurs-Grises, à l'arrière. En complément à cette luminosité naturelle, une lumière tantôt tamisée, tantôt plus franche, voire bleutée, met en valeur la texture des matériaux.

Afin de meubler l'espace, Pierre Carrière a dessiné des meubles et les a fabriqués dans ce même bois recyclé de sapin de Colombie. Ils viennent rythmer l'espace au même titre que ce long mur percé de niches éclairées qui mène à de petites salles fermées où sont offerts les services individuels.

Grâce à la grande harmonie de tons et de volumes qui règne dans ce lieu, tout porte à la détente. Lors de votre visite, profitez-en pour ouvrir les yeux avant de sombrer dans un bien-être qui vous forcera à les fermer.

BLÜ SALON, SPA URBAIN  
120, rue McGill, n° 101  
(514) 866-2222  
infoblu@blusalonspaurbain.com

SOURCE MTL3 DESIGN

MAISON  
**ETHIER**  
maisonethier.com

ÉPARGNEZ  
L'ÉQUIVALENT DE LA  
TPS & TVQ



à 15-20 minutes  
des ponts de la Rive-Sud

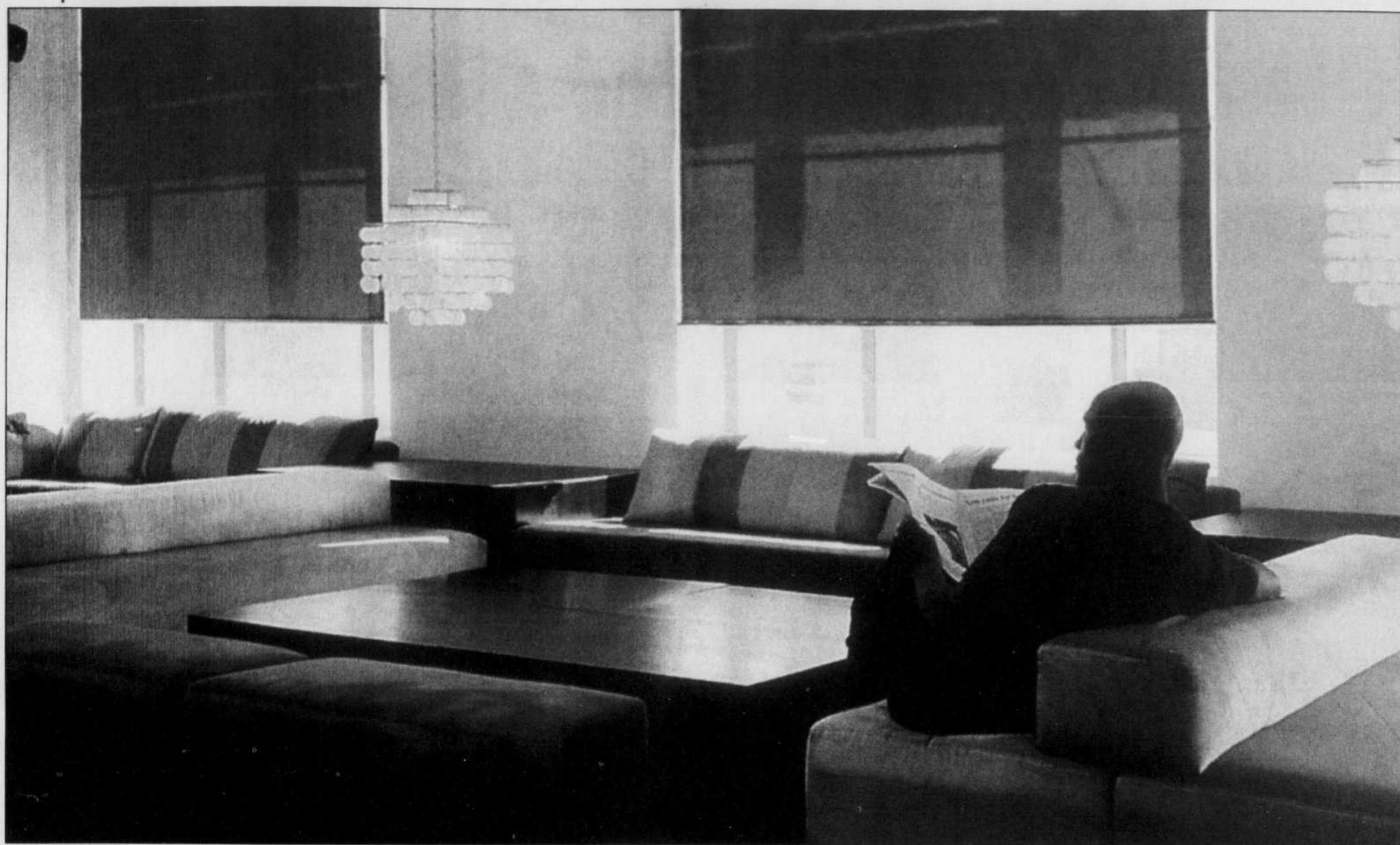
À 4 km des Promenades St-Bruno  
267, boul. Sir Wilfrid Laurier, (RTE 116)  
Saint-Basile-le-Grand  
450-653-1556 1-800-363-9408

Face à l'ancien Collège militaire (Campus Fort St-Jean)  
126, rue Jacques-Cartier Nord  
Saint-Jean-sur-Richelieu  
450-346-1090 1-800-363-1090

l'espace meubles le plus vaste au pays

## DESIGN URBAIN

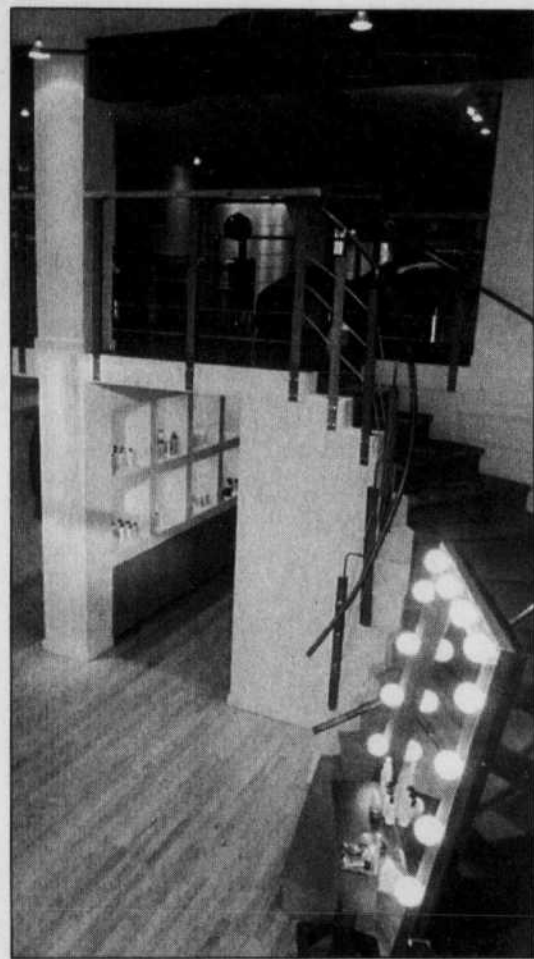
QU'ONT EN COMMUN LE COMPLEXE ALFRED DALLAIRE DU BOULEVARD SAINT-LAURENT, UN DÉPANNÉUR COUCHE-TARD DE LA RUE RACHEL ET L'ÉPICERIE LATINA DE LA RUE SAINT-VIATEUR? LA RÉPONSE: AU COURS DES DERNIÈRES ANNÉES, CES COMMERCES ONT TOUS REMPORTÉ UN PRIX DU JURY AU CONCOURS COMMERCE DESIGN MONTRÉAL.



SOURCE CONCOURS COMMERCE DESIGN MONTRÉAL

L'hôtel Saint-Paul, un imposant immeuble centenaire du Vieux-Montréal transformé en hôtel-boutique, est l'un des établissements primés par le concours Commerce Design Montréal.

Ces circuits gratuits ont eu lieu de mai à juillet 2002 et près de 800 personnes ont pu suivre l'un des trois itinéraires tracés pour découvrir l'ensemble de la sélection du jury



Blü Salon, SPA Urbain, le «Choix du public SAQ 2002».

SOURCE MTL3 DESIGN

## Qu'est-ce qui fait courir les Montréalais?

Le concours Commerce Design Montréal permet à 20 établissements primés de mieux se faire connaître

MARIE-HÉLÈNE ALARIE  
LE DEVOIR

Depuis 1995, la Ville de Montréal et ses partenaires organisent le concours Commerce Design Montréal. Jusqu'en 1997, celui-ci était réservé aux initiés. Mais en 1998, on a eu la bonne idée d'y inclure un vote public. Depuis, la participation s'est multipliée par huit pour atteindre, en 2002, le nombre record de votes enregistrés, soit 37 298. Comment fonctionne ce concours?

Le 1<sup>er</sup> mai dernier, on faisait l'annonce des grands prix du jury. Sous la présidence du cinéaste Denys Arcand, quatre membres issus du milieu de l'architecture et du design se prononcent sur la centaine de projets qui leur

ont été soumis. De ce nombre, 20 projets seront retenus et recevront le grand prix du jury.

A partir du 1<sup>er</sup> mai commence donc, pour les Montréalais, la grande course à travers la ville pour la visite de ces 20 établissements primés. Le public est invité à voter pour son commerce préféré. Depuis 2001, on organise même des circuits de visites commentées. Ces circuits gratuits ont eu lieu de mai à juillet 2002 et près de 800 personnes ont pu suivre l'un des trois itinéraires tracés pour découvrir l'ensemble de la sélection du jury. Le 5 septembre dernier, nous apprenions que le choix du public s'était arrêté, cette année, sur le commerce Blü Salon, SPA Urbain et la firme MTL3 Design à l'origine du projet (voir autres textes en pages E 1 et E 2).

Le concept original de Commerce

Design Montréal suscite l'intérêt ailleurs. En effet, le magazine américain *Metropolis* distribue pour la seconde année le *Guide Design Montréal* à ses abonnés de la région de New York et de la Nouvelle-Angleterre. Lors d'un sondage mené auprès de ses lecteurs, la quasi-totalité a affirmé que le guide donne envie de venir à Montréal et d'y visiter les commerces primés. Comme quoi le design ne fait pas seulement courir les Montréalais.

\* Pour les gens intéressés, mentionnons qu'il sera encore possible de participer gratuitement aux visites commentées de Commerce Design Montréal lors des Journées de la culture, qui auront lieu les 27, 28 et 29 septembre. Renseignements: L'Autre Montréal, ☎ (514) 521-7802.

DESIGN

## Montréal-les-Bains

MTL3 Design œuvre depuis plus de dix ans dans la métropole

Pierre Carrière n'est pas un nouveau venu dans le monde du design. Pourtant, devenir le chouchou du public avec un prix au concours Commerce Design Montréal, ça change pas l'onde, sauf que...

MARIE-HÉLÈNE ALARIE  
LE DEVOIR

« J' imagine que je vais continuer à faire ce que je faisais avant, mais plus souvent, avec plus de clients! », lance Pierre Carrière avec un grand sourire. Depuis 1990, la firme qu'il a fondée, MTL3 Design, crée des aménagements intérieurs tant résidentiels que commerciaux et dessine aussi du mobilier sur mesure. Avec en poche deux baccalauréats en arts, l'un en photographie et l'autre en histoire de l'art, Pierre Carrière ne se destinait pas vraiment au design. Mais après quelques années de vaches plutôt maigres, il entreprend des projets de rénovation. « Ça s'est passé presque naturellement. Je suis un manuel et j'aime bricoler, je l'ai toujours fait. Alors, lentement, la rénovation s'est mise à prendre plus de place dans ma vie », se rappelle-t-il. Dès 1987, on retrouve Pierre Carrière

à la tête de Rage Design et, déjà, il partage son temps entre le design et la fabrication de mobilier sur mesure... et la photo. Cette même année, la Galerie Dazibao de Montréal et le Centre d'exposition de Gatineau exposent ses œuvres photographiques.

Depuis 1989, c'est décidé, Pierre Carrière se consacre au design à plein temps. On le voit alors collaborer avec la firme d'architectes Blouin et associés, où il devient coordonnateur technique. Mais il enseigne aussi la fabrication de mobilier et le design au Collège Inter-Dec. Bref, Pierre Carrière ne chôme pas.

Depuis plus de dix ans maintenant, MTL3 Design œuvre à Montréal, et l'an dernier, un nouveau projet est venu s'ajouter à la liste: Montréal « Les Bains ». C'est quoi, Montréal « Les Bains »? « C'est encore en chantier, mais on est déjà prêts à offrir à notre clientèle une grande salle d'exposition de salles de bains, des accessoires, du mobilier exclusif et des consultants disponibles pour créer des aménagements de salles de bains et de cuisines haut de gamme », explique Pierre Carrière.

Gageons qu'il sera difficile de suivre son parcours dans les années à venir tant il sera partout à la fois dans le monde du design.

MTL3 DESIGN  
Pierre Carrière  
☎ (514) 574-5626



Blü Salon, SPA Urbain, a valu beaucoup d'éloges à Pierre Carrière.

SOURCE MTL3 DESIGN

## SAMEDI

MODE

LE NOIR VOUS MANQUAIT? VOUS SEREZ GÂTÉ CETTE SAISON: IL Y EN A PARTOUT, DU MATIN AU SOIR ET POUR TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE.

AUTOMNE - HIVER

## Les collections accessibles des designers locaux

Les collections automne-hiver des designers d'ici ont toutes les qualités d'une mode qui s'assume et qui a enfin franchi le cap de la maturité. Les vêtements qu'elles proposent, enfin déshabillés de l'extravagance qu'il leur fallait jadis pour se faire remarquer, sont remarquablement portables — et pas que par des mannequins de 45 kilos —, bien confectionnés et surtout de plus en plus vendus chez un détaillant près de chez vous. Coup d'œil.



CHRISTOPHER SCHULZ

Le tricot enveloppant de l'automne, polyvalent et passe-partout. Une création Michelle Secours pour Frêt Design.

## HÉLÈNE PÂQUET

C'est l'hiver dernier que les médias et les acheteurs ont découvert les vêtements griffés *made in Québec* que nous trouvons dans les boutiques et magasins à ce temps-ci de l'année. Sous un froid mortel en mars, la Semaine de la mode dévoilait en effet, simultanément, les collections de créateurs aguerris et de nouveaux visages pour la saison automne-hiver 2002-2003.

Réjouissant: aux côtés de noms établis comme Nadya Toto, Christian Chenail (Muse), Philippe Dubuc et Hilary Radley, ont émergé des collections remarquables, accessibles, portables, avec cette touche d'ingéniosité et cette qualité qui ont tout de suite donné envie à bien des gens de courir en boutique pour renouveler leur garde-robe.

## Ingrédients de saison

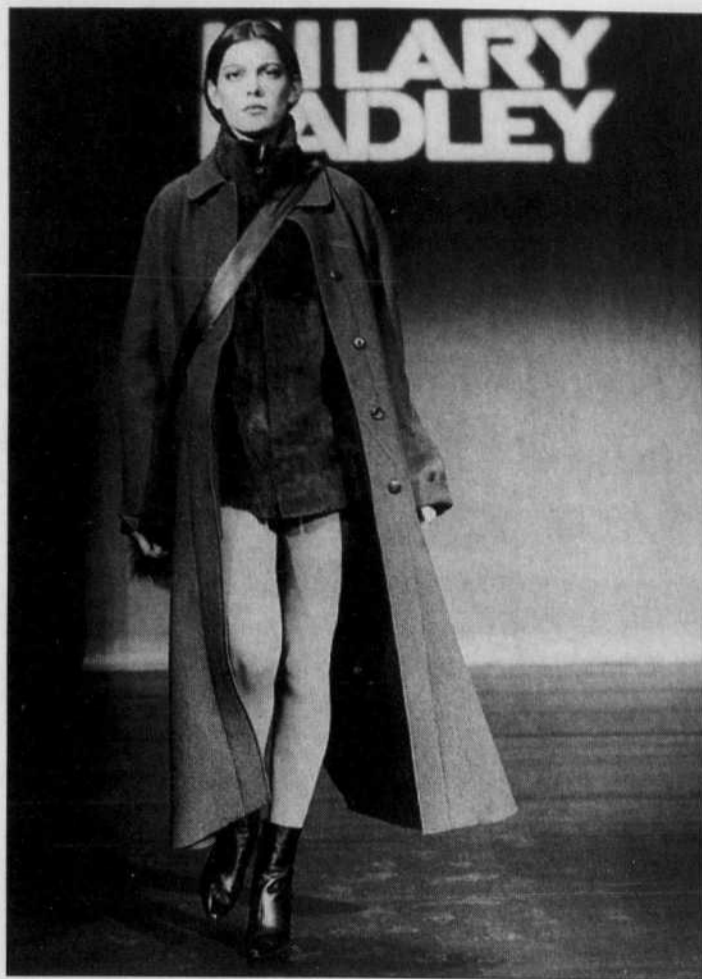
Le noir vous manquait? Vous serez gâté cette saison: il y en a partout, du matin au soir et pour tous les jours de la semaine. On revient aussi à des lignes plus cintrées du côté des tailleurs, avec des vestes qui galbent la taille, façon écuyère.

L'allure masculine, dont on annonce le «retour» chaque année, est encore très présente mais sans cravate comme l'an dernier, ce qui est quand même une bonne chose, avouons-le. L'asymétrie, qui cesse d'être une fantaisie de passerelle, s'intègre avec sobriété à des vêtements du chemisier blanc à la jupe, qu'on n'hésitera pas à porter tous les jours. Pour monsieur, on va d'un extrême à l'autre avec des styles ultra-relax ou très habillés, toujours avec une belle recherche de matière et des coupes qui cintrent sans mouler.



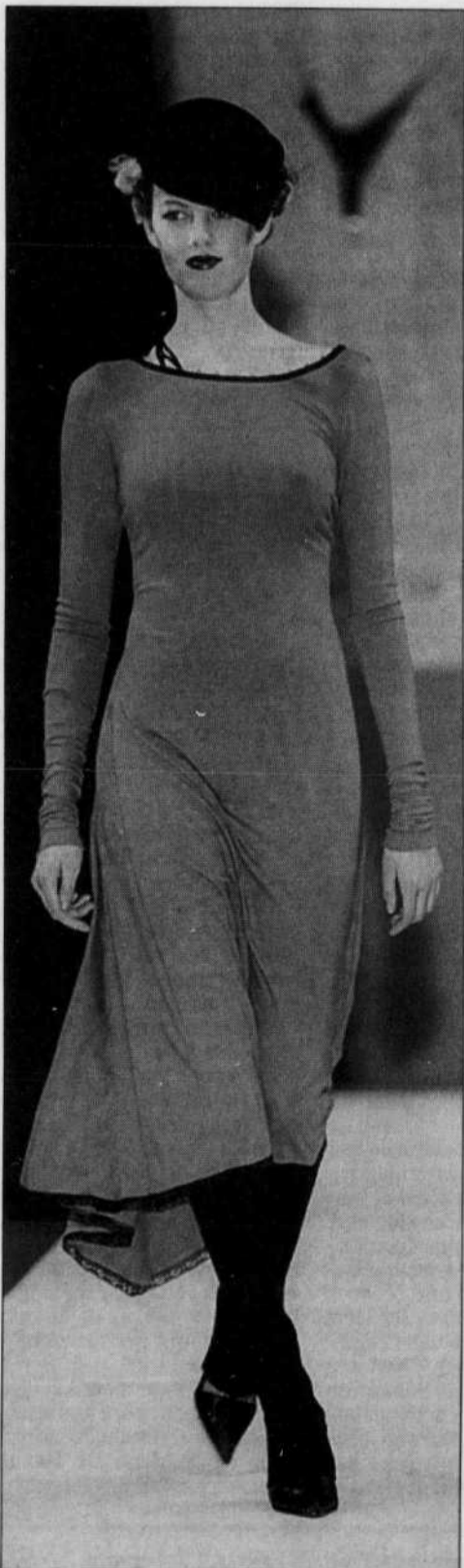
MARTIN RONDEAU

Le tweed est toujours grand favori dans la garde-robe des hommes: Philippe Dubuc le réinterprète de façon séduisante, moderne et confortable.



CHRISTOPHER SCHULZ

Le manteau urbain comme on l'aime, par Hilary Radley: long, léger, coupé dans un lainage qui n'a pas peur de se mouiller et souligné d'un surjet contrastant.



CHRISTOPHER SCHULZ

Yso, énigmatique, continue d'éblouir par sa créativité et son perfectionnisme. Pour l'automne, il réinvente brillamment l'esprit des années 40. Touchant.

## OÙ LES TROUVER

- POW par Andy The Anh: Les Ailes de la Mode, Collections 24, (☎ 514-387-6712), Boutique Vizuel (☎ 514-745-1760).
- MUSE: boutique Muse (☎ 514-848-9493).
- Hilary Radley: dans les grands magasins.
- Frêt Design: renseignements au ☎ 514-273-3927.
- Report: Simons, Holt Renfrew, Terra Nostra, Splash (☎ 514-288-5827).
- Yso: Boutique U & L (☎ 514-844-8788).

Faculté de l'éducation permanente

La faculté d'excellence

35 programmes multidisciplinaires axés sur la pratique.

514 343-6090 www.fep.umontreal.ca

Université de Montréal

## SANTÉ



Carole Vallières

## Le Nil

On va vous les compter un par un. Chaque fois, on insistera pour dire que ce sont des cas isolés. On minimisera les infections. J'ai même lu que ce n'était pas une MTS! On parlera un peu des symptômes. J'ai entendu un médecin dire à la radio que bientôt, il faudra se mettre à parler de mesures de prévention. Je n'ai pu m'empêcher de rire. Bientôt. Quand il y aura quelques morts qui auront frappé l'imagination et que finalement, les gens auront assez peur pour accepter de se protéger.

Mais pensez-y: comment se protéger des maringouins? Comment protéger les enfants sans les empoisonner?

Vous allez vous asperger de Muskol tous les matins avant de sortir? Ça vous changera de Chanel, garanti! Et ça ne repoussera pas que les insectes! Mais peut-être avez-vous tué des maringouins dans la maison cette semaine, alors aspergez-vous aussi les portes et les fenêtres? Un jour, on aura des vêtements protégés — *West Nile Repellent*, dira l'étiquette (une veste existe déjà) — et les moustiquaires auront un enduit spécial «Nil occidental». On ne portera plus que des manches longues et on aura intégré du diéthyl-toluamide (deet) à notre parfum préféré, parce que sous le lobe des oreilles, parce que la peau tendre des poignets et des chevilles... En attendant que les manufacturiers y pensent, ne comptons que sur nos propres moyens. Informons-nous, inquiétons-nous, protégeons-nous, calmions-nous.

Depuis qu'un système de surveillance du virus du Nil occidental a été mis en place au Québec — sur le modèle américain —, on connaît chaque corneille et chaque geai bleu infecté... quand les gens se donnent la peine de les signaler, bien entendu (sans frais: 1 800 463-2191). On ne les ramasse plus dans les régions de Montréal, Lava et la Montérégie; on manque d'informations pour la Mauricie, la région de Québec, la Gaspésie, le Lac-Saint-Jean, la Côte Nord... Vous savez qu'on ne prend jamais un oiseau mort les mains nues; il faut le mettre dans un sac sans tarder, on tourne le sac à l'envers pour le prendre si on n'a pas de gants.

Quand j'ai voulu connaître la source de l'infection, je suis arrivée à l'histoire de l'œuf et de la poule: qui, en premier, de l'oiseau ou du maringouin, a attrapé ce flavivirus? On ne sait pas. Les oiseaux sont les principaux indicateurs de sa présence, le moustique transmet la maladie... On sait que les chats et les chiens peuvent l'attraper, les poulets ne sont pas en reste, pas plus que les chevaux, particulièrement atteints...

Aux États-Unis, 32 États ont confirmé que près de 5000 chevaux sont malades du virus du Nil occidental, désormais connu par ses seules initiales: VNO. Un vaccin, sous le contrôle des vétérinaires, est à l'essai. Nous, quand on est malade, c'est la tête qui y goûte, avec des encéphalites et

des méningites. Symptômes: raidir du cou, fièvre, maux de tête violents... il faut alors se résoudre à séjourner dans une salle d'urgence, que voulez-vous.

Inquiétons-nous: si vous pensez que l'hiver va vous débarrasser du virus, oubliez ça. Les moustiques qui survivent à l'hiver reviennent avec le virus qui a survécu avec eux. On est loin d'être débarrassés. Avec le réchauffement de la planète, on aura plus de moustiques, plus longtemps.

Il y a les pesticides; des chercheurs et des médecins du Canada et des États-Unis ont fait circuler une lettre ouverte pour réclamer l'arrêt de l'épandage systématique de pesticides. Un bon arrosage pour tuer tous les moustiques n'est pas la solution, on ne contrôle pas la dispersion dans l'environnement, et les personnes qui en souffriront sont les mêmes qui sont vulnérables au VNO: les enfants, les femmes enceintes, les vieux et tous les malades. Alors, si la panique nous attrape et que nous réclamons des mesures radicales, on le paiera cher. Inquiétons-nous de nous.

Il y a aussi les transfusions sanguines: on dit que c'est une possibilité théorique et, sans vouloir jouer les oiseaux de mauvais augure, il y a de quoi s'inquiéter. On se souvient des négligences, alors quand on sait qu'il n'existe pas de tests à l'heure actuelle, on frémit de ce que l'on pourra découvrir rétroactivement. En attendant, les gens qui recevront un organe ou du sang ont cette possibilité théorique d'attraper le VNO en plus.

Protégeons-nous? Ne laissez pas six pouces d'eau dans votre piscine après l'avoir «vidée». L'eau stagnante a un sex-appeal terrible pour les bibittes qui piquent, ça vaut aussi pour ce qui traîne dans les jouets de Junior ou sous vos pots de fleurs... Les autorités disent d'éviter les marécages, marais, ce genre de lieux: pensez à tous les endroits où l'eau s'accumule plus de trois ou quatre jours, du toit en redescendant. Il paraît qu'il faut éviter l'aube et la brumante, les Laurentides au mois de juin... enfin vous voyez le genre. Je me demande si on ne devra pas bientôt contempler la nature de sa fenêtre?

Ça m'anéantit tout droit au dernier point: *calmons-nous*. D'abord, le risque d'attraper le VNO est faible, c'est toujours ça. Mais il y a la maladie de Lyme, la grippe, Ebola, la fièvre dengue, et on parle déjà de la tuberculose... On voyage, on a chaud, on vit collés, il n'y a guère plus de frontières aux maladies. Si on commence à s'ennerver, on n'en finira jamais. Soyons en santé, c'est le meilleur moyen de le rester!

En français: <http://www.sante-pubmtl.qc.ca/Mi/prevention/faqvno2002.html>. La lettre des scientifiques contre l'épandage: [http://www.cap-quebec.com/pdf/vno\\_19\\_aout\\_02.pdf](http://www.cap-quebec.com/pdf/vno_19_aout_02.pdf). Vos commentaires: [vallieca@hotmail.com](mailto:vallieca@hotmail.com).

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

## Mieux-être

## Soignez vos cheveux

Stoppez la perte, renforcez vos cheveux, récupérez-les partout où la racine est encore vivante

Soignez-les avant et après la greffe.

13 années d'expertise capillaire  
154 émissions de radio  
Ligne ouverte

(514) 289-9762

Clinique Santé Capillaire

Micheline Grimard  
Infirmière et naturopathe

Analyse du cheveu

Soins capillaires naturels et personnalisés: hommes &amp; femmes de tout âge

Approche santé globale: Santé, alimentation, stress.

Aussi problèmes de peau &amp; de santé chroniques.



## TOURISME

CE QUI EST INTÉRESSANT DE CETTE ROUTE, C'EST DE PARCOURIR LES CHEMINS DE L'ALLEMAGNE NON CONQUÉRANTE. HISTORIQUE, CERTES, MAIS DANS SA PETITE HISTOIRE, DANS SON QUOTIDIEN RURAL.

ALLEMAGNE

## La route du rideau de fer

Il y a encore une quinzaine d'années, une frontière de près de 1400 kilomètres séparait l'Allemagne en deux. En suivant la route du rideau de fer, de la République tchèque à la Baltique, on traverse une succession de villes et de villages avec leurs cicatrices, leurs oublis, leurs fantômes.

LIO KIEFER

Il faut faire attention, ou plutôt prêter attention, car il n'est pas évident de courir sur les traces du rideau de fer. Ici, une pancarte ou une tombe à moitié effacées, là, un chemin de traverse qui conserve les stigmates terribles des tanks qui passaient outrageusement nuit et jour pour surveiller les quidams présomptueux...

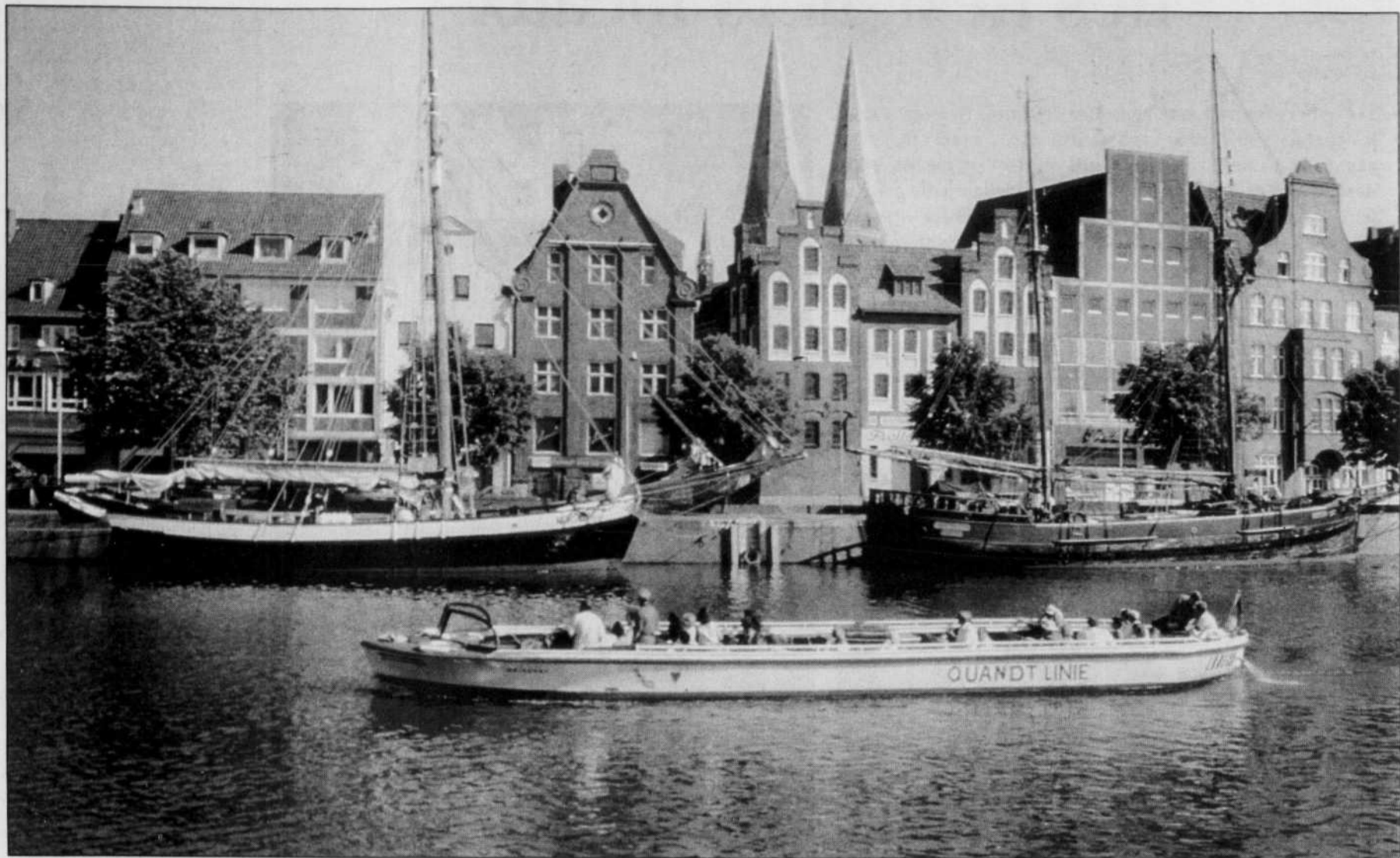
Des regards, ceux des anciens, qui oscillent entre la méfiance et le mutisme. Des odeurs de bois calciné, qui, engorgé au fond d'une ravine, ne veut pas vraiment pourrir. Un morceau de mur, comme celui qui découpait Berlin, encore présent, avec un trou béant encadré de ferrailles rouillées où viennent s'attabler quelques araignées.

Les corbeaux, dit-on par ici, sont les seuls à se souvenir candideusement des dernières années de plomb. Ce qu'ils aimaient par dessus tout, c'était de se poser après le passage quotidien et cent fois répété du tracteur réquisitionné par l'armée et qui tirait une charrie fatiguée et fardée de multiples socs.

En effectuant des sillons imaginaires désertés de toute semence, le tracteur laissait aux gardiens de miradors le temps de fixer dans leurs jumelles les pas de celles et ceux qui voulaient fuir. Les corbeaux récupéraient les vers par jour de pluie ou une taupe qui n'avait pas vu venir l'intrus ferraille.

Pas très facile, donc, d'avoir des commentaires des aînés qui ont appris à parler sous la menace ou ceux d'un corbeau revanchard qui regrette l'ancien régime. Parfois, on peut retrouver dans une taverne égarée une femme sans âge, la bière facile et la bouche fatiguée, qui déteste la vie et les hommes. Des Allemands qui, pendant des décennies, lui ont donné la peur au ventre et des Russes qui l'ont violente un soir de pleine lune ont eu raison de sa légèreté cueillie à l'adolescence.

Sur cette route du rideau de fer, le tourisme n'a pas trop voulu s'imposer. Il y a parfois quelques autocars «sexagénaires» qui s'arrêtent pour un musée ou un parc thématique dédié à la Stasi. Mais



Lübeck, port hanséatique de charme et résidence historique de la famille Mann. De Thomas à Klaus en passant par Heinrich, on relit ici avec envie *Mort à Venise*, *Mephisto* et *Professeur Unrat*.

PHOTOS OFFICE NATIONAL ALLEMAND DU TOURISME

on est loin des longs cortèges qui frétilent sur les plages de Normandie à la recherche d'un bunker dit imprenable ou d'un ponton inclassable. L'histoire est peut-être là trop récente.

On ne veut plus penser à ces villages du côté est, qui, à proximité de la ligne, le jour où le rideau est tombé, sont devenus de véritables villages fantômes. Les habitants qui y restaient devaient circuler avec des papiers d'identité stipulant les places qu'ils pouvaient visiter, c'est-à-dire l'école, le magasin général et la pharmacie. Tout autre déplacement était interdit.

La nuit, le bord du rideau de fer était si illuminé du côté est que cela produisait un brouillard ambiant, telle une nuée d'insectes dans une lourde journée d'été. Aujourd'hui, les villages sont légèrement repeuplés. On ne courtise pas les luminosités nocturnes et la voiture n'est pas un art de vivre. On fait tout à pied ou en tracteur, comme avant. Il y a quelques années, le passage d'une Mercedes aurait déclenché une alarme générale. Aujourd'hui, ce sont les

voitures d'un autre temps qui retiennent l'attention.

Quelques Trabant sont quelquefois posés dans des granges ou à côté d'un garage semi-défoncé. On se souvient encore de la plaisanterie des gens de l'Ouest qui disaient que les conducteurs de Trabant étaient des philosophes car ils croyaient posséder une voiture.

## Chars d'assaut: 50 km/h

Ce qui est intéressant de cette route, c'est de parcourir les chemins de l'Allemagne non conquérante. Historique, certes, mais dans sa petite histoire, dans son quotidien rural.

En partant de la République tchèque, le village d'Oberprex donne le ton. On atteint ensuite, au creux d'une vallée, Mödlareuth, connu sous le vocable de Petit Berlin non pas pour son architecture mais pour une structure délimitée par la rivière et coupant le village en deux. Un matin de 1962, certains fiancés de l'Ouest ne purent jamais concrétiser leurs idylles de l'Est. Il y a ici un musée qui explique avec précision les folies carcérales et les aptitudes du rideau de fer. Sur la rivière, une croix est plantée dans la vase, là où un quidam a péri pour avoir trop aimé.

Sur la route, on trouve encore des panneaux avec des icônes représentant un char d'assaut et sa vitesse maximale (50 km/h). De Coburg à Frauenwald, les boisés sont remplis de pins et de panneaux qui annoncent que la frontière est à 50 mètres. A Coburg, le parc thématique à l'effigie de la Stasi, ou comment visiter un bunker qui avait la réputation d'avoir les meilleures douches en ville et un système de ventilation qui pouvait faire tenir pendant quelques semaines une vingtaine de personnes (seulement communistes) s'il y avait une attaque nucléaire. Les murs sont décorés d'illustres inconnus du parti local et d'un texte du camarade Lénine.

La route passe par Eisenach, ville natale de Jean Sébastien Bach. Une ville de carte postale qui a une belle particularité, celle d'avoir dans ses murs des villas pompéiennes qui essaient d'imiter

le château trônant sur la colline. Tel un prédateur, le château est une mosaïque un peu folle de plusieurs styles, comme un collage en pierre de différentes influences, surmonté d'un lion triomphant.

Un peu plus au nord, la ville de Nordhausen était le point où la frontière devenait le dernier segment qui l'emmenait vers la Baltique. Il y a ici deux éléments, un qui prête à rire, l'autre à hurler. Pour rire, c'est la tête géante de Lénine qui a été déboulonnée et qui est aujourd'hui dans le stationnement du restaurant chinois local. Pour hurler, c'est la visite du camp de Mittelbau-Dora (l'un des rares camps aujourd'hui sur le sol allemand) qui, selon le guide, a vu passer 60 000 personnes représentant 40 pays. Avec ce mot de la fin terrible: seulement 2000 y périrent...

## La ville du spa

En remontant encore un peu plus, on passe par les montagnes du Harz et la ville de Bad Harzburg qui s'est fait du spa une spécialité: une kyrielle d'hôtels pour des visiteurs qui ne sont pas tous en santé ou qui veulent la retrouver, ou encore la conserver. Cela donne des terrasses paisibles où chuchoter est un principe... comme il n'y a pas si longtemps.

En se dirigeant vers Brome, le fait de s'arrêter dans un champ de céréales n'est pas un acte exploratoire de grande envergure. Pourtant, en longeant la route et en s'infiltrant à travers les épis, on y découvre les routes qui étaient dallées pour les blindés. C'est le seul endroit où le blé et le maïs souffrent encore.

Avant de rejoindre la Baltique, on se faufile à travers l'Elbe que viennent courtoiser des villages mettant en service des ferrys, l'été, qui peuvent accueillir au maximum deux voitures et quelques vélos. Un mélange incessant de terres et de mares d'eau qui font penser aux Pays-Bas.

On fait les derniers kilomètres avant Lübeck, port hanséatique de charme et résidence historique de la famille Mann. De Thomas à Klaus en passant par Heinrich, on



Eisenach, la ville natale de Jean Sébastien Bach.

relit ici avec envie *Mort à Venise*, *Mephisto* et *Professeur Unrat*.

En se promenant sur la plage, à Priwall, le vent souffle sans répit. Des enfants lâchent des cris et des cerfs-volants. C'était exactement là où le rideau de fer se courbait dans la mer. En 1988, seules les mouettes avaient le droit de passer d'un côté à l'autre. On entendait seulement des coups de feu pour les Icares de l'évasion. Aujourd'hui, le sable et le temps ont tout enfoui, et c'est tant mieux.

## Repères de la route du rideau de fer

■ Le Musée Mödlareuth, dans le centre du village, est ouvert tous les jours de 9h à 20h. ☎ 49 9295 1334.  
■ Le BunkerMuseum à Frauenwald (guides seulement en allemand). ☎ 49 3678 2622.  
■ Le Museum Point Alpha, près de Rasdorf, est ouvert de 10h à 17h en été et de 11h à 16h en hi-

ver. ☎ 49 66 51 91 90 30.

■ Le Camp de Mittelbau-Dora, à Nordhausen, est ouvert de 10h à 16h en hiver et de 10h à 18h en été. ☎ 49 3631 98 3636.

■ Le Musée Grenzland, à Schnackenburg, est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h, le samedi de 13h à 17h et le dimanche de 10h à 17h. ☎ 49 58 40 210.

L'Allemagne possède le plus grand nombre de B&B en Europe: ce serait dommage de se priver. [www.bedandbreakfastineurope.com/deutschland/](http://www.bedandbreakfastineurope.com/deutschland/) et [www.bedand-breakfast.de](http://www.bedand-breakfast.de).

◆ ◆ ◆  
Renseignements généraux  
■ Office national allemand du tourisme: [www.germany-tourism.de/](http://www.germany-tourism.de/), et en français: [www.allemand-tourisme.com](http://www.allemand-tourisme.com). ☎ 1 877 315 6237.  
■ Pour la ville d'Eisenach: [www.eisenach.de](http://www.eisenach.de).  
■ Pour la ville de Lübeck: [www.luebeck-tourism.de](http://www.luebeck-tourism.de).

## The World, la croisière permanente

LE DEVOIR



JACQUES GRENIER LE DEVOIR  
The World au port de Montréal.

Le Port de Montréal accueillait cette semaine *The World*, le navire «résidentiel» de construction norvégienne de ResidenSea Ltd., en croisière permanente autour du globe et qui offre la possibilité de louer ou d'acheter un appartement.

Parti de Suède en mars dernier, il sillonne les mers en mettant un accent particulier sur les grands événements mondiaux tels le Festival du film de Cannes, le Carnaval de Rio et le Grand Prix de Monaco.

Véritable village global ambulant, on trouve de tout à bord: piscine, boutiques, spa, court de tennis, simulation de golf, casino, bars, restaurants, cigar room, salle d'échecs, pièces de travail, studio de conditionnement physique et même une galerie d'art. Les appartements, spacieux, sont dotés

d'une cuisine où les résidents peuvent popoter leurs petits plats.

Ces résidences sont à vous pour la rondelette somme de 2,2 à 7,5 millions de dollars... US, ou une suite vous sera louée pour quelque 1400 \$ par nuit, US tousjours. Un condo de deux chambres et 1500 pieds carrés, par exemple, vaut environ trois millions de beaux dollars américains.

Actuellement, un peu plus de 300 personnes circulent à bord, pour une capacité maximale de 900: une moyenne d'âge de 50 ans, des gens manifestement très à l'aise dont 40 % proviennent des États-Unis et 40 % d'Europe.

De propriété américano-européenne, *The World*, un navire de 12 ponts de près de 200 mètres de long, devait mettre le cap sur Québec, puis naviguer sur le Saguenay et le Saint-Laurent.

Bon voyage

Paris ECONOMISEZ jusqu'à 90\$ par couple - à partir de 629\$

Départs à partir de jusqu'à  
Entre le 21 septembre et le 31 octobre 629 \$ 1099 \$  
Entre le 1<sup>er</sup> novembre et le 31 mars 669 \$ 1105 \$

L'EUROPE EN VOL RÉGULIER Départs entre le 21 septembre et le 12 décembre

PRAGUE 729 \$ ZURICH 752 \$ FRANCFORT 758 \$  
VIENNE 782 \$ LONDRES 784 \$ MADRID 809 \$

LOCATION DE VOITURE EN FRANCE (14 jours) à partir de 644\$

Les prix des billets d'avion sont pour une personne. Tous les prix s'entendent à partir de et varient selon les dates de départ et de retour choisies. Le tout est sujet à disponibilité et à changement sans préavis. Les tarifs sont valables jusqu'au 24 septembre.

CINQUIÈME SAISON  
270 1237 1 800 5-SAISON  
10 AVENUE DE L'ÉPÉE (ANGLE LAURIER), OUTREMONT

Pour les Amants de la Nature  
ÉCOMERTOURS

À bord de L'Écho des Mers  
découvrez le Saint-Laurent à l'automne

ECO CROISIÈRES DE 5 JOURS  
À PARTIR DE MONTRÉAL Montréal/Saguenay  
de la mi-septembre à la mi-octobre

3 sites du patrimoine mondial de l'UNESCO:  
un lac, un parc, une ville.

Tourisme plein air et aventure  
Laurier national Or Les Grands  
Prix de tourisme québécois 2000  
Grand Prix de tourisme  
Régional Bas-Saint-Laurent  
2000 et 2002

1-888-724-8687  
418-724-6227

jones@globetrotter.net

[www.ecomertours.com/francais](http://www.ecomertours.com/francais)

Contactez Jean de Billy 985-3322 [jdebilly@ledevoir.com](mailto:jdebilly@ledevoir.com)

SAMEDI

COURANTS

Voyager avec armes et bagages

C'était quelque part en 2001. Je m'étais dirigée vers la tête de l'avion pour me dégourdir les jambes avant que l'appareil ne commence sa descente. Voyant la porte de la cabine ouverte, j'engageai la conversation avec le pilote et le copilote, puis me retrouvai dans le cockpit quelques minutes plus tard, pour l'atterrissage sur Montréal. D'autres fois, aussi, des circonstances professionnelles m'amènent dans l'antre sacré de l'espace aérien. Mais c'était avant. Avant ce 11 septembre dont la psychose atteint les postes de pilotage.

Le Sénat américain vient d'approuver le port d'armes pour les pilotes d'avion à bord de vols commerciaux. Ces derniers réclament le droit de posséder des armes à feu «pour éviter une répétition des détonnements du 11 septembre qui ont provoqué la mort de 3000 personnes». Évidemment, ils ont là de quoi secouer une corde sensible: personne ne veut qu'un tel massacre se reproduise. Mais faut-il vraiment armer les pilotes pour cela?

Il reste bien des étapes à franchir, notamment politiques, avant l'entrée en vigueur d'une telle mesure aux États-Unis, mais les lobbys favorables s'activent. Ce peuple a été profondément meurtri dans son americanité: tous les moyens sont bons pour panser la plaie...

À la suite du feu vert du Sénat chez nos voisins, le ministre canadien des Transports, David Collette, a réaffirmé son opposition au port d'armes dans la cabine, qu'il qualifie de «dangereux». Déjà, depuis janvier, des agents armés de la GRC voyagent à bord des avions canadiens, notamment en direction de Washington: le ministre était aussi en désaccord avec cette disposition... Il a fini par l'accepter, dit-il, pour des motifs de concurrence canado-américaine.



Diane Précourt

Évoquerait-il ces mêmes motifs si les pressions se faisaient plus lourdes en faveur du port d'armes?

De toute façon, dans l'éventualité de la mise en vigueur de cette mesure au sud, les transporteurs qui volent au départ ou à destination des États-Unis n'auraient pas vraiment le choix de s'y conformer, s'ils veulent protéger leur marché.

Un cockpit comme bureau

«Il nous faut respecter les normes émises dans notre secteur, qu'on soit d'accord ou non», affirme le commandant Marc-Antoine Plourde, pilote de ligne sur des vols vers les États-Unis. Mais les nouvelles directives depuis le 11 septembre 2001 nous ont enlevé un peu de plaisir, escamotant un aspect humain de notre métier. C'est comme si on vous demandait de vous enfermer à clé dans votre bureau à la porte blindée et de ne parler à personne, même en allant aux toilettes... Le cockpit, c'est notre bureau, notre milieu de travail. Et je pilote des vols courts, j'imagine la scène sur les longs courriers...»

Le commandant Plourde, comme beaucoup de ses collègues, s'oppose farouchement au port d'armes dans son «bureau». La mentalité est différente aux États-Unis, dit-il, où les armes sont plus répandues... Aussi, il s'interroge sérieusement sur les aspects pratiques d'une telle mesure transposée au quotidien. D'abord, les pilotes devraient suivre un entraînement pour le maniement d'une arme à feu. Mais ce ne sont pas des policiers dans l'âme: chacun son métier. Et qui aurait la responsabilité de cet engin avant et après le vol? Le pilote devrait-il le porter sur lui? Comment en assurerait-on l'entretien, la vérification, la garde?

Des éléments qui préoccupent également l'International Air Transport Association (IATA), opposée au port d'armes chez les pilotes à cause de la nature même de cet objet potentiellement mortel, mais aussi des dangers purement techniques qui y sont inhérents dans des appareils pressurisés. «Et si un coup de feu atteignait gravement ne serait-ce que les instruments de vol, par exemple?», demande Matschnigg Guenther, vice-président senior, opérations et infrastructure, au département de sécurité de l'IATA. Pour lui, c'est d'abord au sol que la sécurité doit être à la fine pointe, pour empêcher les suspects de pouvoir même monter à bord.

Et si l'un des filets vient à échouer et qu'un indésirable réussit à s'embarquer, il y a des moyens tout aussi efficaces qu'inoffensifs pour le maîtriser jusqu'au prochain aéroport, voire jusqu'à destination. Pourquoi ne tablerait-on pas sur des instruments autres que des armes à feu qui permettraient au personnel — pas nécessairement le pilote — de mettre un suspect hors d'état de nuire pendant la durée du vol? On fait ça couramment avec les animaux...

Tolérance sous zéro

La nouvelle tolérance zéro dans les aéroports et les avions, justifiée en principe, peut toutefois mener à des aberrations pour les voyageurs, du couteau de plastique pour trancher son steak à la confiscation du petit ciseau de manucure. Dans certains cas, on peut même parler de tolérance sous zéro! Et même pour les pilotes. Personne ne contestera la nécessité d'assurer la sécurité de tous les individus à bord.

Mais le commandant Plourde déplore une espèce d'intransigeance déplacée dans certaines situations. «Le voyageur met sa vie entre les mains du pilote... Que pense-t-il, par exemple, en voyant celui-ci obligé de se déchausser devant tous les passagers, ou ses bagages sonner une fausse alerte à cause d'un objet contenant du métal? Piloter un avion est une grande responsabilité, qui implique une sorte de prestance. Et un détail peut semer le doute ou miner la confiance du voyageur. Auparavant, on pouvait même bifurquer les points de fouille. L'essentiel n'est-il pas de bien vérifier l'identité du pilote?»

Président d'Air Mag, une entreprise qui organise des séminaires pour maîtriser la peur de l'avion et qui table sur la confiance envers le personnel de bord, le commandant Plourde croit que «tout individu qui travaille autour ou dans un avion a un rôle rattaché à la sécurité. Et ça se passe d'abord et en grande partie au sol.»

Certains pilotes sont en faveur du port d'armes. D'autres déplorent qu'on veuille les faire jouer au far-west. Et les plus cyniques, y compris parmi la population, croient de toute façon qu'on y arrivera tôt ou tard. Entre-temps, il y a toujours 665 millions de voyageurs internationaux chaque année dans le monde. [dprecourt@ledevoir.com](mailto:dprecourt@ledevoir.com)

HÉBERGEMENT EN RÉGION

RESP: JEAN DE BILLY (514) 985-3322 ou 1-800-363-0305 [jdebilly@ledevoir.com](mailto:jdebilly@ledevoir.com)

**BAS ST-LAURENT**

**AUBERGE AU MANGE GRENOUILLE : \*\*\***  
Une escale d'exception, une invitation au rêve. Auberge de charme, riche en son décor romantique et théâtral. Table gourmande, lauréate du «Prix de la gastronomie 2001», excellente carte des vins. Spa et jardins dominant les îles du Bic. Visitez notre site au : [www.aubergedumangegrenouille.qc.ca](http://www.aubergedumangegrenouille.qc.ca) Info et réservation: (418) 736-5656.

**AUBERGE LA SOLAILLERIE :**  
Auberge de charme à Saint-André-de-Kamouraska. Une magnifique région, une maison historique, des chambres au décor romantique, une table régionale créative et généreuse. Lauréat national «argent», Grand Prix de la Gastronomie 2002. À proximité : randonnées pédestres, golf, croisières, petites routes cyclables, jardins, musées d'histoire et de tradition populaire. [www.aubergelasoillierie.com](http://www.aubergelasoillierie.com) [lasoillierie@globetrotter.net](mailto:lasoillierie@globetrotter.net) (418) 493-2914

**CANTONS de L'EST**

Un des 100 meilleurs spas au monde tout près de chez vous. Venez voir pourquoi le Spa Eastman compte parmi les 100 meilleurs spas au monde selon Bernard Burt et Pamela Lechtman auteurs du livre «100 Best Spas of the World». Offrez le cadeau rêvé à la personne aimée. [www.spa-eastman.com](http://www.spa-eastman.com) 1 800 665 5272

**L'eau Vive** UN LIEU DE PAIX POUR LE PLAISIR DES SENS  
Seulement 4 chambres dans l'intimité d'un paradis fleuri.  
Auberge Vive [www.eauvive.ca](http://www.eauvive.ca) (819) 838-5631

**AUBERGE QUILLIAMS\*\*\*\***  
Auberge de charme 4 étoiles face au lac Brome, pour des moments magiques et inoubliables. 38 chambres et suites ensoleillées, 22 avec foyer. Cuisine raffinée. Piscine inf., saunas et bain tourbillon. Boutiques de mode «outlet» et antiques à Knowlton à 6km, un des plus beaux villages selon Country Life. Venez voir les couleurs de l'automne au Lac Brome. Vignobles, musées et pistes cyclables à proximité. Octobre, événement gastronomique «Le Canard en Fête». Plusieurs forfaits disponibles dont forfait romantique. 25% de rabais sur la chambre la 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> nuit en p.a.m. sur semaine. Salles de réunion 10 à 100 pers. Certificats cadeaux. C.A.A. 572 Lakeside Lac Brome, Aut. 10, sortie 90, route 243 sud, 55 minutes du pont Champlain. Réservations : 1-888-922-0404 [www.aubergequilliams.com](http://www.aubergequilliams.com)

**CHAUDIÈRES/APPALACHES**

**LA PAYSANNE** L'islet-sur-Mer à 2 pas du fleuve, fine cuisine, 16 chambres, grand confort + une suite pour groupe de 6 à 12 personnes, balcon. Forfait santé, golf, Grosse Île - sortie 400, autoroute 20. [www.aubergelapaysanne.com](http://www.aubergelapaysanne.com) 1-877-660-7276

**L'HOTELLERIE DU SAINT-LAURENT**  
Là où l'accueil fait toute la différence!

**BAS - SAINT-LAURENT**

**AUBERGE SUR MER :**  
Un endroit à découvrir, situé à Notre-Dame-du-Portage, le long du Saint-Laurent. Assistez aux plus beaux couchers de soleil, décor magnifique, ambiance chaleureuse et excellente cuisine. Forfaits à partir de 64 \$/pers. occ. ablé. 2 repas inclus, taxes en sus. [www.quebecweb.com/aubergesurmer](http://www.quebecweb.com/aubergesurmer) Tél. sans frais : 1 800 622-0642

**ÎLE-AUX-COUDRES**

**LA ROCHE PLEUREUSE**  
Isle aux Coudres - 90 chambres de grand confort sur une île enchantée du majestueux fleuve St-Laurent, à peine 1 heure de Québec. Renommée pour son accueil, sa cuisine, ses divertissements (danses folkloriques). Demandez l'un de nos forfaits à partir de 66 \$ (taxes en sus) p.p./n. 2 repas inclus. Relais Santé sur le site. [www.quebecweb.com/rochepleureuse](http://www.quebecweb.com/rochepleureuse) Tél. sans frais: 1-800-463-6855

**LA MALBAIE**

**LE MANOIR CHARLEVOIX**  
À La Malbaie, l'hospitalité de Charlevoix à son meilleur dans un manoir de campagne avec vue en plongée sur le Saint-Laurent. Une table gourmande de grande renommée, 60 chambres dont 32 condos avec foyer, piscine extérieure, tennis. À proximité golf et casino. Couchers et petit déjeuner pour 2 pers., à partir de 70 \$ (taxes en sus). [www.quebecweb.com/manoircharlevoix](http://www.quebecweb.com/manoircharlevoix) Tél. sans frais: 1-800-363-4413

**GASPÉSIE**

**Gaspésie PINCE-MOI, JE RÊVE!**  
Découvertes et vacances de choix au cœur d'une région «DE MER ET DE MONTAGNES». Guide des attractions et de l'hébergement, guide des forfaits, carte des sentiers de randonnée. [www.tourisme-gaspesie.com](http://www.tourisme-gaspesie.com) 1-877-J'EN RÊVE!

**HOSTELLERIE BAIE BLEUE** Carleton-sur-Mer, sur la plage de la Baie-des-Chaleurs. L'accueil personnalisé, une bonne table et une grande gamme d'activités vous garantissent le succès de votre séjour. À 2 pas de Miguasha, site du Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Que ce soit par affaires ou par plaisir, seul, en couple ou en famille, nous combons tous vos besoins en toute saison. Forfait Couleurs d'automne (2 nuits, 4 repas, un musée) 145 \$ p.p., occ. ablé! [www.baiebleue.com](http://www.baiebleue.com) Réservations: 1-800-463-9099

**ISLE-AUX-COUDRES**

**AUBERGE DU CAPITAINE :** 41 ANS D'ACCUEIL TYPIQUEMENT INSULAIRE! Cuisine terroir, souper-chanson, pisc. eau salée, vélos, kayak de mer. 50\$ à 72.50\$ pp, occ. ablé, souper, dej. Inklus. Offrez-vous une île. [www.charlevoix.qc.ca/hotelducapitaine](http://www.charlevoix.qc.ca/hotelducapitaine) 1-888-520-2242

**ISLE D'ORLÉANS**

**AUBERGE CHAUMONOT**  
Au bord du majestueux fleuve St-Laurent, une magnifique auberge située dans un site unique et romantique, à St-François de l'I.O.S. à manger, ch. climatisées, s. de b. privée, piscine et terrasse panoramique. Forfaits disponibles. [www.aubergechaumonot.com](http://www.aubergechaumonot.com) (418) 829-2735 1-800-520-2735

**Chalets & Condos**

**CHARLEVOIX**

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

**LANAUDIÈRE**

**CHALET DES PINS**  
Cadre rêvé pour la détente à 1 hr au nord de Montréal. Chalet qualité sup. toutes équipées, très propre et confortable, foyer, b.tourb. Site enchanteur, lac naturel, plage, pédalos. Golf, équitation et + à prox. [www.chaletdespins.com](http://www.chaletdespins.com) (450) 834-3401

**Hôtellerie Champêtre**  
Auberges et Hôtels du Québec  
Vous faire plaisir, c'est dans notre nature!  
CANTONS DE L'EST

**AUBERGE LAKEVIEW \*\*\*\* KNOWLTON**  
HISTOIRE... ROMANCE... ÉLÉGANCE... Revivez une page d'histoire d'il y a 128 ans en logeant et mangeant à la même adresse que les anciens premiers ministres du Canada, Sir Wilfrid Laurier, Sir Robert Borden et Trés. Hon. Arthur Meighen. L'Auberge Lakeview, construite en 1874, historique auberge victorienne remplie d'antiquités, lauréate de nombreux prix, cotée Quatre Diamants en restauration par AAA/CAA et Quatre étoiles par Hébergement Québec offrant la splendeur et l'ambiance d'antan avec tout le confort d'aujourd'hui avec climatisation centrale. Réservez dès maintenant pour notre Spécial Forfait Réunion Parfaite du 1er octobre au 30 novembre 2002, du dimanche au jeudi incluant petit déjeuner, déjeuner, 2 pauses café, dîner gastronomique en table d'hôte, hébergement et salle de réunion, 160,00 \$ p.p., p.n., o.s., taxes en sus. Autoroute 10 des Cantons de l'Est, sortie 90 et suivez les affiches jusqu'à Lakeview. 1 heure de Montréal. Renseignements: (450) 243-6183. Réservation: 1 800 661 6183. Internet: [www.quebecweb.com/lakeview](http://www.quebecweb.com/lakeview) - Courriel: [lakeview@leie-page.com](mailto:lakeview@leie-page.com)

**LAURENTIDES**

**HÔTEL LA SAPINIÈRE\*\*\*\***  
La Signature par excellence. Situé dans un cadre enchanteur à 1 heure de Montréal. Cuisine gastronomique. Bar chaleureux, musiciens fins de semaine. Cave à vin. Forfait Romantique disponible. [www.sapiniere.com](http://www.sapiniere.com) [sapiniere@polyinter.com](mailto:sapiniere@polyinter.com) Tél.: (800) 567-6635

**LANAUDIÈRE**

**HÔTEL MONTCALM \*\*\*\***  
Saint-Denis, hôtel de 65 chambres en pleine nature avec piscine intérieure, saunas, bain tourbillon, lac privé avec plage, tennis et plusieurs activités nautiques telles pédalo, canot, kayak, chaloupe. Nous vous offrons plusieurs forfaits pour toute la famille à des prix très compétitifs. Notre table d'hôte est excellente et notre personnel attentionné. Forfaits: golf, site amérindien, revue musicale, réunions d'affaires, ouverture prochaine de notre centre de santé La Réserve. [www.hotel-montcalm.com](http://www.hotel-montcalm.com) 1-866-424-1333

**LAURENTIDES**

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

**HÔTEL ET AUBERGE ALPINE INN**  
Sainte-Adèle, Charmant et paisible petit hôtel de montagne. Suites Romantiques pour une évasion amoureuse. Chambres campagnardes avec lit king, bain tourbillon ablé. Chalet en bois rond muni d'une cuisine, certains avec bain tourbillon. Copleux petit déj, campagnard. Forfait souper fine cuisine Aux Tourterelles, forfait massage 3 heures au Spa Ofuro, forfait golf avec voiturette au Golf Alpine, forfait théâtre Sainte-Adèle et St-Sauveur, forfait délices et gâteries. Vélo, randonnée pédestre, pique-nique et BBQ, piste cyclable, piscine, spa, tennis. Service de limo. Plusieurs photos disponibles au : [www.aubergealpine.com](http://www.aubergealpine.com) Tél sans frais 1-877-257-4630

**MANOIR SAINT-SAUVEUR**  
Situé au cœur du pittoresque village. Magnifique établissement 4 étoiles de 300 chambres et suites élégamment rénové. Restaurant fine cuisine et chaleureux bar-bistro. Piscines inf. et ext. Club de santé, bain vapeur et sauna finlandais. Tout nouveau SPA du Manoir offrant une gamme de soins complets. Chambre à partir de 129\$ la nuit en occ. double. Forfaits gastronomiques, plein air et SPA. [www.manoir-saint-sauveur.com](http://www.manoir-saint-sauveur.com) 1-800-361-0505

**SAGUENAY / LAC ST-JEAN**

**AUBERGE DES CÉVENNES \*\*\***  
À L'Anse-St-Jean, 14 chambres au confort moderne, de longues galeries et une table réputée. «Un très bon rapport qualité-prix». Guide du Routard. P.A.M. à partir de 52 \$ p. pers., occ. ablé. [www.auberge-des-cevennes.qc.ca](http://www.auberge-des-cevennes.qc.ca) 1 877 272-3180

**La fine fleur des maîtres hôteliers**

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie

RELAYS & CHATEAUX  
Relais Gourmands

Cantons de l'Est

**Auberge Hatley \*\*\*\*\* | North Hatley**  
Relais & Châteaux et Relais Gourmands. Une des grandes tables du Québec et la seule auberge au Québec récipiendaire du prix CINQ DIAMANTS de CAA/AAA pour la salle à manger. Visitez la cave à vins, plus de 1400 étiquettes. Chambres avec foyer, vue sur le lac, balcon. Piscine chauffée, canots, pédalos, kayaks, antiquaires. Rés.: 819-84-2451 ou 800-336-2451; [www.aubergehatley.com](http://www.aubergehatley.com)

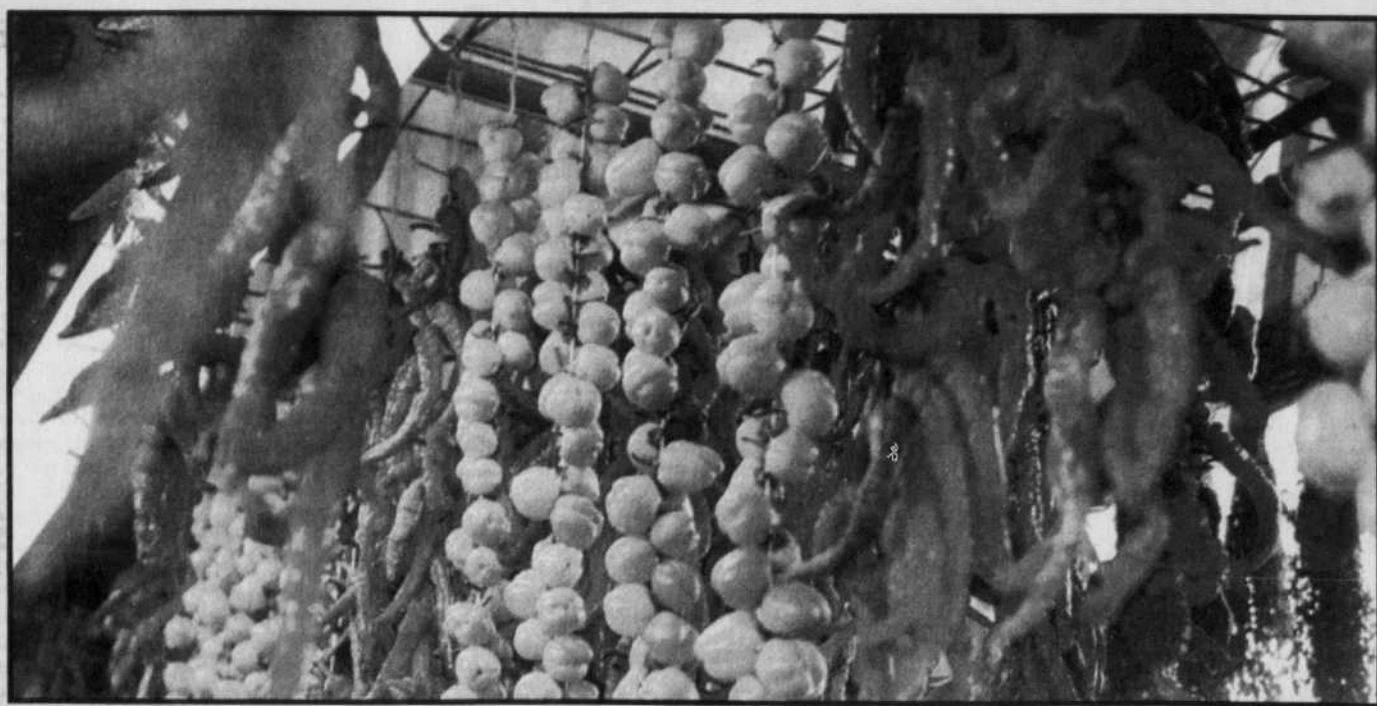
**La Pinsonnière | Cap-à-l'Alge**  
Table d'or du Québec - Grands Prix du Tourisme; Un petit paradis de luxe au bord du Saint-Laurent. Chambres élégantes, cuisine raffinée, cave riche en grands crus et service personnalisé. Pour se revigorer : piscine intérieure, soins détente au Mini-Spa, tennis et plage sauvage. Pour un mariage ou un anniversaire... les certificats-cadeaux de La Pinsonnière sont tout indiqués! 1-800-387-4431 [www.lapinsonniere.com](http://www.lapinsonniere.com)

**Hôtel-restaurant L'Eau à la Bouche | Ste-Adèle**  
Chambres magnifiques dans un cadre exceptionnel à Sainte-Adèle. Relais & Châteaux - Relais Gourmands. Fine cuisine régionale et carte des vins élaborée. Forfait gourmand à partir de 305 \$ par nuit, chambre supérieure, pour 2 personnes, souper et petit déjeuner inclus, taxes en sus, au (450) 229-2991 ou 1-888-828-2991. [www.leauualabouche.com](http://www.leauualabouche.com)

**Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu & Spa Givenchy**  
[www.lestroistilleuls.com](http://www.lestroistilleuls.com) [www.spagivenchy.com](http://www.spagivenchy.com)

# SAVEURS ET GOURMANDISES

POIVRONS OU PIMENTS? LES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS SE CHIFFRANT PAR CENTAINES, ELLES NE FONT QU'ALIMENTER LA CONFUSION DES CONSOMMATEURS. BIEN QU'ILS SOIENT ISSUS DE LA MÊME FAMILLE — CELLE DES SOLONACÉES —, LEURS GOÛTS ET LEURS FORMES S'EXPRIMENT DE MILLE MANIÈRES, LEURS COULEURS PASSANT DU VERT AU ROUGE, DU BLANC AU NOIR.



PHOTOS PHILIPPE MOLLE

## La métaphysique des piments



Philippe Mollé

Originaires de l'Amérique centrale, les piments furent introduits par Christophe Colomb à la fin du XV<sup>e</sup> siècle. Ils ont révolutionné non seulement la gastronomie mais aussi la façon quotidienne de s'alimenter chez certains peuples de l'Inde, de l'Afrique ou de l'Asie, où ils se sont fort bien acclimatés.

La confusion s'installe lorsqu'on appelle «poivron» le piment, et vice-versa. Même s'ils sont issus de la même famille, ces légumes se différencient en général par leur taille. Les poivrons sont des fruits doux qui se partagent en trois catégories. Les poivrons carrés sont les plus courants. Ce sont eux que l'on retrouve habituellement dans les commerces, été comme hiver. Ils ont une chair épaisse et une peau qu'on suggère de retirer. Suivent les poivrons longs et rectangulaires, de forme aplatie, ainsi que les poivrons triangulaires, qu'on appelle aussi cornes ou poivrons sauvages.

Pour retirer la peau des poivrons, il suffit de les blanchir pendant une minute à l'eau bouillante, de les passer au four de deux à trois minutes pour ensuite les froter avec un linge. Consommés crus ou cuits, en général farcis, les poivrons figurent parmi les légumes les plus riches en vitamine C, surtout lorsqu'ils sont mûrs (c'est-à-dire rouges). Les poivrons verts, en ce qui me concerne, sont sans intérêt. Cueillis avant maturité, ils sont, sur le plan culinaire, aussi indigestes qu'inintéressants. Les piments ont un côté plus réjouis-



De délicieux poivrons doux.

sant, tant par les couleurs qu'ils affichent que par la force de leur feu, qui peut passer de 0 à 10 sur l'échelle de Scoville.

### Le tour du monde selon le goût

Les Aztèques les pilaient, frais ou séchés, pour les ajouter à la fève de cacao et en faire une boisson de courage que l'on prenait avant le combat. À Espelette, dans le pays basque français, des guirlandes de piments embellissent les fenêtres du village dès la fin octobre. Les Espagnols et les Mexicains les louangent avant de les consommer d'une multitude de façons. En Arabie et en Afrique, nul repas ne peut être envisagé sans eux. En Louisiane, ils portent le nom de tabasco; en Asie, où ils remplacent la moutarde de Dijon, on les appelle sambal. En Hongrie, la petite variété de piment tomate (alma paprika) se transforme, après avoir été séchée, en poudre magique pour accompagner la goulasch.

La capsaïcine est la saveur piquante et

forte qui pointe lorsqu'on goûte les piments. Contrairement à la croyance populaire, la capsaïcine ne se dissout pas dans l'eau mais dans les corps gras comme le yogourt et le lait. L'habitude de consommer du piment confère une certaine accoutumance qui augmente avec le temps. Pour ma part, un séjour de deux ans en Afrique centrale et la consommation, tant chez l'habitant que dans les restaurants du maquis, de tous les plats pimentés imaginables ont créé, à l'époque, une accoutumance à la capsaïcine dont j'ai eu peine à me débarrasser à mon retour en terre québécoise. Il n'est pas rare de voir, dans nos restaurants, des Africains ou des Asiatiques abuser du tabasco, comme nous-mêmes abusons du sel avant même d'avoir goûté.

### L'échelle de Scoville

Bien que cette classification soit désormais remplacée par des équipements plus précis comme le chromatographe, l'échelle déterminée par Scoville est encore en vigueur pour de nombreux botanistes. Elle permet en outre aux consommateurs de s'y retrouver par un simple coup d'œil. Si les poivrons sont classés au niveau 0 sur l'échelle de Scoville, certains, comme le chili manzano, le Congo pepper ou le habanero, sont des piments extrêmement forts, récoltant jusqu'à 10 sur l'échelle de Scoville. Ils doivent en conséquence être préparés avec précaution, en utilisant des gants, un espace et des outils de travail inaccessibles aux jeunes enfants. Dans tous les cas, il ne faut jamais se frotter les yeux ni utiliser un couteau sans en avoir au préalable nettoyé méticuleusement la lame.

De septembre à octobre, les marchés sont inondés des couleurs des chapelets aux allures exotiques suspendus aux étales. Doux ou piquants, ces légumes venus d'ailleurs font désormais partie de notre quotidien. La mondialisation de la cuisine, les échanges culturels et le mélange des peuples apportent à notre terre sucrée le piquant nécessaire à la discussion.

### GASTROSCOPIE

#### Un jardin de thé à Montréal

Un petit coin zen dédié à la cérémonie du thé et à la méditation est désormais accessible au Jardin botanique de Montréal. En plus de la fête des lanternes qui se déroule jusqu'au mois de novembre, c'est maintenant à la fête du thé de faire son entrée.

#### Foire agroalimentaire d'automne à Grand-Saint-Esprit

Pour sa neuvième édition, du 19 au 22 septembre, la Foire agroalimentaire de la région de Nicolet réunit 88 exposants, des conférences et diverses activités portant sur le goût et le plaisir des sens. Une foule de manifestations pour toute la famille et la découverte d'une région où les oies et les canneberges n'attendent que l'automne.

■ Foire de Grand-Saint-Esprit: (819) 293-5228

#### J'aime la galette... à Saint-Eustache

Sur le site du manoir Lègaré, qui date de 1762, on retrouve le plus ancien moulin à farine mû par l'eau au Canada. Celui-ci produit annuellement de 30 à 40 tonnes de blé et de sarrasin. Ce week-end, un festival de la galette et des saveurs du terroir mettra ce site d'exception en évidence. Outre les dégustations de produits régionaux, des jeux pour enfants, des chants et des danses folkloriques viendront compléter ces réjouissances d'automne.

■ Renseignements: (450) 974-5170

#### SIAL 2002, la traçabilité et le bon goût

Le Salon international de l'alimentation, qui se déroule tous les deux ans à Paris puis à Montréal

(en 2003), sera axé cette année sur la transparence et la traçabilité alimentaire mais aussi sur l'émergence des produits régionaux, exotiques ou encore sains et pratiques. Petite note flatteuse: le cidre de glace Neige d'Hemmingford est en nomination avec 57 produits mondiaux. Autre découverte, en première mondiale: une huile vierge d'amandon de pruneaux.

### BIBLIOSCOPIE

Les recettes d'Amandine

#### conserves maison



### LES RECETTES

#### D'AMANDINE,

#### CONSERVES MAISON

Éditions Marabout (Hachette) Espagne, juillet 2002, 159 pages

Il est encore temps de prévoir et d'acheter des légumes ou des fruits et d'en faire des conserves. Un des plus beaux livres et un des meilleurs rapports qualité-prix nous est offert avec cet ouvrage simple et original. Toutes sortes de produits ( anchois, fromages, pâtés) peuvent aussi se faire en conserve, tout comme des chutneys d'oranges et de dattes ou des citrons confits au sel. Un véritable coup de cœur qui donne envie de rester chez soi pour y faire la cuisine.

### La recette de la semaine

## Petits poivrons farcis à la fêta

Pour quatre personnes

- 12 petits poivrons doux
- 1 boîte de thon naturel ou 1 sachet de 85 g de flocons de thon
- 6 olives noires hachées
- 1 gousse d'ail hachée
- 15 ml (1 c. à soupe) de coriandre hachée
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre haché
- 60 ml (1/4 tasse) de riz cuit
- 60 ml (1/4 tasse) de fêta hachée
- Poivre au goût
- 1 œuf
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de volaille
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

Retirez les pépins des poivrons et plongez ces derniers pendant deux minutes dans l'eau bouillante. Egouttez.

Dans un saladier, mélangez ensemble le riz, le thon et la fêta. Ajoutez les olives, l'ail, le gingembre et la coriandre.

Poivrez légèrement et mélangez avec l'œuf.

Garnissez l'intérieur des poivrons et disposez-les dans un plat à four.

Versez le bouillon et faites cuire à 350 °F de 30 à 40 minutes.

Sortez les poivrons et versez l'huile d'olive.

Servez tel quel ou encore froid.

## LES ARTISANS DE LA TABLE



### La fromagerie HAMEL

le spécialiste des fromages depuis 1961

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

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

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

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

### Un monde de saveurs

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



le Sergent Recruteur  
BRASSEUR ARTISAN  
Avec son goût malin et bon

### NE T'EN LASSE PAS CONTER, VIENS LES GOÛTER!

LES DIMANCHES DU CONTE AU SERGENT RECRUTEUR

4050 SHERBROOKE EST • 11111 • WWW.SERGENTRECRUTEUR.COM

Bières brassées sur place



Pour les fins gourmets



Marché Jean-Talon (514) 270-7732

1127 Mont-Royal Est, Montréal  
(514) 528-6361

5629 Monkland, N.D.G.  
(514) 487-8051

BAGELS  
POUR  
EMPORTER



SANDWICHES  
SALADES  
CAFÉ  
DESSERTS

Bagels faits à la main et cuits sur charbons de bois depuis 1957

MAINTENANT SERVICE DE TRAITEUR (514) 528-6111  
Regardez notre menu: www.stviateurbagel.com

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

### De feuilles en fleurs

Bouquets créatifs, bonsaïs, orchidées et curiosités

Livraison

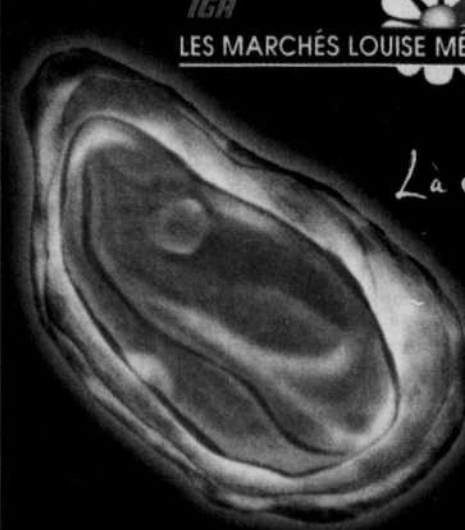
1893, av. du Mont-Royal Est (514) 522-8883



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

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

IGR  
LES MARCHÉS LOUISE MÉNARD



La où les huîtres font les fraîches!

Saint-Lambert (av. Victoria - boul. Sir-Wilfrid-Laurier)  
Ile des Soeurs • Montréal (Complexe Desjardins)