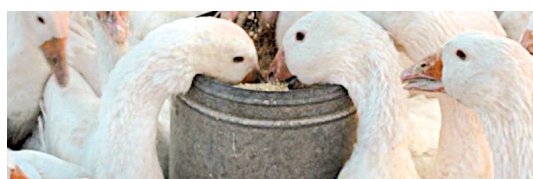




CONSUMMATION

Le faux combat contre la minceur des mannequins
Page D 4



PÂQUES

Des artistes d'ici dévoilent de véritables œufs d'art
Page D 5

PLAISIRS

TOURISME/BAS-SAINT-LAURENT-CHAUDIÈRE-APPALACHES



Le phare de l'île Verte, un vieux monsieur de 200 ans.

PHOTOS NICOLE PONS

Un fleuve et des hommes

Route de navigation et d'immigration, le Saint-Laurent a vu les hommes s'installer au fil des siècles sur ses rives et ses îles. Dans les régions du Bas-Saint-Laurent et de Chaudière-Appalaches, des sites témoignent du lien intime qui les unit depuis toujours. Modes de vie, joies, drames, les souvenirs s'égrènent comme un devoir de mémoire.

NICOLE PONS

Rimouski — Géographie tourmentée avec des profondeurs allant jusqu'à 300 mètres, hauts-fonds, caps, récifs, courants... Naviguer sur le Saint-Laurent a toujours été périlleux. Près de Rimouski, Pointe-au-Père est un site stratégique devenu, dès 1859, un important centre d'aide à la navigation, avec une station de pilotage. Un millier de bateaux par an croisaient alors au large. Le phare, deuxième plus haut du Canada, se dresse sur 33 mètres. Bâti en 1909, il a fonctionné jusqu'en 1975. Il faut graver les 128 marches de cette structure en béton armé, classée monument historique national, pour jouir du paysage.

Juste au large, le 29 mai 1914, s'est déroulée l'une des plus grandes tragédies maritimes de tous les temps, le naufrage de l'*Empress of Ireland*, coulé par une épaisse nuit de brouillard par le *Storstad*, un bateau norvégien. Dans le musée qui lui est consacré, une émouvante exposition reconstitue le cadre luxueux du paquebot et nous fait revivre, minute par minute, ce drame qui a fait 1012 morts.

En 2009, Pointe-au-Père s'est enrichi d'un attrait unique, le sous-marin *Onondaga*. Cet ancien bâtiment de classe Oberon qui surveillait les côtes canadiennes a été acheté pour 4 \$(!) au ministère de la Défense. En 2008, il a été remorqué jusqu'ici depuis son port d'attache, Halifax. Une aventure titanesque! Après 3,2 millions d'investissements, il est devenu le seul sous-marin-musée du Canada.

Dans les entrailles de ce monstre de 1400 tonnes superbement restauré, on progresse en 23 stations de la salle des moteurs à celle des sonars, du carré des matelots à celui des officiers. Un environnement exigü où s'entassaient 70 personnes. Tour de sauvetage, périscope, torpilles dévoilent tous leurs secrets. On peut prolonger l'expérience en passant une nuit à bord (renseignements sur le site Internet). Claustrophobes s'abstenir!



À partir de 1832 et jusqu'en 1937, Grosse-Île, devenue station de quarantaine pour le port de Québec, reçoit quatre millions d'immigrants de 43 nationalités. Ici, l'entrée du village où habitait le personnel; les malades n'y étaient pas admis.

Au rythme de l'insularité

Accessible par bateau seulement en été, l'île Verte (et non l'Isle-Verte, une municipalité située juste en face, sur la rive) est un petit paradis boisé de 12 kilomètres de long, posé à quelques encablures du rivage. Côté nord, entre l'Anse-à-la-Baleine et le Gros-Cap, les hommes ont dressé, il y a 200 ans, le premier phare sur le Saint-Laurent pour sécuriser la navigation sur ce fleuve plein de pièges. Classé monument historique depuis 1974 et toujours en fonction, ce vieux monsieur très digne a vu se succéder six familles de gardiens, dont quatre générations de Lindsay, avant son automatisation en 1972. De Charles Hamblon, premier gardien en 1809, qui fit bâtir la maison adjacente et les dépendances, à Armand Lafrance, la vie quotidienne des gardiens et de leur famille est évoquée à travers une exposition dans la cabane du criard. On découvre l'évolution des signaux lumineux et sonores et de tristes histoires de naufrages. Du haut de la tour de 17

mètres, panorama sur Le Bic, Tadoussac et la Côte-Nord.

Dans l'ancienne école Michaud, le centre d'interprétation nous apprend tout sur le fleuve, la navigation, la vie des Verdoyants (nom des habitants de l'île), la pêche à fascine, le pont de glace qui la relie à la rive l'hiver, le développement du tourisme et de la villégiature. L'île, dont le caractère authentique et rural a été préservé, a eu jusqu'à 400 habitants permanents et trois écoles, maintenant fermées. Les familles avec des enfants en âge scolaire sont parties, il reste 34 personnes à l'année.

Randonnée pédestre le long de la grève du Bout-d'en-Haut, visite au Musée du squelette où Pierre-Henri Fontaine redonne vie à chaque dent de son incroyable collection, rêverie face à l'estuaire... le traversier attendra!

Un monde meilleur

Au XIX^e siècle, chassées par la famine dans leur pays, les populations d'immigrés, des Irlandais



Le Musée de la mémoire vivante à Saint-Jean-Port-Joli.

mais surtout, mais aussi des Anglais et des Écossais, arrivent par le fleuve. À partir de 1832 et jusqu'en 1937, Grosse-Île, devenue station de quarantaine pour le port de Québec, reçoit quatre millions d'immigrants de 43 nationalités différentes.

L'endroit reste marqué par la tragédie de 1847. Poussés par une terrible famine, environ 100 000 Irlandais, malades du typhus pour la plupart, arrivent sur 400 bateaux. Les morts se comptent par milliers. Par la suite, les arrivants seront répartis par secteurs selon leur état de santé et les bien-portants sont logés dans des hôtels.

Témoin d'une histoire écrite à coups de drames, Grosse-Île ne laisse personne indifférent. Après un passage par le bâtiment de désinfection pour revivre l'accueil des arrivants, nous gagnons à pied le secteur ouest. Un des trois cimetières, celui des Irlandais, parsemé de petites croix blanches marquant les fosses communes où plus de 6000 personnes sont enterrées, jouxte le Mémorial érigé en 1998. Sur une immense paroi de verre sont gravés 6212 noms d'immigrants, marins ou employés morts ici, et 1545 barques symbolisant les anonymes.

Sur la colline, la Croix celtique en granit gris, érigée en 1909, dresse ses 15 mètres sur un promontoire face au fleuve. Accessible en entier depuis 2009, l'île possède de splendides paysages de forêts, de montagnes et de marécages, et une flore exceptionnelle dont 23 espèces de plantes rares, comme la gentiane de Victorin ou la drypète mâle.

VOIR PAGE D 3: FLEUVE

PLAISIRS

TOURISME

À noter: un petit ou un grand goût de sucré pour aller tremper ses babines dans le sirop d'érable sur les menus du Domaine des Cerfs, à Chertsey.

Long-courrier

Paris en septembre

«Je me prépare pour un voyage à Paris en septembre prochain. Comme c'est la première fois que j'y vais, j'aimerais avoir quelques suggestions de votre part, à savoir les endroits d'hébergement pour une ou deux semaines, les moins coûteux mais propres, pour une personne seule. Tous les sites Internet et les commentaires qui se rapportent à Paris seraient les bienvenus. Aussi, les forfaits sont-ils vraiment plus économiques ou est-ce que la réservation par Internet avec avion et hébergement séparés est préférable?»

«Que pensez-vous de la location d'appartement-studio? Je fais de la photo amateur; si vous pouviez me dire les endroits et ce qui est à ne pas manquer de photographier. J'ai l'intention de faire des visites le plus possible à pied ou en transport public. J'ai 63 ans et des problèmes pulmonaires, donc les escaliers et les côtes sont à éviter; je ne sais pas si Paris est une surface plane, alors me dire les coins à éviter si ce n'est pas le cas. Je vous demande beaucoup, mais si vous avez ces informations sur Internet ou des revues à me suggérer, je vous en serais reconnaissant.»

Gaëtan Saucier, Montréal



LIO KIEFFER

l'amour avec un grand H (comme dans Hamster), la Villa Hamster, dans la bonne ville de Nantes, en France, est un lieu d'hébergement pour rongeurs de bonne famille. Un concept né de l'imagination de Yann Falquerho, scénographe, et Frédéric Tabary, architecte, pour qui la bête de *J'ai vos dents* n'a plus de secrets. Un pied-à-terre de 18 mètres carrés, tout de métal, avec pierre et bois (les incontournables copeaux sont omniprésents, des toilettes au canapé), qui invite les clients à une expérience de rongeur inédite.

Le lit est hissé dans une mezzanine accessible par un escalier en métal qui ressemble à une cage. On y trouve une cuisine équipée, une douche à l'italienne et des accessoires comme des masques et des queues de hamster (déguisement conseillé), un cube à laper qui est une fontaine sortant du mur et qui permet de boire comme un hamster. ☎ 06 64 20 31 09, www.uncoincezsoi.net.

Installés dans le canapé, au milieu de la roue, les visiteurs peuvent regarder deux écrans qui sortent d'une tête de hamster métallique pour obtenir des informations sur les rongeurs. 99 euros la nuit pour avoir des granules au petit-déjeuner et une couche loyale. Les odeurs du rongeur ne sont pourtant pas acceptées. Georges, qui sert le café, n'est pas un hamster... ☎ 06 64 20 31 09, www.uncoincezsoi.net.

À suivre

■ Un petit ou un grand goût de sucré pour aller tremper ses babines dans le sirop d'érable sur les menus du Domaine des Cerfs, à Chertsey. Je sais, j'en parle chaque année au même moment. Mais vous ne voulez pas que je vous entretienne d'une cabane à sucre en pleine canicule ou quand les ours se racontent des histoires d'amour! Ayant visité d'autres cabanes et d'autres lieux dédiés au dieu des érables, je reviens toujours au Domaine des Cerfs.

On ne nagera jamais dans le set carré débordant de fèves au lard avec oreilles de crisse à volonté et soupe aux pois abondante. Ni dans le concept de *prout* ma chère érablière citadine, qui met des chefs en position hors jeu et en tarifs *prout* ma bourse. Ici, on est dans une réalité bien ordonnée avec, derrière les fourneaux, Danièle Limoges, qui a pour son omelette et ses secrets de mise en bouche des règles de bonne conduite gustative.

Pour les histoires courtes qui n'en finissent jamais, la tire et le jambon fumé, Michel Limoges est de service. On y mange dans des assiettes blanches en porcelaine, sur de vraies nappes, et une carte des vins raisonnable sait satisfaire ce genre de libations. À l'extérieur, les cerfs de Virginie se pâment d'aise devant tant de bonne volonté et on peut se faire une grimpe jusqu'au belvédère pour des vues lanauoises.

Au menu, terrine de porc au cognac et galantine de porc à l'ail, confit d'oignon, saucisses aux fines herbes, chutney de courgettes, dégustation de tartes au sucre et à l'érable et de pudding chômeur. Produits de la charcuterie et produits dérivés du temps des sucres disponibles sur place. Pour les groupes corporatifs en semaine et les individus la fin de semaine, le tout sur réservation. 3183, rue de l'Église, Chertsey, ☎ 450 882-2326, www.domainedescerfs.com.

Bonnes adresses

■ Faire dodo à Paris sur la Seine, ce n'est pas se faire mener en bateau, mais plutôt se faire bercer en péniche. À une centaine de mètres du pont de la Concorde et à une encablure de la passerelle Senghor, la péniche Risico fait office de maison-hôtel flottant le long du quai du Jardin des Tuileries.

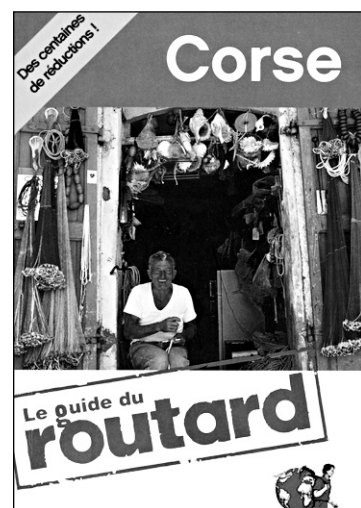
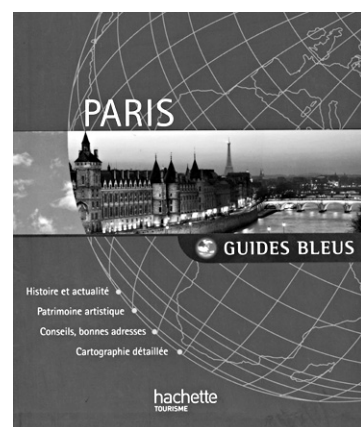
En extérieur, 25 mètres de long, 5 de large, avec un *sun-deck* de quelque 47 mètres carrés, pour des bronzettes avec le musée d'Orsay en point de mire ou des soirées à la chan-

delle, histoire de faire la nique aux bateaux-mouches, la tour Eiffel en contrechamp.

À l'intérieur, on retrouve une pièce principale de 31 mètres carrés, avec air conditionné, deux sofas tentants, fauteuils, bibliothèque, table à café, télé, chaîne stéréo et accès à Internet haute vitesse WiFi. La cuisine, c'est du tout équipé haut de gamme avec une table escamotable qui peut accueillir 10 personnes, deux frigos, un congélateur, ainsi qu'un ensemble laveuse-sècheuse. Trois chambres à coucher. Décoration au millimètre, luxe et confort, nombreuses places de rangements et clapotis garantis. On peut y loger de six à huit personnes.

Pour les Tuileries, c'est au bout du quai. Pour Saint-Germain-des-Près, c'est la passerelle Senghor. Le Risico se trouve à une centaine de mètres de BatoBus. Si vous choisissez le métro, c'est entre les stations Concorde et Solferino.

Comme toute place d'exception, cela a un prix et il faut compter 3300 \$CAN la semaine. À six, cela fait 550 \$ par personne. C'est moins cher qu'un hôtel sans âme. ☎ 33 608 58 61 54, www.vrbo.com/233184. C'est un site américain qui signifie *Vacations Rentals by Owners*. On y découvre des centaines d'adresses à travers le monde, allant de la villa en terre mexicaine jusqu'à la maison lodge en Afrique du Sud, en passant par l'appartement au cœur de Buenos Aires.



À lire, à voir, à entendre

■ Le site www.paris-26-giga-pixels.com/index-fr.html, où comment voir Paris en 3D sur fond de musique d'accordéon. On se déplace de droite à gauche ou de haut en bas à travers un assemblage de 2346 photos représentant une vue panoramique de haute résolution de la capitale. On zoome à volonté sur 20 monuments qui exigent des explications sommaires. Invitation à une grande promenade virtuelle signée Arnaud Frich, photographe.

■ Le *Guide Bleu* est au guide de voyages ce que la dentelle est à un drap froissé: une foule de détails précis qui s'allongent le long des lignes directrices. Celui sur Paris n'échappe pas à la règle, avec moult détails sur les arts, les frises ornementales, le réverbère d'une rue ou le profil d'une maison rare. On ne consulte pas le *Guide Bleu* pour connaître des adresses de restos ou d'hôtels, mais pour en savoir plus que le guide humain. Chez Hachette.

■ On finira ce tour hexagonal par le *Guide du routard* sur la Corse, un guide qui n'a jamais été conquis par les insulaires. De bonnes adresses, des sentiers, des pistes, des chemins de grande randonnée qui courtisent les bergers et des criques accessibles seulement par bateau, chaloupe, radeau ou bouées de sauvetage livresques.

Envoyez vos questions et bonnes adresses à lkiefer@ledevoir.com.

« et les pierres m'ont parlé... »



LUXOR

www.egypt.travel

Jolivac
Complice de vos vacances
www.jolivac.com

tourscure-vac
514 345 1869 .com

révatours
www.revatours.com

UNIGLOBE
Voyages Lexus
www.voyageslexus.com
450 687 2112 • 514 397 9221

VOYAGES ROUTAIR

514 331 3555 • www.voyagesroutair.com

PLAISIRS

TOURISME

Le Musée de la mémoire vivante, à Saint-Jean-Port-Joli, n'est pas un musée comme les autres. Vous, moi, nos grands-parents, nous pouvons tous apporter notre pierre à l'édifice. Les collections, en constante évolution, ce sont les souvenirs de chacun. L'idée est à la fois originale et simple: comment conserver vivant un patrimoine immatériel, difficile à saisir, celui des souvenirs? En faisant parler les gens!



NICOLE PONS

L'ancien lavoir à Grosse-Île, face au Saint-Laurent.

FLEUVE

SUITE DE LA PAGE D 1

Sur le Sentier du Mirador (2,5 kilomètres), on peut rencontrer des chevreuils, très nombreux.

Bien isolé, le village était réservé au personnel. On voit la chapelle anglicane récemment restaurée, aux superbes vitraux d'origine, la maison de l'officier des travaux publics avec une vue époustouflante sur le fleuve, la chapelle catholique, les maisons des médecins, le lazaret restauré. Grosse-Île, qui compte 40 édifices, fait actuellement l'objet de gros travaux. Les bâtiments retrouvent leur style des années 1920. L'an dernier, le gouvernement fédéral a alloué un million de dollars aux urgences. En 2010, il investira près de 3,5 millions pour poursuivre la restauration de ce site exceptionnel.

Mémoire collective

Le Musée de la mémoire vivante, à Saint-Jean-Port-Joli, n'est pas un musée comme les autres. Vous, moi, nos grands-parents, nous pouvons tous apporter notre pierre à l'édifice. Les collections, en constante évolution, ce sont les souvenirs de chacun. L'idée est à la fois originale et simple: comment conserver vivant un patrimoine immatériel, difficile à saisir, celui des souvenirs? En faisant parler les gens! En enregistrant les témoignages audio ou vidéo, notamment des aînés, au profit des générations futures. Mais aussi en réunissant leurs écrits, leurs objets, leurs films, leurs photos. Dans le manoir seigneurial reconstruit de Philippe Aubert de Gaspé, auteur des *Anciens Canadiens*, qui décrit si bien les us et coutumes de son époque, une corporation regroupant de courageux bénévoles s'est donné pour mission de réunir ce patrimoine. Les expositions, permanentes ou tempo-

raires, dévoilent des tranches de vie pouvant remonter jusqu'aux années 30. L'exposition *Souvenirs de table* évoque les pratiques alimentaires et leur lien avec la société: la guerre et les privations, la religion et le jeûne, le temps des Fêtes. Des témoins racontent la chasse aux oiseaux, la contrebande d'alcool à Saint-Jean-Port-Joli, l'usage des tabliers de grands-mères, l'arrivée du *fast food*, les rites des repas. L'exposition *Saint-Jean-Port-Joli, une histoire d'amour*, à travers la rencontre pendant les vacances de Léon Trépanier et d'Anne-Marie Gagnon et le témoignage de leur petit-fils, montre comment l'endroit est devenu un lieu prisé de vacances, dès les années 30: grands hôtels, baignade, sculpture, artisanat... Sur place aussi, studio d'enregistrement et salle de consultation où, de la vie des gardiens de phare au dernier pêcheur de marsouins, des fêtes champêtres à l'incendie du Manoir de Gaspé en 1909, des témoignages passionnants nous tien-

nent vissés pendant des heures aux postes d'écoute.

En vrac

■ Auberge La Marguerite, 88, chemin des Pionniers Est, L'Islet. Auberge trois étoiles aménagée par Janic Thibodeau et Christian Dufour dans un manoir de 1754. Cuisine d'inspiration française à l'accent du terroir. Six chambres au décor *cosy* et paisible jardin. Ouvert à l'année. Restaurant le soir seulement, tous les jours l'été, vendredi et samedi l'hiver. ☎ 1 877 788-5454, www.aubergela-marguerite.com.

■ Chocoport, 553, route du Souvenir, Cap-Saint-Ignace. Dans la maison ancestrale de la famille Bernier, Sylvain Rochette et Michelle Arcouette, retraités venus de Montréal, ont aménagé un gîte quatre soleils de trois chambres douillettes. Le matin: festin de muffins, croissants, crêpes aux fromages locaux, assiette gourmande avec produits d'une ferme locale, confitures de

pommettes, de bleuets. Ouvert à l'année. ☎ 418 246-3609, www.gitescanada.com/chocoport.

■ La Salicorne café, 16, chemin des Pionniers Ouest, L'Islet. Une maison centenaire où Lise Fournier et Corinne Leroy proposent une cuisine de type bistrot, à base de produits régionaux. Épices en vedette: poivre noir tribal, Berbère éthiopien, fève tonka enchantent nos papilles. La boutique est un ancre d'Ali Baba. Ouvert de la mi-avril à décembre. ☎ 418 247-1244.

■ Site historique maritime de la Pointe-au-Père, 1034, rue du Phare, Rimouski. Ouvert du 29 mai au 11 octobre. Sous-marin *Omondaga*, musée de l'*Empress of Ireland*, phare, maison et atelier du gardien, hangar de la corne de brume, station de pilotage. ☎ 418 724-6214, www.shmp.qc.ca.

■ L'Île Verte. Accès: traverser *La Richardière* (☎ 418 898-2843, www.inter-rives.qc.ca) du 23 avril à la mi-novembre; bateau-taxi de mai à novembre (☎

418 898-2199). Circuit touristique: ☎ 418 898-4055. Renseignements, restauration, hébergement: www.ileverte.net, www.ileverte.qc.ca.

■ Lieu historique national du Canada de la Grosse-Île-et-le-Mémorial-des-Irlandais. Accès: Croisières Lachance, ☎ 1 888 476-7734, www.croisiereslachance.ca; Le Coudrier, ☎ 1 888 600-5554, www.croisieresoudrier.qc.ca. Ouvert de la mi-mai à la mi-octobre. Personnages en costumes d'époque. ☎ 1 888 773-8888, www.pc.gc.ca/grosseile.

■ Musée de la mémoire vivante, 710, avenue de Gaspé Ouest, Saint-Jean-Port-Joli. Ouvert à l'année. ☎ 418 358-0518, www.memoirevivante.org.

■ Tourisme Bas-Saint-Laurent, ☎ 1 800 563-5268, www.tourismebas-st-laurent.com; Tourisme Chaudière-Appalaches, ☎ 1 888 831-4411, www.chaudiereappalaches.com.

Collaboration spéciale

Bon voyage

RENCONTRES D'INFORMATION

VOYAGES LAMBERT

À MONTRÉAL, LE DIMANCHE 28 MARS 2010
LIEU: AUBERGE UNIVERSEL - 5000, RUE SHERBROOKE EST

10h30
- CROISIÈRE EN AMÉRIQUE DU SUD & ANTARCTIQUE -
Départ: 3 janv. 2011
- VIETNAM & CAMBODGE -
Départs: 24 nov. 2010 & 24 janv. 2011

12h30
- LA POLOGNE, MÉMOIRE DE L'EUROPE -
Départ: 12 sept. 2010
- L'AUTRE CHINE, CELLE DE LA SOIE -
Départ: 5 sept. 2010

14h30
- ALLEMAGNE -
Départ: 7 oct. 2010
- ÉGYPTE: 5000 ANS D'HISTOIRE -
Départs: 9 & 23 nov. 2010
www.voyages-lambert.com
1.800.667.8042

SOUPER-CONFÉRENCE SUR LA CROATIE

Vous êtes cordialement invité(e)s à notre souper-conférence sur la Croatie.

DATE: Mardi 23 mars à 18H30
LIEU: Restaurant l'Évidence, 3619 St-Denis
ENTRÉE: Gratuite sur réservation
RÉSERVATION: 514-844-0407 ou culturelsvip@qc.aira.com

RENCONTRES À VENIR

Mardi 30 mars > Syrie - Liban - Jordanie

LES GRANDS VOYAGES DE CULTURE DE 23 JOURS ET PLUS

VOYAGES CULTURELS VIP
3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

LES DESTINATIONS

VIETNAM & THAÏLANDE (tout inclus)
27 mars au 25 avril 2010 - 30 jours - 6 900\$
8 novembre au 10 décembre 2010 - 30 jours - 6 900\$

TURQUIE (tout inclus)
4 au 30 octobre 2010 - 27 jours - 5 847\$
7 octobre au 2 novembre 2010 - 23 jours - 5 847\$

SYRIE - LIBAN - JORDANIE (tout inclus)
16 avril au 10 mai 2010 - 24 jours - 5 784\$
1^{er} octobre au 24 octobre 2010 - 24 jours - 5 784\$

LES GRANDS VOYAGES DE CULTURE : 23 JOURS ET PLUS

VOYAGES CULTURELS VIP
3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

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

VOYAGES CULTURELS VIP

3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

Destinations populaires:

- Allemagne
- Angleterre
- Argentine
- Chine
- Croatie
- Espagne
- France
- Inde
- Italie
- Japon
- Jordanie
- Liban
- Maroc
- Pérou
- Pologne
- Russie
- Syrie
- Thaïlande
- Tunisie
- Turquie
- Vietnam

Réservez votre voyage dès maintenant

NOUVELLES DATES AUTOMNE 2010
SPÉCIAL 25^e ANNIVERSAIRE
26 jours - tout inclus
★★★★ - 5 492\$

→ 6 octobre au 31 octobre
4 PLACES

→ 13 octobre au 7 novembre
QUELQUES PLACES

→ 20 octobre au 14 novembre
DISPONIBLE

Possibilité de visiter Pétra (avec supplément)

Les grands voyages de culture: 23 jours et plus

VOYAGES CULTURELS VIP
3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
www.voyagesculturelsvip.ca/egypte

ÉGYPTE
Rien n'est comparable!

Découvrez l'Égypte dès maintenant

L'ÉGYPTE, TOUJOURS AUSSI FASCINANTE

→ Les phénoménales pyramides →
→ Le mystère des tombes de la Vallée des Rois →
→ Les temples de Louxor, Karnak et Abou Simbel →
→ Les coraux de la Mer Rouge →
→ Le long ruban bleu du Nil →
→ Les frémissements du désert →

SPÉCIAL 25^e ANNIVERSAIRE
CIRCUIT DE 26 JOURS INCLUANT 7 JOURS DE CROISIÈRE ET 2 JOURS
DANS LE DÉSERT (SIWA ET BAHARIYA)
HÔTELS ET BATEAUX ★★★★★
Demandez votre brochure de l'itinéraire complet

Les grands voyages de culture: 23 jours et plus

VOYAGES CULTURELS VIP
3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
www.voyagesculturelsvip.ca/egypte

ÉGYPTE
Rien n'est comparable!

Réservez votre voyage dès maintenant

AUTOMNE 2010
Spécial 25^e anniversaire
26 jours - tout inclus
★★★★ - 5 492\$

→ 29 octobre au 23 novembre
COMPLET

→ 3 novembre au 28 novembre
COMPLET

→ 10 novembre au 5 décembre
COMPLET

Possibilité de visiter Pétra (avec supplément)

Les grands voyages de culture: 23 jours et plus

VOYAGES CULTURELS VIP
3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
www.voyagesculturelsvip.ca/egypte

ÉGYPTE
Rien n'est comparable!

PLAISIRS

CONSOMMATION

« Ce n'est pas que le poids des mannequins dans les publicités qui agit sur le comportement, résume Naomi Mandel, de l'Université d'État d'Arizona. C'est la distance relative entre le poids du consommateur et celui du mannequin qui a le plus d'influence sur l'estime des consommateurs. »

Le faux combat contre la minceur des mannequins



FABIEN DEGLISE

C'est un des points centraux de la Charte québécoise pour une image corporelle saine et diversifiée: afin de ne pas encourager les mauvaises habitudes alimentaires dans la population, l'industrie de la mode est fortement invitée depuis octobre dernier, avec l'adoption de ce document par Québec, à ne plus faire l'exposition, sur planches comme sur papier glacé, de mannequins trop minces. Question de responsabilité sociale, de santé publique et, pour les dames, d'estime de soi.

La route, tracée par d'autres ailleurs sur la planète, n'est pas mauvaise, surtout à une époque qui aime conjuguer son quotidien au temps de la superficialité et de la surconsommation. Mais elle n'est pas forcément la bonne, estime aujourd'hui un groupe international de chercheurs en marketing et psychologie, qui vient de démontrer que l'usage de mannequins un peu plus gras dans l'univers de la publicité n'est pas forcément une meilleure solution. Pour cause. Ces modèles viennent également induire de la dépression chez les femmes qui s'y exposent. On ne s'en sortira pas.

Les détails de cette étude seront diffusés dans la livraison d'avril du *Journal of Consumer Research*. Elle a été menée par des chercheurs de l'Université d'État d'Arizona (ASU), l'Université de Cologne, en Allemagne, et l'Université Erasmus de Rotterdam, aux Pays-Bas. Et les conclusions sont sans équivoque: « Nous croyons malheureusement que beaucoup de marques ne vont pas faire de gains en utilisant des mannequins plus en chair dans leurs publicités, résume Naomi Mandel, professeur de marketing à l'ASU. Nous avons découvert que les consommateurs avec une surcharge pondérale développent une faible estime d'eux-mêmes et moins d'enthousiasme lorsqu'exposés à des publicités mettant en scène des mannequins de différentes tailles, contrairement aux publicités sans mannequin. »

Mme Mandel et ses amis ont voulu mettre à l'épreuve l'idée que la présence dans l'environnement commercial de mannequins trop minces af-

fecte négativement le comportement des consommateurs tout en les incitant, par effet de contraste, à faire de mauvais choix et à adopter des habitudes de vie néfastes pour leur santé. L'anorexie et le festival des régimes alimentaires sont ici montrés du doigt.

Dans cette optique, les scientifiques ont donc exposé des centaines de cobayes humains — dans les faits, des étudiants inscrits dans leurs universités respectives — de différentes tailles corporelles à une série de publicités exposant la plastique de mannequins, hommes et femmes, eux aussi représentatifs d'une certaine diversité corporelle. Des questions étaient ensuite posées afin de mesurer l'impact de ces images sur l'estime et l'état psychologique des participants.

Résultats? L'étude confirme que l'exposition à des modèles à la minceur extrême — les « tas d'os », comme on dit dans le monde des initiés — a un effet néfaste sur la considération que vont avoir d'elles-mêmes la majorité des femmes. Mais il y a plus.

En laboratoire, les sondeurs de l'esprit ont découvert que les femmes composant avec un indice de masse corporelle (IMC) inférieur à la moyenne réagissaient positivement à la présence de modèles de toutes tailles. Motif? Sans surprise, elles se confortent à l'idée de ressembler aux canons maigres de la beauté et/ou de ne pas être semblables aux mannequins trop gras qui commencent à faire leur apparition dans l'univers du marketing.

Difficile d'en dire autant pour les cobayes ayant un IMC dans la moyenne ou au-dessus de cette moyenne. En voyant des mannequins trop minces, ils se désolent, forcément, alors que la présence de modèles mieux portants agit sur eux de la même façon puisqu'ils se sentent identiques et en surpoids.

« Ce n'est pas que le poids des mannequins dans les publicités qui agit sur le comportement, résume Mme Mandel. C'est la distance relative entre le poids du consommateur et celui du mannequin qui a le plus d'influence sur l'estime des consommateurs. » Et, bien sûr, dans un monde qui cherche toujours des solutions simples à des problèmes compliqués, la découverte inspire un commentaire forestier: collectivement, les minces, les moyens et les gros ne sont pas encore sortis du bois.

cons@ledevoir.com
twitter.com/fdegliise



GLEB GARANICH REUTERS

Naomi Mandel et son équipe de l'Université d'État d'Arizona ont voulu mettre à l'épreuve l'idée que la présence dans l'environnement commercial de mannequins trop minces a une influence négative sur le comportement des consommateurs tout en les incitant, par effet de contraste, à faire de mauvais choix et à adopter des habitudes de vie néfastes pour leur santé.

Long Island: un toast!

VANESSA FONTAINE

Les vignobles du Long Island produisent d'excellents vins à deux pas de chez nous. Une visite particulièrement agréable quand l'air automnal est alourdi d'effluves de raisins. Certains affirment entre les vignes», comme on dit là-bas qu'il s'agit de la nouvelle Napa, mais la région possède son caractère bien à elle. Les vins locaux sont en fait plus souvent comparés à ceux de la région de Bordeaux, en France, dotée d'un climat et de sols semblables.

Même entre elles, les contrées sont distinctes. L'«île longue» évoque étrangement une pince de homard tendue vers l'océan Atlantique. Au sud, les Hamptons, terrain de jeux des riches et célèbres, où le Tout-New York passe l'été loin

des chaleurs accablantes de Manhattan.

Au nord, la fameuse North Fork. Difficile de croire qu'elle se trouve si près des gratte-ciels de Manhattan! La petite pointe se traverse à vélo, au fil de pittoresques villages, de fermettes, de vergers et de vignobles.

C'est l'endroit idéal pour faire bombance lors d'une escapade de week-end, d'abord pour le vin, mais aussi pour la cuisine locale qui, à elle seule, vaut le détour.

Les fruits de mer fraîchement cueillis des filets des ports voisins sont évidemment à l'honneur, particulièrement le thon, l'espadon et les pétoncles. De grands chefs venus de New York et d'ailleurs insistent pour manger et boire la production locale.

Ces produits de l'agriculture régionale s'inscrivent dans un es-

prit de respect de l'environnement qui est palpable un peu partout sur la pointe. Au vignoble Macari, par exemple, le compost est une affaire sérieuse. Les propriétaires montrent volontiers, avec une fierté de nouveaux parents, les petits tas disséminés le long du domaine, remplaçant en grande partie les fongicides chimiques utilisés ailleurs.

Il est important de mentionner également la place que prend l'accord symbiotique entre l'art culinaire et les vins du coin.

Au vignoble Paumanok, on recommande d'allier le délicieux chenin blanc maison aux huîtres locales. Une union parfaite grâce à l'acidité fruitée du vin comme pourra vous l'expliquer, en français si vous le désirez, M. Massoud, le propriétaire libanais.

On compte dans la région une cinquantaine de vignobles, réputés surtout pour leurs merlots, leurs cabernets francs, leur chardonnay et leur sauvignon blanc.

Les plus prisés sont, sans ordre particulier: Jamesport, Pelligrini, Bedell, Lenz, Macari, Sherwood House, Martha Clara, Lieb, Palmer, Paumanok, Shinn, Pindar, Raphael et Peconic Bay pour la pointe nord, et Channing Daughters et Wölffer pour le sud. Évidemment, le plaisir passe par l'exploration et la dégustation au petit bonheur demeure l'une des meilleures méthodes de découverte.

Avant de commencer, cependant, les fûts s'arrêteront à l'une des fermes locales, le marché de la ferme Bayview par exemple, pour y faire le plein de pâtés, de fromages, de confitures maison et d'autres victuailles à déguster tranquillement dans l'aire de pique-nique que comptent presque tous les vignobles.

On retrouve également le long des petits chemins de campagne de nombreux étalages vendant tartes aux pommes, courgettes, citrouilles et mais grillé. Et après la collation, quoi de plus agréable que de déambuler le long des vignes?

Quelques incontournables

■ Bedell: le propriétaire, producteur associé de la trilogie du *Seigneur des anneaux*, est

probablement assez riche pour s'acheter vignobles et châteaux en Loire, mais les véritables New-Yorkais sont indéterminables. Amoureux de l'art, il est possible d'admirer quelques pièces de sa collection personnelle sur les murs de la salle de dégustation, l'une des plus belles de la région. Certaines œuvres sont même reproduites sur les superbes étiquettes des bouteilles. bedellcellars.com.

■ Village Cheese Shop: à l'entrée de la charmante Love Lane. On y vient pour les fromages locaux et importés, et les soirées «Vins et fromages» organisées avec les vignobles voisins. www.thevillagecheeseshop.com.

■ Shinn: à la fois vignoble et bed & breakfast. On peut tiber agréablement des jolies chambres aux champs, dont la culture est raisonnée et respectueuse de l'environnement. Dégustations, cours et séminaires offerts. www.theinn.recipesfromhome.com.

■ Carrefour d'entrepôts Tanger: on se sent presque coupable de rompre le charme champêtre, mais vraiment, l'un des meilleurs centres de liquidation de la région. On y propose de la marchandise de chez Barneys, Saks 5th Ave, Lacoste, BCBG, Nike, Pottery Barn, William Sonoma et plusieurs autres. www.tangeroutlet.com.

Collaboration spéciale

Le Devoir

40 ANS
Visitez l'Europe et l'Amérique TOURS CHANTECLERC
la qualité à tous prix

<p>ESCAPADE À LONDRES</p> <p>à partir de 2374\$*</p> <p>8 jours 8 repas Départ garanti le 16.05 au 23.05</p>	<p>TOUR DE FRANCE</p> <p>à partir de 3974\$*</p> <p>16 jours 23 repas Départ garanti le 21.05 au 05.06</p>	<p>TERRE-NEUVE, LABRADOR & ST-PIERRE-ET-MIQUELON</p> <p>à partir de 3644\$*</p> <p>13 jours 12 repas Départ garanti 27.06 au 09.07 avec une croisière d'observation des icebergs</p>	<p>ROCHEUSES CANADIENNES</p> <p>à partir de 4364\$*</p> <p>9 jours 12 repas Départ garanti le 15.07 au 23.07 avec Stampede et train entre Danif et Vancouver</p>
---	---	---	---

Profitez de la promotion super réservez-tôt 40* jusqu'au 31 mars 2010
Réservez votre circuit avant le 31 mai 2010 et courez chance de voyager gratuitement
AUTRES DATES DE DÉPARTS ÉGALEMENT DISPONIBLES, INFORMEZ-VOUS!

Carlson Wagonlit Voyages
1 800 227-5766
www.cwvacances.ca

RBC récompenses
Recevez et échangez vos points RBC Récompenses chez Carlson Wagonlit Voyages!

*Prix par personne, en occupation double, incluant toutes les taxes et réductions selon les conditions des brochures Europe 2010 et Amérique du Nord 2010. Les prix de cette publicité sont garantis pour toute réservation jusqu'au 31/03/2010 mais peuvent augmenter advenant une augmentation de taxes, de redevances ou de frais autorisés par une autorité publique compétente. Après cette date, les prix pourraient être modifiés advenant une augmentation de nos coûts. Voir à ce sujet les conditions générales de la brochure, rubrique «Prix». La TVA et la TVG sont incluses lorsque applicables.
Les prix n'incluent pas le coût de la contribution des clients au fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages détaillants de 3,50\$ CAN par tranche de 1 000\$ CAN. Titulaire du permis du Québec.

Du 7 au 10 mai 2010
VOIR AUTREMENT
CHICAGO
ARCHITECTURE - ARTS - SAVEURS

ÉGALEMENT BOSTON JUIN 2010
WWW.SNTOURISMECULTUREL.COM
1 888 569-4040

SN
Tourisme culturel



LIVRE

Une fille à New York

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

Le classique voyage à New York à Pâques approche dans quelques jours, et, mesdames, à l'aube du départ, s'il y a un guide à avoir en poche, c'est bien *Le New York des paresseuses* des éditions Marabout.

On en a vu d'autres, des guides sur la Grosse Pomme, mais celui-là partage derrière son titre apathique les adresses les plus farfelues et les plus vibrantes trouvailles new-yorkaises. L'auteure Emmanuelle Dasque, correspondante aux États-Unis pour *Elle*, connaît les moindres recoins de la ville et ça paraît, si bien que dès la lecture, on se sent fort bien guidée.

Si elle n'a pas visité l'un des nombreux endroits répertoriés, elle a envoyé une copine sonder le terrain. Pour le plus grand bonheur du touriste qui désire vivre à la new-yorkaise le temps d'un week-end.

À côté d'une astuce pour entrer dans un bar top secret, elle révèle où s'approvisionner en pots de crème pour le visage que s'arrachent les vedettes pour ensuite nous glisser le nom d'un restaurant des plus courus et une solution de rechange plus abordable.

Si l'hôtesse de l'établissement est rébarbative et risque de décourager le gastronome, elle n'hésite pas à le mentionner dans sa courte critique. Franche dans la forme et *girlie* jusqu'au bout des ongles dans le style.

Si bien que les multiples références à Carrie Bradshaw et le ton «fille-cocktail+shopping» agace le nerf optique à la fin, mais l'auteure calibre le tout et se fait pardonner en montrant un New York en marge des guides traditionnels. Tantôt, elle envoie le lecteur dans une soirée cinéma dans un ancien théâtre yiddish servant le meilleur *pop-corn* en ville, pour ensuite l'envoyer pédaler en toute tranquillité à Shelter Island.

Le guide va d'ailleurs au-delà de la Fifth Avenue et n'hésite pas à lui suggérer l'effervescent Brooklyn et même l'histoire Woodstock. Dans cette optique, on est loin de la paresse à New York.

Divisé en chapitres — un peu bordéliques, toutefois — consacrés à la *fashionista*, l'intello, la grano et la maman, le guide est clairement conçu pour elle. Monsieur pourra y trouver son profit tant qu'il ferme les yeux sur les suggestions pour dénicher la meilleure épilation du bikini à 3h du matin, mais il est idéal pour une virée entre filles.

Pour 10 \$ et des poussières, on garde le guide à portée de main car on le ressortira souvent. À lui seul, il vaut bien des sites Internet sur le New York branché.

Pour la première année!
en compagnie de François Dompière
du 18 nov. au 6 déc. 2010
VIETNAM DÉCOUVERTES ET RANDONNÉES
Présentation: 31 mars

Demandez notre dépliant
PARC LAFONTAINE 514 286-7559
PROMENADE FLEURY 514 388-9241
LAVAL 450 682-2222
ST-EUSTACHE 450 472-7112
QUÉBEC 418 650-2222
Sans frais 1 888 861-2485

VOYAGES MALAVOY
permis du Québec 703984

PLAISIRS

BOUTIQUES

Pour Pâques, j'ai délaissé le sempiternel chocolat pour m'intéresser aux œufs. Pas ceux des gallinacées les plus stupides, mais ceux des oies. Plus gros et plus faciles à peindre. Je suis donc allé à Saint-Gabriel-de-Brandon, où se trouve la ferme L'Oie d'or. En 2008, on y comptait 700 oies de chair, 200 oies gavées, 15 000 pintades, 5000 canards de Barbarie et 16 000 oisons vendus à d'autres fermes du Québec.

Oies de Pâques et autres coquilles précieuses

Des cocos prêts-à-manger aux œufs à porter, des boutiques d'ici dévoilent leurs œuvres d'art

LIO KIEFER

Enfant, j'étais fasciné par le fait que Charles Perrault avait rassemblé *Le Petit Poucet*, *Peau d'âne*, *Le Chat botté*, *Riquet à la houppe*, *La Belle au bois dormant*, *Le Petit Chaperon rouge*, *Barbe-Bleue*, *Les Fées*, *Cendrillon*, *La Marquise de Salusses* et *Les Souhaits ridicules* sous le titre des *Contes de ma mère l'Oye*. C'est qu'en ce temps-là, l'oye instruisait ses oisons de contes et de légendes orales.

L'oie est une mère attentive. Normalement, elle a une ponte par an. Mais si on lui retire ses œufs, elle aura une autre ponte avec le même partenaire. Fidèle...

Oui, elle est gardienne et se dresse fièrement face à l'intrus. On trouve qu'un chien de garde qui aboie est formidable. Une oie qui cacarde, c'est une oie de garde. Donc, une oie formidable.

Pour Pâques, j'ai délaissé le sempiternel chocolat pour m'intéresser aux œufs. Pas ceux des gallinacées les plus stupides, mais ceux des oies. Plus gros et plus faciles à peindre. Je suis donc allé à Saint-Gabriel-de-Brandon, où se trouve L'Oie d'or. Ils sont deux à tenir le quartier général des palmipèdes. Katia, ex-banquière venue respirer l'air de Lanaudière, et Luc, fils de cultivateur, qui connaît bien les lieux environnants.

En 2008, on comptait 700 oies de chair, 200 oies gavées, 15 000 pintades, 5000 canards de Barbarie et 16 000 oisons vendus à d'autres fermes du Québec. L'année dernière, 80 000 caillottes toutes les six semaines sont passées par les comptes de L'Oie d'or. Cela donne des produits préparés sur place, qui vont du foie gras (escalope, foie gras entier de canard et d'oie) au magret, du hamburger de pintade à la tourtière d'oie, en passant par le parmentier de canard et des bouchées Coui Coui. Si l'oie fait coin coin, la pintade fait coui coui, c'est bien connu.

Pour en avoir goûté à profusion, je peux dire que ce sont des produits de grande qualité et de saveurs très bien ajustées. Avec le souci chaque année de proposer de nouveaux produits. Cela commence souvent par la demande d'un restaurant, puis on retrouve cet élément en vente à la boutique.

Quant aux œufs, ce sont des œufs d'oie totalement vidés et nettoyés. Blancs et solides, ils sont faciles à peindre. Il y a des



SOURCE L'OIE D'OR

Quelques-uns des palmipèdes de la ferme de L'Oie d'or, à Saint-Gabriel-de-Brandon.

boîtes toutes prêtes de 160 unités à 1,25 \$ le coco. Mais on peut simplement commander une douzaine d'œufs. L'Oie d'or, ☎ 450 835 9714 ou www.fermeloiedor.com.

Art sur œuf

Je voulais toutefois aller encore plus loin et je suis parti du côté de Deux-Montagnes, à 30 minutes à vol d'oie de Montréal. J'ai rencontré il y a quelques années une aïeule à Saint-Pétersbourg qui peignait des œufs avec des thèmes de matriochkas. J'avais été fasciné par la précision du pinceau, du regard, par les doigts qui dansaient, les phalanges qui se déliaient.

Nancy Daigneault n'est pas russe; elle a découvert dans l'Ouest canadien une technique sommaire pour poser des couleurs sur les œufs. Revenue au Québec, elle a peaufiné sa technique. Une véritable autodidacte de la peinture sur œuf dans tous ses états. Au départ, il s'agissait de petits modèles qui tournaient autour de l'oie, chez Art sur œuf. Même avec des œufs extra-larges, la surface est encore réduite. Elle peint, décortique, enjolive avec des filaments dorés. Puis elle découpe l'œuf en deux et le transforme en boîte à bijoux, en boîte à musique, en parfumeuse. Les oies sont toujours de mise, mais elles ont été rejointes par les autruches, les émeus, les nandous et les dindes. De surfaces et de grandeurs différentes.

Avec les œufs d'autruche, Nancy fabrique des sacs à main, genre sacs de soirée. Une soirée d'opéra avec un œuf d'autruche édulcoré en bandoulière est une marque de reconnaissance musicale. On sait tous, en effet, que l'autruche est mélomane et ne se met jamais la tête dans le sable, surtout quand elle est sur l'intro de la *Chevauchée des Walkyries*.

Voir la photo de son amoureux sur une pondaison d'émeu reste toujours un grand moment

Des modèles uniques, avec pour chacun un titre en forme de prénom féminin, c'est une passion pour la faiseuse de chefs-d'œuvre sur œuf. Quand elle termine un œuf, elle lui trouve un prénom, comme lors d'une naissance. Quand l'œuf paraît... Pâques, la fête des Mères, celle des Pères et Noël sont des jours occupés. Mais Art sur œuf fait aussi dans les cadeaux d'entreprises et le transfert de photos indélébiles sur une coquille, pour des œufs personnalisés. Voir la photo de son amoureux sur une pondaison d'émeu reste toujours un grand moment. Anniversaires et mariages sont aussi à la base de commandes spéciales. Rouges, roses, dorés, bleus, verts... On se croirait dans le Versailles de l'incubation, au Petit Trianon de l'œuf en folie.

Nancy donne de plus des ateliers dans les écoles, les garderies et les bibliothèques (www.nouslesarts.com). Dans ce dernier cas, ce seront plutôt des adultes qui assisteront à ses ateliers. Avec les enfants, ce sont des contes sur les oiseaux, et la décoration d'un œuf



SOURCE ART SUR OEUFS

Avec les œufs d'autruche, Nancy Daigneault, chez Art sur œufs, fabrique de véritables bijoux de sacs de soirée.

d'œuf. Il existe également des jeux, comme le bowling avec des œufs d'autruche. Cela amuse les enfants et ravit les oies, dont les œufs ne sont pas aussi sportifs. Tout cela a bien sûr un prix. Ce sont les comptes de ma mère l'oye.

Et comme disait ma grand-mère, qui avait le sens de la chute: «Ne mange pas d'œuf au saint vendredi; il y a dedans un crapaud maudit.»

Collaborateur du Devoir

■ Art sur œuf: ☎ 450 623 2579, www.coquille.ca.

FRANCE

Janouille, la mémoire de Monflanquin dans la peau

LOUISE GABOURY

Théâtre de rue, visite guidée ou éducation populaire? Janouille la fripouille fait un peu de tout ça, et plus encore quand il nous fait découvrir le village de Monflanquin, vieux de plus de 750 ans et classé parmi les plus beaux de la France.

Janouille, alias Jean Rocher, passionné d'histoire locale, propose une façon ludique d'apprivoiser la bastide de Monflanquin, une des 300 villes nouvelles bâties entre 1222 et 1370 pour rassembler la population, alors en nette croissance.

Sous ses hardes colorées, il promène le personnage du fils bâtard du roi Henri IV, mort il y a 400 ans cette année, un anniversaire qu'on s'apprête à souligner ici et là en France. La mère du pauvre Janouille aurait été séduite par le roi lors de l'un de ses quatre séjours à Monflanquin.

Passant du vieux français au latin et à l'occitan, il raconte la longue histoire de la bastide, parle de son célèbre papa, de son époque, des métiers d'autrefois et de la vie d'alors. Au fil

de la visite, rythmée par la musique des grelots attachés à ses chaussures et le martèlement de son bâton de marche, il évoque les guerres de religion, la croisade contre les cathares, les relations avec l'Angleterre.

On traverse avec Janouille la magnifique place des Arcades, lesquelles mettaient les étals des marchands à l'abri du soleil comme de la pluie, puis le quartier qui était à l'époque celui des ribaudes. Il pointe au passage la plus vieille maison de Monflanquin, construite en 1289, et celle d'Edouard de Woodstock, surnommé le Prince noir, la plus belle du village, s'attarde devant l'église en face de laquelle s'arrêtaient les pèlerins sur la route de Compostelle pour y passer la nuit.

Collaboration spéciale

■ Visites guidées de jour ou de soir, cinq jours par semaine en été. Départ de l'Office de tourisme de Monflanquin, situé sur la place des Arcades. Monflanquin est en Aquitaine, à environ 140 kilomètres au sud-est de Bordeaux. ■ www.monflanquin-tourisme.com

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHARLEVOIX

LE SABLON ***

à louer à St-Hénée : 7 luxueux cottages au bord du fleuve, juste au pied du Domaine Forget, tout équipés, grand confort, Internet sans fil, foyer, ski Massif à 30 min., ski Grand-Fond à 20 min. et Casino à 10 min.

www.sablondoncharlevoix.com

1-888-754-1551 (lun.-ven. 9 à 17h).

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS ***

Une aventure gastronomique au moulin... à 1h de Québec! Forfait «complètement marteau des Glacis» durant les travaux d'agrandissement : souper 5 services, nuit, déjeuner à partir de 199\$ par couple (dim. au jeu). Ouvert à l'année 7 jours/7.

www.aubergedesglacis.com

1 877 245-2247

MONTÉRÉGIE

HOSTELLERIE LES TROIS TILLEULS

ST-MARC SUR LE RICHELIEU & SPA GIVENCHY
Le tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme, volupté dans cette Hostellerie de charme, sur les rives du Richelieu, à 30 minutes de Montréal. Décor raffiné et confort douillet, cuisine du terroir gastronomique, cave prestigieuse, Spa Givenchy unique au Canada, piscine intérieure, saunas, salle d'exercices, onze salles de soins. Nombreux forfaits disponibles.

www.lestroistilleuls.com

514-856-7787 ou 1 800 263-2230

SAGUENAY - LAC ST-JEAN



AUBERGE DES BATTURES, LA BAIE ****
Pour vivre pleinement l'hiver, en couple ou en famille, offrez vous une escapade sur mesure dans l'une de nos 32 chambres romantiques. Dégustez une fine cuisine créative recommandée CAA/AAA dans notre salle à manger panoramique sur le fjord du Saguenay. Massages de détente et multiple choix d'activités pour les amoureux de plein air.

www.hotel-saguenay.com

1-800-668-8234

VIEUX-QUÉBEC

HÔTEL MANOIR VICTORIA

Situé au cœur du Vieux Québec, cet hôtel 4 étoiles au cachet européen unique offre dans un décor rénové et actualisé : 156 chambres, fine cuisine à la table du Manoir, resto bistro St-James, piscine intérieure, sauna, gymnase, accès Internet haute vitesse gratuit, stationnement intérieur, 8 salles de soins santé-beauté au Spa du Manoir.

À partir de 129 \$ par nuit en occ. double

Renseignez-vous sur nos 16 forfaits.

Réservez en ligne : www.manoir-victoria.com

1-800-463-6283

La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie



Charlevoix

La Pinsonnière *****

Vivez la vie de château à prix doux avec notre offre irrésistible 3 pour 2. Le chef vous dévoile ses plus grands secrets avec le forfait Aux Fourneaux ! Chambres enchantées avec foyer et baignoire à remous, restaurant gastronomique maintes fois primé, piscine intérieure et soins détente au spa.

www.lapinsonniere.com 1-800-387-4431.

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Jean de Billy au 514-985-3156 ou jdebilly@ledevoir.com

PLAISIRS

Le mal des ardents fait l'actualité

Cinquante-huit ans plus tard, à la suite de la parution aux États-Unis du livre de Hank P. Albarelli *A Terrible Mistake*, qui retrace l'histoire malheureuse d'une petite ville du département du Gard, en France, en 1951, le mystère demeure toujours entier malgré les différents témoignages et les recherches faites depuis ce fléau survenu dans la ville de Pont-Saint-Esprit.

On connaît depuis le Moyen Âge l'ergot de seigle, un champignon parasite du seigle et des graminées qui, lors de l'ingestion sous forme de farine (en galette ou dans le pain par exemple), provoque divers symptômes qui, à l'époque, avaient été associés à la folie ou à la sorcellerie, et qu'on appelait «mal des ardents». Des femmes qui avaient eu le malheur d'utiliser la farine contaminée avaient été qualifiées de sorcières, accusées de tous les maux, et brûlées vives.

En 1951, Roch Briand est un boulanger sans histoire qui pratique son métier à Pont-Saint-Esprit, dans le département du Gard, en France. Par un beau matin du mois d'août, il boulangé, comme chaque jour, son pain avec de la farine achetée dans la région sans se douter qu'il sera bientôt la cible de la ville et de la région durant plusieurs mois, au point de devoir fermer son commerce et quitter les lieux.

Après avoir mangé du pain contaminé à l'ergot de seigle, 200 personnes en ont été affectées, dont une trentaine ont été hospitalisées dans des hôpitaux psychiatriques et sept sont mortes. Après la guerre, les farines utilisées dans la région du Languedoc-Roussillon n'étaient pas toujours de qualité. Le champignon néfaste sécrète un acide lysergique qui, en réalité, est un pré-curseur naturel du LSD.

Bien des gens s'interrogent encore, en 2010, sur ce fléau survenu à Pont-Saint-Esprit, une interrogation que vient relancer un livre de Hank P. Albarelli, paru aux États-Unis.

Steven Kaplan, auteur de l'ouvrage *Le Pain maudit*, paru chez Fayard en 2008, témoigne aussi des nombreuses théories mises en avant à l'époque, comme celle de la découverte de mercure sur les sacs de jute. Le livre du journaliste américain Hank Albarelli, pour sa part, évoque les expériences de l'armée américaine ou de la CIA dans la communauté de Pont-Saint-Esprit, après avoir vaporisé une substance apparentée au LSD sur les cultures avoisinantes.

Les habitants de la ville qui ont connu cette époque témoignent de l'horreur qu'ils vécurent alors, ajoutant qu'ils préféreraient



La boulangerie de Pont-Saint-Esprit, à l'origine de l'empoisonnement de plusieurs personnes. L'affaire dite du «pain maudit» retentit le 16 août 1951 dans la petite ville quand plus de trois cents personnes tombent malades, intoxiquées par l'ergot de seigle; une trentaine sont internées en hôpital psychiatrique et sept en sont décédées.

mourir plutôt que de revivre un tel événement. Cette intoxication alimentaire, bien connue aujourd'hui, est désormais maîtrisée par les minotiers, grâce à des analyses et des contrôles des graminées. Selon les grands moulins de Paris, il est impensable qu'un tel accident puisse se reproduire en 2010.

Mythe ou réalité?

Le journaliste américain Hank Albarelli précise pour sa part que la thèse de l'empoisonnement par la CIA est tout à fait plausible. Ayant eu personnellement accès, en vertu de la Loi d'accès à l'information, à des documents venant directement de la Maison-Blanche et des services secrets américains, il tente de le démontrer dans son ouvrage. Dans ce document, un agent de la CIA et un agent d'un laboratoire Sandoz, basé en Suisse, assurent que le pain aurait été contaminé par le diéthylamide de LSD.

Ce fait est entériné la même année par le professeur Albert Hofman, un éminent chimiste décédé à l'âge de 102 ans en 2008, qui a découvert les effets hallucinogènes du LSD. Mais son assertion a ensuite été démentie par son laboratoire de chimie, à Bâle.

Deux professeurs de la Faculté de médecine de Montpellier, le docteur Gabbai et le

professeur Giraud, prèchent quant à eux pour une forme d'ergotine très nocive apparentée au LSD.

A ce jour, le mystère demeure donc entier, surtout après les faits que relève Albarelli dans son ouvrage *A Terrible Mistake* (Une terrible erreur), qui remet en partie en question la théorie de l'intoxication due à l'ergot de seigle. Cinquante-huit ans plus tard, les avis sont partagés, tant du côté des scientifiques que du côté des habitants de la ville, qui aimeraient bien pouvoir tourner cette page sombre de leur histoire.

Dans la petite localité de Pont-Saint-Esprit, dans le Languedoc-Roussillon, on tente d'oublier ce que d'aucuns ramènent à l'avant-scène avec les nouvelles révélations de Hank Albarelli. Aujourd'hui, la fameuse boulangerie a été reprise et elle a retrouvé sa principale mission: donner aux Spiripontains leur pain quotidien, sans hallucinations.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matins à l'émission de Joël Le Bigot, Samedi et rien d'autre, à la Première Chaîne de Radio-Canada.

Recette de la semaine Foie de veau à la lyonnaise

- 4 tranches de foie de veau de lait de 150 g chacune
- 80 ml de beurre
- 2 oignons émincés
- 90 ml de fond de veau
- 30 g de farine
- 30 ml de vinaigre de vin
- 15 ml de persil haché
- Sel et poivre au goût

Prendre la moitié du beurre et le faire fondre doucement à feu moyen. Faire revenir les oignons

durant environ 7 à 8 minutes. Dans une autre poêle, faire fondre le restant de beurre. Saler et poivrer les tranches de foie, puis passer dans la farine, avant de cuire rosé. Retirer les tranches de foie et les disposer dans un plat de service. Déglacer la poêle avec le vinaigre de vin, ajouter le fond de veau, puis les oignons. Verser cette sauce sur le foie de veau et finir avec le persil haché.

DÉCOUVERTES

Nouveau produit

Deux nouvelles bières en combo d'Alexander Keith's font leur apparition. Deux bières provenant du Nouveau-Brunswick que la brasserie Labatt met sur le marché. Une bière brune à saveur de café, de chocolat et de malt grillé et une bière blanche non filtrée aux arômes d'orange de Séville et d'épices, que l'on trouve désormais partout. Voilà deux produits originaux qui peuvent fort bien être mélangés sous forme de panaché.

L'érable revisité

Un commerçant de Berthier profite largement du temps de l'érable pour vendre librement un produit, bon au goût, qu'il qualifie en français, sur l'emballage, de «Coulis de sucre à la crème maison» et en anglais, de «Maple Fudge Coulis». Parmi les ingrédients: de la cassonade, de la crème, du beurre et la farine. Où est l'érable?

BIBLIOSCOPIE



RISOTTO & AUTRES FAÇONS DE CUISINER LE RIZ
Laurence & Gilles Laurendon
Éditions Marabout
Espagne, 2010, 239 pages

Le riz fait partie des grands aliments du monde. Les auteurs proposent, pour les amateurs de cet aliment aux mille facettes, plus de 200 recettes simples, qui permettent d'utiliser toutes les variétés de riz.

Les artisans de la table

SLOVENIA
BOUCHERIE CHARCUTERIE

Joyeuses Pâques!
Préparation de commandes spéciales!

*Agneaux de Québec
Volailles nourries au grain
Gamme de viandes fraîches
Épicerie fine*

3653, BOUL. ST-LAURENT, MTL Tél.: 514-842-3558
Fax: 514-842-3629

Volailles & Gibiers FERNANDO

Pâques
Agneau de lait entier
Carré, rôti ou épaule d'agneau
Carré français de sanglier
Cerf
Lapin
Pintade
Canard Barbarie
Cornouilles
Dindes
Tourtières
Charcuteries

Nouveautés en charcuterie

116, RUE ROY EST, ANGLE COLONIALE
514 843-6652

latina www.chezlatina.com
514-273-6561

Réservez dès maintenant pour la fête de Pâques!

Nos artisans bouchers proposent :

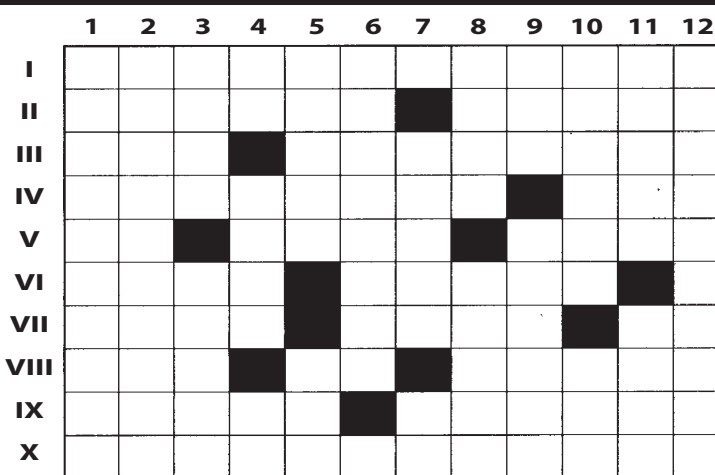
- le gigot d'agneau de Kamouraska à la Florentine
- le rôti de lapin aux cèpes
- le carré d'agneau en croûte d'herbes

Le Chef et son équipe proposent :

- le traditionnel jambon braisé à l'érable et aux ananas
- le navarin d'agneau aux légumes printaniers
- l'authentique gratin dauphinois

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Véronique Langlois au 514.985.3457 ou vlanglois@ledevoir.com

MOTS CROISÉS LE MONDE



MOTS CROISÉS Problème n° 10-018 HORIZONTEMENT

I. En tête dès qu'il se met au travail. — II. S'il vous approche, c'est qu'il a quelque chose à vous demander. Écran transparent. — III. Saison chaude. Mises à plat. — IV. Regroupements ouvriers. Possessif. — V. Forme de pouvoir. Arrose Florence et Pise. Fit entrer avec mal. — VI. Premier stade d'évolution. Leurs essais peuvent devenir des succès. — VII. Enfant d'un réchauffement. Touchés en plein cœur. Prépare les régionales. — VIII. Émission renversée. Personnel. Frappai. — IX. Parfum de racine. Fait monter les prix. — X. Contre toute alliance.

VERTICALEMENT
1. S'ouvre quand le succès est là. — 2. Se retrouve en pleine mer. — 3. Est capable. Ses maisons ont donné des rois à l'Europe. — 4. Personnel. A fait chanter le Roi d'Ys. Prises en note. — 5. Frapper plus ou moins fort.

Une fois de plus. — 6. Mise sur une voie. — 7. Bruit du véhicule. Encadrent le réel. — 8. Fleurissent en jachères. Heurtai. — 9. Long ruban africain. Trophées pour les professionnels de la toile. — 10. Dégageas au sommet. Vent arrière. — 11. Productions hépatiques. Impérial en Asie. — 12. Ont retrouvé calme et sang-froid.

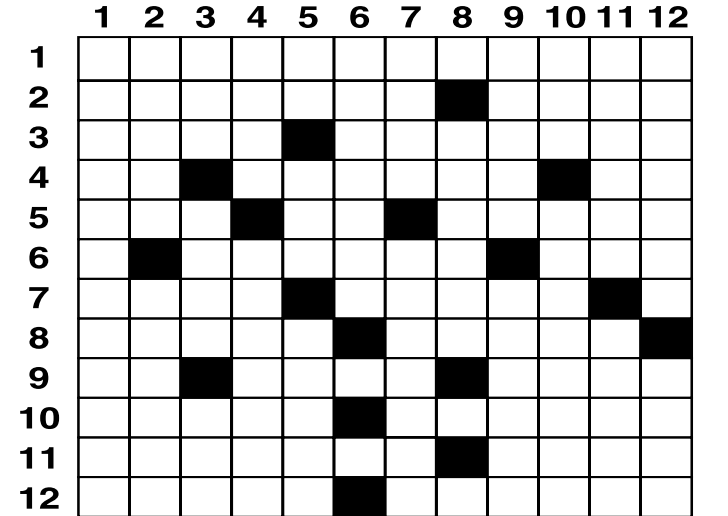
SOLUTION DU N° 09-298

Horizontalement
I. Racommodage. — II. Enrouées. Dan. — III. Noël. Du Foin. — IV. Dut. Signes. — V. Éristale. Ay. — VI. Zen. Aseptisé. — VII. Ifs. SEO. Eu. — VIII. Oasien. Rye. — IX. Ures. Un. Apre. — X. Spéculation.

Verticalement
1. Rendez-vous. — 2. Anoure. Arp. — 3. Créti-sée. — 4. Col. Fisc. — 5. Ou. Stase. — 6. Médias. Nul. — 7. Meugles. Na. — 8. OS. Neper. — 9. Festoyai. — 10. Ados. EPO. — 11. Gai. Ase. RN. — 12. Ennuyeuses.

Philippe Dupuis

MOTS CROISÉS



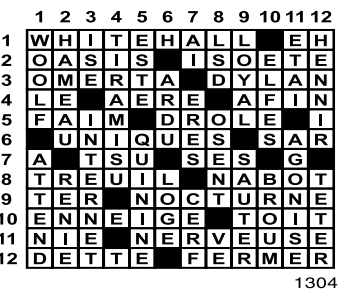
HORIZONTEMENT

1. Chimiste et biologiste français.
2. Difficile à comprendre - Myriapode noir et luisant.
3. Réfutée - Nuages bas.
4. Démonstratif - Boulot - Peuple de langue thaïe.
5. Plantes dicotylédones - Plutonium - Désavantagés.
6. Région d'Italie - Cinéma.
7. Debout - Colis.
8. Patinoire - Prénom.
9. Magnésium - Langue - Qui n'est pas convenable.
10. Composition musicale - Recrudescence.
11. Grisé - Qui s'oppose à.
12. Ajusté au corps - Faire la cloche.

VERTICALEMENT

1. Engin de combat.
2. Boule-de-neige - Conteste mal à propos.

3. Élimé - Liquide organique - Maître du Tonnerre.
4. Question d'un test - Mythomane.
5. Strontium - Mèche - Distinct.
6. Lésion cutanée.
7. Mousseux italien - Noté.
8. Épicé.
9. Dignité papale - Marjolaine.
10. Du verbe avoir - Entre bleu et à point.
11. Crier dans la nuit - Commercialise.
12. Repousse le désir de - Assembler.



SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO