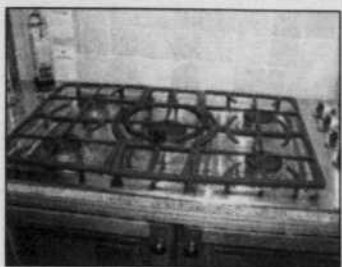


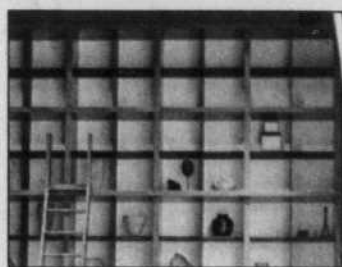
# SAMEDI



**MAISON**

Cuisson au gaz:  
de belles surfaces

Page 2



**STYLE DE VIE**

Le confort  
et la différence

Page 3



**SAVEURS**

Anicet Desrochers,  
la Maya  
des Laurentides

Page 6

**BOHÈME**



## Châteaux tchèques certifiés

En Bohême, palais pas laids et châteaux costauds rivalisent en nombre avec villes loin d'être viles et villages sans âge. Dans un rayon de 200 km de Prague, 2000 places fortes et pied-à-terre d'une noblesse déchue se bousculent le long de la Vltava ou au cœur de sombres forêts dantesques.

GARY LAWRENCE

**Ê**tre noble, châtelain ou ecclésiastique n'a pas toujours été une sinécure en Bohême. Des siècles durant, monastères, églises, châteaux et palais y furent l'objet de confiscations, de réquisitions ou de saisies, au gré des événements qui ont bouleversé l'histoire de cette petite région d'Europe centrale, qui fait aujourd'hui partie de la Tchéquie, ou République tchèque.

Ainsi en alla-t-il lors de la révolution husite (XV<sup>e</sup> siècle); de la victoire catholique dite «de la Montagne blanche», qui éradiqua l'aristocratie (1620); de la laïcisation des biens religieux sous le règne de Joseph II (1780-1790); des décrets Benes, lors de la Libération de 1945; puis de la mise entre parenthèses de la propriété privée, sous le joug communiste.

Après la Révolution de velours de 1989, plusieurs palais et châteaux tchèques ont cependant été progressivement rendus à leurs anciens propriétaires. Ce fut du moins le cas pour ceux qui purent se réclamer d'un titre de propriété lors de l'entrée en vigueur, le 23 février 1948, de la Loi de restitution. Quiconque fut exproprié antérieurement — pour cause de nationalité hongroise ou allemande, complot ou collaboration avec les nazis — n'eut généralement droit à rien.

Dans plusieurs cas, la restitution aux anciens châtélains s'avéra une bénédiction pour la jeune république naissante, laquelle n'avait pas toujours les moyens de ses ambitions, à savoir restaurer et entretenir autant de bâtiments trop souvent malmenés ou négligés pendant quatre décennies de communisme. À l'aube de l'entrée imminente de la Tchéquie, le 1<sup>er</sup> mai prochain, dans le giron de l'Union européenne, une majorité de palais et de châteaux demeure cependant entre les mains de l'État.

Mais d'autres, et non des moindres, sont encore la cible de réclamations de grandes familles tchèques, tantôt revenues au pays, tantôt éparpillées aux quatre coins du Vieux Continent. Récemment, certaines d'entre elles ont eu gain de cause devant les tribunaux, ce qui leur permet de garder l'espoir de remettre un jour les pieds dans la demeure de leurs ancêtres, dont quelques-unes font partie des sites touristiques les plus courus de Tchéquie.

L'un des membres de ces familles, Franz Kinsky, réclame ainsi plus de 200 millions de dollars en divers biens de propriété tandis que la famille von Pezolds revendique la bagatelle de 1,6 milliard d'actif, dont le célèbre château de Cesky Krumlov, classé par l'UNESCO sur sa liste du patrimoine mondial.

VOIR PAGE D 5: BOHÈME



Chapiteau fantaisiste, château de Nove Mesto nad Metuji.

PHOTOS GARY LAWRENCE

Le château de Nove Mesto nad Metuji.

**LES VILLES IMPÉRIALES DE L'EUROPE DE L'EST**

CESKY KRUMLOV, VIENNE, BUDAPEST, BRATISLAVA, CRACOVIE, PRAGUE

Circuit autocar, hôtels centre-ville 3 et 4 \*\*\*\*, déjeuners, visites, taxes et visas inclus

**DÉPART GARANTI**

17 Jrs : 8 juillet et 2 septembre **3 850 \$**

**PRAGUE**  
MUSIQUE, CULTURE, SPECTACLES

**FESTIVAL INTERNATIONAL DE MUSIQUE DE PRAGUE**

15 au 22 mai **1 989 \$** + taxes 75\$ et visa

8 jours / 6 nuits incluant:

- Vol direct de Montréal à Prague;
- Accueil par votre guide et transferts;
- Quatre demi-journées de visite avec guide en français;
- Hôtel 4\*\*\*\* au centre ville de Prague, taxes incluses;
- Déjeuner buffet tous les matins;
- Taxes d'aéroports et visa supplément.

**DÉPART GARANTI PLACES LIMITÉES**

AUTRES DÉPARTS GARANTIS

17 juil; 29 juillet; 11 et 30 septembre; 30 octobre.

Prix à partir de **1 514 \$**, taxes incluses, visa en sus.

**RUSSIE**  
MOSCOU ET SAINT-PÉTERSBOURG

10 jours, 8 nuits à partir de **3 620 \$** visa en sus

29 avril au 8 mai\*

Acc. Robert Poirier

24 juin au 3 juillet\*\*

Acc. Charliène Paradis

16 au 25 septembre

Possibilité de prolongation à Prague.

**Carlson Wagonlit** Travel

Division de voyage de Carlson

**L'EUROPE DE L'EST**

BRATISLAVA - VIENNE - BUDAPEST - PRAGUE

Hôtels 4\*\*\*\*, centre ville, 15 jours.

Départs : 8 et 20 mai, 18 septembre

Toutes visites incluses. À partir de **3 671 \$**, visa en sus

**DÉPART GARANTI**

PRAGUE ET BUDAPEST

Hôtels 4\*\*\*\*, centre ville, 12 jours.

Départ : 30 septembre au 11 octobre

À partir de **2 342 \$**, visa en sus

**DÉPART GARANTI**

PRAGUE ET VIENNE

Hôtels 4\*\*\*\*, centre ville, 12 jours

Départ : 30 septembre au 11 octobre

À partir de **2 364 \$**, visa en sus

**DÉPART GARANTI**

- VOYAGES MILLENAIRE, Laprairie 450-444-8191

- VOYAGES YVON DUPUIS, Montréal 514-523-2145

- VOYAGES PARADIS, Charlesbourg 418-627-0911

- VOYAGES PARADIS, Sainte-Foy 418-659-6650

- VOYAGES ROBILLARD, Repentigny 450-585-2854

- VOYAGES GABY, Ste-Thérèse 450-430-2151

MAISON

POUR LA PERSONNE QUI VEUT S'ADONNER À LA PRÉPARATION DE RECETTES AVEC LE MAXIMUM DE SUCCÈS, LA CUISSON AU GAZ EST UNE VÉRITABLE GARANTIE GRÂCE AU CONTRÔLE CONSTANT DE LA CHALEUR QUI SORT DES BRÛLEURS. L'AJUSTEMENT EST INSTANTANÉ, PLUS PRÉCIS ET BEAUCOUP PLUS SIMPLE QU'AVEC UNE SOURCE ÉLECTRIQUE. LES MODÈLES PRÉSENTÉS AU QUÉBEC SONT SOUVENT DE TRÈS BONNE QUALITÉ, ARBORANT LE LABEL PROFESSIONNEL OU SEMI-PROFESSIONNEL. NOUS EN AVONS RETENU UNE DEMI-DOUZAINE.

Cuisson au gaz: de belles surfaces

Pour la personne qui veut s'adonner à la préparation de recettes avec le maximum de succès, la cuisson au gaz est une véritable garantie grâce au contrôle constant de la chaleur qui sort des brûleurs composant les surfaces de cuisson. De semi-professionnels à professionnels, les modèles proposés sont aussi très agréables à regarder et sont de plus en plus demandés. Faut-il d'abord aimer cuisiner?



De fabrication canadienne, américaine ou européenne, la surface de cuisson au gaz revêt de plus en plus une esthétique donnée par des revêtements en inox et des repose-plats en céramique noire du plus bel effet.

LIO KIEFER

La différence fondamentale entre une cuisson venant d'une source électrique et une cuisson venant du gaz (naturel ou propane) tient dans le contrôle immédiat de la chaleur. Avec une plaque électrique, il faut attendre un certain temps pour que l'élément prenne sa chaleur de croisière. Le combat du calcul devient stressant pour diminuer la température. On se sert quelquefois de plusieurs ronds pour la réussite d'une seule recette. Pour les sauces, il faut également s'armer d'un minuteur et d'une certaine dose de chance et de flair pour arriver à une parfaite symbiose entre le faiseur de mets et le met. Avec la cuisine au gaz, sitôt qu'on réduit la flamme ou qu'on l'augmente, l'ajustement est instantané, plus précis et beaucoup plus simple. C'est aussi pour cette raison que tous les restaurants possèdent des surfaces de cuisson qui fonctionnent au gaz.

La différence entre les deux relève souvent du rendement des surfaces proposées. Avec un grand nombre de brûleurs, on peut offrir sur la même surface une puissance maximale élevée ou une puissance minimale très faible (toujours pour les sauces). En sachant qu'une viande se saisit de la meilleure manière à quelque 9000 BTU et qu'une sauce trouve son compte à 400 BTU, les choix sont multiples.

De fabrication canadienne, américaine ou européenne, la surface de cuisson au gaz revêt de plus en plus une esthétique donnée par des revêtements en inox et des repose-plats en céramique noire du plus bel effet. Même si ces plaques sont de calibre professionnel, on s'éloigne de plus en plus des plaques pures et dures des années passées, qui faisaient la joie des restaurateurs mais qui cadraient mal dans un décor douillet. On trouve également de plus en plus de combinés brûleurs et grille de cuisson ou plaque à frire, placés différemment selon le fabricant et le modèle. On retrouve en général deux dimen-



Rencontres

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

Pour vous annoncer GRATUITEMENT : Placiez gratuitement votre annonce en composant le (514) 985-2507. Enregistrez votre annonce avant le lundi 9h pour une parution le samedi suivant. Pour récupérer vos messages RAPIDEMENT : Prenez gratuitement connaissance du nombre de messages reçus par le (514) 985-2507. Composés par le service 1-900-451-6528 pour les abonnés. Pour répondre aux annonces RAPIDEMENT : Avec votre téléphone «touchtone», appelez le 1-900-451-6528. Des frais de 2,99\$/min. (+taxe) seront portés à votre compte de téléphone.

A large grid of classified advertisements under the 'Rencontres' section. Each ad includes a title (e.g., 'FEMME CHERCHE HOMME', 'MATURE, CULTIVÉE ET PASSIONNÉE'), a brief description, and contact information. The ads cover various demographics and interests, from professional women seeking partners to individuals looking for companionship or specific traits.

sions, soit 30 et 36 pouces. Il y a également quelques formats géants, de 48 pouces et plus, qui se retrouvent le plus souvent dans les modèles professionnels. On notera également que ces plaques ont un prix, quelquefois très élevé, et que l'achat d'un tel outil de cuisson requiert également un système de hotte à l'avenant.

Parmi les modèles proposés, j'en ai retenu une demi-douzaine qui ont chacun leurs caractéristiques. Dans la première gamme de prix: la plaque de 30 pouces de

maximale: 15 500 BTU. Version 36 pouces: 3000 \$. Pour une version presque professionnelle, on retrouve chez Dacor un nouveau modèle qui, dans sa version 36 pouces, offre cinq brûleurs, dont un à 9500 BTU, deux à 12 500 BTU et un à 18 000 BTU. On retrouve également un mijoteur à 400 BTU.

Dans un modèle plus standard, on retrouve dans la même marque un modèle avec quatre brûleurs allant de 8500 à 14 000 BTU et coté à 1750 \$.

Avec un grand nombre de brûleurs, on peut offrir sur la même surface une puissance maximale élevée ou une puissance minimale très faible

Enfin, la Rolls du gaz est de marque Wolf et de signature Gourmet. Sa plaque de 48 pouces est dotée de quatre brûleurs allant jusqu'à 18 000 BTU et d'une exclusivité: le rond français, au milieu. On retrouve également un grill à steak (18 000 BTU) ainsi qu'une plaque à frire. Un tiroir coulissant sous l'ensemble permet de retirer les gras ou autres substances dites nuisibles. On peut également choisir sa propre configuration en ce qui concerne la force des brûleurs ou l'intégration des plaques. De 4500 à 5000 \$, selon la configuration.

Le délai de livraison est de deux à trois semaines pour une surface de cuisson dite ré-gulière. Pour une semi-professionnelle ou une professionnelle, il faut compter de six à huit semaines. Les poulets, agneaux et autres rôtis n'ont qu'à bien se tenir.

DCS (Dynamic Cooking System) offre une solution simple équipée de cinq ronds allant de 11 000 BTU à 17 500 BTU. Cette dernière intensité est donnée par le rond central, d'une grande utilité pour les faiseurs de grande cuisine. 2365 \$ en format 36 pouces.

Hearthland compte six ronds de cuisson et un grill à steak central. L'ensemble est impressionnant, mais la version 30 pouces avec seulement quatre ronds existe également. Puissance

REPERES J.-C. Perreault 5, rue Industrielle Saint-Roch-de-l'Acchigan (450) 588-7211 www.jcperreault.com



La Rolls du gaz est de marque Wolf et de signature Gourmet. Sa plaque de 48 pouces est dotée de quatre brûleurs allant jusqu'à 18 000 BTU et d'une exclusivité: le rond français, au milieu.

SAMEDI

STYLE DE VIE

À L'HÔTEL LE GERMAIN TORONTO, INAUGURÉ VOILÀ TOUT JUSTE UN AN, ON ÉVOLUE DANS UN DÉCOR QUE L'ON POURRAIT MÊME IMAGINER ÊTRE SON PROPRE CHEZ-SOI. ICI, PAS DE GROUPES TAPAGEURS NI DE HORDES DE CONGRESSISTES. SEULEMENT DU CONFORT.

# Le confort et la différence

## Une incursion dans le design-détente au nouvel hôtel-boutique Le Germain Toronto

Le design est tout ce qu'il y a de plus épuré mais les concepteurs ont réussi à éviter le froid tape-à-l'œil qui s'inscrit souvent en corollaire. À l'hôtel Le Germain Toronto, inauguré voilà tout juste un an, on évolue dans un décor que l'on pourrait même imaginer être son propre chez-soi. Ici, pas de groupes tapageurs ni de hordes de congressistes: tout a été pensé pour le confort et la différence.

DIANE PRÉCOURT  
LE DEVOIR

Installé en plein cœur de l'Entertainment District, tout près du centre financier de la métropole, l'hôtel Le Germain Toronto est une nouvelle construction, contrairement aux quatre autres propriétés du groupe aménagées à partir de bâtiments existants. En semaine, l'établissement de la rue Mercer qui compte 11 étages, 122 chambres, quatre suites et un appartement, accueille des gens d'affaires pour une bonne part, tandis que le week-end voit surgir des personnes seules ou des couples qui viennent assister à un spectacle, musarder, magasiner...

«Toronto est une ville très étendue», note Christiane Germain, présidente du Groupe Germain. Ainsi, l'établissement reçoit beaucoup de banlieusards qui passent la journée au centre-ville, dînent au restaurant le soir et y descendent pour la nuit. «Nous avons été nous-mêmes surpris par ce phénomène, très bien ancré à Toronto mais à peine remarqué dans d'autres villes», poursuit-elle. Aussi, un nombre important



Les hôtels-boutiques, par définition plus petits que les établissements conventionnels, présentent un design et un décor recherchés.

de visiteurs québécois incite la direction à trouver du personnel pouvant leur fournir des services en français.

La clientèle reste donc majoritairement individuelle, l'hôtel n'étant pas vraiment conçu pour les familles, ni d'ailleurs pour les congrès. Tout au plus dispose-t-on d'une salle pouvant contenir une vingtaine de personnes pour ac-

commoder les gens qui doivent se réunir. «Ça crée une atmosphère particulière, détendue», explique Mme Germain. Ici, on ne verra jamais d'affiches disposées un peu partout pour guider les groupes, comme dans les gros hôtels de congrès par exemple.

Le restaurant Luce («lumière», en italien), récemment emménagé au rez-de-chaussée, participe aussi de cette recherche d'une ambiance exclusive.

### Les cousins Germain

L'hôtel Le Germain Toronto est le premier du genre dans la cité campée sur la rive nord du lac Ontario. La Ville Reine a beau être le royaume de l'hôtellerie classique, «elle était vraiment due pour un renouveau dans ce sens», poursuit Christiane Germain.

Les hôtels-boutiques, par définition plus petits que les établissements conventionnels, présentent un design et un décor recherchés, en plus d'offrir en vente plusieurs articles qu'on trouve dans les chambres: du peignoir au duvet et des verres au parapluie.

Le plus populaire? La literie. «On a rarement l'occasion d'essayer un matelas ou un oreiller avant de l'acheter», lance Mme Germain. Incidemment, nous en vendons beaucoup, des matelas! À Toronto, l'hôtel a opté pour la literie de la collection italienne Frette tandis qu'au Québec, la gamme est spécialement confectionnée pour Le Germain.

Et les ventes sont assez importantes pour occuper une personne à temps plein, tous cousins Germain confondus, c'est-à-dire le Germain des Prés et le Domi-

nion 1912 à Québec, le Germain à Montréal et Toronto, et l'auberge Hatley à North Hatley. «Ce créneau répond vraiment à une demande, que j'aimerais d'ailleurs développer davantage», dit l'hôtière. Je crois même qu'il y aurait un marché pour une griffe personnalisée, mais on ne peut pas tout faire.

### Beau comme trois pommes

Les chambres? Avec un aménagement minimaliste, elles sont conçues dans une confrontation de matières incitant à la détente: verre, bois, céramique, métal. Une réalisation de la firme québécoise d'architecture et de design Lemay-Michaud.

Au beau milieu des corridors de l'hôtel, de petites cavités ont été pratiquées dans le bois, ici et là, pour pouvoir contenir... des pommes. Des Granny Smith, incidemment. En groupes de trois, elles sont vertes, bien astiquées et, ma foi, plutôt invitantes.

Sur le chemin des ascenseurs aux murs tapissés de poèmes en français et en anglais, les clients se servent en passant, et le personnel fait des tournées régulières pour remplacer le fruit pas du tout défendu. En plus de toute la symbolique que peut représenter la pomme, ça met de la couleur et une touche sympathique dans des couloirs d'hôtel forcément un peu sombres.

La cerise sur le sundae, quoi.

À lire bientôt dans Le Devoir : «L'Entrevue» de Diane Précourt avec Christiane Germain.

SANTÉ

# Bleu, bleu, l'amour...



Carole Vallières

La grisaille de nos jours et la puissance du soleil sur nos humeurs me donnent envie de plancher sur les couleurs. Il y a une vogue en Occident (c'est-à-dire aux États-Unis, surtout sur la côte Ouest, et en Europe): la chromothérapie devient une médecine douce, ou encore on évoque l'influence d'une couleur, Pastoureau et son livre *Bleu* (Seuil), par exemple. Alors qu'ici, dans la laideur terne de cette fin d'hiver, nous avons encore froid, nos amis rivaux, eux, s'aventurent dans le monde exotique des soins par la couleur. Ils sont allés jusque chez les Tibétains, les priant de conserver leurs traditions de soins devant la pression de la médecine occidentale. Les Tibétains utilisent notamment la couleur pour se soigner.

On approche la santé de façon différente selon les cultures. J'ai tendance à penser qu'il y a des maladies qu'on a selon nos coutumes, et je ne parle pas seulement de se bloquer les artères en mangeant trop de viande et de sel. Mais selon notre lieu géographique, nos traditions, nos manières de penser, on se plaint de ci ou de ça. On se soigne comme ceci et comme cela, c'est-à-dire avant d'aller chez le docteur, quand ce sont les petites maladies de la vie quotidienne. Il y a bien sûr des conceptions de soins selon le pays de notre naissance; on n'a qu'à penser à l'acupuncture et à extrapoler.

Mais revenons à la couleur. Quand elle est dans notre assiette, elle stimule l'appétit. À l'université de l'Illinois, on a donc conduit une petite expérience: on a donné des bols de bonbons à la gelée à deux groupes. L'un avait quatre couleurs différentes, l'autre six. Ceux qui avaient le moins de couleurs ont mangé 40 % moins de bonbons. Mieux encore: si les couleurs étaient séparées ou mélangées, elles se mangeaient différemment; pour le mélange, ce fut en double. On pourra maintenant transférer cette connaissance aux légumes!

En effet, on sait aussi que la couleur indique une valeur nutritive, et les chercheurs en nutrition s'évertuent à démontrer par le menu tout ce que les pigments peuvent nous apporter: le lycopène de la tomate protège la prostate de ces messieurs, les couleurs vives sont anti-oxydantes... La couleur a donc une fonction biologique et également un impact psychologique, tous les vendeurs savent ça. On ne reviendra pas sur le rôle de la lumière et du soleil, on a déjà parlé, dans cette chronique, de son importance pour notre santé mentale. Il semble en outre que la souffrance physique soit diminuée par la lumière naturelle (selon une étude menée dans un hôpital, voir en fin de chronique).

Souvenons-nous que la couleur est aussi une longueur d'onde. Newton, dans la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, avait choqué Goethe en prouvant avec un prisme que la lumière se divise en sept couleurs ayant chacune sa vibration — la longueur d'onde, justement. En voilà deux qui ont nourri les débats sur la lumière! Ce qui alimente maintenant la réflexion, c'est la capacité de la vibration à régénérer le corps. C'est le champ de la chromothérapie, et beaucoup de boulot reste à faire avant d'affirmer le rôle précis des couleurs. Cependant, si on change le mot «couleur» par le mot «rayon», notre perspective se modifie et on peut envisager l'utilisa-

tion d'une longueur d'onde pour soulager. Quoi? Comment? Il y a loin de la coupe aux lèvres, je vous l'accorde, mais cette approche a le mérite de pouvoir se mesurer (c'est toujours comme ça que les sceptiques sont confondus).

Dans le livre de recettes de la chromothérapie, le rouge est une couleur qui favorise la circulation sanguine, stimule le foie et active les fonctions vitales. Les rhumatismes en seraient soulagés. Le vert diminue la tension sanguine et ralentit le métabolisme, rééquilibre ainsi le système nerveux; cela calmerait la colère. Le bleu est souvent recommandé en cas de maladies inflammatoires; c'est aussi la couleur de la méditation. Et on voit la vie en rose car cette couleur est un antidote au pessimisme... Et ainsi de suite.

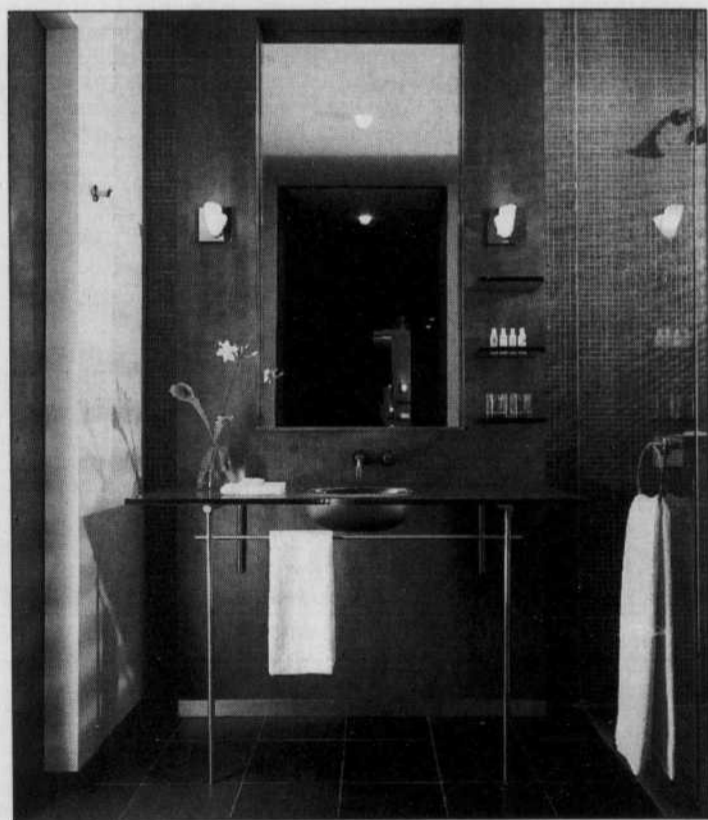
À la fin des années 40, un psychologue suisse a poussé un peu plus loin notre relation aux couleurs. Max Lüscher a inventé un test des couleurs, soit huit cartes de couleur différente cachant un chiffre qui réfère à un livret d'interprétation. Vous placez les huit cartes par ordre de préférence et le psy habilité à interpréter vos choix vous parle de votre personnalité et de votre état psychologique. Célèbre en Europe dans les cercles initiés.

Restons en Europe et revenons au temps présent: au rayon de la croissance personnelle, le Français William Berton a inventé une sorte de tarot des couleurs, sans prétention scientifique cette fois-ci. Vous choisissez deux des 84 cartes du jeu *Les couleurs racontent* et votre choix vous informe de ce que se passe et de la façon dont vous pourriez vous en sortir. Un jeu, un outil de connaissance de soi, une manière de différencier le mental et l'affectif. Il n'est pas interdit d'y prendre plaisir tout en conservant son sens critique!

Ces dernières années, beaucoup de gens ont tant bien que mal essayé de nous remettre les yeux en face des trous, comme disait ma grand-mère. C'est bien plus que la mouvance bouddhiste, qui a sans doute amorcé cet engouement. En anglais, en français, publié un peu au Québec mais venant surtout d'ailleurs, on nous propose de retourner le gant, de saisir autrement la réalité; des auteurs cherchent par tous les moyens à nous faire comprendre que la conscience, le ressenti, l'instant présent, etc., sont une condition essentielle du bonheur. Et selon vous, il est de quelle couleur, le bonheur?

- Lüscher: <http://www.luscher-color.com>.
- Berton: <http://www.colorscoop.com>. le jeu *Les couleurs racontent* est distribué par Diffusion Raffin.
- La lumière du soleil, un antidouleur naturel: voir l'onglet «actualités» sur le site [www.reseau-proteus.net](http://www.reseau-proteus.net).

vallieca@hotmail.com



Les pièces sont conçues dans une confrontation de matières incitant à la détente: verre, bois, céramique, métal.

# Jardins

LES DIMANCHES 11h  
Rappel: les lundis 18h30

www.jardinstv.com

PARTICIPEZ AU CONCOURS JARDINS ET COUREZ LA CHANCE DE GAGNER UN AMÉNAGEMENT AQUATIQUE

OFFERT PAR

«Quel est le style de jardin créé cette semaine à l'émission?» Répondez à cette question et courez la chance de gagner un aménagement aquatique de votre jardin offert par Grenouille Bleue.

Prénom: \_\_\_\_\_

Code postal: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Ville: \_\_\_\_\_

Courriel: \_\_\_\_\_

Style de jardin de la semaine: \_\_\_\_\_

Date de diffusion: \_\_\_\_\_

Remplissez ce bulletin de participation et postez-le à CONCOURS JARDINS C.P. 6000, Montréal, H3C 3A8. Règlement disponibles sur le site [www.artv.ca](http://www.artv.ca)

## SAMEDI

## TOURISME

LE TISSU HÔTELIER QUÉBÉCOIS ÉVOLUE. DANS LE CRÉNEAU HAUT DE GAMME EN PARTICULIER. POUR SE MAINTENIR PARMIS LES MEILLEURS, LES TROIS TILLEULS, À SAINT-MARC-SUR-RICHELIEU, N'A PAS HÉSITÉ À INVESTIR DANS L'ÉTABLISSEMENT, AJOUTANT UN SPA ET 17 SUITES, EN PLUS DE RÉNOVER LES 23 CHAMBRES DÉJÀ EXISTANTES.

VOYAGES

## Investir



Normand Cazalais

Le tissu hôtelier québécois évolue. Dans le créneau haut de gamme en particulier. S'y maintenir exige des entreprises ayant opté pour ce segment de marché certes lucratif mais très concurrentiel de ne pas lâcher la bride. D'où des investissements en conséquence.

L'été dernier, Alain April, directeur général du Château Bonne Entente de Québec, annonçait fièrement que l'établissement venait d'obtenir une distinction «très attendue», à savoir une cinquième étoile de Tourisme Québec, la plus haute cote au palmarès de la classification hôtelière. «Après cinq années de travail acharné et dix millions d'investissements, cette cinquième étoile vient vraiment confirmer notre positionnement comme hôtel de villégiature urbain haut de gamme aux tendances internationales.»

Montréal n'est pas en reste. Depuis quelques années, la métropole assiste à un ballet de changements de bannière au sein des grands hôtels, le dernier en date étant, au Complexe Desjardins, la reprise de l'ex-Wyndham par la chaîne Hyatt qui compte y injecter dès le départ une dizaine de millions de dollars.

Autre phénomène qui vaut d'être relevé: l'apparition de petits hôtels de luxe, souvent apparentés au concept de l'hôtel-boutique, notamment dans le Vieux-Montréal. Par un curieux paradoxe frisant l'illlogisme, ce quartier, qui constitue l'un des hauts lieux touristiques montréalais, ne possédait pas d'établissements hôteliers dignes de ce nom. Puis, boum! éclata une floraison qui a donné, pour en nommer quelques-uns, le Saint-Sulpice (affilié au groupe français Concorde qui regroupe plus de 70 hôtels de prestige dans



PHOTOS NORMAND CAZALAI

En 2001, Michel Aubriot prenait le pari d'ajouter aux Trois Tilleuls une toute nouvelle section, en l'occurrence un spa de quatre millions de dollars ainsi que 17 suites.

le monde), le Nelligan, le Place-d'Armes et l'Auberge du Vieux-Port appartenant tous trois à la famille montréalaise Antonopoulos.

On aura compris que, dans ce créneau, le contexte d'exploitation et de développement d'établissements de petite taille diffère de celui des hôtels de grande capacité qui ont accès à des capitaux beaucoup plus considérables. Le réseau des Relais & Châteaux au Québec en est un bon exemple.

Voici quatre entreprises, L'Eau à la Bouche à Sainte-Adèle, La Pinsonnière à Cap-à-l'Aigle, l'Auberge Hatley à North Hatley et l'Hostellerie Les Trois Tilleuls à Saint-Marc-sur-Richelieu, qui, de saison en saison, doivent satisfaire les standards élevés de ce regroupement d'établissements indépendants, standards que résument les célèbres cinq C: courtoisie, charme, caractère, calme et cuisine.

Si les trois premiers logent dans des régions touristiques dûment réputées à l'écart des principaux centres urbains, le quatrième a ses attaches en Montérégie, dans le giron immédiat du Grand-Montréal. Cette proximité géographique a son poids: une large partie de sa clientèle se recrute dans

la région métropolitaine où se trouvent également ses principaux concurrents.

Son propriétaire-fondateur, Michel Aubriot, n'en fait pas mystère: «Les goûts et les tendances changent, notamment dans un environnement comme celui de Montréal. Un établissement comme le nôtre doit constamment innover et faire des choix judicieux afin de rester ouvert 365 jours par année, tout en offrant une gamme complète de services.»

Voyons l'histoire des Trois Tilleuls. En arrivant de France en 1974, ce Vichyssois d'origine a d'abord ouvert un restaurant. Bientôt, l'ancienne ferme centenaire, installée au bord d'une rivière qui a joué un rôle d'importance au Québec, s'est transformée en «hostellerie champêtre». Ce fut ensuite la montée en grade et l'adhésion subséquente aux Relais & Châteaux qui compte maintenant plus de 460 membres dans une cinquantaine de pays.

«Mais il ne fallait pas s'arrêter là.» En 2001, quelque temps avant les événements du 11 septembre (que personne ne pouvait prévoir), Michel Aubriot prenait le pari d'ajouter aux Trois Tilleuls

une toute nouvelle section, en l'occurrence un spa de quatre millions de dollars ainsi que 17 suites à l'enseigne de la maison de cosmétiques Givenchy, faisant elle-même partie de LVMH, «premier groupe mondial de luxe qui développe ses produits autour de valeurs telles que l'audace et l'élégance».

Ce spa, relève-t-il, est le seul du genre au Canada et dans l'Est de l'Amérique du Nord, un atout non négligeable: «La logique de l'expansion du marché du bien-être avec Givenchy visait tout particulièrement les adeptes de soins de qualité et la clientèle féminine, en amorçant par ailleurs une percée prometteuse dans l'univers de l'homme d'aujourd'hui. Nous avons alors conçu des programmes de spa adaptés aux horaires des gens d'affaires en réunion ou en congrès tout comme aux attentes des vacanciers en week-ends d'amoureux.»

Ce n'était pas suffisant, semble-t-il. Au début janvier de cette année, tout de suite après l'achalandage des Fêtes, l'hôtel a connu des travaux d'envergure, d'une valeur de 1,2 million pour refaire — «totalement à neuf» — les 23 chambres du bâtiment initial et «pour s'harmoniser au luxe du spa». Un mandat a donc été donné à la firme montréalaise Camdi Design d'«interpréter les couleurs et le style Givenchy en préservant la discrète atmosphère traditionnelle de l'hôtel.»

Résultat: l'ambiance des chambres «renouvelées» s'alimente au jeu de teintes monochromes associées à des touches de beige, de bois blanc et clair, de verre gravé. Recourant aux expressions les plus achevées du design contemporain, leur décor tranche nettement avec celui qui prévalait naguère.

«Il fallait aller en ce sens, conclut-il. La clientèle évolue elle aussi et il importe de la satisfaire. Et même de la surprendre. Ces rénovations représentent des déboursés de 52 000 \$ par chambre et portent la valeur totale de notre complexe hôtelier à neuf millions. Elles nous permettent de croire que nous pourrions de la sorte attirer 30 000 visiteurs par année et générer des revenus annuels de quatre millions. Telles sont les exigences de la qualité.»

Et de la pérennité des choix.

Golf en France

## Le bonheur est sur les greens

LIO KIEFER

On ne pense pas spécialement à la France quand on pense séjour de golf à l'étranger. Pourtant, l'offre est là, le sport jumelé avec l'art de vivre, que cela soit au niveau du patrimoine, de la gastronomie ou des arts. Avec un total de 530 terrains de golfs répartis sur le territoire et un nombre encore discret de licenciés pour ce sport, il n'y a pas spécialement foule sur les greens de l'Hexagone. Été comme hiver. Certains golfs en bord de mer ou à flanc de montagne sont un régal pour l'œil averti du golfeur en quête du 19<sup>e</sup> trou salvateur.

En 2000, le magazine américain *Golf Magazine* a classé quatre parcours français dans le Top 10 des meilleurs parcours européens continentaux. Le Peugeot Golf Guide 2004-05 a classé 141 parcours français parmi les 1000 plus beaux golfs en Europe dont 19 obtiennent une note supérieure ou égale à 17/20. La France propose une gamme variée de parcours, parcours de bord de mer, parcours à l'américaine, links, golfs inland ou golfs de montagne... Chaque région golfe propose, en dehors de ses 18 trous traditionnels, un enrobage régional propre à ses spécificités. Quelques exemples.

- Golf et vin dans la région de Bordeaux ou de Bourgogne.
- Golf et Châteaux dans la Vallée de la Loire.
- Golf et Thalasso en Bretagne.
- Golf et plages du débarquement en Normandie.
- Golf et Nature dans les Alpes.
- Golf et Culture à Paris.
- Golf et voile en Riviera.
- Golf et surf à Biarritz.

Il est possible de louer des clubs dans les golfs ainsi que des chariots et des voiturettes (il est néanmoins préférable de se renseigner auprès du golf au préalable).

Dans toutes les régions, des forfaits sont connus sous le nom de Golf Pass. Ils offrent aux amateurs la possibilité de jouer plusieurs parcours d'une région à prix avantageux (retrouvez ces offres sur les pages «golf» de *franceguide.com* dans la rubrique «golf pass»).

Pour tout renseignement sur votre séjour, vous pouvez consulter le site de Maison de la France (<http://www.franceguide.com/>).



REUTERS

Pas besoin d'être un pro pour s'amuser sur les verts européens.

Vous y trouverez notamment des données générales sur la France, des conseils pour venir en France, comment se déplacer et des données sur la réglementation et la vie pratique dans l'Hexagone.

Chaque région possède également un Comité Régional du Tourisme qui pourra vous renseigner plus précisément sur le lieu où vous souhaitez vous rendre. Vous pouvez trouver les coordonnées de tous les CRT sur le site [www.frct.com](http://www.frct.com).

Concernant le golf, vous trouverez des informations pratiques sur les pages «golf» du site *franceguide.com* ainsi que sur le site de la Fédération française de golf: [www.ffgolf.org](http://www.ffgolf.org).

50 prestataires golfeurs et touristiques (Fédération française de golf, chaînes de golfs et chaînes d'hôtels, «golf pass», golfs indépendants, offices du tourisme, comités régionaux et départementaux du tourisme) sont regroupés au sein du Club «France Golf International» de la Maison de la France. Les golfs membres du Club «France Golf International» de la Maison de la France s'engagent à fournir à leurs hôtes les meilleures conditions d'accueil, de jeu et de tarification. Tous accueillent chaleureusement les clients de passage, en semaine comme le week-end, et mettent à leur disposition un personnel compétent et parlant au moins l'anglais.

Le prix d'un «green-fee» est entre 30 et 70 euros.

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

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

**CANTONS DE L'EST**

**AUBERGE QUILLIAMS\*\*\*\***

Auberge de charme 4 étoiles face au lac Brome, pour des moments magiques et inoubliables. Complètement rénové, 38 chambres et suites ensoleillées, 22 avec foyer. Cuisine raffinée et réputée. Piscine inf. saunas et bain turc. Boutiques de mode «outlets» et antiquaires à Knowlton à 6 km, un des plus beaux villages selon *Country Life*. Musées, vignobles et centres de ski à proximité. Brunch musical le dimanche. Plusieurs forfaits disponibles dont: **Forfait romantique, forfaits ski 5 monts, Rabais de 25 % sur la chambre la 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> nuit en forfait sur semaine. Rabais Âge d'Or. Certificats cadeaux. Salles de réunions. C.A.A. 572 Lakeside, Lac Brome, aut. 10, sortie 90 rte 243 sud, 50 minutes du pont Champlain.**

[www.aubergequilliams.com](http://www.aubergequilliams.com) Réservations : 1-888-922-0404

Un des 100 meilleurs spas au monde tout près de chez vous. Venez voir pourquoi le Spa Eastman compte parmi les 100 meilleurs spas au monde selon Bernard Burt et Pamela Lechtman, auteurs du livre «100 Best Spas of the World». Offrez le cadeau rêvé à la personne aimée.

**SPA EASTMAN**

[www.spa-eastman.com](http://www.spa-eastman.com) Réservations : (450) 297-3009 1 800 665 5272

**LAURENTIDES**

**MANOIR SAINT-SAUVEUR**

Situé au cœur du pittoresque village. Magnifique établissement 4 étoiles de 300 chambres et suites élégamment rénovées. Restaurant fine cuisine et chaleureux bar-bistro. Pisches 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

**Chalets & Condos**

**LANAUDIÈRE**

**CHALET D'ÉMÉLIE \*\*\***

Lac Pierre / St-Alphonse-Rodriguez, confortables, 2,3 c.c., foyer. Sur place: ski randonnée (50 km de sentiers), patinage et accès aux sentiers de motoneige. À proximité: ski alpin/glissades.

[www.chalet-emele.com](http://www.chalet-emele.com) 514-214-1550/450-883-1550

**CHALET DES PINS**

Rawdon, domaine privé, site enchanteur, à 1 hr Nord de MtL. rêvé pour la détente, chalet tout confort, très propre, foyer (bois inclus) b. tourb. Ski à 2 km, glissades, patin, raquette, équitation, motoneige et quad à prox.

[www.chaletdespins.com](http://www.chaletdespins.com) (450) 834-3401

**AUBERGE JEAN CYPHOT**

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

[www.aubergejeanpiphof.com](http://www.aubergejeanpiphof.com) (514) 989-8335

**MAURICIE**

**AUBERGE LE FLORÈS\*\*\*\*** Situé à la campagne dans un site enchanteur, offrez-vous un séjour romantique là où la gastronomie, le confort et l'ambiance se côtoient. Profitez d'un forfait «Fin de semaine détente» 297 \$ p.p. en occ. double incluant sauna, massage, enveloppement, bain thérapeutique, pressothérapie, relaxation, 2 couchers, 2 petits-déjeuners, 1 dîner et 2 soupers. **Forfait «Gâté» à 201\$/2 pers.** incluant souper gastronomique, 1/2 bouteille de vin mousseux, coucher, déjeuner. Lauréat national du prestigieux prix de l'entreprise touristique. **Forfait golf et plusieurs autres forfaits dont réunion d'affaires.**

[www.leflores.com](http://www.leflores.com) 1-800-538-9340

**Auberge Santé Lac Neiges**

**AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES**

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

[www.aubergesantelacdesneiges.qc.ca](http://www.aubergesantelacdesneiges.qc.ca) 1-800-757-4519

**La fine fleur des maîtres hôteliers**

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie

**RELAIS & CHATEAUX**

Relais Gourmands

Charlevoix

**La Pinsonnière | Cap-à-l'Aigle**

**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 et soins détente au Mini-Spa. Nombreux forfaits.

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. Offrez en cadeau à un être cher, un souper ou un forfait mémorables. Participez à un stage de L'École des Chefs Relais Gourmands d'une durée de 3 ou 5 jours dans les cuisines de l'Eau à la Bouche.

(450) 229-2991 ou 1-888-828-2991.

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

[www.lesstroitilleuls.com](http://www.lesstroitilleuls.com)  
[www.spagivenchy.com](http://www.spagivenchy.com)

**VIEUX-QUÉBEC**

**AUBERGE DU TRÉSOR:** La plus vieille auberge en Amérique du Nord, au coin de la célèbre rue du Trésor et face au Château Frontenac. **Forfait «romantique»** (pour 2 pers.) 1 chambre pour 1 nuit, 2 soupers (table d'hôte gastronomique) accompagnés d'une bouteille de vin, 2 digestifs au choix, 2 petits déjeuners, 1 stationnement pour 1 nuit, 169 \$ pour 2 personnes taxes et pourboires en sus. **Forfait «Week-End»** aussi disponible. Certaines restrictions s'appliquent.

[www.aubergedutresor.com](http://www.aubergedutresor.com) Fax: 1-418-694-0563 • 1-800-566-1876

**AUBERGE ST-PIERRE**

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

[www.auberge.qc.ca](http://www.auberge.qc.ca) 1 888 268-1017

**HÔTEL MANOIR VICTORIA**

Situé au cœur du Vieux-Québec, cet hôtel 4 étoiles au cachet européen unique a été complètement rénové en 2003-145 chambres et suites-Restaurant fine cuisine «La Table du Manoir» - Resto bistro «Le St-James» - piscine intérieure-sauna-centre de conditionnement physique - Salon Internet-Stationnement intérieur- NOUVEAU: LE SPA DU MANOIR! **À partir de 99\$ par nuit, en occ. double. RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS FORFAITS**

[www.manoir-victoria.com](http://www.manoir-victoria.com) 1-800-463-6283

**Hôtellerie Champêtre**

Auberges et Hôtels du Québec

**Vous faire plaisir, c'est dans notre nature!**

**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

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Jean de Billy (514) 985-3456 [jdebilly@ledevoir.com](mailto:jdebilly@ledevoir.com)

SAMEDI

BOHÈME

SUITE DE LA PAGE D 1

Mais il y a loin de la coupe aux lèvres: comme le déclarait en 1995 le ministre tchèque de l'Économie, Karel Dyba, «l'architecture, c'est notre pétrole à nous», et la Tchéquie ne compte certes pas lâcher facilement le morceau, souvent lucratif, parmi les 2000 châteaux et palais qui jalonnent toujours la Bohême.

Tchèques avec provision

Situés en plein centre de l'Europe, à la croisée de toutes les routes qui ont sillonné son histoire, les territoires originels de l'actuelle Tchéquie (Bohême, Moravie et Silésie) ont depuis des lustres éveillé les convoitises des royaumes limitrophes. D'où l'érection de castels et de fabuleuses places fortes pour protéger les lieux contre les attaques ennemies.

Perchés comme des nids d'aigle ou dressés en remparts aux portes des villes, ces établissements défensifs virent surtout le jour sous le règne des souverains Premyslides. Une autre vague de châteaux déferla à partir de la fin du Moyen Âge, quand la Bohême devint le point central du plus puissant royaume du Vieux Continent, après que Charles IV eut installé la capitale du saint Empire romain germanique à Prague. Puis, à mesure que grandissait la noblesse et l'aristocratie, palais coquets et châteaux mignons se mirent à essaimer en des lieux plus bucoliques que stratégiques.

Aujourd'hui, près de 300 de ces châteaux, forts ou pas, privés ou publics, sont ouverts à tous. Parfois nichés dans d'obscures forêts, parfois érigés sur la place centrale d'un village aux façades ornées de moulures ou de sgraffites, ils contiennent d'attirer les aficionados d'architecture, d'art et d'histoire hors du commun.

Traveller's tchèques

Convenons-en, la Vltava (alias la Moldau, principal fleuve de Tchéquie) n'est ni la Loire ni le Rhin. Du reste, les Habsbourg n'ont pas autant investi en Bohême que dans l'actuelle Autriche, et le mobilier des palais et châteaux tchèques a trop souvent été la cible des rapines et pillages les plus éhontés.

Cela étant, la Bohême réserve, pour qui a un tant soit peu bourlingué en Europe, des trouvailles souvent étonnantes, parfois détonantes, de même que des styles architecturaux inhabituels, comme ce cubisme rondo qu'on retrouve dans le château de Nové Mesto nad Metují, à l'est de Prague.

Un peu partout en Bohême, on a également droit à de surprenants échantillons qu'on pourrait qualifier ici de rococo, là de Tudor au gaz, là encore de baroquebolesque, pour ne pas dire Renaissances ou moyen-âge. Et puis, peu importe l'intérêt des visiteurs, la vocation des constructions finit tou-



La maison de Jonas, à Pardubice.

PHOTOS GARY LAWRENCE

jours par rejoindre quelqu'un.

Si certains palais sont reconnus pour leur aménagement intérieur et celui de leurs jardins (Hluboka, Hradec u Nechanic, Nové Mesto nad Metují ou Kopnístok, par exemple), d'autres le sont pour la superbe de leurs ruines (Rabí, Tockín et Trosky).

De par leur dégaine et leur cadre romantique, quelques sites sont également recherchés pour convoler en noces, justes ou pas (Sychrov, Becov, Castolovice, Hrubý Rohozec), pendant que joutes et tournois sont présentés à Nachod, et que de célèbres batailles sont recréées à Rabí et Hradec u Nechanic.

D'autres châteaux présentent, durant la saison estivale, des concerts musicaux ou des prestations théâtrales, comme c'est le cas à Hradec u Nechanic, Český Sternbek, Nachod ou Český Krumlov. Des chasses au trésor sont aussi organisées à Trosky alors que Benesov nad Ploučnicí et Pernštejn ouvrent les portes de leurs passages secrets aux visiteurs. Enfin, on peut s'offrir une visite guidée de nuit à Becov, Kynzvárt et Nachod, et même dormir à Hrubá Skála, Rozteč et Lazen, entre autres endroits.

Mais même si on l'offrait, il y a fort à parier que personne n'oserait pioncer à Sychrov et Žvikov, des châteaux dont on assure qu'ils sont hantés et... qui appartiennent toujours à l'État. Sans doute sont-ce là les manifestations des

spectres des anciens propriétaires, encore furax de s'être vu déposséder de leur bien le plus précieux...

En vrac

■ CSA (Czech Airlines) relie Montréal à Prague en environ huit heures, en vol direct. Apportez votre Berlitz de conversation anglaise, les agents de bord ne sont pas très portés sur le français. Info: [www.csa.cz](http://www.csa.cz)

■ Ceux qui veulent coupler un séjour en Bohême avec quelques jours à Prague devraient oublier la saison estivale, où la capitale tchèque devient invivable. Le printemps et l'automne s'avèrent indubitablement les meilleures saisons pour visiter la Bohême, surtout sa capitale.

■ Côté hébergement, la Bohême a encore fort à faire, par endroits, pour s'ériger au niveau des standards internationaux. Si on hésite entre «stalinien» et «spartiate» pour qualifier le design et le confort de certains établissements, d'autres semblent avoir été aménagés avec du mobilier récupéré dans une vente de feu bulgare. Quelques bonnes adresses néanmoins: Pension Adrspach, 549 57 Dolní Adrspach 24, tél.: (420) 491 586 102, [www.adrspach-ska-ly.cz](http://www.adrspach-ska-ly.cz); Pension Skaly, Strmenské Podhradí 132, 549 57 Teplice nad Metují, tél.: (420) 491 581 174.

■ Entre autres lieux d'intérêt, soulignons que l'ensemble de la Tchéquie compte par ailleurs une douzaine de sites qui figurent sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO: Prague, Kutná Hora, Český Krumlov, Hloubek, Kromeriz, Kutná Hora, Telc, Litomyšl, Lednice-Valtice, Olomouc, Zdrav nad Sazavou et la villa Tugendhat, à Brno.

■ Gare à la confusion: partout au pays, «nightclub» signifie généralement «border». Cela dit, il s'en trouve toujours pour s'accommoder de cette réalité locale: «Je te jure, chérie, j'étais simplement au nightclub.»

■ Le visa (77 \$) est obligatoire et disponible au consulat tchèque à Montréal, 1305 avenue des Pins Ouest. Info: (514) 849-4495 ou [www.mzv.cz/montreal](http://www.mzv.cz/montreal)

■ Autres infos: Czech Tourism, (416) 363-9938 ou [www.czechtourism.com](http://www.czechtourism.com). A se procurer: la brochure 111 castles, chateaux and other selected cultural monuments in the Czech Republic.

Cet article fait suite à un voyage organisé par Czech Tourism et CSA.

Hôtel de glace

Les suites thématiques sont à l'honneur

CHARLES-ANTOINE ROUYER

construction Gilles Roy et un sculpteur Nicolas Cyr viennent de là-bas. Ils ont donc proposé l'idée. Résultat: l'une des plus réussies suites thématiques de l'hôtel, où un phare de près de trois mètres de haut sculpté dans la glace domine la grande chambre (le jour, la lumière du soleil éclaire même naturellement la partie supérieure de la lentille du phare.)

Pour sa quatrième saison, l'Hôtel de glace de Québec, une œuvre d'art qui transporte dans un songe féérique dès les premiers pas à l'intérieur, a fait appel à un directeur artistique en tant que tel pour la première fois cette année. Une autre première également cette saison, l'Hôtel a demandé à un architecte de dessiner l'une des suites thématiques, une expérience qui risque fort d'être répétée annuellement.

«Avant, chacun y allait avec son idée de base», explique Serge Pélouquin, le directeur artistique. «Ils se parlaient plus ou moins mais deux ou trois équipes partaient avec sa propre idée sans trop se concerter. Cette année nous avons essayé de coordonner tout cela, tout en laissant à chacun une certaine liberté.»

«Dans le N'ice Club», poursuit Serge Pélouquin, évoquant la boîte de nuit techno dans l'hôtel de glace, nous avons eu une approche gothique, avec des gargouilles et un dragon sculptés dans la glace et un drapé en coton vert pale plutôt aqua.»

L'éclairage intérieur et l'atmosphère ont été particulièrement soignés cette année, avec des ambiances sonores de musique classique dans le hall d'entrée, de la musique religieuse dans la chapelle (pour les mariages) ou des lumières indirectes orangées ici ou là une fois la nuit tombée.

Par contre, pour les suites thématiques, chacun des sculpteurs sur neige et sur glace de l'équipe a eu... carte blanche. «Il y a un thème par suite et chacun y va avec son goût, ses idées, avec un sculpteur par suite», précise Serge Pélouquin. Les quatre artistes-artisans sont originaires de la région de Québec, Michel Lepire, Marc Lepire, Louis Lavoie et Jean Pierre Dupont partagent même le plaisir avec certains techniciens de l'équipe qui arrivent avec des idées.

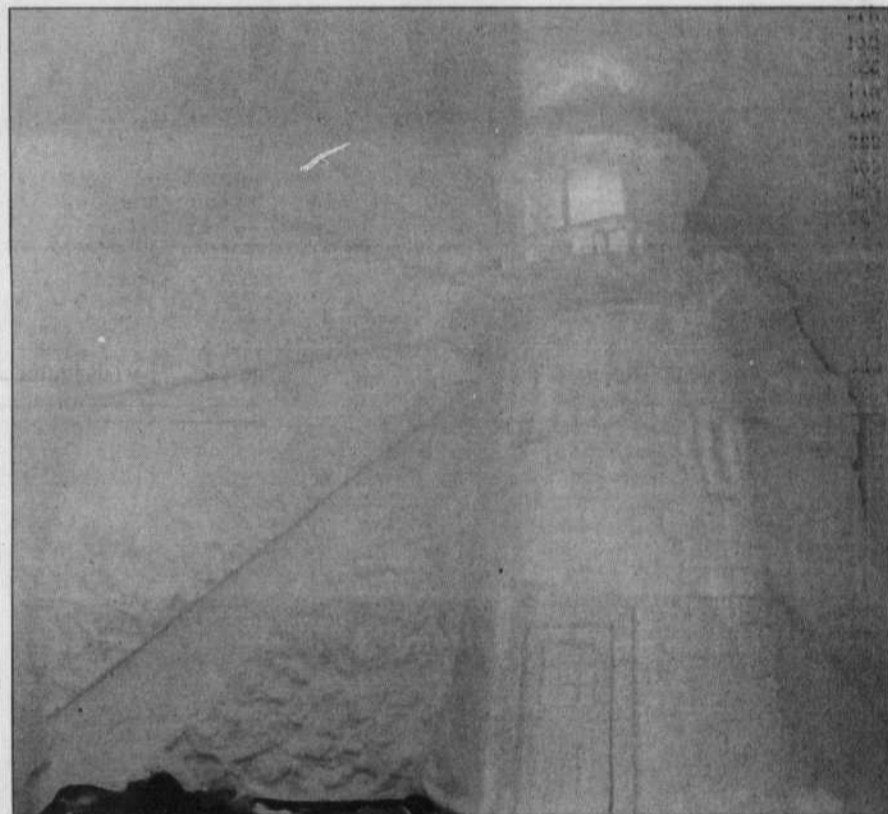
C'est le cas de l'étonnante suite des îles de la Madeleine. «Un membre de l'équipe de

La suite Toronto n'est toutefois pas en reste, avec sa tour CN de glace qui s'é élance à près de trois mètres de haut, sous le dôme de neige de la chambre et sur les murs, dessinés dans la neige, le logo de la ville de Toronto, les emblèmes d'équipes sportives de la capitale ontarienne et même une ligne d'horizon avec gratte-ciels et skydome ouvert. «En 2001, nous avons fait la suite New York, une ville meurtrie après l'attentat du 11 septembre. Cette année, c'est Toronto à cause de la crise du SRAS», explique Serge Pélouquin, qui a d'autre part encouragé son ami architecte et designer Dan Haganau à aménager une suite.

La suite Dan H. (construite par Gilles Roy et Christian Côté) est née le mois dernier (en milieu de saison, car l'hôtel de glace est un work in progress) et se distingue notamment par des projections photographiques sur un mur de glace en plein milieu de la pièce et des ondulations de treille métallique au plafond.

L'hôtel de glace fermera ses portes le 4 avril prochain et toutes ses sculptures seront détruites avant même qu'elles n'aient eu le temps de fondre.

■ Renseignements: ☎ 1 877 505-0423 ou [www.hoteldeglace.qc.ca](http://www.hoteldeglace.qc.ca). Nuitée (occ. double, du lundi au jeudi ou samedi-dimanche): (forfait avec deux repas) à partir de 229 \$-264 \$ ou suite thématique à partir de 278,50 \$-313,50 \$. Peut se visiter seulement (14 \$). Il est aussi possible de coucher à la station éco-touristique Duchesnay (Parcs Québec, [www.sepac.com](http://www.sepac.com)) qui accueille l'hôtel sur son site et propose raquettes, traîneau à chien ou motoneige.



RENÉ BOUCHARD

L'étonnante suite des îles de la Madeleine, l'une des suites thématiques les plus réussies de l'hôtel, où un phare de près de trois mètres de haut sculpté dans la glace domine la grande chambre.



L'hôtel de ville de Pardubice, en Bohême orientale.

Bon voyage

Un «must»: La thalassothérapie à Raspébiac



Charme, qualité et compétence notoires à L'Auberge du Parc  
1-800-463-0890  
[www.aubergeduparc.com](http://www.aubergeduparc.com)

VACANCES air transat Réservez-tôt et épargnez jusqu'à 300\$ par couple\*



Forfait Plus à Paris Hôtel des Arts 2 1/2\* à partir de 1049\$

Départs 12, 15, 19 avril  
Ce forfait comprend: le vol aller-retour, 7 nuits d'hôtel avec petit déjeuner, transferts, une croisière sur la Seine.

vacances Tourbec 3506, rue Lacombe Montréal (Québec) (514) 342-2961 Université-de-Montreal Côte-des-Neiges

Vols aller-retour au départ de Montréal vers Paris. Prix par personne basé en couple. Double en chambre doublement occupée. Le samedi est disponible sur certains départs entre le 12 avril et le 19 mai et entre le 6 septembre et le 31 octobre 2004. Places limitées. Toutes les taxes et redevances sont incluses. \*Cote offre en vigueur le 31 mars 2004. Contribution au financement du Fonds canadien des programmes culturels. Prix sujet à changement et à disponibilité au moment de la réservation. Pour tous les détails et conditions, veuillez vous référer à la brochure Europe 2004. Fidei en sus, déductible d'un permis du Québec.

**Voyages Culturels Exclusifs**

Avril au Maroc - 22 avril au 6 mai	1970\$*
Circuit complet: villes impériales et Grand Sud - 25 repas	
Sur la Route des Patriotes - 22 et 23 mai	(à partir de) 179\$
Deux jours au cœur de l'Histoire - 2 repas	
Corse: Ile de Beauté - 3 au 16 juin	3082\$*
Toute la Corse - 25 repas	
Avec accompagnateurs conférenciers	
Archipel des îles - 22 juin au 2 juillet 2004	2548\$*
Côte Nord, Archipel de Mingan, Anticosti et les îles de la Madeleine	
Aller en avion et retour en bateau - 21 repas	
60\$ de réduction pour les voyageurs de 60 ans et plus	

Incluant: vols - hébergement - excursions - repas indiqués - taxes  
\* Réduction de 75\$ à 85\$ pour paiement par chèque.

(514) 598-1672  
touristour@touristour.ca

**Paris à la carte!** RÉSERVEZ AVANT LE 31 MARS ET ÉCONOMISEZ jusqu'à 275\$ par couple

Départs entre le 14 mars et le 20 juin	à partir de 586\$
Départs entre le 21 juin et le 5 septembre	à partir de 644\$
Départs entre le 6 septembre et le 31 octobre	à partir de 778\$

**La France...** départs entre le 11 mai et le 29 octobre à partir de 678\$  
Vols directs à destination de Lyon, Marseille, Toulouse, Nice, Nantes

**L'Europe...** départs entre le 1er mai et le 30 octobre à partir de 556\$  
Vols directs à destination de Bruxelles et Londres

Les prix sont par personne et varient selon les dates de départ et de retour choisies, le tout est sujet à disponibilité et à changement sans préavis.

**Club Med** LE tout-compris EXPERT N°1 AU CANADA à partir de 1430\$  
ÉCONOMISEZ JUSQU'À 1274\$ PAR PERSONNE

**Carte Atout** (Les Boucaniers, Cancun, Turquoise et Paradise Island) à partir de 1520\$  
Départs entre le 27 mars et le 19 avril

**Escapade familiale** (La Caravelle, Punta Cana, Ixtapa) Départ sem. du 27 mars à partir de 1430\$  
Les prix sont par personne pour une chambre standard en occ. double. Les nouveaux membres Club Med doivent acheter une carte de membre de 50\$. Le tout est sujet à disponibilité et à changement sans préavis.

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

**LE FIL DE CUIR CENTRE DE VALISES**

Vente et réparation Samsonite, Delsey, Victorinox (Swiss Army), Andiamo, French, Zéro Halliburton, etc.

550 Ouest, rue Sherbrooke  
849-0136 ou 1 888 849-0005 (sans frais)

Réclamations de toutes lignes aériennes acceptées  
Service rapide après vente

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

**ITALIE**  
Grand tour culturel (23 jours) • 4 167\$  
22 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2004

**ALLEMAGNE**  
Grand tour culturel (23 jours) • 3 885\$  
3 AU 25 JUILLET 2004

**LA TURQUIE**  
Voyages spécial de 25 jours. Itinéraire exclusif incluant le lac de Van et le mont Nemrut  
Départ: 26 OCTOBRE 2004 • 4,439\$ tt inclus

**PÉRIGORD ET PROVENCE**  
23 jours - 29 MAI AU 20 JUIN 2004 • 3 992\$

Renseignements: (514) 844-0407

## SAVEURS

TROIS MILLE ANS AVANT NOTRE ÈRE, LES ÉGYPTIENS CONNAISSAIENT LE MIEL ET EN TIRAIENT UNE BOISSON FERMENTÉE, L'HYDROMEL, UNE BOISSON ALCOOLISÉE AVEC LAQUELLE CLAUDE DESROCHERS, APICULTEUR À FERME-NEUVE, DANS LES HAUTES-LAURENTIDES, S'EST FAIT CONNAÎTRE AU QUÉBEC. ANICET, LE FILS, EST UN PEU COMME OBÉLIX: TOUT PETIT, IL EST TOMBÉ DANS LES RUCHES ET DANS LE MIEL. AUJOURD'HUI, IL SE CONSACRE PLEINEMENT À SA PASSION: LES ABEILLES.

## Anicet Desrochers, le Maya des Laurentides



Philippe Mollé

La découverte de peintures rupestres près de Valence témoigne de la consommation de miel dès la préhistoire. Trois mille ans avant notre ère, les Égyptiens connaissaient le miel et en tiraient une boisson fermentée, l'hydromel, une boisson alcoolisée avec laquelle Claude Desrochers, apiculteur à Ferme-Neuve, dans les Hautes-Laurentides, s'est fait connaître au Québec. Anicet, le fils, est un peu comme Obélix: tout petit, il est tombé dans les ruches et dans le miel. En voyant faire ses parents, la contagion, assez forte, a suffi à lui faire abandonner des études en anthropologie pour se consacrer pleinement aux abeilles. L'Alberta est la seule province canadienne qui lui a permis d'obtenir un diplôme collégial en apiculture et de parfaire ses connaissances dans ce domaine.

Difficile de prendre au sérieux ce jeune homme qui, au demeurant, paraît plus jeune que son âge. Et pourtant, ce passionné rêve aux abeilles au point de racheter, en 1998, une partie de l'entreprise familiale installée près de Mont-Laurier. La nature riche, abondante et sans pollution permet aussi à la famille Desrochers d'obtenir son accréditation biologique en 2003.

### Le miel est dans les fleurs

Les abeilles sont en hibernation pendant la saison froide et se réveillent timidement dès les premiers beaux jours.

Depuis 1994 en Europe, le cheptel d'abeilles est sérieusement menacé. La cause, selon les apiculteurs: le Régent TS, un pesticide à base de Fipronil, commercialisé par la firme BASF et qu'on retrouve sur les graines de tournesol. La bataille engagée entre les grands de l'in-



Les abeilles sont en hibernation pendant la saison froide et se réveillent timidement dès les premiers beaux jours.

PHOTOS PHILIPPE MOLLE

dustrie phytosanitaire et les apiculteurs européens semble donner raison à ces derniers puisque, le 23 février dernier, le ministère français de l'Agriculture retirait du commerce les insecticides à base de Fipronil.

Voilà une des raisons qui poussent Anicet et sa compagne, une ex-vérificatrice comptable qui trouve les fleurs meilleures dans la nature que dans la finance, à poursuivre dans le biologique. De 150 ruches au départ, le couple possède maintenant

600 ruches dont les abeilles butinent en toute tranquillité dans leur espace vital composé de trèfle, de luzerne, d'asclépiade et d'autres fleurs des champs comme la menthe sauvage, dont on retrouve la subtilité dans le miel de menthe et de fleurs sauvages. Anicet est éleveur de reines et produit, souvent à partir d'élevages sauvages, de 2500 à 3000 reines qu'il revend partout dans le monde.

Selon les Desrochers, il est grand temps que le gouverne-

ment légifère sur la composition des miels canadiens. L'Alberta fournit à elle seule 80 % des miels vendus au Canada. L'Argentine et la Chine fournissent le reste à moindre coût et parfois à moindre qualité.

### Tout pour la reine

La ruche est dirigée et dominée par la reine, protégée par les abeilles. Fin juin, la moitié des reines essaime dans la nature. Cavités rocheuses, troncs d'arbre et autres supports peuvent satisfaire à la confection de ces ruches sauvageonnes. Pendant sa journée, une abeille se déplace selon une circonférence d'environ trois kilomètres et peut faire plusieurs sorties avant de revenir à la ruche.

Chez Api Culture, la ferme apicole des Desrochers, les ruches peuvent renfermer de 60 000 à 80 000 abeilles qui vivent elles-mêmes en communauté dans un rucher qui, à lui seul, compte pas moins de 32 ruches. Avec sa fougue et sa jeunesse, Anicet Desrochers ne laisse pas

sa place: avec sa conjointe, il vise rien de moins que l'extrême. Il songe à affiner ses miels de cru, à ensemencer dans ses montagnes des variétés de fleurs d'exception pour créer tout autant de miels rares et de grande qualité. Son miel brut, directement récolté de la ruche, est un délice de raffinement. Rien à voir avec un miel de mélanges venu de Chine ou d'ailleurs, totalement neutre après avoir subi la pasteurisation et la filtration, qui lui donnent une limpidité toute commerciale.

Chez Anicet, toutes les abeilles sont reines et lui, le Maya, en est le gardien. Einstein disait ainsi: «Protégeons les abeilles car, si l'abeille venait à mourir, l'homme n'aurait plus que

quelques années à vivre.»

### API CULTURE

111, rang 2 Gravel

Ferme-Neuve

Hautes-Laurentides

☎ (819) 587-3471

www.api-culture.com

Anicet est éleveur de reines et produit, souvent à partir d'élevages sauvages, de 2500 à 3000 reines qu'il revend partout dans le monde

### BIBLIOSCOPIE

#### LE MIEL

Annie Perrier-Robert  
Éditions du Chêne  
2000, 129 pages

Charmant petit ouvrage que celui-ci. Bien illustré de jolies photographies, il nous fait découvrir le monde merveilleux des abeilles. On découvre dans ce voyage sucré des recettes et la vie d'une communauté dont on devrait s'inspirer.



### Tout baigne dans l'huile

#### SFAX, HUILE BIOLOGIQUE

Format: 750 ml

Provenance: Tunisie

Achetée à L'Olivier

(marché Jean-Talon, Montréal)

Prix: 22,50 \$

Bouteille teintée. Date de péremption indiquée: avril 2005.

■ Couleur: jaune or et reflets verts.

■ Odeur: fruits et feuillage.

■ Goût: saveurs d'olives cueillies à divers degrés de maturité.

■ Mon description: huile de consommation courante issue de plusieurs cépages; goût qui manque de finesse; huile assez rustique qui laisse une légère amertume en bouche; à utiliser dans des soupes épaisses et des plats pour la cuisson.

Mon appréciation:

### CLASSEMENT DES BOUTEILLES

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



### GASTROSCOPIE

#### L'évolution Leclerc

Cette entreprise de la région de Québec, fondée en 1905 par François Leclerc, s'est fait connaître dans le domaine du biscuit. Depuis une dizaine d'années, l'entreprise, qui compte 450 employés, a su diversifier ses activités. Elle lance aujourd'hui une toute nouvelle gamme de produits, appelée Vital, qu'elle considère comme des «plaisirs festifs». Céréales, barres tendres, craquelins et bretzels de très bonne qualité vont affronter les géants du marché, qui devront bien se tenir.

#### Cuistots à Bromont

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, dont l'édifice se fait une beauté sur la rue de Rigaud, à Montréal, revient à la charge cette année avec les ateliers d'été sous la tente, à Bromont. Ces cours de cuisine offerts aux ados leur proposent de faire connaissance avec divers pays par l'entremise de leurs recettes tout en laissant place aux loisirs l'après-midi. Hébergement au Château de Bromont.

■ Renseignements: ☎ 1 877 276-6668 ou (514) 272-5113.

#### L'échalote (française) en danger

La douce et petite échalote se sent mal tant elle est copiée et imitée. Les chefs eux-mêmes ne s'y retrouvent plus avec les copies, précise Dominique Fonseca, chef au Ritz de Paris. La Cour européenne devra trancher sur l'échalote et en définir les origines.



Avec sa fougue et sa jeunesse, Anicet Desrochers ne laisse pas sa place: avec sa conjointe, il vise rien de moins que l'extrême. Il songe à affiner ses miels de cru, à ensemencer dans ses montagnes des variétés de fleurs d'exception pour créer tout autant de miels rares et de grande qualité.

### La recette de la semaine

## Caramels au miel et au café

Pour une cinquantaine de caramels

- 225 g de sucre
- 125 g de miel
- 50 g de beurre non salé
- 15 ml de lait
- 30 ml d'extrait de café
- 15 ml d'huile végétale

Dans une casserole, ajoutez le sucre au miel, puis le lait et l'es-

sence de café. Faites chauffer à feu doux tout en remuant jusqu'à consistance d'une pâte lisse. Versez dans un moule à caramel ou dans un rectangle de métal disposé sur un papier huilé. Laissez refroidir et découpez en cubes avant d'envelopper dans du papier film.

Note: l'extrait de café peut être remplacé par du café instantané en poudre (15 ml).

LES TOUILLEURS

POUR LA CUISINE

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

## Les artisans de la table

le Marché des saveurs du Québec

Plus de 4 000 produits de toutes les régions du Québec

Vins • Cidre • Boissons artisanales • Fromages • Gibier • Poissons

Produits de l'érable et autres produits du terroir québécois

**Marché Jean-Talon**

280, Place du marché du nord, Montréal (514) 271-3811  
lemarchedesaveursduquebec@qc.aira.com

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Jacques A Nadeau au 514-985-3454 : : : : : janadeau@ledevoir.com