

◆ LE DEVOIR ◆

SAMEDI



SAVEURS

Le silence
des morues
Page 4



SANTÉ

Avec Michel Rivard:
le rire du crocodile
Page 5



JARDINS

Parfums
d'Orient
Page 6

Au pays du Survenant



TOURISME BAS-RICHELIEU

Certains jours, surtout quand août alourdit ses heures, on pourrait croire à une toile de Constable. Vers les eaux qui se ramifient en une myriade de bras anastomosés, les arbres élancés inclinent leur feuillage. Sur le miroir tranquille se reflètent des formes tantôt claires, tantôt floues, qui jouent à cache-cache avec le soleil. Ici, les terres à peine émergées se confondent presque avec le milieu aqueux. Nous sommes au Chenal-du-Moine.

NORMAND CAZELAIS

Pour vous y rendre, vous pouvez, évidemment, enfilez la 30, l'autoroute dite de l'Acier, jusqu'à Sorel. Ou encore, pour laisser couler vos yeux sur le fleuve, emprunter la route 132: ce sera certes plus long mais l'attente attise le désir. *Nevermagne!*, comment disait le Survenant; à Sorel, vous suivez vers le nord le boulevard Poliquin qui deviendra, après une dizaine de kilomètres, le chemin du Chenal-du-Moine.

Ouvrez vos sens. Depuis les Appalaches et le long du lac Champlain, le Richelieu guide son flot vers le Saint-Laurent. Quand il le rencontre, si fort, si puissant, il ralentit sa course et dépose, à l'entrée du large évasement que le fleuve dessine dans la plaine, toutes les matières qu'il charroie en formant des îles nombreuses et de toutes formes, comme autant de présents qu'il offrirait à ce géant qui s'en va rejoindre la mer loin, bien loin.

Ici, entre la terre ferme et l'île du Moine (dont on retrouve le nom sur une carte, celle de l'hydrographe Jean Deshayes, dès 1695), glisse sans bouger, dirait-on, le courant du chenal éponyme. Tout autour s'étend son espace, univers humide et étrange dont les paysages ont peu d'équivalents au Québec.

En ce pays de mouvements lents, Germaine Guèvremont, née à Saint-Jérôme à la lèvre des Laurentides, a situé *Le Survenant*, paru chez Beauchemin en 1945, qui lui a valu la même année le prix Duvernay de la Société Saint-Jean-Baptiste. Ce roman, a noté le critique et éditeur André Vanasse, «*exprime le point culminant de l'âge d'or du roman du terroir*».

Le Survenant, c'était le contact plein d'aspérités entre les terriens et sédentaires qui exploitaient leurs terres au Chenal-du-Moine et ce «Grand-Dieu-des-routes» venu de nulle part qui s'est ancré un soir d'automne au tournant du XIX^e siècle chez le père Didace Beauchemin en échange de son travail. Un étranger, habile de ses mains, qui a les yeux pleins de voyages et qui sait raconter.

Cet étranger, descendant des coureurs de bois, séduit et irrite ces terriens persuadés, comme Pierre-Côme Provençal, d'avoir «*vu tout ce qu'ils avaient à voir*». Une fois pourtant, avant de s'en aller, «*inlassable pèlerin*», il leur dira: «*Vous autres, vous savez pas ce que c'est d'aimer à voir du pays, de se lever avec le jour, un beau matin, pour filer fin seul, le pas léger, le cœur allégé, tout son avoir sur le dos. Non! Vous aimez mieux piétonner toujours à la même place, pliés en deux sur vos terres de petite grandeur, plates et coudées comme des mouchoirs de poche.*»

Le Chenal-du-Moine, avec ses ombres et ses lumières, son horizon plat et ses figures fantomatiques, c'est le pays du rêve, du voyage, le pays où s'opposent l'ailleurs et l'ici, le réel et l'irréel, les plantes et la flore immobiles, enracinées dans un sol nourri d'alluvions partagées dans une centaine d'îles, et une faune ailée qui a le vent pour territoire.

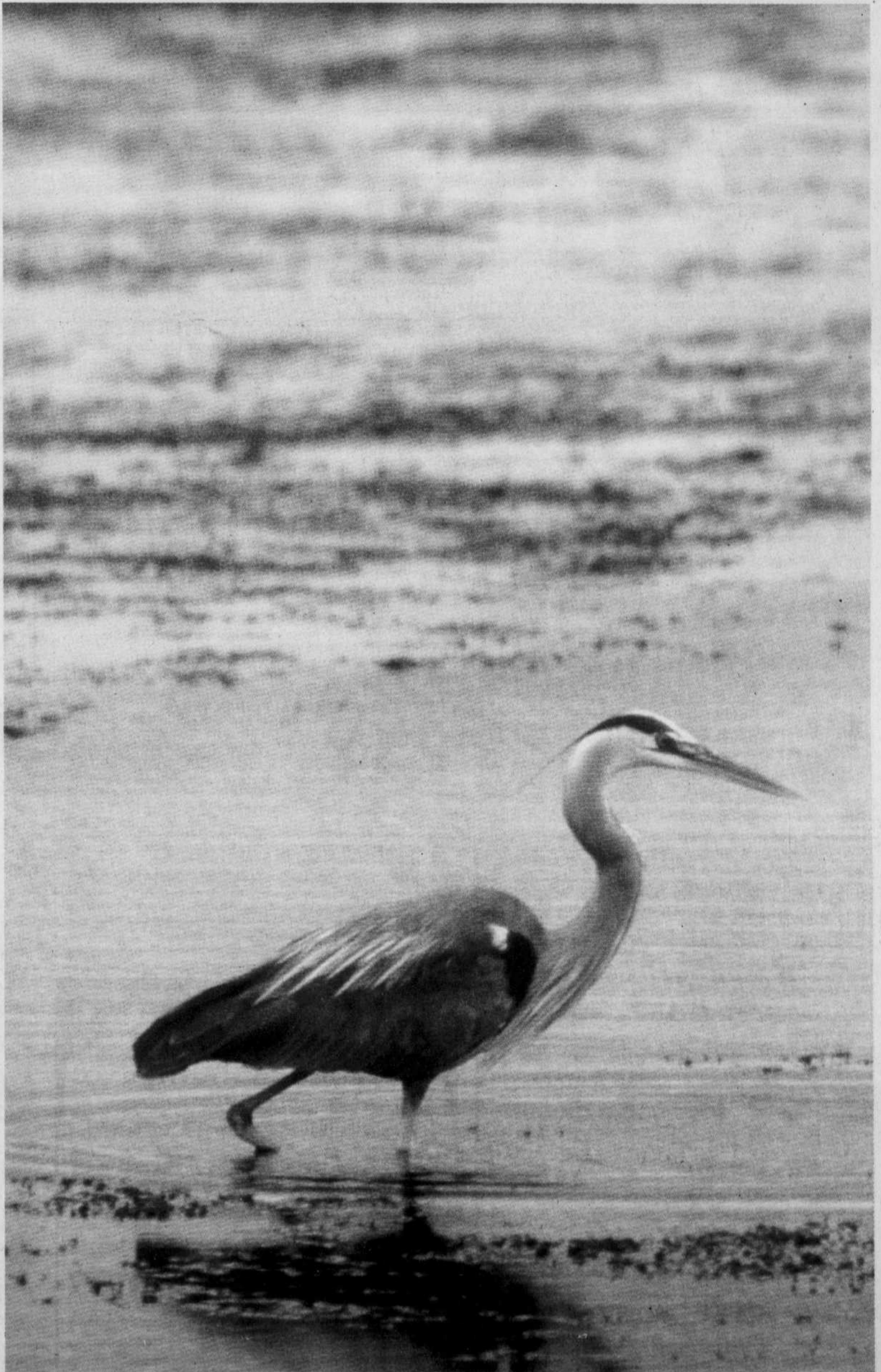
Peut-être Mme Guèvremont ne reconnaîtrait pas son Chenal-du-Moine tant les gens, avec les années, l'ont enlaidi en beaucoup d'endroits par leurs constructions sans harmonie. Sans se souvenir des Beauchemin, des Provençal, des Salvail, des Desmarais que le Survenant initiait aux départs et aux errances. Champlain, qui a écrit, le 29 juin 1603, que «*ce pays est le meilleur qu'aucun autre que j'eusse vu*», serait lui-même troublé.

Mais allez-y tout de même et laissez vos sens faire le partage.

Ce pays, c'est l'archipel des îles de Sorel qui occupe l'entrée du lac Saint-Pierre; une centaine de mini-continentes peuplés de hautes herbes et de râles, de grèbes à bec bigarré, de guifettes noires, de rapaces, de canards barboteurs et plongeurs, de bernaches et de troglodytes des marais, plus de 300 espèces au total, et la plus grande héronnière du Nord-Est américain. Ce sont, à perte de regard, des étendues de quenouilles, de sagittaires et de rubaniers, refuges des rats musqués.

Dans leurs conversations, le père Didace et le Survenant parlaient souvent — avec passion — des beautés du Chenal, des marais et de tous ces oiseaux qui en fréquentaient les abords. Le pays aménagé par les hommes a certes changé mais la nature a encore largement gardé ses droits... même fragilisés.

Et cet univers, ses mystères.



Dans les îles de Sorel... En haut: le Chenal-du-Moine.

TOURISME MONTRÉGIE

VOIR PAGE 3: SURVENANT

SAMEDI

LIVRES

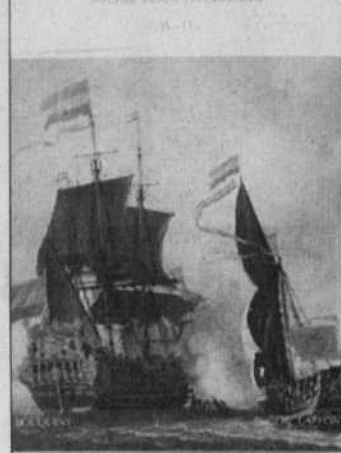
Jeunes loups de mer, vieux briscards, fanas des Frères de la côte et maîtres-à-cale sèche affaiblis dans leur sofa apprécieront écumer les 3200 articles de cette imposante recension colligée par Michel Vergé-Franceschi, lauréat de l'Académie française et de l'Académie de marine. Pour réaliser cet ouvrage entièrement inédit, une centaine d'experts furent appelés à contribution. Ils y abordent les événements, les lieux, les marins et les enjeux qui ont marqué l'histoire maritime, de Surcouf au cuirassé *Potemkine* et des cotres à l'île Bourbon, en passant par la puissance nucléaire et la Royal Navy.

DICTIONNAIRE D'HISTOIRE MARITIME

Sous la direction de Michel Vergé-Franceschi Editions Robert Laffont, coll. «Bouquins» Paris, 2002, 1560 pages, 2 volumes

DICTIONNAIRE D'HISTOIRE MARITIME

SOUS LA DIRECTION DE MICHEL VERGÉ-FRANCESCHI



◆ ◆ ◆

Pourquoi larguer les amarres et prendre le large pour nulle

part plutôt que de se laisser porter par les doux alizés du confort terrestre?

C'est l'une des questions que se pose Björn Larsson, romancier et maître de conférences en français à l'Université de Lund, en Suède, dans son plus récent ouvrage, *La Sagesse de la mer*.

Bourlingueur émérite et ancien locataire à plein temps de son propre voilier, l'auteur avance plusieurs réponses à partir de ses expériences personnelles et du vécu de ceux qui ont ponctué ses pérégrinations.

À cheval entre le récit de voyage et le carnet de réflexion, son livre parle liberté, angoisse, bonheur, solitude et sens de la vie, autant d'escales où il choisit de mouiller l'encre de sa plume. Au passage, Larsson encense deux œuvres maîtresses du prix Nobel Harry Martinson, *Resor utan mål* et *Kap Farväl*, qu'il qualifie de «plus beaux livres de voyages de l'histoire de la littérature».

LA SAGESSE DE LA MER

Du cap de la Colère au Bout du monde Björn Larsson (Traduction de Fran Vredens Kap Till Jordens Ande, par Philippe Bouquet) Éditions Grasset Paris, 2002, 330 pages

◆ ◆ ◆

On dit de la course Sydney-Hobart qu'elle est l'une des épreuves les plus exigeantes du monde de la voile. En 1998, des 115 voiliers qui prirent part à cette folle équipée, à peine 43 réussirent à franchir les 630 milles séparant les côtes australiennes de la Tasmanie.

Entre le point de départ et le point d'arrivée, six hommes et cinq navires furent avalés par les vagues en furie tandis que 55 navigateurs ont été rescapés au terme

Björn Larsson



La sagesse de la mer

Du cap de la Colère au Bout du monde

Grasset

de la plus grande opération de sauvetage jamais orchestrée en Australie.

C'est la chronologie de ces événements que relate ici G. Bruce Knecht, deux fois nommé pour le Pulitzer et correspondant du *Washington Post* à Hong-Kong.

Comparé à *La Tempête de Sébastien Junger*, son récit journalistique résulte de nombreuses entrevues accordées par des skippers multimillionnaires, de simples matelots ou les proches des disparus, tous égaux face aux flots démontés.

LA MER NE MENT JAMAIS

Sydney-Hobart 1998, 115 voiliers au cœur de la tourmente G. Bruce Knecht Traduction de *The Proving Ground*, par Béatrice Vienne Éditions JC Lattès Paris, 2002, 382 pages

Gary Laurence

HÉBERGEMENT EN RÉGION

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

BAS ST-LAURENT

AUBERGE AU MANGE GRENOUILLE : ***

Une escale d'exception, une invitation au rêve. Auberge de charme, riche en son décor romantique et théâtral. Table gourmande, lauréate du «Prix de la Gastronomie 2001», excellente carte des vins. Spa et jardins dominant les îles du Bic. Visitez notre site au :

www.aubergedumangegrenouille.qc.ca Info et réservation: (418) 736-5656.

AUBERGE LA SOLAILLERIE :

Auberge de charme à Saint-André-de-Kamouraska. Une magnifique région, une maison historique, des chambres au décor romantique, une table régionale créative et généreuse. Lauréat national «argent», Grand Prix de la Gastronomie 2002. À proximité : randonnées pédestres, golf, croisières, petites routes cyclables, jardins, musées d'histoire et de tradition populaire.

www.aubergelasolailerie.com - lasolailerie@globetrotter.net (418) 493-2914

CANTONS DE L'EST

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

www.spa-eastman.com 1 800 665 5272

AUBERGE QUILLIAMS****

Auberge de charme 4 étoiles face au lac Brome. Pour des moments magiques et inoubliables. 38 chambres et suites ensoleillées, 22 avec foyer. Cuisine raffinée. Piscine int., saunas et bain tourbillon. Plage, sports aquatiques, exploration de la réserve faunique. Boutiques de mode «outlet» et antiquaires à Knowlton 6 km. Un des plus beaux villages selon le magazine Country Life. Gols, vignobles, musées, zoo et piste cyclable à proximité. Forfaits chambre, repas et frais de service sur le forfait à partir de 210 \$ pour 2. 25 % de rabais sur la chambre la 2e, 3e, 4e et 5e nuit en P.A.M. sur semaine. Plusieurs forfaits disponibles dont forfait romantique. Salles de réunion 10 à 100 pers. Certificats cadeaux. C.A.A. 572 Lakeside Lac Brome, Aut. 10, sortie 90, route 243 sud, 55 minutes du pont Champlain.

Rés.: 450-243-0404, 1-888-922-0404 fax : 450-243-0770

www.aubergequilliams.com

FORFAIT DE GOLF À OWL'S HEAD

Incluant 1 nuit d'hébergement, 2 parties de golf avec voiturettes, 1 souper et 1 déjeuner (le golf doit être joué du lundi au jeudi) à partir de 145,77 \$ par personne, occ. double, taxes et service en sus. En vigueur du 25 juin au 29 août.

www.owlshead.com 1-800-363-3342

GASPÉSIE

Gaspésie PINCE-MOI, JE RÊVE! Découvrez et vacances de choix au cœur d'une région «DE MER ET DE MONTAGNES». Guide des attractions et de l'hébergement, guide des forfaits, carte des sentiers de randonnée.

www.tourisme-gaspesie.com 1-877-J'EN RÊVE!

HOSTELLERIE BAIE BLEUE

Carleton-sur-Mer, sur la plage de la Baie-des-Chaleurs. L'accueil personnalisé, une bonne table et une gamme d'activités uniques (piscine, tennis, musées, sentiers pédestres aménagés, tours guidés sur terre et sur mer...) vous garantissent le succès de vos vacances. À 2 pas de Miguasha, site du Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Que ce soit par affaires ou par plaisir, seul, en couple ou en famille, nous combons tous vos besoins en toute saison. Forfait Vacances Plus (6 nuits, 10 repas) 469 \$ p.p., occ. dbtel

www.baiebleue.com Réservations: 1-800-463-9099

L'HOSTELLERIE DU SAINT-LAURENT

Là où l'accueil fait toute la différence!

BAS-SAINT-LAURENT

AUBERGE SUR MER :

Un endroit à découvrir, situé à Notre-Dame-du-Portage, le long du Saint-Laurent. Assistez aux plus beaux couchers de soleil, décor magnifique, ambiance chaleureuse et excellente cuisine. Forfaits à partir de 64 \$/pers. occ. dbtel, 2 repas inclus, taxes en sus.

Auberge sur Mer www.quebecweb.com/aubergesurmer Tél. sans frais : 1 800 622-0642

ÎLE-AUX-COUDRES

LA ROCHE PLEUREUSE

Île aux Coudres - 90 chambres de grand confort sur une île enchantée du majestueux fleuve St-Laurent, à peine 1 heure de Québec. Renommée pour son accueil, sa cuisine, ses divertissements (danses folkloriques). Demandez l'un de nos forfaits à partir de 66 \$ (taxes en sus) p.p./jr, 2 repas inclus. Relais Santé sur le site.

www.quebecweb.com/rochepleureuse Tél. sans frais: 1-800-463-6855

LA MALBAIE

LE MANOIR CHARLEVOIX

À La Malbaie, l'hospitalité de Charlevoix à son meilleur dans un manoir de campagne avec vue en plongée sur le Saint-Laurent. Une table gourmande de grande renommée, 60 chambres dont 32 condos avec foyer, piscine extérieure, tennis. À proximité golf et casino. Coucher et petit déjeuner pour 2 pers., à partir de 62 \$ (taxes en sus).

www.quebecweb.com/manoircharlevoix Tél. sans frais: 1-800-363-4413

CHAUDIÈRES / APPALACHES

LA PAYSANNE L'Islet-sur-Mer à 2 pas du fleuve, fine cuisine, 16 chambres, grand confort + une suite pour groupe de 6 à 12 personnes, balcon. Forfait santé, golf, Grosse île - sortie 400, autoroute 20.

www.aubergelapaysanne.com 1-877-660-7276

ISLE-AUX-COUDRES

AUBERGE DU CAPITAINE : 41 ANS D'ACCUEIL TYPIQUEMENT INSULAIRE! Cuisine terroir, souper-chanson, pisc., eau salée, vélos, kayak de mer, 505 à 72.505 pp. occ. dbtel, souper, dej. inclus. Offrez-vous une île.

www.charlevoix.qc.ca/hoteiducapitaine 1-888-520-2242

ISLE D'ORLÉANS

AUBERGE CHAUMONT

Au bord du majestueux fleuve St-Laurent, une magnifique auberge située dans un site unique et romantique, à St-François de l'O.S. à manger, ch. climatisées, s. de b. privée, piscine et terrasse panoramique. Forfaits disponibles.

www.aubergechaumont.com (418) 829-2735 1-800-520-2735

LANAUDIÈRE

Domaine du lac Toro

Un site magnifique à découvrir : à 8 km au nord de St-Michel-des-Saints en pleine nature sauvage, une auberge et un restaurant au bord d'un des plus grands lacs du Québec. L'atmosphère paisible et l'accueil chaleureux favorisent la détente et le ressourcement. Massothérapie et soins corporels. Le restaurant et sa terrasse s'ouvrent sur le lac. Cuisine française raffinée et originale, bonne cave. Sentier pédestre (17 km) au départ du domaine.

info@lactoro.com (450) 833-2000 ou 1-888-505-TORO

HÔTEL MONTCALM ****

Saint-Donat, hôtel de 65 chambres en pleine nature avec piscine intérieure, saunas, bain tourbillon, lac privé avec plage, tennis et plusieurs activités nautiques telles pédalo, canot, kayak, chaloupe. Nous vous offrons plusieurs forfaits pour toute la famille à des prix très compétitifs. Notre table d'hôte est excellente et notre personnel attentionné. Forfaits: golf, site amérindien, revue musicale, réunions d'affaires, ouverture prochaine de notre centre de santé La Réserve.

www.hotel-montcalm.com 1-866-424-1333

LAURENTIDES

Hôtel du Lac Carling

Centre de villégiature de luxe quatre-saisons dans les Laurentides, à 70 minutes au nord de Montréal. Ambiance européenne dans une nature calme et généreuse. Golf renommé, spa, sentiers pédestres, équitation et centre sportif complet. Stationnement intérieur. Attrayants forfaits à partir de 95 \$ p.p., occ. dbtel.

www.laccarling.com Réservations : (514) 990-7733 ou 1-800-661-9211

HÔTEL ET AUBERGE ALPINE INN

Sainte-Adèle, Charmant et paisible petit hôtel de montagne. Suites Romantiques pour une évasion amoureuse. Chambres campagnardes avec lit king, bain tourbillon dbtel. Chalet en bois rond muni d'une cuisine, certains avec bain tourbillon. Coplex petit déj, campagnard. Forfait souper fine cuisine Aux Tourterelles, forfait massage 3 heures au Spa Ofuro, forfait golf avec voiturette au Golf Alpine, forfait théâtre Sainte-Adèle et St-Sauveur, forfait délices et gâteries. Vélo, randonnée pédestre, pique-nique et BBQ, piste cyclable, piscine, spa, tennis. Service de limo. Plusieurs photos disponibles au :

www.aubergealpine.com Tél sans frais 1-877-257-4630

MANOIR SAINT-SAUVEUR

Situé au cœur du pittoresque village. Magnifique établissement 4 étoiles de 300 chambres et suites élégamment rénové. Restaurant fine cuisine et chaleureux bar-bistro. Piscines int. et ext. Club de santé, bain vapeur et sauna finlandais. Tout nouveau SPA au 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 1-800-361-0505

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 Tél.: (800) 567-6635 sapiniere@polyinter.com

L'ESTÉREL CENTRE DE VILLÉGIATURE ET DE CONGRÈS****

Un endroit idéal pour s'offrir une petite escapade de plaisir. Spa, marina, plage, tennis, sports pour tous les goûts-y compris un des 25 terrains de golf les mieux cotés au Canada. Golf L'Estérel, 18 trous / 6396 verges / Normale 71 Forfaits Golf et Détente disponibles, (à 1 h au nord de Montréal)

www.esterel.com Courriel: info@esterel.com 1.888.ESTEREL(378-3735)

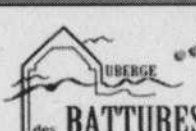
RÉGION DE QUÉBEC

AUBERGE LES QUATRE TEMPS - LAC BEAUPORT****

À 15 min. de Québec, sur la rive du Lac Beauport. Golf, équitation, pêche. Chambres avec bain tourbillon, chalet, piscine int. et ext. Forfaits santé, réunions d'affaires. Chambre souper et petit déj : à partir de 87,505 p.p. occ. dbtel.

www.aubergequatretemps.qc.ca 1-800-363-0379

SAGUENAY / LAC ST-JEAN



AUBERGE DES BATTURES, LA BAIE *** Surplombant le majestueux Fjord du Saguenay, 32 chambres. Ambiance d'intimité romantique. Cuisine fine et créative. Salles pour rencontres d'affaires ou de famille. Forfaits spectacles: Fabuleuse histoire d'un Royaume, Ecce Mundo, Québécoisissime. Nombreuses activités à proximité: golf, kayak, randonnées, équitation, musées, croisières...

www.battures.ca 1-800-668-8234

AUBERGE DES CÉVENNES ***

À L'Anse-St-Jean, 14 chambres au confort moderne, de longues galeries et une table réputée. «Un très bon rapport qualité-prix». Guide du Routard. P.A.M. à partir de 52 \$ p. pers., occ. dbtel.

www.auberge-des-cevennes.qc.ca 1 877 272-3180

Chalets & Condos

CHARLEVOIX

CONDOMINIUMS À POINTE-AU-PIC

À proximité du Casino, des gols, des boutiques et des bonnes tables de Charlevoix. 35 condos luxueux, neufs, meublés et tout équipés à prix raisonnable.

(418) 665-9696

LANAUDIÈRE

CHALET DES PINS

Cadre rêvé pour la détente à 1 hr au nord de Montréal. Chalet qualité sup. toutes équipées, très propre et confortable, foyer, b.tourb. Site enchanteur, lac naturel, plage, pédalos. Golf, équitation et + à prix.

www.chaletdespins.com (450) 834-3401

La fine fleur des maîtres hôteliers



Cantons de l'Est

Auberge Hatley ***** | North Hatley

Relais & Châteaux et Relais Gourmands. Une des grandes tables du Québec et la seule auberge au Québec récipiendaire du prix CINQ DIAMANTS de CAA/AAA pour la salle à manger. Visitez la cave à vins, plus de 1400 étiquettes. Chambres avec foyer, vue sur le lac, balcon. Piscine chauffée, canots, pédalos, kayaks, antiquaires.

Rés.: 819-84-2451 ou 800-336-2451; www.aubergehatley.com

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, soins détente au Mini-Spa, tennis et plage sauvage. Pour un mariage ou un anniversaire... les certificats-cadeaux de La Pinsonnière sont tout indiqués!

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

Laurentides

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

Chambres magnifiques dans un cadre exceptionnel à Sainte-Adèle. Relais & Châteaux - Relais Gourmands. Fine cuisine régionale et carte des vins élaborée. Forfait gourmand à partir de 305 \$ par nuit, chambre supérieure, pour 2 personnes, souper et petit déjeuner inclus, taxes en sus, au (450) 229-2991 ou 1-888-828-2991.

www.leaualabouche.com

Montréal

Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu

& Spa Givency www.lestroistilleuls.com www.spagivency.com

VOYAGES

L'Atlas du voyage



Normand Cazalais

Le voyage, le croiriez-vous, est un genre littéraire. Qui n'a jamais relaté ne serait-ce que la parcelle d'un voyage par de brèves phrases écrites à l'endos d'une carte postale, l'image au recto servant de contrepoint au propos?

Veni, vidi, vici. Je suis venu, j'ai vu et j'ai vaincu la distance, pourrait-on ainsi paraphraser l'auguste César au-delà de son Rubicon: par l'écriture qui viendra appuyer mes paroles, je témoigne de ces lieux où je me suis rendu. Et, conséquemment, je les interprète.

Dans les sociétés anciennes, avant l'avènement du cinéma, des ondes radio et télé, le récit de voyage était presque un genre obligé. Tout auteur qui aspirait à se «forger» un nom en littérature se devait de rapporter dans une langue élégante, sous une plume alerte et avec une indispensable puissance d'évocation, le portrait de contrées et de gens issus d'ailleurs proches ou lointains. Il se faisait la main, pourrait-on dire, à camper les futurs décors de ses œuvres.

Les ouvrages d'écriture s'édifient sur des décors qui, s'ils sont parfois inventés de toutes pièces, réfèrent le plus souvent à des lieux réels. Le procédé est vieux comme les premiers scribes. Les aèdes connus sous le vocable d'Homère n'ont pas agi autrement: Schliemann n'a-t-il pas découvert les ruines de Troie en se fiant à la lettre aux descriptions de l'Illiade?

Les êtres vivants — et les humains en particulier — possèdent deux axes d'identification. L'un, vertical, est le temps: le temps qui s'écoule, ce qui est venu avant soi, ce qui viendra après soi. Le sens de la lignée, des ancêtres, des pères et mères et des enfants: l'héritage antérieur et ultérieur. C'est l'axe de la durée, de la mémoire, de l'histoire.

L'autre est horizontal, c'est l'espace. Qu'y a-t-il autour de nous? Où sommes nous? Est-ce sec ou humide, froid ou chaud, plat ou accidenté, luxuriant ou désertique? Quelles sont nos relations avec cet environnement? C'est l'axe de l'étendue, de la perception, de la géographie.

Depuis plusieurs jours, je feuillette, fasciné, un livre que j'ai acheté récemment au hasard du bouquinage. Un livre de belle tenue, à couverture rigide de couleur sépia où figurent une mappemonde, une photo d'un Paris révolu et celles de deux auteurs, l'un masculin, l'autre féminin. *The Atlas of Literature* a été publié à Londres en 2001 par Prospero Books.

SURVENANT

SUITE DE LA UNE

Toponymie

Dans *Noms et lieux du Québec* (Les Publications du Québec, 1994), la Commission de toponymie du Québec rappelle que Sorel, quatrième plus ancienne ville de tout le Canada, ne reçut son nom définitif qu'en 1860. Elle eut droit aux graphies de Saurel, Sorelle, Sorrell et Sorrel, entre autres, pour commémorer le souvenir de Pierre de Saurel, officier du régiment de Carignan qui seconda Prouville de Tracy dans la reconstruction en 1665 du fort Richelieu, érigé une première fois en 1642.

Les Français donnèrent d'abord à l'endroit les noms de Cap-de-Victoire et de Cap-de-Massacre en l'honneur de la victoire de Samuel de Champlain sur les Iroquois. Pour les Abénaquis, dont des descendants vivent encore à Odanak et Wolinak dans les environs, le lieu s'appelait Masolian («beau-coup d'argent») en raison de la traite des fourrures qui y prospérait.

À lire... ou relire

■ *Le Survenant*, de Germaine Guèvremont, réédité à de multiples reprises.
■ *Du coureur de bois au Survenant (filiation ou aliénation?)*, par Michelle Lavoie, in *Voix et images du pays - III*, Les Presses de l'Université du Québec, 1970.

À visiter

Le Centre d'interprétation du patrimoine de Sorel (6, rue Saint-Pierre, Sorel, ☎ 1-877-780-5740, www.centra-tr.qc.ca/cips) propose une exposition permanente (*Un pays entre terre et eau*) et, jusqu'au 3 novembre, des expositions inti-

En 80 chapitres (qui relèvent eux-mêmes d'essais littéraires) rédigés par une brochette internationale de «biographes chevronnés», l'ouvrage poursuit l'objectif, je traduis, «d'explorer la relation fascinante entre les lieux et les auteurs». Et je vous laisse traduire cette pensée d'Herman Melville mise en exergue: «*Nearly all literature, in one sense, is made of guide-books.*»

Des cartes, des plans de ville, des photos d'époque, des croquis permettent de retracer les lieux où sont nés et où ont grandi des écrivains, où ils ont voyagé, les cafés et restaurants qu'ils ont fréquentés, les paysages qui les ont inspirés. Textes et illustrations investissent également les espaces imaginaires qui habitent leurs œuvres.

Il s'agit d'un long voyage dans l'espace et dans le temps, depuis la Rome et «les mondes» de Dante jusqu'au Berlin d'après la chute du Mur. Bien sûr, comme la maison d'édition est britannique, nos pas sont appelés à suivre Shakespeare à Londres et à Stratford, les poètes anglais dans le Lake District, les sœurs Brontë dans le Yorkshire, Dickens dans l'East End, Hardy dans le Wessex, James Joyce à Dublin.

Mais la planète ne s'y résume pas qu'à cet univers insulaire. On y explore aussi l'Espagne de Cervantes, le Paris de Balzac et des Romantiques, la France profonde de Colette, le Prague de Kafka, le Saint-Petersbourg de Gogol et de Dostoïevsky, les États-Unis de la Beat Generation. Et l'on voyage de Harlem à Bombay, des Antilles à Vienne, de l'Amérique latine et de l'Afrique noire à la péninsule Arabique.

Un bémol: n'y cherchez pas des itinéraires dans la foulée des écrivains québécois ou canadiens-français. Pour retrouver les lieux de Germaine Guèvremont ou de Michel Tremblay, vous devrez vous référer à d'autres sources. Le chapitre intitulé «Canadian Images» se confine au Canada anglais et largement à la ville de Toronto en faisant appel à Margaret Atwood, Eli Mandel, Robertson Davies et de nombreux autres.

Mark Twain, s'il fut un humoriste grinçant, se révéla un voyageur impénitent et sa passion des déplacements imprégna les aventures de Huckleberry Finn et de Tom Sawyer. Au point où le Mississippi, ce grand fleuve qui irrigue tout le pays de nos voisins du Sud, s'est lui-même transformé en personnage. Relisez *Life on the Mississippi*.

En ce livre, le Japon, grâce à des écrivains qui sont pour la plupart inconnus, est le «pays des esprits de la terre». À travers la vision d'une *Anthology of Irish Writing*, l'Irlande «divisée» prend une autre consistance. Et le spectre est large puisque les chants et les paroles du Jamaïcain Bob Marley y trouvent place...

Galerie de portraits, galerie de lieux, *The Atlas of Literature* est un formidable guide de voyage qui nourrit l'élan du départ, le goût de découvrir.

tulées *À vol d'oiseau* (sur les oiseaux du lac Saint-Pierre) et *Paysages sorelois* (photographies de Simon Ménard). Ouvert en août tous les jours de 10h à 19h (frais d'entrée).

Excursions nautiques

■ Excursion dans les marais (3742, chemin du Chenal-du-Moine, Sainte-Anne-de-Sorel, ☎ 1-877-742-3113, www.sabl.qc.ca): en canots rabaskas en compagnie d'un guide, tous les jours jusqu'au 3 septembre; aussi camping, sentiers pédestres et expositions à la Maison du marais. Profitez de l'occasion pour vous familiariser avec la mission et les activités de la Société d'aménagement de la Baie-Lavallière (SABL), organisme à but non lucratif qui s'occupe de la gestion et de la protection de la baie Lavallière en collaboration avec Environnement Québec.

■ Croisière des îles de Sorel (1665, chemin du Chenal-du-Moine, Sainte-Anne-de-Sorel, ☎ 1-800-361-6420): à bord du *Survenant II*; forfait-souper et forfait-théâtre.
■ Randonnée nature des îles de Sorel (6, rue Saint-Pierre, Sorel-Tracy, ☎ 1-877-780-5740): par bateau avec un guide, tous les jours jusqu'en septembre; les excursions du soir incluent un repas à la gibelotte.

Renseignements
■ Office de tourisme du Bas-Richelieu, 92, chemin des Patriotes, Sorel-Tracy, ☎ 1-800-474-9441 / (450) 7456-0447 (télécopieur), www.tourismesorelregion.qc.ca;
■ Tourisme Montérégie, 11, chemin Marieville, Rougemont J0L 1M0, ☎ (450) 469-0069 / 1139 (télécopieur), www.tourisme-monteregie.qc.ca, info@tourisme-monteregie.qc.ca.

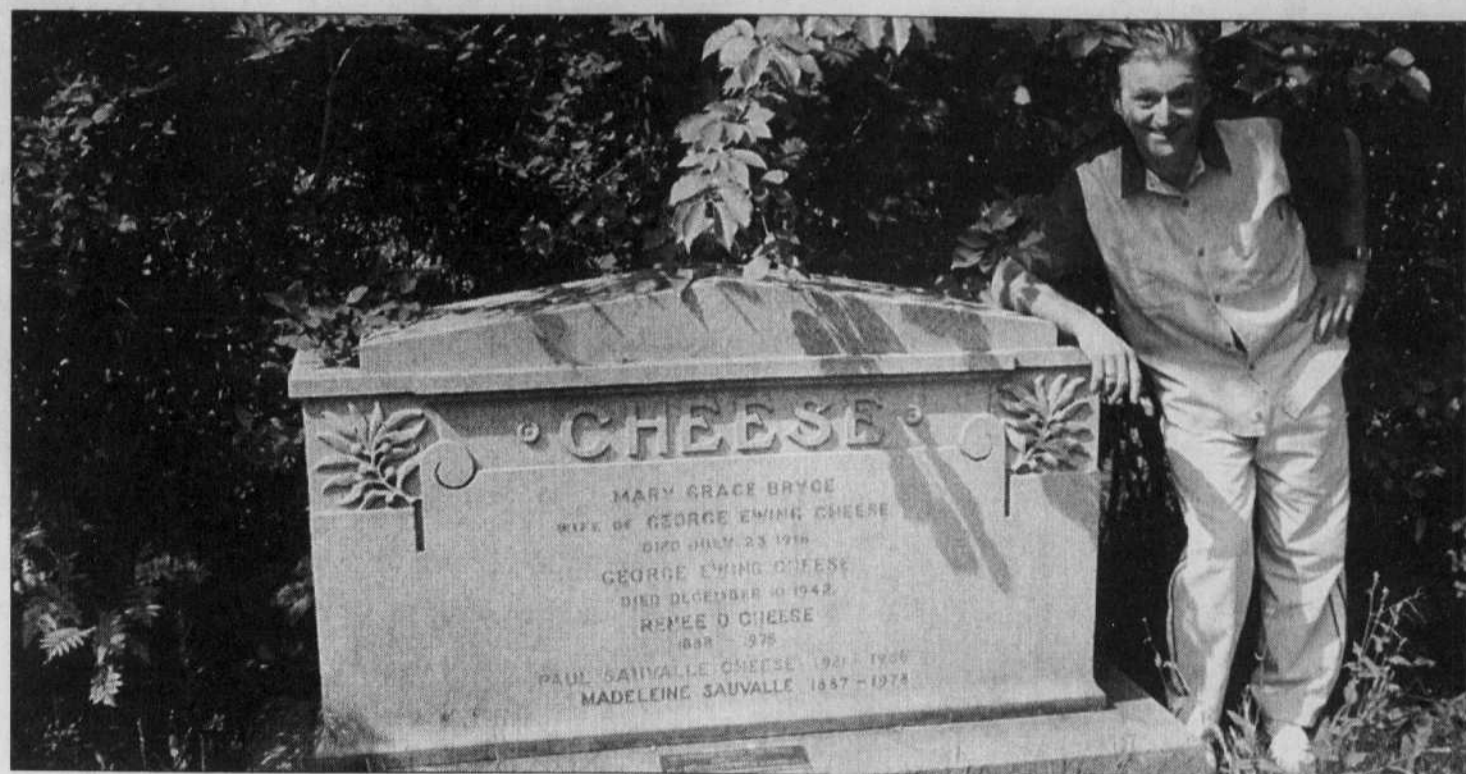
SAMEDI

TOURISME

C'EST LA VÉNUSTÉ DE CE MÉTIÈRE-JARDIN QUI PLAÎT AU DIABLOTTIN DE L'HUMOUR.

Visite au cimetière Mont-Royal

Muser juste pour rire



La tombe de la famille Cheese, la préférée de Gilbert Rozon. Bien avant qu'il n'enterrer sa vie de garçon, le président fondateur du Festival Juste pour rire a exercé, pendant dix ans, la noble profession de fossoyeur.

Cette année, le cimetière Mont-Royal fête ses 150 ans. Pour mieux le connaître, nous l'avons parcouru avec l'un de ses visiteurs les plus assidus, ancien fossoyeur de son état: Gilbert Rozon. Et ce n'est pas une blague.

GARY LAWRENCE

Il doit y avoir un os. Le grand prêtre de l'humour n'a pourtant pas l'habitude d'avoir une tête d'enterrement. Et de celui qui dirige la plus vaste organisation mondiale de l'humour, on ne s'attend pas, non plus, à ce qu'il ait un penchant pour la mort, fut-elle de rire. «C'est peut-être parce qu'il a des squelettes dans le placard», avanceront de mauvaises langues.

En fait, comme tout être normalement constitué qui se donne la peine d'y errer un brin, c'est la vénusté de ce cimetière-jardin, l'un des plus ravissants d'Amérique du Nord, qui plaît divinement au diabolotin de l'humour. «Pour moi, le cimetière Mont-Royal est le paradigme du beau cimetière. C'est le paradigme sur terre!», dit Gilbert Rozon, qui s'y rend pour marcher, baguenauder, jogger, méditer ou se ressourcer chaque fois qu'il en a l'occasion.

Il faut dire que le président fondateur du Festival Juste pour rire habite à deux pas, et que les nécropoles occupent un lopin de choix dans le terroir de son vécu. Car bien avant qu'il n'enterrer sa vie de garçon, notre homme a exercé, pendant dix ans, la noble profession de fossoyeur. «Ca ne m'a pas vraiment donné le goût des cimetières, je n'y ai jamais été à l'aise. Mais ça m'a permis de ne plus en avoir peur et d'en faire un lieu familial», dit-il.

Même si, parmi ceux qui traitent avec lui, d'aucuns ne le considèrent pas comme un enfant de chœur, c'est pourtant bel et bien ce qu'était Gilbert Rozon, à l'aube de son adolescence. Et un beau jour, son curé lui demanda un coup de main pour enterrer... le fossoyeur du village, qui venait de passer de vie à trépas. Est-il utile de mentionner qui a hérité de son gagne-pain?

«Disons que c'est un travail pour lequel on ne se bousculait pas au portillon. C'est comme pour les bourreaux: personne ne veut faire ce genre de boulot, c'est très mal vu. Mais c'était un vrai pactole! Au bout de deux ans, je gagnais plus d'argent que mon père, qui était cantonnier, et qui a alors cru bon de prélever un impôt à la source...»

Cas d'havre de paix

Tant d'années à bêcher des fosses et tant d'autres à trotter entre les macchabées ont servi quelques rudiments d'humilité à Gilbert Rozon. Quand il veut retomber les deux pieds sur terre et éviter que FJPR ne rime avec SPQR, il court toujours prendre un bon bain de cimetière.



Le mausolée des Molson, où reposent leurs dernières bières.

«Dans l'Antiquité, les empereurs étaient considérés comme des demi-dieux, et leurs serviteurs leurs répétaient sans cesse: "N'oublie pas que tu es mortel..." Je me suis laissé dire — et j'aime bien croire — qu'on voulait leur rappeler ainsi que s'ils gouvernaient mal, ils pouvaient être tués... et le pouvoir ne leur montait donc pas trop à la tête. Quand je marche ici, c'est ma façon à moi de me rappeler que je suis mortel, lorsque je veux changer le monde, que je suis fier de moi ou que je me suis trouvé brillant.»

Mais chassez le surnaturel, il revient au falot (dans le sens joyeux du terme): Gilbert Rozon, qui vise toujours plus haut, apprécie également gagner le belvédère de Mountain View. «C'est le seul endroit où tu jouis d'un point de vue sur l'est, l'ouest et le nord de Montréal», indique-t-il. Avec un peu d'imagination, son regard va encore plus loin, alors qu'il observe le relief du cimetière. «Par exemple, quand la voie Camilien-Houde redescend, c'est carrément la Galilée», assure celui qui s'auto-proclame messie de l'humour.

Messie, mais pas apôtre. Gilbert Rozon cotoie assez de célébrités dans sa vie pour faire fi des cadavres exquis de popularité qui peuplent le royaume de la camarade. Peu lui chaut donc qu'Anna Leonovs, auteure de *The King and I*, William G. Beers, père de la crosse, Toe Blake, gagnant de 11 coupes Stanley, ou même Mordecai Richler reposent au cimetière Mont-Royal.

À y regarder de plus près, certains défunts pourraient cependant inspirer les poulains du FJPR. Ainsi, sait-on si la pelouse du lot de Jacob Schick est rasée de près, si les obsèques de William C. MacDonald ont fait un tabac ou si Walter P. Zeller a eu droit au prix le plus bas pour son dernier logis? Une chose est sûre, c'est que la présence de la tombe de Charles E. Fross provoque hors de tout doute que l'ex-dirigeant de Merck-Fross n'a pas été cryogénisé.

Cela dit, plusieurs richards cibas inhumés ont su faire preuve d'humour en s'assurant le repos éternel. Quand on songe aux somptueuses dépenses funéraires qu'implique l'érection de ces stèles phalliques, de ces caveaux pharaoniques ou de ces tombeaux qui font chuter de haut, on ne peut qu'esquisser un sourire, voire se gausser de saouls rires.

Oiseaux de la

Si Gilbert Rozon venait uniquement au cimetière Mont-Royal pour observer les 145 espèces de la gent

Faculté de l'éducation permanente
La famille d'école

35 programmes multidisciplinaires
axés sur la pratique.

514 343-6090 www.fep.umontreal.ca

Université
de Montréal

Bon voyage

LE FIL DE CUIR
CENTRE DE VALISES

Vente et réparation Samsonite, Delsey, Boyl, Hartmann, Andiamo, French, Zéro Halliburton, etc.

550 Ouest, rue Sherbrooke 849-0136

Réclamations de toutes lignes aériennes acceptées

Service rapide après vente

Succ: 4889 ave du Parc, (angle St-Joseph) 270-8585

Paris la carte! ÉCONOMISEZ jusqu'à 90\$ par couple à partir de 659\$

Départs	Hôtel à PARIS à partir de 45\$ pers./nuit	à partir de	jusqu'à
Entre le 17 août et le 31 octobre	659 \$	1099 \$	
Entre le 1 ^{er} novembre et le 31 décembre	669 \$	1105 \$	

LA FRANCE EN LIBERTÉ Pour certains départs entre le 12 août et le 15 septembre

Nantes, Marseille, Nice, Lyon et Toulouse à partir de 649 \$ jusqu'à 1099 \$

LOCATION DE VOITURE EN FRANCE (14 jours) à partir de 652\$

Renouvellement possible. Les prix des billets d'avion sont pour une personne. Tous les prix s'entendent à partir de et varient selon les dates de départ et de retour choisies. Le tout est sujet à disponibilité et à changement sans préavis. Les tarifs sont valables jusqu'au 19 août.

CINQUIÈME SAISON

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



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

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

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

Tourisme plein air et aventure
Laurent national OR Les Grands
Prix du tourisme québécois 2000
Grand Prix du tourisme
Régional Bas-Saint-Laurent
2000 et 2002

1-888-724-8687

418-724-6227

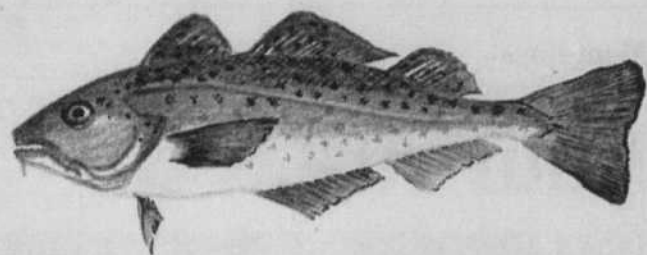
ljones@globetrotter.net

www.ecomertours.com/francais

Pour annoncer dans ce regroupement,
contactez Jean de Billy 985-3322
jdebilly@ledevoir.com

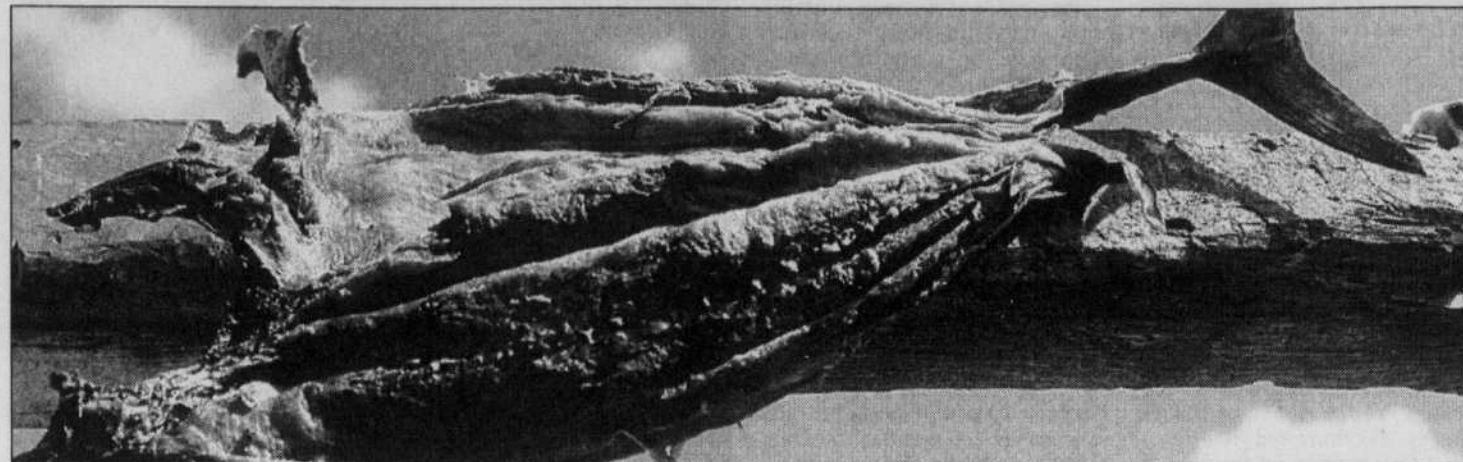
SAVEURS

JAMAIS UN PRODUIT, UN ALIMENT NE SUSCITA SUR MILLE ANS AUTANT D'INTÉRÊT. BASE ALIMENTAIRE POUR DES NATIONS ENTIÈRES, EMBÈME DE VAISSEAUX DE LA NOUVELLE-ANGLETERRE ET DE TERRE-NEUVE, LA MORUE EST ENCORE LA SOURCE D'ENJEUX TANT ÉCONOMIQUES QUE SCIENTIFIQUES. DÉSORMAIS, LE SILENCE INQUIÈTE LES SCIENTIFIQUES. AU BORD DE L'EXTINCTION, LES MORUES NE PARLENT PLUS.



Le silence des morues

À la recherche de l'or blanc



PHILIPPE MOLLÉ

Les Anglais ont utilisé longtemps le séchage sur la grave ou les vignaux afin d'économiser le sel, une denrée rare à l'époque.

«Il dit: de cette morue délectable, je vais fameusement souper! Alors, plus blanc que la nappe, un fantôme surgit!»
— Thomas Hood (1799-1845),
Le Souper superstitieux

Depuis 1497, Français et Anglais, mais aussi Portugais et Espagnols convoitent avec acharnement les bancs poissonneux de Terre-Neuve. Après la mer du Nord, l'Irlande et l'Islande, ce sont les côtes canadiennes qui attirent des flottes entières à la recherche de l'or blanc. Selon les catholiques et les diocèses, les pratiquants étaient tenus à 150 jours d'abstinence par année.

Déjà au Moyen-Âge, la morue et le hareng sont considérés comme des produits dont l'importance commerciale suscite des enjeux et des guerres de pouvoir. Les différentes flottes de pêche escortées par des navires de guerre et battant pavillons français, anglais ou espagnols vont littéralement piller les océans d'une ressource que l'on qualifie à l'époque d'inépuisable. Lorsque Jean Cabot découvre en 1500 les grands bancs de Terre-Neuve, on imagine un espace marin riche de toutes les espèces. On raconte même dans les écrits de l'époque qu'il suffit d'envoyer à la mer un seau ou une nasse d'osier et de les retirer remplis de morues.

La pêche à la ligne

Dès lors, dans tous les ports d'Europe, la nouvelle se répand très vite et les Portugais appellent même la côte du Labrador «île et terre des morues». Les pêcheurs bretons puis les Basques furent les premiers à venir pêcher la morue. Partis de Bréhat en 1508 sur des



Philippe Mollé

voiliers trois mâts qui jaugent de 100 à 120 tonneaux, ils vont pêcher la morue verte qu'ils saleront à bord avant de l'entasser dans des barriques ou des caisses de bois et de la ramener à quai. Caravelles, galiotes, frégates s'établiront vers 1660 à Plaisance qui deviendra la capitale, le fief des Basques et des Malouins. Bien qu'il n'existe à ce moment aucun conflit sur cette route du poisson, Français et Anglais vont contrôler de façon efficace le commerce de la morue que les Espagnols ou les Portugais souhaiteraient bien dominer. Tandis que les Français, propriétaires de salines et de marais salants, bénéficient de cette denrée rare à l'époque, le sel, les Anglais vont, quant à eux, utiliser le séchage sur la grave ou des vignaux (cadres de bois suspendus sur lesquels reposent des claies qui permettent de sécher la morue) car, par manque de sel, ils doivent économiser. Vers 1790, on utilise des palangres (lignes de fond) que l'on laisse traîner chargées d'hameçons, bien avant l'arrivée des doris (petits bateaux à fond plat) utilisés encore parfois de façon très artisanale.

L'usage à bord

En 1713, les traités d'Utrecht feront perdre à la France l'Acadie et les positions de l'île de Terre-Neuve et amèneront les Britanniques à

s'établir au Cap Breton et sur l'Île-du-Prince-Édouard. En 1783, les traités de Versailles modifient à leur tour les droits exclusifs de pêche aux Français. Vers la fin du XIX^e siècle, on verra le démantèlement des flottes de pêche et des grands voiliers au profit de la navigation à vapeur et de ce que, malheureusement, elle entrainera.

Dès lors, les dés sont jetés et les fonds des grands bancs ne cesseront d'être décimés. L'hygiène à bord des bateaux est secondaire et la morue prime sur tout le reste. Les cabanes (couchettes) sont disposées sur les côtés et empilées sur trois étages. Le travail est calqué sur la pêche et seul le 15 août (fête de Marie) est vénéré par les marins, qui troquent quelques instants les chants de marins pour les cantiques à la Vierge. L'ordinaire des marins se limite la plupart du temps à des biscuits de mer durs à se casser les dents et qu'il faut détremper dans la vinasse acide ou la chaudière de l'époque.

De la même manière, les marins consomment uniquement les têtes de morue, laissant place le vendredi à la morue entière, considérée comme un aliment permettant de «faire maigre et pénitence». On s'explique aujourd'hui les deux techniques de conservation qu'utilisaient Français et Anglais pour garder la morue, le sel étant évidemment l'élément clé qui favorisait de part et d'autre les deux techniques (le salage pour les Français et le séchage pour les Anglais). Au XVII^e siècle, les *Sack Ships* (navires consacrés au seul transport de la morue salée ou séchée) rapportaient, chargés à bloc, l'aliment qui nourrirait durant des siècles tant les esclaves que les populations moins nanties ou encore les militaires. Peter Pope attribue le nom de *Sack* en espagnol au *Vino de Sacka* — qui signifie «vin à l'exportation». Peut-être s'agissait-il aussi des bateaux espagnols qui

transportaient le xérès, communément appelé *sack*.

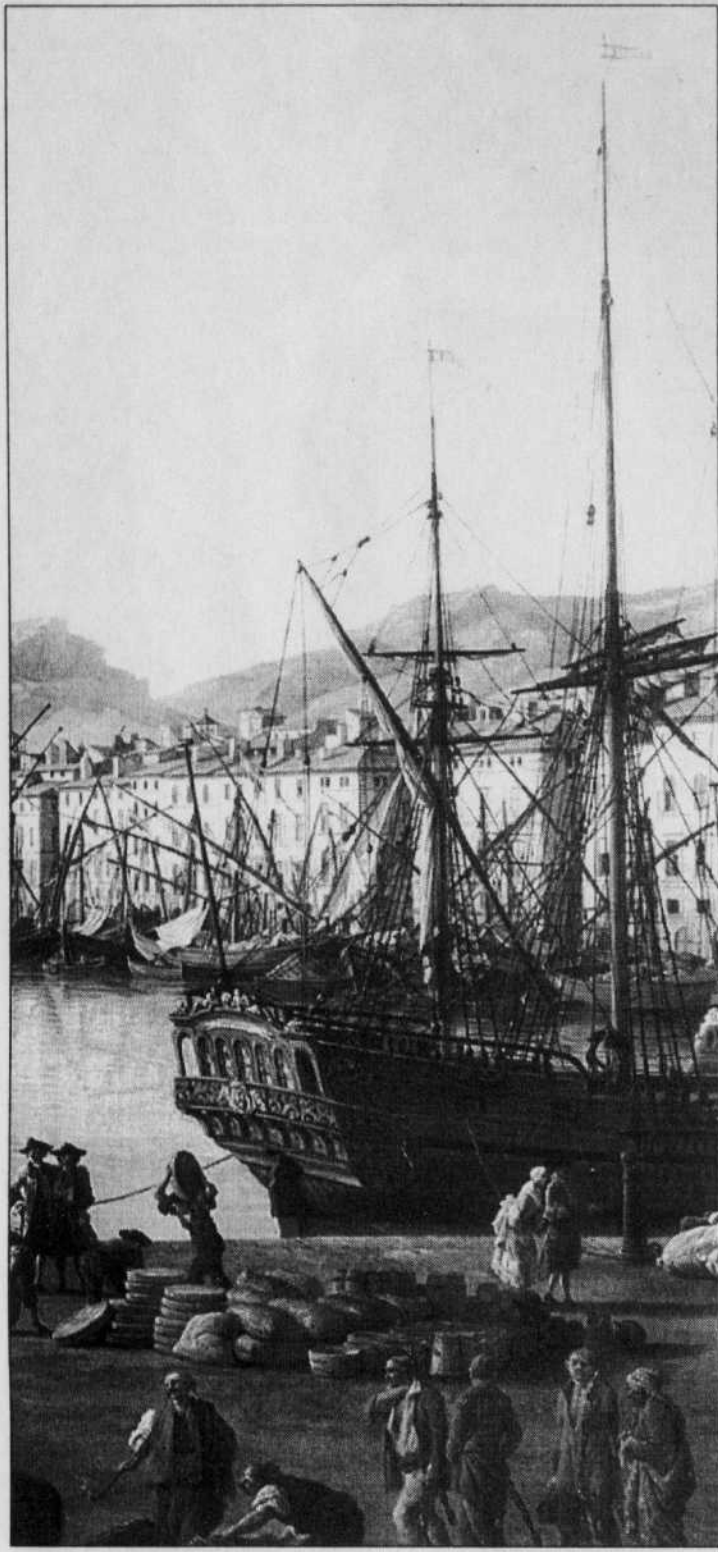
La fin d'une époque

«Temps si durs, tu ne peux pas dire le contraire, que tu peux même plus acheter la morue et le riz.»
— *Calypto des années 1940*,
par «The Tiger» (Neville Marcano)

À toutes les époques, la morue sera certainement le poisson le plus reconnu tant pour ses qualités gastronomiques que pour ses propriétés sur le plan de la santé, et surtout de la rentabilité. L'huile de foie de morue a encore, pour certains, un goût amer qui leur fit tout simplement détester la morue. *Idem* pour les préparations sans âme, sans intérêt, qui ajoutaient au dégoût en raison d'une foule d'arêtes que l'on oubliait tout simplement de retirer. Tous ces éléments contribuent, avec le jeûne du vendredi, à donner mauvaise presse au noble poisson. Les choses ont bien changé puisque la morue, si rare, est devenue chère, donc un plat de riches. Les préparations qu'elle permet font désormais partie des meilleures tables du monde, qui lui redonnent le tendre nom, lorsqu'elle est fraîche, de cabillaud. Un juste retour dans la noblesse pour un poisson qui le mérite.

Dans les Antilles, bien que la morue n'y vive pas, elle fut durant des années le plat des esclaves, lesquels réussirent à faire, à partir de rien, des merveilles aux noms exotiques d'*acras* en Martinique, de *bacalao* au Portugal (qu'ils apprennent à la tomate) ou encore de «brandade» dans la région de Nîmes, en France — des plats qui sortent tous des oubliettes pour revenir à la mode.

Pourrons-nous protéger ce qui n'existe plus? N'est-il pas trop tard pour redonner à la mer ce que nous lui devons: le respect? Un moratoire total sur la pêche à la morue redonnera-t-il vie au poisson du peuple? Le silence des morues est celui de la vie.



ARCHIVES PHILIPPE MOLLÉ

Le célèbre port de La Rochelle à son zénith.

LES ARTISANS DE LA TABLE

Maître Corbeau Fromager

11690, rue de Salaberry
Dollard-des-Ormeaux (Québec)
(514) 421-9944
m.corbeau@qc.aira.com

1375, rue Laurier Est
Montréal (Québec)
(514) 528-3293
m.corbeau2@qc.aira.com

Fromages d'une grande fraîcheur
Grande variété de produits biologiques
Épicerie fine haut de gamme
Cidre du Québec (rue Laurier) - Vins du terroir québécois (D.D.O.)
Service traiteur - Dégustation vins et fromages - Lunch midi (D.D.O.)

FROMAGER AFFINEUR

La fromagerie HAMEL

le spécialiste des fromages depuis 1961

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

2117, rue Mont-Royal Est, Montréal
Tél: (514) 321-3333

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

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

Un monde de saveurs

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

Boucherie MARCHÉ

Essayez notre fameuse bavette marinée.

Pour les fins gourmets

Marché Jean-Talon (514) 270-7732

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

Tout baigne dans l'huile

MANTOVA ITALIAN GOLDEN
HUILE D'OLIVE EXTRAVERGE, 1 LITRE
Provenance: embouteillée en Italie
Prix: 7,29 \$

Aucune date de récolte n'apparaît sur cette bouteille aux allures douteuses. La mention 100 % Italiano n'est sûrement pas un critère qualitatif. Bouteille rectiligne transparente qui laisse entrevoir un produit verdâtre.

- Couleur: verte chlorophylle avec quelques nuances jaunes.
- Odeur: odeur de feuilles, de fruits et de solvant.
- Goût: huile grasse, amère, au goût de térébenthine.
- Mon appréciation: même si elle n'est pas chère, cette huile ne présente, sur le plan gustatif, aucun intérêt pour les consommateurs. Huile issue probablement de mélanges qui proviennent peut-être de Tunisie, d'Espagne et d'Italie.

■ Mon appréciation:

CLASSEMENT DES BOUTEILLES

huile correcte, sans spécificité

belle huile, au goût très fin

huile de qualité, avec spécificité

huile d'exception, très fine

BIBLIOSCOPIE



CUISINE DE LA MER

Jean-Claude Goumard
Éditions du Chêne
Paris, 1999, 111 pages

Ce petit livre bien fait propose des recettes de la mer adaptées à tous les goûts. De la raie bouclée au chou en passant par les huitres à la gelée de basilic, l'auteur nous entraîne dans un voyage gourmand où l'odeur, le vent et les produits de la mer nous comblent de plaisirs. Note intéressante, une suggestion de vin est proposée pour chacune des recettes.

GASTROSCOPIE

Alexandre reçoit

Sans relâche, ce grand café parisien de la rue Peel à Montréal ne cesse de nous surprendre. On y reçoit durant le mois d'août le chef du restaurant Rue Balzac à Paris, restaurant qui appartient conjointement au chanteur Johnny Hallyday et Michel Rostang. Yan Roncier possède un parcours étonnant: Robuchon, Lutétia, Michel Rostang. Il présente une carte tout aussi surprenante, avec des croquants et des croquantes qui n'auraient certes pas déplu à Georges Brassens.

La Fête des marins à Saint-Jean-Port-Joli

Oyez, oyez, braves gens, qu'on se le dise, les 16, 17 et 18 août se déroulera, dans la cité, la Fête de la mer et des marins. Au programme: chants de marins, conteurs, conférences sur le rhum, sans oublier la dictée de la mer, qu'animera nul autre que le Pivot de la radio et amoureux de la mer: Joël Lebigot. L'émission *Samedi et dimanche et rien d'autre* sera diffusée en direct sur la chaîne FM 95,1 en provenance du Quai des marins.

Barbecue en 10 minutes

Weber — qui fabrique une des meilleures gammes de barbecues — lance, pour faire concurrence à Ikéa, le Stop Watch. Cette innovation permet aux consommateurs d'assembler un barbecue avec un seul outil en huit étapes et une dizaine de minutes.

Gourmandises dans l'Abitibi-Témiscamingue

Ce sont les 23 et 24 août prochains que se tiendront à Ville-Marie, au bord du lac Témiscamingue, les premières agapes gourmandes et régionales qui s'associent pour la cause à l'est de l'Ontario. Découvertes de produits et démonstrations culinaires seront à l'honneur.

■ Info: (819) 728-3051



SOURCE TOURISME QUÉBEC

Le lac Témiscamingue connaîtra bientôt ses premières agapes régionales gourmandes.

SAMEDI

SANTÉ

POUR LA SAISON ESTIVALE, NOTRE CHRONIQUEUSE CAROLE VALLIÈRES A CONCOCÉ UNE SÉRIE SPÉCIALE SUR LA SANTÉ TELLE QUE PENSÉE ET PRATQUÉE PAR DES ARTISTES DE CHEZ NOUS. UN RENDEZ-VOUS SANS PRÉTENTION OÙ SERONT ABORDÉS LES PETITS ET GRANDS ENNUIS DE SANTÉ DE CERTAINS D'ENTRE EUX AINSI QUE LES SOLUTIONS QU'ILS ONT TROUVÉES POUR Y REMÉDIER. SE SUCCÉDERONT, EN JUILLET ET AOÛT, NEUF INVITÉS. CETTE SEMAINE: MICHEL RIVARD.

Un entretien avec Michel Rivard

Le rire du crocodile



Carole Vallières

Michel Rivard a passé tout juillet sur la Côte-Nord, à donner des spectacles intimes que les gens reçoivent comme un cadeau. Après nous avoir inquiétés parce qu'il avait dû annuler ses engagements à Studio TV5, le voilà qui promène son maudit bonheur dans la nature...

Michel Rivard. Il fallait que j'arrête, même si ça m'a fait beaucoup de peine. J'ai fait une rechute d'un problème qui a commencé il y a cinq ans. Je m'étais mis à tousser, en dehors de tout rhume ou grippe. J'étais en tournée à ce moment-là. Je suis allé voir des médecins. Ça a été du diagnostic le plus évasif — où on m'a donné des échantillons de Bénylin — à un qui m'a déclaré asthmatique, tout de suite. Alors là, les pompes. Je toussais de plus en plus, j'allais de diagnostic en diagnostic. C'était une période difficile dans ma vie. Mes problèmes personnels se sont réglés, alors j'ai eu une petite lueur d'espoir — peut-être que je vais arrêter de tousser. Car, moi, je crois que cette maladie est venue à cause du stress et des tensions.

Sauf que mon bonheur retrouvé n'a rien réglé et j'ai abouti chez un éminent pneumologue de l'Hôtel-Dieu, D' Leduc, qui m'a fait passer tous les tests... pour m'apprendre que je faisais une sarcoïdose. Ce n'est ni cancéreux ni viral, ils ne savent pas d'où ça vient, ils n'ont pas localisé l'origine... et ça se résorbe avec la cortisone. Ça se manifeste de différentes fa-

çons, moi c'était de petites taches sur les poumons. Maintenant, semble-t-il que c'est parti. J'ai fait confiance au D' Leduc, et je lui fais encore confiance. Je suis allé entre-temps voir des naturopathes... c'est une médecine que je crois utile selon les cas. Moi je crois beaucoup à une médecine préventive, avec les produits naturels et tout ça. Mais quand tu es en crise et que tu tousses comme un malade, tu n'as pas le temps d'attendre que tes cellules se soient régénérées. Ça prend quelque chose qui va te permettre d'aller donner ton show le soir.

C'est bête de même.

«Je conçois ma santé comme un élément de ma vie. Je ne veux pas isoler ma santé de mon travail, de ma famille; c'est organique, c'est relié.»

J'allais bien, j'étais rétabli; je me suis mis à travailler sur mon album, c'est reparti. J'ai refait un traitement, ça a guéri. J'avais une grosse tournée qui s'en venait, c'est reparti. Alors j'ai vu un rapport entre le stress et ce problème. Les médecins ne veulent pas parler de ça. Le D' Leduc est un médecin que j'admire et que je respecte; il ne m'empêche pas d'y croire, mais comment dire, j'ai senti qu'il ne voulait pas s'en mêler. Moi ça ne me dérange pas, je suis entre les deux, pas nouvel âge, qui est un excès semblable au rationnel pur de la médecine traditionnelle. J'essaie de trouver un juste milieu.

c'est un peu ma philosophie de la vie. Une recherche d'équilibre.

Le Devoir. Qu'as-tu conclu de ton expérience avec les médecins, les généralistes, les spécialistes, la région et la grande ville?

M. R. On souhaiterait que tous les médecins soient des êtres infaillibles, d'un altruisme total.

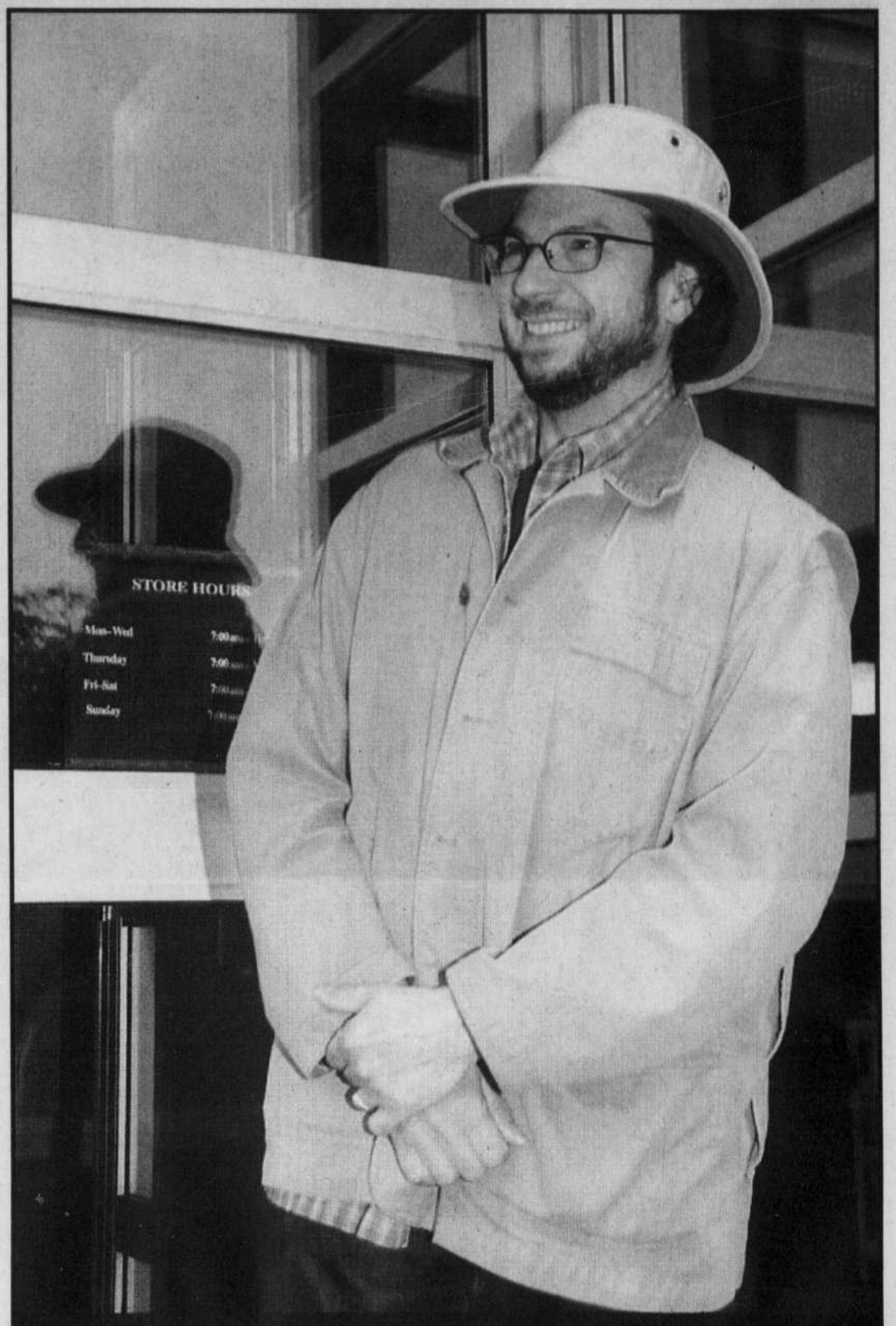
Comme on souhaiterait que tous les auteurs soient de grands auteurs, que tous les disques qu'on achète soient bons d'un bout à l'autre... Un moment donné... Je ne peux pas juger la médecine parce que je tombe sur un médecin qui est moins bon qu'un autre, tu comprends? Je ne peux pas demander au corps médical d'être une armée de surhommes. Je vis très bien avec les rapports que j'ai eus avec la médecine traditionnelle. J'ai rencontré de moins bons médecins, je me suis fait suer dans des salles d'attente, j'ai trouvé que le système était parfois performant, parfois mal organisé... Je suis tombé sur des perles et sur du monde ordinaire...

Le Devoir. Comment te jettes-tu dans le futur?

M. R. Je conçois ma santé comme un élément de ma vie. Je ne veux pas isoler ma santé de mon travail, de ma famille; c'est organique, c'est relié. J'ai pas de loi ou de règlements... Quand on n'a pas de fun, c'est aussi mauvais pour la santé. Je me dis: mon corps va avoir des épisodes imprévisibles. J'aimerais ça avoir, dans les années qui s'en viennent, une espèce d'attitude de... comme une acceptation de la vie.

Le Devoir. Ce qu'on a perdu en feu, on peut l'avoir en sagesse...

M. R. La sagesse pour moi est un bien grand mot. Accepter ce qui arrive, accepter qu'on ne peut pas prévoir, et que le bonheur, c'est de suivre la rivière. Si de temps en temps il faut arrêter de le bord, et camper là un petit bout de temps avant d'aller plus loin, ne pas se dire que pendant ce temps-là je manque quelque chose. Quand on a l'impression qu'on passe à côté de quelque chose, c'est parce qu'on s'en va vers d'autres choses. Le temps ne se perd pas. On manque jamais rien. Les Africains disent: «Celui qui rame quand le courant le porte fait



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

«Ici et maintenant: l'être humain a de la difficulté à ne pas regretter le passé et à ne pas avoir peur du futur», note Michel Rivard, lucide.

«bien rire le crocodile.»

Le Devoir. Et face au stress, que tu relies à tes problèmes de santé?

M. R. Je te dirais que mon rapport au stress, c'est d'essayer le plus possible de laisser chaque chose à son temps, à sa place, et de vivre le moment présent. Je fais le rapport avec ce que j'ai appris dans la philosophie bouddhiste. Une pensée n'est qu'une pensée. Vivre le moment présent, c'est banal, mais on est pas ca-

pable. Mon rapport au stress serait réglé. Ici et maintenant: l'être humain a de la difficulté à ne pas regretter le passé et à ne pas avoir peur du futur. Alors essayons. C'est pas facile à faire, mais c'est pour ça que je crois que ça fait partie de mon acceptation. Nous vivons, en ville, avec des métiers de fou où on dépend de ce qu'on va écrire ou penser de nous, de comment le public va réagir. Ce serait une illusion de penser qu'on va passer à travers ça comme un

couteau chaud dans du beurre. Tout ça est dans le domaine des qualités à acquérir. C'est agréable de savoir qu'on a un *work in progress* et qu'on avance. C'est mon message pour aujourd'hui!

■ Une bio qui vous étonnera: http://www.musimax.com/rivard/rivard_bio.html

La semaine prochaine: Nancy Dumais, le ciel entrouvert.

DÉCOUVERTES

Aux Lérins, sur les traces du Masque de fer

LE MONDE

Mystérieuses à quelques encablures de Cannes, les îles de Lérins, en dépit de leur attrait touristique, ne semblent pas prêtes à livrer leurs séculaires secrets. Qu'il s'agisse de Saint-Honorat, qui abrite son monastère, ou de Sainte-Marguerite, dominée fièrement par son fort du XVII^e siècle, une atmosphère étrange, faite de mystère, de recueillement et de silence, émane de ces lieux.

Dès qu'il débarque à Saint-Honorat, le visiteur perçoit une certaine quiétude. Sans doute est-ce dû au fait que le saint qui a donné son nom à l'île, en y créant un monastère au IV^e siècle, cherchait le silence. Au fil des siècles, rien n'est venu altérer le calme de cet écrin de verdure. La trentaine de moines cisterciens propriétaires de l'île n'ont qu'une exigence à l'égard des quelque 100 000 visiteurs annuels: le respect du silence et de la nature. Et le Père abbé Wladimir Gaudrat confie volontiers que le monastère accueille des personnes de toutes origines désireuses de faire une retraite. De fervents chrétiens bien sûr, mais également des dirigeants d'entreprise «surmenés» ou des quinquagénaires qui ressentent le besoin de s'isoler pour une semaine!

«Nous sommes obligés de refuser du monde. Parmi les personnes qui viennent sur l'île, certaines entament une réflexion profonde sur elles-mêmes et cherchent à donner un nouveau sens à leur vie», indique le Père abbé. Les personnes hébergées — le monastère peut en accueillir une trentaine — ont ainsi l'occasion de découvrir une partie de la vie de cette communauté et d'assister aux offices. À Saint-Honorat, les moines se lèvent à quatre heures le matin. Durant la journée, alternent prières, lecture et travail manuel.

50 000 bouteilles

Les premières heures du jour sont consacrées, jusqu'à 8h à la prière puis à une plage de travail qui s'étend jusqu'à 11h. Après la messe, les moines déjeunent. Certains boivent — modérément

— de leur propre vin!

Depuis une dizaine d'années, en effet, leur principale activité est la culture de la vigne. Ils produisent un vin de qualité grâce à de patients efforts de rénovation des chais. Chaque année, environ 50 000 bouteilles sortent des caves de Saint-Honorat. Le vignoble atteint désormais sept hectares, quatre pour le rouge, trois pour le blanc, soit le cinquième de la surface de l'île ceinturée de bois. Le rouge «Cuvée Saint-Sauveur» est d'une robe grenat sombre. «Ce vin en bouche est une véritable gourmandise», notent les œnologues, qui qualifient le blanc de «très charpenté aux arômes de fruits presque confits». «Le travail agricole, précise le Père abbé Gaudrat, est équilibrant pour une vie comme la nôtre. On peut le faire en silence.»

«Un mystère vivant, ombre énigme, problème»

À Sainte-Marguerite, qui a appartenu aux moines jusqu'à la fin du XVI^e siècle, l'atmosphère est différente, moins feutrée, mais tout aussi mystérieuse.

Sur cette île, forêt posée sur l'eau, dominée par un fort du XVII^e siècle, il est en effet possible de se lancer allégrement sur les traces du Masque de fer, incarcéré dans l'île durant onze années, de 1687 à 1698. Trois siècles plus tard, le mystère demeure entier. Qui était cet individu dont on visite la cellule? «Il est arrivé en chaise à porteurs, explique Marie Wallet, la conservatrice en chef des musées de Cannes, la tête recouverte d'une toile cirée pour empêcher qu'on voie son visage.» Une soixantaine de noms ont été avancés pour désigner ce «prisonnier dont nul ne sait le nom, dont nul n'a vu le front. Un mystère vivant, ombre, énigme, problème», écrivait Victor Hugo.

La cellule du Masque de fer se situe dans l'imposante bâtisse du fort qui abrite le Musée de la mer. Dans des salles voûtées où il fait bon déambuler, le visiteur remonte les siècles. Les galères romaines ou sarrasines ont laissé enfouies dans le sable des bribes de la vie antique. Les jarres, les amphores, les vases décorés témoignent des civilisations englouties par le temps et les hommes.



Le mystérieux fort de Sainte-Marguerite.

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

Mieux-être

Soignez vos cheveux

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

Soignez-les avant et après la greffe.

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

(514) 289-9762

Clinique Santé Capillaire



Micheline Grimard
Infirmière et naturopathe

Analyse du cheveu

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

Approche santé globale: Santé, alimentation, stress.

Aussi problèmes de peau & de santé chroniques.

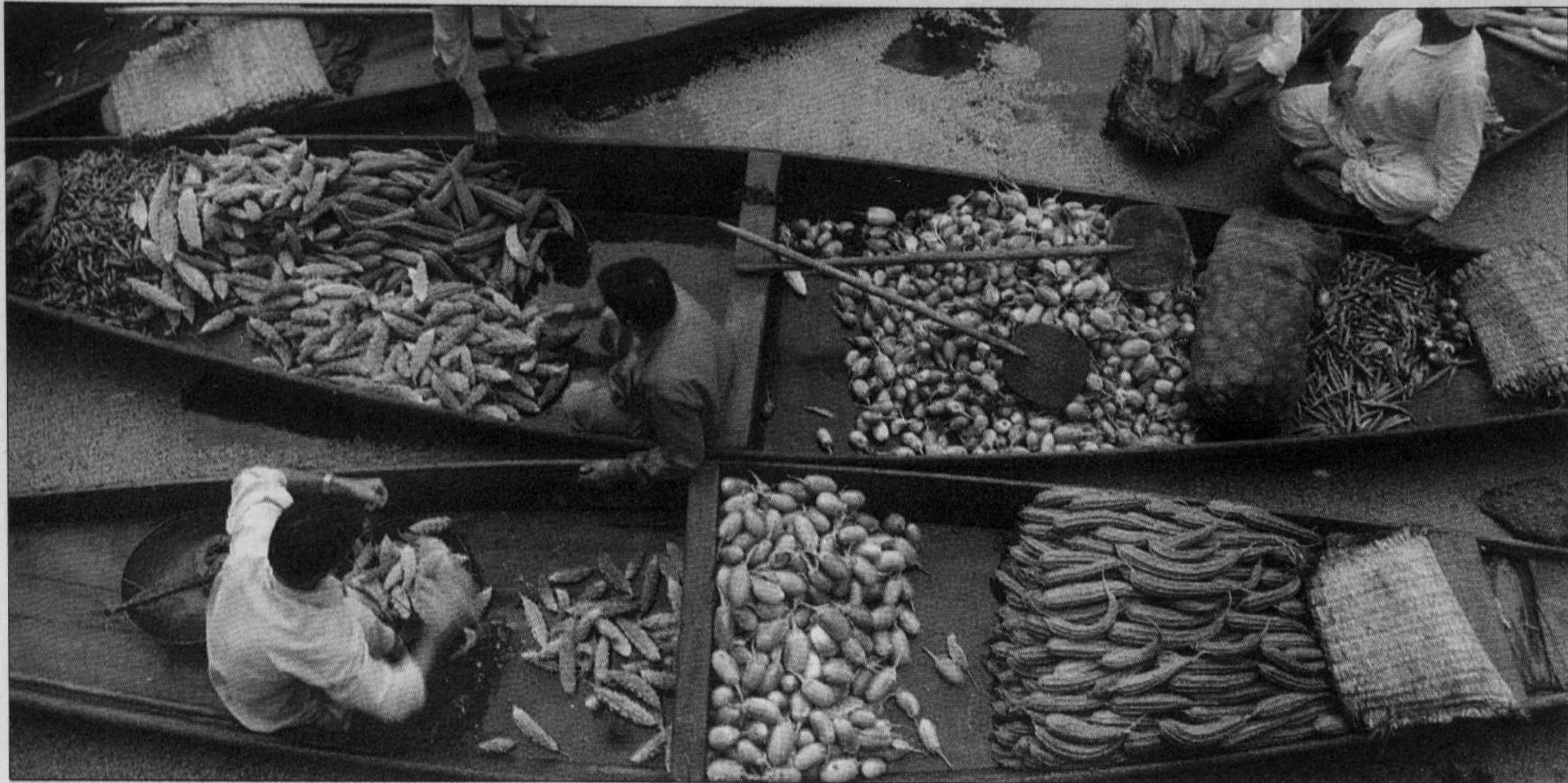


SOURCE DIRECTION DU TOURISME DE CANNES

Aux îles de Lérin, l'eau est bleu azur.

JARDINS

FEUILLAGES ET RACINES AUX FORMES BIZARRES, GAI LAN, LO BOK, GAI CHOY ET BOK CHOY FORMENT UNE DÉLICIEUSE PETITE MUSIQUE AUX TONALITÉS ÉTRANGÈRES QUI FAIT LE BONHEUR DES GOURMETS ET GOURMANDS, POUR PEU QU'ON SACHE LES APPRÊTER CONVENABLEMENT. PETITE VISITE GUIDÉE À TRAVERS LES US ET COUTUMES DE CEUX QUI LES ONT IMMORTALISÉS, DU VIETNAM AU CAMBODGE EN PASSANT PAR L'INDONÉSIE, L'INDE, LA THAÏLANDE ET LE JAPON.



REUTERS

Contrairement à l'Amérique du Nord où seulement 10 % de la population vit à la campagne, la population rurale de l'Asie dépasse les 50 %.

Parfums d'Orient

Feuillages et racines aux formes bizarres, les légumes asiatiques sont le sel des mets des peuples d'Asie

Qui n'a pas un jour passé devant un étalage de légumes asiatiques en se demandant comment on pouvait bien apprêter ces feuillages et ces racines aux formes bizarres, la lecture du nom sur les étiquettes (*gai lan, lo bok, gai choy, bok choy*) ne faisant qu'en approfondir le mystère.

En consultant la personne au comptoir on avance un peu, mais selon que le marchand est d'origine chinoise, coréenne, vietnamienne, japonaise, thaïlandaise, indienne, cambodgienne ou indonésienne, les noms changent. Même la manière de les apprêter peut différer de façon notable.

Le choc des cultures... potagères

En fait, nous abordons auprès de ce simple comptoir le continent où vivent deux habitants de notre planète sur trois: 61 % de la population mondiale répartie en une multitude de peuples que nous essayons de lier ensemble sous le terme «asiatique».

En plus d'être nombreux et diversifiés, les Asiatiques sont de grands consommateurs de légumes. Ils cultivent 66 % des superficies mondiales consacrées aux légumes. Bien qu'il y ait là aussi de grandes fermes, ces superficies sont majoritairement le fait d'une multitude de petits champs que l'on associerait ici à des jardins.

Contrairement à l'Amérique du Nord où seulement 10 % de la population vit à la campagne, la population rurale de l'Asie dépasse les 50 % (70 % en Chine). La production vivrière des légumes y est encore prédominante. Ils sont consommés très frais sans le conditionnement et le «suremballage» que nous connaissons ici. Même loin de chez eux, il transpire encore des étalages de légumes asiatiques cette impression d'abondance de verdure brute.

Une longue tradition

Façonnée par des millénaires de succession de périodes d'abondance et de disette alimentaire, la tradition culturelle et culinaire asiatique a appris à utiliser toutes les plantes comestibles de son environnement immédiat. On est étonné d'apprendre par exemple que la racine de la petite bardane est consommée fraîche en Corée (*Uang*) et au Japon (*Gobo*). Elle pousse ici à l'état sauvage et est mieux connue sous les noms populaires «toque» ou «crakia». C'est cette plante, qui produit des petites boules qui s'attachent aux vêtements, qui a inspiré l'invention du velcro. Il en va de même pour la feuille de chrysanthème (*tong ho choy*) qui est cuite sautée avec d'autres légumes. Les



Patrick Sullivan

pétales de sa fleur sont marinés ou ajoutés au saké. On pourrait citer encore de nombreux exemples.

Les traditions orientales ont aussi tendance à considérer en même temps la qualité médicinale et nutritive des aliments. Avec des siècles de retard sur les Chinois, l'Occident vient d'inventer le terme «nutraceutique», qui désigne les aliments qui ont à la fois des propriétés nutritives et pharmaceutiques. C'est le cas encore une fois de la racine de bardane. La ferme Pellerand d'Acton Vale est l'un des rares et des plus gros producteurs nord-américains de bardane avec 10 hectares de production. Seulement 10 % de la récolte est vendue à l'état frais dans les épiceries spécialisées. La bardane est alors consommée fraîche en tranches minces, et surtout dans la soupe à laquelle elle donne un goût caractéristique. Le reste de la production est séché, moulu et se retrouve dans nos sachets de tisane commerciale.

Une autre caractéristique du système de production asiatique est l'intégration de la production du poisson, du bétail et des cultures végétales, une pratique que la Chine raffine depuis plus de 2000 ans et qui attire actuellement l'attention mondiale. En résumé, on crée un micro-système qui recycle les ressources et réduit la pollution organique. Les déjections animales servent à nourrir les poissons des étangs. Les boues retirées de ces étangs serviront ensuite d'engrais pour les cultures qui ensuite nourriront le bétail.

Dans certains systèmes, on allie l'élevage de poisson avec la culture du cerisier du ver à soie. Les larves et les déjections des vers servent à nourrir les poissons, remplaçant une moulée coûteuse et, encore là, les boues sont appliquées aux cerisiers et aux autres cultures de légumes et de fruits. Chaque hectare de terrain dans ce système nourrit plus de personnes que toute autre approche, avec en prime un coût environnemental et monétaire réduit.

Pour en savoir plus: http://www.idrc.ca/nayudamma/fishcul_30e.html

Production québécoise

Les légumes que nous regroupons sous l'appellation «asiatique» appartiennent à plusieurs familles de plantes dont



PATRICK SULLIVAN

Quelques exemples de ces racines et légumes délicieux.

certaines sont très bien adaptées à notre climat. C'est le cas, entre autres, des crucifères (chou, brocoli, radis, moutarde) qui dominent la gamme impressionnante des légumes asiatiques.

Le chou chinois (*Siew choy*) constitue la principale partie de notre production. On peut le considérer comme la laitue des Asiatiques. C'est un des rares produits de la gamme que l'on peut retrouver dans tous les supermarchés. On cultive aussi le *lo-bok*, cet énorme radis dont la taille peut atteindre celle d'un bâton de baseball. Il est consommé frais ou mariné. Une utilisation étonnante consiste à le dérouler dans le sens de la longueur en fines tranches qui serviront d'enveloppes dans la présentation d'autres aliments comme le poisson.

Par contre, la production à l'extérieur de plantes comme le liseron d'eau (*Tung choy*), qui exige une température entre 24 et 40°C, est plutôt sans espoir chez nous. Des chercheurs d'Agriculture et Agroali-

mentaire Canada sont à mettre au point sa culture en serres hydroponiques.

Nouvelles opportunités de production?

Selon Gilles Riendeau, un courtier en légumes de spécialité à St-Rémi-de-Napierreville, la production et la demande pour les légumes asiatiques sont en augmentation constante au Canada et aux États-Unis. Nous ne pouvons aborder cette question, explique-t-il, en termes de marché québécois car la croissance de la demande est liée à l'augmentation des communautés asiatiques, lesquelles sont infiniment moins importantes à Montréal qu'à Toronto et à New York, ce qui explique que la majorité de notre production soit exportée.

De plus, les pays asiatiques où la main-d'œuvre n'est pas chère n'ont pas mécanisé la production. Toujours selon Gilles Riendeau, l'absence de mécanisation, en particulier pour la récolte, est

un frein puissant à l'expansion de la production ici.

Tsai, choy, rau et cie

Le mot légume, qui se prononce «tsai» en chinois mandarin, «choy» en chinois cantonais et «rau» en vietnamien, fait souvent partie des noms composés qui désignent les légumes sur les étalages.

Les noms impossibles

Pour s'y retrouver, on doit considérer le nom latin de la plante comme le dénominateur commun. On trouve d'ailleurs dans le Web d'excellents lexiques, accompagnés de photos, qui donnent les différentes appellations asiatiques et occidentales. Essayez ceux-ci.

■ <http://www.nre.vic.gov.au/trade/asiaveg/thes-00.htm>
 ■ <http://www.gov.on.ca/OMAFRA/french/crops/facts/98-034.htm>

Contrôle biologique de l'altise

Des chercheurs de la station fédérale de recherche de Simcoe en Ontario ont découvert que la moutarde chinoise géante du sud (*Brassica juncea*, var. *crispifolia*) est tellement attractive pour l'altise, un insecte qui attaque les autres crucifères (chou, radis, brocoli et chou-fleur), qu'elle pouvait servir de plante trappe et réduire suffisamment la pression de l'insecte sur les autres crucifères du jardin ou du champ pour être considérée comme un moyen de contrôle biologique.

Pour en savoir plus: <http://www.gov.on.ca/OMAFRA/english/crops/facts/leafbitl.htm>

Consommation de légumes par personne par année

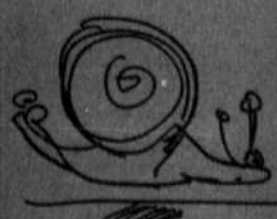
- Chine: 311 kg/an
 - Canada: 142 kg/an (72 kg de pommes de terre et 70 kg d'autres légumes)
 - Moyenne mondiale: 105 kg

Petit truc culinaire

Intrigués en voyant des cueilleurs d'origine cambodgienne repartir le soir avec des feuilles de piment fort, nous avons appris qu'ils les ajoutent à la fin de la cuisson de la soupe ou des autres plats pour en relever légèrement le goût.

Patrick Sullivan est technologue professionnel, conseiller en cultures maraichères pour le MAPAQ et professeur à l'ITA de Saint-Hyacinthe.

Les articles écrits par les professeurs de l'ITA de Saint-Hyacinthe parus dans *Le Devoir* sont disponibles sur notre site au www.ledevoir.com et sur celui de l'ITA (ita.qc.ca) le lundi suivant leur parution.



Rencontres

« Vous cherchez l'âme sœur ? »

Consultez la section **Rencontres** tous les vendredis dans le cahier B.

Pour placer une annonce gratuite, composez le (514) 985-2507 et écoutez les instructions. Vous recevrez un numéro de membre ainsi qu'un code d'accès. Vous trouverez tous les renseignements sur notre service de télé-rencontres dans la section «Rencontres», publiée tous les vendredis, 18 ans et plus.