



**Société** Dans tous les petits coins du monde, l'envie de découvrir *Page D 3*



**Saveurs** La nordicité quatre saisons dans l'assiette *Page D 6*

# PLAISIRS

CAHIER D • LE DEVOIR, LES SAMEDI 17 ET DIMANCHE 18 DÉCEMBRE 2016



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

La bibliothèque Schoelcher de Fort-de-France, en Martinique, dessinée en 1887 par l'architecte Pierre-Henri Picq, mêle les styles égypto-byzantin et Art nouveau. Ci-dessous: le marché aux épices de Pointe-à-Pitre, en Guadeloupe.

TOURISME PETITES ANTILLES

## Butiner d'île en île

### Itinéraire d'un traversier dans la mer des Caraïbes, en quatre escales

Entre les débarcadères animés, il file à toute allure. Mais à chaque quai, son rythme épouse l'indolence des paysages caribéens. Gens pressés, s'abstenir! On le nomme l'*Express des Îles*. Il sillonne la mer des Antilles entre Sainte-Lucie, la Martinique, la Dominique et la Guadeloupe (et ses îles). Il embarque et débarque les voyageurs pour les faire remonter parfois deux ou trois jours plus tard. Un moyen de transport attrayant pour qui veut butiner d'île en île et découvrir des paysages.

HÉLÈNE CLÉMENT  
à bord de l'*Express des Îles*

Sur le pont détrempe par les houles du canal de la Dominique, il y a là une bande de randonneurs martiniquais qui, comme nous, comptent bien conquérir à pied Morne Diablotin et Boiling Lake, ce fameux lac qui bouillonne au fond d'un immense cratère.

Une randonnée de six heures sur les flancs et dans les entrailles du magnifique parc national des Trois-Pitons, inscrit au patrimoine de l'UNESCO. Des paysages à couper le souffle, des montées et des descentes escarpées qui mènent à la vallée de la Désolation, où l'on se promène au milieu d'un paysage lunaire

ponctué de fumerolles sulfureuses et de sources chaudes.

Parmi les îles volcaniques des Petites Antilles — Saint-Vincent et les Grenadines, Sainte-Lucie, la Martinique, les Saintes et Basse-Terre en Guadeloupe, Montserrat, Saint-Kitts-et-Nevis, Saint-Eustache —, le Commonwealth de la Dominique est le royaume de la randonnée. On y dénombre une dizaine de volcans et autant de lacs qu'il y a de jours dans l'année. Mais pour y accéder, c'est laborieux, car l'île ne dispose pas d'aéroport international. Aucun avion ne s'y rend directement de l'Amérique du Nord ou de l'Europe.

**Et vogue le navire**

Si chaque île des Petites Antilles est desservie par des avions de compagnies locales

comme Liat ou Air Antilles Express, l'idée de se déplacer en bateau de l'une à l'autre nous était attrayante, tant pour les prix que pour le spectacle de la mer et la rencontre avec les insulaires.

Mais avec cette réserve qu'au moment d'organiser son voyage, il faut prévoir passer une ou deux nuits sur l'une ou l'autre des îles puisque l'*Express* n'assure pas l'aller-retour le même jour. La compagnie maritime propose toutefois des offres invitantes de séjours clés en main.

C'est que l'entreprise, qui aura 30 ans en 2017, «souhaite devenir à terme un complément aérien des longs-courriers en provenance de l'Europe et de l'Amérique du Nord», explique Didier Coffre, directeur commercial de l'*Express des Îles*.



« La musique, au même titre que la religion, est un élément primordial de la vie des Caraïbens »

Le géographe Romain Cruse dans son livre *Une géographie populaire de la Caraïbe*

Un moyen dynamique d'entrer en relation avec la population et d'accéder à des îles qui semblent au bout du monde.

Pour dorer son image, la société s'est offert en 2011 une nouvelle identité visuelle et a créé la filiale Jeans for Freedom, une compagnie à bas prix qui permet des escapades d'une à plusieurs journées dans les Petites Antilles, à par-

tir de la Guadeloupe et de la Martinique.

Les vacanciers, par exemple, qui seront en Guadeloupe le 11 mars 2017 pourront embarquer à bord de *Jeans* pour une journée découverte de Montserrat, avec visite de l'ancienne capitale Plymouth en partie ensevelie sous les débris volcaniques depuis juillet 1995.

Quant à ceux qui seront en

Martinique le 20 mai ou le 18 juillet 2017, la filiale propose une escapade sur l'île de Saint-Vincent, avec visite de Kingstown et de son marché, ainsi que des ruines de Fort-Charlotte, à 182 mètres, d'où la vue sur les Grenadines laisse sans mot.

La Société Express des Îles possède deux grands catamarans à vitesse rapide: le *Gold Express* qui peut transporter jusqu'à 446 personnes et le *Perle Express* qui accueille 360 passagers et 10 véhicules (pour les visiteurs à destination de la Guadeloupe et de la Martinique).

Le trajet de Castries, à Sainte-Lucie, jusqu'à Pointe-à-Pitre, en Guadeloupe, dure environ sept heures.

VOIR PAGE D 4: ANTILLES

## PLAISIRS

## TOURISME

Des artistes ont fait de Berlin la ville aux 800 *happenings* quotidiens, un centre créatif «pauvre, mais sexy», disait son maire en 2003. Treize ans plus tard, la ville est peut-être un peu moins la bonne affaire qu'elle était, mais elle compte toujours parmi les capitales les plus abordables d'Europe.

## ESCAPADE À BERLIN

## Vois, dîne, fête!

Après la réunification du pays, des créateurs du monde ont fait des quartiers de l'ancienne Berlin-Est un carrefour international majeur

Hiver comme été, la belle Allemande rallie les fêtards. Et les amateurs d'art. Et les adeptes d'expériences qui sortent de l'ordinaire. Nimbée de la magie de Noël, la capitale est plus aguichante que jamais! Nos bons plans de visite.

CAROLYNE PARENT  
à Berlin

De par le vaste monde, rares sont les villes aussi électrisantes que Berlin. Cela tient au fait qu'après la réunification du pays, des créateurs du monde entier se sont installés dans les quartiers de l'ancienne Berlin-Est pour trois fois rien.

Ils en ont fait la ville aux 800 *happenings* quotidiens, un carrefour artistique international majeur, «pauvre, mais sexy», disait son maire, Klaus Wowereit, en 2003. Treize ans plus tard, Berlin est peut-être un peu moins la bonne affaire qu'elle était, mais elle compte toujours parmi les capitales les plus abordables d'Europe. Et, plus important encore, les artistes continuent de la dynamiser.

Dans l'un de ces secteurs de l'Est, justement, Prenzlauer Berg, un bain public datant de 1902, abandonné dans les années 1980 et adopté par la faune alterno dans la décennie suivante, a trouvé une nouvelle vocation: celle d'hôtel. Inauguré en janvier dernier après quatre ans de travaux, l'Oderberger ([hotel-oderberger.de](http://hotel-oderberger.de)) compte 72 chambres et suites-appartements où luminaires d'époque, portes des anciennes salles de bain individuelles, tuiles d'hier et photos d'archives font revivre l'esprit de l'ex-Stadtbad. Grandiose, la piscine, elle, a rouvert en octobre dernier. Avis, donc, à ceux qui aiment loger dans des établissements atypiques.

S'inscrire à une visite guidée personnalisée est toujours une bonne idée. Avec GoArt! Berlin ([goart-berlin.de](http://goart-berlin.de)) et Julius Weiland ([juliusweiland.com](http://juliusweiland.com)), un maître-verrier sympa, nous avons fait une virée dans Schöneberg, du côté de galeries d'art contemporain pointu comme Blain Southern ([blainsouthern.com](http://blainsouthern.com)) et de magasins concepts, tel Andreas Murkudis. Installé dans l'ancien siège du quotidien *Der Tagesspiegel*, ce dernier avait tout l'air d'une galerie lui aussi.

Du côté des grands musées,

à voir: une rétrospective des œuvres d'Alice Springs, alias June Browne Newton, au Museum für fotografie jusqu'au 14 mai 2017; Otto Dix et la Nouvelle Objectivité au Sammlung Scharf-Gerstenberg jusqu'au 23 avril 2017; et plein d'autres expos sur le site [smb.museum](http://smb.museum).

Dans la catégorie «nouveau musée interactif fascinant pour toute la famille», il y a Le Spionagemuseum ([deutsches-spionagemuseum.de](http://deutsches-spionagemuseum.de)). Bien sûr, on y découvre un tas de gadgets, telle *Enigma*, la fameuse machine allemande de chiffrement et de déchiffrement utilisée pendant la Seconde Guerre mondiale, et dont il est question dans le film *The Imitation Game*. On y voit aussi un soutier-gorge dissimulant un appareil photo appelé F-21 et censé être porté sous une légère robe d'été. (Pauvre espionne!)

**Au musée Spionagemuseum se trouve *Enigma*, machine allemande de chiffrement et de déchiffrement utilisée pendant la Seconde Guerre et dont il est question dans le film *The Imitation Game***

On peut même tenter de déjouer des rayons laser, façon film d'action hollywoodien. Mais le coup de maître de l'établissement est d'avoir retracé d'anciens agents de la CIA, du KGB et de la Stasi, et d'avoir obtenu d'eux qu'ils se racontent devant une caméra.

Résultat? Une collection de témoignages captivants mis en contexte par des analystes politiques. On rencontre ainsi un certain Wolfhard Thiel, qui relate tout bonnement, et ça donne froid dans le dos, sa vie d'infiltré du KGB en sol américain, pendant la guerre froide et jusqu'en 1990, et on se dit que son histoire aurait très bien pu inspirer les scénaristes de la télésérie *The Americans!*

## Fêtes de strasse

Pour profiter au mieux de l'esprit des Fêtes à la berlinoise, on ira siroter un verre de vin chaud dans l'un des nombreux marchés de Noël de la ville, comme celui qui est installé à côté de l'église du Souvenir (Kaiser Wilhelm, sur la Kurfürstendamm; [schaustellerverband-berlin.de](http://schaustellerverband-berlin.de)). Celui du Gendarmenmarkt ([gendarmenmarktberlin.de](http://gendarmenmarktberlin.de)) organisera notamment une fête le 31 décembre prochain. À la porte de



La piscine publique du nouvel hôtel Oderberger

CAROLYNE PARENT



Le marché de Noël du Gendarmenmarkt

© WOLFGANG SCHOLVIEN VISITBERLIN

## En vrac

**Consulter.** Le guide Lonely Planet *Berlin* signé Andrea Schulte-Peevers et *Berlin Itinéraires*, chez la même maison d'édition, devraient vous inspirer d'autres belles visites. Les auteurs du second livre, Isabel Kreitz et Cécile Calla, présentent les quartiers de la ville selon leur esprit, par exemple «Un parfum d'avant-guerre» pour Schöneberg et «Berlin créateur» pour Mitte et ses cours industrielles. [lonelyplanet.fr](http://lonelyplanet.fr).

Renseignements: [visitberlin.de](http://visitberlin.de).

Brandebourg, on célébrera en grand le passage à 2017 avec les traditionnels feux d'artifice.

Un million de fêtards sont attendus le long de la célèbre Strasse des 17. Juni et de ses deux kilomètres jalonnés de kiosques alimentaires et d'estrades, où se produiront des DJ. Aussi, jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2017, le jardin botanique présentera ses illuminations du temps des fêtes, assorties d'une patinoire et d'étals de spécialités culinaires. Ça s'annonce charmant. Enfin, dans une ville réputée

pour ses bonnes tables, il n'est pas sorcier de trouver un resto où festoyer. Parmi les étoilés au Michelin, il y a Nobelhart & Schmutzig ([nobelhartundschmutzig.com](http://nobelhartundschmutzig.com)), qui fait beaucoup jaser avec sa philosophie de cuisine strictement locale... On n'y demande donc pas de poivre! Il y a aussi Weinbar Rutz ([rutz-restaurant.de](http://rutz-restaurant.de); 2 étoiles), dont nous gardons un excellent souvenir.

Cette fois-ci, nous sommes allés chez Eins Unter Null, «un sous zéro» faisant référence au fait qu'on dîne au cel-



HÔTEL ODERBERGER

Une des chambres de l'Oderberger, dans l'édifice qui abritait autrefois le bain public du quartier Prenzlauer Berg

lier et qu'on luche au rez-de-chaussée de cette bonne adresse de Mitte ([einsunternull.com](http://einsunternull.com); fermé les 24-25 décembre et les 1<sup>er</sup>-2 janvier).

Alors qu'à Montréal une tendance de restauration actuelle est le repas constitué de plusieurs petits plats à partager, ce qui fait qu'on se dispute généralement le troisième bout de chorizo, ici, le chef Andreas Rieger propose plutôt un menu comptant dix miniplats, en majorité végétariens.

On en choisit six ou on les

prend tous, mariés ou non à des vins de plusieurs terroirs allemands, et que le spectacle commence! Car chaque assiette est une œuvre d'art en soi, qui n'est pas sans rappeler le repas kaiseiki japonais. Une cuisine *next gen* qu'on a tout le loisir de savourer sans distraction puisque l'usage du téléphone cellulaire est interdit. Pour un dîner de fête en tête-à-tête très «vieux gen», c'est *wunderbar!*

Collaboratrice  
Le Devoir

## BON VOYAGE

**Voyages Symone Brouty**  
1 800 650-0424 [www.voyagesbrouty.com](http://www.voyagesbrouty.com)

DÉJÀ  
22 ANS!

Pour des voyages pas comme les autres! Souvent Copiés, mais jamais égalés!  
Des voyages où vous prenez le temps de visiter, des circuits clairs et ayant du contenu.

## PROMOTION

Les circuits les mieux conçus sur le marché:  
Promotion allant de - 400\$ à 800\$ par couple.  
Valable du 16 décembre 2016 au 16 février 2017

**Les Splendeurs de l'Italie - 22 Jrs**  
Départ mai: 6794\$ - 500\$ = 6294\$  
Départ septembre: 6794\$ - 300\$ = 6494\$

**Angleterre, Ecosse, Irlande - 23 Jrs**  
Départ mai: 7999\$ - 400\$ = 7599\$  
Départ septembre: 7999\$ - 200\$ = 7799\$

**La Grèce et ses îles - 22 Jrs**  
Départ: 15 septembre 2017 - 7536\$ - 200\$ = 7336\$

**Grand Tour Portugal et Madère - 22 Jrs**  
Départ: 25 septembre 2017 - 6845\$ - 200\$ = 6645\$

**L'Inde des Grands Empires - 29 Jrs**  
Départ: 2 novembre 2017 - 7940\$ - 250\$ = 7690\$

**La Magnifique Égypte Pharaonique - 19 Jrs**  
Départ: 12 novembre 2017 - 7770\$ - 400\$ = 7370\$

**Europe de l'est et Centrale - 24 Jrs**  
Départ mai: 6695\$ - 300\$ = 6395\$  
Départ septembre: 6695\$ - 300\$ = 6395\$

**Les perles des Balkans - 22 Jrs**  
Départ mai: 6045\$ - 300\$ = 5745\$  
Départ septembre: 6645\$ - 300\$ = 6345\$

**Circuit Espagne et Portugal - 25 Jrs**  
Départ: 22 septembre 2017 - 6839\$ - 200\$ = 6639\$

**La grande Argentine - 22 Jrs**  
Départ: 8 novembre 2017 - 11800\$ - 300\$ = 11500\$

**Magistrale Russie et ses villes d'art - 21 Jrs**  
Départ: 31 août 2017 - 7414\$ - 200\$ = 7214\$

**La Beautés Germaniques - 21 Jrs**  
Départ: 14 septembre 2017 - 6895\$ - 150\$ = 6745\$

## PRÉSENTATIONS CONFÉRENCES 2017

21 JANVIER: Hôtel Plaza 3031 Blv. Laurier à QUEBEC  
22 JANVIER: Hôtel Ruby Foo's 7655 Blv. Decarie MONTRÉAL  
29 JANVIER: Hotel Alt 6500 Blv. Rome BROSSARD

**godubai.ca**

Le Spécialiste de Dubaï  
avec des milliers de  
voyageurs satisfaits



**Forfait 7 nuits d'hôtel à partir de 1999\$**

Incluant le vol, hôtel 4\*, tous les petits déjeuners, les transferts  
+ Obtenez un tour de ville gratuit de 4hrs en mentionnant le Devoir

## Nos forfaits les plus populaires:

- Forfait 9 nuits Duo Dubaï & Abu Dhabi
- Forfait Golf 7 nuits / 4 parties
- Forfait Croisière 7 nuits + 4 nuits d'hôtel à Dubaï

Obtenez votre devis  
gratuit subito presto!  
[www.godubai.ca/ledevoir](http://www.godubai.ca/ledevoir)

**1.844.29DUBAI**

Prix applicable jusqu'au 31 mai 2017. FICAV 15/1000\$. Titulaire de Permis du Québec.

## MERVEILLES de L'INDE DU NORD et DU RAJASTHAN

DÉPART de groupe guidé en français du 28 février au 20 mars 2017

4-599\$ **4 499\$\***

\*par personne en occupation double (frais d'OPC non inclus)  
Supplément occupation simple 1349\$

**Rabais de 100\$  
par personne**  
Pour réservation effectuée  
jusqu'au 30 décembre 2016.  
\*Tarif paiement par chèque.



RESTE  
2  
PLACES  
seulement

Vol au départ de Montréal avec Air Canada - Programme de 19 nuits (Hôtels 4\*)  
Inclus 1 nuit de campement dans le désert de Thar - 3 repas par jour (57 repas inclus)  
Maximum 17 personnes - Accompagnateur de Montréal

2055 rue Peel #525, Montréal, QC H3A 1V4  
Tél: 514-844-3616 / 1877 887-7843  
[www.legroupevip.com](http://www.legroupevip.com) - [info@legroupevip.com](mailto:info@legroupevip.com)

**LE GROUPE V.I.P.**

## PLAISIRS

## SOCIÉTÉ

En matière de toilettes publiques extérieures, Montréal et la plupart des municipalités du Québec souffrent de constipation aiguë. Alors que dans les grandes villes du monde, on en trouvera à plusieurs endroits stratégiques. Simple normalité pour les citoyens, les touristes, voire des personnes malades. Et le froid n'est pas une excuse.

## Dans tous les petits coins du monde

DIANE PRÉCOURT



La plupart du temps, on en fait usage sans vraiment les voir, trop occupés que nous sommes par l'envie pressante de passer à autre chose! Pourtant, les cabinets d'aisances, au-delà de leur fonction d'une utilité crasse, peuvent s'avérer tantôt de véritables œuvres d'art, tantôt des modèles réduits de bijoux architecturaux.

Dans tous les petits coins du monde, les toilettes, privées ou publiques, en disent long sur la culture et les habitudes d'une société. Un petit livre publié chez Lonely Planet, *Toilettes du monde. Une envie pressante de découvrir la planète*, en rassemble une centaine, illustrées à l'envi et toutes plus insolites les unes que les autres.

Insolites? Bel euphémisme ici. Extérieures ou intérieures, elles seront musicales ou avec vue, plantées dans la neige du nord ou le sable du désert, perchées au sommet d'une montagne ou d'un arbre, conçues en porcelaine, en bois ou en quelque aggloméré, élégantes et fleurant bon dans des hôtels chics, ou modestes et «odorantes» dans des sous-sols

de bouis-bouis... Il y a de tout, partout, pour tous, tout le temps.

Un souvenir tenace chez moi: les cabinets aux murs transparents dans un restaurant de Bruxelles, qui prêtent flanc, m'étonnais-je lors de mon passage, à un voyeurisme pour le moins intimidant... Comment est-ce possible en pareil endroit aux si «bonnes manières»? Embarras, ici, malgré un impérieux besoin de se soulager corps et âme! Et toujours ce fichu sourire en coin sur le visage des habitués... C'est qu'ils savent bien, eux, que l'opacité viendra dès la porte fermée et l'interrupteur enclenché. Soulagés, les clients ahuris le seront doublement en découvrant l'astuce.

Quant à ces toilettes dans les chambres de certains hôtels haut de gamme, ma foi, il faut parfois un sacré coup de bol pour en comprendre le maniement: la pression et la chaleur de l'eau à régler (oui oui!), le jet et la température du siège à sélectionner, le bidet ou la chasse à actionner... Alors que le quidam, lui, n'a qu'une idée en tête.

### Montréal, P.Q.

En matière de cabinets publics extérieurs, Montréal, comme la plupart des municipalités du Québec, souffre pour le moins de constipation aiguë. Dans toutes les grandes villes du monde, on en trouvera çà et là disséminés à plusieurs endroits stratégiques. Simple normalité pour les citoyens, les touristes, voire des personnes qui pourraient être malades. Et le froid n'est nullement une excuse pour s'en passer, d'autres pays nordiques trônant aux premiers rangs du palmarès.

Où voit-on, en notre Belle Province, des toilettes accessibles en pleine rue, dans les parcs, les stations de métro, les places publiques extérieures? Et ce ne sont pas les haltes touristiques qui serviront de modèles! Si quelques-unes sont exemplaires, dans certains cas leurs sanitaires frisent l'insalubrité, tandis que d'autres dégagent une odeur propre à repousser même le voyageur atteint d'anosmie.

Au mieux, ces lieux ne sont en général qu'un passage obligé sans autre forme d'attrait ou d'esthétisme minimal. Parlant d'esthétisme, ce ne sont certes pas ces cabanes improvisées, qui



Une toilette stratégiquement située en Colombie-Britannique

PHOTOS LONELY PLANET



L'île aux toilettes près de Placencia, au Belize. Ci-contre: les latrines du café Archteck à Berlin, en Allemagne.



servent ici et là de minables dépanneurs de fortune, qui remporteront la palme. Belle image auprès des étrangers... Les cabinets publics figurent pourtant parmi les premières observations «culturelles» d'un visiteur dans un endroit du monde.

À la STM, on nous parle d'un projet-pilote d'installation de toilettes à la station de métro Snowdon, profitant de réfections majeures pour les aménager. Elles devraient être en fonction en janvier, et si l'expérience est concluante — le contraire serait bien étonnant —, on envisage d'investir d'autres stations. Une première. Il était temps!

Quant à la Ville de Montréal, il y aurait une «volonté» de doter le centre-ville de toilettes, selon une porte-parole. On projette ainsi d'implanter, sur trois ans, «jusqu'à 12» cabinets publics extérieurs sur le territoire de l'arrondissement de Ville-Marie et au Vieux-Port. «Deux contrats ont été accordés plus tôt cette année pour les services professionnels en architecture et en ingénierie, en vue de la préparation des sites qui recevront les unités», dit-elle. Nous sommes actuellement en appel d'offres pour l'achat d'unités préfabriquées.»

### Prendre des vessies pour des lanternes

Pour le moment, en cas «d'urgence», prière de prendre son mal en patience. Et gare à qui se hasarde à solliciter un restaurant ou un bar sans obligation de consommer. Il y en a qui affichent d'ailleurs très clairement leurs couleurs. Si les «madames pipi» ont pratiquement dis-

paru des villes où elles sévissaient, certains commerçants jouent à la police en interdisant l'usage des cabinets dans leur établissement. Un minimum d'altruisme, peut-être?

Au fait, sur le plan réglementaire, peuvent-ils refuser un tel accès à une personne, disons, dans le besoin? La Ville de Montréal nous indique qu'elle n'a «aucune juridiction en cette matière». À l'heure où des toilettes transgenres font leur entrée dans des lieux publics comme les écoles, pourquoi ne pas pousser plus loin la réflexion et concevoir des aménagements qui répondent à des impératifs naturels aussi basiques?

Basiques, mais pas dérisoires. Les toilettes font même l'objet de musées (en Inde, en République tchèque et au Japon), de fontaines de sanitaires (en Chine), de publications et... d'une Journée mondiale. Mais ne nous méprenons point, on parle sérieux ici, d'un projet humanitaire en fait: cette Journée fut officiellement désignée en 2013 par l'Assemblée générale des Nations unies, le 19 novembre de chaque année. Les «Objectifs de développement durable» de l'ONU, lancés en 2015, comprennent l'accès pour tous à des toilettes, partout sur la planète, d'ici 2030.

Manque de pot pour la Journée, c'est loupé en 2016. Mais peut-être pourrait-on tenir un siège, l'an prochain, pour réclamer des cabinets publics extérieurs dans les villes du Québec? Le mot de Cambronne pour obtenir ça!

dprecourt@ledevoir.com



Un cabinet extérieur enneigé à Hjørtedal, en Norvège

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

### BONS PLANS / ESCAPADES VOYAGES PLEIN AIR

#### VENEZ MARCHER AVEC NOUS!

Marches sur le mont Royal les dimanches matin.

Sorties d'un jour d'avril à octobre.

Voyages: Costa Rica, Népal, Grand Canyon, Île de Madère (Portugal), Pyrénées, île de Vancouver...

Fins de semaine: île aux Lièvres, Charlevoix, Au pays des Amishs...

www.randopleinair.com



514 252-3330

### LANAUDIÈRE

#### CHALET DES PINS

Rawdon, site enchanteur, hébergement en chalet tout confort au bord du lac des Pins. Satellite, foyer au bois, bains à remous, patinoire naturelle, sentiers raquettes. À 2 km des pentes de ski alpin. Offrez-vous du bonheur:

www.chaletdespins.com 450-834-3401 ou 1-877-834-3401

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez au 514 985-3444

## TEL-JEUNES

Aidez-nous à leur répondre

• Intervenants professionnels  
• Service gratuit, confidentiel  
24/7 partout au Québec

Pour faire un don:  
514 288-1444  
www.teljeunes.com

## IDÉES CADEAUX



Glacis  
auberge gourmande

Offrez une Aventure gastronomique au moulin à partir de 1395/pers.\*

- Ski de fond - 50 km de pistes
- Sentiers et raquettes
- Massothérapie

\* en occ. double, taxes et service en sus.

L'ISLET  
1 877 245-2247

À une heure de Québec!  
www.aubergedesglacis.com

**Caffitaly system**

**CAPPUCCINA**

PROMOTION DES FÊTES  
JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2016  
**399<sup>99</sup>\$**

EN PRIME\*  
ENSEMBLE DE VERRES  
À CAPPUCCINO DOUBLE  
PAROI ET UN  
COFFRET DÉGUSTATION

\*Offre valide en magasin et en ligne

**Bellucci**  
LES DISTRIBUTIONS LLC

Les Distributions Bellucci ltée. 8145, boul. St-Laurent, Montréal H2P 2M1  
Tél: 514 388-1555 info@caffitalycanada.com caffitalycanada.com

Pour annoncer, communiquez avec Evelyne De Varennes  
au 514.985.3454 ou edevarennes@ledevoir.com

## PLAISIRS

## TOURISME

Une semaine sur chaque île donne le temps de visiter, mais aussi de grimper des volcans à grand spectacle. Certains éteints ou assoupis, d'autres dégagant toujours des fumerolles de soufre attestant que l'activité volcanique est encore d'actualité dans cette région des Petites Antilles.



Un coupeur de canne à Saint-Pierre, en Martinique

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

## ANTILLES

SUITE DE LA PAGE D 1

Le bateau fait d'abord escale à Fort-de-France, en Martinique, puis à Roseau, en Dominique. Entre les escales, la traversée dure en moyenne 90 minutes. À cela, il faut ajouter une trentaine de minutes d'attente à chaque port, le temps de débarquer et d'embarquer des passagers.

Une semaine sur chaque île donne le temps de visiter, mais aussi de grimper des volcans à grand spectacle. Certains éteints ou assoupis, d'autres dégagant toujours des fumerolles de soufre attestant que l'activité volcanique est encore d'actualité dans cette région des Petites Antilles.

## Sainte-Lucie

Nous aurions pu amorcer ce voyage en Martinique avec l'ascension de la montagne Pelée, ou encore en Guadeloupe sur les flancs de la Soufrière, mais nous aimions l'idée de commencer par la montée des deux géants géologiques que sont Gros Piton et Petit Piton, à Sainte-Lucie.

La balade au sommet de ces mornes inscrits au patrimoine de l'UNESCO depuis 2004 débute au Centre d'interprétation de Fond Gens libres. Un nom étrange, qui sonne plus comme un beau requiem pour la liberté que comme point de départ d'une marche ardue sur les flancs d'un volcan.

Combien d'esclaves en fuite sont venus se réfugier sur les pans de ces pics verdoyants et dans les grottes et les tunnels du canyon de l'anse L'Ivrogne, lors de la rébellion de 1748. Et



L'iguane antillais de la réserve de Petite-Terre, à La Désirade

de brigands aussi. Cette région difficile d'accès était un repaire idyllique pour ces hommes en fuite. Si bien qu'on donna au site le nom de Fond Gens libres, qui signifie «vallée des hommes libres».

À Castries, nous flânons sur Brazil Street et Derek Walcott Square, bordés de coquettes maisons de couleur. Nous entrons dans la cathédrale Immaculée-Conception (1897), célèbre pour ses fresques murales, œuvres de l'artiste local Dunstan Saint-Omer. Et poursuivons notre chemin jusqu'au marché public pour siroter une Piton (bière locale) sur la terrasse d'un café.

La sirène mugit, c'est l'heure d'embarquer. Cap vers la Martinique.

Malgré la houle qui secoue l'embarcation, la discussion sur le pont va bon train. Assis à notre droite, trois musiciens Saint-Luciens vont à Roseau pour assister à un concert de jing ping, musique traditionnelle dominiquaise qui rappelle un peu la musique acadienne en Louisiane. Un Guadeloupéen installé pas très loin

se mêle à la discussion. «*Chez nous, on joue du ka, sorte de tambour traditionnel, dit-il. Et on danse le zouk et la biguine.*» Quant aux Martiniquais, ils parlent de bèlè, de chouval bwa (musique qui accompagne les manèges de chevaux de fer), de damnié (dans de lutte), de mazurka et de biguine créole.

«*La musique, au même titre que la religion, est un élément primordial de la vie des Caraïbes*, écrit le géographe Romain Cruse dans son livre *Une géographie populaire de la Caraïbe*. On ne se surprend donc pas de rencontrer sur ce transbordeur des amateurs qui butinent d'une île à l'autre pour assister aux nombreux festivals, spectacles et célébrations.

## Martinique

En entrant dans la baie de Fort-de-France, notre regard se pose sur le fort Saint-Louis. Bâtie à la Vauban au XVII<sup>e</sup> siècle, cette citadelle militaire est l'une des mieux conservées des Antilles. Vue de la mer, l'île de 70 kilomètres, dans sa partie la plus longue, et de quelque 30 kilomè-



Le grand marché de Fort-de-France, en Martinique

tres dans la section plus large, ressemble à une montagne russe avec ses pitons embrasés par les rayons du soleil. La montagne Pelée est couverte d'une étonnante pile de nuages blancs.

Outre le moment magique de gravir un volcan qui a su se montrer terriblement meurtrier en 1902, l'intérêt réside dans les étonnants paysages sommitaux. Le sentier emprunte une succession de ravinelements et d'enrochements raides où il faut s'agripper de pierre en pierre. Les flancs sont jonchés d'herbes, de fougères et de framboisiers. De l'Aïleron, par beau temps, on découvre une vue splendide sur Saint-Pierre, à l'ouest, et le massif des Pitons du Carbet, au sud.

La Pelée doit son nom à son dôme dépouillé d'arbres. Du cratère formé par l'explosion de 1902, on aperçoit les murailles des trois dômes nés d'éruptions successives: morne Lacroix à 1243 mètres, point culminant avant 1902; dômes jumeaux à 1362 mètres, formés lors de l'éruption de 1902; le Chinois à 1397 mètres, issu de l'éruption de 1929, point culminant de l'île.

Un petit creux avant de reprendre le large? Direction: les snacks du grand marché aux épices de Fort-de-France pour manger créole à la bonne franquette entre deux emplettes. Mon favori? Chez Carole. Elle est adorable, souriante et cuisine un excellent poisson sauce chien.

chutes du Carbet, mais aussi pour grimper au sommet — jonché de crevasses d'où jaillissent d'épaisses fumerolles — de la Soufrière, point culminant des Petites Antilles, à 1467 mètres.

L'archipel guadeloupéen s'inscrit davantage dans la vie caribéenne grâce aux nombreux déplacements offerts d'île en île. Vers la Dominique, la Martinique et Sainte-Lucie, mais aussi vers des îles plus près: Marie-Galante, la Désirade, Les Saintes et les îles de la Petite-Terre.

Chacune a son paysage typé, ses plages, ses sentiers de randonnée, son histoire, son patrimoine, son créole et sa musique. Le traversier nous en donne déjà un premier aperçu. Bien au-delà des plages et des cocotiers, ces îles sont des condensés d'humanité et de culture.

Collaboratrice  
Le Devoir

## La Dominique

La houle secoue l'embarcation dans le canal de la Dominique. Devant l'étrave du bateau, une bande de dauphins cabriole comme pour attirer les regards des passagers sur le pont. À l'horizon, un amas de nuages épais déverse son contenu sur le relief escarpé de la Dominique.

Waitikubuli, ou «île haute», c'est ainsi que les Kalinagos nommaient leur île. Quant à Christophe Colomb, il baptisa l'île «Dominique», du jour de la semaine où il l'aperçut, le dimanche 3 novembre 1494, et renomma «Caraïbes» les farouches Kalinagos qui lui tintèrent tête.

C'est en contournant en voiture le parc national de Morne Trois-Pitons, qui fait tant damner les automobilistes, que l'on comprend l'influence de la géographie tourmentée sur l'histoire coloniale de l'île. Les indiens caraïbes, installés sur l'île avant l'arrivée de Christophe Colomb, doivent leur vie à ses reliefs escarpés. Cachés dans la nature, ils ont échappé à l'extermination.

À ce jour, ils sont plus de 3000 à vivre sur un territoire qui leur appartient et sur lequel ils ont leurs propres us et coutumes, alors qu'ils ont été massacrés partout ailleurs dans la Caraïbe.

## Guadeloupe

Ce voyage serait incomplet sans une incursion dans le parc national de la Guadeloupe, classé Réserve mondiale de la biosphère par l'UNESCO. Pour randonner jusqu'aux trois imposantes

## En vrac

**S'y rendre.** Air Canada et Air Transat offrent une ou deux fois par semaine des vols vers la Martinique et la Guadeloupe au départ de Montréal. Les escapades d'île en île se combinent très bien à un séjour plus long dans les Antilles françaises. Les plus populaires d'entre elles se font au départ de Fort-de-France ou de Saint-Pierre, en Martinique, et de Pointe-à-Pitre, en Guadeloupe.

**Préparer son voyage.** Pour les horaires et les offres de séjour clés en main de l'Express des Îles: [express-des-iles.com](http://express-des-iles.com), ou de Jeans for Freedom: [JeansforFreedom.com](http://JeansforFreedom.com). **Informations générales** sur la Martinique: [lamartinique.ca](http://lamartinique.ca); sur la Guadeloupe et ses îles: [lesilesdeguadeloupe.com](http://lesilesdeguadeloupe.com); sur Sainte-Lucie: [stlucia.org](http://stlucia.org); sur la Dominique: [dominica.dm](http://dominica.dm). Pour la location de logements Airbnb: [airbnb.ca](http://airbnb.ca).

**Carnaval.** Guadeloupe: [guadeloupe-info.com](http://guadeloupe-info.com); Martinique: [tourismefdf.com](http://tourismefdf.com); Dominique (carnaval et festivals de musique): [dominicafestivals.com](http://dominicafestivals.com).

**Suggestions de livres** d'auteurs antillais: [memoiredencrier.com/auteurs](http://memoiredencrier.com/auteurs).

**CAMELLIA SINENSIS**

**Tonique** <sup>3</sup>

Assortiment de 3 thé reconnus pour leurs grandes vertus

**ANTI STRESS**  
GABACHA  
(WULONG - TAIWAN)

**DIGESTIF**  
PU ER 2003 JINGMAI  
(VIEILLI - CHINE)

**ANTIOXYDANT**  
SENCHA MOBATA  
(VERT - JAPON)

**ASSORTIMENT TONIQUE 3**

30\$

**3 BOUTIQUES À MONTRÉAL ET QUÉBEC**

[camellia-sinensis.com](http://camellia-sinensis.com)

livraison gratuite 50\$ et +

**IDÉES CADEAUX POUR L'AMATEUR DE THÉ**

## PLAISIRS

## NOUVEAUTÉ

En mars 2016, après un an de recherche et développement, Alexandre Roux, ce passionné de kombucha qu'il a découvert au secondaire, a lancé son entreprise Tchaga Kombucha.

## Le kombucha jusqu'à plus soif

Une déferlante de petits artisans brasseurs frappe le Québec

De petits artisans brasseurs de kombucha émergent ici et là au Québec. Un phénomène qui s'explique par la soif prononcée des gens pour cette boisson pétillante à base de thé fermenté.

MAXIME BILODEAU

Dans son sous-sol de Waterville, en Estrie, Alexandre Roux possède tout le matériel nécessaire au brassage mensuel de 2000 litres d'une boisson pétillante, fermentée et savoureuse. Non, il n'est pas question ici de bière, mais bien de kombucha, une boisson deux fois millénaire issue de la tradition mongole et popularisée en Californie au début des années 2000.

C'est en mars 2016, après un an de recherche et développement, qu'Alexandre Roux a lancé son entreprise Tchaga Kombucha. Offert en plusieurs parfums allant du houblon à l'argousier, en passant par le gingembre, son élixir contient du chaga, un champignon médicamenteux «aux vertus miraculeuses» qui pousse notamment sur les bouleaux jaunes des régions froides de l'hémisphère nord. Le goût est, paraît-il, légèrement vanillé.

Passionné de médecine naturelle, l'entrepreneur de 29 ans a découvert le kombucha lorsqu'il était au secondaire. Il en brassait chez lui pour consommation personnelle jusqu'au jour où il a rencontré sa conjointe, Ariane Brouillette, également une grande consommatrice. «Elle m'a aidé à peaufiner ma recette et, de fil en aiguille, ma production artisanale s'est fait connaître dans notre communauté», se souvient-il.

Aujourd'hui, les bouteilles de Tchaga Kombucha se retrouvent dans plusieurs commerces et restaurants de Sherbrooke et des environs, mais aussi sur l'île de Montréal, où elles trônent sur les tablettes de quelques adresses. «Jusqu'à 40% de la demande actuelle provient de gens qui nous trouvent sur Internet et nous contactent, fait remarquer M. Roux. Il y a une soif pour le kombucha au Québec.»

## Un coup de cœur

Alexandre Roux n'est pas le seul à avoir plongé dans le kombucha au cours de la dernière année. À New Richmond, dans la baie des Chaleurs, l'entreprise Loutres Kombucha produit depuis un an un kombucha gaspésien qui fait fureur dans les commerces locaux. À Saint-Tite-des-Caps, aux portes de Charlevoix, la Bioferme des Caps offre cinq parfums de kombucha ainsi qu'un koffucha, une boisson semblable au kombucha mais pour laquelle on utilise des racines asséchées de pissenlit.

À quoi doit-on cette soudaine déferlante de petits producteurs de kombucha au Québec? Selon Jean-Luc Bonneau, fondateur de Vee Kombucha, une entreprise fondée en 2014 à Saint-Léon-de-Standon, en Chaudière-Appalaches, elle s'explique par un engouement généralisé pour la saine alimentation. «C'est un breuvage cru, biologique et vivant qui est goûteux et rafraîchissant sans être sucré», explique-t-il.

Lui-même a découvert le kombucha lors d'un voyage sur la côte Ouest américaine, pour lequel il a eu un véritable coup de cœur. À son retour au Québec, il part à la recherche d'un équivalent et se rend compte que l'offre du produit est à peu près nulle. Il fonde alors Les Boissons Vytava, qui deviendra Vee Kombucha.

Si les débuts sont difficiles — «Il a fallu travailler très fort pour faire connaître le produit» —, le jeu en aura valu la chandelle, se rappelle M. Bonneau. Depuis le printemps 2016, les ventes de Vee Kombucha augmentent de 200% par trimestre. La capacité de production de 8000 litres par mois de la petite usine de Bellechasse ne suffit plus. «On pense à démé-



EMMANUELLE ROBERGE

Les bouteilles de Tchaga Kombucha se retrouvent dans plusieurs commerces et restaurants de Sherbrooke et des environs, mais aussi sur l'île de Montréal, où elles trônent sur les tablettes de quelques adresses.

nager ou à agrandir», dit l'entrepreneur de 36 ans.

## Le Québec en avance

Il n'est pas le seul à faire face à cette situation. La compagnie montréalaise RISE Kombucha, dont les bouteilles sont vendues partout au Canada, compte doubler la superficie de sa nouvelle usine de Saint-Léonard en 2017. À terme, la capacité de production de centaines de milliers de litres par mois de RISE devrait tripler, voire quadrupler, afin de répondre à la demande d'un marché qui croît à vive allure.

L'actuel président de RISE, Julian Giacomelli, voit d'un bon œil l'émergence d'artisans-brasseurs de kombucha. Celui dont

la compagnie a longtemps été la seule à offrir ce produit au Québec considère que l'espace dans le marché est désormais suffisant pour accueillir ces petits joueurs. «La tarte est assez grosse: l'intérêt des consommateurs ne cesse d'augmenter. Désormais, un détaillant doit tenir trois ou quatre variétés de kombucha sur ses tablettes pour être dans le coup», assure-t-il.

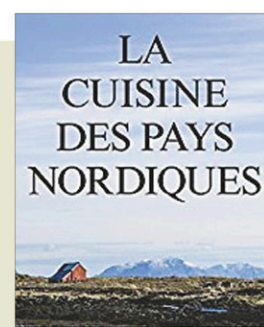
Ce phénomène «normal dans la maturation d'un marché» n'est d'ailleurs pas sans lui rappeler celui de la bière artisanale il y a quelques années. «À un certain moment, il n'y avait qu'une poignée de brasseries qui faisaient ce type de bière. Puis, du jour au lende-

main, il y a eu une véritable explosion qui nous a menés à la situation d'aujourd'hui, où presque chaque ville est dotée de sa propre microbrasserie», dit M. Giacomelli.

Selon lui, le Québec a une légère avance sur le reste du Canada en matière de kombucha. «Les consommateurs d'ici sont mieux informés que ceux de l'Ontario ou de l'Ouest canadien, où on retrouve tout de même quelques petites compagnies. On aime penser que c'est dû à notre influence et à notre statut de pionnier québécois du kombucha. En fait, on s'attribue un peu le mérite.»

Collaboration spéciale  
Le Devoir

## LA VITRINE



GASTRONOMIE

LA CUISINE DES PAYS NORDIQUES  
Magnus Nilsson  
Phaidon, 2016, 767 pages  
★★★★1/2

De ce jeune chef suédois, René Redzepi, la star danoise du restaurant Noma à Copenhague, dit ceci: «Magnus Nilsson est l'un des chefs les plus brillants que j'aie jamais rencontrés.» Il faut souligner que Nilsson brille sur la scène de la gastronomie mondiale avec son approche «nature extrême», qu'il pratique à Fäviken Magasinet, son restaurant aux confins de la Laponie suédoise. Nul doute qu'il brille également avec cette bible de la cuisine traditionnelle et familiale des pays nordiques, revue et corrigée par lui-même. Il a parcouru les pays nordiques pour recueillir des recettes typiques de chaque pays: 700 recettes, 230 illustrations couleurs et une soixantaine d'illustrations en noir et blanc. Unique, cette brique dévoile également les ingrédients, les techniques et l'histoire culinaire des pays nordiques. Un incontournable pour briller en société branchouille ces temps-ci.

Jean-Philippe Tastet



RECETTES

LE PETIT LAROUSSE  
LA CUISINE VÉGÉTARIENNE  
AU QUOTIDIEN  
Éditions Larousse  
Paris, 2016, 465 pages  
★★★★

Parmi les thèmes, on trouve ici «vegan», «sans gluten», «grandes occasions», «petit budget», «sans lactose», «sucres naturels»... Dans l'air du temps, quoi. Ce Petit Larousse contient non seulement des recettes, mais aussi nombre d'explications illustrées, de superbes photos, un glossaire, deux index, un tableau de cuisson et une table des équivalences France-Canada (appréciée). Le livre s'ouvre également sur une foule d'explications alimentaires concernant le régime végétarien. Bref, tout y est pour bien se retrouver, y compris pour les néophytes du végétalisme. Le livre étant imprimé sur papier glacé avec couverture rigide, il vaut mieux le consulter avant de se mettre à l'œuvre en cuisine, sinon, gare aux dégâts alimentaires qui pourraient gâter la sauce de son élégante facture!

Diane Précourt



JEU

TOTEM  
Équipe Totem  
Montréal, 2015  
3 à 8 joueurs, 8 ans et plus, 15 minutes  
★★★★

À mi-chemin entre outil de développement personnel et jeu de cartes, Totem offre une expérience singulière. Le jeu n'est pas compétitif. On peut marquer des points, mais ce n'est pas nécessaire. Ce qui compte, c'est de faire du bien à l'autre. Chaque joueur reçoit une main de cartes aléatoires constituée d'animaux; il en choisit une, chacune étant associée à une force, et l'offre au «receveur» de ce tour. Ainsi, vous pourriez offrir la carte hippopotame à un ami parce qu'il partage généreusement avec les autres. Il pourrait aussi être le rossignol (au discours rassembleur), le chameau (persévérant) ou l'ours (qui trouve les mots pour reconforter), par exemple. Puis, on recommence avec des cartes qualité (authentique, fidèle, franc, etc.). Au bout du compte, chacun aura constitué son propre totem parmi les milliers de combinaisons possibles. Et, surtout, aura reçu un sacré bouquet de compliments. Totem, c'est le parfait prétexte pour dire à quelqu'un que vous l'appréciez, sans gêne et avec beaucoup de plaisir.

Martin Blais



SPÉCIALITÉ  
**SLOVENIA**  
BOUCHERIE CHARCUTERIE

Les fêtes arrivent à grand pas!  
Préparation de commandes spéciales!  
Agneaux de Québec  
Volailles nourries au grain  
Gamme de viandes fraîches  
Épicerie fine

Boucherie-Slovenia · info@boucherieslovenia.com  
T 514.842.3558 · F 514.842.3629  
3653, BOUL. ST-LAURENT, MTL

Pour annoncer, communiquez avec Evelyne De Varennes  
au 514.985.3454 ou edevarennes@ledevoir.com

SO ORIGINAL

DES HISTOIRES ORIGINALES ET DES GENS EXCEPTIONNELS

Vous récompenser en vous offrant la découverte continue d'une gamme d'accessoires mode en constante évolution, qui saura combler votre sens du style, votre conscience sociale et votre soif de récits humains enrichissants.

Des histoires prêtes à porter

VISITEZ NOUS AU  
CENTRE ROCKLAND  
STYLESORIGINAL.COM  
ACCESSOIRES ÉTHIQUES FEMME / HOMME / MAISON

f t i p Etsy

# PLAISIRS

SAVEURS

## La nordicité quatre saisons dans l'assiette

C'est un concept relativement récent, propre au Québec, qui devrait à terme nous mettre en appétit

SOPHIE  
SURANTI

Dans son dernier numéro, le magazine *Caribou* met le cap sur la nordicité. On imagine alors l'équipe sous des couches de vêtements, le nez rouge comme celui de Rodolphe, défilant le blizzard. Sauf que le concept transcende ces clichés. Pour en parler : Véronique Leduc et Geneviève Vézina-Montplaisir, cofondatrices de la publication, ainsi que Cassandra Bonneville et Marie-Hélène Roch, du collectif de design Kopula, qui a organisé l'événement Nordicité 2016.

Ce qui semble une évidence vous file entre les doigts, à peine le mot rendu à la case « réflexion ». La nordicité ? Ben... C'est l'hiver ! C'est le froid ! Oui, mais pas que. L'inventeur de la nordicité est un Québécois. Aujourd'hui âgé de 93 ans, Louis-Edmond Hamelin connaît le Nord comme le fond de ses poches. Le géographe-économiste-linguiste a créé quelque 400 néologismes, dont certains sont répertoriés dans des dictionnaires renommés. Pergélisol, c'est lui. Nordicité, c'est lui. « Ce concept émerge dans les années 1960. Tout un vocabulaire est alors mis en place pour nommer des faits propres au Québec », explique Marie-Hélène Roch.

Latitudes, températures, précipitations, végétations, activités économiques, populations... La grille de lecture du Nord que propose Hamelin s'avère une belle géographie culturelle allant au-delà des critères classiques relatifs au froid, même s'ils en font partie. La nordicité reste une notion complexe car elle évolue selon les territoires, les climats et les cultures. « Finalement, il est plus facile de définir ce qui est « plus nordique » par rapport à autre chose ! Par exemple, le Nunavik est « plus nordique » par rapport au sud du Québec ; mais le sud du Québec va être « plus nordique » par rapport à d'autres régions situées plus au sud ! » précise Cassandra Bonneville. Le terme « nordique » existait, mais il décrivait une réalité et une vision européennes, celles des pays scandinaves. Avec Hamelin, la définition s'ouvre à tous les pays du froid à l'échelle planétaire. Et le Québec en fait partie.

« Avec ce cinquième numéro, *Caribou* souhaite amorcer un dialogue sur ce concept encore abstrait. Nous sommes un pays nordique. Comment cela influence-t-il notre gastronomie ? Ça me frustre de voir que les Québécois n'embrassent pas plus l'hiver », s'exaspère Geneviève Vézina-Montplaisir. C'est vrai. Même complainte dans l'assiette. L'hiver venu, on se dit que le Québec ne peut plus nous nourrir et on se tourne vers les produits importés.

« Pour moi, la nordicité dans l'assiette, ce serait de manger plus en accord avec les saisons. Comme le faisaient nos grands-



Aguanish, petit village situé entre Natashquan et Baie-Johan-Beetz. La station-service fait office de dépanneur et de petite épicerie.

parents. Par exemple, l'orange dans le bas de Noël représentait le produit spécial », lance Véronique. Aujourd'hui, revers de situation, l'exotisme est ce qui vient de chez nous ! « *Caribou* ne veut surtout pas jouer les moralisateurs. Moi, dans le concept de nordicité, la dimension territoriale me touche beaucoup... Le fait d'habiter son territoire et de le manger ! » confie Geneviève.

Au Québec, il n'y a pas un Nord, mais plusieurs. Quelles sont leurs similitudes alimentaires ? D'abord, toutes ces régions doivent composer avec la problématique de l'approvisionnement. Souvent, les aliments parcourent de longues distances avant de pouvoir atteindre les tablettes des commerces, qui se raréfient à mesure qu'on progresse dans le paysage. Leur fraîcheur en pâtit, donc. Sans compter les répercussions en matière de coût.

Mais ces régions offrent aussi une grande richesse. On les perçoit arides. « À tort ! Il suffit de se pencher pour voir plein de petits fruits, des plantes. Les gens de la Côte-Nord restent proches de la pêche et de la chasse. Ils « canent » beaucoup », explique Geneviève, qui signe dans la revue un reportage sur la Minganie. On connaît peu, voire pas du tout cette palette de territoires. Et quand on ne connaît pas, il est difficile de comprendre et de ressentir cette nordicité qui nous entoure, et qui est en nous...

Toutefois, depuis plusieurs années, certains producteurs accomplissent des prouesses pour étirer les saisons (grâce aussi à la recherche et au développement), optimiser leurs cultures sous tunnels ou en serres. Quant aux paniers d'hiver mis en place par les coopératives agricoles ou par certains organismes, ils tentent de nous conquérir. Cette année, le mouvement s'amorce.

Aussi, les marchés publics d'automne et de Noël se développent beaucoup à travers le Québec, même si l'offre alimentaire y est parfois sous-représentée. Il y a donc un glissement de saisons à opérer si l'on veut cultiver et manger lo-



La Coop de solidarité forestière de Minganie-Le Grenier boréal propose depuis 2013 des fruits et des légumes aux 490 habitants de Longue-Pointe-de-Mingan.

cal à l'année. Que ce soit au Saguenay, sur la Côte-Nord ou au Nunavik, l'agriculture nordique se déploie. « Maintenant, il va falloir s'approprier ces aliments du froid et savoir comment les apprêter », se réjouit Marie-Hélène.

### Gastropolitique

On lorgne souvent du côté des pays scandinaves. Ce serait oublier qu'ils ont été épaulés dès le début par des politiques gouvernementales (on parle de « gastropolitique »). En lançant officiellement en grande pompe le New Nordik Food Program en 2006, les Scandinaves sont parvenus à porter leur trésor et leur fierté alimentaires sur le plan international. En utilisant le terme « boréal », le Québec prend ses distances par rapport à la cuisine scandinave.

« Entre Montréal et la Côte-Nord, c'est boréal. Une fois qu'on dépasse la Côte-Nord, c'est la toundra. En disant « cuisine boréale », on se rapproche de l'imaginaire québécois. Ça vient plus chercher les gens que la cuisine nordique, qui se rattache aux pays scandinaves. Et puis, certains chefs cuisiniers

connaissent mieux le territoire boréal », commente Cassandra. « Nous avons aussi une marque de bière qui s'appelle comme ça ! Les pays scandinaves ont lancé un mouvement, mais il y a aussi beaucoup de marketing derrière tout ça. En ce moment, l'art de vivre à la danoise, le « hygge » [prononcez hugueu], est tendance. Ça m'énerve, cette espèce de protocole du comment vivre sa nordicité. Ce sont des stéréotypes ! » proteste Marie-Hélène.

« Sans donner de mode d'emploi, pour moi, vivre ma nordicité, c'est arrêter de passer l'hiver en attendant uniquement le retour des beaux jours. C'est prendre conscience que nous avons quatre saisons, très belles, qui nous apportent chacune quelque chose. Que ce soit dans l'alimentation, le design, le tourisme, nos humeurs... », rétorque Véronique.

L'avenir nous dira si notre nordicité alimentaire rejaillira régulièrement dans les discussions. Cela devrait. Parce qu'il s'agit d'un marqueur identitaire très fort pour le Québec, dont on commence à peine l'exploration. Une exploration quatre saisons.

La  
recette  
du  
chef

Par Michael Tozzi, chef chez Olive & Gourmando

Cavatellis maison  
4 portions

Ces petites pâtes italiennes à base de ricotta sont un classique chez moi pendant le temps des Fêtes. Un vrai délice que vos convives vont adorer. Elles se servent très bien avec une simple sauce aux tomates ou un ragoût de champignons.

### Ingrédients

350 g de semoule de blé  
300 g de fromage ricotta  
1 jaune d'œuf  
1/2 c. à thé de sel

### Préparation

Dans un grand bol, mélanger à la main tous les ingréd-

dients pour former une boule de pâte. Fariner une surface de travail et y transférer la pâte. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, soit environ 8 minutes. Couvrir la pâte d'un linge et la laisser reposer 10 minutes.

Couper des morceaux de pâte de taille égale et les rouler pour former des cylindres longs et minces. Ne pas fariner la surface de travail pendant cette opération pour que les cylindres roulent facilement.

Couper des cylindres en petits morceaux de 2 cm. Sur une planche à gnocchis ou à la main, façonner chaque morceau avec le pouce en appuyant doucement au centre et en le faisant rouler de manière à former les cavatellis.

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les cavatellis de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils flottent. Les retirer de l'eau et servir avec une sauce de votre choix.

### OLIVE + GOURMANDO

351, rue Saint-Paul Ouest  
Montréal ☎ 514 350-1083  
oliveetgourmando.com



SOURCE OLIVE+GOURMANDO

À lire *Caribou*. À raison de deux numéros par an, l'équipe du magazine retient un thème puis part à la rencontre de ceux qui l'alimentent ou le cuisinent (toutefois, zéro recette !). On parle d'identité culinaire québécoise sans se prendre la tête. C'est un magazine où le visuel et le graphisme sont soignés, tout comme l'indépendance de la publication, chose rarissime de nos jours. [cariboumag.com](http://cariboumag.com)



À lire *La nordicité du Québec. Entretien avec Louis-Edmond Hamelin, Daniel Chartier et Jean Désy* (photographies de Robert Fréchette), Presses de l'Université du Québec, 2014.

À consulter pour s'inspirer *La cuisine des pays nordiques*, le livre de cuisine (un pavé de 700 recettes !) du jeune chef suédois Magnus Nilsson, paru en octobre 2016 chez Phaidon. À la fois complet, hyperdocumenté et personnel. À quand un ouvrage de la sorte pour le Québec ? Lire aussi la critique de Jean-Philippe Tastet en page D 5

MEILLEURS VOEUX!



25 ANS

MARIE VERMETTE inc.

Flieurs, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal  
Livraison

1 877 272-2226 514 272-2225

[www.marievermette.com](http://www.marievermette.com)



SAVEURS  
DU TERROIR



Simple  
Malt

RÉSERVE

DE RETOUR  
CHEZ LES  
DÉTAILLANTS  
DE BIÈRES  
SPÉCIALISÉS

BRASSEURS  
illimités



FUMÉ

FROMAGERIE  
BERGERON

Le Calumet

FUMÉ... selon  
la méthode traditionnelle

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Evelyne De Varennes au 514.985.3454 ou [devarennes@ledevoir.com](mailto:devarennes@ledevoir.com)