



Style : l'hôtel Point Yamu, en Thaïlande, en osmose avec son environnement *Page D 5*



Patrimoine : Into History liste des sites d'hébergement chargés d'histoire *Page D 5*

PLAISIRS

CAHIER D'UN DEVOIR LES SAMEDI 12 ET DIMANCHE 13 AVRIL 2014



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

De jeunes gardiens de troupeaux dans la vallée de Sasyk Bulak. À droite : traversée de la rivière avec notre guide Toko. En haut : à 4000 mètres d'altitude dans les Tian Shan.

TOURISME KIRGHIZISTAN

Chevauchée céleste dans les Tian Shan

L'été, les bergers kirghizes montent au *jailoo* (pâturage) avec leur bête et y établissent leur campement pour quatre mois. Là-haut, le cheval est plus que jamais un compagnon de labeur. Banni sous le régime soviétique, qui n'avait que faire d'un grimpeur économe et, qui plus est, nomade, alors que Moscou prône la sédentarité, le cheval kirghiz renoue avec sa culture. Chevauchée dans les Tian Shan, à la rencontre de ces nomades et de leurs coutumes.

HÉLÈNE CLÉMENT
dans la vallée de Sasyk Bulak

Un fracas amplifié par l'écho de la montagne déchire le silence du matin. Le claquement des fouets résonne, suivi du martèlement des sabots qui fait trembler le sol. Puis, des hommes lancent des cris à tout rompre, encouragés par les petits qui tentent d'imiter les adultes.

Mais à quoi rime tout ce boucan, alors que c'était si calme dans la vallée ? À une partie de *buzkachi* (sorte de polo qui se joue avec le corps d'une chèvre morte), si populaire en Asie centrale ? Ou à l'arrivée d'une armée de descendants du souverain Genghis Khan, venus tout droit de Mongolie imposer la « grande yasa » (loi) dans la vallée de Sasyk Bulak ?

Ce n'est qu'une fois hors de la tente que l'on comprend que ce sont les *tchabanes* (gardiens

de troupeaux) qui, comme tous les matins, rassemblent juments et poulains laissés libres durant la nuit pour les conduire vers un *jailoo* voisin, plus vert, où le troupeau passera la journée.

Les rites de l'hospitalité

Devant la porte d'entrée de la yourte voisine de notre campement, une fillette d'à peine huit ans tient un bébé dans ses bras, tandis qu'une femme traite un jument. Le *samovar* fume.

Le visiteur n'a qu'à s'approcher du *bozu* (la yourte kirghize) pour être tout de suite invité à prendre le *koumys* ou le thé, accompagné de pain, de crème, de confiture et de miel. Rien ne flatte plus nos hôtes que de leur dire que leur *koumys* est le meilleur. Et rien ne les vexe plus que de refuser leur invitation.

« Si les Kirghizes ne pratiquent plus un grand nomadisme depuis l'époque soviétique,

ils demeurent des bergers et des montagnards accueillants qui ont à cœur de renouer avec les traditions ancestrales », dit Dominique Porato, directeur de l'entreprise Caval Rando, une agence de voyages française spécialisée dans l'organisation de vacances à cheval à travers le monde.

« Leur vie en montagne est rythmée par le quotidien du troupeau. Tandis que les hommes surveillent les bêtes et chassent, les femmes s'occupent de l'éducation des enfants, de l'organisation de la yourte, de la traite du bétail et de la préparation des produits laitiers. »

Comme le *koumys*, par exemple, cette boisson traditionnelle consommée quotidiennement par les gardiens de troupeaux et dont on dit qu'il a de grandes vertus thérapeutiques. Les Soviétiques croyaient d'ailleurs aux propriétés curatives du lait de jument fermenté.

VOIR PAGE D 3 : CHEVAUCHÉE

La Grande
BRADERIE de **MODE** Québécoise

Ne manquez pas l'événement **MODE** et *magasinage* le plus attendu de la saison!

10-11-12-13 AVRIL MARCHÉ BONSECOURS Vieux-Montréal
350, rue Saint-Paul Est et 325 rue de la Commune Est

Suivez-nous  

www.braderiedemodequebecoise.com

Production Anne de Stalla

LOU

métr



MÉLISSA NEPTON
© Photo: Mathieu Fortin © Mannequin: Sarah J. Specs Models

les Ventes Rouges
107,50

RÉSERVEZ AUJOURD'HUI !
LES DÉPARTS EN 2014 SE VENDENT VITE

jusqu'à
PRIME DU PRINTEMPS | 750\$*
 PAR COUPLE EN VALEUR AJOUTÉE



OFFRE D'UNE DURÉE LIMITÉE

Profitez d'une nuitée **GRATUITE** à Vancouver ou à **SEATTLE** !



C'est maintenant le temps idéal pour découvrir le *Pacific Northwest* et les Rocheuses canadiennes à bord du train primé Rocky Mountaineer.

Réservez un forfait admissible* de Rocky Mountaineer et obtenez une nuitée additionnelle **GRATUITE** à Vancouver, C.-B. Pour obtenir la meilleure valeur, choisissez un forfait admissible qui inclut notre nouvel itinéraire **Coastal Passage** entre Seattle, Vancouver et les Rocheuses, et recevez une nuitée additionnelle **GRATUITE** à Seattle, **PLUS** un déjeuner et un souper - une valeur ajoutée allant **jusqu'à 750 \$ par couple** !

WESTERN EXPLORER

CALGARY-BANFF-LAKE LOUISE-JASPER-KAMLOOPS-VANCOUVER
 8 JOURS / 7 NUITS

À partir de
3 589\$
 par personne en
 service GoldLeaf

- 2 jours à bord du Rocky Mountaineer
- 2 déjeuners, 2 dîners
- 7 nuits d'hôtel
- *Calgary Tower*
- Survol en hélicoptère
- Téléphérique de Banff
- Visite touristique du parc national Yoho
- Visite de la Promenade des glaciers, incluant une balade dans un *Ice Explorer*
- Visite touristique des points saillants de Jasper
- *Vancouver Lookout*
- Laissez-passer aux parcs nationaux
- Transferts aux gares et manutention des bagages



CANADIAN ROCKIES HIGHLIGHTS & COASTAL PASSAGE

CALGARY-LAKE LOUISE-BANFF-KAMLOOPS-VANCOUVER-SEATTLE
 8 JOURS / 7 NUITS

À partir de
4 189\$
 par personne en
 service SilverLeaf

- 3 jours à bord du Rocky Mountaineer
- 3 déjeuners, 2 dîners
- 7 nuits d'hôtel
- *Calgary Tower*
- Téléphérique de Banff
- Survol en hélicoptère
- Visite touristique du parc national Yoho
- Visite touristique de la Rive nord de Vancouver
- *Vancouver Lookout*
- Laissez-passer aux parcs nationaux
- Transferts aux gares et manutention des bagages



APPELEZ SANS FRAIS AU 1.800.425.9126, VISITEZ ROCKYMOUNTAINEER.COM
OU COMMUNIQUEZ AVEC VOTRE AGENCE DE VOYAGE



ROCKY MOUNTAINEER®

*Conditions Offre valable pour les nouvelles réservations de 2014 faites d'ici le 2 mai 2014. Voyage entre avril et octobre 2014. L'offre s'applique à tout forfait 2014 de Rocky Mountaineer dont la portion terrestre est de 6 nuitées ou plus en service GoldLeaf de Luxe, GoldLeaf ou SilverLeaf. La croisière n'est pas incluse dans le nombre de nuitées admissibles. Accompagnement requis au moment de la réservation. Les forfaits admissibles incluant l'itinéraire Coastal Passage obtiennent une nuit d'hôtel gratuite à Seattle, en plus d'un souper et d'un déjeuner à l'hôtel. Le prix du forfait Western Explorer est par personne en \$ CAD, en service GoldLeaf, sur des départs sélectionnés entre le 19 et le 26 avril 2014, à partir de Calgary, sous réserve de disponibilité. Le prix du forfait Canadian Rockies Highlights and Coastal Passage est par personne en \$ CAD, en service SilverLeaf, sur des départs sélectionnés entre le 1er et le 22 juin 2014, et entre le 10 août et le 7 septembre 2014, à partir de Calgary, sous réserve de disponibilité. L'hébergement est en occupation double. Les prix n'incluent pas les taxes, le supplément pour le carburant, ni les vols. Cette offre n'a pas de valeur monétaire. Des conditions additionnelles s'appliquent.

PLAISIRS

TOURISME

Dans les monts Célestes, quel incroyable panorama! Succession de cimes enneigées et de sommets effilés, belles rivières, lacs turquoise, immenses pâturages tapissés de fleurs, troupeaux de chevaux en liberté, moutons... Plus dur à voir : des loups, des moutons Marco Polo, des léopards des neiges.



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

Chaque matin, le gardien de troupeaux rassemble les juments et leurs poulains, laissés libres durant la nuit, puis les conduit jusqu'au campement où ils passeront la journée.

CHEVAUCHÉE

SUIVE DE LA PAGE D 1

Au point de créer des industries pour le commercialiser à grande échelle. Mais depuis 1991, elles ont toutes fermé leurs portes.

Devant un *bozu*, une femme verse du lait de jument dans une grande outre en cuir qui contient déjà le ferment du lait de la veille. Ce lait sera ensuite battu régulièrement à l'aide d'un mousoir pour obtenir une bonne fermentation qui tirera entre trois et cinq degrés d'alcool.

Du *jailoo* voisin arrive sur un petit cheval brun un homme en complet gris, coiffé du traditionnel *ak kalpak*. Il vient aux nouvelles. Son large sourire dévoile une série de dents en or. Nous lui proposons thé et sandwich. Ainsi va la vie, de *bozu* en *bozu*, dans les monts Célestes.

Et quel incroyable panorama! Succession de cimes enneigées et de sommets effilés, belles rivières, lacs turquoise, immenses pâturages tapissés de fleurs, troupeaux de chevaux en liberté, moutons... Plus dur à voir : des loups, des moutons Marco Polo, des léopards des neiges. On ne soupçonne pas l'ampleur des montagnes en Kirghizie. Impressionnant! La plupart des massifs culminent entre 4000 et 5000 mètres. Certains sommets dépassent 7000 mètres.

En fait, un atlas est plus que nécessaire pour situer ce pays

Un atlas est plus que nécessaire pour situer ce pays d'Asie centrale huit fois plus petit que le Québec

d'Asie centrale huit fois plus petit que le Québec, situé entre le Kazakhstan, la Chine, le Tadjikistan et l'Ouzbékistan. Et où vit une population bigarrée composée d'Ouïgours, d'Ouzbeks, de Tadjiks, Kirghizes, Kazakhs, Turkmènes, Karakalpak, et une panoplie de « minorités » originaires de toute l'ex-URSS.

Le village de Barskoon, sur la rive sud du lac Issyk Koul, constitue le point de départ de cette randonnée équestre de huit jours. Nous sommes chaleureusement accueillis par Gulmira, Ishen et Rash Obolbekov, les propriétaires de l'entreprise touristique Shepherd's Way Trekking. Ces descendants de nomades pratiquent depuis quelques années de l'écotourisme à cheval dans les montagnes entourant le lac Issyk Koul. Des voyages accompagnés par des guides



Tout l'été, dans les pâturages, les juments sont gardées à proximité de la yourte avec leurs poulains, car le lait fournit leur boisson (le *koumis*) aux hommes.

locaux totalement en osmose avec la nature et qui connaissent le Tian Shan comme le fond de leur poche.

D'abord, un bain dans un hammam traditionnel chauffé au bois et une visite du jardin en compagnie du père de Gulmira, un *berkoutchi* (chasseur à l'aigle royal) à la retraite. Puis, un repas généreux suivi d'une nuitée dans une yourte traditionnelle aménagée avec tapis de feutre, tentures bigarrées et paravents tressés. Un repos très bien mérité après deux jours de voyage.

De l'Issyk Koul, on retient qu'il est le plus grand lac d'altitude au monde après le Titicaca, qu'il peut atteindre jusqu'à 695 mètres de profondeur, qu'il est chaud, salé et agréable pour la baignade, que ses eaux représentent une richesse au même titre que le gisement d'or des monts de l'Altaï et que les autorités kirghizes en assurent le développement touristique.

Une brève visite à la coopérative de yourtes de Barskoon, où des femmes effectuent le feutrage des *shyrdaks* — ces tapis colorés couverts de motifs prédécoupés et assemblés à partir de laine de mouton ayant subi des semaines de lavage, de séchage, de teinture et de traitement vermifuge —, puis nous prenons le chemin des montagnes Célestes. A cheval, comme les nomades!

Confortablement assis sur une selle recouverte d'une peau de mouton, en aucun moment nous avons souffert de douleurs au dos ou aux jambes. Pourtant, nous passions en moyenne cinq à six heures par jour à cheval. Et tout un montagnard, que ce cheval pas très beau! Il grimpe agilement dans la moraine, à 4000 mètres d'altitude, sans s'essouffler, traverse les rivières houleuses d'un pas assuré et dévale des sentiers escarpés et boueux avec un aplomb admirable.

Un peu à l'image du Kertag, ou cheval de Prjevalski, du nom du naturaliste d'origine polonaise et officier de l'armée impériale russe Nikolaï Mikhaïlovitch Prjevalski, qui a découvert en Djourgarie, à la fin des années 1870, des ossements du petit cheval sauvage.

Les chercheurs ont d'abord pensé que c'était un âne sauvage, mais il a finalement été identifié comme le premier des équidés (Equus Przewalski), le plus ancien d'une race primitive sauvage dont on croit qu'il serait à l'origine de tous les chevaux domestiques du monde.

À Karakol, à quelques kilomètres à l'est de Barskoon, le musée Przewalski rend hommage à l'illustre explorateur tsariste dont le souhait était d'être enterré face au lac Issyk Koul.

« Si la culture kirghize demeure liée au nomadisme, le cheval en est la source vitale », écrit l'exploratrice et journaliste française Jacqueline Ripart



Le chapeau traditionnel kirghiz : *ak kalpak*, qui signifie « chapeau blanc ».

dans son livre *Terre des chevaux célestes*. « Le cheval est le frère, le double de l'homme : sans lui, le gardien de troupeaux kirghiz n'existe pas. La nature et les siècles en ont fait un animal frugal, de petite taille, au pied sûr, à la résistance extraordinaire. »

Pourtant, le petit cheval a bien failli disparaître des monts Célestes sous le régime soviétique. Un producteur de lait et de viande était bien plus utile.

Le cheval Novokirghiz

Pour favoriser cette industrie, les zootechniciens des années 1950 cherchent à augmenter la taille et le poids du cheval kirghiz en le croisant avec des races importées d'Occident. Le cheval Novokirghiz voit le jour.



Les *kouroutes* sont des boulettes de lait caillé. On les trouve en vente dans les yourtes commerciales installées le long de la route entre Bichkek et Barskoon.

En vrac

Transport. La compagnie aérienne Turkish Airlines, partenaire de Star Alliance, propose à partir du 3 juin prochain une nouvelle liaison entre Montréal et Istanbul, à raison de trois départs par semaine. De là, un grand choix de vols est offert à destination de l'Asie centrale. Autre solution : Paris avec Air France, puis Aeroflot (partenaire de Sky Team) jusqu'à Bichkek via Moscou.

Organiser son voyage. Le meilleur moment pour aller au Kirghizistan se situe entre la mi-juin et la mi-septembre. C'est à cette époque, l'été, que les semi-nomades transhument vers les *jailoos*. Caval Rando, basé dans les Pyrénées, en France, organise de très sympathiques voyages à cheval en Kirghizie. Les prochains départs se feront de l'aéroport Charles-de-Gaulle les 22 et 29 juin 2014. cavalrando.com/asiel/?geo=68. On peut aussi passer directement par la compagnie kirghize Shepherd's Way trekking, à Bichkek. Les propriétaires parlent l'anglais et ont l'habitude des visiteurs étrangers. Ils viennent chercher leurs clients à l'aéroport de Bichkek pour les mener au point de départ, à Barskoon (cinq à six heures de voiture. kyrgyztrek.com/subpages/fr_shepherds.html).

L'agence de voyages Uniktour propose l'Asie centrale dans son programme à la carte, dont la Kirghizie (guide chauffeur, circuit axé sur la vie nomade avec séjour dans les yourtes, chasse au faucon...). Il est aussi possible de combiner plus d'un pays. Consulter Charles Antoine Cancedda, le spécialiste de la région. ☎ 514 722-0909. uniktour.com/fr/voyage-kirghizistan.

Pour qui souhaite randonner à pied en Kirghizie, Terres d'Aventure au Canada propose plusieurs circuits, dont « Trekking au cœur des monts Célestes » : 16 jours dont 7 de marche, accompagné. terdav.ca/ps-kirghizie.

Renseignements supplémentaires et autres articles sur le Kirghizistan : atchabysh.org/fr, ledevoir.com/art-de-vivre/voyage/125505/kirghizistan-au-pays-des-nomades, heleneclément.com.

« Lorsqu'en 2000 j'ai commencé à m'intéresser au cheval des nomades kirghiz tant vanté dans les épopées, les poèmes, les récits des explorateurs et les livres d'histoire, personne en Europe n'en avait jamais entendu parler, raconte Jacqueline Ripart. Je suis donc partie à sa recherche sur les pistes des monts Célestes. J'ai compris que tous les Kirghiz, sans exception, déplorent la disparition du cheval intimement lié à leur culture. Tous le portent dans leur cœur. »

Depuis, Jacqueline Ripart fait du sauvetage de la culture et du cheval kirghiz un objectif de vie. Elle crée, et dirige depuis 2004, la fondation Kyr-

ghiz Ate qui a pour mission la réhabilitation du cheval et des traditions qui lui sont liées, aussi bien dans les secteurs agricole que culturel, sportif, touristique et artisanal. Elle est à l'initiative du premier et fameux festival équestre At Chabysh.

Le soleil est au bout de sa course. Avant qu'il ne disparaisse derrière les montagnes, nos sympathiques guides installent le camp, tels des nomades. En une heure, les tentes sont dressées, le feu est allumé, les brochettes d'agneau prêtes à être grillées. C'est l'heure du thé dans le *jailoo*!

Collaboratrice
Le Devoir

OFFREZ-VOUS
L'EUROPE!

PROFITEZ DU RÉSERVEZ-TÔT JUSQU'AU 30 AVRIL!

TOUR DE FRANCE

19 JUILLET AU 3 AOÛT DÉPART GARANTI
16 JOURS/14 NUITS/23 REPAS
HÔTELS 3 ET 4 ★
VOL AVEC AIR FRANCE
À PARTIR DE 4 680\$

ALLEMAGNE ROMANTIQUE

22 JUILLET AU 2 AOÛT DÉPART GARANTI
12 JOURS/10 NUITS/16 REPAS
HÔTELS 3 ET 4 ★
MAXIMUM 30 PERSONNES
VOLS AVEC AIR FRANCE ET KLM
À PARTIR DE 4 070\$

DE BORDEAUX À PARIS, LA FÊTE DU VIN

25 JUIN AU 5 JUILLET DÉPART GARANTI
11 JOURS/9 NUITS/13 REPAS
HÔTELS 3 ET 4 ★
VOL AVEC AIR FRANCE
À PARTIR DE 4 240\$

ET RECEVEZ* :

- 100 Dollars CAA-Québec par couple
- Et 25 % de remise en Dollars CAA-Québec à La Boutique

Départs de Montréal. Prix par personne en occupation double incluant le vol en classe économique, transferts, transport en autocar, l'hébergement, les repas et les visites mentionnées dans l'itinéraire ainsi que toutes les taxes et tous les rabais applicables (réservez tôt, comptant et client fidèle). Prix en vigueur au moment de l'impression et valables pour les nouvelles réservations individuelles effectuées du 12 au 14 avril 2014, sous réserve de disponibilité au moment de la réservation. Pour les détails et conditions générales, veuillez vous référer à la brochure Europe 2014 de Tours Chanteclerc. *Certaines conditions s'appliquent. Voyages CAA-Québec détient un permis du Québec.

RENCONTREZ UN CONSEILLER EN VOYAGES!
1 888 672-7839 • caa.quebec.com/voyage



Les prix n'incluent pas la contribution au Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages, soit 1 \$ par tranche de 1 000 \$.

PLAISIRS

TOURISME

Pour les vols *low cost* en Europe, il faut avoir de très petits bagages pour éviter de payer des suppléments. Autrement, les surcharges de valises aboutissent à des prix similaires à ceux des compagnies régulières.

Long-courrier



LIO KIEFFER

SE SUSTENTER

À PRIX RAISONNABLE

« Nous avons acheté un voyage pour l'Angleterre, l'Irlande et l'Écosse, qui est prévu pour septembre. Voici ma question. Nous aurons à assumer une bonne quantité de repas, alors combien devrions-nous prévoir pour nous sustenter convenablement sans toutefois aller dans les quatre ou cinq étoiles ?

« La plupart des petits-déjeuners sont compris, mais une vingtaine de repas du midi ou du soir seront à nos frais durant les 16 jours prévus pour ce voyage. C'est une question de planification financière. »
André Beaudry

Pour vous restaurer à petit prix, il vous faudra faire la tournée des pubs et des restos italiens ou asiatiques. C'est-à-dire une dizaine d'euros par personne, par repas. Il vous reste aussi les fish and chips...

PORTUGAL ET ANDALOUSIE

« Ma conjointe et moi sommes des lecteurs assidus de votre chronique Long-courrier dans Le Devoir du samedi. Nous avons souvent pris bonne note de vos judicieux conseils lors de nos voyages à l'étranger. Nous sommes tous les deux à la fin de la soixantaine et en bonne forme physique pour marcher de bonnes distances.

Nous planifions pour septembre et octobre prochains un séjour de cinq semaines au Portugal et en Andalousie. Nous sommes très intéressés par la culture, l'histoire, l'art et les beaux sites, ce qui ne manque pas au Portugal et en Espagne!

« Pour le moment, l'itinéraire que nous planifions nous mènerait de Montréal à Porto le 17 septembre, pour se terminer à Malaga le 21 octobre (afin de prendre avantage des vols multi-destinations d'Air Transat, pour ne rien vous cacher). Nous avons choisi ces dates pour éviter les grandes chaleurs, surtout en Andalousie.

« Comme nous n'avons plus l'énergie pour défaire et refaire nos bagages tous les deux ou trois jours et avaler des centaines de kilomètres quotidiennement, nous pensons passer plusieurs jours dans les endroits suivants: Porto (six nuitées), Lisbonne (sept nuitées), Séville (huit nuitées), Cordoue (trois nuitées), Grenade (six nuitées), et, pour terminer,

Malaga (trois nuitées). Nous avons aussi prévu une nuitée à Faro, pour la raison que j'explique plus bas.

« Pour nous déplacer d'un endroit à l'autre, nous pensons utiliser surtout l'autobus ou le train, quitte à louer une voiture quand nous voudrions faire des excursions localement, par exemple visiter Evora à partir de Lisbonne, ou Ronda à partir de Séville. Le hic, cependant, dans ce plan de déplacement, c'est de passer du Portugal à l'Espagne: il n'y a pas de train direct entre Lisbonne et Séville.

« C'est pourquoi nous pensons passer une nuit à Faro, quitte à prendre le train pour nous y rendre de Lisbonne, et, une fois rendus à Faro, prendre l'autobus pour Séville.

« Il y a bien sûr l'avion, mais pour bénéficier des *low costs*, comme disent nos cousins français, il faut se taper des escales de huit à dix heures dans les aéroports de Barcelone ou de Valencia.

« Comme choix d'hébergement, nous préférons demeurer dans les centres-villes afin de nous imprégner de l'ambiance et de la culture locales, d'où la raison pour laquelle nous ne souhaitons pas nous embarrasser d'un véhicule de location pour l'ensemble du voyage (ce qui nous obligerait, d'ailleurs, à arriver et à repartir de la même ville, à modifier considérablement ce plan de voyage et peut-être même à nous installer en banlieue pour pouvoir stationner notre véhicule à prix abordable).

« Nous ciblons aussi les établissements du genre appartements de vacances, ou appart-hôtels, afin de pouvoir faire notre popote à l'occasion et de bénéficier d'un plus grand espace qu'une chambre d'hôtel conventionnelle.

« Cet itinéraire est-il bien équilibré? Devrions-nous passer plus de jours dans un endroit et moins dans un autre? Y a-t-il des incontournables que nous n'avons pas inclus? Est-ce que notre plan de déplacement se défend bien? Quels sont vos conseils pour aller de Lisbonne à Séville?

« Pour le type d'hébergement que nous préférons, avez-vous des sites spécifiques et fiables à nous conseiller? Il y en a une pléthore sur le Web, mais il n'est pas facile de démêler le bon du moins bon.

« Enfin, est-il préférable de tout réserver (surtout les hébergements) avant de partir, ou pouvons-nous nous fier à notre bonne étoile une fois sur place? Nous avons souvent fait des déplacements au hasard de la route ailleurs en Europe,



LUDOVIC MARIN AGENCE FRANCE-PRESSE

La tour Montparnasse depuis le square Saint-Germain-des-Prés, à Paris.

mais je me demande si ce ne serait pas trop risqué pour le Portugal et l'Espagne aux dates où nous irons.»

Jean Riopel

Votre itinéraire correspond à des lieux très visitables par rapport à la saison que vous avez choisie, alors que les foules sont moins nombreuses et que certains prix (restaurants, hôtels) sont à la baisse.

Pour les réservations d'hô-

tels (à part Lisbonne), vous pouvez les faire sur place, à la dernière minute.

Votre idée de vous arrêter à Faro pour écourter le transport est excellente. Munissez-vous de bagages avec de bonnes roulettes pour ne pas avoir à porter de lourdes charges.

Excellente aussi est votre idée de mélanger voiture, train et autobus. Peut-être que le trajet Lisbonne-Séville peut se faire en voiture. Le hasard fait

bien les choses, que vous soyez en Europe du Nord.

Pour tous les lieux d'hébergement que vous prévoyez en formule appart-hôtel ou appartement, en Espagne et au Portugal, je vous conseille de naviguer sur le Web. L'espace nous manque ici pour faire une liste des appartements à louer pour quelques jours. Visitez le site *airbnb*.

Pour les vols *low cost*, vous devez avoir de très petits bagages pour ne pas payer de supplément.

Autrement, les surcharges de valises aboutissent à des prix similaires à ceux des compagnies régulières.

Notez aussi qu'il est difficile de se garer dans les centres-villes de Lisbonne, Séville et Cordoue. On peut garer la voiture en périphérie. Mais les prix sont prohibitifs.

CHICAGO SANS SE RUINER
« Peut-on aller à Chicago, à partir de Montréal, sans se ruiner? Quel moyen de transport utiliser? Et pour l'hébergement, y a-t-il des communautés religieuses qui proposent

des chambres à prix abordable? Est-il réaliste de penser à un voyage de cinq jours comprenant le transport aller-retour? Auriez-vous un guide de voyage à nous suggérer pour cette ville? »

Lucie Gravel

Pour aller de Montréal à Chicago, il y a l'autobus ou le train, puis l'avion avec Porter. Tout se joue autour de 400 \$. À ma connaissance, il n'y a pas de communautés religieuses qui reçoivent des touristes là-bas. Pour un bon guide, celui des éditions Ulysse sur la destination.

Plus vous ferez le transport rapidement, plus vous gagnerez du temps dans cette merveilleuse ville. Ainsi, cinq jours, avec le transport, est tout juste suffisant.

BONNES ADRESSES À PARIS

« Mon conjoint et moi séjournons régulièrement à Paris, la plupart du temps dans le quartier qui intéresse l'un de vos lecteurs, près du carrefour de Buci. Pendant des années, nous habitons Les Citadines Saint-Germain, Quai des Grands Augustins.

« Si ses moyens financiers le lui permettent, c'est une adresse exceptionnelle. En octobre dernier nous avons souhaité réduire le budget consacré au logement et loué un appartement rue de Seine (une superbe localisation), en utilisant le site *airbnb*.

« Un peu plus grand et moins cher qu'un studio Citadines, avec ascenseur, comme il le souhaite. Je lui suggère de bien exprimer ses attentes dans les échanges avec les propriétaires des appartements offerts sur *airbnb* et de demander à ce que les clés lui soient remises en personne, de sorte qu'il visite le logement en présence du propriétaire ou de son représentant.

« L'appartement de la rue de Seine n'apparaît plus sur le site, mais il y a un bon choix d'autres appartements. »

Monique Desrochers

« Dans l'une de vos chroniques, on apprend qu'un couple cherche un appartement dans Saint-Germain-des-Prés, à Paris. En mars 2012, j'ai loué un charmant petit appart dans ce quartier, rue du Cherche-Midi. Pas d'ascenseur, mais l'appartement est situé au premier étage.

« Très tranquille, digicode à la porte, proprios sympathiques et avenants (ils m'offraient de me prêter un iPad pour la durée de mon séjour), bouteille de vin de bienvenue... »

« C'est petit, mais très propre et bien rénové. Les prix ne sont pas prohibitifs. La station de métro Saint-Placide est située tout près. Voici le lien: homelidays.com/hebergement/p6361014. »

Marie-Noëlle Legault

Vos suggestions, bonnes adresses, découvertes, souvenirs de voyage: lkieffer@ledevoir.com

Mon blogue: ledevoir.com/liokiefer

Les liens vers les endroits mentionnés dans cette chronique sont disponibles sur Le Devoir.com.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHAUDIÈRE - APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS :

Week-end de Pâques du 18 au 21 avril - 3 nuits. Souper-spectacle le vendredi, menu 5 services samedi ou dimanche, brunch de Pâques, départ le lundi. À partir de 329\$/pers. en occ. double, taxes et service en sus.

www.aubergedesglacis.com

1 877 245-2247

VIEUX - QUÉBEC

HÔTEL MANOIR VICTORIA

NOUVEAU : Découvrez nos chambres contemporaines au design bien pensé pour maximiser espace et confort, un coup de foudre assuré! Retrouvez sous un même toit le réputé restaurant Chez Boulay-Bistro boréal, une piscine intérieure, Le SPA du Manoir, un stationnement intérieur avec service de valet, l'accès à Internet Haute Vitesse gratuit...pour un séjour emballant par loisirs ou affaires!

À partir de 135\$ par nuit en occ. double
Découvrez nos rabais et forfaits en ligne : www.manoir-victoria.com

1 800 463-6283

CONFORT ET CHARME À L'OMBRE D'UN CHÂTEAU

Situé au cœur du Vieux-Québec voisin du Château Frontenac, l'hôtel Sainte-Anne vous accueille dans un décor des plus enchanteur. Laissez-vous charmer par cette maison ancestrale de 300 ans, ses murs de pierres, ses poutres apparentes.

www.hotelste-anne.com

1-877-222-9422

HORS-FRONTIÈRES EUROPE



APPART-O-SUD: Des offres d'hébergements de vacances dans tout le Sud de la France. Côte d'Azur-Provence-Languedoc-Midi Pyrénées-Aquitaine. Offres véritables, propriétaires rencontrés. Réservations 100% sécuritaires!

À la nuit, week-end, 1 semaine ou plus.

www.appart-o-sud.com

BONS PLANS / ESCAPADES

LANAUDIÈRE

VAL NOTRE-DAME — MAGASIN DE L'ABBAYE

Produits fabriqués par les moines cisterciens (caramels, chocolats, gâteaux aux fruits et plus). Paniers-cadeaux, fromages, produits québécois et épicerie fine disponibles. Ouvert 7 jours. Horaire, coordonnées et commandes en ligne. Visitez notre église. 220, chemin de la Montagne-Coupée, St-Jean-de-Matha.

abbayevalnotredame.com

1 877-960-2891

PLEIN - AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS !

Sorties d'un jour et voyages. Costa Rica, Grand Canyon, Gaspésie, Italie, Corse, Islande...

www.RandoPleinAir.com

514-252-3330



LLUIS GENE AGENCE FRANCE-PRESSE
Le Bairro Da Mouraria, l'un des quartiers de la ville de Lisbonne, au Portugal.

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Jean de Billy
au 514 985-3456 ou jdebilly@ledevoir.com

PLAISIRS

STYLE

Dans cette « maison de vacances », les meubles sont faits de teck, de bois flotté ou césuré; des murs sont hérissés de pointes telle la tête du Bouddha ou habillés de bambou; des textiles reprennent des motifs de vagues ou d'écailles de poisson stylisées; la palette de blanc, d'aqua et de marine est éclaboussée d'orange brûlé. C'est harmonieux.



À l'hôtel Point Yamu by COMO, le bâti impressionne et le design paysager est apaisant avec ses nombreux plans d'eau.



PHOTOS POINT YAMU BY COMO

La piscine principale fait 100 mètres de longueur.



L'attention portée aux détails met en valeur l'harmonie du lieu.

THAÏLANDE

Point Yamu : de la culture dans le décor

CAROLYNE PARENT
à Phuket

Sur la côte tranquille de l'île de Phuket, au sud de la Thaïlande, un nouvel hôtel se montre à la hauteur d'un panorama qui en exigeait autant : Point Yamu by COMO.

Dessiné par l'architecte belge Jean-Michel Gathy, qui a imaginé plusieurs des plus beaux hôtels du monde, Point Yamu est aussi rugueux, anguleux et monumental que les totems de karst qui jaillissent de la baie de Phang Nga et qu'il domine. Il est aussi en parfaite osmose avec son environnement. Au ciel parfois chagrin et à la mer qui le reflète, il emprunte le gris. De la lumière, il se joue. Quant au vent, il l'envoie valser dans ses vastes halls, et nous avec. Bref, ceci n'est pas un hôtel : c'est une œuvre d'art.

Si le bâti est impressionnant avec ses cubes de béton habillés d'une voilette métallique, si le design paysager est apaisant avec ses nombreux plans d'eau (la piscine principale fait 100 mètres de longueur !), l'aménagement intérieur est riche en références. Il est signé Paola Navone qui, ici, comme dans les collections qu'elle crée pour Crate & Barrel, donne un sens au beau.

Il faut dire que l'âme derrière Point Yamu et les 10 autres COMO Hotels and Resorts est Christina Ong, gourou singapourienne du style et l'une des femmes les plus riches de la planète (lire : qui a donc les moyens de s'entourer des meilleurs créateurs). En passant, COMO est l'acronyme de Christina Ong Melissa Ong, cette dernière étant la fille de la femme d'affaires.

« Ce qui caractérise les propriétés COMO, dit Linawaty Ko, la directrice du marketing qui me fait visiter les lieux, c'est l'attention portée aux détails. Mme Ong est présente sur ses chantiers et voit personnellement à tout. Et comme les femmes en général, elle a l'œil pour le beau et l'harmonieux. » Elle tient notamment à ce que l'aménagement intérieur raconte une histoire.

Il était donc une fois, au sommet d'un cap, une grande, une très grande « maison de vacances » comprenant 106 chambres, suites et villas, autant d'écrans à des références locales. Ainsi, ces nasses de pêche, comme celles qu'utilisent les insulaires, détournées en abat-jour. Ces bols argentés, servant à asperger d'eau Bouddha pendant Songkran, le Nouvel An thaïlandais, réinventés en vases

à fleurs. Ou encore la céramique craquelée des salles de bains, œuvre des artisans de Chiang Mai, au nord du pays, et un clin d'œil à leur réputé céladon.

De magnifiques carrelages portugais rappellent que Phuket était autrefois une étape sur la route commerciale maritime entre la Chine et l'Inde, par laquelle ont transité Vasco da Gama et d'autres de ses compatriotes. Des écrans de céramique blanche ajourée, d'inspiration chinoise, rappellent aussi que ce sont des Chinois venus de la Malaisie travailler dans les mines d'étain de l'île qui en ont fait la richesse, au XVII^e siècle.

Dans cette « maison de vacances », les meubles sont faits de teck, de bois flotté ou césuré; des murs sont hérissés de pointes telle la tête du Bouddha ou habillés de bam-

En vrac

À faire : recevoir un massage ou faire du yoga au centre Shambhala, à même l'hôtel; jouer au golf sur le parcours Mission Hills, situé à proximité; visiter les environs, un quartier résidentiel et un village de pêcheurs, à vélo (le tout à des années-lumière de l'atmosphère de foire de Patong, qu'on se rassure); aller pique-niquer dans une île de la baie; se régaler de cuisine thaïlandaise au resto Nah-

myaa; ou simplement bouquiner au jardin ou à la piscine. **Bon à savoir :** Point Yamu étant situé sur un promontoire, ce n'est pas un hôtel pour les amateurs de plage. Par contre, son panorama ravira les contemplatifs. **Renseignements :** comohotels.com/pointyamu. **Lire aussi :** ledevoir.com/art-de-vivre/voyage/348066/bhoutan-les-bienfaits-d-un-dotsho-bien-fait

bou; des textiles reprennent des motifs de vagues ou d'écailles de poisson stylisées; la palette de blanc, d'aqua et de marine est éclaboussée d'orange brûlé. C'est harmo-

nieux. C'est en lien avec le lieu, et cela le met en valeur. Mission accomplie by COMO.

Collaboratrice
Le Devoir

PATRIMOINE

Dormir dans l'histoire

Le site Into History permet de voyager dans le temps... sur l'oreiller

LOUISE GABOURY

Pas nécessaire que Napoléon y ait dormi pour faire d'une chambre un endroit historiquement intéressant. Into History, un nouveau site Web conçu par un archéologue passionné d'histoire et de patrimoine, indique ce genre de lieux hors du temps.

Après avoir été notamment conservateur du Musée d'histoire de la Belgique, Géry de Pierpont a bifurqué vers Internet pour créer Into History, qui recense une sélection d'établissements d'hébergement chargés d'histoire.

« L'idée d'un blogue professionnel s'est progressivement imposée. Il explorerait une niche originale dans le tourisme culturel, "loger dans l'histoire", un concept qui, étonnamment, n'existait pas encore en Europe continentale. L'originalité de la démarche, c'est la combinaison entre un "répertoire" de destinations historiques dans lesquelles on peut séjourner et un blogue dédié à l'immersion historique par "expérimenta-

tion" d'espaces de vie anciens », explique Géry de Pierpont.

Ce jeune site propose un agréable voyage dans le temps. Autour des hébergements « historiques » qu'il a choisis, principalement en France, en Belgique et en Italie, son créateur évoque le contexte historique, les personnages, l'architecture et les curiosités des lieux, et suggère des visites thématiques. Photos, plans et informations pratiques complètent le tableau.

Géry de Pierpont a lui-même séjourné dans la plupart des hébergements recensés, mais, vu l'essor du site, il devra dorénavant compter un peu plus sur les avis des visiteurs. « Un œil exercé perçoit rapidement sur les photos si l'endroit est resté "dans son jus" ou s'il a perdu l'atmosphère d'époque [...] »

démarche. Le contact avec les propriétaires permet de s'assurer de la philosophie de gestion de l'hébergement : font-ils de l'authenticité du cadre un atout dans leur approche de la clientèle ou les vestiges anciens ne



SEXTANTIO ALBERGO DIFFUSO MATERA

L'Auberge Sextantio de Matera, au sud de l'Italie, est l'un des établissements chargés d'histoire recensés par Géry de Pierpont.

sont-ils plus utilisés que comme des éléments décoratifs encapsulés dans un aménagement moderne? », se demande-t-il.

Géry de Pierpont se prépare à traiter ces avis avec précaution. « Les attentes du public va-

rient très fort d'une personne à l'autre. Nous sommes ici à la frontière délicate entre authenticité et confort. Pour les uns, la nuit dans un vieux lit étroit est le plus sûr moyen de retrouver les sensations de nos ancêtres,

pour d'autres, il est inconcevable de s'endormir autre part que sur un matelas tout neuf d'au moins 1,80 mètre de large... »

Son ambition? Qu'Into History se développe en demeurant une plateforme Internet à

l'échelle humaine et personnalisée dans un créneau qui le passionne, le tourisme culturel. intohistory.com.

Collaboratrice
Le Devoir

PLAISIRS

SAVEURS

Les nouveaux foodies



PHILIPPE MOLLÉ

Depuis quelque temps, la rumeur monte et nul doute qu'elle deviendra un jour réalité: il faudra payer les réservations au restaurant. Les causes? La médiatisation de la restauration, les réseaux sociaux et une clientèle non respectueuse qui semble loin de comprendre les conséquences de ses actes.

Plusieurs se prêtent au jeu de réserver une table dans trois ou quatre restaurants à la fois, se laissant la possibilité de choisir à la dernière minute sans même prendre le soin d'annuler les réservations dans les autres restaurants. Le résultat est souvent catastrophique pour certains établissements, qui se retrouvent à demi occupés un samedi soir, par exemple, alors qu'ils seraient pleins en temps normal.

De plus en plus, les restaurateurs s'entendent pour dire que ça suffit et songent à demander un dépôt sur une carte de crédit lors d'une réservation. Cette pratique existe déjà à New York, à Paris et à Londres et a permis de limiter ce problème de non-respect des réservations.

Autre problème rencontré par les restaurateurs: les *foodies* qui s'improvisent critiques gastronomiques et publient sur un blogue leurs expériences et découvertes. Ce ne sont pas nécessairement des experts et de professionnels se révèlent parfois sans fondement.

J'ai donc eu l'idée d'inviter six jeunes qui se disent accros des restos branchés et des expériences culinaires, allant de l'aile de poulet Buffalo de trois onces au foie gras poêlé. Deux filles et quatre gars dans la trentaine et de professions diverses. Ces personnes peuvent, dans une même journée, passer d'une cabane à sucre à un resto branché avec musique assourdissante. Et certaines s'affichent comme critiques de restaurants sur leur blogue.

J'avais choisi pour l'occasion un bon resto dont je connais la manière des serveurs de décrire le menu que j'avais suggéré. Mes invités devaient expliquer leur analyse du menu, leurs choix respectifs et surtout de quelle façon ils allaient transmettre par la suite à leurs fans cette expérience d'un soir.

Moins téméraires que d'habitude, selon certains, ils ont écouté en bons élèves l'énoncé du menu choisi par mes soins. Poisson corégone à demi poché, terminé à la salamandre avec zeste de combava, poivre sansho, finition à la lime kaffir et espuma de pomme de terre et huile d'olive. Voilà pour le premier plat. J'étais curieux de voir comment ils allaient questionner le serveur sur cette présentation.

À ma grande surprise, ils avaient tous compris l'explication, qui pourtant méritait quelques éclaircissements. À l'annonce du plat principal, un foie gras aux herbes poché, l'une des invités a affiché une moue de mépris. Elle nous a confié qu'elle n'avait jamais mangé de foie gras à cause de préjugés défavorables. Son copain, au contraire, salivait à l'annonce des plats et des vins qui accompagneraient les différents services.

L'agneau du Québec séduit une grande par-



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

tie de la jeune clientèle épicurienne, dont certains se souviennent que leurs parents disaient que l'agneau «*goûtait la laine*»! Mais, selon un de mes invités, rien ne vaut un bon steak, quelle que soit la façon dont il est préparé.

Dans son explication, le serveur insistait sur les deux cuissons possibles pour le même plat: braisé avec la selle (partie du centre désossée) ou grillé avec la côte, le tout servi avec un jus réduit et des légumes en croûte de sel.

Pour le dessert, le groupe a choisi à l'unanimité la formule revisitée d'un Paris Brest, transformé ici en «*Montréal Brest*» puisqu'on avait ajouté une crème à base d'érable.

Les explications des « critiques »

Finalement, tous l'ont aimé, ce resto. Si la musique douce et calibrée n'a pas retenu leur attention, ils ont trouvé que la conversation y était plus facile que dans un bar branché, où la musique «*décadente*», selon leur expression, tambourine dans les oreilles.

Ils ont pris des photos et texté durant le repas; je pouvais ainsi avoir leurs commentaires tels qu'envoyés à leurs amis et fidèles partisans.

Première surprise: aucun d'eux n'a parlé du poivre sansho ni de l'espumante, pas plus que du type de poisson servi qui, apparemment, goûtait la sole sans en être. Et l'une de mes convives croit que le combava est une épice africaine. Rappelons-nous qu'aucun n'avait posé de questions au serveur au début du repas pour demander des éclaircissements. Pour mes invités, le poisson était comme les sushis: il ne goûtait pas trop le poisson et était joliment présenté avec des zestes de citron (ici, le combava).

Pour le deuxième plat, les opinions étaient partagées. Selon une des invités, ce fut la confirmation qu'il n'y aurait jamais d'histoire d'amour entre elle et le foie gras. Pourtant, celui-ci était parfaitement cuit et assaisonné. Mais la texture lui déplaisait: jamais, a-t-elle conclu, elle ne paierait pour s'offrir du foie gras, qui ressemble, selon elle, à de la bouffe pour chats. Quant aux garçons, ils ont aimé. Ils ont même trouvé des variantes dans les herbes et les épices choisies par le chef. Sur son blogue, l'un a décrit le plat comme un foie de veau de qualité supérieure.

Le plat principal

L'agneau, servi avec une garniture de petits légumes cuits, a été un coup de cœur pour tout le monde. C'était sans doute, pour mes amis et futurs critiques gastronomiques, le meilleur plat jusque-là. L'une l'a même décrit comme le paradis. Elle n'a cependant pas pu, hélas, manger la «*croûte feuilletée*» (ici la croûte de sel). Et tous ont confondu les endives confites avec des poireaux.

Puis est venue cette version québécoise à l'érable du Paris Brest. Mes invités n'ont pas tari d'éloges à l'égard du pâtissier qui, je le reconnais aussi, avait réussi là une véritable prouesse d'équilibre côté saveurs. Personne, toutefois, n'a remarqué la fraîcheur de la pâte à choux ou compris la différence entre les crèmes présentées et expliquées par le chef. Selon l'un de mes invités, branché en permanence sur ses textos, c'était pas «*déguen*», même excellent.

Voilà ma soirée passée avec quelques accros de la bouffe qui font partie de ces *foodies* dont certains influencent les choix de sortie ou de restaurant.

BIBLIOSCOPIE

LA CUISINE DE LA FERME

Sarah Mayor
Éditions de l'Homme
Montréal, 2014, 223 pages

J'adore ce livre, bien fait, à la formule sympathique. On y trouve beaucoup plus que des recettes: l'âme des familles anglophones et des traditions, qu'il fait bon de retrouver. Au menu: scones, œufs à l'écossaise, une magnifique recette à faire en famille, ou encore, pour Pâques, les pavlovas à la noisette et une crème aux fruits de la passion.

RECETTE DE LA SEMAINE

AVOCAT AU CRABE DES NEIGES ET AU BEURRE DE CITRON

Pour 4 personnes

4 sections de crabe déjà cuit
4 avocats mûrs
45 ml de jus de citron
125 ml de beurre
2 ml de poivre vert écrasé
15 ml de ciboulette hachée
2 œufs battus
250 ml de chapelure

Décortiquer les pinces de crabe et conserver les chairs.

Mélanger le crabe haché, le beurre, la ciboulette et le poivre.

Ouvrir les avocats, garnir le centre avec le mélange et refermer avec l'autre moitié.

Fermer à l'aide de cure-dents tout autour.

Battre les œufs avec un peu de lait et assaisonner de sel et de poivre.

Passer les avocats dans l'œuf, puis dans la chapelure. Bien s'assurer que tout est hermétique et fermé avec la chapelure.

Faire chauffer de l'huile à friture, comme pour des frites, et y plonger les avocats environ deux minutes. Servir en prenant soin de retirer les cure-dents.

Cette recette peut aussi se faire au four.

Les artisans de la table

Les grandes

tables

SPÉCIALITÉ
SLOVENIA
BOUCHERIE CHARCUTERIE



Joyeuses Pâques!

Préparation de commandes spéciales

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

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

Fous Desserts
CHOCOLAT PÂTISSERIE

BRUNCH DE PÂQUES!!!



OUVERT LE SAMEDI ET LE DIMANCHE DE PÂQUES
809 Laurier Est www.fousdesserts.com 514-273-9335

LA GRÈCE À SON MEILLEUR

chez Milos



estiatorio Milos

514.272.3522

5357 Avenue du Parc, Montréal, Qc
H2V 4G9

www.estiatoriomilos.com

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Catherine Pelletier au 514.985.3502 ou cpelletier@ledevoir.com