



CUISINE

L'organisme La Tablee des chefs vient en aide aux jeunes Québécois
Page D 4



SAVEURS

Les meilleures adresses de Philippe Mollé pour les emplettes des Fêtes
Page D 6

PLAISIRS



ISABELLE CHAGNON

Le château royal de Hohenschwangau, point de mire de Füssen, en Allemagne, un village qui présente des crèches et instruments de musique à Noël.

Des Noëls insolites

Un Noël qui surprend parce qu'il sort de l'ordinaire... Noël insolite, c'est la fête, mais autrement. C'est la bouffe, mais différemment. Par contre, ce sont toujours les enfants.

LIO KIEFER

J'irai à la messe de minuit à Rawdon, avec comme chef de chœur un professeur de musique qui essaie de percer à Granby et à Ma Première Place des Arts et qui présente des chants chorales d'une incroyable densité. Vous cherchez une messe de minuit dans le bonheur et le rythme? C'est le pasteur Michael A. Wahron Jr qui fait le *show* à la First Corinthian Baptist Church. www.fcbsermons.com/index.html. Mais ailleurs dans le monde...

CROATIE

À la Foire de Noël au palais Sponza, jusqu'après le Nouvel An, on peut trouver artisanat, décorations, bougies, céramique et objets en verre fabriqués à la main par des artistes locaux et représentant les métiers traditionnels de la région de Dubrovnik. Les meilleurs traiteurs de Dubrovnik sont invités, de même que des chefs offrant biscuits de Noël, gourmandises, vin chaud, confit d'amandes et mets traditionnels comme pâte de coing, *mantala* (fromage), *prikle* (beignet), *hrostule* (biscuit frit) et d'autres spécialités locales de saison.

Pour les plus jeunes, l'Association Nazbilj présente une pièce de théâtre mettant en vedette plusieurs personnages de Santa Stradun. Pour compléter ce programme des Fêtes, Dubrovnik est l'hôte d'un gala de Noël avec le concert de l'Orchestre symphonique de la ville, le 22 décembre.

À Korcula, l'île d'en face, ce sont des cantiques et des processions face à la mer, sur les remparts.

ITALIE

Une tradition chrétienne qu'on doit à saint François d'Assise, avec la crèche qui commémore la nativité de Jésus. Elle se distingue de la crèche provençale par son décor urbain, ses santons habillés de costumes somptueux et sa fastueuse scénographie déployée pour rendre l'animation de la société napolitaine du XVIII^e siècle. C'est sur la rue San Gregorio Armeno, dans le quartier populaire du Vieux-Naples, que siègent les principaux ateliers-boutiques de santonniers.

La maison Ferrigno incarne la tradition des santons napolitains depuis cinq générations. La crèche met en scène depuis quatre siècles les habitants de Naples. C'est de l'art présenté chaque année en décembre dans les rues de la ville et axé autour de la Fera di San Gregorio Armeno, marché de Noël des santons. Et dans chaque église napolitaine, il y a une crèche qui sommeille.

À Rome, c'est la piazza Navona qui sert de décor. Quant à Assise, la messe de minuit dans la basilique Saint-François est traditionnelle, lyrique et bien ficelée autour du personnage amoureux des colombes et des papillons.

ESPAGNE

Jusqu'au 25 décembre, le marché Fira de Santa Lucia prend ses quartiers sur la Plaça de la Seu, en plein cœur du quartier gothique. Un fabuleux mélange de couleurs! Animation pour les

enfants, crèches vivantes, turrón et massepain sont de la fête.

Mais c'est le Caga Tio, une tradition catalane tant appréciée des Barcelonais, qui fait fureur à Noël. Il s'agit d'une sorte de tirelire en forme de bûche dans laquelle les enfants glissent une friandise par jour jusqu'à Noël. Ce soir-là, armés de bâtons, ils tapent dessus jusqu'à libérer toutes les confiseries pour s'en régaler.

À Valence, c'est le 22 décembre que débute la Navidad. Le 24 au soir, après le plus grand dîner de l'année, beaucoup se rendent à la messe du coq à minuit, ainsi appelée parce que le coq est considéré comme le premier annonciateur de la naissance de Jésus et que la messe se termine à peu près au chant du coq, vers 4h ou 5h.

MALTE

À Malte, l'Avent est fêté avec ferveur à Sliema. Différentes coutumes ponctuent ces quatre semaines précédant Noël, comme la plantation de graines de millet. À Noël, on assiste en direct à des scènes de la nativité avec des crèches géantes, des cantiques de Noël et d'autres cérémonies organisées par la paroisse de chaque localité.

À ne pas manquer: la pantomime annuelle au théâtre Manoel de La Valette. Tout le monde se réunit pour ce spectacle de farces et satires destiné aux enfants comme aux adultes. Et si les gens sont vraiment en forme, la tradition veut (comme en Sardaigne) qu'on jette les vieux meubles par la fenêtre le Jour de l'An...

FRANCE

L'Alsace et la Provence sont les phares de Noël, aussi bien pour les marchés que pour les

santons. Foie gras alsacien et desserts provençaux. À surveiller: la messe de minuit à Saint-Rémy-de-Provence, avec des centaines d'agneaux qui pénètrent dans l'église après le sermon, accompagnés de jeunes enfants déguisés en bergers, fifre à la main. En Alsace, voir le marché des enfants de la Petite Venise à Colmar et ceux des étoffes à Mulhouse et de la gastronomie à Obernai. Messe de minuit à la cathédrale de Strasbourg.

Si vous voulez voir la messe de minuit à la cathédrale de Paris, vous pouvez faire différent en logeant sur une péniche en face du pont de l'Alma. http://paris-proventals.net/Unique_Houseboat/fr.

On reste en France, mais du côté des Antilles avec les *Chanté Nowel*. En Martinique, c'est au centre qu'on est le plus près du boudin créole et des messes chantées.

CUBA

À Remedios, il y a une tradition qui remonte au XIX^e siècle lorsque, une année, des quidams firent un grand tapage musical pour réveiller leurs voisins et les obliger à aller à la messe de minuit. L'année suivante, les voisins se vengèrent en relevant le défi musical. Et c'est ainsi que chaque samedi avant Noël, les différents quartiers de la ville rivalisent d'imagination pour sortir trompettes, chars allégoriques, plumes, pétards et tantam. Cacophonique à souhait, c'est un Noël de débauche auditive qui est proposé.

MEXIQUE

Dans la région d'Ajijic, près de Mexico, la *posada* est une véritable kermesse religieuse dans le village de San Antonio, mais aussi dans les villes de Taxco et

Querétaro. Dans cette dernière, il y a une grande parade le 23 décembre. À Quiroga (Michoacán), les villageois jouent la nativité (*pastorelas*) dans les églises la nuit de Noël. À Oaxaca, le 23 décembre, la *Noche de Los Rabanos* se tient sur le zocalo, où des sculptures sont produites dans des radis géants.

De caractère religieux ou laïque, elles sont soumises au jugement du public et accompagnées de groupes folkloriques. Le soir du 24 décembre, de nombreuses processions sortent des différentes églises vers le zocalo pour la *Noche Buena*, qui se termine par un feu d'artifice.

ALLEMAGNE

En dehors des fameux marchés de Noël à Berlin, Munich, Düsseldorf et tous les autres qui font dans le vin chaud, le pain d'épice et le casse-noisette, je suggère de visiter les villes de l'ex-RDA: Zwickau, Schneeberg, Eisenach. C'est plus rustique, en bois, en fer forgé... Et de faire un tour dans les villes un peu moins cotées: Heidelberg, Nuremberg, Kempten, Kaufbeuren, Rothenburg, Bad Hindelang, Dinkelsbühl. On peut aussi vivre un Noël insulaire sur l'île Frauentinsel, à Prien. Dans l'ouest du pays, voir les châteaux de Statzvey pour les lumières, ainsi que Broich avec un marché éclairé aux bougies et aux lanternes.

FINLANDE

Pour un père Noël qui revendique l'authenticité, celui du Musée de folklore, en plein air à Oslo, fait dans l'explication scientifique et la démonstration cavalière par rennes interposés, qui l'entraînent au village de jouets dans le fjord attenant.

Pour le vrai village du vrai

père Noël, c'est à Rovaniemi, au cercle polaire, avec des Lapons hilares comme témoins à l'approche des touristes. www.santatelevision.com/rindex.html.

ÉTHIOPIE

Il existe à Lalibela une enclave chrétienne. C'est même un centre de pèlerinage où se trouvent 11 églises monolithiques. On arrive en avion ou en autobus d'Addis Abeba. Noël, là-bas, c'est le 7 janvier, jour du Ledet, le moment d'une procession monstre de 6h jusqu'à 9h.

Après le service de la messe (de midi plus que de minuit), les gens reviennent à la maison avec du poulet, de l'agneau ou du bœuf accompagné d'Injera (une sorte de crêpe qui se mange comme du pain), et des boissons comme la Tella (une bière pas buvable) et le Tej (un vin de miel plus ou moins buvable). www.thecandytrail.com/lalibela-churches-ethiopia.

Pour dormir: Asheten Hotel, Seven Olives Hotel, Tukul Village Lodge et surtout Mountain View Hotel sont les lieux d'hébergement de la ville. www.ethiopianorthodox.org/english/calendar.html.

QUÉBEC

Il y a deux choses que j'aime bien: passer le Noël avec les autochtones (www.staq.net/pdf/guide2010-2011.pdf) et Noël aux îles de la Madeleine, tapi dans une yourte (www.vertemex.com). Messe de minuit à l'église de Grande-Entrée et feu de camp sur la plage de la Grande Échouerie. Le traversier fait la traversée de Souris toute l'année. www.ctma.ca.

Collaborateur du Devoir

GROUPE VOYAGES QUÉBEC			
418 525-4585 1 800 463-1598 www.gvq.ca			
AMÉRIQUE			
CROISIÈRE EN ALASKA ET CIRCUIT DANS L'OUEST CANADIEN 27 août (17 jrs / 33 repas) Vol Air Canada. À partir de Si réservé avec dépôt avant le 21 avril 2011	3849\$	CHICAGO EXPRESS 18 mai, 24 mai*, 8 juin, 22 juin* (6 jrs / 5 repas) * Forfait à bord de l'autocar Grand Luxe, 60\$ de supplément par personne	779\$
CELINE DION À LAS VEGAS Départ de Québec, 11 juin (5 jours) Vol Air Canada	1379\$	LES CANADIENS À OTTAWA 21 janvier (2 jours / 1 repas)	339\$
LOUISIANE, TEXAS ET TENNESSEE 2 mai*, 9 mai (17 jrs / 33 repas) *Forfait à bord de l'autocar Grand Luxe, 170\$ de supplément par personne. Si réservé avec dépôt avant 31 mars	2699\$	LA TOURNÉE DE LA FLORIDE 13 Mars (17 jours / 16 repas)	2399\$
LES SPLENDEURS MEXICAINES 20 fév (8 jrs / 20 repas) Vol Air Transat	1849\$	LAS VEGAS ET LES PARCS NATIONALS AMÉRICAINS 12 avril (9 jours, 8 repas).	1999\$
		LES SPLENDEURS CUBAINES 12 février, 12 mars (8 jours, 20 repas), vol Air Transat À partir de	1399\$
		OPÉRA TOSCA AU METROPOLITAIN OPÉRA DE NEW YORK 15 avril (4 jours)	699\$
		WASHINGTON AU TEMPS DES CERISIERS 7 avril (5 jrs / 4 repas)	729\$
OUTRE-MER			
		PARIS 5 SENS 3 avril (11 jours, 18 repas, hôtel centre ville, vol : Air France)	2499\$
		SÉJOUR COSTA DEL SOL 21 mars (16 jours, hôtel 4*, 28 repas, vol : Transat)	2299\$
		SÉJOUR EN TUNISIE 25 mars, (23 jours, 42 repas, vol : Royal Air Maroc)	1499\$
		SÉJOUR CÔTE AMALFITAINE 12 mai (16 jours, 40 repas, vol : Transat)	2049\$
		EGYPTE (CIRCUIT ET CROISIÈRE) 10 Mars, (11 jours, 20 repas, vol : Air France)	3049\$
		GUATEMALA ET BELIZE AVEC L. HODGSON 14 mars (12 jours, 25 repas, vol : Américan)	3799\$
		*GRAND TOUR D'EUROPE 9 au 27 mai 2011 (19 jours, 28 repas) Vol : Air Transat	3859\$
		*ANGLETERRE ECOSSE IRLANDE 19 mai au 3 juin 2011 (16 jours, 22 repas) Vol : British Airways	3549\$
		*DÉCOUVERTE IBÉRIQUE 6 au 22 mai 2011 (17 jours, 24 repas) Vol : Air France	3549\$
*Prix Avantage: super réservez tôt (3 mois), paiement comptant, réservez avant le 4 février 2011 Prix en vigueur jusqu'au 15 novembre 2010 Tous les produits Trafalgar sont également disponibles Prix par personne en occ. double incluant: transport, hébergement et taxes. La contribution au Fonds d'indemnisation des agents de voyages de 3,50 \$ par tranche de 1 000 \$ est exclue. PRIX VALIDE AU MOMENT DE LA PUBLICATION Détenir d'un permis du Québec.			

PLAISIRS

TOURISME

Long-courrier

La Saint-Sylvestre en Autriche

«Sur un coup de tête, nous venons de décider, ma conjointe et moi, d'aller passer la Saint-Sylvestre à Vienne. Plus précisément, nous y serons du 29 décembre au 2 février, poursuivrons pendant quelques jours à Salzbourg, pour conclure avec un séjour de ski à Zürs, dans l'Arberg. Et retour par Zürich le 8 janvier. Nous sommes amis de culture et de petites confitures, de grandes marches et de bons cafés.

«Nous craignons les pièges à touristes et adorons le contact avec la vie locale. Des incontournables, selon vous, en cette période? Et aussi des suggestions de petits restos, de tout ce qui rendra ce périple inoubliable... Nous sommes peut-être un peu serrés pour le délai de tombée, mais vous remercions pour ce qu'il est possible de faire.»
André Brunelle,
Saint-Donat-de-Montcalm

Félicitations pour votre coup de tête! Pour la période autour du 1^{er} janvier, vous ne serez pas surpris d'apprendre que les touristes étrangers et autrichiens sont légion à Vienne, pour les bals de l'empereur. Et pour les marchés de Noël qui prennent fin le 31 décembre. Et pour Mozart qui se dédouble dans la ville avec des billets de concert à la main... Faites attention car certains concerts vendus de cette manière sont de classe C.

(Classe A: premiers prix de conservatoire sans perruque. Classe B: seconds violons de l'Orchestre philharmonique faisant des piges. Classe C: pas de prix de conservatoire, perruques, mais artistes assez doués.) Pour de vrais concerts, de vrais cafés, etc., consultez <http://vienna.unlike.net/articles/291-A-Guide-Magazine#>.

Vous obtiendrez également de bonnes adresses dans le Guide du routard sur l'Autriche.

Ensuite, du 5 janvier au début de février, ce sera un peu plus cool. Pour le ski, vous serez en dehors des vacances scolaires à Zürs. Prenez une Arlberg Card pour profiter de

toutes les stations de la région.

A Salzbourg, le contact avec l'habitant est difficile: Salzbourg est à Mozart ce que Mickey est à Disney. Certes, la ville est belle et on se dit qu'Amadeus était un génie: concert au château tout en haut (perruques et top ten des concertos), pâtisseries, restos qui font dans le menu *Così Fan Tutte* et la Mozart wurst (saucisse), gâteaux *Klein Nacht Music*, et des boutiques qui offrent aussi bien des broches à dents que des balais et du papier de toilette à l'effigie de Wolfgang. Mais je dois vous faire

un aveu... Épris de musique classique, j'ai acheté il y a quelques années un CD de la 40^e dirigée par Wilhem Fürtwangler et aussi un rouleau de papier de toilette avec une partition. J'ai choisi celle du Requiem. Les *Noces de Figaro* étaient discontinuées.

Pour des cafés, des pâtisseries et des auberges sympas, allez faire un tour du côté du Salzammergut: <http://fr.wikipedia.org/wiki/Salzammergut>. Des lacs, des montagnes pas trop hautes et le territoire vacancier de Sissi (Bad Ischl). On y apprend que la dame faisait dans les amours de garde-chasse et que ses sous-vêtements faisaient dans le chamois. D'où l'affreux génocide des petites bêtes à cornes qui s'ensuivit.

Quelques adresses... Lauberge de Kufstein, avec les cornes de chamois en souvenir sur les murs: Berg Hotel HinteDuxer Hof Enzler Kufstein, ☎ 05372/3675. Un hôtel sympa à Bad Ischl: le Goldenes Schiff en bord de rivière, ☎ 242 41 55 06, 242 42 41 58 (télécopieur). Un autre à Salzbourg: je ne vous ferai pas le coup de l'hôtel Amadeus (qui est roco-co ou où on parle français), je vous suggère plutôt le Haus Wartenberg, dans le quartier de Riedenberg (excellent restaurant attendant), 84 42 84. Un restaurant salzbourgeois qui oublie Amadeus: Weisses Kreuz, avec spécialités des Balkans, au pied du château, ☎ 84 56 41.

Pour continuer dans les lumières de Wolfgang, Strobl et St-

Gilden ont vue sur lac. Au plan culturel, c'est un peu partout, alors c'est vraiment votre choix.

Maroc fissa fissa

«Je prévois faire un séjour de quelques jours au Maroc, chez une amie. Je m'interroge sur le meilleur trajet à faire à partir de Marseille où je serai. Avion? Bateau et train? J'ai tout mon temps et je me demande si le bateau vaut l'expérience et le coût. Où le prendre? À Sète, vers Casablanca? Avec quelle compagnie? Est-ce sûr? Que conseillez-vous?»
Johanne Laliberté, Québec

En train, cela va être difficile. Pour le bateau: www.euromer.com/-Maroc-Sete-Tanger-Comanav.html. Quant à l'avion pour Marseille-Casablanca ou Marseille-Marrakech, Air France, Royal Air Maroc et Ryanair sont sur les rangs.

Bonnes adresses

«En considération de vos bons conseils passés, j'aimerais partager ce qui suit avec vos lecteurs. Lors de mon récent et premier séjour à New York City, je me suis inscrite au service gratuit de visites guidées par des habitants de la ville, le Big Apple Greeters: www.bigapplegreeter.org. On peut choisir le ou les quartiers et la visite se fait en utilisant, le cas échéant, les transports en commun dont le coût est assumé par l'organisation.

«Le guide bénévole que nous avions, Charles Schwartz, est un résident de toujours du Bronx, qu'il connaît donc très bien, en plus des autres quartiers plus connus. Il va sans dire que le fait de se promener dans New York avec un résident à nos côtés permet d'explorer des facettes hors de la visite touristique habituelle... Nous avons notamment appris comment prononcer "Houston" à la sauce new-yorkaise! Charles Schwartz offre aussi un service privé de visites: www.nyc-by-foot.com.

«Côté restos, on nous avait dit qu'il ne fallait pas manquer L'École, de l'Institut culinaire français (www.frenchculinary.com/lecole.htm): en effet, c'était excellent et, chose non négligeable à New York, abordable.»
Monique Leduc,



Gourmands de nature

La cuisine en plein air, de la petite à la grande aventure



Saint-Lambert

À lire, à voir, à entendre

Il est maintenant possible de se procurer en format numérique les chapitres «Restaurants» tirés des guides Ulysse intitulés *Chicago* et *Toronto*, afin de faire les meilleurs choix parmi les très nombreux établissements de ces deux villes. Ces extraits peuvent être téléchargés pour 4,95 \$ sous forme de fichiers PDF à www.guidesulysses.com. Ces mini-guides numériques présentent une sélection de bonnes adresses classées par quartier, dans toutes les catégories de prix.

Dans le cas de Chicago, c'est Claude Morneau, le patron d'Ulysse, qui signe cette partie du guide. C'est un gage de fiabilité pour la marque, pour les employés et pour nous, lecteurs: imaginez que le boss se trompe et Ulysse n'est plus heureux, même après un si beau voyage!

À TV5, le lundi 13 décembre: pour en savoir plus sur Moscou à travers l'œil du photographe Heidi Hollinger. «Heidi à Moscou», à 19h, dans le cadre de l'émission *Port d'attache*. Et le mercredi 15 décembre, à 23h30: *Dans le sillage d'océans*, ou quatre années dans toutes les eaux du monde. Ou dans le sillage de Perrin, plongeur un peu fou.

Chez Fides, *Gourmands de nature - La cuisine en plein air, de la petite à la grande aventure*, de Nathalie Le Coz, avec la collaboration de Nathalie Dumouchel et Sylvie Michaud, un livre étonnant de quelque 200 pages consacré à des bouffes en plein air et très souvent en groupe. On y trouve des propositions de semaines en kayak, en refuge, en canot-camping, hiver comme été, des recettes de grillades de brochet, de *ceviche* de truite ou

de soupes aux plantes. Manières de cuire, trucs ancestraux, ou comment bien se nourrir même si on se les gèle ou que les maringouins sont en position de force. Cuisine des îles, des pays visités, recettes de mamie, pâtés de maman...

«Vivre l'hiver au Québec, de Normand Cazalais, chez Fides. L'hiver, pour beaucoup d'entre nous, est une période pénible. L'auteur n'en fait pas oublier les rigueurs mais il les explique sur les plans géographique, historique et culturel: coureurs des bois, Bombardier, légendes amérindiennes, déneigement des rails, fêtes, chasse... Un bel exemple de toutes les possibilités hivernales. Cela peut renvoyer à un autre livre, celui de Louis-Edmond Hamelin, *Nordicité canadienne*, publié chez Hurtubise.

Aux Éditions en Voyages, M. et Mme Smith sont sur les traces des hôtels décos et des nids douillets pour une escapade amoureuse en France. De bonnes adresses, avec des illustrations de haute tenue. Il s'agit d'un livre d'images, et les adresses ne sont pas à coût modique, mais on y trouve pourtant des trucs sympas, comme la rubrique «Confidentiel» qui parle par exemple d'une cage d'oiseau derrière la réception ou d'une chambre décorée de façon particulière. Il y a aussi quelques irritants, telle la définition de la tenue masculine pour le resto du soir: «Chic décontracté et voyageur raffiné.» Peut-on nous dire ce que cela signifie?

Aux Éditions Parigramme, *Le Paris retrouvé de Marcel Proust*, d'Henry Raczymow. Pour ceux qui veulent retrouver l'ami Marcel sur les contours de la Rive Droite et de l'ouest de Paris. On peut se faire un itinéraire à travers ses œuvres et ses personnages. Chaque quartier décrit est une fresque historique et littéraire de l'époque. Même si les choses ont changé, beaucoup de murs ont encore la parole. De retour au Québec, si on vous demande quel genre de guide vous avez utilisé, vous répondrez "Proust" et direz que vous étiez à la recherche du temps perdu. Cela en jette...

À suivre

Les concerts de Noël des Jongleurs, un groupe vocal sous la direction éclairée d'Andrei Bedros, maître roumain de l'art vocal, qui présente chaque année un répertoire parfois pointu, parfois plus large. Au programme: plusieurs œuvres issues du chant grégorien, de la Renaissance et des courants classique et romantique. www.lesjongleurs.ca.

Pour vos questions, bonnes adresses, découvertes, trucs, envies, bons et mauvais souvenirs: lkiefer@ledevoir.com.
Blogue: www.ledevoir.com/liokiefer.

Livres cadeaux



AMÉLIE GAUDREAU

Ce n'est pas parce que la religion catholique est disparue de la vie quotidienne d'une très grande majorité d'Occidentaux que certains de ses rites n'ont plus leur place. Il n'y a qu'à observer le regain de popularité des pèlerinages vers Saint-Jacques-de-Compostelle pour constater que l'expérience «spirituelle» a toujours la cote, même si elle est d'abord et avant tout touristique.

En chemin vers Compostelle (éditions Glénat, 2010, 430 pages), un bel ouvrage tout en photographies, agrémenté de quelques commentaires succincts et strictement descriptifs des lieux illustrés, se révèle être une formidable invitation à partir sur les routes de France et d'Espagne qui mènent vers Santiago de Compostelle, ville où, selon la légende, se trouverait le tombeau de Jacques le Majeur.

Ce guide illustré des quatre principales routes utilisées en France, soit celles de Tours, de Vézelay, de Puy-en-Velay et d'Arles, et leur prolongement en Navarre et à travers le nord de l'Espagne, donne à voir dans toute leur splendeur les merveilles naturelles et architecturales des régions traversées et donnera sans doute au plus paresseux des voyageurs l'envie de chauffer des bottes de randonnée.

Le Devoir



ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

Voilà un peu de l'Irak à travers un taureau ailé, observer la naissance du capitalisme en Flandre via une peinture de Metsys, c'est le genre d'escapade que propose *Un tour du monde en 100 chefs-d'œuvre du Musée du Louvre* (éditions GEO, 2010, 232 pages). Escapade, car les courts textes effleurent l'histoire de chacune des œuvres d'art tirées des diverses collections du Louvre.

Le Canada est ainsi observé derrière le masque amérindien de la communauté kwakwaka'wakw, mais le livre invite à plusieurs sauts en Égypte, en montrant le *Scribe* accroupi et le *Sphinx* de Tanis, tout en le déposant devant la Grèceque *Vénus de Milo* et l'*Hermaphrodite* endormi venu d'Italie. S'il est avare de mots dans cette publication, le livre contient des photos splendides et offre même des affichettes détachables représentant ses protégés les plus connus.

Le Devoir

VOIR AUTREMENT

LA LOUISIANE - CHICAGO
BOSTON - NEW YORK
SAN FRANCISCO
ARTS - MUSIQUE - JARDINS
ARCHITECTURE - SAVEURS - HISTOIRE

WWW.SNTOURISMECULTUREL.COM
1 888 569-4040

SN
Tourisme culturel

INDE 2011

petits groupes accompagnés en français
3 CIRCUITS AU RAJASTHAN
Départs 25 février 2011

Palace on Wheels, retour 11 mars
La route des Maharajahs, retour 14 mars
Les palais du Rajasthan, retour 16 mars
Possibilité de combiner le Bhoutan
Départs garantis

LAVAL : 450 682-2222
PARC LAFONTAINE : 514 286-7559
Sans frais : 1 888 861-2485
www.voyagesmalavoy.com

VOYAGES MALAVOY

permis du Québec 700854

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHARLEVOIX

LE SABLON ***

à louer à St-Hénée : 7 luxueux cottages au bord du fleuve, juste au pied du Domaine Forget, tout équipés, grand confort, internet sans fil, foyer (bois fourni), ski Massif à 30 min.; ski Grand-Fonds à 20 min., bons restos et Casino à 10 min.
www.sablondoncharlevoix.com 1-888-754-1551 (lun.-ven. 9 à 17h).

CHAUDIÈRE - APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS ***

À une heure de Québec! Offrez une aventure gastronomique pour les Fêtes Forfaits-cadeaux «tout inclus»: Souper en tête-à-tête 140\$. Souper, nuit, déjeuner 320\$. Dim. au jeudi: 199\$/couple. Ouvert à l'année - 7 jours/7.

www.aubergedesglacis.com

1 877 245-2247

ESTRIE

AUBERGE & SPA WEST BROME

Le luxe décontracté à 1 heure de Montréal au cœur de la route des vins.
Confort douillet: lits de plumes, peignoirs de luxe, foyers de pierres, Aux petits soins: massages, bains thérapeutiques, soins corporels. Action: Tourbillon extérieur, sauna et piscine sous dôme de verre. Encore: Gym high-tech, 6 kms de sentiers en forêt. L'extase: Cuisine aux accents de Provence d'un chef étoilé Michelin. Encore: Cave à vin primée par le «Wine Spectator» à prix très doux...
Retrouvez votre nature: www.awb.ca

1 888-902-7663

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec
Jean de Billy au 514-985-3436 ou jdebilly@ledevoir.com

FLORIDE, U.S.A.

RICHARD'S MOTEL.

LA RÉSIDENCE DES ARTISTES DU QUÉBEC EN FLORIDE.
Nous sommes près de tout. Prix très concurrentiels, informez-vous de nos spéciaux. Plusieurs endroits pour vous servir à Hollywood et Hallandale Beach. Le petit Québec en Floride ça commence ici... WIFI et TV en français gratuits.
www.richardsmotel.com Approuvé par CAA 1-800-742-4431

MONTÉRÉGIE

HOSTELLERIE LES TROIS TILLEULS
ST-MARC SUR LE RICHELIEU & SPA GIVENCHY

Le tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme, volupté dans cette Hostellerie de charme, sur les rives du Richelieu, à 30 minutes de Montréal. Décor raffiné et confort douillet, cuisine du terroir gastronomique, cave prestigieuse, Spa Givenchy unique au Canada, piscine intérieure, saunas, salle d'exercices, onze salles de soins. Nombreux forfaits disponibles.
www.lestroistilleuls.com 514-856-7787 ou 1 800 263-2230

VIEUX-QUÉBEC



HÔTEL MANOIR VICTORIA

Situé au cœur du Vieux Québec, cet hôtel 4 étoiles au cachet européen unique offre dans un décor rénové et actualisé: 156 chambres, fine cuisine à la table du Manoir, resto bistro St-James, piscine intérieure, sauna, gymnase, accès internet haute vitesse gratuit, stationnement intérieur, 8 salles de soins santé-beauté ou Spa du Manoir.
À partir de 129 \$ par nuit en occ. double
Renseignez-vous sur nos 16 forfaits.

Réservez en ligne: www.manoir-victoria.com

1-800-463-6283

ULYSSE

Spécialiste de l'information
pour mieux voyager

Cancún et
la Riviera Maya

Fabuleuse
Argentine

Vivez la passion de l'Argentine!

Disponibles chez votre libraire et dans les
librairies Ulysse

- 4176, rue Saint-Denis, métro Mont-Royal
- 560, avenue du Président-Kennedy, métro McGill
- en ligne au www.guidesulysses.com

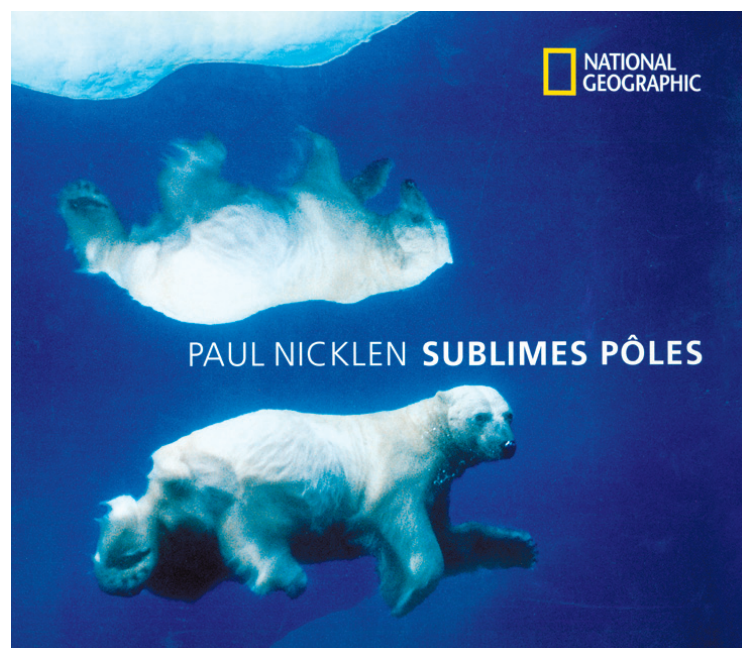
Le meilleur choix de guides de voyage et de plein air

www.guidesulysses.com

PLAISIRS

LIVRES CADEAUX

Elle s'appelait Gabrielle mais ses amis préféraient la surnommer Coco. L'élégante Mademoiselle Chanel a marqué son époque et son héritage inspire encore aujourd'hui les plus grands noms de la mode. Les éditions de La Martinière proposent un quatrième ouvrage sur la célèbre créatrice, intitulé cette fois-ci *Chanel*, tout simplement, de Jean Leymarie.



Bonheurs glacés

LIO KIEFER

Si on ne connaît pas le léopard de mer, avec Paul Nicklen, on l'apprend. Pourfendeur visuel de l'Arctique et de l'Antarctique pour le National Geographic, l'auteur de *Sublimes pôles* (National Geographic, 240 pages) s'est mis à mitrailler tout ce qui bouge... L'intimité du narval, les tics des morses, les questionnements des ours polaires.

On est bien sûr dans les extravagances des pôles, là où beaucoup d'éléments courent dans le silence. Ce qui est fascinant dans la lecture de ce livre, c'est de parcourir réellement ces silences. On y est.

Les textes qui accompagnent les photos sont autant de déterminants pour faire attention à la planète ou se méfier de nos exagérations. On ne nage pas pour autant dans

la morale écologique, mais plutôt dans l'information éclairée. Et le bonheur de voir jouer à la marelle une jeune ourse sur des glaçons qui s'éparpillent vaut quelques minutes d'attention littéraire.

Ce qui est fascinant aussi dans ce genre de livre, c'est comme quand on écoute un CD de musique classique avec les hits de Mozart, Chopin ou Beethoven... On les connaît, mais on les redécouvre en détail.

Pour ce recueil, c'est sous nos yeux, dans nos mains, le manchot empereur, l'ours et l'otarie de bonne famille.

On est dans une démonstration animalière, mais on vogue également sur des paysages un peu lunaires.

Pôle Nord, pôle Sud? On a du mal à choisir.

Collaborateur du Devoir

L'état des États

HÉLÈNE CLÉMENT

Voici une référence amusante pour découvrir les États-Unis de façon originale et farfelue et aussi pour donner le goût de traverser la frontière! *Les USA État par État - Voyage au cœur des États-Unis d'Amérique* (Lonely Planet) aborde tous les sujets possibles, de l'art à l'architecture via la musique, la cuisine, le sport, la religion, la politique, l'environnement, l'histoire, les grandes régions, les routes mythiques et les États, un à un.

Le plat le plus inattendu aux États-Unis? «*Les huitres des Rocheuses, ou Montana tendergroins, ou caviar du cow-boy, ou swinging beef.*» Eh oui, les testicules de taureau constituent un plat courant sur les terres d'élevage de l'Ouest, où les bovins sont castrés pour engraisser da-

vantage. On les consomme panés et frits, accompagnés d'une sauce piquante.»

Et où se trouve le coucher de soleil le plus magique? Non, ce n'est pas dans les canyons, ni au sommet du mont McKinley, mais «*sur le front de mer du quartier de Red Hook, à Brooklyn (New York), car il permet de boire un verre avec la statue de la Liberté sur fond de ciel rougeoyant.*»

Prenons un État au hasard... L'Idaho, pourquoi pas? «*Le temps semble à jamais suspendu dans cet État chargé d'histoire. Traditionnellement associé à ses splendides espaces naturels, aux stations de sports d'hiver huppées et à la culture intensive de la pomme de terre.*» Quelle est donc la capitale de cet État républicain qui vit de l'agriculture, de l'industrie de transformation, de l'exploitation minière et du tourisme? Pile dessus! C'est bien



ça, il s'agit de Boise, Savant!

«*Le plus petit État américain, concentré autour de la baie de Narragansett, n'a rien à envier à ses voisins de la Nouvelle-Angleterre car il possède une capitale cosmopolite. Mais son principal attrait réside avant tout dans un littoral de 640 kilomètres ponctué de plages magnifiques et de réserves naturelles.*» Quel est

donc ce petit État d'une superficie de 3144 kilomètres carrés? Le Rhode Island.

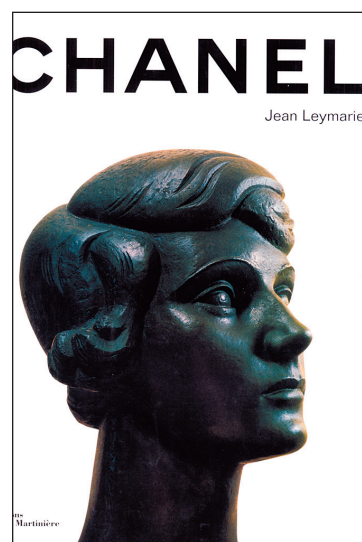
On aborde aussi dans cet album les dépendances et territoires non incorporés jadis convoités par les États-Unis pour des raisons stratégiques, mais aujourd'hui fréquentés par les touristes en quête d'exotisme, de belles plages et de cocotiers: Porto Rico, îles Vierges américaines, Guam, îles Mariannes du Nord, Samoa américaines, îles Midway.

Signé Lonely Planet, ce très bel ouvrage de 255 pages abondamment illustré de photos aux couleurs saturées à «fond de caisse», invite à découvrir les États-Unis au gré d'anecdotes, de légendes, d'itinéraires, de références littéraires et cinématographiques.

Il peut même remplacer un jeu de devinettes sur les petits secrets de nos voisins!

Collaboratrice du Devoir

Mademoiselle Chanel



GWENAËLLE REYT

Elle s'appelait Gabrielle mais ses amis préféraient la surnommer Coco. L'élégante Mademoiselle Chanel a marqué son époque et son héritage inspire encore aujourd'hui les plus grands noms de la mode. Les éditions de La Martinière proposent un quatrième ouvrage sur la célèbre créatrice, intitulé cette fois-ci *Chanel*, tout simplement, de Jean Leymarie.

Loin d'être une biographie ou un recueil de collections, ce livre propose plutôt un éclairage sur l'oeuvre de Coco Chanel au travers d'une mise en perspective de son parcours créa-

teur et du monde de l'art. La femme a en effet côtoyé les artistes les plus renommés de son époque, dont Pablo Picasso et la famille Visconti.

L'ouvrage, en parcourant les étapes charnières de la vie de la créatrice de mode, rend compte de la révolution amenée par Chanel dans l'univers vestimentaire féminin. Ayant fait ses débuts comme modiste, elle a rapidement été reconnue pour ses vêtements innovants aux allures contemporaines.

Elle affirmait d'ailleurs avoir libéré le corps des femmes en créant des tenues de sport et en utilisant des matières souples et plus confortables comme le jer-

sey. «*Un monde finissait, un autre allait naître. Je me trouvais là; une chance s'offrait, je la pris. J'avais l'âge de ce siècle nouveau: c'est donc à moi qu'il s'adressa pour son expression vestimentaire.*», est-elle citée dans le livre.

Des dizaines de photographies d'époque et d'illustrations d'oeuvres de maîtres classiques et cubistes rendent compte de l'inspiration, mais aussi de l'influence majeure de la femme tout au cours de sa vie. Au carrefour de l'histoire, de l'art et de la mode, ce livre met un bel éclairage sur le mythe de Mademoiselle Chanel.

Le Devoir

MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE



Lorsque la qualité suisse prend son envol.



Des normes de qualité plus élevées pour que votre vol soit une expérience mémorable. Les Suisses sont connus pour leurs standards de qualité élevés et leur précision. À bord, grâce à ces caractéristiques tout helvétiques alliées à notre amabilité naturelle et à notre discrétion, vous profitez pleinement de vos heures de vol. SWISS Business comporte désormais des lits qui s'abaissent à l'horizontale et des coussins pneumatiques réglables qui vous permettent d'opter ainsi pour la forme de confort qui vous convient le mieux. Dès le 27 janvier 2011, notre nouvel avion A330-300 assurera un vol quotidien entre Montréal et Zurich.

SWISS BUSINESS AVEC LITS S'ABAISSANT À L'HORIZONTALE

VOTRE VOL, SWISS MADE.

SWISS.COM

PLAISIRS

BEAU LIVRE

Yves Saint Laurent comme s'il y était

CAROLINE MONTPETIT

Il n'y a pas si longtemps, au Musée des beaux-arts de Montréal, on pouvait voir, éblouis, la variété de ses créations. Plus récemment encore, ses œuvres étaient exposées au Petit Palais, à Paris. C'est à l'occasion de cette dernière exposition qu'est né le beau livre *Yves Saint Laurent*, paru aux éditions de La Martinière. La mode, disait-il, n'est « pas tout à fait un art, mais elle a besoin d'un artiste pour exister ».

L'ouvrage, dirigé par l'historienne de la mode Florence Muller et Farad Chenoune, agrégé de lettres et professeur à l'Institut des arts décoratifs et à l'Institut français de la mode, propose beaucoup de photos, des entretiens, des pages plus biographiques, qui survolent la vie du créateur. Et, quelque deux ans après son décès, l'artiste continue de nous épater. Par son audace, son aisance, son style, mais aussi par ses déclarations, par lesquelles on sent le créateur qui palpite.

À travers lui, on voit une époque qui se cherche et qui trouve. « Je trouve sublime, très moderne, et déjà très libérée, la femme pré-raphaélite », disait-il au *Globe* en 1986. Car l'influence de l'art est omniprésente dans les créations d'Yves Saint Laurent, dont plusieurs créations sont des hommages à des peintres qu'il admire: Pet Mondrian, Serge Poliakoff, Pablo Picasso, Tom Wesselmann.

Puis, il y a ses réflexions sur les couleurs, plus sourdes le jour, plus éclatantes le soir. Ses commentaires sur le blanc, le rouge, le rose, sa couleur préférée en dehors du noir: « une femme dans une robe noire, c'est un trait de crayon », dit-il à *Elle* en 1968.

Il y a ici aussi ce regard permanent sur les femmes, qui l'inspirent et qu'il habille, de Jane Birkin à Carla Bruni, qui signe d'ailleurs une introduction au livre, en passant par Catherine Deneuve ou Paloma Picasso.

« Chanel a donné aux femmes l'allure. Quarante ans plus tard, Yves Saint Laurent leur donne le style », écrit Florence Muller.

Les femmes qu'il habille sont « des femmes en mouvement », écrit-elle, qu'elles soient drapées en robes de soirée ou en tailleur-pantalon. Saint Laurent n'a-t-il pas, lui, lancé, au cours d'une entrevue accordée en 1965: « À bas le Ritz, à bas la lune, vive la rue! »?

Saint Laurent, donc, pour le génie et pour le style, mais aussi pour la liberté de créer.

Le Devoir

YVES SAINT LAURENT

Éditions La Martinière
Paris, 2010, 388 pages

CUISINE

La Tablée des chefs est une synergie activée par le moteur de la faim. L'équipe de Jean-François Archambault intervient aussi au niveau de la redistribution des surplus alimentaires d'hôtels étoilés et de traiteurs en redistribuant de ces vivres dans les banques alimentaires.

Secrets de grands chefs pour apprentis *Kuizto*

L'organisme La Tablée des chefs vient en aide aux jeunes Québécois

Il y a un nouveau venu au rayon « Cuisine » des librairies. Si *Kuizto* peut être rangé entre *La Croûte cassée* et *Sans recettes* d'Arnaud Paquet, il a la particularité d'être le séduisant cahier d'exercices de l'organisme La Tablée des chefs, qui enseigne notamment l'autonomie alimentaire aux jeunes qui sortent chaque année des centres jeunesse du Québec.

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

Il y a 5000 adolescents à passer le pas de la porte des centres d'accueil québécois une fois sonné l'âge de la majorité. La Tablée des chefs, le moteur d'implication sociale des cuisiniers au Québec, leur remettra son livre *Kuizto* pour les aider à s'alimenter sainement et à contrer la faim à l'aide de recettes simples, très abordables et aussi alléchantes que les photos qui l'illustrent.

Quand il a vu la fière allure de *Kuizto*, le second livre de cuisine de la Tablée publié cette année, Jean-François Archambault ne pouvait se contenter de le mettre entre les mains de cette seule four-née de jeunes adultes aux besoins criants. « C'est le plus beau livre qu'on a fait à ce jour », dit le maître d'œuvre de l'organisme fondé en 2002. On sort de l'ordinaire par le format vertical, les images et les saveurs.

Alors, il fallait le partager.

Bien que les jeunes de 17-27 ans soient la cible visée par ce guide d'astuces et de recettes expliquant les rudiments

de la cuisine, il rejoint aussi les nouveaux célibataires, tous âges confondus. Et s'il se distingue par la vocation sociale motivant sa création, *Kuizto* reste une invitation à cuisiner, à l'instar de ses cousins sous-reuvre s'adressant eux aussi aux apprentis cuistots.

« Un livre de recettes, c'est une bougie d'allumage, un teaser. Dans la vie, on n'en a pas qu'un seul », dit Jean-François Archambault, qui en possède une trentaine et qui voit une saine cohabitation dans les nombreuses publications culinaires reliées chaque année. « C'est une base pour s'inspirer et non pour être suivie à la lettre. »

Derrière les 80 recettes de *Kuizto* se cachent les chefs bien connus et impliqués auprès de La Tablée des chefs. François Blais, qui porte le tablier à l'Auberge Saint-Antoine de Québec, y suggère une consistante soupe de pois jaunes au jambon revenant à seulement 1,30 \$ le bol. Le pâtissier Patrice Demers s'est quant à lui donné le défi de faire les choses simplement: il a usé de créativité en n'utilisant rien de moins qu'un panini



SOURCE ÉDITIONS TRANSCONTINENTAL

Jean-François Archambault présente *Kuizto*, le nouveau livre de la Tablée des chefs.

pour son dessert choco-banane. Pour 1,60 \$ la portion.

« Les gens qui devraient le plus savoir cuisiner sont ceux qui vivent avec un petit budget alimentaire », a pu observer le jeune entrepreneur. Et il n'y a rien comme l'enseignement des pros des chaudrons pour s'y initier.

La faim comme moteur

La Tablée des chefs est une synergie activée par le moteur de la faim. L'équipe de Jean-François Archambault intervient aussi au niveau de la redistribution des surplus alimentaires d'hôtels étoilés et de traiteurs en redistribuant de ces vivres dans

les banques alimentaires. La Tablée offre gratuitement des ateliers culinaires à plus de 400 jeunes des centres jeunesse du Québec chaque année, et le grand public peut contribuer à la cause de la Tablée en s'inscrivant aux cours culinaires donnés au marché Jean-Talon à Montréal, et dès janvier dans le nouvel atelier à Longueuil.

Le Devoir

KUIZTO

Les éditions Transcontinental
Montréal, 2010, 232 pages
29,95 \$
www.tableedeschefs.org

S'il se distingue par sa vocation sociale, *Kuizto* reste une invitation à cuisiner

BEAU LIVRE

Pour comprendre le meilleur ami de l'homme

JULIE CARPENTIER

Du pékinois, chien d'agrément par excellence, au mastiff tibétain, véritable molosse dont le prix peut atteindre des sommets records, en passant par le komondor hongrois et le caniche, enthousiaste bête de spectacle, toutes les races de chiens descendent du même ancêtre, le pré-chien, le loup gris. Le très beau livre *Quels chiens!* nous en apprend beaucoup sur cet animal de compagnie, mais aussi sur son maître. Regardez à l'autre bout de la laisse.

Les origines du *canis lupus familiaris* sont controversées. Un fait est cependant souligné à grands traits dans ce livre: le partenariat de l'*Homo sapiens* avec les chiens, depuis la nuit des temps, a été un facteur déterminant dans l'évolution qui lui a permis d'atteindre cette place prépondérante sur la planète. Le chien, fin observateur, a lui aussi tiré profit de la compagnie des hommes.

Le chien a beau être le meilleur ami de l'homme, seulement 25 % de la population canine mondiale a un maître. Sur une population totale d'environ 500 millions d'individus, cela représente beaucoup (trop) de chiens errants, abandonnés dans des conditions épouvantables, maltraités dans des usines à chiots, soumis à d'horribles traitements par les laboratoires. *Quels chiens!* aborde aussi



ces sujets souvent passés sous silence lorsqu'il s'agit d'un beau livre garni de photos magnifiques dans des mises en scène originales.

Fabriqué à notre image

L'infinité variété des races nous renvoie l'image de notre propre société, insiste le photographe Tim Flach. Les textes, concis et instructifs, dressent un portrait fort détaillé de l'histoire des races canines appréciées, jugées, sous-estimées, craintes, toilettées et même modifiées par des croisements génétiques ou par la chirurgie

esthétique pour répondre aux goûts de leur maître ou aux diktats de la mode.

Les photos étonnantes, souvent de gros plans sur des détails de l'anatomie canine — oreilles, œil, langue, poils, museau, etc. —, mais aussi des chiens dans leur habitat naturel, font penser aux images de magazines tellement elles sont belles. On pourrait presque sentir les fourrures sous nos doigts. Et le lecteur retrouve le pedigree de chaque chien immortalisé dans cet ouvrage d'une grande qualité, en commençant par leur nom! Comme Brammerita Naughty but Nice — Doughnut pour les intimes —, la chihuahua la plus titrée du monde au Best in Show.

L'espèce canine — sans doute la plus « fabriquée » par l'être humain, mais aussi celle qui exerce l'influence la plus profonde sur son évolution — n'a pas fini de surprendre. Ce livre en hommage à l'un de nos compagnons les plus proches est un incontournable sur votre table de salon. À regarder avec pitou ou minou!

Le Devoir

QUELS CHIENS!

Photos: Tim Flach
Textes: Lewis Blackwell
Éditions de La Martinière
Paris, 2010, 215 pages

JEUX

Questions de vin

Les amateurs de vin seront curieux de découvrir ce qui se cache dans la seconde cuvée du jeu-dégustation québécois « Les 4 tempéraments du vin ». Celui-ci vise toujours à faire découvrir les tempéraments de vin que le joueur préfère (musclé, solide, élancé ou rond) à l'aide d'un questionnaire, et bien sûr de bouteilles recommandées à l'intérieur de la boîte. Cette fois, les bouteilles ne sont pas incluses; il faudra se les procurer au préalable. La version 2011 des 4 tempéraments du vin a ainsi l'avantage de pouvoir servir plus d'une fois, puisqu'elle offre plusieurs fiches de dégustation, histoire de multiplier le plaisir. Le jeu est d'autant plus complet qu'il contient le jeu-questionnaire de 300 questions, RaizinleQuiz. Une création de Vintempo, que l'on peut se procurer pour 39,95 \$ aux points de vente indiqués sur le site www.vintempo.com.

Le Devoir



Bon voyage

DESTINATIONS 2011

EGYPTE

26 janvier au 20 février 2011
26 jours • 5948\$ TTI • 4 places16 février au 13 mars 2011
26 jours • 5948\$ TTI • 6 places09 mars au 03 avril 2011
26 jours • 5948\$ TTI • 2 places

Demandez les brochures avec l'itinéraire complet.

LES GRANDS VOYAGES DE CULTURE DE 23 JOURS ET PLUS

Permis du Québec

VOYAGES
CULTURELS
VIP3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

DESTINATIONS 2011

AFRIQUE DU SUD > 15 mars au 06 avril 2011
23 jours • 6351\$ • 2 placesTURQUIE > 16 mai au 11 juin 2011
27 jours • 5994\$ • 4 placesANGLETERRE > 16 septembre au 10 octobre 2011
25 jours • 6252\$ • 8 placesCROATIE > 31 mai au 23 juin 2011
24 jours • 5835\$ • 6 places

Demandez les brochures avec l'itinéraire complet.

LES GRANDS VOYAGES DE CULTURE DE 23 JOURS ET PLUS

Permis du Québec

VOYAGES
CULTURELS
VIP3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CAOffice de promotion du tourisme
www.belgique-tourisme.qc.ca
Bruxelles, un maximum d'émotions près de chez vous!

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez

Jean de Billy au 514 985-3456

::: jdebilly@ledevoir.com

PLAISIRS

SOCIÉTÉ

Dans un monde en mutation où la demande fait l'offre, et inversement, la mise en réseau à haute vitesse des outils technologiques est cruciale, et pas seulement pour passer le temps, le nez sur un écran, dans un arrêt d'autobus ou sur un quai de métro. Que non! Aujourd'hui, ces réseaux participent à la construction de l'économie numérique dont les générations montantes ne pourront plus se passer.

Un clivage numérique enfoui dans les galeries du métro

L'annonce est passée totalement inaperçue: début novembre, lors du dévoilement de son plan de commandite, la Société de transport de Montréal (STM) a indiqué être en train de négocier un contrat avec l'entreprise ExteNet pour le déploiement, dans les galeries et stations du métro montréalais, de bornes d'accès aux réseaux de téléphonie cellulaire.

Exposé avec un peu de timidité, le projet n'en demeure pas moins très ambitieux. Il vise à enrayer le silence des téléphones cellulaires sous la terre à Montréal. Pour le moment, ces appareils y remplissent leur fonction de manière très localisée, principalement sur la ligne verte, entre les stations Berri-UQAM et Peel. Quand le système le permet.

À une époque où la connectivité entre les humains se présente année après année comme un outil crucial dans le développement économique, social et même politique d'une nation, la négociation en cours est donc plus que rassu-

rante... même si dans les faits elle vient encore une fois confirmer, par l'absurde, un profond retard technologique dans les milieux urbains en général, et le sous-sol montréalais en particulier.

On éteint son téléphone et on revient en arrière: le transporteur public cherche depuis trois ans à faire entrer la téléphonie sans fil dans ses installations souterraines, avec une efficacité proportionnelle à la lenteur et aux retards sporadiques de son service. En décembre 2007, un appel d'intérêt lancé aux opérateurs de sans-fil (Telus, Bell, Vidéotron et Rogers) s'est soldé par un échec: une seule réponse a été reçue, et jugée non conforme. La STM espérait faire de ce déploiement une source de revenus. Finalement, le seul soumissionnaire demandait de l'argent pour amener son service de communication dans l'univers tellurique.

Retour à la table à dessin: en octobre 2009, le spécialiste du bus sans support à vélo et du wagon de métro datant des années 60 revenait à la charge avec un

nouvel appel de propositions, auquel deux compagnies ont répondu. En mai dernier, la boîte ExteNet est sélectionnée. Les négociations pour faire parler les cellulaires sous terre ont été amorcées dans les dernières semaines et vont se poursuivre jusqu'en janvier. Selon l'échéancier fourni par la STM, le déploiement du réseau d'accès à la téléphonie sans fil se fera progressivement entre 2011 et la fin de 2013. Si l'échéancier est respecté.

On recule d'un pas pour laisser la voiture entrer en station: le métro de Montréal va donc devenir un espace de communication d'ici trois ans, annonce désormais la STM, qui précise toutefois que son partenariat avec ExteNet vise uniquement l'implantation d'un réseau de téléphonie cellulaire numérique de type GSM dans les galeries. Étrangement, l'idée d'implanter en même temps un réseau cellulaire à haute vitesse ou un accès à Internet sans fil — le fameux réseau Wi-Fi — n'a pas été prise en compte par la société, pour le moment.

Conséquence: quand le déploiement aura été complété, l'utilisateur pourra donc parler dans son téléphone, mais aussi en-

voyer et recevoir des textos. Nous serons alors en 2013 et ailleurs sur la planète, l'utilisateur du métro pourra, lui, regarder la télévision, ajuster le chauffage de sa maison, acheter un billet de spectacle, télécharger son quotidien préféré sur sa tablette numérique ou son téléphone intelligent. Entre deux stations.

Dans l'absolu, pouvoir faire tout ça avec une machine en main, alors qu'on est en mouvement sous la terre, relève du rêve un peu fou de l'humain surbranché. Humain qu'on inviterait bien à prendre un livre ou à entrer en conversation avec son voisin (ou sa voisine) de wagon pour décrocher un peu de cette intrusive modernité. Mais en dehors de cet absolu, ces activités numériques sont aussi le moteur d'une inéluctable évolution à laquelle le Québec, et le métro de Montréal, peinent à prendre part. Et les conséquences prévisibles vont au-delà d'un courriel manqué sur le quai de la station Georges-Vanier pendant les 10 minutes d'attente réglementaire.

On prend l'escalier fixe pour y penser: dans un monde en mutation où la demande fait l'offre, et inversement, la mise en réseau à

haute vitesse des outils technologiques est cruciale, et pas seulement pour passer le temps, le nez sur un écran, dans un arrêt d'autobus ou sur un quai de métro. Que non! Aujourd'hui, ces réseaux participent à la construction de l'économie numérique dont les générations montantes ne pourront plus se passer.

Dans un avenir proche, l'essentiel de la richesse devrait en effet transiter par ces réseaux, disent les gourous des technologies, qui carburent à la dématérialisation de l'univers en imaginant un billet de train acheté sur son téléphone intelligent et utilisable simplement en l'affichant sur l'écran de son appareil. Entre autres.

Mieux, ce type d'infrastructures numériques, sans fil et à haute vitesse, a également une incidence sur la façon dont le citoyen s'informe, se divertit et participe à la vie collective par l'entremise des réseaux sociaux aujourd'hui et sans doute des mondes virtuels demain. Par effet d'entraînement, l'offre de contenus commence d'ailleurs à s'ajuster aux besoins mobiles des propriétaires de iPhone et de iPad qui forcent les réseaux de télévision, les

journaux, les producteurs de cinéma et les marchands de musique à redéfinir leur façon de faire pour trouver de nouvelles bases de leur époque.

Pour le moment, un site offrant des émissions de télévision sur commande, un quotidien sur papier numérique, un site d'achat fonctionnant avec géolocalisation, cela relève de l'anecdote. Pour se multiplier, ces services vont forcément avoir besoin d'un réseau numérique efficace, performant et accessible partout, y compris sous terre à Montréal, où transitent chaque jour entre 350 000 et 375 000 personnes. En moyenne pendant 22 minutes par déplacement, 29 minutes pour ceux effectués avant 6h le matin.

Pour la petite histoire, au premier appel de propositions, la STM a été étonnée du manque d'intérêt des fournisseurs d'accès à la téléphonie cellulaire pour prendre le contrôle de ses galeries. Pour les Bell, Telus et consorts, un tel déploiement n'aurait pas sa raison d'être puisque jugé trop coûteux. Une question s'impose toutefois: comment va coûter, collectivement, l'absence d'un tel déploiement?



FABIEN
DEGLISE

Les grandes

tables

Savourez
le temps des fêtes!

LE AIX VOUS PROPOSE PLUSIEURS SOIRÉES GASTRONOMIQUES:

24 Décembre Menu à la carte
Table d'hôte 80\$
25 Décembre Menu à la carte
Table d'hôte 80\$
31 Décembre Menu 6 services
Musiciens Jazz
115\$
1^{er} Janvier Menu à la carte



711 Côte de la Place d'Armes, Montréal - 514 904-1201 - www.aixcuisine.com

VENEZ VIVRE
UNE EXPÉRIENCE MULTISENSORIALE

RIB N REEF
STEAKHOUSE
CIGARE LOUNGE

50
ANS
YEARS

RÉSERVEZ TÔT : 514-735-1601

AU
BOUQUET
GARNI

L'art de la fondue...

Au vieux fort



Fine cuisine française

CÉLÉBRONS LE TEMPS DES FÊTES!

Pour célébrer le Temps des Fêtes en famille ou entre amis, aucun endroit ne vaut les restaurants Au vieux fort et Au Bouquet garni. Au vieux fort vous savourerez, dans une ambiance feutrée et intime, une fine cuisine française qui saura vous séduire. Au Bouquet Garni, vous dégusterez des fondues qui combleront les plus fins palais, dans une atmosphère jazzée et festive.

Soirée de la St-Sylvestre

Menu gastronomique 6 services
Musique et danse à la salle de banquet

120, Ch. de St-Jean, LaPrairie • 450 444-4346 • www.auvieuxfort.com



SPECTACLE LIVE JAZZ TOUS LES SOIRS - CUISINE
MÉDITERRANÉENNE - AMBIANCE EXCEPTIONNELLE

MODAVIE

RESTAURANT • WINE BAR • LIVE JAZZ

1, RUE SAINT-PAUL OUEST, VIEUX-MONTRÉAL - (514) 287-9582

WWW.MODAVIE.COM

SUIVEZ-NOUS SUR TWITTER @MODAVIE

PARTYS DE BUREAU, FAMILLES, AMIS... RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT!



FIG. 7 - LE COEUR

30 ans de plaisirs partagés avec vous
depuis le 19 décembre 1980!

Pour souligner ses 30 ans, La Paryse versera
un pourcentage de ses ventes à l'organisme
La Rue Des Femmes.

la paryse
302, RUE ONTARIO EST
MONTRÉAL 514 842.2040

La Bécane Rouge
Cuisine française

4316, rue Sainte-Catherine Est, Montréal, Qc, H1V 1X9
Situé face au théâtre Denise Pélletier
514.252.5420

Table d'hôte du midi à partir de 10\$
Table d'hôte du soir à partir de 24\$
Large sélection de vins disponible

Heures d'ouverture
Mardi au vendredi 11h30 à 14h30 - 17h00 à 22h00
Samedi 17h00 à 22h30
Fermé les dimanches et lundis

Menu complet sur notre site web
www.labecanerouge.com | labecanerouge@videotron.ca

TASSO
BAR à
MEZZE

Cuisine grecque moderne

Venez célébrer avec nous

Menu spécial pour les fêtes • Menus de groupe disponibles

www.tassobaramezze.com

(514) 842-0867 • 3829 St-Denis, Montréal, Qc, H2W 2M4



POUR LE TEMPS
DES FÊTES
SALLES PRIVÉES
DE 12 À 150 PERSONNES
FORAITS POUR GROUPES
FLAMBÉE ET
DÉCOUPAGE EN SALLE

158 EST, RUE ST-PAUL, VIEUX-MONTRÉAL 866-5194/5988

LE Latini

fondato nel 1979

VENEZ REDÉCOUVRIR LE LATINI
POUR LE TEMPS DES FÊTES...

Latini

1130, JEANNE-MANCE
MONTRÉAL (QUÉBEC) H2Z 1L7
514.861.3166 514.861.8294
www.latinica.ca

PLAISIRS



DENIS SINYAKOV REUTERS

Les meilleures adresses pour les emplettes des Fêtes

Partir à la recherche des meilleurs endroits pour faire des achats alimentaires est chose facile au Québec. On trouve une multitude de produits issus autant du terroir québécois que du monde entier. Pour cette période des Fêtes, permettez-moi de partager avec vous ces petits bonheurs.

Coup de cœur pour les marchés publics du Grand Montréal

Ils sont nombreux et offrent désormais un grand choix de produits parmi tous les artisans présents. Il ne faut pas hésiter à demander à votre boucher du lapin, des caillies ou du gibier, des marrons, des fruits exotiques ou des pommes de terre rattes.



PHILIPPE MOLLÉ

Depuis quelques années, les marchés du Québec, et spécialement ceux de Montréal, nous font voyager parmi les goûts et les sens.

Boulangeries

Elles sont nombreuses à offrir du bon pain à Montréal et en banlieue. En voici quelques-unes.

Première Moisson

Les boulangeries Première Moisson offrent, en plus d'une multitude de pains variés, de superbes pâtisseries et des plats cuisinés d'excellente qualité. www.premieremoisson.com

Arhoma

C'est la nouvelle coqueluche de la restauration et des amateurs de «bon pain». Ariane et son conjoint Jérôme ont à cœur d'offrir une grande variété de pains, comme les miches de campagne aux grains ou de seigle. Choix de fromages, de desserts et les chocolats de Christophe Morel. Adresse: 15, place Simon-Valois, Montréal, 514 526-4662.

L'Amour du pain

Malgré le départ de Ricardo en France, l'endroit demeure une des bonnes adresses en banlieue de Montréal, surtout pour la baguette Rétrodor. On y fait aussi d'excellentes viennoiseries. Adresse: 393, rue Samuel-de-Champlain, Boucherville, 450 655-6611.

Pâtisseries

Marius et Fanny

Ils viennent d'être primés pour le meilleur gâteau au Canada. On y trouve aussi un superbe choix de bûches de Noël, d'entremets aux marrons, ainsi que des spécialités provençales offertes en tout temps dans leurs boutiques. Service de traiteur disponible. www.mariusefanny.com

Maison des desserts Aux Gougères

Voici une petite pâtisserie très discrète mais ô combien talentueuse, tenue par les deux propriétaires. Elle s'occupe des clients dans la boutique et lui, le chef pâtissier, nous régale de ses bûches, entremets et tartes exceptionnelles. Vitrites de Noël. La meilleure galette des Rois 2010. Adresse: 9878, avenue Papineau, Montréal, 514 387-0201.

Ô Gâteries!

Trop discret, Jean-François Metz est sans doute l'un des meilleurs pâtisseries du Québec. Ses croissants sont mer-

veilleux, mais il faut aussi goûter à son entremets pomme érable, à ses bûches de Noël, aux entremets aux petits fruits rouges, au Stollen d'Alsace et aux spéculos. Même son pain mérite le détour. Adresse: 364, rue Saint-Charles Ouest, Longueuil, 450 674-8400.

Boulangerie Bassin

Il fait incontestablement le meilleur gâteau aux fruits du Québec: le *Ken's fruit cake*. Ses fruits secs et ses noix sont de choix, et il utilise du sirop d'érable du Québec et du rhum autant qu'il en faut. Adresse: 4293, rue de Brébeuf, Montréal, 514 525-0854.

Fromageries

Fromagerie Atwater

Gilles Jourdenais propose, au marché Atwater de Montréal, du gruyère de grotte, du Stilton et des beurres fins importés, en plus d'une grande palette de produits merveilleux issus du Québec, comme le fameux Louis d'or. Adresse: 134, rue Atwater, Montréal, 514 932-4653.

L'Échoppe des fromages

À Saint-Lambert, Max demeure la référence en fromage avec sa petite boutique. On y trouve un grand choix de fromages d'Italie, du Québec, du Portugal et d'ailleurs. On peut aussi vous servir en boutique. Adresse: 12, rue Aberdeen, Montréal, 450 672-9701.

Fromageries Hamel

On ne présente plus cette famille qui fait partie de l'histoire du fromage au Québec, en commençant avec les cheddars et des camemberts importés. Désormais, les fromageries Hamel offrent une multitude de produits du monde entier, mais aussi un grand choix parmi les meilleurs fromages du Québec, comme le bleu d'Elizabeth, le Riopelle et de superbes fromages de chèvre de la région de Portneuf. Plusieurs boutiques. www.fromageriehamel.com

Yannick fromagerie d'exception

Passionné de fromages et de tout ce qui touche à l'alimentation, Yannick propose toujours des produits uniques, affinés à point, comme les vacherins du Mont d'Or, du cheddar anglais ou encore le beurre de l'île de Ré, en plus d'un choix de fromages d'ici. Adresse: 1218, avenue Bernard, Outremont, 514 279-9376.

Poissonneries

La Mer

Il est fini le temps où l'on trouvait juste une ou deux variétés d'huitres. La Mer, avec ses deux poissonneries du centre-ville, offre au moins une douzaine de variétés, dont la Colville Bay. Des huitres de la France ou de Vancouver, en plus d'un grand choix de poissons fins et de crustacés, du caviar et des œufs de saumon, du saumon fumé de monsieur Emile. www.lamer.ca

Nouveau Falero

Sur l'avenue du Parc à Montréal, tout le monde connaît Falero, qui est devenue la référence en matière de fraîcheur et de

qualité. Huitres en écaille, poissons, saumon fumé extra ou plats cuisinés à partir des produits de la mer. Adresse: 5550, avenue du Parc, Montréal.

S. Miguel

Dans le quartier portugais, cette petite poissonnerie reçoit des arrivages toutes les semaines en direct du Portugal. Rougets, pieuvre, loupes, mais aussi saumon, huitres et sardines à griller. Adresse: 4804, rue Saint-Urbain, Montréal, 514 274-8553.

Fruits et légumes

Nino fruits et légumes

Cher Nino, que ferions-nous sans lui? Il obtient les meilleurs fruits et légumes: des oranges sanguines d'Italie, des truffes fraîches, des champignons ou encore de la mâche, des endives. Il y a surtout l'amabilité de ces gens que sont les membres de la grande famille Nino au marché Jean-Talon. Adresse: 192, place du Marché-Nord, Montréal, 514 277-8902.

Fruiterie du Mile-End

On y trouve de tout: des dattes fraîches, des figues, des fruits exotiques et des légumes plus traditionnels, en plus de produits biologiques. Cette épicerie-fruiterie est vraiment à découvrir. Demandez-leur n'importe quoi, ou presque. Adresse: 5686, avenue du Parc, Montréal, 514 278-5576.

Les Aliments Fruitical

Plusieurs belles fruiteries, qui ne cessent de progresser et qui proposent un grand choix de fruits et de légumes, ainsi qu'un grand rayon de produits fins d'épicerie, biologiques et naturels. Paniers-cadeaux et plus encore. Adresse: 44, boulevard Clairevue, Saint-Bruno, 450 461-2770.

Fruiterie-épicerie Adonis

La référence pour trouver tout ce qui est exotique à Montréal, avec une foule de produits: loukoums, pâtisseries orientales, canne à sucre, dattes extra et même des produits de l'Afrique ou de la Floride. Plusieurs magasins. www.adonis-products.com

Boucheries et charcuteries

La Queue de cochon

La Queue de cochon prépare de superbes terrines de gibier, du boudin blanc, du foie gras au torchon, mais aussi des jambons, des saucisses et des tourtières d'excellente qualité. Le boudin noir, toujours au menu, est l'un des meilleurs au Québec. Adresse: 6400, rue Saint-Hubert, Montréal, 514 527-2252.

Gibier Fernando

J'aime ce gars souriant qui a compris depuis longtemps que le gibier est prisé des Québécois. Outre la dinde de grain, il propose des perdrix, des pintades, du cerf de Boileau et une quantité de tourtières au gibier de qualité exceptionnelle. Fonds de gibier et autres fonds disponibles. A découvrir: le feuilleté de canard aux cépes. Adresse: 116, rue Roy Est, Montréal, 514 843-6652.

Le Marchand du Bourg

Voilà un choix unique pour un boucher unique. Chez ce boucher, qui nous redonne le

goût de la bonne viande, l'agneau, le porc, le bœuf, le veau de lait et les volailles sont d'une qualité hors normes. Il y a une foule d'autres découvertes à faire dans cette toute nouvelle boutique. Adresse: 1661, rue Beaubien, Montréal, 514 439-3373.

Boucherie Capitol

Dans cette jolie boutique, on trouve du jambon cru d'Espagne, d'Italie, de petits cochons farcis, de la mortadelle et plus encore: panettonnes de Noël, pâtes d'Italie, mais aussi un grand choix de viandes de qualité, de volailles et de plats préparés. Adresse: 158, rue du Marché-Nord, Montréal, 514 276-1345.

Thés et chocolats

L'Esprit du thé

Fabrice Perrin et sa conjointe sont presque tombés dans le thé. Chaque année, ils sélectionnent les meilleurs thés du monde et en proposent un vaste choix dans leur petite et charmante boutique. Ils proposent aussi les chocolats de Christophe Morel. Adresse: 112, avenue Laurier Ouest, Montréal, 514 273-4087.

Camélia Sinensis

Les propriétaires organisent tous les ans des voyages en Chine, en Inde et au Japon pour trouver les meilleurs jardins de thé du monde. Théières et produits issus du thé sont disponibles. Plusieurs boutiques. www.camellia-sinensis.com

Chocolats Chloé

Les chocolats de la petite Chloé sont toujours exceptionnels et nous permettent de découvrir des saveurs de plaisir. Les ganaches à la fleur de sel sont une pure merveille. Cette fille est bourrée de talent et ses chocolats sont parmi les meilleurs de Montréal. Adresse: 546, rue Duluth Est, Montréal, 514 849-5550.

Chocolats Geneviève Grandbois

Geneviève Grandbois joue la carte de la beauté et de la qualité. Ses chocolats sont fins, joliment présentés et toujours travaillés avec passion. Chocolats aux épices, au thé, au safran, etc. Plusieurs boutiques et comptoirs à chocolats. www.chocolatsgg.com

Épiceries fines

Aux douceurs du marché

On y trouve de tout. C'est le petit Fauchon de Montréal. Pudding anglais sauce au beurre et au cognac, huiles d'olive, fleur de sel, grands vinaigres et produits rares, sans oublier de merveilleuses petites douceurs. Adresse: 138, avenue Atwater, Montréal, 514 939-3902.

Latina

Josée est toujours fidèle au poste et nous offre une des belles épiceries fines du Plateau Mont-Royal. Viandes fraîches, foie gras de canard, plats cuisinés, fruits et légumes et même des truffes fraîches sur commande. Un des plus beaux choix d'olives à Montréal. Adresse: 185, rue Saint-Viateur Ouest, Montréal, 514 273-6561.

Gourmet Laurier

M. et Mme Dad sont toujours attentionnés dans cette belle boutique. Cafés fins, pro-

duits uniques et d'exception, confitures rares et un grand choix des meilleures huiles d'olive disponibles au Québec. Fromages et nougats fins se côtoient en douce harmonie. Adresse: 1042, rue Laurier Ouest, Montréal, 514 274-5601.

Le Fouvrac

Très beau choix de thés fins, de cafés, d'huiles d'olive et d'autres produits d'épicerie. Marc et Anita nous font saliver. Lui rue Laurier, elle rue Fleury.

Très beaux torchons en coton, vinaigres balsamiques et produits-cadeaux. Adresses: 1451, rue Laurier Est, Montréal, 514 522-9993 et 1404A, rue Fleury Est, Montréal, 514 381-8871.

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

Les artisans de la table

SPÉCIALITÉ SLOVENIA

BOUCHERIE CHARCUTERIE

Les Fêtes arrivent à grands pas

Préparation de commandes spéciales! Veuillez S.V.P. réserver 2 semaines avant la date de votre réception

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

Pour un temps des Fêtes savoureux et généreux

La chorale Atelier de Jazz vocal enchantera les allées des marchés: 4-5 décembre et 11-12 décembre

Animation culinaire

aux marchés Jean-Talon et Atwater: 4-5 décembre et 11-12 décembre, 10h00 à 15h00 www.marchespublics-mtl.com

latina

Les fêtes approchent, surprenez vos invités!

Foie gras au torchon en habit de gala
Cailles à la périgourdine
Duo de pétoncles et crevettes au curry, pommes et raisins
Carré d'agneau de Gaspésie en croûte de pistaches
Bisque de homard
Magret de canard à l'orange et aux griottes

Retrouvez toutes nos suggestions gastronomiques sur notre site www.chezlatina.com

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