



VOYAGE

Dans le ventre de Paris :
les égouts
Page D 5



SAVEURS

Tout pour le chocolat : la fabuleuse
histoire des Bernachon
Page D 6

PLAISIRS

TOURISME / PORTUGAL



La ville de Porto vue du pont Dom Luis 1.

ÉTIENNE PLAMONDON ÉMOND

La délectable PORTO

«Braga prie, Coimbra chante, Lisbonne s'amuse et Porto travaille», clame le dictionnaire. Sans clinquant, cette dernière s'est malheureusement taillée une réputation austère. Porto travaille? La ville marchande ne le laisse pourtant jamais sentir. Elle ne nous presse pas, ne nous stresse pas. Elle nous invite plutôt, en humble hédoniste, à nous enivrer sans nous énerver. Son doux charme suave se délecte tranquillement comme l'alcool du même nom.

ÉTIENNE PLAMONDON ÉMOND

Porto — Glissant sous les multiples ponts, le fleuve Douro tranche avec sinuosité une cité qui semble à la fois vivante et figée dans le temps. Des *barcos rabelos*, de pittoresques bateaux traditionnels qui servent à transporter le vin, flottent en silence, les amarres larguées. Autour, des rues, des ruelles, des escaliers s'entrecroisent et s'enchevêtrent de manière anarchique. On y pénètre et on aime s'y perdre, même si les polyglottes et conviviaux habitants prennent sans cesse le temps de répondre à nos questions.

La vieille ville de Porto constitue un assemblage hétéroclite. Ses bâtiments, aux architectures provenant des multiples époques, s'emboîtent les uns dans les autres en un déstabilisant désordre. Ce capharnaüm incite pourtant, dans une ambiance sereine, à flâner et à s'engloutir dans ces séduisants méandres urbains.

Malgré la pauvreté encore palpable, le plaisir croît à force de s'engager dans ces ruelles, de se laisser balader par le vent comme le linge s'étalant devant tous les châssis, de renifler le fumet des grillades dont les habitants semblent de fervents marchots et d'aboutir au beau milieu de bryantants marchés à ciel ouvert coincés au cœur d'étroites artères.

À l'embouchure du Douro, signifiant le doré, le terrain vallonné de Porto réserve des surprises à chaque détour. Dès que l'on se croit égaré, notre chemin débouche sur un nouveau panorama exquis. Sur le parvis de la cathédrale Sé, édifiée au XII^e siècle, perché en amont du quar-

tier Ribeira, un vertige agréable se ressent à la vue du labyrinthe qui se dessine devant nous jusqu'au fleuve. Même sensation enivrante au sommet de la Torre dos Clérigos, un clocher de 76 mètres de haut, conçue au milieu du XVIII^e siècle, qui permet de balayer du regard 360 degrés de joyeux feuillus aux toits orangés.

A tout cet univers foisonnant s'ajoute la pétarade visuelle des *azulejos*, ces carreaux de faïence décorés de motifs colorés, souvent bleutés, qui parent tous les immeubles comme un feu d'artifice permanent sur les murs de la ville. Ces œuvres typiques de la péninsule ibérique se démocratisent particulièrement au Portugal où elles s'intègrent aux devantures les plus modestes. Il n'en demeure pas moins que Porto s'avère un lieu privilégié pour s'ébahir devant de véritables œuvres d'art raffinées s'étalant sur ces surfaces de porcelaine.

De la façade l'Igréja do Carmo qui illustre la fondation de l'ordre carmélite, à la Sé dont l'étage supérieur de la cour intérieure met en scène la *Cantique des cantiques* et les contes d'Ovide, en passant par la Ribeira Negra, à la base du Pont Dom Luis 1 qui rend hommage à son quartier. Mais la fresque la plus impressionnante, voire intimidante, s'émancipe dans le hall de la gare de Sao Bento. Environ 20 000 *azulejos* fixent l'histoire portugaise du transport et de la guerre à l'entrée de cette institution ferroviaire toujours achalandée.

Évidemment, on ne peut passer par Porto sans se laisser tenter par les célèbres boissons alcoo-

liques qui en ont fait un lieu de pèlerinage pour les épicuriens. Après tout, l'histoire de cette cité marchande s'arrime à celle de son industrie vinicole. On soupçonne que les Romains furent les premiers à planter des vignes près des communautés lusitaniennes du Douro. L'antique empire y baptisera une ville au nom de Portus Cale qui allait, des siècles plus tard, désigner, à quelques consonnes près, l'empire qui allait y naître. Le mélange du vin et du brandy serait apparu au XVII^e siècle. Les Britanniques, alors en guerre contre la France, s'approvisionnaient en vin dans la vallée du Douro. Les Anglais seraient à l'origine du mélange qui adopta le nom de porto. Aujourd'hui, plusieurs compagnies britanniques, telles que Taylor's, Graham's ou Cockburn's, demeurent présentes dans la région. En 1757, Porto se forge une réputation de «ville rebelle» alors que la «révolte des Ivrognes» conteste des mesures sur la régulation du commerce du porto. A la fin du XIX^e siècle, ce sont les profits du commerce du vin qui carburent l'industrialisation de Porto, consolidant du même coup son caractère de plus en plus libéral.

**Le fleuve
Douro tranche
une cité
qui semble
à la fois
vivante et figée
dans le temps**

Pour chatouiller son palais, on doit une fois de plus observer le paysage. À partir de Porto, il suffit de regarder sur l'autre rive du Douro pour remarquer une enfilade de panneaux affichant les marques les plus réputées de ce délicieux apéritif. Villa Nova de Gaia, ville jumelle administrativement indépendante, semble partie inté-

grante de Porto, même si le fleuve la sépare.

Des quais du quartier Ribeira, il est suggéré de traverser le magnifique pont à deux étages Dom Luis 1, construction d'un élève de Gustave Eiffel, dont l'arc et les structures métalliques rappellent les charpentes du maître. Non seulement le sentier pédestre du niveau supérieur offre la vue la plus saisissante sur la région, mais, à la sortie du pont, d'innombrables flèches nous allèchent en indiquant le chemin à suivre pour arriver aux chais. Sandeman, Taylor's, Croft, Offley, Ramos Pinto, Graham's... Ils y sont tous et nous attirent sans subtilité vers leurs caves à vin.

À l'intérieur, chacun y explique avec détail, par des visites guidées, le processus de fabrication au milieu de ces sombres salles qui enlignent d'immenses tonneaux en chêne. Les meilleurs Ruby, Tawny ou Late Bottled Vintage ne sont guère rangés loin à la sortie des chais. Voici l'occasion parfaite de s'arrêter, de siroter, de porter une coupe de porto millésimé à ses lèvres sans y laisser sa chemise.

Pour poursuivre les origines du porto, remonter le Douro vers l'est constitue un périple incontournable. Plus qu'un simple paysage campagnard, tout le vignoble du Haut-Douro est inscrit au Patrimoine mondial de l'humanité de l'UNESCO. Le fleuve serpente un splendide paysage verdâtre où des conifères peuvent côtoyer des palmiers. Mais le plus spectaculaire réside dans les traces agricoles de l'homme. Les versants ceinturant le cours d'eau s'élèvent en d'innombrables escaliers, terrau des terrasses viticoles de la région.

VOIR PAGE D 3: PORTO

PLAISIRS

TOURISME

En Italie, l'agence de voyages Pizzo Free, de Palerme, offre des circuits touristiques sans infiltration mafieuse. Les hôtels, restos, discothèques ou autres commerces de souvenirs sélectionnés par les fûtés de l'agence ne sont pas rackets et ont signé une charte anti-racket. On appelle cela aujourd'hui du tourisme éthique...

Long-courrier

New York avec bébé et grand-maman

«Merci de nous faire voyager et rêver chaque semaine! Je prévois aller à New York en mai, avec ma mère et ma fille de quatre ans.

«Évidemment, à cet âge, elle va dormir plus tôt que les grands! Nous cherchons donc un hôtel qui nous offrirait une chambre fermée afin de pouvoir la coucher en toute tranquillité.

«Grand-maman dormira avec elle, et je peux dormir sur un sofa-lit. Une cuisinette est toujours un atout avec des enfants. Je veux autant que possible éviter de louer deux chambres d'hôtel adjacentes.

«Comme je ne prévois pas louer de voiture, une localisation assez centrale est importante, bien que je ne tiens pas du tout à voir Time Square de ma fenêtre! Et, oui, je sais qu'il n'y a pas de solution économique en ce genre...»

Anne Marie Pinard, Québec

«On vous a probablement posé cette question cent mille fois, mais bon, la voici tout de même! Si j'ai envie de rester un, deux ou trois mois sur l'île de Manhattan et que je suis pâtre mais enthousiaste, où puis-je louer un petit studio sans hypothéquer mon avenir et celui de mes petits-enfants? Également, connaissez-vous un site Web qui affiche des offres de colocation? Un genre de Voir new-yorkais?»

Melina Schoenborn, Montréal



LIO KIEFFER

Le mieux serait un appartement avec deux chambres et une cuisinette. Performing Arts Short Terms Housing (☎ 212 874-4308), NY Habitat (www.ny-habitat.com) et Maison internationale (<http://www.maisonintl.com>) sont des références à considérer à court ou à long terme. Pour les deux questions, des magazines à consulter: (<http://ny-mag.com/marketplace>); ou encore aller au <http://www.citidex.com/a.htm>, où appartements, colocations, magazines, spas, restos et docteurs sont répertoriés.

Tunisie ou Maroc ?

«En février, je projette un voyage organisé. Maroc ou Tunisie? Il me semble que le Maroc est plus intéressant. Qu'en pensez-vous?»

Francine Pagé, Longueuil

Le Maroc, ce sont les villes impériales, le sud avec Marrakech, Ouarzazate, Zagora, la mer avec Essaouira, les montagnes de l'Atlas, la tagine de cabri, les mandarines, les celliers de Meknès.

La Tunisie, c'est son sud avec le désert et Douz comme témoins. Les stations balnéaires, Nabeul, Hammamet, Monastir, les ruines de Carthage, les îles au-dessus de Djerba, le couscous au poisson, le jasmin, le Grand Cru Mornag.

Dans les deux pays, il suffit de ne pas se faire «organiser» dans les souks. Qu'en pensez-vous?

Bonnes adresses

Si vous aimez aussi bien les chevaux que le ski, vous pouvez vous diriger vers une discipline sportive qui allie les deux, le skijoëring. Ce mot norvégien signifie «aller en ski».

Il y a des centaines d'années, quand le Lapon transitait d'un village à l'autre pour rejoindre sa Lapone et conduire ses troupeaux, il utilisait le renne comme traction avant. Est-ce sa bien-aimée qui décida un jour que le renne était démodé et que le cheval devenait hot? Nul n'a la réponse.

Et le moyen de transport s'étendit à la Scandinavie. Ce fut même une discipline olympique en démonstration aux Jeux de St-Moritz en 1928. Ce sport tomba dans l'oubli, jusqu'aux Jeux de 1994 à Lillehammer, en Norvège, pour voir réapparaître des Lapons en tenue de ski derrière des chevaux, à une démonstration de clôture.

Au Québec, c'est encore très discret. Toutefois, les écuries Equinocks le pratiquent. Maryse et François, 124, Rang 7, Saint-Germain-de-Grantham, ☎ 819 395-5039, <http://www.equinocks.net/skijoering.html>, ecurie_equinocks@bellnet.ca.

Pour du poney-luge: <http://www.fermelauteuilloise.com/poney.html>, aux confins de Laval. En France, le site www.skijoering.com propose différentes destinations dans les Alpes du Sud et le Jura.

Clin d'œil

En Italie, l'agence de voyages Pizzo Free, de Palerme, offre des circuits touristiques sans



La cueillette de dattes dans la ville de Douz, en Tunisie.

FETHI BELAID AGENCE FRANCE-PRESSE

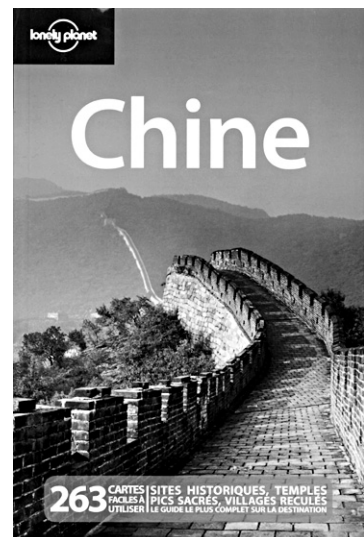
infiltration mafieuse. Les hôtels, restos, discothèques ou autres

commerces de souvenirs sélectionnés par les fûtés de l'agence ne sont pas rackets et ont signé une charte anti-racket. On appelle cela aujourd'hui du tourisme éthique...

À lire, à voir, à entendre

■ La sortie des guides *Lonely Planet* en français sur la Chine et le Vietnam. Une brique de plus de 1000 pages pour le premier, qui va se promener dans les déliés de la Mongolie intérieure, du mont Huang Shan, de Hong Kong, de routes insulaires en vélo et de gastronomie locale. Pour le Vietnam, on se retrouve en pleine nuit sur le Mékong pour arpenter les marchés flottants, avoir connaissance des plages et tout savoir sur les parcs nationaux.

■ La dernière mouture des magazines édités par Reporters sans frontières. Le plus récent porte sur des photos de partout dans le monde, avec comme partenaire le magazine *Géo*, tandis que le précédent se penche sur 100 photos de nature pour soutenir la liberté de la presse, avec préface de Nicolas Hulot. Des photos époustouflantes et qui servent à cautionner en argent la liberté d'information à travers la planète. En vente dans les Maisons de la Presse internationale, chez Renaud-Bray, ou sur www.rfscanada.org.



En parlant d'Haïti

On parle depuis plus d'une semaine des efforts et des dons généreux que font en grand nombre les Québécois. Dans ma ville de Rawdon, dans Lanaudière, la petite école primaire Marie-Anne se trouve en mode d'aide pour les enfants d'Haïti. Une petite caisse en plastique a été placée à l'entrée afin que les élèves et les parents puissent y introduire de la menuiserie, ou plus. La bibliothèque sert de dépôt pour entreposer des vêtements d'enfants ainsi que des médicaments, des seringues et des pansements.

Tous les élèves de l'école ont inscrit sur une banderole de plus de 10 mètres des messages et des dessins d'espoir pour les enfants haïtiens. Tous les vêtements et les médicaments, de même que la banderole, seront acheminés par avion grâce à un parent d'un élève, spécialiste d'Haïti. Quant à l'argent, il sera remis à la directrice de l'école, Carole Lalancette, qui est depuis six mois en poste à Haïti pour de la formation et qui se trouve à Cap Haïtien. Elle pourra redistribuer les dons reçus.

Envoyez vos questions et bonnes adresses à lkieffer@ledevoir.com.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHARLEVOIX

LE SABLON ***

à louer à St-Réné : 7 luxueux cottages au bord du fleuve, juste au pied du Domaine Forget, tout équipés, grand confort, internet sans fil, foyer, ski Massif à 30 min., ski Grand-Fond à 20 min. et Casino à 10 min.

www.sablontcharlevoix.com

1-888-754-1551 (lun.-ven. 9 à 17h).

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS ***

Une aventure gastronomique au moulin... à une heure de Québec! Ski de fond, raquettes, poésie Bélanger. Forfait spécial sur semaine (durant les travaux d'agrandissement): à partir de 199\$ par couple. Ouvert à l'année 7 jours/7

www.aubergedesglacis.com

1-877-245-2247

ESTRIE

AUBERGE-SPA LE MADRIGAL ***

Bromont - ST-VALENTIN - À partir de 118\$/pers. a.d. Nuitée, p.-déj., souper gastronomique et «HARPE», Variétés de forfaits aussi disponible.

www.lemadrigal.ca

1 877 534-3588

FLORIDE, U.S.A.

HOLLYWOOD BEACH HOTELS

Studios/cuisine tout équipés, situé au cœur de Hollywood Beach. Plac. chauffée, BBQ, Wi-Fi, films gratuits sur HBO, TV en français.

www.hotelsonhollywoodbeach.com

1 888 923-3740

promo #1915

LAURENTIDES

COMPLEXE HÔTELIER HANFANG DES NEIGES À STE-ADÈLE

50^e anniversaire d'amour. Pour le plaisir... Forfait Romantique: Spécial Devoir: 6 jours 499 \$/ppod; ch. de luxe, bain tourbillon, foyer, nuitée, souper, déjeuner, + taxes & services.



1 888 363-5624

POUR ANNONCER DANS CE REGROUPEMENT, COMMUNIQUEZ AVEC JEAN DE BILLY AU 514-985-3456 OU jdebilly@ledevoir.com

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

La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère

Cuisine

Charme

Calme

Courtoisie



Charlevoix

La Pinsonnière ★★★★★

Vivez la vie de château à prix doux avec notre offre irrésistible 2 pour 1 valide tout le mois de janvier! Chambres enchanteresses avec foyer et baignoire à remous, restaurant gastronomique maintes fois primé, piscine intérieure et soins détente au spa.

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

EN COLLABORATION AVEC Les Belles Soirées de l'Université de Montréal

Voyage culturel en BRETAGNE et Pays de Loire

en compagnie de Mme Monique Gauthier spécialiste en histoire de l'art

30 mai au 14 juin 2010 dépliant sur demande

information CAP Voyages 514 728-4553

Permis du Québec

Plaisirs d'hiver et saveurs de Saint-Donat

Une escapade découverte hors-série pour amateurs de plein air

Du 15 janvier au 15 mars 2010

WWW.SNTOURISMECULTUREL.COM

1 888 569-4040



VOIR AUTREMENT LES ÉCHAPPÉES CULTURELLES DU PRINTEMPS

PHILADELPHIE - LOUISIANE CHICAGO - BOSTON

ARTS - MUSIQUE - JARDINS ARCHITECTURE - SAVEURS - HISTOIRE

PLAISIRS

TOURISME

On soupçonne que les Romains furent les premiers à planter des vignes près des communautés lusitaniennes du Douro. L'antique empire y baptisera une ville au nom de Portus Cale, qui allait, des siècles plus tard, désigner, à quelques consonnes près, l'empire qui allait y naître. Le mélange du vin et du brandy serait apparu au XVII^e siècle. Les Britanniques, alors en guerre contre la France, s'approvisionnaient en vin dans la vallée du Douro.



Une rue typique de Porto.

PHOTOS ÉTIENNE PLAMONDON ÉMOND



Un vieux tramway restauré pour transporter les touristes près de l'Atlantique.

PORTO

SUITE DE LA PAGE D 1

C'est sur cette terre, composée de plusieurs couches de schiste, que les racines déterminées des vignes réussissent à s'enfoncer à près de 30 mètres pour se nourrir. On attribue à cette ténacité végétale et au climat vigoureux («*Neuf mois d'hiver, trois mois d'enfer*», comme le décrit une maxime de la région) la qualité des raisins du nord du pays.

Pour s'enfoncer dans ce décor époustoufflant, une route ondulée et tortueuse permet de longer le fleuve. Une multitude de villages et de *quintas* (grandes exploitations agricoles) parsèment ce parcours étourdissant. Certains *quintas* hébergent même des touristes sur leurs propriétés vinicoles. À partir de Porto, des croi-

sières voguent à l'ombre des collines luxuriantes pour mieux s'imbiber du majestueux apaisement des lieux.

En vrac

■ Guimaraes: traverser le nord du Portugal nécessite un détour par Guimaraes, petit joyau accueillant et sympathique qui méritera le titre de capitale européenne de la culture en 2012. Et pour cause. On y situe géographiquement la naissance du Portugal. En fait, c'est à cet endroit qu'est né Alphonse Henrique, le premier roi indépendant du Portugal, et c'est de là qu'il aurait amorcé la reconquête contre les Maures. «*Acqi Nasceu Portugal*», se vante d'ailleurs la fortification de la vieille ville. À l'intérieur des murailles, la ville médiévale n'a presque pas changé depuis le XV^e siècle. Cette bourgade isolée de notre époque culmine avec un imposant château fort du Xe siècle, identique au cliché de l'imagerie populaire chevale-

resque, dont la pierre a résisté pendant un millénaire et qui continue à dominer la colline.

■ Vhino verde: la région du Minho, entre celle du Douro et la frontière espagnole de la Galice, se spécialise dans le «vin vert». Les fines bouches doivent visiter les vignobles pour déguster ce vin léger aromatisé et fruité qui semble s'inspirer du paysage.

■ Sao Jao: il n'y a pas qu'au Québec qu'on célèbre en grand la Saint-Jean. Porto peut même nous faire rougir par l'intensité et la folie qu'il relâche à l'occasion de cette fête. En plus des processions du 23 et du 24 juin, la foule s'agglutine dans les rues décorées de ballons et de guirlandes colorées. La tradition pousse les citadins à se frapper à l'aide de gros marteaux en plastique. Probablement le meilleur endroit pour exalter notre saint patron à l'étranger.

Le Devoir

Bon voyage

RENCONTRES D'INFORMATION

Partion Culturelle
VOYAGES LAMBERT

À MONTRÉAL, LE DIMANCHE 24 JAN. 2010
LIEU : AUBERGE UNIVERSEL - 5000, RUE SHERBROOKE EST

10h30
- MONGOLIE & CHINE DU NORD -
Départ : 23 juin 2010
- SPLENDEURS D'AFRIQUE AUSTRALE -
Départ : 4 mai 2010

12h30
- LADAKH & BHOUTAN -
Départs : 8 mai, 11 sept. & 2 oct. 2010
- LE PORTUGAL & L'ÎLE DE MADÈRE -
Départ : 29 août 2010

14h30
- L'ITALIE, CE MUSÉE À CIEL OUVERT I -
Départ : 14 oct. 2010
- L'ARCHIPEL DES AÇORES -
Départ : 24 juin 2010

www.voyages-lambert.com
1.800.667.8042

Réservez votre voyage dès maintenant

Souper-conférence sur L'Égypte et sa splendeur

Vous êtes cordialement invités à notre souper-conférence portant sur nos voyages de 25 jours en Égypte en 2010.

Judi 28 janvier > 18h30

Lieu: Restaurant L'Évidence - 3619, rue Saint-Denis
Entrée: libre sur réservation
Réservation: 514-844-0407 ou culturelsvip@qc.aira.com

AUTOMNE 2010 -26 jours - tout inclus en 5 € - 5 492\$

29 octobre au 21 novembre - **COMPLET**
3 novembre au 28 novembre - **COMPLET**
10 novembre au 4 décembre - **QUELQUES PLACES**
6 octobre au 31 octobre - **NOUVEAU GROUPE**
13 octobre au 7 novembre - **NOUVEAU GROUPE**
20 octobre au 14 novembre - **NOUVEAU GROUPE**
Possibilité de visiter Pétra (avec supplément)

En partenariat avec l'Office du Tourisme de l'Égypte

VOYAGES
CULTURELS
VIP

3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
www.voyagesculturelsvip.ca/egypte

EGYPTE
Rien n'est comparable!

LES DESTINATIONS

VIETNAM & THAÏLANDE

27 mars au 25 avril 2010 - 30 jours - 6900\$
8 novembre au 10 décembre 2010 - 30 jours - 6 900\$

TURQUIE

6 mai au 1^{er} juin 2010 - 28 jours - 5 847\$
6 octobre au 1^{er} novembre 2010 - 28 jours - 5 847\$

SYRIE - LIBAN - JORDANIE

16 avril au 10 mai 2010 - 24 jours - 5 784\$ - 2 PLACES
1^{er} octobre au 24 octobre 2010 - 24 jours - 5 784\$

LES GRANDS VOYAGES DE CULTURE : 23 JOURS ET PLUS

VOYAGES
CULTURELS
VIP

3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez
Jean de Billy au 514 985-3456 :: jdebilly@ledevoir.com

PLAISIRS

COMMATO

Depuis son avènement dans les champs, il y a plus de 10 ans, le génie génétique aime se dévoiler dans toute sa complexité. Il soulève aussi plus de questions qu'il ne donne de réponses claires. On craint, par exemple, ses effets délétères sur la santé humaine, mais à ce jour, la listériose — que l'on n'étiquette pas — a finalement fait plus de victimes humaines que les OGM.

L'étiquetage obligatoire des OGM ou la quadrature du cercle

Le débat vient-il d'être relancé? En rendant public cette semaine son tout premier portrait de l'incidence des organismes génétiquement modifiés (OGM) dans le panier d'épicerie des ménages québécois, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a du coup ramené à la vie une épineuse question: pour permettre aux consommateurs de s'y retrouver, le gouvernement devrait-il une bonne fois pour toutes imposer l'étiquetage obligatoire des OGM? Histoire d'aider les consommateurs à déceler dans les Provigo, Métro ou IGA près de chez eux les quelques produits transgéniques qui s'y trouvent...



FABIEN DEGLISE

Greenpeace, qui depuis plus de 10 ans a mis cet enjeu dans son fonds de commerce, en est une nouvelle fois persuadé. Les gardiens de la paix verte n'ont d'ailleurs pas manqué l'occasion de relancer cette semaine leur campagne pro-étiquetage qui, pourtant, depuis quelques mois, donne des signes évidents d'essoufflement.

Mais si l'étude commandée par Québec pour guider sa réflexion sur le sujet vient, en 36 échantillons et quelques révélations troublantes, apporter de l'eau au moulin des pourfendeurs de la biotechnologie alimentaire, elle confirme aussi au passage un drame pour eux: au-delà des bonnes intentions et de l'appel à la transparence, l'étiquetage obligatoire des OGM s'avère de plus en plus un beau principe qui relève de la quadrature du cercle. Et le portrait livré cette semaine en a donné une autre preuve édifiante.

On résume: les organismes génétiquement modifiés se trouvent bel et bien dans l'assiette des consommateurs. En passant au crible des aliments populaires (pain blanc, biscuits, craquelins, saucisses fumées, mais en conserve, huile de canola...), l'équipe de scientifiques de l'Université Laval, pilotée par le phytologue Dominique Michaud, en a découvert dans 55 % des produits testés, et ce, à l'état de traces non quantifiables dans la plupart d'entre eux. Dans leur panier, trois pro-

duits, des bars tendres, de la farine de maïs et des gâteaux emballés, avaient dans leurs ingrédients des transgènes dans des quantités très élevées: entre 13 % et 33 % pour les bars et les gâteaux, entre 83 % et 92 % pour la farine de maïs. Ce qui est appréciable.

Pour mener à bien leur étude, les scientifiques ont placé sous leur microscope les aliments les plus susceptibles de contenir des OGM, soit les produits transformés à base de maïs, de canola et de soya. Ils ont également ajouté, à la demande de Québec, des papayes fraîches et transformées, en conserve et en jus, ainsi que des tomates en conserve et sous forme de pâte.

Pause technique: pourquoi cette sélection? C'est que, contrairement à la croyance populaire, la présence des OGM est finalement très limitée dans le spectre végétal dans lequel on puise pour notre alimentation. À ce jour, les principales plantes transgéniques commercialisées à travers le monde — et donc censées finir sur les tablettes des épiceries — sont le maïs, le canola et le soya.

La papaye? Elle l'est uniquement lorsqu'importée d'Hawaï.



KHALED DESOUKI AGENCE FRANCE-PRESSE

À ce jour, les principales plantes transgéniques commercialisées à travers le monde, et donc censées finir sur les tablettes des épiceries, sont le maïs (photo), le canola et le soya.

Quant à la tomate, elle a fait son apparition dans cette version en Grande-Bretagne, au milieu des

années 90, mais a rapidement disparu de l'écran-radar des consommateurs, qui n'ont pas vraiment aimé son goût. Depuis l'an dernier, toutefois, la Chine a décidé d'en remettre en terre. Mais il s'agit d'une autre espèce que celle à l'origine du fiasco britannique.

Une présence nuancée

Les résultats obtenus par l'équipe de M. Michaud sont intéressants, mais ils sont aussi à mettre en perspective: si plus de la moitié des produits testés ont révélé des traces, ou plus, d'OGM, l'étude ne permet pas d'établir que plus de 50 % du panier d'épicerie du Québec est exposé aux fruits de la biotechnologie, tempèrent les auteurs. La preuve? Dans un panier d'épicerie, on retrouve aussi de la viande — qui n'est pas génétiquement modifiée —, des fruits et légumes — qui, en dehors de la tomate et de la papaye, ne peuvent pas l'être non plus —, ainsi que des produits laitiers, des noix et d'autres représentants comestibles de pans de l'alimentation épargnés

La génétique de l'aléatoire

Autre écueil: dans le cadre de cette analyse, l'équipe de M. Michaud a soumis au PCR trois échantillons d'un même produit, provenant de trois lots différents. La procédure vise à donner plus de précision aux résultats, mais elle vient du coup brouiller un peu plus les cartes pour les tenants de l'étiquetage.

C'est que, dans le cas des céréales pour bébés, un des lots a dévoilé des traces d'OGM — le GTS-40-3-2, un soya de Monsanto, pour être précis. Mais les deux autres en étaient totalement exempts. Même chose pour la saucisse fumée pour laquelle un lot contenait des OGM, le deuxième n'en avait pas et le troisième s'est à nouveau récalitrant à l'analyse en raison d'une absence de gène à analyser. Le révé de l'étiquetage se bute donc à une douloureuse réalité analytique.

La parade pourrait toutefois être facile. Pour identifier les transgènes dans un produit, le chemin normal serait finalement de les traquer dans les matières premières, les farines, amidons, les féves, avant qu'elles ne soient transformées. C'est d'ailleurs l'option préconisée par les groupes de pression qui, depuis des années, revendiquent la création de deux filières d'approvisionnement pour l'industrie agroalimentaire: une conventionnelle et une pour le fruit du génie génétique, avec la traçabilité qui viendrait nécessairement avec.

En mars 2007, Québec a d'ailleurs évalué cette hypothèse en commandant à un chercheur de l'UQAM une étude économique sur le coût d'une telle ségrégation. La réponse, particulièrement bien documentée, était sans ambages. Facture totale: 162 millions de dollars pour mettre en place un tel système, puis 28,5 millions par année pour le tenir en vie. Et ce, pour étiqueter 1 % du maïs, 5,5 % du soya, expliquait alors l'économiste, et finalement entre 8 % et 10 % des produits transformés vendus au Québec, apprenait-on cette semaine.

De plus son avènement dans les champs, il y a plus de 10 ans, le génie génétique aime se dévoiler dans toute sa complexité. Il soulève aussi plus de questions qu'il ne donne de réponses claires. On craint, par exemple, ses effets délétères sur la santé humaine, mais à ce jour, la listériose — que l'on n'étiquette pas — a finalement fait plus de victimes humaines que les OGM.

Et forcément, on ne pouvait pas s'attendre à ce que le débat sur l'étiquetage obligatoire de la transgénèse se règle aussi facilement avec ce premier portrait de l'incidence des OGM dans nos assiettes. Dommage.

Le détail peut sembler hautement technique. Mais il vient aussi compliquer l'équation de l'étiquetage obligatoire que les groupes de défense des consommateurs et/ou de l'environnement espèrent résoudre depuis des lunes. Pour cause! Quel sort réserver alors à ces aliments probablement issus d'ingrédients transgéniques mais dont il ne reste aucune trace dans la préparation finale? Pis, le consommateur doit-il craindre la présence d'OGM dans un produit quand il n'en reste plus aucune trace?

Doit-on craindre la présence d'OGM dans un produit quand il n'en reste plus aucune trace?

Autre écueil: dans le cadre de cette analyse, l'équipe de M. Michaud a soumis au PCR trois échantillons d'un même produit, provenant de trois lots différents. La procédure vise à donner plus de précision aux résultats, mais elle vient du coup brouiller un peu plus les cartes pour les tenants de l'étiquetage.

Rencontres ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507

Annoncez-vous GRATUITEMENT: Récupérez vos messages RAPIDEMENT: Répondez aux annonces RAPIDEMENT: Placez gratuitement votre annonce en composant le (514) 985-2507. Enregistrez votre annonce avant le lundi 9 h pour une parution le samedi suivant. Prenez gratuitement connaissance du nombre de messages reçus par le (514) 985-2507. Composez par la suite le 1-900-451-6528 pour les écouter. Avec votre téléphone "touchtone", composez le 1-900-451-6528. Des frais de 2,29 \$/min. (+ taxes) seront portés à votre compte de téléphone.

FEMME CHERCHE HOMME

LOUISE, JOLIE BRUNE D'ALLURE JEUNE ET ACTUELLE. Five-Sud, MtL, 47 ans, 5'8", poids santé, vive d'esprit, accomplie, à l'aise (16 ans), aime discussions, sorties culturelles, désire H, équilibré, pour partager passions. 265866

L'AMOUR AU BOUT DE LA LIGNE?

Belle rouquine de St-Hubert, 45 ans, 5'11", 123 lb, yx bruns, active, pleine de projets, recherche H 25-45 ans, rinceau et drôle, pour amour ou amitié. 1195980

RETRAITÉE CULTIVÉE AIMANT LE THÉÂTRE

MtL, 62 ans, belle app, raffinée, aime voyages, musées, nature, recherche compagnon, ayant affinités, pour amour. 261871

PROFESSIONNELLE FACILE À VIVRE

Rive-Sud, MtL, 58 ans, 5'11", quelques lb en trop, app jeune, a belle personnalité, désire rencontrer jolies H 45 ans et plus, fière, pour sorties, voyages, intimité dans tendresse et respect mutuel. 265935

IL ESPÈRE TROUVER UNE DOUCE COMPAGNE

Longueuil, 66 ans, 5'3", 150 lb, chev rares, yx bruns, app agréable, réfléchi, aime sports nautiques et aviation, recherche F, 55 ans et plus, pour amour. 3221800

CHARMANTE UNIVERSITAIRE AFFRIMÉE

Rive-Sud, 61 ans, 5'3", poids santé, souhaite compagnon, ayant intérêts pour voyages, culture, arts et musique. 253938

CHARMANTE UNIVERSITAIRE AFFRIMÉE

50 ans, aime lettres, voyages, bonnes discussions, veut professionnel, universitaire et heureux, pour belles promenades sur Mont-Cham, en toute amitié. 198392

COCCONING GOLF, INDEPENDANCE ET NOUS!

Belle femme de MtL, 51 ans, 5'3", 132 lb, chev bruns, yx pers, respectueuse, souhaite découvrir F 55 ans et plus, pour amour et ayant humour. 258067

IL NY A QU'DES PREUVES D'AMOUR...

Homme de Ste-Adèle, 66 ans, 6', 200 lb, chev poivre et sel, yx pers, attentionné, souhaite découvrir F 55 ans et plus, pour amour et tendresse. 3840542

TROUVEZ L'AMOUR AVEC JEAN-FRANÇOIS.

St-Léonard, 34 ans, 5'10", 180 lb, simple, relaxe, se tient informé, aime bouger, jogg, faire randonnées, désire F, pour discuter, faire diverses sorties et plus. 3867274

DISCUSSIONS INTELLIGENTES ET DOUCEURS ÉCARTÉS

Professionnelle de 65 ans, 5'11", 125 lb, aime promenades, resto, bons vins, bonne bouffe, voyages, désire H, intelligent, pour amour, intimité, complicité et joie de vivre. 264677

EN QUÊTE DE PETITS BONHEURS

Femme de St-Eustache, fin 60aine, 5'4", poids santé, aime randonnées pédestres, soupers chandeliers, théâtre, lectures, recherche H, n-fum, propre, intègre, transparent et ayant humour. 266815

LE VERBE ÊTRE PLUTÔT QU'AVOIR

Jolie femme de Ste-Julie, 54 ans, 5'5", 122 lb, chev Auburn, yx verts, ouverte, Intello, aime avant BCGB que confort, désire H 45 ans et plus, pour complicité. 3872905

GRAND BONHOMME TRÈS EN FORME

Fin 50aine, 6'11", 170 lb, amical, curieux, enseignant en ciné, s'entraîne, a beaucoup voyagé, aime cuisiner, désire belle F 40aine, curieuse et passionnée, pour relation amicale d'abord. 263620

MUSICIEN AMATEUR AVEC GOÛT

50aine, complice, sympathique, sportif à ses heures, universitaire, cherche F 40aine et moins, pas trop conventionnelle. 5695

JOLIE AFRICAINE CULTIVÉE, INSTRUMENTE ET RAFFINÉE

MtL, 39 ans, 5'9", 140 lb, rebelle et exquise, a cœur en or et tempérament, désire connaître H, éthique, humaniste, intègre, ayant classe et panache, pour amour conditionnel. 26206

CONTEMPLATIVE ET CINÉPHILE

Professionnelle de MtL, début 50aine, poids aime resto, théâtre, vie culturelle, voyage, nature, désire H début 50aine, professionnel et cultivé, pour amitié et amour. 261911

ELLE A UNE PERSONNALITÉ AFFRIMÉE

50 ans, aime lettres, voyages, bonnes discussions, veut professionnel, universitaire et heureux, pour belles promenades sur Mont-Cham, en toute amitié. 198392

IL NY A QU'DES PREUVES D'AMOUR...

Homme de Ste-Adèle, 66 ans, 6', 200 lb, chev poivre et sel, yx pers, attentionné, souhaite découvrir F 55 ans et plus, pour amour et tendresse. 3840542

TROUVEZ L'AMOUR AVEC JEAN-FRANÇOIS.

St-Léonard, 34 ans, 5'10", 180 lb, simple, relaxe, se tient informé, aime bouger, jogg, faire randonnées, désire F, pour discuter, faire diverses sorties et plus. 3867274

DISCUSSIONS INTELLIGENTES ET DOUCEURS ÉCARTÉS

Professionnelle de 65 ans, 5'11", 125 lb, aime promenades, resto, bons vins, bonne bouffe, voyages, désire H, intelligent, pour amour, intimité, complicité et joie de vivre. 264677

EN QUÊTE DE PETITS BONHEURS

Femme de St-Eustache, fin 60aine, 5'4", poids santé, aime randonnées pédestres, soupers chandeliers, théâtre, lectures, recherche H, n-fum, propre, intègre, transparent et ayant humour. 266815

LE VERBE ÊTRE PLUTÔT QU'AVOIR

Jolie femme de Ste-Julie, 54 ans, 5'5", 122 lb, chev Auburn, yx verts, ouverte, Intello, aime avant BCGB que confort, désire H 45 ans et plus, pour complicité. 3872905

GRAND BONHOMME TRÈS EN FORME

Fin 50aine, 6'11", 170 lb, amical, curieux, enseignant en ciné, s'entraîne, a beaucoup voyagé, aime cuisiner, désire belle F 40aine, curieuse et passionnée, pour relation amicale d'abord. 263620

MUSICIEN AMATEUR AVEC GOÛT

50aine, complice, sympathique, sportif à ses heures, universitaire, cherche F 40aine et moins, pas trop conventionnelle. 5695

JOLIE AFRICAINE CULTIVÉE, INSTRUMENTE ET RAFFINÉE

MtL, 39 ans, 5'9", 140 lb, rebelle et exquise, a cœur en or et tempérament, désire connaître H, éthique, humaniste, intègre, ayant classe et panache, pour amour conditionnel. 26206

CONTEMPLATIVE ET CINÉPHILE

Professionnelle de MtL, début 50aine, poids aime resto, théâtre, vie culturelle, voyage, nature, désire H début 50aine, professionnel et cultivé, pour amitié et amour. 261911

ELLE A UNE PERSONNALITÉ AFFRIMÉE

50 ans, aime lettres, voyages, bonnes discussions, veut professionnel, universitaire et heureux, pour belles promenades sur Mont-Cham, en toute amitié. 198392

IL NY A QU'DES PREUVES D'AMOUR...

Homme de Ste-Adèle, 66 ans, 6', 200 lb, chev poivre et sel, yx pers, attentionné, souhaite découvrir F 55 ans et plus, pour amour et tendresse. 3840542

TROUVEZ L'AMOUR AVEC JEAN-FRANÇOIS.

St-Léonard, 34 ans, 5'10", 180 lb, simple, relaxe, se tient informé, aime bouger, jogg, faire randonnées, désire F, pour discuter, faire diverses sorties et plus. 3867274

DISCUSSIONS INTELLIGENTES ET DOUCEURS ÉCARTÉS

Professionnelle de 65 ans, 5'11", 125 lb, aime promenades, resto, bons vins, bonne bouffe, voyages, désire H, intelligent, pour amour, intimité, complicité et joie de vivre. 264677

EN QUÊTE DE PETITS BONHEURS

Femme de St-Eustache, fin 60aine, 5'4", poids santé, aime randonnées pédestres, soupers chandeliers, théâtre, lectures, recherche H, n-fum, propre, intègre, transparent et ayant humour. 266815

LE VERBE ÊTRE PLUTÔT QU'AVOIR

Jolie femme de Ste-Julie, 54 ans, 5'5", 122 lb, chev Auburn, yx verts, ouverte, Intello, aime avant BCGB que confort, désire H 45 ans et plus, pour complicité. 3872905

GRAND BONHOMME TRÈS EN FORME

Fin 50aine, 6'11", 170 lb, amical, curieux, enseignant en ciné, s'entraîne, a beaucoup voyagé, aime cuisiner, désire belle F 40aine, curieuse et passionnée, pour relation amicale d'abord. 263620

MUSICIEN AMATEUR AVEC GOÛT

50aine, complice, sympathique, sportif à ses heures, universitaire, cherche F 40aine et moins, pas trop conventionnelle. 5695

JOLIE AFRICAINE CULTIVÉE, INSTRUMENTE ET RAFFINÉE

MtL, 39 ans, 5'9", 140 lb, rebelle et exquise, a cœur en or et tempérament, désire connaître H, éthique, humaniste, intègre, ayant classe et panache, pour amour conditionnel. 26206

CONTEMPLATIVE ET CINÉPHILE

Professionnelle de MtL, début 50aine, poids aime resto, théâtre, vie culturelle, voyage, nature, désire H début 50aine, professionnel et cultivé, pour amitié et amour. 261911

ELLE A UNE PERSONNALITÉ AFFRIMÉE

50 ans, aime lettres, voyages, bonnes discussions, veut professionnel, universitaire et heureux, pour belles promenades sur Mont-Cham, en toute amitié. 198392

IL NY A QU'DES PREUVES D'AMOUR...

Homme de Ste-Adèle, 66 ans, 6', 200 lb, chev poivre et sel, yx pers, attentionné, souhaite découvrir F 55 ans et plus, pour amour et tendresse. 3840542

TROUVEZ L'AMOUR AVEC JEAN-FRANÇOIS.

St-Léonard, 34 ans, 5'10", 180 lb, simple, relaxe, se tient informé, aime bouger, jogg, faire randonnées, désire F, pour discuter, faire diverses sorties et plus. 3867274

DISCUSSIONS INTELLIGENTES ET DOUCEURS ÉCARTÉS

Professionnelle de 65 ans, 5'11", 125 lb, aime promenades, resto, bons vins, bonne bouffe, voyages, désire H, intelligent, pour amour, intimité, complicité et joie de vivre. 264677

EN QUÊTE DE PETITS BONHEURS

Femme de St-Eustache, fin 60aine, 5'4", poids santé, aime randonnées pédestres, soupers chandeliers, théâtre, lectures, recherche H, n-fum, propre, intègre, transparent et ayant humour. 266815

LE VERBE ÊTRE PLUTÔT QU'AVOIR

Jolie femme de Ste-Julie, 54 ans, 5'5", 122 lb, chev Auburn, yx verts, ouverte, Intello, aime avant BCGB que confort, désire H 45 ans et plus, pour complicité. 3872905

GRAND BONHOMME TRÈS EN FORME

Fin 50aine, 6'11", 170 lb, amical, curieux, enseignant en ciné, s'entraîne, a beaucoup voyagé, aime cuisiner, désire belle F 40aine, curieuse et passionnée, pour relation amicale d'abord. 263620

MUSICIEN AMATEUR AVEC GOÛT

50aine, complice, sympathique, sportif à ses heures, universitaire, cherche F 40aine et moins, pas trop conventionnelle. 5695

JOLIE AFRICAINE CULTIVÉE, INSTRUMENTE ET RAFFINÉE

MtL, 39 ans, 5'9", 140 lb, rebelle et exquise, a cœur en or et tempérament, désire connaître H, éthique, humaniste, intègre, ayant classe et panache, pour amour conditionnel. 26206

CONTEMPLATIVE ET CINÉPHILE

Professionnelle de MtL, début 50aine, poids aime resto, théâtre, vie culturelle, voyage, nature, désire H début 50aine, professionnel et cultivé, pour amitié et amour. 261911

ELLE A UNE PERSONNALITÉ AFFRIMÉE

50 ans, aime lettres, voyages, bonnes discussions, veut professionnel, universitaire et heureux, pour belles promenades sur Mont-Cham, en toute amitié. 198392

IL NY A QU'DES PREUVES D'AMOUR...

Homme de Ste-Adèle, 66 ans, 6', 200 lb, chev poivre et sel, yx pers, attentionné, souhaite découvrir F 55 ans et plus, pour amour et tendresse. 3840542

TROUVEZ L'AMOUR AVEC JEAN-FRANÇOIS.

St-Léonard, 34 ans, 5'10", 180 lb, simple, relaxe, se tient informé, aime bouger, jogg, faire randonnées, désire F, pour discuter, faire diverses sorties et plus. 3867274

DISCUSSIONS INTELLIGENTES ET DOUCEURS ÉCARTÉS

Professionnelle de 65 ans, 5'11", 125 lb, aime promenades, resto, bons vins, bonne bouffe, voyages, désire H, intelligent, pour amour, intimité, complicité et joie de vivre. 264677

EN QUÊTE DE PETITS BONHEURS

Femme de St-Eustache, fin 60aine, 5'4", poids santé, aime randonnées pédestres, soupers chandeliers, théâtre, lectures, recherche H, n-fum, propre, intègre, transparent et ayant humour. 266815

LE VERBE ÊTRE PLUTÔT QU'AVOIR

Jolie femme de Ste-Julie, 54 ans, 5'5", 122 lb, chev Auburn, yx verts, ouverte, Intello, aime avant BCGB que confort, désire H 45 ans et plus, pour complicité. 3872905

GRAND BONHOMME TRÈS EN FORME

Fin 50aine, 6'11", 170 lb, amical, curieux, enseignant en ciné, s'entraîne, a beaucoup voyagé, aime cuisiner, désire belle F 40aine, curieuse et passionnée, pour relation amicale d'abord. 263620

MUSICIEN AMATEUR AVEC GOÛT

50aine, complice, sympathique, sportif à ses heures, universitaire, cherche F 40aine et moins, pas trop conventionnelle. 5695

JOLIE AFRICAINE CULTIVÉE, INSTRUMENTE ET RAFFINÉE

MtL, 39 ans, 5'9", 140 lb, rebelle et exquise, a cœur en or et tempérament, désire connaître H, éthique, humaniste, intègre, ayant classe et panache, pour amour conditionnel. 26206

CONTEMPLATIVE ET CINÉPHILE

Professionnelle de MtL, début 50aine, poids aime resto, théâtre, vie culturelle, voyage, nature, désire H début 50aine, professionnel et cultivé, pour amitié et amour. 261911

ELLE A UNE PERSONNALITÉ AFFRIMÉE

50 ans, aime lettres, voyages, bonnes discussions, veut professionnel, universitaire et heureux, pour belles promenades sur Mont-Cham, en toute amitié. 198392

IL NY A QU'DES PREUVES D'AMOUR...

Homme de Ste-Adèle, 66 ans, 6', 200 lb, chev poivre et sel, yx pers, attentionné, souhaite découvrir F 55 ans et plus, pour amour et tendresse. 3840542

TROUVEZ L'AMOUR AVEC JEAN-FRANÇOIS.

St-Léonard, 34 ans, 5'10", 180 lb, simple, relaxe, se tient informé, aime bouger, jogg, faire randonnées, désire F, pour discuter, faire diverses sorties et plus. 3867274

DISCUSSIONS INTELLIGENTES ET DOUCEURS ÉCARTÉS

Professionnelle de 65 ans, 5'11", 125 lb, aime promenades, resto, bons vins, bonne bouffe, voyages, désire H, intelligent, pour amour, intimité, complicité et joie de vivre. 264677

EN QUÊTE DE PETITS BONHEURS

Femme de St-Eustache, fin 60aine, 5'4", poids santé, aime randonnées pédestres, soupers chandeliers, théâtre, lectures, recherche H, n-fum, propre, intègre, transparent et ayant humour. 266815

LE VERBE ÊTRE PLUTÔT QU'AVOIR

Jolie femme de Ste-Julie, 54 ans, 5'5", 122 lb, chev Auburn, yx verts, ouverte, Intello, aime avant BCGB que confort, désire H 45 ans et plus, pour complicité. 3872905

GRAND BONHOMME TRÈS EN FORME

PLAISIRS

HONG KONG

L'autre Nouvel An chinois

Un bon moment pour visiter l'ancienne colonie britannique

BENOIT LEGAULT

Le Nouvel An chinois est un moment fort pour visiter Hong Kong. L'année du tigre commencera le 14 février et les nombreuses fêtes s'étaleront du 8 au 21 février prochain. Les célébrations sont extrêmement spectaculaires à Hong Kong, déployant notamment un incroyable feu d'artifice sur la célèbre baie de Victoria Harbour et un défilé de nuit monstre au centre-ville, dans le Central District.

Hong Kong est une capitale gastronomique de rang mondial, car on y rassemble depuis longtemps les meilleures cuisines de l'Orient et de l'Occident, en versions pures et métissées. Forte de 10 000 restaurants, Hong Kong est une des rares villes d'Asie à avoir son propre guide Michelin (les autres sont Osaka-Kyoto et Tokyo, laquelle, fait méconnu, compte plus d'étoiles Michelin que toute autre ville du monde). Un seul restaurant cantonnais de Hong Kong affiche trois étoiles (le Lung King Heen).

Pour faire de la gastronomie un attrait touristique majeur, on a organisé la Hong Kong Food and Wine Year, qui se déroule depuis avril 2009 jusqu'en mars 2010.

Durant cette période, des restaurants de toutes sortes et de toutes les gammes offrent des prix réduits; c'est donc la période idéale pour découvrir les grande et petite gastronomies chinoises, qui sont fort différentes des plats à emporter du comptoir asiatique du coin... et même des plats des grands restaurants asiatiques canadiens à cause de la disponibilité et de la qualité des produits tropicaux dans le sud-est de l'Asie.

Exotisme incomparable
On est ébahi par la variété des fruits de mer, des épices et des légumes exotiques. Aucun chef d'ici n'a de tels ingrédients à sa disposition. Et, tenez-vous bien, les restaurateurs de Hong Kong sont aussi devenus des spécialistes du vin, car leur gouvernement a récemment accepté de ne plus imposer de taxes sur le vin de restaurant pour soutenir le statut gastronomique de Hong Kong. Les grands crus de partout dans le monde y sont donc proposés pour beaucoup moins cher qu'ailleurs.

Vous penserez peut-être que ça ne change pas grand-chose parce que la gastronomie chinoise n'est pas accompagnée

de vin... mais vous auriez tort puisque les gourmets asiatiques apprécient de plus en plus le vin, tout comme nous apprécions maintenant le thé de grande qualité et toutes les spécialités d'Asie.

A Hong Kong, on peut manger des plats de n'importe où dans le monde, de 33 grands types de cuisine en fait, mais tant qu'à être là-bas, aussi bien manger les spécialités locales: la haute cuisine cantonnaise, incluant le *dim sum*, la fondue chinoise, les fruits de mer et les desserts. Oui, les desserts sont délicieux, en général à base de fruits exotiques: c'est pourquoi on ne les retrouve pas sur nos tables.

Hong Kong est une de ces grandes villes dont certains restaurants sont des centres d'attraction en soi, comme le restaurant de fruits de mer nommé Jumbo — un immense restaurant sur un bateau avec des vues magnifiques sur la baie d'Aberdeen.

Le «gouêthé» anglais de l'après-midi demeure une spécialité de cette ancienne colonie britannique. Un des meilleurs endroits pour en profiter est l'hôtel Peninsula du secteur Knowloon. En prime, la salle offre une vue imprenable sur les gratte-ciel du Central District.

En vrac

■ Des tournées gastronomiques d'une ou de plusieurs journées sont proposées sur place. On peut aussi acheter carrément un «forfait gourmet», qui comprend des repas au restaurant et même des cours de cuisine cantonnaise, en plus des vols aller-retour, d'hôtels luxueux et d'activités culturelles (consulter jadetours.com, entre autres).

■ Quand vous n'aurez plus faim, vous pourrez apprécier l'autre grande spécialité de Hong Kong: le magasinage d'articles de luxe hors taxes ou contrefaits...

■ A ne pas manquer: le musée des arts du thé (le Museum of Tea Ware), sans doute la meilleure institution consacrée au thé dans le monde.

■ Vous pourrez aussi apprécier un plaisir méconnu de Hong Kong: les randonnées de nature en forêt tropicale et les plages. En fait, 70 % du territoire de Hong Kong n'est pas urbanisé (car trop montagneux).

■ Le site touristique officiel est utile, informatif et très dynamique: discoverhongkong.com/canada ☎ 416 366-2389.

Collaborateur du Devoir



BENOIT LEGAULT

Tant qu'à être à Hong Kong, aussi bien manger une spécialité locale, comme une «vraie» fondue chinoise.

TOURISME

Entre rats et araignées, lesquelles on aime puisque leur présence indique qu'il n'y a aucun danger de suffoquer, la visite des égouts de Paris se révèle une fascinante odyssée au cœur d'un métier dur et dangereux, à cent lieues de la vie de bureau.



ÉMILIE FOLIE-BOIVIN LE DEVOIR

Les expériences de travail des égoutiers, racontées par les guides, réussissent presque à voler la vedette aux 2100 kilomètres de tunnels qui constituent les égouts de la Ville lumière.

Dans le ventre de Paris

À quelques pas de la tour Eiffel, Paris ouvre ses égouts aux touristes. Un siècle après la crue historique de janvier 1910, quand la Seine est sortie de son lit pour ensevelir Paris sous plus de huit mètres d'eau, ces artères vitales sont d'actualité. Petite visite des tréfonds de la Ville lumière.

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

Dans le sous-sol parisien, il y a du béton mur à mur. Et l'odeur, franchement, n'est pas si mal. «Ça va pour le moment, mais attendez d'arriver près des collecteurs; du coup, vous changerez d'avis!», avertit Thierry, ex-égoutier recyclé en guide. Le groupe de personnes âgées dans lequel je me suis insinuée pour profiter de la visite guidée éclate de rire sans trop y croire.

C'est le mouchoir sur le nez et le souffle coupé par la mauvaise haleine du palais souterrain qu'elles réaliseront, quelques mètres plus loin, l'ampleur de la mise en garde.

Les galeries ouvertes au public se cachent sous le pont de l'Alma, tristement célèbre pour être devenu la destination ultime de lady Di. Dans

ces entrailles, les collecteurs transigent des litres d'eau pendant que Thierry explique le fonctionnement du réseau, présente les outils servant à curer les canaux tout en truffant le parcours d'anecdotes professionnelles. Les jours de fortes pluies, les égoutiers ferment le «musée» pour travailler, car ces collecteurs ne sont pas une parure, mais un égout bien fonctionnel.

«Les araignées sont bien réelles, elles aussi», précise Thierry en pointant les kilomètres de toiles au-dessus de nos têtes. Ce n'est pas comme à Disney. Tant qu'elles vivent ici, c'est qu'il n'y a pas de danger de suffoquer.» Super!

Dans les bas-fonds glauques, si les rats se cachent des visiteurs — on compte un rongeur par Parisien, donc plus de deux millions de cette vermine —, les bestioles à huit pattes n'hésitent

pas à quitter leurs toiles pour se faufiler dans nos tignasses. Les risques du métier de touriste. Ce n'est rien quand on sait que l'égoutier, lui, passe sa journée à patauger dans l'eau de pluie et les saloperies et qu'il doit se barder de vaccins pour travailler dans les excréments.

Travail à la dure

Ces travailleurs vivent dangereusement; quand ils ne risquent pas leur vie dans les rivières souterraines déchainées à curer des couloirs remplis de gaz nocifs, ils chutent dans les eaux vaseuses. «Dans le jargon, on appelle ça les bains de cul», raconte le chanteur qui, malgré les chutes, n'a jamais avalé une seule once d'eau souillée.

Ces expériences de travail à des lieues de nos vies de bureau volent presque la vedette aux 2100 kilomètres de tunnels et à leur histoire. Presque, parce que la seule idée de se retrouver sous terre, dans un endroit interdit d'accès chez soi, vaut la pause historico-culturelle.

C'est loin d'être nouveau que Paris laisse les visiteurs parcourir son sous-terrain. Le ré-

seau tel qu'on le visite aujourd'hui a été construit en 1850 par Eugène Belgrand: «Un autre Eugène; ils sont prolifiques les Eugène!», s'exclame Thierry, faisant référence à Eugène Poubelle, cet autre inventeur dans le domaine des déchets. Dès 1894, les curieux embarquaient tantôt dans des trolleys, tantôt dans des barques, pour observer de plus près ce que Paris a dans le ventre.

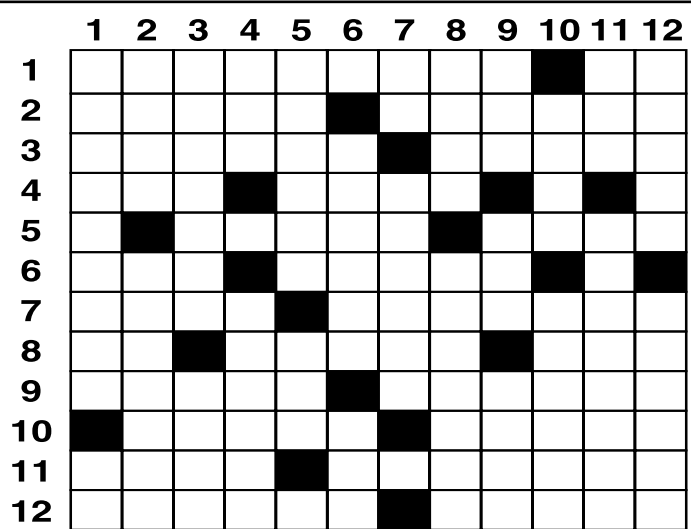
La motivation des visiteurs à descendre dans les bas-fonds est en partie liée à Victor Hugo et à ses *Misérables*. Ami d'un inspecteur d'égouts qui lui avait ouvert l'antre de la ville, l'auteur en a couché sur papier des descriptions basées sur des observations très concrètes.

«L'observateur social doit entrer dans ses ombres. Elles font partie de son laboratoire», écrivait-il. C'est encore mieux quand les ténèbres ne cherchent qu'à être explorées.

Le Devoir

Notre journaliste s'est rendue à Paris à l'invitation d'Air Transat.

MOTS CROISÉS



1251

HORIZONTALEMENT

- Sport - A lui.
- On en fait des paniers - Unités de temps.
- Brun jaunâtre - Coloré.
- Aride - Empire conquis par Pizarro.
- Tartempion - Ruminant.
- Point cardinal - Une des Muses.
- En outre - État d'Asie.
- Jeu chinois - Abrasif - Vague espagnole.
- Se parle en Inde - Revêtement.
- Paisible - Charleston.
- Entendre - Insecte coléoptère.
- Empêché de partir - Retournées.

VERTICALEMENT

- Sport d'hiver - Attire la pie.
- Le Viet Nam s'y trouve - Impassible.
- Echange des idées - Porte à rêver.

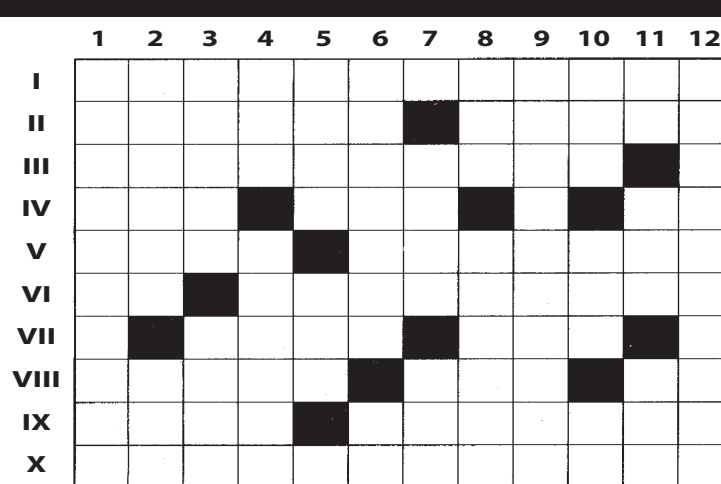
- Applique - Tenir sur quelqu'un des propos malveillants.
- Contrarié - Partie intérieure du pain.
- Horripilé - Lettre grecque.
- Thorium - Manifeste.
- Montagne grecque - Colorer.
- À poil - Se dit d'un jazz - Mammifère ruminant.
- Glousser - Nourrice.
- A cours à Kyoto - Qui a l'esprit pratique.
- Comète - Réprimées.

1	D	E	F	R	O	Q	U	E	C	I	A
2	E	P	A	I	S	S	C	O	O	P	S
3	V	A	C	C	I	N	A	R	R	E	T
4	E	N	I	D	E	A	L	E	S	R	
5	R	O	G	N	E	V	E	G	E	T	E
6	G	U	E	S	A	I	O	T	E	S	
7	Q	I	N	T	C	O	I	N			
8	N	O	R	I	E	N	T	R			
9	D	E	C	O	R	S	A	G	A	H	
10	A	L	I	N	E	A	L	A	N	D	E
11	G	A	D	E	V	A	I	N	C		
12	E	N	E	R	V	E	E	T	I	R	E

1250

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

MOTS CROISÉS LE MONDE



MOTS CROISÉS

Problème n° 09-263

HORIZONTALEMENT

I. Évite de finir dans les décors. — II. Sera difficile à retrouver une fois perdue. Bisqua. — III. Apporte des preuves au palais. — IV. A une bonne odeur de résine. Met de l'ordre dans les huiles. Bon pour accord. — V. Brûla sans détoner. Couvertes de petites saillies. — VI. A la sortie de Paris. Que l'on ne pourra pas décrire. — VII. Perd la tête en fin de saison. Fut à remonter. — VIII. Image divine. Le moment de faire ce que l'on veut. Pour une bonne toile étrangère. — IX. Coule en Irlande. Partisan de la centralisation. — X. Laissent échapper les eaux.

VERTICALEMENT

1. Ses spectacles en mettent plein la vue. — 2. Petit grain qui met en beauté. Très serré. — 3. Conservateur britannique. Bénéfices. — 4. Fait l'égalité. Préparés comme des gigots. — 5. Suis tenu. Arrivée parmi nous. — 6. Prêts à se lan-

cer en piste. Personnel. — 7. Conducteur de messages. Contraire à la morale. — 8. Beau bavard emplumé. Fit disparaître. — 9. Pour s'y retrouver dans Le Monde. — 10. Pièce de charue. Affreux personnage d'Alfred. Aux bouts du bout. — 11. Négation. Le gros reste en cuisine. Éternelle pour les croyants. — 12. Passe-ros.

SOLUTION DU N° 09-255

Horizontalement

I. Récalcitrant. — II. Équilibre. Or. — III. Murs. VII. Ami. — IV. Bas. Aident. — V. Oreiller. Têt. — VI. Uribu. Mécène. — VII. Rirent. Sangs. — VIII. Ré. Rail. Tas. — IX. Reg. Étiage. — X. Subséquents.

Verticalement

1. Rembourrés. — 2. Équarrie. — 3. Curseur. Rb. — 4. Ais. Ibères. — 5. Ll. Alunage. — 6. Civil. Ti. — 7. Ibidem. Leu. — 8. Trières. Té. — 9. Ré. Ça. In. — 10. Attentat. — 11. Nom. Engagé. — 12. Tristesses.

Philippe Dupuis

PLAISIRS



PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ

C'est à l'occasion de la remise de la Légion d'honneur à Paul Bocuse au Palais de l'Élysée, en 1975, que Maurice Bernachon créa ce qui est encore le gâteau phare de la maison: le «président».

Tout pour le chocolat, la fabuleuse histoire des Bernachon



PHILIPPE MOLLÉ

Rien au début ne laissait présager que Maurice Bernachon, installé à Lyon, allait devenir une référence mondiale dans le domaine du chocolat. Son fils Jean-Jacques, héritier du savoir de son père, est encore présent chaque matin dès l'ouverture, vers 5h30, pour conseiller à son tour son fils Philippe, la troisième génération de chocolatiers chez les Bernachon.

Au tout début, raconte Jean-Jacques Bernachon, 70 % de leur production était constituée de pâtisseries, pour 30 % de chocolat. Aujourd'hui, ces chiffres sont inversés: le chocolat est devenu le grand succès de la maison.

Une affaire de famille

Maurice, le grand-père décédé en 1999, avait compris à l'époque, en s'installant, qu'il fallait capitaliser sur la pierre. En devenant propriétaire des murs, il était libre d'entreprendre les travaux nécessaires à l'installation de machines pour fabriquer, à partir de la fève de cacao, son propre chocolat.

En 2010, rien n'a changé, ni le carrelage du sol des différents laboratoires de production ni les machines ou les cuivres, qui témoignent encore du bien-fondé de cette grande maison, unique en soi, garante d'une constance et d'un savoir-faire d'exception.

La rigueur de Maurice, on la retrouve aussi chez Jean-Jacques, Philippe et ses sœurs, qui travaillent à la boutique. Un haut lieu de rassemblement dédié aux amateurs de «grand chocolat», dira l'épouse de Jean-Jacques, fille du non moins célèbre Paul Bocuse. C'est à l'occasion de la remise de la Légion d'honneur à Bocuse au Palais de l'Élysée, en 1975, que Maurice Bernachon créa ce qui est encore le gâteau phare de la maison: le «président».

Tout chez les Bernachon est affaire de famille. Les hommes s'occupent de la production, tandis que les femmes s'affairent à la boutique, voyant à la disposition des produits, à l'emballage et, surtout, à l'accueil attentionné des clients, signature des Bernachon.



Jean-Jacques et Philippe Bernachon n'ont rien changé aux installations et à la méthode du fondateur de la maison.

LE DEVOIR

Faire son chocolat!

Faire son propre chocolat est devenu aujourd'hui de plus en plus rare au sein des chocolateries. En France, seulement cinq ou six maisons tiennent encore tête aux grandes multinationales du cacao que sont Nestlé, Lindt ou Barry-Caillebault, entre autres. C'est à un véritable travail titanesque que s'attellait Maurice Bernachon en 1977, en décidant de se lancer dans la confection de son propre chocolat de couverture. Il fallait trouver la machinerie pour torréfier, mouliner et concher ce chocolat qui sert désormais à la fabrication des bonbons chocolatés. Un assemblage unique de dix variétés de fèves permet ainsi d'obtenir la «signature» propre à Bernachon. Dix variétés sélectionnées à la suite de visites de plantations, des crus uniques qui possèdent la complexité aromatique du cacao d'origine.

Depuis quelques années déjà, Philippe, le petit

fil, assure avec brio la très grande qualité de cette chocolaterie lyonnaise. Ambassadeur incontesté du beau et du bon, il s'évertue à faire connaître la maison Bernachon sur la planète lors de manifestations gastronomiques, des prestations de haut calibre qui permettent aux citoyens du monde de découvrir un patrimoine unique.

Lyon, capitale gourmande? Sans aucun doute, répondront les Lyonnais, choyés d'une telle abondance de savoir-faire. Leader incontestable de ce mouvement, monsieur Paul (Bocuse), à la veille de ses 84 ans, demeure le chef de file que les Viola, Orsi et Bernachon de toutes les générations admirent et respectent pour sa ténacité.

Dans son dernier livre paru aux éditions Glénat, la famille Bernachon raconte son histoire, mais elle transmet aussi les recettes qui, au fil des années,

ont attiré trois générations de chocophiles. Les Bernachon n'ont pas oublié l'origine du chocolat, lorsque le cacao s'appelait encore fève, ou cabosse, et que les Aztèques en consommaient une boisson que l'on nommait alors «la boisson des dieux».

■ Boutique Bernachon, 42, cour Franklin Roosevelt, Lyon. www.bernachon.com

LE CHOCOLAT SELON BERNACHON

Éditions Glénat, 2009, 246 pages.

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.



Nuit blanche du festival hivernal Montréal en lumière

JACQUES NADEAU LE DEVOIR

À TABLE ET DÉCOUVERTES

Christophe Morel, le chocolatier de l'heure au Québec, en voie de devenir (on l'espère) le premier «meilleur ouvrier de France» au Québec, est en Europe pour passer l'examen écrit de ce concours qui sélectionne dans tous les corps de métier les meilleurs de la profession. La finale, qui se déroulera en mars dans la capitale française, pourrait fort bien constituer la réalisation d'un rêve pour Morel, soit celui de devenir MOF avec un collet bleu, blanc, rouge.

Montréal en lumière: le Portugal et les autres

Il y a de nombreuses découvertes à effectuer, tant au chapitre des vins qu'en ce qui concerne la gastronomie, avec des chefs provenant du Portugal en partenariat avec des chefs du Québec.

Il ne faut pas oublier la ville hôte, La Nouvelle-Orléans, ni la région de l'Estrie avec la venue du chef Danny St-Pierre, du restaurant Auguste, à Sherbrooke.

La recette de la semaine

Brouillade d'œufs aux truffes de Richerenches

Pour quatre personnes
- 1 petite truffe de 30 g hachée
- 45 g de beurre
- 9 œufs frais
- 45 ml de crème 35 %
- Fleur de sel et poivre du moulin
- Croûtons pour le service

Prendre une casserole à fond épais. Y verser la crème et ajouter la moitié de la truffe hachée. Laisser infuser une minute.

Battre les œufs, assaisonner, puis ajouter à la crème.

Remuer et cuire doucement sans faire croûter.

À la toute fin, lorsque le mélange est moelleux, monter les œufs au beurre.

Servir avec des tranches de pain grillées.



BIBLIOSCOPIE

GUIDE DES RESTOS VOIR 2010
Éditions Québec Amérique, 358 pages

J'ai un grand respect et une grande admiration pour le travail de ces collègues qui suivent, année après année, l'ou-

verture et la fermeture des restaurants de Montréal et du Québec. Voilà un guide bien fait qui en peu de mots aide le lecteur à trouver un endroit où se restaurer. Des conseils pratiques qui permettent parfois d'éviter le pire, pour ne garder que le meilleur.