

Bon Vivant

UNE AVENTURE CULINAIRE

Au menu

EXPLORATION PORTUGAL

JOURNAL DE VOYAGE

.....
SAC À DOS ET CALMARS

À BORNÉO

.....
FRONTIÈRES ET GÉNIE CULINAIRE,

L'ANGLETERRE DÉVOILE UN SECRET

EFFERVESCENT, ET PLUS ENCORE





Des escapades gourmandes pour tous les goûts

Tout au long d'un voyage, les saveurs et les arômes marquent votre esprit autant que les paysages splendides et les lieux uniques que vous explorez. Les gourmets, comme vous, prennent plaisir à découvrir de nouveaux endroits à travers la cuisine locale, des expériences gastronomiques authentiques, des visites de marchés, de vignobles ou de fromageries. C'est la raison pour laquelle le magazine *Bon Vivant* vous propose des aventures culinaires délectables sélectionnées soigneusement pour le plaisir de votre palais.

Dans cette édition, nous explorons les surprenants délices culinaires créés par les mariages de cultures, l'Angleterre nous dévoile son secret rempli de bulles, la Malaisie nous surprend avec une petite ville de pêcheurs à Bornéo, et nous savourons l'authentique cuisine portugaise. De plus, nous vous proposons une croisière exclusive pour découvrir la Méditerranée avec la chef Christine Cushing qui vous invite à cuisiner, manger et magasiner comme un vrai chef.

Bon voyage et bon appétit!

Pour trouver votre spécialiste Bon Vivant, visitez
le www.séjourgastronomique.ca





Explorez un monde unique à Holland America Line

La gastronomie. Voilà sans contredit un des attraits principaux pour n'importe quelle croisière. Holland America Line a franchi un nouveau seuil de qualité en invitant des chefs célèbres à améliorer ses menus et créer de nouvelles expériences culinaires inspirées des tendances mondiales, ainsi qu'en partageant sa passion avec ses invités à travers les recettes et les idées qui les suivront après la croisière. Maintenant plus que jamais, la table est mise pour faire place à un réel plaisir.

Notre conseil culinaire consultatif est constitué des chefs Jonnie Boer, David Burke, Elizabeth Falkner et Jacques Torres, qui collaborent avec le président du conseil et maître cuisinier de Holland America, Rudi Sodamin, afin de mettre les bouchées doubles sur presque tous les aspects gastronomiques à bord.

Canal de Kiel et trésors baltiques, 14 jours *14-Day Kiel Canal & Baltic Treasures*

ms Prinsendam cabine intérieure (cat. M) à partir de
2 809 \$ CA
Aller-retour à Amsterdam taxes 355,60 \$ CA
Prime : crédit à bord de 100 \$ par cabine, dîner gratuit au Pinnacle Grill, et souper gratuit au Canaletto

Explorateur en mer : Méditerranée et Égée, 14 jours *14-Day Mediterranean & Aegean Explorer*

ms Prinsendam cabine intérieure (cat. M) à partir de
2 409 \$ CA
De Barcelone à Athènes taxes 265,78 \$ CA
Prime : crédit à bord de 100 \$ par cabine, dîner gratuit au Pinnacle Grill, et souper gratuit au Canaletto

Explorateur de la mer Noire, 16 jours *16-Day Black Sea Explorer*

ms Prinsendam cabine intérieure (cat. M) à partir de
3 709 \$ CA
Aller-retour à Athènes taxes 344,10 \$ CA
Prime : crédit à bord de 100 \$ par cabine, dîner gratuit au Pinnacle Grill, et souper gratuit au Canaletto

Pour plus d'informations, contactez votre agence membre de Réseau Ensemble^{MC}

NAVIRES SPACIEUX, ÉLÉGANTS • SERVICE GRACIEUX, PRIMÉ
ITINÉRAIRES DANS LE MONDE ENTIER • CHOIX D'ACTIVITÉS ET DE PROGRAMMES
D'ENRICHISSEMENT • RESTAURANTS CINQ ÉTOILES SOPHISTIQUÉS



Holland America Line

A Signature of Excellence

* Le supplément carburant a été suspendu. Holland America Line se réserve le droit de le rétablir pour tous les passagers jusqu'à 9 \$ US par personne, par jour, si le prix du pétrole léger non sulfuré de la NYMEX (New York Mercantile Exchange Index) excède 70 \$ US le baril. Veuillez consulter notre site Web pour obtenir les renseignements actuels. Les tarifs sont basés sur la promotion RH. Les tarifs présentés sont par personne, en occupation double, pour la croisière seulement. Les tarifs sont en dollars canadiens et comprennent les tarifs non commissionnables. Les taxes ne sont pas comprises et varient selon l'itinéraire. Offre assujettie à la disponibilité. Les offres sont soumises au contrôle de la capacité et peuvent être modifiées ou retirées à tout moment sans préavis. Des restrictions s'appliquent. Veuillez vous référer à la brochure Holland America appropriée pour connaître toutes les modalités. Immatriculation des navires : Pays-Bas.

Suggestions 2014

URBANSPOON : L'APPLI DES GOURMANDS



Si comme nous vous n'avez pas le temps de faire des recherches interminables pour trouver un bon restaurant, voici une application pratique et conviviale pour les amateurs de bonne bouffe en déplacement. Lorsque téléchargée sur votre téléphone intelligent, Urbanspoon vous permet de localiser en temps réel tous les restaurants enregistrés qui se trouvent près de vous. L'application comprend plus de 800 000 restaurants répartis en Amérique du Nord, Royaume

Uni, Australie et Nouvelle-Zélande. Où que vous soyez, consultez le pourcentage de satisfaction d'un restaurant par rapport au nombre de personnes qui ont voté, les photos et critiques de milliers d'utilisateurs, qui comme vous, ont les papilles gourmandes. Vous êtes indécis? Utilisez la fonction « Shake », inspirée de la machine à sous, qui laisse la chance au hasard et combine pour vous type de cuisine, quartier à proximité et fourchette de prix. Avant de vous déplacer ou faire une réservation, augmentez vos chances d'apprécier un menu et une ambiance qui correspondent à vos goûts! Visitez www.urbanspoon.com pour la version Web.

VIEURBAINE.COM

Voici un nouveau venu dans le monde des populaires sites à rabais :

www.vieurbaine.com. Vous vous demandez sûrement ce qu'il a de différent? Et bien, il se distingue des autres grâce à la qualité des restaurants, hôtels et services qu'il affiche. Le site publie régulièrement de nouvelles offres destinées aux épicuriens qui habitent ou visitent la région du Québec ou Ottawa. Vous trouverez, entre autres, une grande sélection de soupers gastronomiques, forfaits hôteliers et traitements de spa dans des établissements reconnus et de confiance. Vous pourrez économiser de 50 à 90 % en effectuant vos achats en ligne via ce site. Soyez à l'affût et inscrivez-vous!



VIE URBAINE

FESTIVALS GASTRONOMIQUES POPULAIRES DANS LE MONDE ENTIER

Contentez le gourmet en vous en visitant l'un de ces importants festivals culinaires dans le monde :



15 au 18 mai 2014
« Noosa International Food and Wine Festival », Queensland, Australie



16 août 2014
« San Francisco Street Food Festival », San Francisco, É.-U.



16 et 17 août 2014
« Isle of Wight Garlic Festival », Isle of Wight, Angleterre

« Good Food and Wine Show »,



29 mai au 1^{er} juin 2014
Cape Town, Afrique du Sud
31 juillet au 3 août 2014
Johannesburg, Afrique du Sud

« Good Food and Wine Show »,

27 au 29 juin 2014
Sydney, Australie
30 mai au 1^{er} juin 2014
Melbourne, Australie



27 août 2014
« La Tomatina Festival 2014 », Valence, Espagne



30 juillet au 3 août 2014
« Maine Lobster Festival », Rockland, É.-U.

25 au 28 septembre 2014
« Galway International Oyster & Seafood Festival », Galway, Irlande



11 octobre au 16 novembre 2014
(les samedis et dimanches)
« Fiera del Tartufo » (Festival de la truffe), Alba, Italie

Explorez les traditions
et délices culinaires de
l'Europe avec Trafalgar



Venez apprécier les traditions culinaires et vinicoles de la façon la plus authentique qui soit. En partageant un repas chez des Français, en vous régalant de tapas et de Cava lors d'un dîner à la chandelle en Espagne, vous profiterez d'une perspective unique de chaque cuisine locale, de la vie des gens et des places que vous visitez. Laissez Trafalgar vous faire vivre l'inattendu.

Commandez
une
brochure

Réservez dès maintenant, car les places s'envolent rapidement
Pour plus d'information, communiquez avec votre agence membre de Réseau Ensemble.

TRAFALGAR
Découvrez le monde comme un expert

EN TOUT COMPRIS
*Bordeaux, vignobles
et châteaux*
Bordeaux à Bordeaux | 8 jours



Réservez avant le 31 mars 2014 et envoyez un dépôt au moment de la réservation pour **ÉCONOMISER 300 \$ US par couple** sur les départs 2014 sélectionnés. *De plus, réservez le voyage du 31 août 2014 et **ÉCONOMISEZ 200 \$ US par couple**, et recevez un crédit à bord de **100 \$ US par couple** ainsi qu'une dégustation d'huîtres au bassin d'Arcachon comme événement terrestre *Expérience Ensemble*™.*

Un fier partenaire de
**RÉSEAU
ENSEMBLE**
L'expertise en voyage

Les dégustations de vins aux châteaux légendaires, le délectable caviar d'Aquitaine, et un souper épicurien à bord élaboré par un maître cuisinier français. Votre aventure avec Uniworld comprend tout ceci, en plus des valeurs ajoutées exclusives dont une cabine luxueuse avec vue sur la rivière, les pourboires prépayés, tous les repas et toutes les boissons illimitées à bord, des excursions terrestres accompagnées, les correspondances d'aéroport, et plus.

UNIWORLD
BOUTIQUE RIVER CRUISE COLLECTION®

Pour plus d'informations, contactez votre agence membre de Réseau Ensemble™

* Les économies et le crédit à bord sont indiqués en dollars américains. Les économies de 300 \$ US par couple sont applicables aux dates de départ sélectionnées seulement. Ces économies sont combinables avec l'offre exclusive à Réseau Ensemble™ seulement; ne sont pas combinables à aucune autre offre promotionnelle, et requièrent un dépôt de 400 \$ US par couple au moment de la réservation. L'offre exclusive à Réseau Ensemble™ s'applique à la date de départ du 31 août 2014 seulement, et est combinable à toutes autres offres promotionnelles. Un minimum de dix (10) passagers est requis pour l'événement terrestre *Expérience Ensemble*™ gratuite. Le crédit à bord peut être appliqué aux achats à bord seulement; la politique de crédit à bord varie selon la région et le navire. Sous réserve de disponibilité. Offre soumise au contrôle de la capacité. D'autres restrictions s'appliquent. Uniworld se réserve le droit de retirer ou modifier les offres en tout temps. Pour les détails complets de toutes les promotions, des informations générales et les conditions générales applicables à tous les voyages Uniworld, contactez votre agence membre de Réseau Ensemble™. No d'enregistrement TIC0 50018458 | Uniworld River Cruises (Canada) Limited, 33 Kern Road, Toronto, Ontario, M3B 1S9 Canada



CONCOURS – EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE, RELAIS & CHÂTEAUX

Courez la chance de gagner l'une

Au total six prix seront tirés, soit un prix pour chacun des établissements suivants :

Europea

Dans l'ambiance intime et chaleureuse d'une maison victorienne, en plein cœur du centre-ville, Le grand chef Relais & Châteaux Jérôme Ferrer et l'équipe de son restaurant Europea vous invite à découvrir une cuisine inventive aux accents du Québec.



Restaurant Europea
Montréal
514-398-9718 - europea.ca



Toqué!

Aux portes du Vieux-Montréal sur la Place Jean-Paul Riopelle, le restaurant Toqué! propose la cuisine fraîcheur et innovante du Grand Chef Relais & Châteaux Normand Laprise, l'artisan d'une gastronomie québécoise. Une consécration du produit d'ici dans toute sa splendeur dans un lieu magique et accueillant.



Restaurant Toqué!
Montréal
514-499-2084 - restaurant-toque.com



© Hans Laurerobau - Shoot Studio

Initiale

Le restaurant Initiale est logé dans un bâtiment centenaire du Vieux-Québec. Un décor discret, à la fois sophistiqué et accueillant qui sert d'écrin à la cuisine d'exception du Grand Chef Relais & Châteaux Yvan Lebrun et sa brigade de passionnés. Une cuisine de l'inattendu, réjouissante et colorée basée sur des racines françaises, le terroir d'ici et la rigueur sans le rituel.



Restaurant Initiale
Québec
418-694-1818 - restaurantinitiale.com



LE PRIX COMPREND :

- Un dîner gastronomique pour deux avec la sélection du sommelier

RELAIS & CHÂTEAUX

Auberge Saint-Antoine

Québec, Qc

Construite sur l'un des plus riches sites archéologiques de la ville de Québec, l'îlot Hunt, l'Auberge Saint-Antoine est située au cœur du Vieux-Port, face au majestueux fleuve Saint-Laurent. Il s'agit d'un véritable hôtel-musée de 95 chambres et suites, à quelques pas des fortifications, des musées et du quartier Petit-Champlain. L'Auberge Saint-Antoine est composée de quatre structures distinctes datant de 1700 à nos jours. Vieilles poutres de 300 ans, murs en pierre, planchers en ardoise et une multitude d'artéfacts découverts lors des fouilles archéologiques. Panache, le restaurant de l'hôtel, est réputé pour sa cuisine créative et raffinée en utilisant seulement des produits locaux et saisonniers. L'Auberge Saint-Antoine est un fier membre de Relais & Châteaux. saint-antoine.com

1-888-692-2211



Conditions générales: pour participer, complétez le formulaire en ligne sur sejourgastronomique.ca. Aucun achat requis. Le formulaire de participation doit avoir été reçu avant 17h HNE le dimanche 15 juin 2014. La date du tirage final est le vendredi 20 juin 2014. Les candidats doivent être majeurs dans la province dans laquelle ils résident. Au total six prix seront tirés, soit un prix pour chacun des établissements. Les réservations seront requises et certaines restrictions sur les dates seront en vigueur. Vous avez un an suivant la date du tirage pour consommer votre prix. Cette offre n'est ni transférable, ni monnayable. Votre séjour exclut les achats personnels et les consommations autres que celles décrites précédemment. Avant de déclarer le nom du gagnant, celui-ci devra répondre correctement à une question règlementaire d'ordre mathématique, signer un formulaire d'exonération de responsabilité et de consentement à des fins publicitaires. Les renseignements recueillis ne seront pas partagés avec des tiers. L'intégralité des règles et de la réglementation peut être consultée en ligne au sejourgastronomique.ca.

CHÂTEAUX DU QUÉBEC : *des six expériences gourmandes !*

RELAIS & CHÂTEAUX *La Pinsonnière* Charlevoix, Qc

La Pinsonnière de La Malbaie dans la région de Charlevoix vous convie à un séjour d'exception dans la tradition des Relais & Châteaux. Accueil chaleureux et service personnalisé. Pour paresser divinement : chambres enchantées aux panoramas idylliques. Cuisine gourmande et cave riche en grands crus. Pour se revigorer : piscine intérieure, plage sauvage et soins détente au spa, sans oublier le Saint-Laurent, simplement majestueux. lapinsonniere.com

1-800-387-4431



RELAIS & CHÂTEAUX *Manoir Hovey* North Hatley, Qc

Le romantique Manoir Hovey, membre des Relais & Châteaux est situé sur les rives du lac Massawippi en bordure du village de North Hatley, dans les Cantons de l'Est. Le cadre enchanteur de cette propriété centenaire de 37 chambres, suites et chalets et le décor raffiné de style contemporain et champêtre accueillent les vacanciers en quête d'activités sportives saisonnières, les gens d'affaires pour des réunions et ateliers, et les amoureux pour des mariages d'exception. Le restaurant Le Hatley propose une fine cuisine de fraîcheurs régionales et une cave à vin garnie de grands crus. Un lieu qui inspire et détend avec son panorama majestueux et ses jardins à l'anglaise, à apprécier en tout temps. manoirhovey.com

1-800-661-2421



Un fier partenaire de
**RÉSEAU
ENSEMBLE** 
L'expertise en voyage

LE PRIX COMPREND :

- Un séjour d'une nuit pour deux personnes;
- Le dîner gastronomique avec un menu dégustation accompagné de la sélection du sommelier;
- Le petit-déjeuner.

Complétez le formulaire en ligne sur le site sejourgastronomique.ca entre 1^{er} avril et le 15 juin 2014 et vous serez automatiquement inscrit au tirage!


RELAIS &
CHATEAUX.

FRONTIÈRES ET *génie culinaire*

SIGNE LANGFORD

Vous êtes-vous déjà demandé pourquoi le spaghetti à la sauce bolognaise figurait sur le menu de tant de restaurants éthiopiens? Et quoi dire de cette magnifique bouteille de vin italien Pinot Grigio venant d'un producteur au nom dont la consonance est résolument germanique? À travers l'histoire, d'uniques, et parfois surprenantes, traditions culinaires et viticoles sont apparues là où les cultures ont été fusionnées par le commerce, l'invasion, la géographie ou des lignes apparemment arbitraires dessinées sur une carte. C'est pourquoi la nourriture de la Sicile et de l'extrémité sud de l'Espagne – ces régions étant seulement séparées de l'Afrique du Nord par un peu d'eau salée – est teintée de l'odeur terreuse du safran, de la cannelle ou du cumin. Cela contribue aussi à l'explication du spaghetti « éthiopien » : après deux tentatives infructueuses de colonisation de l'Éthiopie par l'Italie (en 1890 et de 1936 à 1941), un intérêt pour les pâtes ainsi qu'une petite communauté italo-éthiopienne persistent encore aujourd'hui.

Je me suis donc intéressée à trois mariages de cultures qui se manifestent dans un paradis culinaire.



© PABU BRAZAN SHUTTERSTOCK

Winstub traditionnelle
« Les Deux Gourmandes »

LA FRANCE RENCONTRE L'ALLEMAGNE : VIVE LA DIFFÉRENCE!

« Mais bien sûr! », dites « Alsace » et la France vous traverse assurément l'esprit, bien que l'influence allemande se fasse fortement ressentir.

L'Alsace tire son nom du mot vieux haut-allemand *elisaz*, qui signifie « domaine étranger ». Elle est l'une des régions viticoles les plus connues de France, particulièrement pour ses vins blancs haut de gamme produits à partir de cépages allemands. L'Alsace est aussi la capitale de la France en matière de fabrication de bière, ainsi que le lieu de naissance de l'un des plats typiques du pays : la quiche lorraine.

Ce territoire agité est demeuré entre les mains des Allemands durant

plusieurs siècles avant d'être conquis par les Français en 1639, lesquels ont voulu éviter qu'il soit pillé par l'armée espagnole. Heureusement pour nous, son histoire longue et complexe a abouti à un mélange unique de deux peuples et d'habitudes culinaires très différents.

Avant d'aller plus loin, laissez-moi clarifier une chose : les vrais hommes *mangent* de la quiche, et particulièrement à Lorraine. Un autre met que l'on doit absolument goûter est la tarte flambée (ou *flammekueche*), soit une version crémeuse à l'oignon et au bacon de son cousin italien, la pizza. Et pourquoi pas un franc, éclatant et pétillant Crémant d'Alsace? Les blancs alsaciens sont sophistiqués, concentrés et se qualifient de doux à extrêmement sec. Grâce à leur vive acidité, ils sont le

parfait accord avec le porc gras et salé que l'on trouve partout. Un autre parfait accord mets et vins est la bière brassée localement avec de la choucroute garnie. Imaginez une terrasse à Strasbourg, une assiette bondée de patates bouillies, charcuteries, saucisses et *sauerkraut*, un verre (ou deux) glacé de Kronenbourg, sans oublier la vue; peut-être la place Gutenberg?

En France, ce n'est pas un secret, la haute gastronomie abonde. Mais pour découvrir les traditions locales, repérez une *winstub*. Pensez bar à vin d'Alsace décontracté ou pub gastronomique; c'est là que mangent les gens de la région.

L'ESPAGNE RENCONTRE LE MAROC : PLUS ON SE MAURE, PLUS ON S'AMUSE!

Ces deux pays et cultures incroyablement différents sont séparés par moins de 16 km d'eau, soit le détroit de Gibraltar, ce qui n'a pas empêché les gens et les saveurs de l'Afrique du Nord de se déplacer vers le Nord. Aux yeux du monde musulman de l'antiquité, cet événement était sans aucun doute une porte d'entrée vers le reste de l'Europe et la chrétienté.

La cuisine espagnole a profité d'une grande réputation qui vante le génie créateur du restaurant elBulli (maintenant la « fondation elBulli »), l'interminable histoire d'amour de la paëlla, les tapas, le jambon Serrano, et le nouveau respect des œnophiles envers les vins de la Rioja et le sherry (aussi appelé « xérès »). En revanche, la cuisine maure qui s'épanouit dans la région andalouse est moins populaire. Nous prenons certaines de leurs spécialités pour acquis, entre autres le gaspacho. Séville est la capitale de l'Andalousie, et juste au sud se trouve Jerez, l'épicentre de la production de sherry.

Évoquez la nourriture espagnole, et le riz, le safran et les oranges vous traverseront naturellement l'esprit. Ce que les Maures – tribus arabo-berbères de l'Algérie et du Maroc qui ont envahi l'Espagne en 711, et gouverné

pendant 800 ans – ont amené avec eux ne se résumait pas tant au cumin et à la coriandre qu'aux traditions. La croyance veut que les Maures aient introduit le concept de style musulman en Espagne, les repas en commun ou ce que nous appelons aujourd'hui les « repas familiaux », ainsi que la combinaison d'ingrédients sucrés tels que des fruits, la cannelle ou les amandes, avec les viandes.

Le gaspacho, ce célèbre potage d'Espagne, aurait été créé à partir d'un simple repas arabe de pain trempé dans l'huile d'olive assaisonnée d'ail. Les préparations de salsas aux tomates, servies partout en Amérique du Nord, sont de loin le meilleur exemple. Une autre spécialité de la région est les *migas*; terme espagnol qui signifie « miettes ». Pour un plat réellement rustique, voire paysan, on opte pour le genre de gruau enrichi de viandes, d'épices et d'aromates, considérée une version nord-africaine du couscous cuisinée avec ce qui était accessible : des miettes de pain. La coriandre fraîche, *cilantro*, est une herbe qui serait arrivée de l'Afrique (en passant par l'Asie) en Espagne et au Portugal. On l'utilise pour faire les *favas con coentro*, un plat génial à base de fèves à petits grains, de porc salé et de coriandre fraîche.

Et si vous croyez que le sherry est une boisson alcoolisée uniquement destinée aux vieilles petites dames britanniques, une visite dans l'une des *bodegas* de Jerez vous détrompera! Il existe un sherry pour tout aliment, de sec à doux.

L'ITALIE RENCONTRE LA SUISSE : L'INCONTOURNABLE « GASTRONO-SUÉDOISE »

La frontière ici est réellement très changeante; elle zigzague et gonfle ici et là de manière à créer des enclaves. Un peu comme si les gens avaient décidé d'eux-mêmes délimiter les zones. Ils partagent les lacs, les montagnes, le climat, un dialecte italo-suisse remarquable, ainsi qu'une riche cuisine d'exception. La Suisse est une région alpestre, alors l'agriculture traditionnelle



des deux côtés de la frontière a du se développer avec énormément d'allers-retours en montée et de travaux manuels – le porc et les viandes de choix, le beurre, la crème, les pâtes et les pommes de terre sont les ingrédients principaux. La splendide Campione d'Italia, du côté nord du lac de Côme, est une enclave italienne à l'intérieur de la Suisse, et près de Ticino se trouve une autre région vigoureuse de la Suisse italienne. Ici, les touristes et les résidents se gavent de mets traditionnels servis dans les *Grottos*, un type unique de restaurant aménagé dans des caves à vin converties. Les produits laitiers et fromages des montagnes de Ticino sont reconnus – le Piora est un des meilleurs. Les autres spécialités à ne pas manquer sont les *pizzoccheri* (pâtes au sarrasin), le risotto au safran, la polenta au gibier, tel que le ragoût de lapin, et *l'uccellini scappati*, qui se traduit littéralement par « petits oiseaux évadés ». Ne laissez pas son nom vous effrayer car il s'agit en fait de rouleaux de porc garnis. Dans cette région, on fabrique du vin depuis l'époque néolithique, mais avec l'introduction du raisin Merlot en 1906, la vinification est devenue une entreprise commerciale viable. On ne pourrait imaginer une combinaison plus savoureuse qu'un plat riche et au goût de gibier avec un magnifique Merlot del Ticino. 

EXPLORATION PORTUGAL

JOURNAL DE VOYAGE

LINDAN TOOLE

Vêtements colorés à Lisbonne

Nous associons habituellement nos vacances aux souvenirs, mais parfois une destination peut nous aider à oublier. Après un voyage périlleux, j'étais enfin arrivée à Lisbonne... Douze heures plus tard que l'heure prévue. J'avais donc besoin d'un peu de temps pour oublier!



Lorsque mes pieds se sont finalement posés sur la *terra firma*, je me suis dirigée vers le centre-ville, enregistrée à l'hôtel et précipitée au restaurant Solar do Presuntos pour rejoindre mes amis, qui en étaient déjà à la moitié du souper. Nous avons partagé une délicieuse paella, assiette de fruits de mer et chèvre rôti. Comme par magie, la combinaison du partage de savoureux plats et vins avec des amis rendait le monde un peu plus encourageant; et le souvenir de mon voyage moins ardent.

Le lendemain matin, nous sommes partis vers le nord de Porto pour y passer trois jours à visiter les chais de porto, la vallée de Douro et quelques excellents restaurants de Porto. À travers ces principaux événements nous avons réussi à glisser une visite pédestre guidée de l'historique Porto, une croisière sur la rivière Douro, une visite au marché local et à la gare historique, un tour de funiculaire et de nombreuses pauses café-pâtisserie.

Située à l'embouchure de la rivière Douro, Porto est la ville-porte pour le Nord. La vieille ville, construite sur la rive du fleuve, est animée par ses cafés modernes, musiciens de rue, restaurants, et marchands qui vendent des souvenirs portugais. L'agréable traversée à pied du Ponte Luís I (pont Louis 1^{er}) vous mène à Nova de Gaia où tous les grands chais se trouvent – tous offrant la dégustation de portos à prix très raisonnables allant de 3 € (environ 4,50 \$ CA), pour trois verres de dégustation, jusqu'à 53 € (79 \$ CA) pour un verre de 3oz.

La nourriture occupe une grande place dans nos voyages, donc nous avons réservé à deux des restaurants qui nous ont été suggérés. Au Pedro Lemos nous avons tous

opté pour le menu dégustation de sept services, bien sûr avec l'accompagnement des vins. Chaque service mettait le talent et la créativité du chef Pedro Lemos à l'honneur, et la grande finale s'est avérée une combinaison chimérique de fraises et crème glacée à la rose déposées sur une mousse à la menthe, au concombre et au gin. Incroyablement bon!

L'autre restaurant à essayer sur notre liste était l'Os Lusíadas (à Matosinhos, juste au nord de Porto), où l'on sert tous les types de poissons et de fruits de mer imaginables fraîchement pêchés. Les aventuriers parmi nous ont commandé des barnacles et des bourgots à partager comme entrées et nous avons ensuite passé à la myriade de mets grillés et rôtis.

L'unique point commun des deux restaurants était que tous deux servaient des aliments spectaculaires.

Rassasiés, nous avons quitté Porto et pris la route vers le Sud, pour atteindre Alentejo, arrêtant sur le chemin pour visiter la magnifique et ancienne ville universitaire de Coimbra. L'université (établie à Lisbonne en 1290 et transférée à Coimbra en 1308) est reconnue pour sa bibliothèque baroque qui abrite 250 000 livres, et huit chauves-souris pour protéger les livres des insectes et des vers. La théorie veut qu'il soit plus facile de nettoyer le guano de chauves-souris que se débarrasser des insectes.

Notre premier arrêt à Alentejo a été la cave vinicole primée Herdade Dos Coelheiros pour une dégustation et un souper d'Alentejo traditionnel composé de porc noir – un porc noir nourri au maïs plus savoureux que les autres. La vinerie a été bâtie sur 800 hectares de *montado* (pâturage), ou une forêt de chênes-lièges,



crédit LINDAN TOOLE

composée de noyers, d'oliveraies et, bien sûr, de vignobles.

Durant ce séjour, nous restions au Refugio da Vila dans la ville de Portel où, pendant deux jours de bonheur complet, chef Pedro Soudo nous enseignait la cuisine portugaise. Nous avons appris des recettes traditionnelles de *bacalhau*, beaucoup de fruits de mer et poissons, poulet et porc, salades et desserts. Les ateliers étaient amusants et relaxants, mais nous avons travaillé dur et cuisiné plus d'une douzaine de plats en peu de temps.

À la fin de notre cours de cuisine, nous sommes dirigés vers Lisbonne, la

capitale du Portugal, située à l'embouchure de la rivière Tagus, à mi-chemin entre le Nord et le Sud. Nous avons passé nos trois derniers jours ici à explorer la grande ville.

Les régions de Barrio Alto et d'Alfama sont situées sur les deux collines principales de Lisbonne, et la région de Baixa Pombalina se trouve entre elles. Le moyen le plus facile d'atteindre les sommets était par téléphérique; nous en avons pris un vers Barrio Alto, avons marché vers Baixa puis monté à bord d'un autre téléphérique pour arriver à Alfama. Nous déambulions à travers les ruelles pavées en descendant tranquillement vers la Praça do Comércio, et les rues de Carmo et Garrett à Chiado. La Rua Garrett est le principal quartier de



crédit LINDANI TOOLE

Chef Pedro à l'école de cuisine d'Alentejo (Portel)



crédit LINDANI TOOLE

performances, l'intensité de l'éclairage était diminuée et seules les chandelles scintillaient. La musique était passionnée et intense, et réverbérante dans les coins et recoins de la salle.

Évidemment, nous avons terminé notre dernier soir au Portugal en nous délectant d'un autre fabuleux repas, cette fois un menu dégustation de cinq services au Assinatura. Bien qu'il y ait eu au menu un certain nombre d'aliments que je n'aimais pas (abats de canard, quelqu'un?) le restaurant a réussi l'exploit de me faire manger, et aimer absolument tout. Il s'agissait d'une autre cuisine créative, effectuée de manière exquise avec des

vins parfaitement sélectionnés pour accompagner chaque assiette.

De retour à l'hôtel, nous nous sommes assis devant un dernier verre de porto, nous rappelant certains des meilleurs moments du voyage; les gens chaleureux et accueillants que nous avons rencontrés à travers le pays, à la recherche des restaurants fréquentés par les gens de la région afin de découvrir l'authentique cuisine portugaise, les fameuses tartes aux œufs (*pastel de nata*) à la pâtisserie Pastéis de Belém, et tout Lisbonne. Heureusement, les vols qui m'ont amenée au Portugal étaient maintenant un lointain souvenir. 

magasinage de Lisbonne, débordant de librairies, pâtisseries, cafés et bien plus que quelques boutiques de vêtements et de souliers. De là, il n'y avait qu'une toute petite marche à faire pour retourner à notre hôtel.

Bon nombre de clubs de fado de Lisbonne se trouvent à Alfama, alors en soirée nous sommes retournés à la Casa do Linhares pour le souper et un spectacle. Deux chanteuses étaient accompagnées d'un homme à la guitare, et d'un autre qui jouait de la guitare portugaise. Durant leurs



L'histoire du Portugal a laissé sa trace

© THE HAGUE / ISTOCKPHOTO

LeLuXe
Moderne
Faites-en l'expérience



Vos plats préférés, et ceux qui le deviendront, servis dans dix restaurants typiques. Vous avez dit « génial »?

Découvrez de manière inattendue que votre nouveau restaurant préféré se trouve à bord d'un navire. Vous n'y aviez pas pensé. Manger dans des restaurants de classe mondiale tout en naviguant les eaux exotiques. Est-ce plus que vous ne l'auriez cru?

Excellent.

Parce que nous croyons que chaque moment de vos vacances devrait être mesuré simplement par la distance qui vous éloigne du monde ordinaire.

Voilà ce que signifie Modern luxury^{MC}.

Contactez votre agence membre de Réseau Ensemble^{MC}



Celebrity **X** Cruises[®]

Modern Luxury^{MC} est une marque de commerce de Celebrity Cruises Inc. ©2014 Celebrity Cruises Inc. Immatriculation des navires : Malte et Équateur. 14037206 • 01/2014



Le délice, c'est la mer Noire
à des tarifs exceptionnels.



ODYSSÉE À TRAVERS LA MER NOIRE, 7 JOURS | *vue sur l'océan à partir de 4 209 \$ CA* par personne • catégorie A1
taxes 314,12 \$ CA • Seabourn Odyssey • vol aller-retour d'Istanbul • départ le 2 août ou le 6 septembre 2014



En prime : événement terrestre Expérience Ensemble à Yalta
Pour plus d'informations, contactez votre agence membre de Réseau Ensemble^{MC}.

Tous les tarifs sont basés sur le départ du 2 août 2014, en dollars canadiens, pour la croisière seulement, par passager, en occupation double, s'appliquent aux nouvelles réservations seulement, et sont sous réserve de disponibilité. Certaines catégories de suites peuvent ne pas être offertes. Les taxes, frais portuaires et autres frais sont additionnels et varient selon l'itinéraire. Les tarifs ne peuvent être jumelés à aucune autre offre, peuvent varier selon la date d'embarquement, sont soumis au contrôle de la capacité et sont sous réserve de changement sans préavis. Certaines restrictions s'appliquent. Seabourn se réserve le droit de corriger les erreurs.

L'ANGLETERRE DÉVOILE SON

SECRET EFFERVESCENT

CHRIS JOHNS

D'un « pop » résonnant telle une musique à mes oreilles, le bouchon de liège s'envole au-dessus des treillis de vignes en rangées. Je lève mon verre rempli d'une galaxie de petites bulles. J'ai traversé l'océan pour goûter à certains des meilleurs vins mousseux du monde, et je les trouve, non en France, en Italie ou en Australie, mais dans un pays auquel on ne s'y attendait pas : l'Angleterre.

Le comté de Kent n'est sûrement pas le premier endroit auquel les gens associent le vin mousseux, mais cette idéologie est peut-être sur le point de changer. L'Angleterre est rapidement en train de se tailler une place parmi les meilleurs producteurs de bulles de qualité au monde.

Un trajet de 90 minutes en voiture en partance de Londres amène ma femme et moi à Tenterden, une ville au charme désuet avec un horizon dominé par l'église St. Mildred vieille de 900 ans. En banlieue, on remarque la vinerie Chapel Down, l'une des plus vieilles et plus célèbres productrices de vin mousseux d'Angleterre. Les vignes atteignent une colline derrière un joli immeuble habillé de poutrelles de chêne et d'une finition en acier galvanisé, soit deux matériaux utilisés dans la fabrication du vin.

Ici, nous rencontrons notre guide touristique Gavin Kean; l'homme qui a en sa possession les clés du cellier. « Nous sommes à Chapel Down », dit-il en guise d'introduction, « mais derrière ce nom de marque se cache une société d'exploitation appelée English Wines PLC, un nom très



Denbies Wine Estate, Surrey

délibéré car nous traitons avec des vins purement anglais, et non britanniques de moins bonne qualité qui sont produits à partir de cépages importés d'autres pays. « English Wine » signifie que tous nos cépages sont cultivés ici. Nous produisons environ 600 000 mille bouteilles de vins chaque année, ce qui nous place au premier rang des plus importants producteurs au Royaume Uni, sans pour autant avoir le plus gros vignoble. Notre vignoble fait 26 acres sur ce site. »

Le reste des cépages est cultivé selon les normes de Chapel Down dans des vignobles se trouvant partout dans les South Downs, ce qui permet d'éviter qu'une mauvaise récolte de la même région détruise entièrement le millésime. Leur mode de pensée a conduit à de nombreux prix, incluant des médailles d'or pour leur Rose Brut et Blanc de Blancs.

Les prix c'est bien, mais la preuve réside dans le goût. Alors nous nous dirigeons vers le restaurant Swan à l'étage plus haut. Au milieu des tables de récolte chargées de produits locaux, nous accompagnons des pétoncles de la baie de Rye avec le Three Graces de Chapel Down, tandis qu'une terrine de gibier du terroir et purée de coing au porto s'accompagne de l'English Rose, un

vin effervescent pétale de rose aussi riche qu'élégant, digne d'une princesse.

Après le dîner, nous passons chercher l'une des cartes fournies par la cave vinicole et marchons une brève partie de la « circular walk », elle-même appartenant aux 145 km du sentier High Weald. Et voilà qu'il est déjà l'heure de reprendre la route.

Nous passons par la ville de Biddenden, avec ses petites maisons de tisserands à colombages flamands, et nous arrivons à la Biddenden Winery. Fondé en 1969, ce vignoble commercial le plus vieux de Kent nous donne l'impression d'être dans une ferme familiale, comparativement à celui de Chapel Down qui est plus raffiné, plus moderne.

Dans la boutique, Julian Barnes, administrateur délégué de Biddenden, nous donne un aperçu des objectifs de l'entreprise vinicole : « Nous ne participons pas à la course au champagne de rêve », explique-t-il. « Nous visons à produire un vin qui soit un peu plus amusant à boire, produit à partir de variété des cépages que nous avons : le Reichensteiner pour la base et le Pinot Noir qui nous garde en contact avec la qualité. »

Je suspecte Barnes d'être quelque peu réservé. Bien que les vins de Biddenden



*La cave à vin au
Ridgeview Wine Estate,
South Downs*

© RIDGEVIEW WINE ESTATE

en dit long sur sa victoire : le vin est mûr avec un goût de fruit exotique et léger comparable à la meringue, mais d'une acidité mordante prenant racine dans les arômes de pain et d'amande grillés.

Voilà la vinification britannique à son meilleur, et à laquelle on ajoute la dégustation de ce qui se fait de mieux en cuisine moderne britannique. Nous avons réservé une chambre au The Bull, un pub et petit hôtel ayant plusieurs siècles d'histoire dans le village de Ditchling. Bien que l'immeuble date du 16^e siècle, notre chambre est équipée des plus récentes commodités. De même, le menu du pub présente des ingrédients locaux traditionnels mais en les adaptant de manières tout à fait modernes.

Nous partageons une mousse légère de saumon fumé avec des concombres marinés et une riche terrine de pintade, accompagnée de tomates et chutney aux abricots. Le *fish and chips* croustillant avec les pois ramollis est un pur classique, mais la qualité des ingrédients magnifie le plat jusqu'à atteindre de nouveaux critères.

Avant de retourner à Londres, nous faisons un arrêt rapide à Surrey pour visiter la Denbies Wine Estate, une opération d'envergure munie d'un vignoble de 265 acres, ce qui représente 10 % de la production de vin du pays, et qui accueille plus de 300 000 visiteurs chaque année. Le site comprend une boutique vendant une multitude de souvenirs kitsch, un cinéma 360 à degrés, un lieu destiné aux mariages et un train électrique pour embarquer les visiteurs et leur faire faire un tour sur le terrain. Il s'agit là de tourisme viticole à grande échelle, ce qui illustre encore une fois jusqu'où le vin anglais s'est rendu.

À en juger par le bourdonnement pétillant des visiteurs remplissant la salle de dégustation à Denbies, le futur du vin mousseux britannique semble très prometteur; bonnes nouvelles pour les amateurs de vins de par le monde. Comme on se fait un plaisir de dire par ici : « Cheers! » 

ne procurent pas la même finesse de ceux que nous avons goûtés à Chapel Down, ils restent charmants et sophistiqués. Il s'agit de vins conçus pour pique-niquer l'été, et que j'aimerais apprendre à mieux connaître. Nous achetons alors une bouteille, nommée de façon appropriée « Hôtel du Vin », que nous dégusterons, avec plaisir plus tard dans la soirée dans la ville de Tunbridge Wells.

Le lendemain matin, nous quittons Kent et continuons vers l'Ouest pour atteindre le comté de Sussex en direction de la Ridgeview Wine Estate. Ridgeview est située à seulement 142 km au nord de la région de champagne, longeant le parc national de South Downs.

Nous rencontrons Mardi Roberts, directrice commerciale de Ridgeview et femme du vinificateur Simon Roberts. Elle nous accueille avec des flûtes de Bloomsbury, le mélange signature de la vinerie et le même vin, explique-t-elle, servi lors de réceptions officielles célébrant le jubilé de diamant de la Reine, ce qui témoigne de l'impressionnante évolution du vin anglais. « Lorsque la famille de mon mari a démarré l'entreprise en 1999, le vin anglais n'avait pas la meilleure des réputations, » dit-elle,

« alors nous avons voulu changer les opinions et perceptions. »

Ridgeview a joué un rôle important dans la transformation du vin anglais, qui est passé de l'insuccès à l'occupation d'une place importante dans l'industrie, mais comme le marché est en croissance; les risques le sont tout autant. « Notre plus grand obstacle pour l'avenir, » dit Mme Roberts, « est l'apparition prochaine de nombreuses nouvelles vinerie, ce qui est excitant, mais nous devons nous assurer qu'elles maintiennent le niveau de qualité car l'ensemble de notre industrie se mesure à celle de la dernière vendange. »

Roberts place la barre haute, étant donné la grandeur que certains de ces vins récents ont pu atteindre. À quelques kilomètres de Ridgeview se trouve Bolney Wine Estate, située au cœur des collines luxuriantes, d'un vert émeraude, parsemées de brebis en pâture. Il s'agit du domaine de la vigneronne Samantha Linter qui est à la tête d'une équipe de viticulture entièrement composée de femmes et dont le Chardonnay mousseux a récemment remporté le concours de l'International Wine and Spirit Competition (IWSC), laissant derrière certains des meilleurs noms en Champagne. Une gorgée nous

SAC À DOS ET CALMARS

VÉRONIQUE DARGY

Ce qui m'inspire en voyage est de pouvoir plonger dans une culture à travers la nourriture d'un pays, faire vivre à mes papilles des instants délicieux dont elles se souviendront. Je désire tout goûter, tout voir, tout découvrir. Pour ce faire, je dois me conformer à une règle de voyage en solo à sac à dos très simple, soit de voyager léger sans encombrement.

Je remplis donc mon fidèle compagnon de 1,5 lb des essentiels uniquement, dans le but de découvrir le plus d'endroits possibles tout au long de mon itinéraire Thaïlande-Malaisie de cinq semaines, et plus précisément, me rendre à Bornéo où je désire réaliser un rêve. Malgré les tentations gourmandes, culturelles et écologiques, je dois garder en tête l'objectif principal de ce voyage : atteindre le plus haut sommet d'Asie du Sud, le mont Kinabalu.

Mon parcours vers la Malaisie orientale est assez rocambolesque. Après avoir visité le nord et les îles du Golfe de la Thaïlande, je dois atteindre la capitale de l'État de Sabah, Kota Kinabalu, et mettre la main sur un forfait *hiking* de deux jours incluant guide, lit au refuge Raban Rata et repas. Pour atteindre « KK », tel qu'on la surnomme, je décide de traverser d'île en île la mer Andaman à bord de yachts bondés de touristes accompagnées de leurs sacs et valises lourds et gigantesques, en séjournant sur quelques unes d'entre elles pour reprendre des forces, profiter des environs idylliques, et bien sûr, me délecter du fameux *phat thai* et de la succulente nourriture de rue thaïlandaise émanant la noix de coco. Bien qu'il soit difficile de résister au charme de certaines destinations



crédit Véronique Dargy

Calmars frais du marché aux poissons de Kota Kinabalu

singulières, je touche finalement terre en Malaisie sur la charmante île de Langkawi, et repars quelques heures plus tard vers l'éblouissante et animée capitale, Kuala Lumpur, située en Malaisie occidentale. Ici, la nourriture indienne parfumée d'épices; les affiches « *Serve no pork* »; les femmes voilées et à niqab; et les regards mal posés

sur mon short et haut sportifs foisonnent. J'échange ma tenue contre des vêtements plus respectueux de la culture musulmane et prends un autre vol vers Bornéo, en Malaisie orientale... Me voilà enfin à Kota Kinabalu.

D'abord, je m'enregistre au primé Lavender Lodge – récipiendaire du Certificat d'excellence Trip Advisor en 2012 et 2013 –, où de nombreux voyageurs à sac à dos peuvent échanger sur leurs expériences et partager de riches connaissances touristiques, et bien sûr (la beauté de la chose) tisser des liens d'amitié au cours de leur voyage. Sitôt arrivée,



Sommet du mont Kinabalu

crédit Véronique Dargy

à Kota Kinabalu, Bornéo

Je me vois remettre par le sympathique propriétaire de l'hôtel une adresse où je dois me présenter le lendemain matin pour réserver mon séjour de randonnée au mont Kinabalu. Tout ce voyage creuse l'appétit, et pour le souper je décide de m'aventurer dans la ville qui au premier coup d'œil, n'a rien de très impressionnant. Encore que les restaurants de fruits de mer installés sous l'enseigne lumineuse « Welcome to Kota Kinabalu » m'attirent en exposant leur menu vivant dans des centaines d'aquariums abritant toutes sortes de mollusques, crustacés et poissons gigotant (fraîcheur garantie!), ma curiosité opte pour repérer ce populaire marché aux poissons d'influence philippine indiqué sur la carte. Je dois mentionner qu'au départ tout ce que je savais de KK était que je devais y faire un arrêt pré-grimpe. La surprise fut tout en mon avantage.

En me baladant dans la ville en direction du port, je remarque par les affiches de restaurants une grande diversité ethnique. Les influences indiennes, philippines, indigènes et chinoises sont très présentes. Arrivée sur la promenade qui longe la mer de Chine méridionale, j'aperçois des dizaines de bateaux de pêcheurs colorés accostés qui me confirment que je suis au bon endroit. Plus j'avance, plus la myriade d'odeurs et la fumée des grils m'envahissent. J'y suis, seule, au beau milieu de tous ces stands aussi appétissants les uns que les autres. Je me glisse dans la foule avec mon appareil photo; en face de moi ont lieu des négociations féroces pour de géants morceaux de thons frais pêchés étalés sur de grandes tables, à ma droite se trouve

tout un tas de poissons tropicaux colorés, et à ma gauche, une montagne de poissons rouges qui ressemblent au vivaneau (les affiches sont en malais), ainsi que des dizaines de bacs remplis d'homards que jamais je n'ai vu auparavant, ornés de bleu, turquoise, rose et vert lime. Splendide!

Je ne sais plus où donner de la tête. Mes pieds, eux, pataugent dans ce que je crois être de l'eau salée, mais qui à la lumière devient plutôt rouge. En regardant de plus près, je réalise que je marche dans du sang de poisson, ce qui ralentit mes ardeurs et me pousse à faire un choix car de toute manière, mon ventre crie famine. Je choisis le calmar grillé et les crevettes sur un bâton, ainsi qu'un thé aromatisé que je commande à la dame cachée derrière le grill rouge vif, prêt à accueillir mon souper. Lorsque c'est prêt, je lui lance un maladroit *terima kasih* (merci en malais), et continue de flâner, tout en savourant mon repas. Il s'agit du calmar le plus tendre et goûteux que j'ai jamais mangé. Par ailleurs, ne faites pas comme moi : n'oubliez pas de le vider! Pour ce qui est des crevettes, je goûte littéralement la mer. Je dois absolument revenir avec ma nouvelle partenaire de chambre philippine, Kristine, qui elle aussi est de passage dans la ville pour monter Kinabalu.

Je suis prête. Mon forfait est réservé, et puisqu'il s'agit d'un circuit avancé où l'on doit grimper une partie de la nuit, je m'assure que je possède tout



Coucher du soleil en front de mer à Kota Kinabalu

l'équipement nécessaire. Au sommet, la température est de 0 degré Celsius et étonnamment, les vêtements d'hiver se trouvent facilement à Kota. Ne reste plus qu'à profiter de cette dernière soirée à KK avec ma nouvelle amie Kristine au marché aux poissons, qui est en mesure de m'expliquer qu'aux Philippines, on mange des petits œufs avec des fœtus, et qu'elle pourrait m'en faire goûter, si le cœur m'en dit. Mais, je décline gentiment l'invitation; nous rions, échangeons sur nos cultures (nord-américaines et philippines), et je choisis finalement de déguster toute une sélection de fruits de mer sur un bâton, en plus d'une assiette de poulet suggérée par ma nouvelle amie, couvert d'une sauce noire sucrée à la texture plutôt étrange, mais si délicieuse. Comme breuvage, notre choix s'arrête sur les imposantes noix de coco remplies d'eau de coco, fraîche à en redemander. Le ventre plein, nous nous rendons à notre chambre, préparons nos sacs de randonnée et allons au lit, les jambes et les mains fourmillant d'excitation. Nous allons vivre l'expérience d'une vie, à plus de 4 500 mètres d'altitude. Je m'endors, rêvassant à ce magnifique lever de soleil qui m'attend à travers les pics et sommets qui resteront gravés à jamais dans ma mémoire. *Terima kasih* Kota Kinabalu! 

UNE CUISINE ET DES COCKTAILS AUX SAVEURS UNIQUES



Il n'y a pas que les nombreuses activités, les sites d'exception et les petites attentions au menu de nos 71 Villages Club Med.

La gastronomie y occupe aussi une place de choix.

Au Club Med, notre équipe se surpasse sans cesse dans une célébration des sens.

Nos chefs de formation internationale ne cuisinent qu'avec les meilleurs ingrédients, provenant tant du bout du monde que du marché local, pour créer des plats uniques débordant de saveurs.

Vous dégusterez ces chefs-d'œuvre dans nos restaurants et nos bars-salons tous décorés avec raffinement et donnant sur des vues imprenables : une expérience exceptionnelle assurée.

ET VOUS, LE BONHEUR, VOUS L'IMAGINEZ COMMENT? **Club Med** 



Un fier partenaire de

RÉSEAU
ENSEMBLE 
L'expertise en voyage

Pour plus de renseignements, communiquez avec votre agence membre de Réseau Ensemble.

* Le séjour des enfants de moins de 4 ans est gratuit dans la plupart de nos Villages familiaux incluant : Sandpiper Bay, Floride; Ixtapa Pacific et Cancún Yucatán, Mexique; Punta Cana, République dominicaine; Columbus Isle, Bahamas; Les Boucaniers, Martinique; et La Caravelle, Guadeloupe. Les billets d'avion des enfants doivent être payés par le client si les vols sont réservés par Club Med. Les enfants séjournant gratuitement doivent être logés dans la même chambre ou la même unité communicante que les adultes payant leur séjour. Certaines restrictions de dates s'appliquent. D'autres conditions générales s'appliquent, notamment les frais de changement et d'annulation. Pour Turquoise, Turks & Caicos, tous les invités doivent être âgés de 18 ans et plus. Pour Columbus Isle, Bahamas, tous les invités doivent être âgés de 2 ans et plus. Les frais de membre Club Med sont en supplément: 60 \$ par adulte et 30 \$ par enfant. Les prix incluent la TPS et la TVQ. Club Med ne peut être tenu responsable des omissions ou des erreurs. Les prix n'incluent pas la contribution au Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages du Québec de 2 \$ par tranche de 1 000 \$ de services touristiques achetés. Permis du Québec.

14-1252-36

Tarifs de croisières
deux pour un avec vol gratuit*
et économies sur réservation hâtive
de jusqu'à 5 000 \$ par cabine



ÉCONOMIES ADDITIONNELLES

Pourboires prépayés GRATUITS
Forfait internet illimité GRATUIT
jusqu'à 500 \$ de crédit à bord
sur les voyages sélectionnés



OCEANIA CRUISES®
Your World. Your Way.®

Navires primés de taille moyenne | Spécialistes de destination | Cuisine la plus raffinée en mer | Club champêtre avec ambiance décontractée | Valeur extraordinaire

*Les tarifs sont susceptibles d'être augmentés le 1er avril 2014. Le forfait Internet illimité et le crédit à bord sont offerts par cabine sur certains voyages, et tous les tarifs sont par personne, basés sur une occupation double pour les nouvelles réservations seulement et peuvent être retirés en tout temps. Les tarifs deux pour un et les économies applicables aux réservations hâtives sont basés sur les tarifs publiés de la brochure complète, de tels tarifs peuvent ne pas avoir conduit à des ventes réelles dans toutes les catégories de cabine et n'incluent pas les frais optionnels mentionnés/détaillés dans le contrat du billet de passager, lesquels peuvent être consultés, avec les conditions et modalités additionnelles sur le site OceaniaCruises.com. La promotion du « vol gratuit » n'inclut pas les correspondances terrestres et s'applique aux vols aller-retour seulement en partance des aéroports suivants : Montréal, Ottawa, Toronto et Vancouver. Le billet d'avion est offert à partir de tous les autres ports d'escale au Canada, moyennant des frais additionnels. N'importe quel tarif publié qui comprend la promotion du « vol gratuit » inclut tous les frais de ligne aérienne, les frais supplémentaires et les taxes imposés par le gouvernement. D'autres frais individuels imposés par la compagnie aérienne peuvent s'appliquer, tels que les frais supplémentaires pour bagages enregistrés. Pour plus de détails, visitez exploreflightfees.com. Immatriculation des navires : Iles Marshall. MAR1428



PLAISIRS POUR VOYAGEURS GASTRONOMES

Silversea persuadera votre palais et fera exploser vos papilles gustatives tout en vous transportant d'une destination à l'autre, à bord de ses croisières axées sur l'art culinaire et les vins. Profitez d'un style de vie en formule tout compris...



L'ambiance intime, des suites somptueuses, et un service personnel que les passagers viennent apprécier.

L'ÉCOLE DES CHEFS PAR RELAIS & CHÂTEAUX

VOYAGE	DATE	DE/À
3412	15 mai	Seward à Vancouver
2434	31 oct.	Athènes à Dubaï

CROISIÈRES " SÉRIES DE VINS "

VOYAGE	DATE	DE/À
5435	9 nov.	Barcelone à Fort Lauderdale
3434	5 déc.	Buenos Aires à Valparaíso

Pour plus d'informations, contactez votre agence membre de Réseau Ensemble^{MC}



Une exclusivité Bon Vivant : croisière à bord du *Riviera* d'Oceania Cruises

En croisière, on s'attend à manger dans d'excellents restaurants et déguster une variété de spécialités culinaires exceptionnelles. À ce chapitre, une compagnie de croisière se démarque nettement des autres. Il s'agit d'Oceania Cruises. Inaugurée en 2002, cette nouvelle compagnie s'est donnée pour mission d'offrir la meilleure prestation qui soit dans le monde des croisières et ce, notamment, en matière de gastronomie en mer proposant une cuisine variée dans des environnements de style raffiné où les passagers peuvent se présenter à l'heure qui leur convient, sans avoir à payer de frais additionnels. Évidemment, Oceania Cruises offre un service personnalisé de tout premier ordre faisant de chaque voyage un événement mémorable.

PROFITEZ DU PROGRAMME BON VIVANT À BORD DU *RIVIERA* D'OCEANIA CRUISES

Le *Riviera* d'Oceania Cruises offre aux gourmets-gastronomes une expérience culinaire exceptionnelle dans ses six restaurants, et ce, sans frais additionnels. La Reserve est un espace intime et privé à l'ambiance d'un cellier créé en collaboration avec le magazine *Wine Spectator*. Ici, vous pouvez marier les meilleurs vins aux mets sélectionnés. Vous pourrez également suivre des cours de cuisine à notre école culinaire Bon Appétit.

Nos restaurants favoris



Le restaurant **TOSCANA** est le choix idéal des adeptes de cuisine toscane. Le menu, élaboré avec soin, propose le meilleur de la cuisine traditionnelle de cette région, le tout présenté avec élégance dans de la vaisselle Versace et, bien sûr, des couverts en argent.

À remarquer :

- ◇ Une sélection d'huiles d'olive italiennes exceptionnelles à découvrir à chaque repas;
- ◇ Des focaccias frais sortis du four et offrant deux saveurs différentes: huile d'olive et romarin ou tomates cerises et oignons doux.

Le restaurant **JACQUES** est le seul restaurant en mer arborant fièrement le nom du maître-chef Jacques Pépin et offrant la cuisine classique des bistros français. Dans une ambiance intime, dominée par les effluves des grands classiques de la pâtisserie française, le chef Pépin propose un menu superbe et alléchant.



À remarquer :

- ◇ Le fameux coq au vin du chef Pépin est absolument délicieux et appelle une seconde portion;
- ◇ Une exceptionnelle sélection de vins français. *Oh là là!*

Le restaurant **GRAND DINING ROOM** offre une cuisine

européenne et continentale inspirée par l'approche culinaire qui a fait la réputation du Canyon Ranch Spa. C'est l'endroit tout indiqué pour un repas dans une ambiance raffinée.



À remarquer :

- ◇ Aucune obligation de réservation, aucune assignation d'heure et de table pour les repas;
- ◇ Des tables pour deux sont disponibles.



Le restaurant **RED GINGER** propose quiétude et sérénité dans une ambiance volontairement zen. Le menu propose une version contemporaine de la gastronomie asiatique.

À remarquer :

- ◇ Son magnifique décor apaisant;
- ◇ La possibilité de déguster de succulents plats asiatiques accompagnés de saké.

Le restaurant **LA RESERVE** est perché au 12^e pont et offre une intimité feutrée et une magnifique vue sur le ciel étoilé. Ce restaurant se démarque par son menu de sept services avec accord mets et vins planifié par le premier chef et le magazine *Wine Spectator*. Tout pour plaire aux voyageurs les plus exigeants.



À remarquer :

- ◇ Environnement des plus intimes avec service limité à 24 personnes;
- ◇ Les voyageurs « Bon Vivant » sont conviés à un repas avec vin à La Reserve.

Des croisières exclusives au programme Bon Vivant



MOSAÏQUE EUROPÉENNE

Barcelone à Istanbul, 14 jours
Départ le 5 juillet 2014

À PARTIR DE

7 299 \$ US*
Cabine avec balcon



PORTRAITS DU PASSÉ

Istanbul à Barcelone, 10 jours
Départ le 22 mai 2014

À PARTIR DE

5 099 \$ US*
Cabine avec balcon



PARFUMS D'EUROPE

Rome à Barcelone, 7 jours
Départ le 1^{er} septembre 2014

À PARTIR DE

4 099 \$ US*
Cabine avec balcon



SÉRÉNADE ADRIATIQUE

Venise à Rome, 7 jours
Départ le 15 août 2014

À PARTIR DE

4 099 \$ US*
Cabine avec balcon



CHARMANTE RIVIERA

Athènes à Monte Carlo, 10 jours
Départ le 29 octobre 2014

À PARTIR DE

4 999 \$ US*
Cabine avec balcon



MONTAGE MÉDITERRANÉEN

Barcelone à Istanbul, 10 jours
Départ le 12 octobre 2014

À PARTIR DE

5 299 \$ US*
Cabine avec balcon

AVANTAGES EXCLUSIFS :

Souper gratuit à La Reserve (d'une valeur de 224 \$ par cabine) 200 \$ de crédit à bord par cabine

INCLUSION :

Transport aérien en classe économique à partir de certains aéroports canadiens

Conditions générales : tous les tarifs et toutes les offres indiqués sont par personne, en occupation double, et sont sous réserve de la disponibilité lors de la réservation, ne peuvent être combinés à d'autres offres ou privilèges accordés par des programmes de fidélité, sont soumis au contrôle de la capacité et peuvent être retirés en tout temps. Un supplément carburant peut être exigé pour les nouvelles réservations. La promotion « transport aérien gratuit » ne comprend pas les correspondances terrestres et s'applique uniquement aux vols aller-retour en classe économique à partir des aéroports de YOW, YUL, YVR et YYZ, moyennant des frais additionnels. Le transport aérien peut être réservé à partir d'autres aéroports canadiens. Les tarifs publiés incluent la promotion « transport aérien gratuit » comprennent les frais aériens, les surcharges et les taxes gouvernementales. Oceania Croisiers se réserve le droit de corriger toute erreur ou mission et de modifier les tarifs, frais et surcharges en tout temps. D'autres conditions et modalités peuvent s'appliquer. Toutes les conditions générales sont publiées sur le titre de transport du voyageur. Immatriculation des navires : îles Marshall.

Une véritable expérience culinaire exclusive avec la célèbre chef Christine Cushing

OCEANIA CRUISES®
Your World. Your Way.®

Voyage « Islands & Icons »

10 jours à bord du *Riviera*
Istanbul à Venise
Départ le 5 août 2014

EN COMPAGNIE DE LA CHEF CHRISTINE CUSHING, VOUS AUREZ LE PRIVILÈGE DE :



Visiter les marchés locaux pour faire l'achat des produits à utiliser durant les ateliers culinaires présentés dans la cuisine Bon Appétit à bord du *Riviera*;



Déguster une succulente cuisine avec sélection de vins au restaurant intime La Reserve;



Découvrir une gastronomie unique et authentique tout au long du voyage.



À PROPOS DU RIVIERA D'OCEANIA

- ♦ De taille moyenne, ce navire à l'ambiance raffinée accueille jusqu'à 1 250 passagers;
- ♦ Meilleure cuisine en mer, six restaurants sans obligation de réserver et sans frais additionnels;
- ♦ Ambiance feutrée, le smoking et la robe longue ne sont pas exigés;
- ♦ Un spa réputé, le Canyon Ranch SpaClub®;
- ♦ Ratio personnel-passagers élevé pour un service personnalisé exemplaire.

UN PARADIS POUR LES AMATEURS DE FINE CUISINE ET DE VIN



Yia Sas

(Bonjour) DE LA CHEF CUSHING :

C'est avec une immense joie que je vous invite à vous joindre à moi en août 2014 pour vivre une expérience culinaire exceptionnelle en mer intitulée « Island & Icons » (Îles et légendes) offerte par Oceania dans le cadre du programme Bon Vivant. Si vous avez suivi mes émissions télévisées ou avez l'un de mes livres de recettes, vous savez déjà que je me passionne pour la gastronomie et tout particulièrement celle des régions méditerranéennes.

Je souhaite vous faire partager ma passion lors de nos visites aux marchés d'épices, de nos sessions de cuisine et de nos découvertes culinaires à Istanbul en Turquie et dans les îles grecques de Santorin, Zakynthos et Corfou que j'adore tant. C'est ici, où je suis née, que j'aurai l'honneur de vous faire déguster les meilleures huiles d'olive du monde. Pour moi, peu de choses capturent si globalement l'histoire, les gens, la culture et le terroir qu'une bouteille d'huile d'olive grecque. Comme pour le vin local que nous dégusterons également lors de ce voyage, les huiles d'olive ont leur personnalité propre, allant des notes florales, herbacées, fruitées ou poivrées. Nous explorerons leurs particularités et découvrirons quelques-unes des plus grandes huiles d'olive grecques sous le chaud soleil de la Méditerranée.

Grâce à de magnifiques produits régionaux, je vous invite à apprendre les secrets de la cuisine grecque lors des cours de cuisine que je donnerai dans la cuisine Bon Appétit sur le navire. Après le cours, vous serez invités à un succulent repas avec vin dans le magnifique restaurant La Reserve.

En quittant la Grèce, nous naviguons jusqu'à la ville historique de Kotor au Monténégro et jusqu'à l'ancienne et incroyablement pittoresque République de Dubrovnik en Croatie, sise sur le littoral escarpé de la Méditerranée. Ces deux villes vous proposent des siècles d'histoire, une architecture remarquable reflétant leur majesté passée, le tout baignant dans une élégance tout à fait « vieille Europe » qui leur a valu d'être désignées comme sites du patrimoine mondial par l'UNESCO. Nous terminons notre aventure en visitant Venise, ce joyau de l'humanité qui fut entièrement gagné sur la mer, où nous vous ferons découvrir, hors des sentiers battus, quelques trésors cachés en empruntant le dédale de ruelles pittoresques recelant nombre de merveilles, certaines remontant au 5^e siècle, et accessibles seulement à ceux qui ont la patience de faire les quelques efforts nécessaires pour découvrir ses secrets les plus intimes.

à vous
**L'EUROPE
en
MIEUX**

**Vacances
transat**



**Un paradis
pour ceux qui
aiment bien boire
et bien manger !**

Passez 8 nuits à Paris, Lyon et Marseille et imprégnez-vous des saveurs uniques de la France en prenant part à ce circuit culinaire. Un vrai délice!



CIRCUIT GASTRONOMIQUE À PARIS, BOURGOGNE ET PROVENCE

10 jours, 8 nuits, 14 repas

De plus, découvrez les saveurs incomparables de France

Paris leçon de cuisine avec un chef, incluant la visite d'un marché local et la préparation d'un repas trois services

Bourgogne visite d'un domaine viticole et des vignes puis dégustation de vins

Dijon dégustation de spécialités locales, soit la moutarde et le pain d'épice

Montélimar dégustation du célèbre nougat

Avignon leçon de cuisine avec un chef, incluant la visite d'un marché local et la préparation d'un repas trois services

Fontvieille visite du château d'Estoublon et de son vignoble, de son moulin à huile, dégustation de vins et d'huiles

Marseille visite pédestre incluant une dégustation de 5 produits salés ou sucrés

Aix-en-Provence visite d'un atelier de confiseries Calisson

Votre circuit comprend :

Vol aller-retour en classe Économie sur les ailes d'Air Transat au départ de Montréal (autres villes de départ disponibles)

Hébergement pour 8 nuits

Transfert aller-retour entre l'aéroport et l'hôtel

Billet de train pour le trajet entre Aix-en-Provence et Paris

Certaines excursions et moments forts tels qu'indiqués ci-dessous

Taxes locales et frais de service

8 petits-déjeuners buffet froid, 4 dîners et 2 soupers, dont un souper de bienvenue et un d'au revoir

Bon Vivant

BON VIVANT – UNE AVENTURE CULINAIRE

Ce guide présente une collection d'aventures culinaires pour convenir aux palais les plus exigeants. Les expériences varient de circuits intimes avec des chefs locaux, à de grands festins en haute mer ou des rencontres uniques avec des artisans locaux. Peu importe votre définition du luxe, nous savons que notre spécialiste Bon Vivant peut satisfaire votre appétit pour le voyage gastronomique.



SUIVEZ-NOUS :

www.sejourgastronomique.ca



Contactez l'un de nos spécialistes Bon Vivant dès aujourd'hui :

Exodus Voyage

Laval
Tél. : 450 629-8055, 1 800 815-8055
www.exodusvoyages.com

Groupe Voyages Mondesa

Montréal
Tél. : 514 721-6000, 1 855 721-6077
www.voyagesmondessa.com

Voyages Aller-Retour

Montréal
Tél. : 514 849-2000, 1 800 663-6361
www.aller-retour.com

Voyage Conseil

Drummondville
Tél. : 819 474-4499
www.voyageconseil.com

Voyages Groupe Ideal

Montréal
Tél. : 514 342-9554, 1 800 342-9554
www.groupeideal.ca

Voyages Jacqueline

Ste-Anne-de-Bellevue
Tél. : 514 457-2060
www.voyagesjacqueline.com

Voyages La Para Travel Inc.

Montréal
Tél. : 514 871-9030, 1 877 8LAPARA
www.voyageslapara.ca

Voyages Le Village Hudson

Hudson
Tél. : 450 458-7041, 1 888 458-7041
www.hudsonvillagetravel.com

PLUS DE 850 AGENCES
EN AMÉRIQUE DU NORD,
DONT 65 AU QUÉBEC
POUR VOUS SERVIR