

plaisirs

LE DEVOIR | CAHIER SPÉCIAL C | LES SAMEDI 26 ET DIMANCHE 27 AOÛT 2023

Un vibrant parfum d'été au Taco Fest

Ce n'est pas parce que la rentrée approche que les festivals estivaux sont terminés! Synonyme d'explosion de couleurs, de saveurs voyageuses et d'ambiance endiablée, le Taco Fest est de retour dans le Vieux-Port de Montréal après quatre ans d'absence, du 4 au 6 septembre. Que nous concocte-t-il?

SOPHIE GINOUX
COLLABORATION SPÉCIALE

Il n'y a rien de tel que de bons tacos pour ensoleiller un repas, même si on ne les consomme pas les doigts de pied en éventail sur une plage. Ce mets typique du Mexique, composé d'une tortilla de maïs traditionnelle garnie de viande grillée ou braisée, de salsa, de jus de lime, de tranches d'oignon et de coriandre a de nombreux adeptes au Québec comme ailleurs.

Pourquoi aimons-nous autant les tacos? Pas seulement parce qu'ils évoquent le Sud et les vacances. « Leur succès est lié au fait que c'est un plat délicieux, frais, économique et déclinable à l'infini. Tous les gens, quels que soient leur âge et leurs origines, adorent ça! » s'exclame Eric Petrari, à la tête du concept Los TNT Tacos.

Tout comme lui, les organisateurs du Taco Fest sont des amateurs de cette spécialité depuis longtemps. « Pour moi, les tacos, c'est un monde de saveurs que l'on tient dans une main et que l'on mange en deux ou trois bouchées », explique Brad Wishen. Avec ses partenaires, il a donc créé le tout premier événement de grande ampleur consacré à la cuisine et à la culture mexicaines à Toronto, puis à Montréal. Et ils ne se sont pas trompés, car la première édition du festival dans le Vieux-Port, en 2019, s'est tenue à guichets fermés avec plus de 15 000 visiteurs.

Un programme *caliente*

Après une parenthèse coudoienne, le Taco Fest s'emparera du quai de l'Horloge lors de la longue fin de semaine de la fête du Travail. Pour

marquer son retour, l'événement a prévu des activités de tous les types : un groupe de 10 mariachis, des cours de salsa donnés par des danseurs professionnels, de la musique latine en direct, des ateliers de préparation de guacamole, des cocktails traditionnels à base de tequila et de mezcal comme les margaritas et les palomas, etc. Mais cette grande fiesta sera surtout l'occasion de réunir 25 commerçants proposant plus de 150 tacos différents.

« Il sera possible de déguster sur place des tacos traditionnels comme ceux du Calaveras — je vous recommande le Lengua, à la langue de bœuf braisée accompagnée de salsa verde —, du Mezcaleros et du Toxica (parmi les coups de cœur du moteur Tastet), indique l'organisateur. Mais nous invitons aussi les festivaliers à découvrir des tacos réinventés comme celui à la pieuvre cuite au charbon et servie avec du pico de gallo d'AriZ5, ou encore le taco végétal Général Tao de Merci Tâta, une préparation aux shiitakes avec du guacamole et de la pâte de haricots. »

Ce volet gourmand sera complété par d'autres propositions à saveur latine, à savoir des enchiladas, des burritos, des nachos et des churros. « Les festivaliers se régaleront et vivront en prime une belle expérience », promet Brad Wishen.

Tacos sans frontières

Le Taco Fest constituera une sortie divertissante pour des milliers de personnes, ainsi qu'une belle vitrine pour des restaurateurs qui font briller les traditions culinaires mexi-

caines ou, au contraire, s'en démarquent et fusionnent les genres.

Pour Eric Petrari, par exemple, qui a baigné au sein de la culture tex-mex depuis son enfance en Californie, il était naturel d'être fidèle aux recettes et aux savoir-faire des taquerías de sa jeunesse. Il a ainsi lancé en 2020 sur la Rive-Sud dans la région de Montréal Los TNT Tacos, un bar à tacos dont la formule est totalement personnalisable : « Nous proposons quatre protéines (bœuf, poulet, porc ou végétal) braisées ou grillées sur le barbecue, des légumes frais et des sauces maison plus ou moins pimentées (de la salsa à la mangue peu piquante à celle aux piments Carolina Reaper, les plus épicés au monde) que les gens peuvent associer comme ils le veulent. Toutes les options sont bonnes! » lance l'entrepreneur, qui a hâte de participer au Taco Fest et d'y tester les créations parfois très audacieuses d'autres restaurateurs.

Parce qu'effectivement, l'art du taco n'a pas de frontières ni de code strict. Nous croiserons ainsi au Taco Fest des tacos marins, végétariens, halal, ou même inspirés du *smashed burger* (restaurant Dope as Duck). Cette spécialité a aussi voyagé au fil du temps et des mouvements de population, comme le raconte Jae-Anthony, chef propriétaire du restaurant caribéen et afro-latin Tropikàl, établi à deux adresses (Montréal et Ottawa). « Beaucoup d'endroits des Caraïbes comme Cuba, la République dominicaine et d'autres ont été influencés par la culture espagnole, dit-il. Il s'y est donc développé des plats de type fusion. »

« Le succès [des tacos] est lié au fait que c'est un plat délicieux, frais, économique et déclinable à l'infini. Tous les gens, quels que soient leur âge et leurs origines, adorent ça! »

Pour sa part, le chef utilise les saveurs et techniques traditionnelles caribéennes pour « les amener ailleurs ». Il proposera ainsi lors du Taco Fest un taco Birria (un ragoût de viande mexicain) à sa façon, c'est-à-dire avec de la queue de bœuf braisée (les abats sont populaires dans les Caraïbes), de la coriandre, des oignons et du fromage cheddar. « Mais j'aurai aussi à mon kiosque deux autres créations, ajoute Jae-Anthony : un taco au poulet à la jerk (la viande est marinée et grillée avec un mélange d'épices de Jamaïque), ainsi qu'un taco de porc Al Pastor, la méthode de cuisson rotative à la verticale utilisée pour les kebabs et les shawarmas, mais aussi au Mexique pour les tacos ». Nous en salivons déjà!

Les vins de la semaine

JEAN AUBRY
COLLABORATION SPÉCIALE



Le bio

★★★

Pink Cava Brut, Parés Baltà, Espagne
(18,50 \$ - 12888043)

Cette bulle moussillante rosie entre autres par des grenaches noirs devrait être de toutes les occasions. Même celles qui n'ont pas encore été rêvées ni provoquées. Bulle fureteuse au charme indéniable avec son fruité de cerise-fraise soutenu sans être caricatural, bien frais, au dosage intégré, idéal pour cette part de tarte peu sucrée aux fruits de saison. (5)



Le rouge

★★★

Georges 2015, Côtes du Roussillon, France
(18,05 \$ - 12731177)

Depuis plusieurs années sur les tablettes, ce rouge dont l'intégrité paysanne touche au cœur résume à lui seul ce maillage intime entre l'homme et son vin. Les vieux carignans (évidemment) pulsent en accord avec des grenaches noirs (complétés de mourvèdre) dont le relief fruité et épicé interpelle, séduit, interroge et régale longuement. (5) ©



Le blanc

★★★

Petit-Chablis 2022, Domaine de Mauperthuis,
Bourgogne, France (26,45 \$ - 15074571)

Chablis, chablis, chablis... même petit, c'est exquis. C'est aussi à prix d'ami que ce bio de Mauperthuis réjouit, avec une rare opulence dans un millésime 2022 dont le fruité large accroche à la subtilité des terroirs quelques accents de saine salinité. En gros, ce « charblis » chardonne, avec pomme, citron et brugnol mûr à la clé, avec légèreté mais aussi densité. (5)



Le whisky

★★★★ ½

Kilchoman « Sinaig », Islay Single Scotch Whisky,
Écosse (110,75 \$ - 13097294)

Cette jeune distillerie (2005) livre ici un whisky hors norme, énergique, puissant (46 % alc./vol.), profond, pénétrant et, malgré tout, fort accrocheur, puisqu'on y revient et revient encore. La maison cultive son orge tout en ajustant avec grande précision des notes tourbées (50 ppm) à une futaille (bourbon et sherry) qui en démultiplie la profondeur.



Le canon

★★★ ½

Les Fiefs de Lagrange 2019, Saint-Julien, Bordeaux,
France (51,25 \$ - 15144373)

On ne peut boire du Château Latour 1990 tous les jours ! Il faut donc se rabattre sur les « seconds », aux prix plus discrets (quoique), mais à la finition impeccable, comme c'est le cas avec ce rouge, où le roi cabernet domine, serrant derrière ses tanins fins un fruité fort bien « éduqué » par le boisé, déclinant cette texture typique des rouges de cette appellation. (5) ©



Moins de 20\$

★★ ½

Lou Piaf 2022, Domaine Capmartin, Côtes de
Gascogne, France (16,90 \$ - 14784555)

On prend la gourmandise au sérieux dans le Sud-Ouest. Canard, foie gras, truffe, porc noir de Bigorre, etc., vous voyez le tableau. Les blancs locaux, secs ou doux, participent à cette fiesta avec une simplicité proportionnelle à l'originalité mais surtout aux petits prix affichés. Cet assemblage bio le prouve, avec son fruité exotique à la fois sec, floral et bien vivant. (5)

(5) à boire d'ici cinq ans
(5+) se conserve plus de cinq ans
(10+) se conserve plus de dix ans
© devrait séjourner en carafe

RACHEL OUELLETTE



RECETTES

Salade de pâtes au pesto de bettes

L'été, on a envie de fraîcheur, de légumes, de couleurs, de *potlucks* et de pique-niques ! Cette recette correspond à tous ces désirs. C'est à la fois simple, beau et bon, et cela permet de valoriser la bette à carde, un légume qui abonde dans nos jardins en ce moment et pour lequel on est parfois à la recherche de nouvelles idées.

JULIE AUBÉ

COLLABORATION SPÉCIALE | CARIBOUMAG.COM

Rendement : 4-6 portions repas
(ou 8-12 portions *potluck*)

Ingrédients

1 paquet de 500 g de pâtes courtes
Huile locale
Pesto (donne environ 1 tasse)
½ tasse (125 ml) de fleur d'ail hachée
2 tasses (500 ml) de feuilles de bettes à carde, mesurées tassées
1 tasse (250 ml) d'un mélange de verdure d'été (fanés de radis ou de rabioles, roquette, kale, etc.), mesuré tassé
¼ tasse (60 ml) de basilic ou de menthe
¼ tasse (60 ml) d'oignon vert ou de ciboulette hachée
¼ tasse (60 ml) d'huile de caméline
1 ½ c. à soupe (22,5 ml) de vinaigre de cidre
Sel au goût

Garniture

1 tasse (250 ml) de cardes (les tiges de la bette à carde) coupées en petites lanières
2 tasses (500 ml) de fromage en grains haché grossièrement
Plein de fleurs comestibles

Préparation

1. Cuire les pâtes selon les indications. Transférer dans un gros bol avec un peu d'huile pour empêcher qu'elles ne collent. Laisser à température ambiante.
2. Pendant ce temps, dans un robot, mixer tous les éléments du pesto, sauf l'huile. Hacher jusqu'à l'obtention d'une texture fine et

ajouter l'huile en filet en laissant le moteur tourner. Assaisonner au goût.

3. Mélanger le pesto avec les pâtes refroidies, puis ajouter les cardes et le fromage en grains.
4. Décorer avec les fleurs.

Note

Comme le montrent les nombreuses « options » proposées dans les ingrédients de la recette, les substitutions de légumes ou d'herbes sont nombreuses, de manière à pouvoir s'adapter facilement à ce qui est disponible dans nos jardins, nos paniers, ou à nos trouvailles au marché !

RACHEL OUELLETTE



Sandwich aux œufs, aux herbes et à la truite fumée

Facile à varier tout au long de la saison pour s'adapter aux récoltes de fines herbes et de légumes, ce sandwich à la truite fumée aux saveurs équilibrées entre le crémeux, la fraîcheur et l'acidité est simple à préparer.

JULIE AUBÉ

COLLABORATION SPÉCIALE | CARIBOUMAG.COM

Rendement : 2 sandwiches

Ingrédients

¼ tasse (60 ml) de mayonnaise du commerce
100 g (environ ¼ tasse) de truite locale fumée à chaud, émiettée
2 c. à soupe (30 ml) de fines herbes de saison hachées (ciboulette, coriandre, persil, aneth)
Sel (et autres assaisonnements locaux au goût si désiré, une pincée de piment Gorria par exemple)
4 tranches de pain
3 œufs cuits durs, tranchés en rondelles
1 tasse (250 ml) de légumes de saison (voir Note)
2 c. à soupe (30 ml) d'oignons marinés (voir Astuce), ou autres marinades au choix

Préparation

1. Dans un bol, mélanger la mayonnaise avec la truite fumée et les herbes. Assaisonner au goût et réserver.
2. Griller le pain et répartir la mayonnaise assaisonnée sur deux des tranches de pain.
3. Ajouter ensuite les rondelles d'œufs, la verdure et les oignons marinés avant de refermer le sandwich.

Variante

Si vous n'aimez pas le poisson, vous pouvez remplacer la truite fumée par du bacon. Si vous êtes végétarien, vous pouvez le substituer par un peu de tofu fumé émietté.

Astuce

Pour faire des oignons marinés, préparer une marinade composée de ⅓ d'eau, ⅓ de vinaigre de cidre et ⅓ de sirop d'érable. Bouillir et verser sur des oignons émincés. Laisser mariner au réfrigérateur au moins 4 heures, mais c'est encore mieux jusqu'au lendemain. Si vous utilisez des oignons rouges, vos oignons seront rosés et plus jolis !

Note

Les feuilles de moutarde ajoutent un intéressant petit « punch » au sandwich, si jamais vous y avez accès. Autrement, il est possible d'ajouter une touche de moutarde forte au mélange de mayonnaise et de truite.

Les secrets d'une cueilleuse indigène

Avez-vous déjà goûté au lierre terrestre, dont la pointe d'amertume rehausse à coup sûr les salades estivales, à la douceur raffinée des tiges de quenouille ou encore aux feuilles croquantes de l'orpin pourpre ? Autant de saveurs que tente de réhabiliter Isabelle Simard dans son livre *Les quatre saisons de la cueilleuse indigène*, qui paraît le 6 septembre.

JESSICA DOSTIE
COLLABORATION SPÉCIALE

Isabelle Simard, alias la cueilleuse indigène, a été initiée toute jeune à la cueillette des plantes sauvages du Québec. « Ça a toujours fait partie de ma vie », dit-elle en entrevue. Originnaire du Bas-Saint-Laurent, elle a passé le plus clair des étés de son enfance à surveiller les talles de menthe et de petites fraises des champs qui poussaient près de chez elle afin de les récolter le moment venu. « Nous faisons aussi la cueillette des noisettes en famille et de plantes de bord de mer pour faire les herbes salées, se souvient la comptable de formation, aujourd'hui convertie en cueilleuse d'ingrédients locaux. Du plus loin que je me souviens, j'ai toujours été proche de la nature ; j'étais allumée par ce qu'on pouvait y trouver. »

Il faut dire qu'elle avait de qui tenir : une de ses tantes était elle-même chasseuse-cueilleuse. « C'est d'elle que vient la recette de castor laqué au sirop de pimbina, une recette ancestrale de ma famille que je présente dans mon livre », souligne cette « curieuse de nature », comme elle se décrit elle-même.

Un héritage à transmettre

Mère de quatre enfants, Isabelle Simard a perpétué la tradition à son tour. « Ils connaissent tous les plantes qui nous entourent », confirme-t-elle. Parmi les préférées de la famille, elle cite les épis de lycopode, qu'on pourrait facilement confondre avec des pousses de conifère et qui contiennent, à maturité, une poudre de soufre qui s'enflamme au contact de l'oxygène. « Cette plante est utilisée depuis la nuit des temps par les sorcières et les chamans (et aujourd'hui les magiciens) », raconte-t-elle. Ce n'est pas pour rien que ses enfants attendent chaque année avec impatience la saison (il faut attendre un moment précis : quand les épis sont bien jaunes, mais pas encore ouverts) !

Une autre favorite : le myrique baumier, dont les chatons sont très aromatiques et remplacent avantageusement le poivre. « On peut les égrainer entre nos doigts ou bien les mettre entiers dans un mijoté,

explique-t-elle. Pour ma part, je n'achète plus jamais de poivre. » Quant à ses feuilles, elles font une tisane hautement relaxante. « On l'appelle le thé des rêves lucides, parce que ça nous fait rêver. »

Que ce soit dans les ateliers qu'elle offre sur les réseaux sociaux (La cueilleuse indigène sur Facebook) ou quand elle part en forêt avec ses enfants, Isabelle Simard se fait un devoir de rappeler l'importance de la cueillette écoresponsable. « La règle numéro un, c'est de ne pas dépouiller les plants et de ne pas les briser, dit-elle. Le passage du cueilleur ne doit pas être visible. » De la même manière, on résiste à la tentation de faire trop de provisions. « C'est important de cueillir seulement ce qu'on peut manger et transformer nous-mêmes et de ne pas gaspiller. »

Cueillette automnales

Envie de vous initier à la cueillette de ces végétaux de chez nous un peu tombés dans l'oubli ? Ça tombe bien : selon Isabelle Simard, la fin de l'été et le début de l'automne figurent probablement parmi les meilleures périodes pour s'adonner à cette activité. « En août et en septembre, la nature est à son apogée, dit-elle. On trouve plusieurs petits fruits, comme les bleuets et les cassis, et on peut cueillir plein d'herbes aromatiques pour nos tisanes et nos mélanges d'épices. Même les noix boréales, notamment les noisettes à long bec, sont mûres pour la récolte. »

« Du plus loin que je me souviens, j'ai toujours été proche de la nature ; j'étais allumée par ce qu'on pouvait y trouver »
— Isabelle Simard

La cueilleuse indigène recommande toutefois d'apprendre d'abord à bien identifier chaque plante qu'on s'approprie



Isabelle Simard
PHOTO FOURNIE PAR L'AUTRICE

à consommer. C'est vrai pour les champignons, certes, mais aussi pour une variété de plantes indigènes qu'on trouve dans les forêts de la Belle Province. La carotte sauvage, par exemple, délicieuse en potage, ressemble à la ciguë qui, elle, est mortelle.

De même, il faut aussi repérer les végétaux qui, même s'ils sont comestibles, peuvent entraîner des réactions cutanées. Des vêtements longs, voire des gants, sont donc parfois requis, notamment pour déterrer des panais sauvages, une autre racine facile à appréhender en potage et répandue sur notre territoire, mais dont le latex peut provoquer des brûlures quand on en manipule les tiges.

« C'est tellement une belle activité de plein air à faire en famille, en amoureux ou avec des amis, dit Isabelle Simard. Et ensuite, c'est gratifiant de revenir à la maison avec quelque chose qu'on a cueilli nous-mêmes. »



Les quatre saisons de la cueilleuse indigène
Isabelle Simard, Flammarion
Québec, Montréal, 2023,
256 pages.
En librairie le 6 septembre



RECETTE

Blanc-manger au trèfle bâtard

« La fleur de trèfle est utilisée en cuisine, écrit Isabelle Simard dans son livre. Celui dont l'arôme se distingue le plus, selon moi, c'est le trèfle bâtard (*Trifolium hybridum*), avec ses teintes variées allant du rose fuchsia au blanc crème. Prenez le temps d'en cueillir un petit bouquet pour humer son parfum, qui évoque les bonbons au raisin de notre enfance. Il y a quelques années, j'ai fait infuser du trèfle bâtard dans du lait chaud pour une amie qui avait des douleurs menstruelles. Le goût était si fantastique que j'ai créé une recette de pouding. »

ISABELLE SIMARD
COLLABORATION SPÉCIALE

Pour 4 personnes

Ingrédients

250 ml (1 tasse) de fleurs de trèfle bâtard fraîches (sans tiges ni fleurs fanées)
625 ml (2 ½ tasse) de lait
125 ml (½ tasse) de sucre
3 c. à soupe de fécule de maïs
125 ml (½ tasse) d'amélanches ou de framboises sauvages (facultatif)
1 pincée de sel

Préparation

1. Mettre les fleurs et le lait dans une casserole. Porter à ébullition, retirer du feu et laisser infuser 30 minutes. (On peut aussi faire infuser les fleurs dans le lait

froid toute une nuit au réfrigérateur, la saveur sera plus délicate.)
2. Filtrer le tout pour ne garder que le lait dans la casserole. Mélanger le sucre, la fécule et le sel avant de les incorporer petit à petit au lait, en brassant avec un fouet.
3. Chauffer doucement et laisser cuire à feu moyen en remuant continuellement, jusqu'à ce que le mélange épaississe.
4. Retirer du feu. Verser dans des ramequins ou des coupes à dessert et réfrigérer au moins 4 heures.
5. On peut ajouter des fruits rouges au blanc-manger au moment de le servir.

Recette tirée du livre *Les quatre saisons de la cueilleuse indigène*

Bloc-notes gourmand

Les activités et nouveautés estivales à ne pas manquer

CATHERINE GIROUARD
COLLABORATION SPÉCIALE

Burgers en folie

Après la *Pizza week* qui a eu lieu en mai dernier, c'est au tour des burgers d'être célébrés du 1^{er} au 14 septembre durant la Semaine du burger. Plus de 1000 restaurants et bars à burgers à travers le pays présenteront leurs créations les plus originales aux festivaliers. Créé pour soutenir les restaurants locaux, l'événement qui en est à sa 12^e édition, attire quelque 500 000 participants chaque année et permet de récolter autour de 300 000 \$ destinés à des œuvres caritatives. Du cheeseburger classique au burger des plus gastronomiques, le festival promet d'en offrir plein la vue et pour tous les goûts. Même à ceux qui auront envie de savourer leur boulette entre deux pains en jogging devant leur série préférée, la livraison étant assurée par Doordash. Pour connaître la liste des restaurants participants : leburgerweek.com



La Boîte à Malt
RESTOQUÉBEC

Le Vietnam aux Premiers Vendredis

Ce n'est pas l'énergie, la bonne musique et surtout pas la bonne cuisine de rue qui manqueront le 1^{er} septembre sur l'Esplanade du Stade olympique, alors que Les Premiers Vendredis prendront le lieu d'assaut. Entre autres au programme : une soixantaine de camions de cuisine de rue réunis et plusieurs spectacles, dont celui du populaire groupe Clay and Friends, ainsi qu'une nouvelle thématique gastronomique à découvrir : le Vietnam ! La culture et la gastronomie vietnamiennes seront en effet à l'honneur dans la Rue culturelle, un nouvel espace créé pour mettre en lumière différentes communautés culturelles importantes à Montréal. Le restaurant vedette du mois : Le Petit Sao, qui propose une cuisine maison vietnamienne qui se veut cool et décontractée, faite d'ingrédients frais.



Le Petit Sao
ALEXIS MONET
ET AUDREY FOGAÇA

Des vitamines pour survivre à la rentrée

Entre le retour de vacances, le travail qui reprend un rythme de croisière et les dernières courses pour rassembler tout ce qu'il faut pour la rentrée scolaire des petits, des compagnies d'ici proposent de nouveaux produits pour se « revitaminer » sur le pouce. Evive, qui vise à rendre plus accessible l'alimentation saine, propose ses nouveaux Smoothies pops, qui se veulent une option santé et nutritive par rapport aux friandises glacées. Ses barres glacées sont préparées avec de vrais fruits et légumes, des superaliments, ne contiennent aucun sucre ajouté et sont une source de cinq vitamines. Maintenant disponibles dans plusieurs supermarchés et en ligne. Et pour éteindre la soif, il y a la nouvelle eau pétillante Vitagua qui a fait son apparition sur les étales. Créée par un entrepreneur de Québec, cette eau en canette est offerte en quatre saveurs, est sans calorie, sans sucre et enrichie de vitamines et minéraux essentiels.



EVIVE



CAPITALE-NATIONALE

La Côte-de-Beaupré le long de la Route verte

La meilleure façon de découvrir les secrets de la Côte-de-Beaupré est de la parcourir à vélo depuis Québec. La région regorge de choses à faire et à voir. En prime : les producteurs agrotouristiques y abondent.

NATHALIE SCHNEIDER
COLLABORATION SPÉCIALE

Le relief si particulier de Québec se profile à mesure que nous approchons du quai depuis la toute nouvelle navette fluviale mise en place par le croisiériste AML. Les plaines d'Abraham verdoyantes et le magistral Château Frontenac se révèlent sous un ciel tourmenté qui donne à la ville de profondes couleurs contrastées. Au départ de Sainte-Anne-de-Beaupré, cette nouvelle liaison fluviale d'une heure permet aux visiteurs et aux locaux de se déplacer le long de la Côte-de-Beaupré et d'admirer, au passage, tout ce qui fait son charme : ses rives naturelles, l'ombre imposante du mont Sainte-Anne, la spectaculaire chute Montmorency et le pont de l'île d'Orléans. Arriver dans la Capitale-Nationale par bateau est déjà une aventure en soi.

Rouler dans l'histoire

Le retour vers Sainte-Anne-de-Beaupré, nous le ferons le long de la Route verte 5, un circuit d'une trentaine de kilomètres qui s'épavarde entre fleuve et montagnes. Ce circuit débute par une piste cyclable, puis il emprunte la Route de la Nouvelle-France — autrefois le chemin du Roy —, plus fréquentée par les vélos que par les autos. Généralement, on ne fait qu'y passer depuis Québec pour se rendre plus loin, dans les régions de Charlevoix et de la Côte-Nord, et c'est bien dommage.

Faire la route à deux-roues permet d'explorer ce coin historique en prenant le temps de multiplier les pauses à Boischatel et à L'Ange-Gardien. Et d'admirer, le long de la paisible avenue Royale, les somptueuses demeures patrimoniales avec leur toit mansardé et leur larmier incurvé. Leur architecture varie entre influence britannique de la fin du XVIII^e siècle et style néoclassique français du type ferme normande du XIX^e siècle, avec son caveau à légumes près de l'entrée. Les plaques commémoratives des familles souches se succèdent sur cette artère historique, l'une des plus anciennes de l'Amérique du Nord. À Château-Richer, le moulin du Petit-Pré, le premier moulin industriel de la Nouvelle-France, témoigne de la tradition de la culture du blé dans la seigneurie de Beaupré de la fin du XVII^e siècle.

Au fil des kilomètres avalés, les deux tours de l'imposante basilique de Sainte-Anne-de-Beaupré indiquent, en se révélant, que nous parvenons à destination. Ce sanctuaire accueille près d'un million de visiteurs chaque année, dont de nombreux pèlerins. Sa basilique renferme un fragment de l'avant-bras de sainte Anne, la mère de Marie. La toute première église, érigée par des Bretons sauvés d'un naufrage grâce à leurs prières à sainte Anne, remonte à 1658.

Vertige assuré

Direction le canyon Sainte-Anne, à Saint-Joachim, une dizaine de kilomètres après Sainte-Anne-de-Beaupré. Un plongeon dans l'histoire géologique, avec ce saisissant canyon creusé dans le roc et dont l'origine remonte à plus d'un milliard d'années. La rivière Sainte-Anne-du-Nord se fraie un chemin torrentiel : une chute de 74 mètres de dénivelé, plus haute que celles du Niagara. Trois ponts suspendus et plusieurs belvédères, accessibles le long d'un sentier d'environ deux kilomètres, permettent d'approcher au plus près des bouillons au-dessus du gouffre. Les amateurs d'adrénaline ne manqueront pas l'expérience de l'AirCanyon, un survol de la chute d'environ une minute sur un siège motorisé. Ce site naturel exceptionnel souligne ses 50 ans d'exploitation cette année et se prête parfaitement à une escapade en famille.

Infos pratiques

- Cyclo Services, à Québec, possède une flotte de vélos, électriques ou pas, offerts à la location. La boutique est installée à quelques mètres des pistes cyclables.
- Parfait après une journée de vélo : le spa des Neiges, à Sainte-Anne-de-Beaupré. L'autobus du Quai transporte les visiteurs de Sainte-Anne-de-Beaupré jusqu'au canyon Sainte-Anne.

La ferme Cheval et Campagne, à Saint-Ferréol-les-Neiges
AUBERGE ET CAMPAGNE



La Route verte 5 est un circuit d'une trentaine de kilomètres qui s'épavarde entre fleuve et montagnes
NATHALIE SCHNEIDER



Une vocation réinventée

Un vent de renouveau souffle sur la Côte-de-Beaupré. Une communauté de passionnés de nature et de produits du terroir en fait une très intéressante destination d'agrotourisme. Voici quelques adresses triées sur le volet.

- **Où dormir** : à l'Auberge et campagne, installée dans l'ancien magasin général de Saint-Ferréol-les-Neiges qui date de 1863, un magnifique village rural au charme puissant. Neuf chambres superbement meublées, une cuisine maison inspirée par les producteurs locaux et, surtout, un accueil chaleureux des propriétaires, Lisa et Patrice. Le soir venu, visiteurs et locaux se retrouvent au bar Chez Pat, un petit bistro accueillant à même l'auberge. Autre option : un chalet à la ferme, un hébergement tout confort à la ferme Cheval et campagne. On peut se balader sur le domaine et aller caresser les chevaux qui broutent devant le chalet.
- **Où prendre un café** : au Café Apollo, pour la qualité de ses boissons, mais surtout pour l'ambiance, qui attire touristes et gens du coin.
- **Où prendre une bière** : chez Brasseur des Monts, une toute nouvelle microbrasserie. Ses blanches et ses IPA sont savoureuses, mais c'est la cuisine gastronomique de son chef, Philippe Morissette, qui surprend par son étonnante créativité.
- **Où se ravitailler** : à la Ferme Simard, pour des légumes et des produits locaux, mais surtout pour ses plats préparés et vendus sous vide, selon le concept du *farm-to-table*.
- **Où se sucrer le bec** : chez Praline et chocolat, pour ses pâtisseries et autres douceurs irrésistibles, ou à l'excellente boulangerie Les Bonyeuses. Pour une crème glacée exceptionnelle, rendez-vous à la Crèmerie Sammy's.



Trois ponts suspendus et plusieurs belvédères permettent d'approcher au plus près des bouillons au-dessus du gouffre du canyon Sainte-Anne, à Saint-Joachim. CANYON SAINT-ANNE

Carnet voyage

Les actualités du monde touristique, ici et ailleurs

CAROLYNE PARENT
COLLABORATION SPÉCIALE

Beaux rêves à Tokyo

Vous irez au Japon cet automne ? Comme je vous envie. Pays de tous les enchantements, c'est aussi celui du bien-vivre ensemble et de l'affabilité désintéressée — des conditions gagnantes pour y voyager par soi-même, car on peut toujours compter sur un bon samaritain pour nous tendre la main au besoin, et je parle d'expérience !

Dans la capitale, plusieurs hôtels ont ouvert leurs portes récemment, qui pourraient peut-être vous inciter à prolonger votre séjour en sol nippon. Voyons voir... Marque urbaine du groupe Hoshino Resorts, OMO réunit de beaux hébergements bien situés et abordables. La tarification étant fonction du nombre de services offerts, les établissements portent un numéro à l'avenant. Ainsi, OMO1 désigne des hôtels capsules et OMO7, à l'autre bout de l'éventail, ceux offrant une gamme complète de services. Le petit plus ? Des activités locales y sont proposées, et ça, c'est vraiment apprécié ! Ainsi, au nouvel OMO3 d'Asakusa, un arrondissement historique du vieux Edo (l'ancien nom de Tokyo), celles-ci comprennent une visite guidée du quartier et une animation visant à démystifier la cuisine de ses *yatai* (popotes mobiles).

hoshinoresorts.com

Dans ce même secteur où Sensō-ji, un temple bouddhiste impressionnant, a pagode sur rue, l'hôtel Yokozuna, du groupe Stay Sakura, loge dans une ancienne écurie de lutteurs de sumo. En partenariat avec l'Association japonaise de sumo, il rend hommage aux *yokozunas*, les grands champions de ce sport national plus que millénaire. Amateurs, prenez note que l'un des tournois majeurs de sumo aura lieu en ville en septembre.

en.stay-sakura.com/yokozuna

Enfin, histoire de faire une incursion dans l'univers *kawaii* (mignon) si typiquement japonais, cap sur l'une des chambres au thème de Pokémon de l'un des hôtels Mimiru de la capitale !

mimiruhotels.com

De bons vins nous y amènent !

La semaine dernière, à l'île d'Orléans, avait lieu la grand-messe du Conseil des vins du Québec, qui regroupe 110 vignobles. On m'y avait invitée, car, selon sa directrice générale, Mélanie Gore, « l'industrie viticole du Québec, c'est aussi de l'agrotourisme » ! Et comment ! Bien que les vins québécois ne détiennent qu'une toute petite part de marché, selon la SAQ, l'engouement qu'ils suscitent va croissant (pensons aux vins naturels pétillants, notamment), et rendre visite à ceux qui les élaborent fait désormais partie de nos rituels d'automne. À preuve, la Fête des vendanges, qui se déroulera les 2, 3, 4, 9 et 10 septembre prochains, à Magog, en est à sa 30^e édition ! Ailleurs, plusieurs vignobles nous espèrent, tels que le très beau domaine Les Vents d'ange, à Saint-Joseph-du-Lac (du 1^{er} septembre au 22 octobre prochains) et le Vignoble Sainte-Pétronille, entre autres propriétés de l'île d'Orléans.

vinsduquebec.com

Moment Factory aux Invalides

Spécialisée dans la conception d'environnements immersifs, la boîte du Mile End ne chôme pas... Elle célèbre cette année la 10^e saison de son parcours nocturne *Foresta Lumina* à Coaticook, elle injecte du merveilleux à sa façon au Village québécois d'antan, à Drummondville, et elle inaugurerait, au début du mois, *Akadi Lumina au pays de la Sagouine*, à Bouctouche, au Nouveau-Brunswick. Le 22 septembre prochain, elle dévoilera, à Paris, à l'Hôtel national des Invalides, une nouvelle création *Aura* réalisée en partenariat avec le Musée de l'armée et produite par Cultural. « *Aura Invalides*, c'est à la fois un moment de connexion très intime avec le monument et un vrai moment d'émerveillement collectif », pense Jean-Baptiste Hardoin, directeur de création de Moment Factory. À l'instar d'*Aura* à la basilique Notre-Dame, dans le Vieux-Montréal, cette performance multimédia fera se rencontrer l'esprit et l'aura du lieu, en plus de contribuer au rayonnement du savoir-faire d'ici.

aura-invalides.com

Pas nouveau, mais amélioré !

Pouvoir voler avec Fido ou Grisou ne date pas d'hier, mais les réservations pour eux, qu'ils voyagent en cabine ou en soute, sont désormais grandement facilitées chez Turkish Airlines. Finis les appels téléphoniques au transporteur à leur sujet : le tout se règle désormais en ligne, pendant la réservation initiale ou même par la suite, directement sur le site Web ou sur l'application de la compagnie aérienne. Pour mémoire, celle-ci dessert 344 destinations dans 129 pays.

turkishairlines.com

Dans certains hôtels Mimiru, à Tokyo, on dort chez les Pokémon.
GOTOKYO.ORG



Le Vignoble Sainte-Pétronille, à l'île d'Orléans
CAROLYNE PARENT



L'expérience Aura Invalides, à Paris
MOMENT FACTORY



TURKISH AIRLINES

DREAMS® RESORTS & SPAS

Luxe illimité pour les couples et les familles



Photos : © Dreams® Resorts & Spas

Que vous soyez un couple avec ou sans enfants, Transat vous transporte dans le luxe illimité et tout inclus des hôtels Dreams® Resorts & Spas, et ce, dans de nombreuses destinations tropicales.

Parmi celles-ci, on retrouve des destinations mexicaines bien connues sur la mer des Caraïbes, comme Cancún, Riviera Maya et Cozumel, et sur la côte Pacifique avec Puerto Vallarta et Riviera Nayarit. Ceux qui préfèrent la République dominicaine opteront pour la très populaire Punta Cana ou, tout près, La Romana. Bien sûr, il y a aussi des options plus exotiques à découvrir comme Liberia, au Costa Rica; Panama ou encore Carthagène, en Colombie. Peu importe où s'arrêtera votre choix de destination soleil, en optant pour un hôtel Dreams® Resorts & Spas, vous serez assuré de vivre de formidables vacances haut de gamme.

C'est vrai pour les amoureux : les hôtels Dreams® Resort & Spas accueillent d'ailleurs de nombreux mariages et disposent d'espaces dédiés aux adultes. Tous ont également une piscine qui leur est réservée et la plupart proposent au moins un restaurant exclusivement pour adultes. C'est vrai aussi pour les familles. Pourquoi se sacrifier, comme parents, pour faire passer de belles vacances à ses enfants quand chacun peut vivre une expérience inoubliable, adaptée à ses besoins ?

UNE OFFRE POUR LES PETITS ET LES GRANDS

Avec son concept Unlimited-Luxury®, Dreams® Resort & Spas se distingue en offrant aux adultes des moments à la fois propres à la détente et au romantisme, tout en étant aux petits soins avec les enfants et les adolescents. Les enfants de 3 à 12 ans sont reçus au Explorer's Club for kids, où ils pourront jouer à différents jeux, faire du bricolage et, bien sûr, construire des châteaux de sable. De plus, dans presque tous ces hôtels Dreams® Resorts, il y a une piscine réservée aux enfants, et certains ont même un petit parc aquatique. Les jeunes sont toujours surveillés par des sauveteuses et sauveteurs certifiés par la Croix-Rouge américaine, alors les parents ont l'esprit tranquille.

Les plus vieux sont conviés à la Core Zone for teens, où ils peuvent rencontrer d'autres ados, passer du temps ensemble loin des parents — mais toujours sous supervision —, jouer à des jeux vidéo et au billard, ou pratiquer toutes sortes d'activités.

Grâce à ces services, les parents peuvent s'évader, en journée comme en soirée, prendre du temps pour eux et, pourquoi pas, s'organiser un petit souper romantique en tête à tête. Ils sont également rassurés de savoir qu'ils peuvent toujours attraper leur téléphone pour joindre facilement, par WhatsApp — le Wi-Fi étant gratuit —, le moniteur ou la monitrice de leur enfant.

DU SERVICE PARTOUT, DE LA CHAMBRE À LA PISCINE

Les hôtels Dreams® Resorts & Spas se distinguent aussi par leur service de restauration et de bar. Ils comptent plusieurs restaurants à la carte mettant en vedette différentes gastronomies du monde, sans réservation. Vous êtes en vacances, après tout!

Les buffets sont toujours présents pour vous satisfaire, tout comme le service de nourriture et de bar à la piscine et à la plage. Vous ne serez jamais laissés sur votre faim! Même en pleine nuit : il y a un service à la chambre 24 h/24.

DES ACTIVITÉS À SAVEUR RÉGIONALE

Les hôtels Dreams® Resorts & Spas offrent tous les mêmes services de qualité et plusieurs activités communes — certaines payantes — à faire sur l'eau, comme de la pêche, de la plongée en apnée et du catamaran.

Chaque hôtel offre par ailleurs des activités à saveur locale. Par exemple, vous pouvez faire du surf et du *boogie board* à Riviera Nayarit, une destination reconnue pour ses vagues. La force de l'océan permet également le *boogie board* à Puerto Vallarta, où la motomarine est aussi très populaire. L'île de Cozumel est particulièrement célèbre pour sa plongée sous-marine; il est également possible d'en faire sur la côte, à Cancún et sur la Riviera Maya.

Plusieurs activités nautiques sont bien sûr offertes à Punta Cana et à La Romana, mais pourquoi ne pas en profiter pour suivre des cours de danse ou encore pour apprendre l'espagnol ? La plupart des hôtels Dreams® Resorts disposent même de terrains de golf à proximité.

À Carthagène, les amateurs et les amatrices de golf seront particulièrement bien servis. La culture est également au rendez-vous avec la possibilité de réaliser une visite guidée de cette petite ville côtière colorée et décontractée. Alors que le port de Carthagène a été essentiel sur la route des Indes occidentales, la ville possède d'importantes fortifications, classées, tout comme la ville, au patrimoine de l'humanité de l'UNESCO.

Au Costa Rica, la liste d'activités proposées inclut la voile, le *kitesurf*, la plongée sous-marine et les promenades en nature. Le sport est également à l'honneur à Panama avec golf, volley-ball, ping-pong, sentiers de jogging, yoga et kayak.

Pour se gâter en voyage sous les tropiques, quoi de mieux que de s'offrir un massage ? C'est possible dans l'un des Dreams Spa by Pevonia® de classe internationale offert dans presque tous les hôtels Dreams®, et où l'hydrothérapie et les soins de beauté sont également disponibles.

PLUSIEURS TYPES DE CHAMBRES ET DE SUITES

Pour répondre à différents besoins, les hôtels Dreams® offre une variété de types de chambres et de suites, toutes luxueuses, avec vue tropicale ou sur la mer. Certaines suites ont un accès direct à la piscine, d'autres ont une piscine privée. Il y en a aussi pour les lunes de miel, avec jacuzzi sur la terrasse.

Les familles peuvent opter pour une suite avec deux grands lits, une avec un très grand lit et un canapé-lit, ou encore des chambres communicantes.

Ainsi, des chambres aux activités offertes, en passant par la gastronomie, vous pourrez créer vos vacances de rêve en vous laissant transporter par Transat dans les hôtels Dreams® Resorts & Spas.

Certains hôtels de la chaîne Dreams® Resorts & Spas font partie de la Collection Famille de Transat. Les clients peuvent profiter d'avantages exclusifs tels que : les enfants séjournent et mangent gratuitement, le départ anticipé et bien plus encore.

Pour plus de renseignements, consultez transat.com.



DREAMS®
Resorts & Spas

transat