

# plaisirs.

LE DEVOIR | CAHIER SPÉCIAL C | LES SAMEDI 9 ET DIMANCHE 10 SEPTEMBRE 2023



SÉRIE VOYAGER AUTREMENT

## Découvrir le terroir québécois en VR

La brume se lève sur les rangs de vignes chargées de raisins. Le café du matin, bu toutes portes du VR ouvertes, face à ce somptueux décor, est meilleur que jamais. La veille, le soleil s'était couché à l'heure du souper en plein air, étendant une nappe mordorée sur le Vignoble Saint-Gabriel, dans Lanaudière. Premier texte d'une série de quatre qui explorera différentes façons d'aborder le voyage.

ANNE PÉLOUAS

COLLABORATION SPÉCIALE | CARIBOUMAG.COM

C'est à ce type d'escale privilégiée que les propriétaires ou locataires de véhicules récréatifs (VR) membres du réseau Terego ont accès le temps d'une nuit, de mai à octobre. Certains hôtes offrent même des sites en hiver, mais il faut dire que l'automne est agréable quand vient le temps des récoltes et des vendanges...

Près de 500 entreprises membres de Terego, établies aux quatre coins du Québec, plus quelques-unes ailleurs au Canada, travaillent dans la production, la transformation et la vente de produits du terroir (vignobles, cidreries, vergers, fermes, érablières, fromageries, microbrasseries, distilleries, restaurants, etc.), alors que d'autres, moins nombreuses, offrent des activités touristiques à saveur régionale.

L'adhésion au réseau est gratuite pour les « hôtes ». Les 5500 membres voyageurs actuels paient en revanche un abonnement annuel de 109 \$ ou achètent un passeport de trois jours. Règle de base pour occuper un emplacement Terego : posséder ou louer un VR autonome, avec batterie, toilette chimique portable ou à cassette, réservoirs d'eau potable et d'eaux usées.

### Des expériences inédites

Terego a pour raison d'être de faire « découvrir le terroir en VR et de valoriser ce qui se fait sur nos terres agricoles auprès des membres voyageurs », explique Karine Morin, copropriétaire de l'entreprise avec sa mère Michèle Bourassa.

« Nous ne figurons ni dans les hébergements touristiques ni dans les campings, précise M<sup>me</sup> Morin, et nous ne mettons pas la gratuité du stationnement en avant, mais plutôt l'expérience à vivre en milieu agrotouristique, la sensibilisation à la réalité des producteurs et des transformateurs qui ouvrent leurs portes aux voyageurs, en espérant contribuer à changer le rapport à l'alimentation. »

VOIR PAGE C 5 : TERROIR

Au Vignoble Saint-Gabriel, les visiteurs « Terego » profitent de cinq stationnements situés au milieu des vignes ou en bordure de forêt.

ANNE PÉLOUAS



# Les vins de la semaine

JEAN AUBRY  
COLLABORATION SPÉCIALE



## Le bio

★★★½

Château Gaillard 2018, Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux, France (32,25 \$ – 919316)

Cette cuvée semble s'ennoblir et accéder à son réel potentiel depuis une mise en marché chez nous qui ne date pas d'hier. La faute à Catherine Papon Nouvel ? À mon avis, le meilleur « Gaillard » dégusté depuis un bon moment, avec ses merlots mûrs mis en relief par une intégration boisée harmonieuse. Un beau vin de soir et de conversation. (5+) ©



## Le rouge

★★★

Bourgogne « Terres Dorées » 2022, Jean-Paul Brun, Bourgogne, France (28,30 \$ – 14234377)

Le millésime 2022 célèbre à la fois le sympathique Jean-Paul Brun et sa cuvée en pinot noir qui, sur ses « terres dorées », offre une expression fruitée des plus saines et des plus percutantes. Un fruité net, droit, juvénile, à peine fougueux, encore contracté sous ses tanins mûrs et pourvu d'une mâche, mais surtout de cette intention de régaler et régaler encore. (5) ©



## Le blanc

★★★

Sauvignon Blanc « Select Blocks » 2021, Babich, Nouvelle-Zélande (23,65 \$ – 15103846)

Rien à voir avec les sauvignons sancerrois, dont les argiles à silex participent à leurs vertigineuses verticalités aromatiques. Nous sommes ici en terrain plus confortable, plus charmeur, plus exotique, sans ces nuances d'asperge ou de basilic qui intimident parfois les buveurs. Le fruité y est large, doté d'une richesse, d'une rondeur, mais aussi d'une jolie fraîcheur. (5)



## La syrah

★★★★

Hermitage 2019, E. Guigal, Rhône, France (108,25 \$ – 15051097)

Vous avez là, entre vos mains mais déjà sous le nez, l'une des 35 000 bouteilles livrées dans ce millésime. Vous percevez surtout l'esprit de quatre parcelles (Beaumes, Bessards, Méal et Hermite) évoquées pour vous par les Guigal, qui se plaisent à en diffuser l'essence avec un doigté précis, sans la moindre fioriture. Parfums, mais surtout tanins fins, frais, serrés, élégants, de longue portée. (5+) ©



## Le canon

★★★½

Morgon 2021, Jean Foillard, Beaujolais, France (33,25 \$ – 11964788)

Boire du Foillard, c'est s'asseoir en regardant la beauté du monde venir à vous, sans ses turpitudes à vous décrocher la mâchoire. On « entre » dans son gamay comme chez un ami, sachant que sa générosité de cœur ouvre des pans entiers d'horizon de Morgon tout en y gravant sa signature unique. Violette et framboise invitent à rêver sur des tanins fins, exquis de fraîcheur. (5) ©



## Moins de 20 \$

★★★

Saumur « Les Parcelles » 2021, Arnaud Lambert, Saumur Brézé, Loire, France (19,15 \$ – 13587963)

Le chenin se fait ici si sec et droit qu'il donne le vertige. De ces « parcelles », il tire une espèce de tension qui, sans amplifier la portée aromatique, lui assure une vitalité et un éclat d'une extraordinaire pureté. Pomme verte, citron et une touche florale complète le tableau sans le moindre essoufflement. Un travail d'artiste ! (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



PRIX CASEUS 2023

# Le Zacharie Cloutier à nouveau couronné

Le Zachary Cloutier, fromage au lait de brebis à pâte ferme, vient d'être sacré meilleur fromage du Québec en remportant son quatrième Caseus d'or. Cette prestigieuse récompense a été décernée à la Fromagerie Nouvelle France, qui dévoilait récemment deux nouveaux fromages de lait de brebis : le Samuel le bleu et la Fruitières des bergers. Entrevue avec la primée fromagère.

CHARLES-ÉDOUARD CARRIER  
COLLABORATION SPÉCIALE

Jointe au téléphone en pleine production, elle n'a pas une minute à perdre : « Je n'ai pas plus que 35 minutes pour l'entrevue. Mon bleu est en période de caillage ! » lance en riant Marie-Chantal Houde à quelques heures du dévoilement des grands gagnants des Caseus d'or. La copropriétaire de la fromagerie érigée sur la terre familiale à Racine, son village natal, ne savait donc pas encore que sa création primée plusieurs fois recevrait encore cette année la plus prestigieuse des récompenses.

« Gagner un Caseus d'or, c'est une consécration. C'est comme un Oscar dans notre milieu. Il y a des fromageries qui même après 30 ou 40 ans n'ont jamais gagné. En 13 ans, nous en avons gagné quatre. On s'était donné comme mission de mettre les fromages de brebis à l'honneur et d'en devenir la référence. Ces prix ont changé notre vie ! » s'enthousiasme Marie-Chantal Houde.

## L'artisan qui rêvait de bleu

Dès l'âge de 13 ou 14 ans, Marie-Chantal Houde savait qu'elle voudrait être fromagère : « C'est quand j'ai goûté pour la première fois à mon premier fromage au lait cru que tout s'est aligné. Déjà, au début de la vingtaine, je faisais du fromage en grains chez les fermiers. Ça leur évitait de jeter les surplus de lait. Du cheddar, c'était facile à faire, c'est un fromage qui pardonne énormément. »

Aujourd'hui, ce sont des produits beaucoup plus complexes que préparent Marie-Chantal et son frère Jean-Paul Houde. Celle qui décrit le fromage bleu comme le fromage le plus difficile à faire souhaitait depuis longtemps en proposer un à sa clientèle. Dévoilé récemment, le Samuel le bleu a déjà remporté des honneurs avec sa troisième place aux American Cheese Awards 2023. Il est fabriqué en meules de 2,5 kilos qui sont affinées pendant trois mois, et son goût, son apparence et sa couleur sont dus à la présence de champignons microscopiques de type *penicillium roqueforti*, qu'on ajoute entre la fabrication et l'affinage.

## Encore beaucoup à envier à la France ?

Après des études en agronomie à McGill, la fromagère s'est exilée chez nos cousins français pour faire ses classes en fromagerie. « Il y a 20 ans, je n'avais pas le choix. Je n'en serais pas là aujourd'hui. Mais les choses ont changé au Québec, on a beaucoup évolué. À part les AOP [fromages d'appellation d'origine protégée], qui sont des produits exceptionnels, je ne crois pas que parce qu'ils sont Français, ils font de meilleurs fromages qu'ici. »

En France, la consommation annuelle de fromage par habitant était de 27,4 kg en 2020. En comparaison, elle était de 28,7 kg par famille au Québec. Même si l'amour du fromage des Français n'est pas comparable, le palais des Québécois s'est affiné au fil du temps. Avec maintenant près de 90 fromageries au Québec pour répondre à la demande, il n'y a pas à dire : le savoir-faire d'ici plaît aux consommateurs qui cherchent des fromages goûteux et plus raffinés. « Il n'y a plus de place pour de mauvais fromages. La compétition est difficile », reconnaît Marie-Chantal Houde.

## Faire connaître le lait de brebis

Solution de rechange pour les gens qui ont développé des intolérances aux protéines bovines, le fromage au lait de brebis fait graduellement sa place sur les tables québécoises. Le lait de brebis est riche en calcium, en matières grasses et en protéines. Son goût s'apparente à celui du lait de vache, avec des subtilités sucrées et un goût plus soyeux. « C'est génial de travailler avec un lait qui a autant de matière, ça nous amène plus loin au niveau technique », décrit la fromagère.

Chaque année, Marie-Chantal Houde et son équipe transforment environ 450 000 litres de lait (380 000 litres de lait de brebis et 70 000 litres de lait de chèvre et de lait de vache), ce qui confère à sa fromagerie le titre de plus important transformateur de lait de brebis au Québec, et le place au deuxième rang au Canada.

## Et les meilleurs fromages de l'année sont...

Depuis 1999, la Sélection Caseus récompense et valorise le savoir-faire des fromagers du Québec. C'est le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec qui coordonne le concours, en collaboration avec de nombreux acteurs du milieu. Lors de l'évaluation sensorielle qui a eu lieu au campus de Saint-Hyacinthe de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec, 202 fromages ont été jugés cette année. Qu'ils soient faits de lait de vache, de chèvre ou de brebis, qu'ils soient à croûte fleurie ou lavée ou même à pâte molle, ferme ou persillée, les fromages en lice ont été évalués par un jury d'experts représentant les diverses filières du secteur fromager. Ces 25 spécialistes ont noté les fromages selon leur apparence générale, leur texture, leur odeur, leur saveur et leur flaveur. Les gagnants 2023 ont été dévoilés le 6 septembre au Musée de la civilisation à Québec.

- **Caseus or** : Zacharie Cloutier, Fromagerie Nouvelle France, Estrie
- **Caseus argent** : Louis Cyr 2 ans, Fromagerie Bergeron, Chaudière-Appalaches
- **Caseus bronze** : Grey Owl, Fromagerie le détour, Bas-Saint-Laurent
- **Mention Meilleur fromage biologique** : Chemin Hatley, Fromagerie la station, Estrie
- **Mention Meilleur fromage fermier** : Chemin Hatley, Fromagerie la station, Estrie



La fromagère Marie-Chantal Houde

PIZZERIA BOTTEGA

# Les secrets de la famille Covone dans votre cuisine

À Montréal, la pizzeria Bottega est connue comme le loup blanc. Depuis 2006, ce temple de la cuisine napolitaine, tout premier à avoir importé un four spécial de Naples, accueille de nombreux gourmands en plus d'avoir pavé la voie à bien d'autres concepts. Mais Bottega représente bien plus qu'une institution italienne. Comme le souligne le critique culinaire Jean-Philippe Tastet, parler de la Bottega, « c'est aussi et avant tout parler d'une famille, les Covone ». Une famille constituée d'Aniello, aujourd'hui décédé, arrivé de Camposano en 1970 et rapidement devenu restaurateur. Sa fine table Il Miglio s'est fait remarquer, mais c'est vraiment à la Bottega, où il s'est associé avec sa femme et cheffe Giovanna en cuisine, ainsi que ses fils Fabrizio (chef pizzaiolo) et Massimo (service et administration), que la légende est née. C'est cette histoire de famille que Giovanna a décidé de raconter à travers les recettes d'un livre événement dans lequel le meilleur de la Bottega, mais aussi le meilleur des régions de Campanie et de Molise, nous sont généreusement offerts. Attention, entretien haut en saveur !

SOPHIE GINOUX  
COLLABORATION SPÉCIALE

## Giovanna, pourquoi vous êtes-vous lancée dans ce projet ?

J'ai toujours voulu écrire un livre de recettes, afin de léguer quelque chose à mes enfants et petits-enfants, ainsi que pour remercier et donner des trucs aux clients qui aiment notre cuisine. J'ai donc profité de ma retraite pour réaliser une recherche qui s'est étalée sur deux ans. Il y a un peu de tout dans ce livre, des recettes du resto comme des recettes de famille, dont plusieurs napolitaines en hommage à Aniello et d'autres de Molise tirées des carnets de ma mère. Il s'agit de recettes de tous les jours ou pour des fêtes spéciales, comme Noël ou Pâques.

## Comment ce livre est-il structuré, Massimo ?

Comme un repas typiquement italien ! On commence toujours par l'aperitivo, qui comprend souvent une variation de Spritz et de petites choses pour ouvrir l'appétit, comme des olives, des anchois sur du pain grillé beurré, de la bruschetta, des charcuteries, des calmars. On peut enrichir cette section avec des *sfizi*, des hors-d'œuvre plus sophistiqués. Puis, viennent le *primi*, à savoir un plat de pâtes ou de risotto — un repas italien sans pâtes, ne serait-ce qu'en petites portions, c'est très rare ! —, le *secondi*, qui correspond à un plat principal autour d'un poisson ou d'une viande, et enfin le *dolci*, c'est-à-dire le service du dessert. Ma mère a aussi ajouté dans le livre un chapitre sur les pizzas, la spécialité phare du Bottega, ainsi qu'un autre sur des spécialités cuisinées pour certaines fêtes.

## La pizza ne constitue qu'un chapitre du livre, effectivement. Pourquoi avoir fait ce choix, Giovanna ?

Parce que la Bottega est à la fois une pizzeria et un restaurant italien. D'ailleurs, on y trouve des nappes blanches, des verres en cristal et un service soigné. Le livre est à cette image. J'y ai intégré des recettes qu'adorent nos clients, comme les *tortelli di zuca* (tortellis à la courge butternut), que je prépare chaque année au mois d'octobre et sers avec une sauce au beurre et à la sauge. C'est délicat, avec un petit côté sucré-salé très gourmand. Vous trouverez aussi une recette de ragoût d'agneau (*ragù di agnello*), un des plats hivernaux préférés de Massimo, car il est savoureux, réconfortant et a du caractère.

## Parlons quand même un peu pizza. À quoi reconnaît-on une bonne pizza napolitaine, Massimo ?

À un certain nombre de choses. Tout d'abord, il faut que sa pâte soit parfaite, à la fois mince, avec une croûte un peu craquante et aérienne sur laquelle on peut voir de petits points noirs de cuisson. Cette étape représente déjà un défi, car il faut bien travailler la pâte (nous vous recommandons d'ailleurs de la laisser fermenter 72 heures avant de la cuisiner) et l'ouvrir avant de préparer la pizza. Ensuite, il faut choisir de bons ingrédients, évidemment. Pour la Margherita, par exemple, nous utilisons uniquement des tomates San Marzano venues de Naples. Nous les passons crues à la passoire pour en retirer tous les grains et préparons notre sauce, de manière à ce qu'elle ne soit ni trop acide ni trop sucrée, liquide ou dense. Il faut aussi que le fromage ait une belle élasticité sur la pizza. On doit également couper la pizza en quatre, pas moins, et en manger les parts avec les doigts. Hors de question d'utiliser des ustensiles ! Enfin, et c'est important, on reconnaît une pizza napolitaine au fait qu'elle est légère et ne nous bourre pas après deux parts.

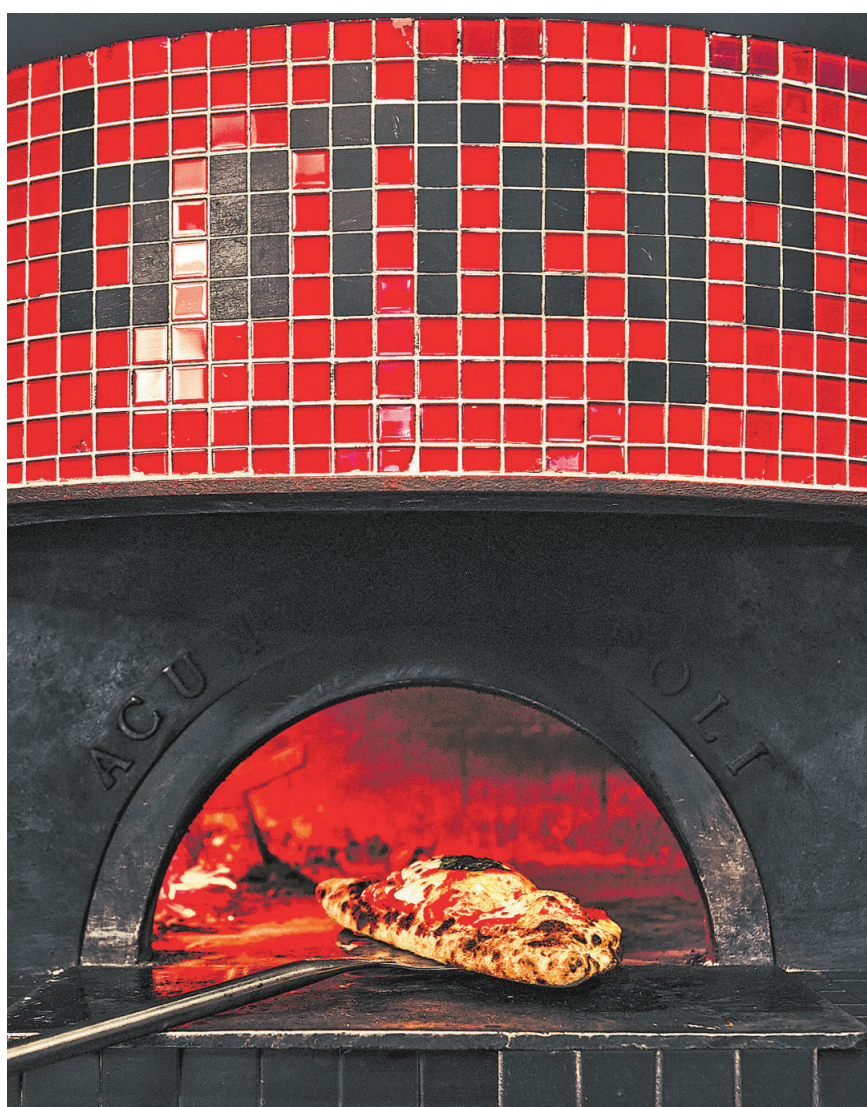
## Y a-t-il des recettes qui vous sont particulièrement chères dans ce livre, Giovanna ?

Oui, tout à fait. Certaines d'entre elles remontent à mon enfance et ne sont pas du tout connues, comme celle de *bucatini con la mollica*, des pâtes que l'on enrobe d'une chapelure réalisée avec du pain italien, des pignons et des raisins secs. Ma mère préparait cette recette chaque Noël, et je la fais toujours à mon tour. Comme je suis également assez douée en desserts, je vous recommande la recette de *pasteria napolitana*, un gâteau traditionnel pour Pâques, ainsi que celle, simple et rapide, de *crostata*, une tarte rustique à la confiture. Cette dernière me rappelle ma jeunesse, car mes parents avaient un jardin avec des arbres fruitiers, et ma mère préparait ses confitures maison.

**Bottega**  
Nos recettes  
et traditions familiales  
Giovanna Covone, Les  
Éditions de l'Homme,  
Montréal, 2023, 226 pages



Fabrizio, Giovanna et Massimo Covone  
PHOTOS DAVID DE STEFANO



Cette recette est tirée du livre Bottega. Nos recettes et traditions familiales.

RECETTE

## Pizza calzone

GIOVANNA COVONE  
COLLABORATION SPÉCIALE

4 à 6 portions  
Préparation : 30 minutes  
Repos : 1 heure  
Cuisson : 45 minutes

### Ingrédients

3 c. à soupe de ricotta  
1 pâte à pizza prête à garnir\*  
30 g (1 oz) de salami  
75 g (2 ½ oz) de champignons de Paris  
80 g (½ tasse) de mozzarella *fior di latte* + 2 c. à soupe  
1 c. à soupe de sauce à pizza\*  
Un filet d'huile d'olive

### Préparation

1. Préparer les champignons. Les nettoyer, les couper en tranches, les mélanger avec un peu d'huile d'olive et du sel dans un bol, puis les déposer sur une plaque et les faire cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés.  
2. Pendant ce temps de cuisson, préparer la ricotta, en la mélangeant dans un bol avec un peu d'eau, de manière à obtenir la consistance d'une confiture.

3. Couper la mozzarella en tranches de 1 cm (½ pouce) d'épaisseur, puis couper ces tranches en allumettes de 3 mm (¼ pouce).

4. Une fois ces trois ingrédients prêts, étaler la ricotta sur la moitié de la pâte à pizza, en laissant une bordure libre de 2,5 cm (1 po).

5. Ajouter le salami, les champignons et 80 g (½ tasse) de mozzarella sur la même moitié de pâte.

6. Replier la pâte de façon à couvrir la moitié garnie. Pincer les bords pour sceller la demi-lune.

7. Badigeonner de sauce à pizza. Ajouter 2 c. à soupe de mozzarella et un filet d'huile.

8. Cuire dans un four ordinaire, à convection, au bois ou au gaz à une température de 260 °C (500 °F), idéalement sur une pierre ou sur une plaque en acier pour pizza, de 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que la pizza soit dorée.

\*Une recette de pâte à pizza ainsi qu'une autre de sauce tomate sont fournies dans le livre.

# MAGAZINE GRATUIT

pour profiter  
des récoltes !



du jardin  
dans [mavie.com](http://mavie.com)

## Bloc-notes gourmand

Les activités et nouveautés  
savoureuses à ne pas manquer

HÉLÈNE ROULOT-GANZMANN  
COLLABORATION SPÉCIALE

### Fêtons les récoltes

Rituels ô combien majeurs chez les Anciens, la Fête des récoltes reprend de la vigueur ces dernières années avec le retour en force de la consommation locale. Cette fin de semaine, c'est donc dans les marchés publics de Montréal que ça se passe ! L'occasion d'en apprendre plus sur plusieurs produits d'ici et sur la meilleure façon de les transformer, de les conserver et de les apprêter. Au programme samedi du côté du marché Jean-Talon, la fabrication d'une sauce tomate maison par Elena Faita, de la Quincaillerie Dante, la fermentation de cornichons avec Robert Paradis et Isabelle Dupuy, de la compagnie Ferment, ou encore une discussion autour des champignons comestibles et toxiques en compagnie de François Brouillard, de Jardins sauvages. Dimanche, direction le marché Atwater, où les visiteurs apprendront notamment à confectionner une sauce piquante maison avec Antoine Bériault, d'Aylwin BBQ, et à préparer une salade de tomates, pousses et ail noir aux trouvailles gourmandes de Fanny. Épluchettes, *quiz*, rallyes et animations familiales et musicales seront également au programme. De quoi se régaler de l'expertise des producteurs et productrices d'ici tout en les soutenant. [marchespublics-mtl.com](http://marchespublics-mtl.com)



### Prenons de la hauteur

Les Enfants terribles ont perdu leur titre de plus haut restaurant de Montréal. En s'établissant lui aussi à la place Ville-Marie, mais un petit étage au-dessus, le Hiatus vient en effet de détrôner son voisin. Installé dans l'ancien observatoire, aux 45<sup>e</sup> et 46<sup>e</sup> étages de la tour depuis le 16 août dernier, le nouvel établissement fait le pari d'offrir une nouvelle expérience gastronomique aux fines bouches montréalaises. Trois expériences, en réalité, puisque le 45<sup>e</sup> étage laisse en journée toute la place à un café spacieux où il fait bon s'imprégner de la vue panoramique tout en attrapant une boîte bento sur l'heure du dîner, alors que le soir venu, il se transforme en buvette feutrée proposant une sélection de vins au verre et de cocktails accompagnés de petits plats. Le 46<sup>e</sup> étage, quant à lui, offre une expérience gustative haut de gamme aux saveurs franco-japonaises signées Yoann Therrer (L'Abattoir à Vancouver), Iari Prassi (L'Île flottante) et Olivier Vigneault (Jatoba) et composées d'ingrédients principalement nippons finement préparés selon des techniques françaises. Parfait pour un dîner en amoureux. [hiatus.ca](http://hiatus.ca)

### Buvons au château

L'expérience « Ferme à la Vigne » est de retour le 24 septembre prochain en collaboration avec le guide des bonnes adresses gourmandes et locales @Tastet et un chef québécois dont le nom n'a pas encore été dévoilé. Le Château Ste-Agnès entoure d'ailleurs son événement culinaire de beaucoup de mystère... indiquant cependant qu'il s'agit là de la seule et unique expérience du genre pour cette année et que les places sont limitées. Au programme de cet après-midi gastronomique dans le pittoresque vignoble du Château Ste-Agnès à Sutton, un menu soigneusement élaboré par un chef québécois invité célébrant l'essence de la cuisine de la ferme à la table. Chaque plat sera rehaussé par le vin parfait issu des caves du vignoble, et le tout sera dégusté sur une longue table dressée en plein air, offrant une vue panoramique sur les Appalaches. Une expérience mêlant l'élégance de la nature, l'art de la cuisine et l'esprit de la communauté. 295 \$ + taxes, [chateausteagnes.com](http://chateausteagnes.com)



# Carnet voyage

Les actualités du monde touristique, ici et ailleurs

CAROLYNE PARENT  
COLLABORATION SPÉCIALE

## Le vert allemand

En matière environnementale, l'Allemagne est à mes yeux un pays d'un beau vert foncé. Dans ces pages, je vous ai d'ailleurs déjà raconté l'aventure de Vauban, un écoquartier de Fribourg-en-Brisgau, né en pleine crise du logement, qui a fait école. Dans cette même Forêt-Noire, à Durbach, j'ai rencontré récemment Dominic Müller, un hôtelier dont les pratiques durables sont tout aussi empreintes de gros bon sens.

Durbach est un magnifique village viticole dominé par un château médiéval. M. Müller y dirige l'hôtel-spa Ritter, fondé en 1656. Il y a instauré plusieurs mesures vertes, grandes et petites. Par exemple, l'établissement s'est doté de petites centrales de production combinée de chaleur et d'électricité, il loue une Fiat électrique à ses hôtes venus en train, mais souhaitant faire une excursion, et... il ne leur offre plus de pantoufles. « Imagine-t-on le nombre de pantoufles à semelles de caoutchouc polluantes jetées chaque jour à travers le monde ? En plus, elles sont parfois enveloppées dans du plastique ! » dit le sympathique hôtelier. Au restaurant, fini, les nappes. « Car il faut non seulement les laver, mais les repasser, et puis, le grain du bois des tables, c'est beau, nous sommes dans une forêt après tout... » Enfin, à la cuisine, « on diminue les portions de viande pour augmenter celles de légumes ».

De son propre aveu, certains clients se rebiffent devant ces changements (ils aiment les pantoufles !), mais quand on leur explique les tenants et aboutissants des décisions, ils y voient généralement des avantages pour tous.

« Il faut aussi penser à ne pas tout remplacer, tout le temps, poursuit-il. Par exemple, notre sauna fonctionne très bien, mais le bois a une certaine patine. C'est normal, il a 15 ans, mais c'est propre. Un premier réflexe était de tout remplacer, et puis j'ai changé d'avis. » Du gros bon sens inspirant, ajouterais-je.

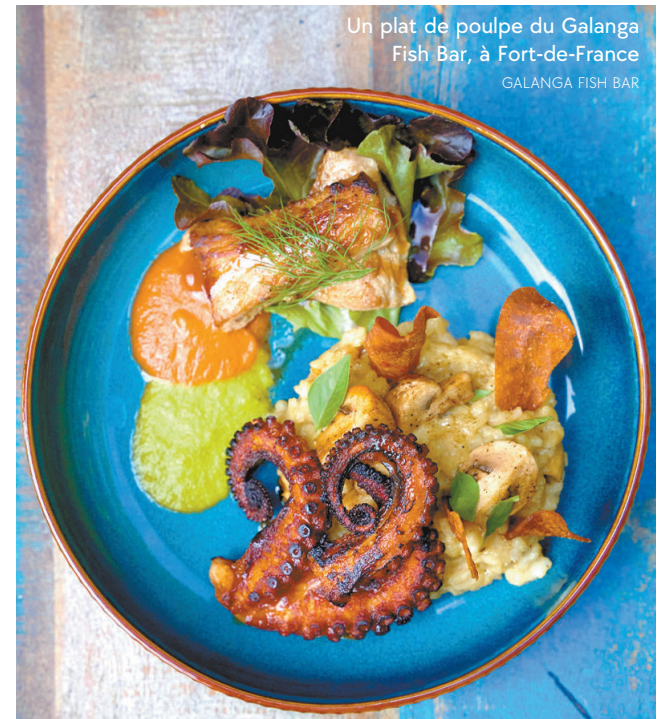
ritter-durbach.de ; durbach.de



La belle façade à colombages de l'hôtel Ritter Durbach  
HÔTEL RITTER DURBACH

## Dans l'assiette solidaire de la Martinique

C'est un festival qui ensoleille nos papilles. Un marché gratuit pour tous. Un événement qui inclut les plus démunis. C'est le festival Martinique gourmande, qui célébrera les saveurs de l'île aux fleurs à travers le Québec du 12 au 24 septembre prochain. Dans le Vieux-Montréal, au pavillon d'Iberville du Grand Quai du port, quatre chefs martiniquais, dont Yadjy Zami, prépareront leurs délices dans le cadre du Marché créole les 16 et 17 septembre. À travers la province, une trentaine de restaurants « martiniqueront » leur menu. De plus, grâce à un don de l'organisateur, le Comité martiniquais du tourisme, les Cuisines solidaires de la Tablee des chefs prépareront 5000 portions d'une recette typique, destinées aux banques alimentaires d'ici. Et si on souhaite nous aussi soutenir les Tablees ? [martiniquegourmande.ca](http://martiniquegourmande.ca)



Un plat de poulpe du Galanga Fish Bar, à Fort-de-France  
GALANGA FISH BAR

## Du ski hors saison à Tremblant !

L'aire d'apprentissage de la piste Équilibre est depuis peu habillée d'un beau tapis vert ! Signé Neveplast, ce revêtement synthétique permet de s'initier dès maintenant aux sports de glisse en vue de la prochaine saison. « Des accompagnateurs aident les jeunes et moins jeunes à en apprendre les rudiments, et les plus expérimentés sont les bienvenus pour pratiquer leurs virages », explique Catherine Lacasse au nom de la station de ski. Au vu de changements climatiques entraînant une pénurie de neige, est-il envisageable qu'un jour, d'autres pistes soient ainsi tapisées ? « Ce n'est pas dans nos plans à court terme, mais nous demeurons toujours à l'affût des occasions selon l'engouement ! » répond-elle.

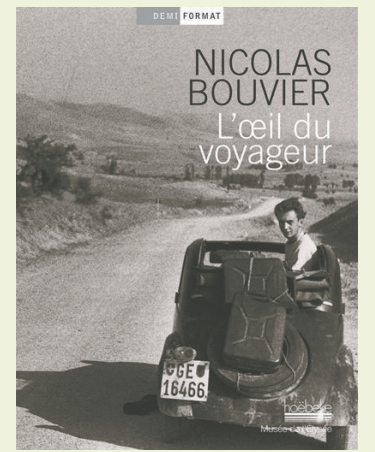
[tremblant.ca](http://tremblant.ca)



Ski d'été à Mont-Tremblant  
MONT-TREMBLANT

## Pas nouveau, mais toujours aussi percutant...

En me replongeant dans *L'œil du voyageur*, ouvrage réunissant des photographies que Nicolas Bouvier a croquées lors de son voyage Genève-Ceylan (Sri Lanka) en 1953-1954, et duquel il rapporta le récit culte *L'usage du monde* (Boréal), je suis tombée sur ces bons mots. Résonneront-ils en vous aussi ? « On ne voyage pas pour se garnir d'exotisme et d'anecdotes comme un sapin de Noël, mais pour que la route vous plume, vous rince, vous essore, vous rende comme ces serviettes élimées par les lessives qu'on vous tend avec un éclat de savon dans les bordels. » Compris ? !



# Au gré des saisons

## TERROIR

SUITE DE LA PAGE C 1

« Notre idée, ajoute Michèle Bourassa, est de miser sur le contact humain entre hôtes et voyageurs. Aux premiers, on apporte de la belle visite. Aux seconds, la chance de vivre des expériences inédites, des rencontres de choix, en découvrant des produits du terroir. »

L'aventure de Terego a commencé en 2017 et son succès ne se dément pas. Clientèle principale : celle des 45 ans et plus, surtout en couple, puis les familles avec jeunes enfants.

Passionnées de *road trips* en VR et d'agrotourisme, Karine et Michèle ont séjourné en Nouvelle-Zélande, de

ranch en verger, grâce à un réseau auquel prennent part des producteurs. En rentrant, la mère s'inspire de cette expérience et de celle de France Passion (pionnier dans le domaine) pour créer au Québec Terroir en VR, devenu Terego. Exit la retraite ! Aujourd'hui, les deux femmes travaillent à temps plein pour Terego, qui, sur sa plateforme de réservation, propose près de 1500 places de stationnement. « Leur nombre varie de une à cinq maximum chez chaque producteur afin de garder un contact privilégié avec l'hôte et son environnement », précise Michèle Bourassa.

### Des voyageurs gourmands

Francine Durand, 85 ans, est une grande adepte de Terego. Avec son mari, Gilles Lavallée, 87 ans, elle

quitte régulièrement Montréal pour partir en motorisé, « faire un circuit Terego de quelques jours, en suivant les saisons », explique-t-elle. Au printemps, arrêt par exemple dans un verger en fleurs à Rougemont, puis achat d'asperges au vignoble Saint-Thomas, dans Lanaudière, où Francine dit pratiquer son espagnol avec des travailleurs mexicains ; cueillette de bleuets en été dans la région du Centre-du-Québec, et retour pour les pommes en Montérégie durant l'automne.

« Terego, ajoute-t-elle, est devenu notre seul réseau pour voyager parce que nous sommes curieux de découvrir des produits, des coins de pays et des gens qui ont une histoire. Et on achète plein de bonnes choses, notamment pour faire des cadeaux. »



## Trois jours, trois régions, trois hôtes Terego

Début du périple automnal dans Lanaudière, au Vignoble Saint-Gabriel, à Saint-Gabriel-de-Brandon, pour profiter de la beauté des vendanges. Paul Jodoin et Johanne Lavallée furent parmi les premiers adhérents de Terego. Ils reçoivent 40 000 visites par an à leur boutique, à la cave à vin et au surprenant Musée de tracteurs anciens, mais ils réservent toujours à leurs visiteurs Terego leurs cinq stationnements situés au milieu des vignes ou en bordure de forêt. « Nous aimons beaucoup la philosophie de Terego, souligne M<sup>me</sup> Lavallée, et cette clientèle toujours respectueuse des lieux et curieuse de nos vies et de nos produits. Souvent, les voyageurs font la dégustation de vins, achètent à la boutique et commandent pour le souper une "assiette du vigneron", garnie de produits du terroir. »

À Saint-Sévère, en Mauricie, la boutique de Passion Lavande domine quant à elle les champs de lavande et de tournesol et, depuis peu, une roseraie. Catherine Gélinas a adhéré à Terego, avec deux stationnements face aux champs, pour appuyer sa mission de valorisation de l'agrotourisme. « J'aime recevoir, aider à comprendre d'où viennent les choses de la terre, offrir un lieu paisible. J'accueille des gens curieux, amoureux de la nature et j'ai toujours de beaux échanges. Le soir, je dis : "Faites comme chez vous, ce décor est à vous." »

On franchit le pont Laviolette, à Trois-Rivières, pour filer vers le chemin des Bouvreuils, à Bécancour, dans la région du Centre-du-Québec, où Nathalie Poisson et Claude Mailhot élèvent dans leur ferme Genty des bœufs highland. Nourris « à l'herbe fraîche et aux caresses », ils fournissent une viande d'exception. « Nous partageons les valeurs de Terego », souligne M<sup>me</sup> Poisson. Dormir sur leur terre est l'occasion d'approcher ces jolies bêtes poilues, mais aussi de « découvrir notre réalité de producteurs et peut-être de devenir des consommateurs plus avertis ».



Michèle Bourassa et sa fille, Karine Morin, ont fondé Terego après avoir sillonné la Nouvelle-Zélande en VR, de ranch en verger.  
DANY COULOMBE

ALLEMAGNE

# Régalons-nous dans les bois...

Dans le sud-ouest du pays, la Forêt-Noire conjugue panoramas spectaculaires et grandes traditions de bouche. Récit d'un court-circuit alléchant.

CAROLYNE PARENT  
COLLABORATION SPÉCIALE



C'est un pays de monts et de vallées. De vignes qui dévalent des coteaux pentus jusque dans l'arrière-cour des particuliers. De châteaux séculaires et de chaumières fleuries. C'était la *silva nera* des Romains, qui trouvaient noire la dense forêt de conifères. C'est la *Schwarzwald* des Allemands, un terrain de jeux de 6000 km<sup>2</sup> bordant, à l'ouest, l'Alsace, en France, et au sud, la Suisse. En arrivant du nord, Baden-Baden en est la porte d'entrée. Ou le chic vestibule Belle Époque.

La nouvelle est tombée pendant la pandémie et, de ce fait, est peut-être passée ici inaperçue, mais toujours est-il que Baden-Baden est désormais classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, partie prenante d'un ensemble de 11 grandes villes d'eaux européennes. « C'est l'empereur Caracalla qui a fait construire ses premiers thermes, et les bains Friedrichsbad s'élèvent d'ailleurs sur leurs ruines », explique le guide Pierre Schitter. Mais au-delà de la cure thermale, c'est un art de vivre qui est ici célébré.

## Parapente et pinot noir

En effet, hier, la trempette minérale s'accompagnait de manifestations culturelles, d'une gastronomie, d'activités sportives, et c'est encore vrai. « On a peut-être l'impression que Baden-Baden est une destination pour aînés à cause des eaux, mais ici, on fait beaucoup de randonnées et même du parapente du haut de la montagne Merkur ! » note Kilian Bucher, un des directeurs du Brenners Park-Hotel & Spa. Le bien nommé sentier pédestre Panoramaweg, une boucle de 45 kilomètres, se faufile dans les montagnes qui ceinturent la belle bourgade, tandis que l'allée Lichtentaler, qui s'étire sur 3 kilomètres ponctués de jardins et longe une claire rivière, sert de trait d'union entre quartiers résidentiels, musées, bains et casino. On imagine sans peine Dostoïevski l'empruntant pour se rendre dans l'établissement qui lui inspira *Le Joueur* ou le compositeur Berlioz, pour inaugurer le théâtre municipal !

Tout près, trois secteurs viticoles font partie de la route des vins du pays de Bade. À Neuweier, au pied du Mauerberg, la vigne déboule jusqu'à un château du XII<sup>e</sup> siècle avec son pont-levis. Ce Schloss Neuweier abrite quelques chambres et un restaurant où le menu est conçu pour s'harmoniser aux vins du vigneron Robert Schätzle. Ce que ce dernier fait de mieux ? « Des vins de riesling, qui ont une belle acidité du fait du sol, rare, de granit », dit-il.

Au sud de la ville d'eaux, du côté de la vallée de la Rench et de la pittoresque vieille ville d'Oberkirch, le vigneron Hans-Peter Decker donne, lui, principalement dans le pinot noir. On déguste ses bons vins, dont un, particulièrement gouleyant, fait de gewurztraminer. « C'est ma petite spécialité pour me distinguer ! » dit-il. Et elle nous énergise juste ce qu'il



Plaisirs vinicoles dans la Renchtal  
JIGAL FICHTNER | RENCHTAL TOURISMUS



Le jambon forêt-noire trône sur toutes les tables régionales !  
JENS WEGENER | DZT

faut pour entamer, à côté de chez lui, le sentier Ringelbacher Keschdeweg (5,9 km), qui traverse vignobles, forêt et boisés de châtaigniers sur les hauteurs de la vallée.

## On dirait du land art !

Chemin faisant, on aperçoit le clocher de la cathédrale de Strasbourg, outre-Rhin, la vigne qui court en tous sens sur les collines et, à leurs pieds, des maisonnettes blotties les unes contre les autres. Le tout est du plus bel effet, et donne faim... Vivement le bon fromage de montagne et le traditionnel jambon de la Forêt-Noire (indication géographique protégée), fumé de quatre à six semaines au bois d'épicéa avant son séchage ! Place à la *Badischer Zwiebelkuchen*, la fameuse tarte à l'oignon, qu'accompagne si bien un vin de riesling ; au *Badischer Sauerbraten*, un plat de bœuf mariné au vin rouge ; et aux *Spätzle*, de réconfortantes nouilles aux œufs.

Il n'en demeure pas moins qu'Oberkirch est surtout réputée pour tout autre chose... En ce pays de la fraise, des petits fruits, de la pomme, de la

prune, mais surtout de la cerise, on trouve 800 distilleries d'eau-de-vie pour 20 000 habitants ! L'alcool prédominant ? La *Kirschwasser*, le schnaps de cerise, indispensable à la préparation d'un autre délice local : le gâteau forêt-noire (lire *Il était une fois...*, dans le texte en ligne).

À la Brennerei Fies, Anne-Katrin Hormann poursuit la tradition familiale de la distillation. « Du kirsch, c'est de petites cerises *benjaminer* ou *doppelseppler*, de l'eau des montagnes et rien d'autre », dit-elle. Certainement du savoir-faire... Outre le gâteau, son kirsch peut parfumer jambon et saucisson, et est siroté à l'apéro ou en guise de digestif. Certaines de ses eaux-de-vie sont filtrées sur du charbon de bois de hêtre, une autre vieille façon de faire locale. L'intérêt ? « Cela les adoucit, explique-t-elle. Même si elles titrent à 42 degrés d'alcool, elles n'enflamment pas le palais, on en goûte vraiment le fruit. » C'est bien pensé, tout comme le nom de cette gamme, Chronum, qui se veut un clin d'œil à la tradition des pendules à coucou d'une vallée voisine.

## À retenir

- On se rend en Forêt-Noire par le vol direct Montréal-Francfort d'Air Canada.
- Sur place, on se déplace gratuitement en bus et trains régionaux grâce à la carte Konus, qu'on obtient avec toute réservation dans les hôtels de la Forêt-Noire. Tourisme durable, dites-vous ?
- Les 7 et 8 octobre, à Oberkirch, on goûtera à la saucisse blanche, au gâteaux, à l'eau-de-vie et à d'autres délices à la châtaigne lors d'une grande fête. [renchtal-tourismus.de/fr](http://renchtal-tourismus.de/fr)
- On applaudira Yannick Nézet-Séguin, l'Orchestre philharmonique de Philadelphie et Rachmaninov au Festspielhaus de Baden-Baden, du 3 au 5 novembre prochains. [festspielhaus.de](http://festspielhaus.de)
- On se renseigne davantage sur le site de la Forêt-Noire ([foret-noire-magique.fr](http://foret-noire-magique.fr)), celui de l'Office de tourisme de l'Allemagne ([germany.travel/fr](http://germany.travel/fr)) et celui de l'hôtel Bareiss ([bareiss.com](http://bareiss.com)).

## Chez Hansel et Gretel

Et voilà qu'un train nous mène dans le noir de la forêt, à Baiersbronn. Épicentre gastronomique, cette région du parc national compte 10 restaurants mentionnés au guide Michelin, dont quatre étoilés, pour 14 000 âmes ! Qu'y mange-t-on de bon ? Du côté de Buhlbach — célèbre pour la verrerie Böhrringer, qui a inventé la bouteille de champagne —, du poisson. Au restaurant Forellenhof, on élève en bassins bios de l'omble chevalier et de la truite, avant de la fumer. Fraîcheur garantie ! Au très chic hôtel Bareiss, à l'adorable Dorfstuben, où Blanche-Neige se sentirait comme à la maison, on sert des plats réconfortants comme des *Rinderrouladen* (paupiettes de bœuf).

En compagnie de la naturaliste Christine Bissell, on déguste également les produits de la forêt... dans la forêt « pour éveiller un plus grand intérêt pour elle », dit-elle. Au départ de Klosterreichenbach, le temps d'une randonnée sur le sentier des Moines, la passionnée de botanique nous cause d'achillée millefeuille analgésique et de bourgeons d'épicéa au chocolat avant de nous offrir de sa limonade à la reine-des-prés et des craquelins garnis de son pesto de lierre terrestre. Une pause bonheur !

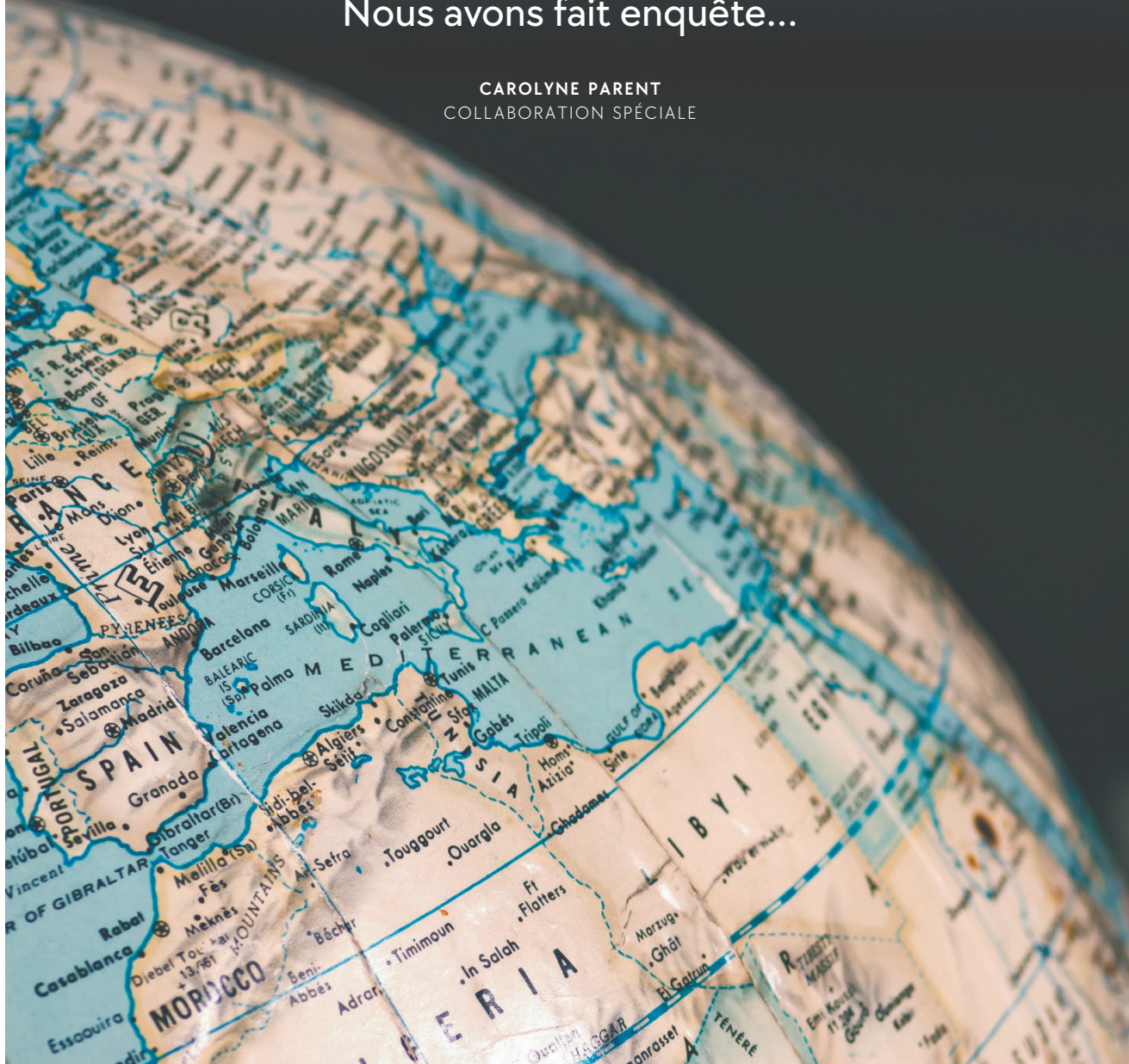
Car au vu des bataillons de conifères au garde-à-vous qui nous cernent, ici, plus qu'ailleurs, éprouvons-nous le sentiment d'être vraiment chez Hansel, Gretel, Petit Poucet et tous ces autres personnages qui peuplaient cette forêt dans les contes qu'ont rapportés les frères Grimm. Une forêt proprement enchantée.

Carolyne Parent était l'invitée de l'Office national allemand du tourisme.

# Une bibliothèque idéale de la bourlingue

Quels sont les grands récits de voyage d'hier et d'aujourd'hui que tout voyageur devrait lire ? Nous avons fait enquête...

CAROLYNE PARENT  
COLLABORATION SPÉCIALE



Recenser les épopées incontournables de la littérature du périple, les carnets de voyage qui ont marqué leurs époques, les grands classiques de la bourlingue, ceux d'hier comme ceux de demain... vaste programme ! Du *Livre des merveilles* de Marco Polo aux écrits de Sylvain Tesson en passant par ceux d'Élla Maillart, par où commencer ?

Par des experts ! Nous avons demandé à un bibliothécaire, deux libraires, un éditeur, deux professeurs et un voyageur de nous faire connaître leurs titres préférés. Le but de l'exercice ? Ouvrir une fenêtre sur de vraies aventures, de celles qui nous transportent au bout du monde pour mieux l'éclairer.

## À la découverte de l'Autre

Chez Gallimard, boulevard Saint-Laurent, à Montréal, le libraire Olivier Boisvert, fêru de récits d'ailleurs, recommande justement deux titres « vivement et sans discontinuer, car ils représentent la richesse de la découverte de l'Autre ». D'abord, *Lisière* de la Bulgare Kapka Kassapova, qui traite de la « frontiérification » du monde. Pourquoi ? « Parce que l'autrice livre un récit ample et riche, trempé dans la singulière mythologie des lieux de transit », dit-il.

Son second ouvrage coup de cœur est *Dans la nuit arctique*. « Le pilote québécois Yann Fourny manie le journal d'expédition tel un aventurier cartographe du début du XX<sup>e</sup> siècle ! note M. Boisvert. Son récit, qui frise le génie, éclaire les nombreuses injustices liées à la paternité des découvertes et offre tous les frissons des explorations insensées qui nous fascinent. »

Au nom de « leur désobéissance, de leur audace, de leur désir d'affirmation », Emmanuelle de Broin-Verret, professeure de français à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, met en avant deux grandes exploratrices d'hier et leurs récits. « D'abord, *Voyage d'une Parisienne à Lhassa* d'Alexandra David-Néel. En 1924, déguisée en mendiant, car le Tibet est alors interdit aux Occidentaux et aux femmes, elle va traverser la Chine d'est en ouest dans la peur d'être démasquée. Il y a donc le suspense lié à ce défi sur fond de spiritualité bouddhiste. C'est remarquable, et je ne comprends pas que ce ne soit pas lu davantage ! » s'exclame-t-elle.

Elle suggère aussi *La voie cruelle* d'Élla Maillart, qui met à mal « le cliché du voyage qui guérit, comme dans *Wild* [de Cheryl Strayed] ». « Elle voyage en voiture en Afghanistan avec une amie qui ne va pas bien [bien mauvais pays pour une toxicomane !]. C'est un récit très documenté, mais qui traite aussi de deuils, d'amitié et porte un regard féminin sur d'autres femmes. Et puis, ça se déroule à l'aube de la

Seconde Guerre mondiale, et c'est intéressant de ce point de vue là aussi. »

N'eût été la consigne, soit des récits non fictifs, Daniel Desjardins, président-fondateur des Guides de voyage Ulysse, aurait sans doute suggéré *L'odyssée* d'Homère, fabuleuse œuvre de mythologie ! Il a plutôt jeté son dévolu sur *Journal du voyage de Siam 1685-1686*, de l'abbé de Choisy. « Cela raconte le voyage de la première ambassade de France vers la Thaïlande, alors appelée Siam, et porte un regard "innocent" sur le mode de vie thaï, au XVII<sup>e</sup> siècle, dit-il. C'est fascinant, car c'est comme si Jacques Cartier était allé en Thaïlande et qu'on y était aussi ! »

## Aux sources du tourisme

Professeure en tourisme et en développement social au Département d'études en loisir, culture et tourisme de l'Université du Québec à Trois-Rivières, Isabelle Falardeau retient *Mémoires d'un touriste (1838)*, de Stendhal, œuvre littéraire où on trouve une des premières utilisations du mot « touriste », souligne-t-elle. « Ce qui en fait l'intérêt, ce ne sont pas les lieux visités, au jour le jour, en France, mais son vrai sujet, la nature de l'être humain, dit-elle. Il devrait résonner chez les adeptes du tourisme lent. »

« On définit ce que l'on est et ce que l'on n'est pas sur la route. »  
— Isabelle Falardeau

Sa deuxième suggestion est *Du diesel dans les veines*, de Serge Bouchard, publié peu de temps avant son décès. « Assis côté passager, avec les camionneurs, ce conteur exceptionnel fait la route des grands chantiers du Nord. C'est, pour lui, "le bout d'un très long voyage, comme un bon chauffeur qui a traversé trois tempêtes et tant de misères que plus personne ne l'attendait en fin de course". Voilà pourquoi il faut lire ce livre. »

Martin Rémillard, bibliothécaire entre autres responsable de la collection de géographie et de voyage de la Grande Bibliothèque, est allé logner du côté de « la besace de Sylvain Tesson, qui contient plusieurs pépites ». Du lot, il retient *L'axe du loup. De la Sibérie à l'Inde, sur les pas des évadés du goulag* et sa version abrégée accompagnée de photographies, *Sous l'étoile de la liberté. Six mille kilomètres à travers l'Eurasie sauvage*. « De Yakoutsk à Calcutta, l'auteur multiplie les rencontres afin de retrouver la trace des fugitifs des camps de concentration soviétiques. Ce projet a été inspiré par le récit de Slavomir Rawicz, qui raconte son évasion du

goulag dans *À marche forcée. À pied, du cercle polaire à l'Himalaya, 1941-1942*, récit haletant, mais dont la véracité est aujourd'hui contestée. »

Il recommande aussi fortement *Chroniques de Jérusalem*, *Chroniques birmanes* et *Pyongyang* du bédaïste québécois Guy Delisle : « L'auteur croque de multiples scènes de la vie quotidienne qui immergent le lecteur dans l'histoire et la culture des pays visités. »

## L'attrait du Nord

Pour Floriane Claveau, du groupe Renaud-Bray-Archambault, « *L'Antarctique, le rêve d'une vie* de Mike Horn est un incontournable, qui a une belle vie en librairie ». M. Rémillard nous avait également mentionné ce titre, l'auteur étant selon lui « l'aventurier extrême par excellence ».

Un autre aventurier, celui-là cycliste et québécois, Jonathan B. Roy, suggère *Promenons-nous dans les bois* de Bill Bryson : « Il nous emmène marcher sur le très long sentier des Appalaches, et sa route est semée d'embûches et de rencontres. Les meilleurs passages sont ceux qu'il partage avec Stephen Katz, un ami de longue date, et lorsqu'il décrit la faune typique des marcheurs. Il démontre que les grandes aventures ne sont pas limitées aux jeunes au sommet de leur forme... »

Celui qui a mouliné dans 40 pays sur trois continents et est lui-même auteur nous invite aussi à plonger dans une aventure extrême : *La quête du retour. 31 jours à travers le Québec de Montréal à Kuujuaq, à vélo et en canot* de Samuel Lalande-Markon. « Le journal de bord de ce poète au moral d'acier est formé de défis, de réflexions et d'admiration pour notre terre, dit-il. Il nous place devant notre méconnaissance de l'énorme territoire qui est le nôtre et nous donne envie de suivre ses audacieuses traces. »

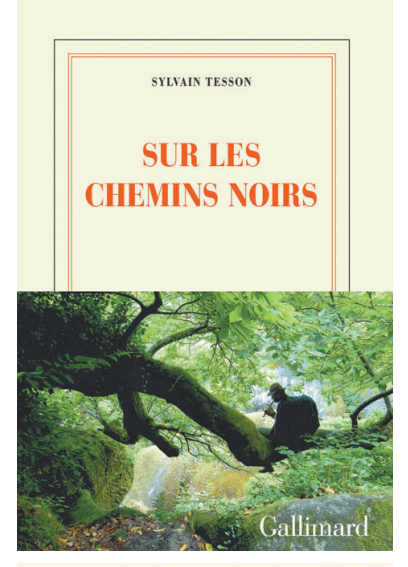
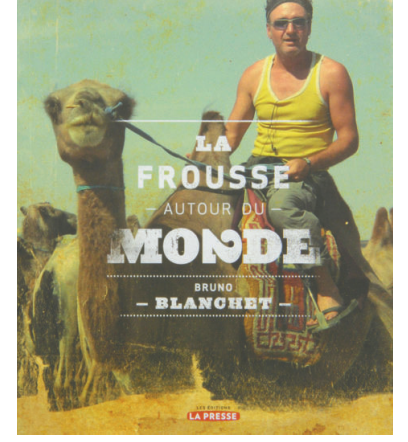
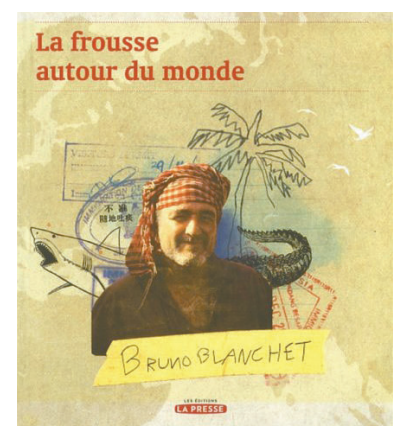
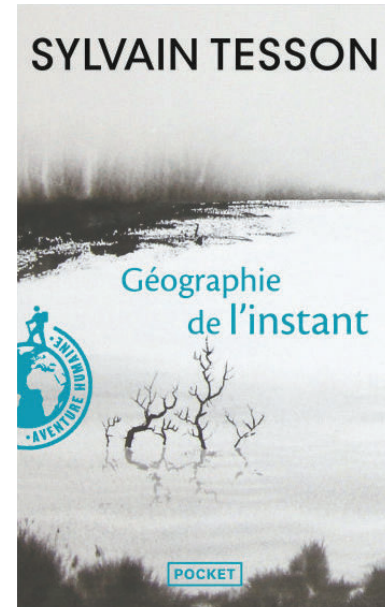
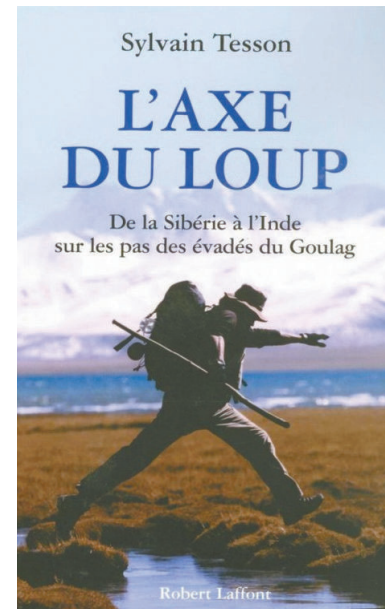
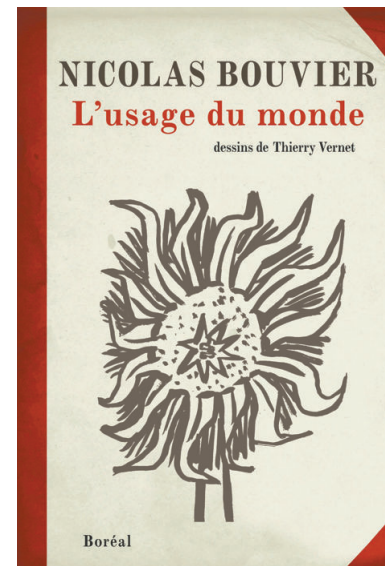
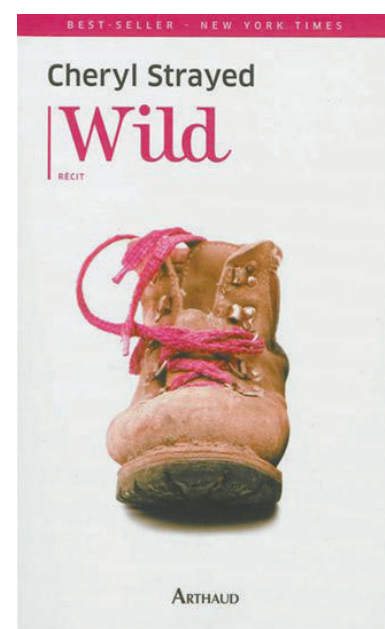
## Le mot de la fin

Donnons le mot de la fin à la professeure Isabelle Falardeau et à... Jack Kerouac. « Son récit *Sur la route* [largement autobiographique] est à lire ou à relire parce que l'appel de la route continue d'être ressenti par les *backpackers* comme par les adeptes de la *vanlife*, voire du camping, même de luxe. L'ouvrage en est en quelque sorte le mythe fondateur. »

Pour l'avidie lectrice, il est fascinant de constater combien le voyage et le type de voyage sont fortement associés à l'identité. « On définit ce que l'on est et ce que l'on n'est pas sur la route, dit-elle. Depuis ce récit, le phénomène touristique s'est démocratisé, mais on affirme et on affiche toujours notre distinction par nos propres aventures et voyages. "Parce que mon pote, la route doit en fin de compte nous mener dans le monde entier. Il n'y a pas un coin où elle ne puisse aller, hein ?" »

## Titres à succès

- *Wild* de Cheryl Strayed. « C'est le récit de voyage qui nous est le plus souvent demandé », note Olivia Sofia, chez Un livre à soi, une accueillante librairie indépendante du Plateau. Il s'agit des mémoires de l'autrice au fil de sa randonnée en solitaire de plus de 1000 kilomètres sur le chemin des crêtes du Pacifique.
- *L'usage du monde* de Nicolas Bouvier. « C'est le titre qu'on me demande le plus souvent, sans doute parce qu'il est à la source de beaucoup de récits de voyage contemporains. En plus, il raconte un monde européen méconnu et pas mal révolu ! » souligne Olivier Boisvert, libraire chez Gallimard.
- *L'axe du loup* et *Géographie de l'instant*, de Sylvain Tesson, ainsi que *Latitude zéro* et *L'Antarctique. Le rêve d'une vie*, de Mike Horn, sont des ouvrages à succès chez Renaud-Bray-Archambault.
- *La frousse autour du monde* de Bruno Blanchet (vol. 1 et 2), *La panthère des neiges* et *Sur les chemins noirs* de Sylvain Tesson, ainsi que *Promenons-nous dans les bois* de Bill Bryson, sont les récits de voyage les plus souvent empruntés à la Grande Bibliothèque.



# Découvrez les gagnants Caseus

Félicitations à tous les artisans fromagers pour leur savoir-faire!



Fiers partenaires

*fromages  
d'ici*



[fromagesdici.com](http://fromagesdici.com)