

## Des fraises cultivées en plein hiver à Montréal

Les produits de la ferme Gush sont vendus pour la première fois pendant la saison froide

À LIRE EN PAGE C3



## Quoi de neuf sur les flots ?

Coup d'œil sur les tendances de l'heure chez les croisiéristes

À LIRE EN PAGE C6

# plaisirs.

LE DEVOIR | CAHIER SPÉCIAL C | LES SAMEDI 8 ET DIMANCHE 9 FÉVRIER 2025



## Escapade à deux en Mauricie

VERSANTS DE LA FALAISE

Célébrer l'amour avec l'élu de son cœur peut emprunter bien des chemins : un bouquet de fleurs, un souper en tête-à-tête, une randonnée en montagne... Il y a autant de manières de dire « je t'aime » que de couples. Alors, pourquoi ne pas renforcer ce lien le temps d'une escapade hivernale ? Voici trois idées de séjour romantique en Mauricie, une région qui mérite d'être connue des amoureux.

SOPHIE GINOUX  
COLLABORATION SPÉCIALE



DOMAINE ENCHANTEUR

Savez-vous qu'une des meilleures tables au Québec se trouve en Mauricie ? Plus précisément dans la petite municipalité de Saint-Mathieu-du-Parc, dans une belle bâtisse face au lac Bellemare. Il s'agit de l'Auberge Saint-Mathieu, qui a intégré le Canada's 100 Best Restaurants en 2024 et dont le chef, Samy Benabed, a été nommé « Révélation de l'année » aux Lauriers de la gastronomie québécoise en 2023.

Évidemment, se rendre à cette adresse est synonyme de gastronomie, avec un menu dégustation de haut vol de quatre à huit services, et on y jouit d'une magnifique vue et d'une ambiance chaleureuse. Mais l'auberge dispose aussi de chambres douillettes idéales pour les amoureux, ainsi que de forfaits relativement accessibles pour ce degré de qualité.

Outre l'auberge, il est possible, sans casser sa tirelire, de réaliser une balade en raquettes dans les sentiers du parc récréoforestier Saint-Mathieu ou du parc national de la Mauricie, tout comme de découvrir les expositions présentées à La petite Place des Arts, une ancienne menuiserie transformée en centre d'art. Si on est gourmand, on peut également savourer un cocktail au Resto Bar de l'Hôte Bord, se sucrer le bec avec les produits de la Cabane à sucre Saint-Mathieu-du-Parc ou encore faire un tour à Passion Lavande, un site où cette plante aromatique est aussi bien déclinée en mélange à trempette qu'en vinaigre balsamique infusé.

VOIR PAGE C2 : ESCAPADE



AUBERGE SAINT-MATHIEU



Le 16 février, le Musée Laurier de Victoriaville propose de vivre l'expérience Thé de la Saint-Valentin. SOCIÉTÉ DU MUSÉE LAURIER

## L'heure du thé, un moment de partage

Chics et classiques ou kitsch et ludiques, les salons de thé sont d'abord des lieux de rassemblement. On y sirote le thé tout en savourant sandwiches au concombre, scones et autres tartelettes. Chose certaine : ils sont parfaits, en février, pour se réchauffer et pour célébrer l'amour et l'amitié.

MARIE-JULIE GAGNON  
CARIBOUMAG.COM

Le jour où Jennifer Mallin est tombée par hasard sur un plateau étagé dans une boutique, un déclic s'est produit. Du jour au lendemain, la professeure de yoga, qui a vu son entreprise piquer du nez pendant la pandémie, s'est transformée en Lady Porcelaine. Elle perçoit d'ailleurs un certain aspect méditatif dans le rituel du thé.

Une transformation s'active alors : cet ex-punk se met à ajouter du rose dans sa vie. Les airs de maison de poupées de son nouveau logement attirent l'attention sur Instagram, où elle a créé un compte en 2021. Après avoir reçu des adeptes du thé chez elle pendant quelques mois, elle transporte pénates et porcelaines sur

la rue Saint-Denis, à Montréal, en 2024. « Je voulais garder l'atmosphère d'un appartement, raconte-t-elle. Je ne voulais pas que ça fasse resto. Chez nous, le temps n'existe pas et on vient jouer à la grande dame ou au gentleman. »

Une trentaine de personnes peuvent maintenant prendre place dans le salon pastel de Lady Porcelaine. Dès leur arrivée, les convives rencontrent une liseuse de feuilles de thé et choisissent un fascinateur, ces élégants petits chapeaux souvent excentriques.

Les plateaux étagés avec options végétaliennes et sans gluten sont présentés comme le veut la tradition : les bouchées salées sur l'étagé

du bas, les scones au centre et les pâtisseries sur l'étagé du haut. Hormis les sandwiches au concombre, faits sur place, les bouchées et les desserts proviennent d'une quinzaine d'entreprises locales et régionales. Il en est de même pour les thés, choisis avec soin par l'entrepreneuse. « Le premier thé servi est un thé blanc appelé le bleu céleste. Il vient des Thés Fuji, dans les Cantons-de-l'Est. Le deuxième est l'earl grey bio de Camellia Sinensis, et le troisième, un thé au jasmin de la sommelière de thés Élise Perreault, alias Lady T, de Mont-Tremblant. »

Aussi inauguré en avril 2024, le superbe salon de thé Paparmane, dans le Vieux-Montréal, propose une tout

### Infos pratiques et découvertes

- Le salon Lady Porcelaine est ouvert les vendredis, les samedis et les dimanches toute l'année. Il est préférable de réserver. Pour les 12 ans et plus.
- Jennifer Mallin, alias Lady Porcelaine, vient de publier *L'heure du thé* aux Éditions de l'Homme, dans lequel on peut découvrir l'histoire, les rituels et des recettes.
- Cinq entreprises composent le Chemin des thés des Cantons-de-l'Est. En dehors de la période estivale, l'auberge Le Tricorne invite les groupes de dix personnes ou plus à effectuer une réservation pour vivre l'expérience du thé à l'anglaise.
- D'autres adresses à Montréal : le Cardinal Salon de thé et buvette, qui nous transporte dans les années 1920, dans le Mile-End, l'intimiste Le Parloir, près du parc La Fontaine, le Rosély, au Fairmont Le Reine Elizabeth, et La Cour des palmiers du Ritz-Carlton.

autre atmosphère. Créé par le tandem de Régine Café et de Janine Café, l'endroit donne l'impression de passer de l'autre côté du miroir d'*Alice au pays des merveilles*. Ici, le mobilier Louis XVI et le velours se marient dans une ambiance rococo. Le menu aussi fait sourire : une gentille camomille, une paparmane rose, une gueule de bois ou un tigidou ? Classiques, sans gluten, végés, sans lactose ou végétaliens, les plateaux contiennent de savoureuses bouchées salées et des douceurs faites maison.

Les enfants ne sont pas en reste : un plateau étagé baptisé « Le thé des petits trésors » leur est destiné.

### Des bûcherons aux bourgeois

Bien que l'*afternoon tea* comme on le célèbre aujourd'hui soit directement lié à la Grande-Bretagne — on attribue son introduction à Anna Russell, la septième duchesse de Bedford, qui avait toujours un petit creux vers 16 h —, l'historien de la cuisine familiale Michel Lambert rappelle que ce sont les Hollandais qui ont été les premiers à importer le thé en Europe, en 1610, d'Asie. Selon ses recherches, des marchands vendaient du thé au Québec en 1735, « mais c'était terriblement cher, au point qu'il y avait seulement les riches qui pouvaient se le permettre ».

Les choses ont changé avec l'arrivée des Anglais, qui, eux, l'importaient directement de l'Inde : « C'étaient leurs propres compagnies, alors ils pouvaient le vendre à un prix très intéressant. C'est devenu accessible à toutes les classes sociales. Les coupeurs de bois ont aussi contribué à le valoriser, en faisant du troc avec les Autochtones. [...] On buvait aussi du thé dans les camps de bûcherons. Le café était réservé aux patrons ! » raconte Michel Lambert.

Le rituel du thé à l'anglaise s'est imposé dans les familles bourgeoises au XIX<sup>e</sup> siècle des deux côtés de l'océan. À Sherbrooke, le Centre culturel et du patrimoine Uplands occupe un bâtiment érigé en 1862 par un *gentleman-farmer* à l'image de la demeure qu'il habitait en Angleterre. « La tradition du thé a été reconnue à l'inventaire du patrimoine immatériel de la ville de Sherbrooke, souligne M<sup>me</sup> Julie Marleau, directrice adjointe de l'établissement. Quand ils font le service du thé, nos guides sont en costumes d'époque — façon *Downtown Abbey* —, donnent de l'information et racontent des anecdotes. » C'est toutefois seulement possible en été.

### Thé de la Saint-Valentin

En février, pour vivre une expérience similaire, il faudra plutôt mettre le cap sur le musée Laurier de Victoriaville, dans le Centre-du-Québec. « Nous sommes dans la maison victorienne de Wilfrid Laurier, explique Émilienne Delorme-Nadeau, responsable des actions culturelles et éducatives. [...] Il n'était pas britannique, mais, comme premier ministre, il a été amené à vivre ce rituel. Nos salons de thé ont lieu dans ce qu'on appelle le boudoir, au deuxième étage. »

Deux choix de thés de Camellia Sinensis y sont proposés avec les traditionnels sandwiches au concombre, les scones et les mignardises. L'accès au musée et la visite guidée sont aussi inclus dans l'expérience (25 \$ pour les membres et 30 \$ pour les non-membres).

Qu'on la vive en solo, en couple ou entre amis, une chose est sûre : l'expérience du thé a la cote. « L'heure du thé, c'est beau à vivre seul, mais il y a quelque chose de noble de le vivre ensemble, conclut Jennifer Mallin. C'est royal. »

La microbrasserie Le Presbytère, à Saint-Stanislas-de-Champlain, propose une gastronomie locale, notamment marine et forestière. ÉTIENNE BOISVERT



## Seuls au monde

### ESCAPADE

SUITE DE LA PAGE C 1

Si l'appel de la nature et le besoin de décrocher du stress quotidien se font sentir, rien de tel qu'un petit séjour à deux dans le bois. Aux Versants de la Falaise, situé à Trois-Rives, sur la berge ouest de la rivière Saint-Maurice, le dépaysement est garanti dès l'arrivée, puisqu'on est conduit à son hébergement — un dôme — en autoquad ou en motoneige.

Ces petits dômes isolés et intimes offrent le summum du *glamping* en amoureux : une chambre tout confort avec une vue stupéfiante, une salle de bain complète (serviettes, peignoir et produits de bain compris), un poêle à bois et une cuisinette. De plus, à l'extérieur, on trouve un bain scandinave, un sauna style baril, un coin feu-barbecue et des sentiers balisés pour jouir des 90 hectares de ce terrain de jeu naturel.

En fait, il faut simplement faire le plein de bonnes choses à manger et à boire avant de vivre cette expérience. La maison prévoit souvent de petites attentions locales, comme du café Le Cafèier et des meringues à l'érable de Blanc cassé, mais un détour s'impose au Marché Grandes-Piles, une épicerie fine qui regorge de produits du coin (pains, viennoiseries, pâtisseries, plats préparés, miel, bières, etc.).

### Retraite urbaine

Se déconnecter tout en profitant d'un bassin d'activités romantiques est tout à fait possible en Mauricie. En choisissant un hébergement comme KiNipi, à Trois-Rivières, on bénéficie au même endroit de chambres modernes spacieuses, d'un restaurant et d'un spa nordique. De plus, comme les chambres disposent d'une cuisine équipée, il est possible de préparer et de savourer ses repas en tête-à-tête sans mettre le nez dehors.

Pour ceux qui souhaitent néanmoins se dégourdir les jambes, il ne faut pas manquer le Domaine Enchanteur, avec ses 15 km de sentiers glacés ou de raquette qui serpentent dans le sous-bois. Y patiner main dans la main en journée, ou même en soirée, est une expérience assez féerique.

Les amoureux gourmands peuvent, pour leur part, se rendre à la nouvelle succursale de la Distillerie Mariana pour y réaliser une visite guidée, prendre une bière microbrassée ou un cocktail signature. Ils seront aussi tentés de casser la croûte à la centenaire Boulangerie François Guay, ou bien d'acheter des produits de la fromagerie L'Ancêtre, dont les cheddars bios ont remporté plusieurs prix Caseus. Mais s'ils souhaitent vivre une expérience épicurienne complète, ils réserveront une table à La microbrasserie Le Presbytère, où la gastronomie locale, notamment marine et forestière, est la grande spécialité de la cheffe propriétaire, Isabelle Dupuis.

Ce cahier spécial a été produit par l'équipe des publications spéciales du *Devoir*, relevant du marketing. La rédaction du *Devoir* n'y a pas pris part. Pour nous écrire : [plaisirs@ledevoir.com](mailto:plaisirs@ledevoir.com)



Cultiver des fraises à l'intérieur, loin des champs, reste un défi logistique et financier, estime Ophelia Sarakinis, qui a fondé Gush avec Phil Rosenbaum.  
PHOTOS FOURNIES PAR L'ENTREPRISE



## Des fraises cultivées en plein hiver à Montréal

Dans Ahuntsic, dans une ancienne usine de textile reconvertie en ferme verticale, des fraises mûrissent en plein hiver. Cultivées à quelques pas des consommateurs montréalais, ces fraises sont le fruit de plusieurs années de recherche et de développement en agriculture urbaine.

ALEXANDRE COUTURE  
UNPOINTCINQ.COM

Des rangées complètes de végétaux réparties sur six étages, des fruits d'un rouge éclatant, des coccinelles et des bourdons : on se sent en nature, ou presque. C'est ici que la compagnie Gush produit annuellement 14 tonnes de fraises, dont une grande partie destinée à sa première mise en marché hivernale au Québec. « On travaille là-dessus depuis plusieurs années, c'est la première fois qu'on peut offrir nos produits au public québécois pendant l'hiver », précise fièrement Ophelia Sarakinis, le cerveau derrière le projet.

La fondatrice a eu la piqûre pour l'agriculture à l'adolescence. Son pouce vert s'est développé rapidement, au gré de ses ambitions. « J'ai commencé à faire du bénévolat dans une ferme bio à 15 ans, dans l'ouest de l'île de Montréal. C'est là que j'ai découvert à quel point cultiver de la nourriture pouvait être gratifiant », raconte-t-elle.

Inspirée par les pionnières et les pionniers des fermes urbaines québécoises, comme Lufa, Ophelia Sarakinis a commencé à expérimenter la culture intérieure en 2017. Elle a fait ses premières armes avec un système hydroponique bricolé dans le grenier de ses parents. « J'ai testé les laitues, les fines herbes, mais je voulais me démarquer. Les fraises, encore peu cultivées en vertical, semblaient idéales. Il y a aussi le défi écologique ; les fraises sont souvent citées dans les fruits et les légumes contenant le plus de pesticides », explique-t-elle en faisant référence au Dirty Dozen, un palmarès de l'organisme environnemental américain EWG.

### Cultiver une vision

Quelques printemps plus tard, Gush est né. En 2022, l'entreprise s'est installée dans Ahuntsic dans un bâtiment centenaire. Optimisé pour maximiser chaque mètre carré, cet espace permet

de produire des fraises toute l'année, dans un environnement « idéal ».

La ferme comprend plusieurs salles éclairées par des DEL ajustables et des systèmes avancés de contrôle climatique. Une petite équipe, formée de biologistes et de spécialistes en culture maraîchère, y travaille quotidiennement.

« Les consommateurs remarquent la différence avec les fraises qui viennent de l'extérieur du pays. C'est local, et ça se goûte. »

Pour Ophelia Sarakinis, qui a poursuivi des études agricoles à l'Université McGill, la compagnie est aussi une affaire de famille. « Mes parents m'ont toujours soutenue dans cette aventure, affirme-t-elle. Mon père m'a aidée dès mes débuts et, aujourd'hui, je travaille aux côtés de mon futur mari, avec qui je partage ma vie depuis 12 ans. C'est notre projet commun, et cela lui donne encore plus de sens. »

### La question du prix

Cultiver des fraises à l'intérieur, loin des champs, reste un défi logistique et financier. « Le coût de la main-d'œuvre est élevé, tout comme celui des équipements nécessaires pour recréer un climat parfait et exempt de pesticides », explique-t-elle.

Ces contraintes se reflètent sur le prix des fraises, plus élevé que celui des produits importés. À titre de référence, elles se vendent à environ 10 \$ pour la barquette de 600 grammes, considérablement plus cher que ses voisins du Sud qui occupent le marché québécois en hiver.

« On sait que ce n'est pas accessible à tout le monde, et c'est un défi qu'on prend très au sérieux », ajoute l'entrepreneuse. Pour rendre ses fraises plus abordables, Gush compte sur plusieurs stratégies à moyen terme : augmenter la production pour bénéficier d'économies d'échelle, intégrer davantage d'automatisation et améliorer les variétés cultivées pour augmenter les rendements.

« On aimerait bien sûr que notre produit rejoigne le plus de gens possible, c'est l'objectif », assure-t-elle. Malgré ces défis, les fraises de Gush trouvent preneurs. Offertes au mar-

ché Jean-Talon à Montréal et dans les paniers des Fermes Lufa, elles se démarquent par leur goût, mais aussi par leur fraîcheur. « Les consommateurs remarquent la différence avec les fraises qui viennent de l'extérieur du pays. C'est local, et ça se goûte », affirme-t-elle.

### Quand le local rencontre l'innovation

Si les fraises sont au cœur du projet, Ophelia Sarakinis voit plus loin. « On aimerait explorer d'autres petits fruits, comme les bleuets ou les framboises, une fois que nos processus pour les fraises seront parfaitement rodés », dit-elle.

Gush a aussi des ambitions d'expansion au Québec, mais aussi en Ontario, et souhaite participer à réduire les inégalités alimentaires dans des régions éloignées, où les fruits frais se font rares. « On croit vraiment que l'innovation technologique en agriculture, comme dans le cas de fermes verticales, pourra éventuellement avoir des effets positifs sur la sécurité alimentaire des populations qui habitent dans des régions isolées, comme le Grand Nord canadien. »

« On parvient à consommer 95 % moins d'eau que l'agriculture traditionnelle en recirculant l'eau à l'intérieur de la ferme. Ça peut faire une énorme différence dans des endroits où l'eau est plus rare », conclut-elle.

Pour Ophelia Sarakinis et son équipe, le futur de l'agriculture urbaine est déjà en marche. Le prochain défi de la compagnie sera maintenant de sortir de la région de Montréal, un objectif qu'elle compte bien atteindre en tentant de percer le lucratif marché des épiceries à grande surface.



MARGAUX VERDIER

RECETTE

## Biscuits végétaliens aux pépites de chocolat et aux framboises

À l'occasion de la Saint-Valentin, gâtons nos proches avec de petites sucreries réconfortantes ! Ces biscuits végétaliens aux pépites de chocolat et aux framboises sont parfaits pour l'occasion. Ils sont simples à préparer, juste assez gourmands et totalement délicieux !

MARGAUX VERDIER, MARGAUXFOOD.CA  
COLLABORATION SPÉCIALE

Temps de préparation : 15 minutes  
Réfrigération : 30 minutes  
Temps de cuisson : 15 minutes  
Portions : 12 biscuits

### Ingédients

230 g (1 ¾ tasse) de farine  
15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs  
2,5 ml (½ c. à thé) de poudre à pâte  
1,25 ml (¼ c. à thé) de sel  
180 ml (¾ tasse) de margarine sans produits laitiers fondue, à température ambiante  
60 ml (¼ tasse) de yogourt nature sans produits laitiers  
70 g (½ tasse) de sucre blanc  
105 g (½ tasse) de cassonade  
5 ml (1 c. à thé) de vanille  
135 g (¾ tasse) de pépites de chocolat sans produits laitiers  
85 g (¾ tasse) de framboises surgelées

### Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C) et placer la grille au centre. Tapiser une plaque à biscuits de papier parchemin.

2. Dans un bol, mélanger la farine, la fécule de maïs, la poudre à pâte et le sel.  
3. Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger vigoureusement la margarine, le yogourt, le sucre, la cassonade et la vanille. Incorporer les ingrédients secs à l'aide d'une spatule. Incorporer les pépites de chocolat et les framboises délicatement à l'aide de la spatule.  
4. Mettre la pâte au congélateur 30 minutes. Cette étape est très importante pour éviter que les biscuits s'aplatissent trop.  
5. Avec les mains ou à l'aide d'une petite cuillère à crème glacée, former des boules de pâte d'environ 30 ml (2 c. à soupe) et les déposer sur la plaque à biscuits en laissant un espace entre chacune.  
6. Cuire au four de 13 à 15 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Si les biscuits n'ont pas l'air totalement cuits au milieu, il est important de ne pas poursuivre la cuisson. Nous voulons un milieu tendre et voulons que l'extérieur soit un peu plus croustillant. Laisser refroidir sur la plaque 20 minutes.



SELECT AT CASA MARINA ET TRANSAT

## Besoin d'une escapade romantique ?

L'hôtel Select du Casa Marina Beach & Reef Resort à Puerto Plata est un havre de paix pour les couples en quête d'évasion romantique et de détente. Ce complexe tout inclus réservé aux adultes promet une expérience inoubliable dans ses installations luxueuses et son environnement empreint de sérénité.



Un décor de rêve fait toujours son effet !  
© AMSHA

À 15 petites minutes de l'aéroport international Gregorio-Luperón, où Transat vous transporte avec son habituelle courtoisie, c'est l'endroit idéal pour une lune de miel, un anniversaire de mariage ou simplement une escapade en amoureux.

### LE SELECT AT CASA MARINA ★★★★★

L'un des principaux attraits de l'hôtel Select at Casa Marina est certainement la qualité remarquable de son service. Le personnel est attentif, discret et toujours prêt à répondre aux besoins des clients. Qu'il s'agisse d'organiser une surprise romantique, de recommander des activités locales ou simplement de s'assurer que chaque détail est parfait, l'équipe de l'hôtel se surpasse pour offrir une expérience exceptionnelle à chaque couple.

Toutes les chambres de l'hôtel sont élégamment décorées et dotées de lits spacieux, de draps en coton égyptien, de salles de bains en marbre équipées de grandes baignoires et de douches à effet de pluie. On y trouve également un minibar, un téléviseur intelligent avec chaînes câblées, des ports USB pour recharger les équipements électroniques, des articles de toilette griffés, ainsi qu'un coffre-fort. Les chambres sont munies de stores occultants, qui garantissent des matins doux et tranquilles en toute intimité.

Les terrasses et balcons, au choix, permettent de savourer un petit-déjeuner en tête-à-tête ou de se détendre en admirant les spectaculaires couchers de soleil, une coupe de champagne à la main. Les jardins tropicaux luxuriants qui enserrant l'hôtel ajoutent à la magie des lieux avec leurs couleurs et leurs parfums. Les sentiers qui y sont aménagés invitent à la promenade main dans la main, autant au soleil que sous le ciel étoilé, à quelques pas du bruissement de l'océan.

### ENCORE PLUS AVEC LE VIP SELECT

Pour encore plus de ces attentions spéciales qui font la marque des vacances d'exception, le VIP Select offre de profiter d'espaces intérieurs et extérieurs réservés avec services personnalisés. Plage, piscines et baignoires à remous privées pour plus d'intimité; aires de restauration réservées tel l'Oktober Bar avec ses boissons haut de gamme à déguster dans un cadre raffiné; salon privé et bistro pour la détente ou des repas sur le pouce.



Le restaurant Hermann International Cuisine est le lieu par excellence des soupers en tête-à-tête. © AMSHA

De plus, l'adhésion au VIP Select est assortie d'un accès prioritaire aux nombreux restaurants à la carte et d'un accès privilégié au restaurant Hermann International Cuisine, lieu par excellence des soupers en tête-à-tête.

### UNE CUISINE RAFFINÉE POUR LES PALAIS EXIGEANTS

En plus du restaurant Hermann International Cuisine, dirigé par un chef étoilé, on trouve le El Batey avec vue sur la mer, qui offre ses plats en formule buffet, matin, midi et soir. Pour une envie de cuisine mexicaine, on optera pour le restaurant El Paso, qui régalerait les amateurs de tacos, de mole et de saveurs relevées. Les mets italiens sont à l'honneur au Luigi, tandis que le Sea Scape promet aux amoureux de fruits de mer une belle sélection de plats savamment apprêtés.

Pour les couples qui préfèrent déguster leurs repas en toute intimité, tout est possible : souper privé sur la plage sous les étoiles aussi bien que dans le confort douillet de leur chambre. Il suffit de demander!

À cette offre culinaire pour tous les goûts, ajoutons les nombreux bars judicieusement aménagés entre la plage et l'hôtel pour répondre aux envies de café ou de cocktail à tout moment de la journée.

### BOUGER, SE DIVERTIR ET SE DÉTENDRE

Pour les amateurs de sport, l'hôtel dispose d'équipements de mise en forme et propose des cours de yoga et des séances de pilates. Les couples peuvent aussi s'essayer à des sports nautiques comme la plongée sous-marine, la plongée en apnée ou la planche à pagaie. Pour ceux qui préfèrent se détendre, le spa de l'hôtel (\$) offre une variété de soins et de massages.

L'hôtel organise régulièrement des événements spéciaux, tels que des soirées à thème, des cours de danse et des ateliers de cuisine. Les vacanciers peuvent également profiter de services personnalisés tels que des séances photo professionnelles, des cérémonies de renouvellement de vœux et des dîners privés organisés spécialement pour eux.

Enfin, il est également possible d'explorer les environs : visites guidées des sites historiques locaux, randonnées dans la nature environnante et excursions en bateau pour observer les dauphins et les tortues de mer.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

L'hôtel Select at Casa Marina pratique une gestion durable des ressources en recourant à des sources d'énergie renouvelable et à des produits locaux et biologiques, en plus d'avoir un programme de réduction des déchets.

### AVEC TRANSAT, LE VOYAGE NOUS TRANSPORTE !

Découvrir le monde et se découvrir soi-même, il n'y a rien de mieux. Chez Transat, nous plaçons l'ouverture au cœur de nos valeurs, car le voyage et la découverte de l'inconnu nous poussent à faire preuve de plus d'empathie envers les autres. À travers toutes nos actions, nous nous efforçons d'incarner le pouvoir transformateur du voyage comme expérience.

Nos clients sont notre raison d'être et le développement responsable du tourisme est notre passion. Nous aimons par-dessus tout proposer de nouvelles idées de voyage qui enchantent.

Réservez vos vacances avec Transat et profitez pleinement de votre expérience de voyage. Les vacances, c'est profiter du moment, découvrir le monde et se découvrir soi-même.

### TOUS LES FORAITS COMPRENNENT :

- Le vol aller-retour en classe Économie avec Air Transat
- Un bagage enregistré de 23 kg
- Les frais de service et les taxes hôtelières
- Les nuitées consécutives pour la période choisie
- Un transfert aller-retour entre l'aéroport et l'hôtel

Tous les services et les activités dont vous avez besoin pour vivre un séjour extraordinaire!



Balayez pour réserver vos vacances au Select at Casa Marina avec Transat.





## De la vigne au verre

Michelle Bouffard  
Collaboration spéciale

# Célébrer l'être cher, de l'apéro jusqu'au dessert

En ces temps d'incertitude où la situation mondiale reste une source d'anxiété, il est essentiel de bien s'entourer et de chérir ceux qu'on aime. Que vous soyez adepte de la Saint-Valentin ou non, cette fête de l'amour offre une belle occasion de partager un moment de complicité, où le vin devient le vecteur de discussions enrichissantes et porteuses d'espoir. Voici quelques astuces pour une soirée réussie !

### Le bonheur facile

Les bulles évoquent instantanément un sentiment de luxe et de célébration, et les cavas offrent un rapport qualité-prix incontestable. Principalement issus de la région du Penedès, ils sont élaborés selon la méthode traditionnelle, la plus qualitative et celle qui donne les vins les plus complexes, et les versions les plus intéressantes mettent en valeur les cépages autochtones. Tandis que le xarel-lo, le macabeo et le parellada dominant dans les blancs, la garnacha, quant à elle, apporte du caractère et du tonus, pouvant produire des rosés typés. Un compagnon idéal pour une soirée détendue autour d'une bonne série télé.

### Souper parfait

Cuisiner pour l'autre est un geste de tendresse en soi, et quel cépage pourrait mieux inspirer l'amour et le choix du menu que le nebbiolo ? S'épanouissant dans la région du Piémont, ce cépage italien semble posséder cette capacité universelle à séduire. Il est en effet difficile de résister à son parfum envoûtant, oscillant entre les pétales de rose, la cerise, la réglisse noire, les herbes séchées et, à mesure qu'il vieillit, ses arômes de truffe, de tabac et de cuir. Sa grandeur est incomparable lorsqu'il est cultivé sur les prestigieux terroirs de barolo et de barbaresco, où il produit des vins distingués qui se bonifient avec le temps. Cependant, ceux issus de l'appellation Langhe, plus abordables et plus accessibles en jeunesse, possèdent eux aussi les atouts nécessaires pour séduire les palais. Vin de gastronomie par excellence, le nebbiolo trouve sa place à table, notamment avec un osso buco, où la protéine animale adoucit les tanins astringents du cépage. Une délicieuse façon de dire « je t'aime ».

### Parfaitement irrésistible

Le chocolat fera inévitablement partie du menu et, contrairement à ce que l'on pourrait penser, le vin rouge n'est pas son meilleur allié. La règle est simple : pour sublimer un plat chocolaté, il faut sélectionner un vin aussi sucré, voire plus sucré que le dessert. Sinon, l'acidité du vin sera accentuée et celui-ci paraîtra maigre et aigre. Les portos sont des partenaires incontournables, mais nous vous invitons plutôt à découvrir l'univers du banyuls, un choix tout aussi délicieux, mais encore trop méconnu.

Voici quelques bouteilles pour célébrer l'être cher, de l'apéro jusqu'au dessert. On se retrouve la semaine prochaine pour démystifier les vins bio, la biodynamie et les vins nature.

Pour les billets précédents, consultez [ledevoir.com/auteur/michelle-bouffard](http://ledevoir.com/auteur/michelle-bouffard)



Pour sublimer un plat chocolaté, il faut sélectionner un vin aussi sucré, voire plus sucré que le dessert

### Les suggestions de la semaine

#### Parés Baltà Pink Cava

Espagne

Depuis 1790, la famille Cusiné perpétue le respect d'un écosystème où vignes et forêt cohabitent harmonieusement. Aujourd'hui, elle intègre également la biodynamie dans ses pratiques. Les vignes, cultivées à près de 800 mètres d'altitude, préservent la fraîcheur essentielle à l'élaboration de ces bulles qualitatives. Tandis que la garnacha (38 %) apporte rondeur et générosité, le parellada (32 %) offre finesse et élégance, et le macabeo (30 %) confère caractère et vivacité. Gourmand avec de fines bulles qui dévoilent des arômes de fraises sauvages, de cerise rouge et de tilleul, sublimés par des notes de brioche grâce à un élevage de 18 mois sur lies. Les tanins très délicats donnent de la structure rendant ce rosé un excellent choix pour un pâté de campagne ou du saumon fumé.

17,95 \$ — Code SAQ 12888043



#### Ratti Ochetti nebbiolo Langhe 2022

Italie

Ce domaine, emblématique du Piémont, nous offre un nebbiolo très classique dans lequel on retrouve tous les repères attendus du cépage, sans payer le prix élevé d'un barolo. Un parfum envoûtant qui révèle un joli fruit marqué par la fraise sauvage, la pivoine, la réglisse rouge et l'orange sanguine, le tout mis en valeur par une acidité vivifiante. Les tanins sont fermes mais très élégants et sans être trop astringents. La prescription idéale pour séduire votre amoureux avec une viande braisée ou un risotto aux champignons et à la truffe.

27,65 \$ — Code SAQ 13337083



#### Domaine de la Tour Vieille Rimage Banyuls 2023

France

Le prix abordable des banyuls est déconcertant si l'on considère à quel point le travail à la vigne est exigeant sur ces pentes escarpées allant de 20 % à 40 %. Un tel terroir requiert du courage et une passion infinie, et c'est exactement ce que Vincent Canté incarne. En 1982, il fonde son domaine avec la mission de conserver l'appellation, alors menacée par le tourisme. Ce banyuls, élaboré à 100 % de grenache et vieilli pendant 12 mois en fût, est protégé contre l'oxydation afin de préserver la vivacité du fruit. Grâce à des rendements réduits et à un travail méticuleux, ce vin fortifié (ajout d'alcool pendant la fermentation) est concentré et sucré, sans être lourd ni fatigant. Harmonieux avec beaucoup d'éclat où les nuances d'herbes séchées s'entremêlent à la framboise et au cassis et se terminent sur d'agréables notes de cacao amer. Les tanins fermes et crayeux cadrent la générosité du fruit qui perdure en finale. L'ami du chocolat.

26,90 \$ — Code SAQ 884908 (500 ml)



## Bloc-notes gourmand

Les nouveautés et les actualités  
à ne pas manquer

TOMMY DION, [LECUISINOMANE.COM](http://LECUISINOMANE.COM)  
COLLABORATION SPÉCIALE

### Moccione à la maison



Les profonds effluves d'une sauce bolognaise après quelques heures de frémissement ou ceux d'une sauce tomate enrichie par du *guanciale*, réaliser en un tour de main la fameuse sauce au fromage *cacio e pepe* ou démystifier tous les secrets du parfait tiramisu... En plus de partager avec nous les recettes à succès du restaurant Moccione, le vainqueur de la dernière saison de l'émission *Les chefs !*, Luca Cianciulli, et sa conjointe, Maxime Landry — aussi copropriétaire du restaurant —, nous racontent histoires et anecdotes derrière ces alléchantes recettes.

Parce que ce n'est pas un mythe : en Italie et dans les familles italo-québécoises, on vit pour manger ! Le livre *Moccione. Histoires et recettes de notre petit resto italien*, des Éditions Cardinal, sera offert autour du 10 février chez tous les libraires.

### Saumon fumé, bagels, *schmear*, latkes et *knishes* Chez Greenberg !

Ce qui a commencé par un « projet COVID » au nom de Zaidie's se poursuit Chez Greenberg — comme quoi la passion et l'acharnement l'emporteront toujours ! En 2022, lorsque Jake Greenberg lança son projet éphémère où le saumon fumé maison est le centre d'attraction, il n'avait pas peur de le dire : « Je suis un bébé COVID, et c'est l'exemple parfait du dicton disant que le malheur des uns fait le bonheur des autres. Pour moi, c'est la meilleure chose qui aurait pu m'arriver. » Voilà que, deux ans plus tard, on le retrouve dans son propre local, avec sa même offre de saumon fumé, de *schmear* (terme yiddish signifiant fromage à tartiner) et de bagels auxquels s'ajoutent *latkes*, *knishes* et café. Avec le temps, d'autres spécialités traditionnelles juives s'ajouteront au menu de Chez Greenberg. [chezgreenberg.com/fr](http://chezgreenberg.com/fr)



### Voyage culinaire de l'Outaouais à l'Île-du-Prince-Édouard

Le Peaches and Cream ne fait pas uniquement référence au dessert par excellence lorsque les pêches d'Ontario sont de saison. C'est le projet de rêve d'une famille qui réalise des événements (de rêve) dans un lieu (de rêve) ! Le pavillon, pouvant accueillir 130 personnes et jouissant d'un espace privilégié en nature dans la région de l'Outaouais, est souvent le lieu d'événements gastronomiques uniques, comme celui présenté les 14 et 15 février prochains. Le chef et copropriétaire Laurent Matte-Boily reçoit Marie-Pier Fecteau, sommelière de l'hôtel et restaurant cinq étoiles The Inn at Bay Fortune à l'Île-du-Prince-Édouard, ainsi que le chef-cueilleur Nick Chindamo, lui aussi natif du « Jardin du Golfe ». À eux trois, ils réservent un menu dégustation 12 services avec accord vins aux saveurs de la mer, de la terre et de nos forêts. [lepeaches.square.site](http://lepeaches.square.site)



La Disney Cruise Line cible avec succès les familles. Ici, le nouveau *Disney Treasure*, à Port Canaveral, en Floride.

DISNEY CRUISE LINE



SÉRIE CROISIÈRES

## Quoi de neuf sur les flots ?

La croisière s'amuse plus que jamais, car son offre ratisse large. Coup d'œil sur les tendances de l'heure.

CAROLYNE PARENT  
COLLABORATION SPÉCIALE

Les chiffres de la Cruise Lines International Association (CLIA) sont aussi limpides que les mouillages d'un lagon polynésien. L'industrie se porte très bien, et tout spécialement en Amérique du Nord, où le nombre de passagers a bondi de 17,5 % depuis 2019. Dans le monde, près de 36 millions de personnes ont voyagé sur les flots en 2024 et, toujours selon la CLIA, l'avenir du secteur est peut-être entre les mains des jeunes générations. En effet, 74 % des zoomers (la génération Z) et 81 % des millénariaux ayant fait une croisière ces deux dernières années ont l'intention de répéter l'expérience.

Quelle est la raison de cet engouement ? Evelyn Mayrand, présidente de Voyages Orientation, à Boucherville, croit qu'une augmentation de la concurrence entre les compagnies est à l'origine de propositions qui répondent davantage aux attentes des clients. « Des voyages en mer de plus longue durée, des itinéraires plus exotiques, une diversification de l'offre exclusive et haut de gamme voient le jour », dit-elle. La spécialiste cite en exemple la formule tout inclus de luxe, qui prend désormais les croisières d'assaut. « Le voilier *Club Med 2* [nouvelle mouture] est un incontournable pour ceux qui apprécient cette formule et les itinéraires qui sortent de l'ordinaire », estime-t-elle. La nouvelle compagnie Explora Journeys surfe elle aussi sur cette vague.

**Une offre mieux ciblée, plus nichée**  
Un type de croisière particulièrement populaire est celle dite d'expédition ou d'exploration : elle a connu une croissance de 71 % depuis 2019, d'après la CLIA. De son côté, la croisière fluviale séduit de plus en plus de voyageurs seuls et/ou actifs, l'offre de randonnées à pied ou à vélo lors des escales s'étant multipliée, a conclu une conférence sur la question organisée par l'association. Par ailleurs, si

le voyage en mer est souvent le choix de prédilection des familles, 28 % de cette clientèle navigue en tribus... de trois à cinq générations.

Compagnie familiale par excellence réputée pour ses expériences immersives, Disney Cruise Line confirme l'existence d'une énorme demande pour ses croisières. « C'est incroyablement fort, si bien que d'ici 2031, notre flotte passera de 6 à 13 navires », a déclaré Yolanda Cade, vice-présidente des communications et des affaires publiques, à bord du nouveau *Disney Treasure*. Reste à voir si l'intention de boycottage des voyages chez l'Oncle Sam des Canadiens concernera aussi Mickey...

**74 % des zoomers (la génération Z) et 81 % des millénariaux ayant fait une croisière ces deux dernières années ont l'intention de répéter l'expérience.**

Les gros paquebots sont particulièrement appréciés parce qu'ils sont garants d'une multitude d'offres de restauration, de divertissement et de détente. Certains habitués des croisières attendent donc impatiemment la mise en service, en avril prochain, du *MSC World America*, d'une capacité de 6762 passagers. Il comportera sept quartiers d'ambiances distinctes, dont un, The Harbour, destiné aux familles.

**Plus de vert à l'horizon ?**

Et l'environnement, dans tout ça ? De toute évidence, la croisière verte est à inventer. En l'état, l'industrie demeure polluante en dépit de la ky-

rielle de mesures de protection du milieu marin qu'elle met en œuvre — et cela va jusqu'à revêtir la coque des navires d'un enduit qui en réduit la résistance à l'eau afin de les rendre moins énergivores.

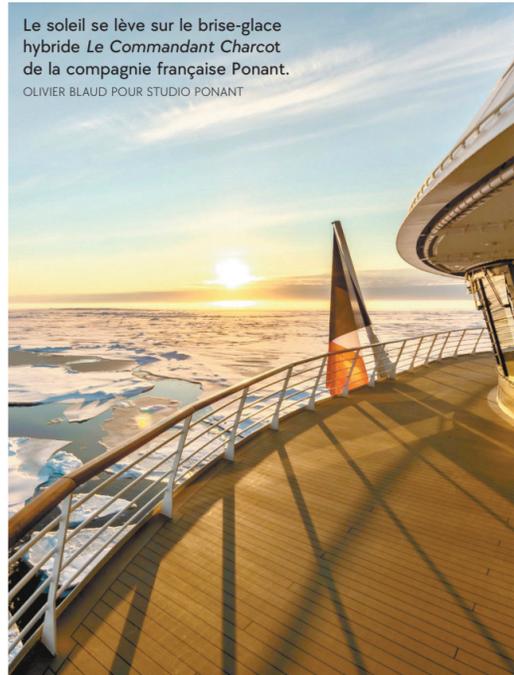
Evelyn Mayrand remarque chez ses clients un intérêt plus marqué qu'avant pour la question environnementale comme pour celle du développement durable. « À ceux en quête d'aventures en mer respectueuses de l'environnement, je recommande la compagnie française Ponant », dit-elle. Certifiée Green Marine Europe. Celle-ci exploite entre autres *Le Commandant Charcot*, un brise-glace hybride électrique, propulsé au gaz naturel liquéfié (GNL), qui sillonne, et c'est une première, le Saint-Laurent cet hiver.

De son côté, Explora Journeys mettra en service deux navires, les *Explora III* et *IV*, alimentés en GNL ces prochaines années. Pour mémoire, il s'agit du plus propre des carburants marins présentement disponibles à grande échelle. Ensuite, en 2027-2028, elle inaugurera ses *Explora V* et *VI*, qui, eux, seront équipés d'une pile à combustible pouvant transformer le GNL en hydrogène. Afin de véritablement réduire leur empreinte carbone, on veillera, promet-on, à prévenir les fuites de méthane, un travers de cette combustion.

En attendant le paquebot écologiquement blanc comme neige, on peut joindre l'agréable à l'utile en voguant à bord d'un des navires de charge également certifiés Green Marine Europe d'Aranui, qui assurent la livraison de marchandises dans les îles les plus reculées de la Polynésie française, les Marquises. On peut aussi consulter le bulletin que décerne annuellement l'organisme Friends of the Earth aux compagnies de croisières afin de choisir, en pleine connaissance de cause, celle avec laquelle on veut naviguer. [foe.org/cruise-report-card](http://foe.org/cruise-report-card)

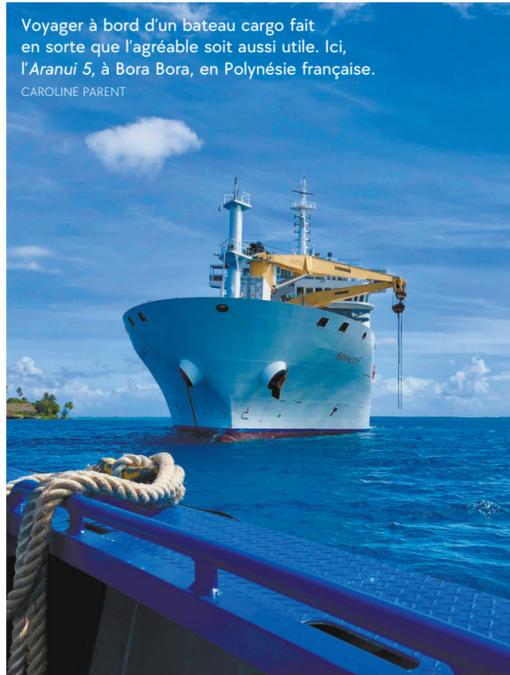
Le soleil se lève sur le brise-glace hybride *Le Commandant Charcot* de la compagnie française Ponant.

OLIVIER BLAUD POUR STUDIO PONANT



Voyager à bord d'un bateau cargo fait en sorte que l'agréable soit aussi utile. Ici, l'*Aranui 5*, à Bora Bora, en Polynésie française.

CAROLYNE PARENT



## Passeport nouveautés

Zoom sur les nouvelles du secteur touristique, ici et ailleurs

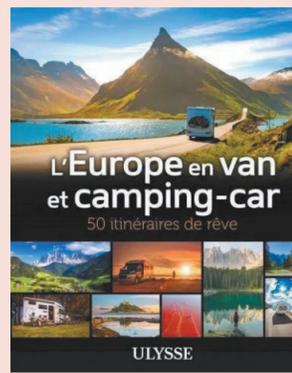
GARY LAWRENCE  
COLLABORATION SPÉCIALE

**Un balado d'Air France sur des récits de voyageurs**

Air France vient de lancer *Passagers*, un balado qui fait la part belle aux récits hors normes de certains des voyageurs qui ont volé sur ses ailes. Cinq d'entre eux y racontent une singulière histoire, toujours rattachée à un déplacement aérien, en autant d'épisodes d'une quinzaine de minutes chacun. Ainsi, Guillaume, chirurgien cardiaque, relate le tout premier transport transatlantique d'un cœur entre les Antilles et Paris ; Mariel, une enfant adoptée et vivant aux États-Unis, décrit ses retrouvailles avec sa famille en France tout en renouant avec ses origines. Quant à Anna, elle évoque sa rencontre avec l'amour de sa vie après un simple échange de sièges à bord d'un avion. Le balado *Passagers* est offert sur Deezer, Apple Podcasts et Spotify. Les épisodes peuvent également être écoutés à bord des avions d'Air France, dans l'offre de divertissement proposée en vol. [airfrance.ca](http://airfrance.ca)



**Un guide pour vivre la vanlife en Europe**



Durant la pandémie, la *vanlife* (l'art de voyager en fourgonnette aménagée ou en *van*) et les voyages en véhicule récréatif (ou camping-car, comme on dit en français de France) n'ont eu de cesse de gagner en popularité, et l'engouement perdure de nos jours. Fraîchement sorti pour planifier ses vacances d'été, l'ouvrage *L'Europe en van et camping-car* rassemble 50 itinéraires à emprunter en autant de périodes routières, un peu partout sur le Vieux Continent. De l'Algarve à la Pologne en passant par la France, l'Islande et la Laponie, ce livre grand format et abondamment illustré décrit sommairement chaque étape d'itinéraires qui se prêtent particulièrement bien au *road trip* — y compris pour ceux qui préfèrent le caravaning. En partie source d'inspiration, en partie guide de voyage, l'ouvrage livre également quelques conseils pour planifier l'essentiel d'un séjour sur la route... tout en laissant une bonne part à l'imprévu — l'essence même de ce type de voyage.

mat et abondamment illustré décrit sommairement chaque étape d'itinéraires qui se prêtent particulièrement bien au *road trip* — y compris pour ceux qui préfèrent le caravaning. En partie source d'inspiration, en partie guide de voyage, l'ouvrage livre également quelques conseils pour planifier l'essentiel d'un séjour sur la route... tout en laissant une bonne part à l'imprévu — l'essence même de ce type de voyage.

**Le Guide du Routard se lance dans les voyages**

Pour tirer profit de l'immense communauté qui gravite autour de son site Web, et après 55 millions de livres vendus en un peu plus de 50 ans, le *Guide du Routard* vient de lancer une plateforme de réservation de forfaits. Baptisée Routard Voyages, la plateforme propose une multitude de séjours clé en main, mais aussi un outil de création de voyages sur mesure, avec ou sans transport, qu'il soit terrestre ou aérien. Présentement en période d'essai, Routard Voyages se veut déjà fort convivial et polyvalent en proposant une foule d'idées de séjours, du week-end en Europe aux longs périple en pays lointain, parfois créés par les auteurs des guides. La plateforme permet aussi de personnaliser son forfait, que ce soit en choisissant sa catégorie d'hôtel ou en privilégiant l'autocar ou sa voiture au lieu de l'avion, et le moteur de recherche dégote de bons plans aériens, y compris avec des transporteurs à bas tarifs. Pour faciliter les transactions, tout le contenu d'une réservation (transport, hébergement, activités...) se retrouve réuni sur la plateforme, et il est possible de sauvegarder son forfait pour le modifier ultérieurement, voire le partager avec d'autres utilisateurs pour leur demander leur avis. Enfin, des séjours sont proposés suivant plusieurs thèmes (en amoureux, entre amis, hiver au soleil, culture, etc.), et les transactions ne se font qu'en euros. [voyages.routard.com](http://voyages.routard.com)

