

## Trois terrasses d'hiver pour embrasser sa nordicité

Les espaces aménagés se multiplient afin de profiter de la saison froide

À LIRE EN PAGE C 6



## Des vins désalcoolisés 100 % québécois

Le Vignoble Kobloth a créé deux cuvées du genre, une première dans la province

À LIRE EN PAGE C 5

# plaisirs.

LE DEVOIR | CAHIER SPÉCIAL C | LES SAMEDI 1<sup>ER</sup> ET DIMANCHE 2 FÉVRIER 2025

## Où se trouve la meilleure poutine ?

Des frites, du fromage, de la sauce... et tellement de plaisir ! Qu'elle soit traditionnelle ou revisitée, servie dans un casseau de casse-croûte ou dans une assiette en porcelaine, la poutine représente le summum de la gourmandise et du réconfort. Attention, toutefois : même si une tonne d'établissements en proposent sur leur menu, ils n'en maîtrisent pas tous le savoir-faire. À l'occasion de la Semaine de la poutine, se déroulant du 1<sup>er</sup> au 7 février, voici quelques adresses préconisées par des aficionados de la poutine d'un bout à l'autre des régions du Québec.

SOPHIE GINOUX  
COLLABORATION SPÉCIALE

### Les champions de la poutine

Avant de démarrer notre balade gourmande, citons quelques emblèmes de la poutine dans notre province : Le Roy Jucep, à Drummondville ; Cantine Chez Ben, à Granby ; Patate Mallette, à Beauharnois ; Chez Henri, à Joliette ; La Banquise, à Montréal ; Ashton, à Québec. Autant de casse-croûte qui ont servi d'assises historiques à ce plat que d'autres restaurants ont par la suite rehaussé ou réinventé.

C'est d'ailleurs Chez Gérard, à Laval, que le chef Stefan Jacob se rend religieusement depuis son enfance pour savourer une de ses poutines préférées. Et on peut dire qu'il s'y connaît en la matière, puisque son restaurant et son camion Le Gras Dur, qui en proposent jusqu'à 25 variations, remportent depuis 2015 à peu près tous les prix possibles, dont celui de la meilleure poutine au Canada lors de l'édition 2024 de la Semaine de la poutine.

« Pour moi, la poutine, c'est de la gastronomie accessible à tous, nous confie-t-il. C'est pour cela que j'essaie chaque année de l'amener à un niveau supérieur. » Quels sont ses secrets de fabrique ? Des frites fraîches qui ont baigné trois fois dans de l'huile végétale, du bon fromage en grains, des ingrédients étonnants. « Et des sauces travaillées ! Pour moi, ce sont les meilleures sauces qui déterminent les meilleures poutines », soutient-il.

### La roulotte à patates de Gentilly (Bécancour)

Notre premier arrêt se situe naturellement au Centre-du-Québec, où la poutine a été inventée. Nous y rencontrons Julie Desbiens, dont le casse-croûte familial, ouvert de mai à septembre, est logé dans une roulotte... depuis 1946 ! « Notre grande spécialité, c'est la frite fraîche du jour, cuite dans de l'huile d'arachide », dit-elle. D'autres atouts s'illustrent dans les 11 poutines proposées sur place : un *smoked meat* et des saucisses maison, des ingrédients locaux comme le poulet des Voltigeurs, ainsi que la recette de chili signature de l'artiste Pépé et sa guitare. Soulignons également qu'on y propose un menu sans gluten, et que, par souci environnemental, on y utilise des assiettes en mélamine et des contenants réutilisables à emporter et rapporter. Pas mal, n'est-ce pas ? [laroulotteapatates.com](http://laroulotteapatates.com)

### Cantine Dave & Dan (Saint-Liboire)

Si le Centre-du-Québec est la patrie de la poutine, la Montérégie en est sans doute son fief le plus imposant, elle qui compte beaucoup d'adresses recommandables, comme Patate Mallette, Resto Belgo et Pataphil. Mais le bouche-à-oreille nous conduit plutôt à Saint-Liboire, où un camion de casse-croûte racheté en 2010 par deux amis d'enfance, David Benjamin et Danny Marc-Aurèle, fait fureur auprès des amateurs de burgers et de poutines. « Nous en produisons plus de 20 000 par an », avouent les deux propriétaires,

qui la déclinent en six versions. « Elles sont appréciées parce que nos frites sont fraîches du jour, que nous sommes généreux en fromage (St-Guillaume), et que nous concoctons des sauces spéciales avec des épices différentes. » Des délices à déguster du printemps à l'automne.

### Chez Chantal (La Malbaie)

Changeons de cadre, en nous rendant dans la petite commune charlevoisienne de La Malbaie. Tout a du charme ici, y compris ce casse-croûte établi dans une bâtisse colorée de plus de 110 ans bordant le fleuve Saint-Laurent. « Venir manger ici, c'est une expérience », admet sa copropriétaire depuis 10 saisons, Jessica Pelletier. Chez Chantal propose six poutines très prisées par les touristes et les gourmets locaux, mais c'est surtout celle au homard qui se démarque. « Toutes nos poutines sont faites avec des frites fraîches, du fromage St-Fidèle et une sauce maison, dit M<sup>me</sup> Pelletier. Toutefois, la poutine au homard, avec ses gros morceaux de chair et sa sauce à base de bisque, impossible d'y résister ! » [restochezchantal.com](http://restochezchantal.com)

### Casse-croûte Chez Michelle (La Baie)

Partons de l'autre côté du fleuve, au Saguenay-Lac-Saint-Jean. C'est là que se trouve Chez Michelle, qui a été nommé parmi les meilleurs casse-croûtes dans la région par Lesters en 2024. Tenu depuis trois générations par la famille Bouchard, ce lieu est reconnu pour la qualité irréprochable de ses frites et, bien sûr, de ses 11 poutines. « Nous suivons les mêmes recettes qu'avant, mais innovons également avec des poutines collaboratives », indique la copropriétaire Marie-Michelle Bouchard Harvey. Effectivement, la poutine général Tao intégrant la sauce d'un café local, la poutine au porc effiloché produit par les Paysans du Fjord, ou encore la poutine aux saucisses du marché d'en face sont toutes très tentantes. [cassecroutechezmichelle.com](http://cassecroutechezmichelle.com)

### Casse-croûte Le Connaisseur (Tadoussac)

Dernier arrêt dans le village qui constitue la porte d'entrée de la Côte-Nord. Le casse-croûte Le Connaisseur, établi en saison dans une roulotte depuis 1966, est connu bien au-delà de Tadoussac grâce à sa sauce à poutine signature, commercialisée par la bannière Metro. Mais rien ne remplace une dégustation sur place, avec 10 déclinaisons de poutine réalisées à partir de frites fraîches cuites dans du saindoux (graisse de porc). « Nos poutines les plus populaires sont celles aux trois viandes, aux rondelles de pogo et la Foodtruck, qui comprend du bacon, des oignons frits et de la mayonnaise à l'érable », nous confie Nathalie Lessard, qui tient ce repère gourmand depuis 2005. Un tour s'impose ! [cassecrouteconnaisseur.com](http://cassecrouteconnaisseur.com)



## La poutine s'expose

À la fois profondément ancrée au Québec et universelle, la poutine a transcendé ses origines modestes pour conquérir les cœurs et les estomacs de gourmands du monde entier. Elle méritait donc pleinement qu'on lui consacre une exposition. Petit entretien hautement alléchant avec Christian Marcotte, le directeur du Musée des cultures du monde de Nicolet, qui présentera jusqu'à la fin du mois de septembre prochain « La poutine. Une culture à toutes les sauces ».

SOPHIE GINOUX  
CARIBOUMAG.COM

### Comment l'idée d'une exposition consacrée à la poutine a-t-elle germé au sein du musée ?

Par un heureux hasard. Un beau vendredi du mois de juillet 2020, nous étions en pleine réunion de remue-ménages en programmation quand une de mes collègues a lancé qu'il lui tardait d'aller se chercher une poutine en fin de journée. Et le déclic a été immédiat ! Effectivement, en plus d'être situé au Centre-du-Québec [région qui a vu naître le mets], notre musée a pour mission de refléter les différentes cultures qui constituent le Québec d'aujourd'hui. Or, existe-t-il un plat plus culturel, et dirais-je même interculturel, que la poutine ? C'est cette vision qui nous a servi de base pour monter cette exposition sérieuse, sans se prendre trop au sérieux.

### Quelles ont été les recherches nécessaires pour la monter, justement ?

Le Musée des cultures du monde n'est pas une économusée se centrant sur un produit en particulier. Notre recherche s'est donc tout aussi bien attachée à des livres comme *Maudite poutine !*, de Charles-Alexandre Théorêt, ou bien *Poutine nation*, de Sylvain Charlebois, qu'à une multitude d'articles écrits sur le sujet, à des

archives de sociétés historiques, ou encore à des témoignages, comme celui de Bruno Blanchet, qui a été le premier à offrir de la poutine dans son restaurant de Bangkok. La poutine a de multiples facettes intéressantes à explorer.

### En matière de poutine, tout part de trois ingrédients : les frites, la sauce et le fromage. Comment avez-vous étayé ces éléments ?

Nous nous sommes intéressés à tous les détails qui les concernent. Pour les frites, tout d'abord, nous avons indiqué — sans nous positionner, je le précise — différents types de pommes de terre utilisées pour les confectionner (Idaho, Yukon Gold, patates rouges, etc.) ainsi que des coupes et différents types de cuisson populaires, du bain traditionnel dans un corps gras à l'*air fryer*. Pour la sauce brune, nous avons demandé à Bob le Chef d'en concocter une en vidéo, tout en expliquant le principe d'une sauce gastrique. Enfin, pour le fromage, il s'agit à la base de cheddar frais en grains, mais son goût et sa texture peuvent différer d'une région ou même d'un fromager à l'autre. L'essentiel, selon moi, c'est qu'il fasse « squik squik » quand on mange de la poutine, sinon l'expérience n'est pas aussi authentique !

L'exposition « La poutine. Une culture à toutes les sauces » est présentée au Musée des cultures du monde jusqu'en septembre prochain.

PHOTOS FOURNIES PAR LE MUSÉE



### Sans déclencher de polémique, présentez-vous l'origine et l'évolution de la poutine ?

Bien sûr ! Même si plusieurs casse-croûte se disputent son invention, il semble que la poutine ait vu le jour au Centre-du-Québec en plusieurs étapes à la fin des années 1950 ; tout d'abord sous forme de frites-sauce, auxquelles on a ensuite ajouté du fromage en grains, une spécialité locale. En 1964, le nom de « poutine » serait apparu dans le menu du propriétaire du Roy Jucep, à Drummondville. Mais ce serait surtout à Ashton Leblond, de la célèbre chaîne du même nom de la région de Québec, que l'on devrait la démocratisation de la poutine, notamment pour l'avoir déclinée en différentes variations. Pensons aussi, par la suite, aux multinationales du *fast-food* qui ont intégré ce mets dans leur offre à partir des

années 1990, ainsi qu'à sa réinvention en plat gastronomique par des chefs comme Martin Picard, Chuck Hugues et Danny St Pierre. Il n'y avait plus qu'un pas à faire pour que la poutine conquière le monde.

### Et la poutine est ainsi devenue universelle ?

Tout à fait. Maintenant, il est possible de manger de la poutine sur tous les continents. Mieux encore, elle mêle sa recette originale à toutes les cultures culinaires qu'elle croise. Elle inspire aussi des tonnes de produits dérivés, des nouilles Kraft aux gâteries pour chiens, en passant par une sauce au THC vendue à la SQDC, des vêtements et des accessoires. En observant tout cela, on comprend à quel point la poutine est universelle et rassembleuse. Nous pouvons en être fiers !

RECETTE

## Tarte fine au panais, fromage en grains et bacon

Des oignons et du panais poêlés, garnis de bacon croustillant et déposés sur une pâte feuilletée. Le tout parsemé de fromage en grains. Une recette terriblement réconfortante tirée du livre *C'est l'hiver !* publié aux Éditions de la Carotte blanche et légèrement adaptée pour inclure le fameux fromage originaire du Québec. À servir à l'apéro, au brunch ou au lunch accompagné d'une salade de laitues bien craquantes.

JOSÉE ROBITAILLE  
COLLABORATION SPÉCIALE

Six portions

### Ingrédients

Un peu de farine  
200 g (7 oz) de pâte feuilletée  
4 tranches de bacon coupées en lardons  
1 oignon émincé  
4 panais pelés et émincés  
Les feuilles de 5 à 6 tiges de thym frais  
1 jaune d'œuf battu avec un peu d'eau (dorure)  
175 ml (¾ tasse) de cheddar fort râpé  
100 g (3,5 oz) de fromage en grains  
Sel et poivre du moulin

### Préparation

1. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte feuilletée afin d'obtenir un rectangle de plus ou moins 28 x 25 cm (11 x 10 po). À l'aide d'une fourchette, piquer la pâte à tous les pouces jusqu'à environ 2 cm (1 po) du bord. Cela empêchera la pâte de lever et de faire des bulles d'air à la cuisson. Déposer sur une plaque de cuisson et réfrigérer.  
2. Dans une poêle, cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Égoutter sur un papier absorbant. Retirer un peu de gras de la poêle si nécessaire.

3. Cuire l'oignon dans la poêle de 5 à 6 minutes en remuant à l'occasion ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement caramélisé. Baisser à feu moyen et ajouter un peu de gras au besoin. Ajouter le panais, le thym, assaisonner et cuire 5 minutes. Retirer de la poêle et laisser tiédir.  
4. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). À l'aide d'un pinceau, badigeonner le pourtour de la pâte (qui n'est pas piquée) avec la dorure. Répartir le fromage râpé sur la partie piquée de la pâte.  
5. Ajouter le fromage en grains à la préparation au panais, mélanger et répartir sur le fromage râpé. Garnir de bacon.  
6. Cuire au four de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite et bien dorée. Couper en carrés et servir aussitôt.

### Les petits trucs

Le fait de réfrigérer la pâte une fois qu'elle est abaissée permettra au gluten de se détendre. La pâte gardera ainsi sa forme à la cuisson et ne rétrécira pas. Par ailleurs, appliquer une dorure sur une pâte brisée ou feuilletée permet d'obtenir une croûte brillante. Si les morceaux de fromage en grains sont gros, n'hésitez pas à les casser en plus petits morceaux. Voilà, vous savez tout !



JOSÉE ROBITAILLE



Le commis Joseph Mongillo (à gauche) et le chef Keith Pears en action au Bocuse d'Or 2025 PHOTOS OWAIS RAFIQUE MARKETING INC

## Le Canada fait sa place au Bocuse d'Or

Les 26 et 27 janvier derniers se déroulait à Lyon, en France, la 19<sup>e</sup> édition du Bocuse d'Or, le plus grand concours culinaire au monde. L'équipe canadienne, formée du candidat Keith Pears, du commis Joseph Mongillo et du coach Dan Craig, s'est classée 10<sup>e</sup> sur les 24 équipes participant à la grande finale.

CATHERINE LEFEBVRE  
COLLABORATION SPÉCIALE

Tous les deux ans depuis 1987, 24 chefs de partout dans le monde s'affrontent au Bocuse d'Or dans la capitale de la gastronomie française. Créé par le regretté chef français Paul Bocuse, il s'agit du concours de cuisine le plus convoité des grands chefs internationaux. En cinq heures et demie précisément, chaque équipe doit réaliser les thématiques de l'assiette et du plateau. Cette année, le thème de l'assiette — le premier service présenté aux juges — était un hommage à l'harmonie des saveurs entre le céleri (tige et rave), le maigre (*stone bass*) et le homard. Alors que le thème du plateau — la pièce principale du concours — devait mettre en valeur le chevreuil, le foie gras et le thé. La France, le Danemark et la Suède ont d'ailleurs formé le podium de cette édition.

En plus des prouesses culinaires à maîtriser et à exécuter dans des séquences réglées au quart de tour, chaque équipe doit raconter sa culture culinaire au passage.

### La gastronomie canadienne dans la cour des grands

Dans ce cas-ci, le défi était de taille pour l'équipe canadienne puisque les juges ne connaissent pas encore très bien notre cuisine, au-delà du sirop d'érable.

Pour Keith Pears, chef des restaurants Glass Kitchen et Pears Restaurant à Markham, en Ontario, interpréter la cuisine d'ici, d'un bout à l'autre du pays, part de la diversité culturelle du Canada. « Notre ligne directrice dans la création de notre menu est "le monde dans chaque bouchée", en raison de nos origines et de nos multiples influences, explique-t-il. Par exemple, nous nous sommes inspirés

de la cuisine japonaise, mais en incluant des ingrédients canadiens, comme l'algue nori. On a aussi cuisiné du porc du Québec, mais selon la méthode *char siu* aux cinq épices chinoises pour refléter mon propre héritage de Sino-Canadien. Le menu que nous avons créé en équipe comprend de tout, du vin de glace aux noisettes, en passant par la moutarde et l'argousier pour mettre chaque province à l'honneur ! »

D'une part, ils doivent illustrer leur culture culinaire, tout en impressionnant les juges des quatre coins du monde, sans toutefois les déstabiliser. Pour les équipes françaises et scandinaves, les références culinaires sont bien connues. Et comme toute équipe olympique qui domine le tableau des médailles, les résultats sur le podium sont aussi grandement influencés par les investissements de la part des instances locales.

### Tout un travail d'équipe

Dans l'attente de financement supplémentaire pour soutenir davantage l'équipe canadienne, l'organisme Chefs Canada travaille d'arrache-pied pour créer un réseau de chefs et de partenaires pour épauler les candidats dans leur quête vers le Bocuse d'Or et le rayonnement de la gastronomie canadienne dans le monde.

Pour Keith Pears, participer à un tel concours va bien au-delà de l'esprit de compétition auquel il est habitué. « Venant d'une famille de chefs, j'ai participé à des concours culinaires de haut niveau, comme le Gold Metal Plates, raconte-t-il. Mais j'ai toujours voulu avoir la chance de représenter mon pays et l'industrie canadienne de la restauration sur la scène mondiale. Je suis donc ravi

d'attirer l'attention des gourmets de partout sur le Canada et de leur montrer tout ce que nous avons à offrir. »

En effet, au fur et à mesure que le Canada surprend agréablement les juges et les milliers de spectateurs internationaux dans un concours comme le Bocuse d'Or, c'est tout le talent des chefs, des artistes et des artisans du pays qui est mis en avant. Et tout porte à croire que cela porte ses fruits.

« Le menu que nous avons créé en équipe comprend de tout, du vin de glace aux noisettes, en passant par la moutarde et l'argousier pour mettre chaque province à l'honneur ! »

Comme nous avons pu constater une augmentation du tourisme dans les pays scandinaves depuis leurs victoires répétitives au Bocuse d'Or, selon Keith Pears, il est grand temps que le Canada rejoigne ses voisins nordiques comme référence gastronomique. Une bonne façon d'y parvenir est certainement d'encourager les équipes tout au long de leur préparation, que ce soit en participant aux événements de Chefs Canada ou en offrant des produits et des services dont l'équipe a besoin.

*L'autrice a été l'invitée d'Air Canada, d'Only Lyon et de Rail Europe, qui n'ont eu aucun droit de regard sur ce texte.*

L'assiette de l'équipe canadienne valorisant le céleri, le maigre et le homard



## Bloc-notes gourmand

Les nouveautés et les actualités à ne pas manquer

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

### Paloma et Fizz sans alcool par Comont

Comont est l'une des rares distilleries au Québec à fabriquer leur matière première directement à la distillerie, c'est-à-dire à produire leur propre alcool à partir de la matière première : le maïs d'une ferme voisine. Ce procédé, appelé « du grain à la bouteille », permet d'avoir un contrôle qualité hors pair, allant de l'approvisionnement des ingrédients, de la mouture à la cuisson, jusqu'à la fermentation et à la distillation. La distillerie est également reconnue pour faire la tequila québécoise — à base d'agave —, une vodka zéro carbone, un gin aux 23 aromates d'ici ainsi qu'une gamme complète de prêts-à-boire dont les recettes (et les saveurs) s'apparentent judicieusement au cocktail voulu. Le Paloma étant le meilleur vendeur, l'équipe a travaillé plusieurs mois afin de recréer cette recette en version sans alcool. Le même effort a été fait pour le Fizz framboise et citron, également vendu en version sans alcool. [comont.ca](http://comont.ca)



### La Distillerie 3 Lacs lance deux prêts-à-boire sans alcool

Située à Salaberry-de-Valleyfield, la Distillerie 3 Lacs ne se distingue pas seulement par son image de marque aux couleurs vives et colorées ; le trio fondateur que forment ces amis d'enfance souhaite partager un brin de sa folie à travers chaque produit. Le gin à l'orange sanguine, le rhum au pamplemousse rose et la vodka au fruit de la passion en sont quelques exemples, aux côtés des populaires cocktails prêts-à-boire aux saveurs nostalgiques de limonade rose et de framboise bleue. À temps pour le Défi 28 jours sans alcool, voilà que l'entreprise vient de lancer les versions sans alcool de ces deux prêts-à-boire, maintenant en vente à la SAQ. [distilleriezlacs.ca](http://distilleriezlacs.ca)



### Franquette – Édition Frisquette

Vous n'avez pas peur du froid et aimez les expériences culinaires multisensorielles ? L'événement Franquette, ayant habituellement lieu l'été sous forme d'une énorme table champêtre au cœur de l'île d'Orléans, passe en formule hivernale... Place à l'édition Frisquette ! Dans le cadre de la programmation du Carnaval de Québec, Franquette invite les festivaliers à rester habillés, à s'armer d'un bon appétit et à vivre un événement liant le plein air et le culinaire. Après une randonnée (facultative), l'attention sera tournée vers le chef Raphaël Thérberge et sa brigade, qui cuisineront à l'extérieur directement sur le feu. Pensez grillades, mijotés et pain grillé, dans une ambiance festive où les convives pourront eux aussi se réchauffer à côté du feu. Pétanque, jeu de quilles Mölkky et plusieurs autres surprises seront au rendez-vous — y compris un dessert « dont vous serez le héros », me glisse à l'oreille Patsy McBrearty, organisatrice de l'événement. Frisquette aura lieu le 8 février au verger du Domaine Sainte-Famille, à partir de 11 h avec la randonnée pour le service du midi, puis à 16 h pour le service du soir. Les billets sont en vente en ligne. [bit.ly/42wDi9v](http://bit.ly/42wDi9v)



CATALONIA RIVIERA MAYA ET TRANSAT

# Le meilleur du Mexique pour toute la famille!



Adossé à la mer des Caraïbes, le Catalonia Riviera Maya vous attend dans son décor de rêve pour des vacances inoubliables. © CATALONIA RIVIERA MAYA

L'hôtel Catalonia Riviera Maya est une destination de rêve pour les familles qui souhaitent s'offrir une pause ensoleillée au cœur de l'hiver. Situé dans l'incomparable Riviera Maya, au Mexique, cet hôtel tout inclus se surpasse pour proposer une foule d'attraits adaptés à tous les âges et à tous les goûts.

**A**vec ses nombreux restaurants, bars, piscines et espaces de détente avec lits balinais, son offre d'activités pour les adultes, ses formules supérieures, sans oublier son miniclub pour les enfants de 4 à 12 ans, le Catalonia Riviera Maya est l'endroit parfait pour vivre des vacances inoubliables en famille.

#### CATALONIA RIVIERA MAYA ★★★★★

L'hôtel dispose de plus de 400 chambres attrayantes et confortables, prêtes à vous accueillir avec les enfants. En formule Premium, elles comprennent un balcon ou une terrasse avec vue sur les magnifiques jardins du complexe. Pour une vue sur l'océan depuis votre lit, vous voudrez opter pour une chambre supérieure Privileged. Et avec une suite Privileged, vous profiterez d'une terrasse privée avec une petite piscine où vous pourrez vous rafraîchir, entouré de végétation exotique.

Les chambres Privileged, en plus de rehausser votre confort, vous donnent accès au service aux chambres 24 h/24, à un enregistrement préalable à l'arrivée et à un départ tardif (sous réserve de disponibilité), à un accès par personne et par séjour à l'espace aquatique du spa Alegria et aux espaces réservés aux clients Privileged. Parmi ceux-ci se trouvent la plage privée qui abrite le bar Pure Chill Out — l'endroit par excellence pour se détendre avec un cocktail —, la piscine Privileged ainsi que le restaurant BLOved, qui sert trois repas par jour dans une ambiance moderne avec vue sur l'océan.

#### UN TOUR DU MONDE EN 10 RESTAURANTS

Au Catalonia Riviera Maya, on trouve des propositions culinaires qui comptent les mets les plus appréciés de la gastronomie internationale. Deux restaurants à buffet offrent le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner. Cinq restaurants thématiques en formule à la carte vous proposent des plats savoureux pour contenter toutes les envies :

La Toscana, avec sa cuisine italienne; l'Alebrijos, pour déguster une cuisine mexicaine authentique; le Steak House & Grill, où viandes et poissons sont grillés juste à point; l'Ayami, qui en met plein la vue et les papilles avec sa cuisine sur table teppanyaki; et le Catalonia Burgers, si vous avez le mal du pays!

De plus, tout au long de la journée, il est possible de se restaurer à proximité de l'une ou l'autre des cinq piscines, et même en bord de mer. Profitez d'un jus de fruits tropicaux fraîchement pressés au bar Ma Loo, d'une délicieuse crêpe salée ou sucrée, de votre cocktail préféré ou d'un goûter tout à fait original, soit le sandwich à la saucisse catalane du camion-restaurant Butipa.

#### BOUGER, DÉCOUVRIR ET SE DÉTENDRE

Pour les plus jeunes, des animateurs qualifiés organisent des activités ludiques et éducatives. Les parents peuvent ainsi profiter de moments de détente en toute quiétude. Pour une expérience familiale, les piscines adaptées aux tout-petits leur permettront de patauger en toute sécurité, tandis que les plus grands pourront s'éclater sur les toboggans.

C'est sans parler des plages où les enfants prendront plaisir à nager dans les eaux cristallines. L'hôtel propose aussi des activités telles que le kayak, le catamaran, la planche à pagaie et la plongée libre.

Autres activités d'intérêt pour toute la famille : les sorties en bateau pour observer les dauphins et les excursions pour visiter les ruines mayas de Tulum et Cobá, ainsi que les cenotes, ces piscines naturelles d'eau douce où il est possible de nager et de plonger.

Les adultes pourront profiter de cours de danse ou s'adonner au tennis, au volleyball de plage et au golf à proximité (\$). En soirée, la discothèque La Piñata Disco accueille les vacanciers avec les meilleurs tubes de l'heure, mais personne ne vous en voudra de préférer un moment de détente au spa Alegria (\$) après une journée bien remplie!



Situé dans l'incomparable Riviera Maya, au Mexique, le Catalonia Riviera Maya propose une foule d'attraits adaptés à tous les âges et à tous les goûts. © CATALONIA RIVIERA MAYA



Pratiquez des activités telles que le kayak, le catamaran, la planche à pagaie et la plongée libre. © CATALONIA RIVIERA MAYA

#### LE SAVIEZ-VOUS?

Grâce à la promo famille de Transat, deux enfants de moins de 6 ans peuvent être logés avec leurs parents et nourris gratuitement au Catalonia Riviera Maya.

En vigueur jusqu'au 31 octobre 2025.  
Aucune raison de s'en priver!

#### 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 Catalonia Riviera Maya.

 **transat**



## De la vigne au verre

Michelle Bouffard  
Collaboration spéciale

# Des vins à savourer avec mesure

L'histoire se répète chaque début d'année : les classes de yoga sont pleines et les inscriptions à la salle d'entraînement montent en flèche. La résolution de se mettre en forme est souvent accompagnée d'une diète et d'un mois sans alcool, imposés après des semaines d'excès. Il est difficile d'être contre la vertu de prendre soin de soi, mais combien de temps sommes-nous capables de tenir cette intention qui, il faut le dire, est souvent extrême ? Selon de nouvelles études publiées dans Forbes, seulement 1 % des gens respectent leur engagement. L'excès, qu'il soit dans un sens ou dans l'autre, est rarement soutenable.

### Sacrifier le plaisir

Résolution ou non, les gens boivent moins en général. Selon le dernier rapport de l'Organisation internationale de la vigne et du vin, la consommation mondiale a atteint 221 mhl en 2023, soit une baisse de 2,6 % par rapport à 2022. Il s'agit du chiffre le plus bas enregistré depuis 1996. Le déclin est particulièrement marqué depuis 2018, et le Canada n'échappe pas à cette tendance. Avec 4,8 mhl consommés en 2023, le pays a enregistré une diminution de 5,6 % par rapport à 2022.

Les raisons de cette baisse sont multiples, notamment une préoccupation grandissante pour le bien-être physique et mental, la curiosité envers d'autres types d'alcool, une attention accrue à l'image de soi sur les réseaux sociaux et le désengagement des jeunes générations. Même chez les adultes, on observe un désir d'alterner entre des boissons alcoolisées et non alcoolisées.

Le défi, c'est que les vins totalement désalcoolisés (0,5 % à 0,1 %) ou sans alcool (moins de 0,1 %), selon la réglementation européenne, ne sont pas nécessairement satisfaisants pour les papilles gustatives. Il est extrêmement difficile de dénicher une bouteille qui donne envie, et ce n'est pas faute d'avoir essayé ! Les procédés utilisés pour la désalcoolisation des vins, comme l'osmose inverse, la distillation ou l'évaporation sous vide altèrent les arômes, la texture et la structure. Sans la présence d'alcool, les vins deviennent maigres et aqueux. Pour compenser, les producteurs ajoutent souvent du sucre afin de séduire le palais et d'apporter du volume, mais ce n'est pas une combinaison gagnante non plus.

Dans ce cas, pourquoi ne pas plutôt opter pour un mocktail ou une bière sans alcool, qui sont souvent bien meilleurs ? C'est ce que plusieurs choisissent de faire, ce qui explique pourquoi l'industrie du vin investit massivement dans la recherche. L'objectif est de développer une technique permettant de faire un vin sans alcool qui conserve le goût du vin. On voit même cette tendance ici au Québec. Thierry Kobloth du Vignoble Kobloth vient justement de lancer deux vins désalcoolisés, les premiers chez nous.

Avec les changements climatiques, il est vrai qu'il devient de plus en plus difficile de repérer des vins à moins de 13 %, surtout pour les rouges

### La modération a bien meilleur goût

Comme expliqué dans la rubrique « Démystifier le sucre », les calories du vin proviennent principalement de l'alcool, bien plus que du sucre résiduel. Si vous souhaitez trouver un juste milieu entre plaisir et équilibre, il est possible de choisir des vins non désalcoolisés, mais avec une teneur en alcool plus faible, pour continuer à savourer un bon vin sans excès.

Avec les changements climatiques, il est vrai qu'il devient de plus en plus difficile de repérer des vins à moins de 13 %, surtout pour les rouges. Cependant, les régions au climat frais, certains cépages comme le riesling ainsi que des vigneronnes qui récoltent leurs raisins un peu plus tôt permettent de dénicher des perles digestes, remplies de saveurs.

Voici quatre bouteilles qui vous accompagneront dans votre quête d'équilibre sans sacrifier le plaisir de déguster. On se retrouve la semaine prochaine pour célébrer la fête de l'amour.

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

## Les suggestions de la semaine

### Domaine de la Grenaudière La Grenouille 2023

Muscadet-Sèvre  
et Maine sur lie

Grâce à l'influence océanique de l'Atlantique et à un climat frais, le muscadet du Pays nantais reste un incontournable lorsque l'on recherche des vins légers avec un taux d'alcool qui permet de savourer un deuxième verre. La Grenaudière nous offre une version très typique de l'appellation Muscadet-Sèvre et Maine sur lie, à un prix alléchant. Délicat, vif et salin, il dévoile des arômes de pomme verte, de fleurs blanches, et un profil porté par des notes de pâte à pain qui ajoutent texture et relief, tout en arrondissant l'acidité marquée. La prescription idéale pour accompagner les huîtres et les plateaux de fruits de mer. 12 % alc./vol.



16,65 \$ — Code SAQ 14234342

### Anselmo Mendes Muros Antigos Loureiro 2023

Vinho Verde

On connaît peu le Loureiro, car il se cache souvent derrière l'appellation Vinho Verde, où il est assemblé avec d'autres cépages. Toutefois, ces dernières années, reconnaissant sa qualité, plusieurs producteurs, tels que l'éminent Anselmo Mendes, ont choisi de le valoriser. Cette cuvée nous offre une occasion de découvrir le caractère du Loureiro à un prix abordable. Sec, tonique et légèrement aromatique, il dévoile des nuances oscillant entre le citron vert, la feuille de laurier, la fleur blanche et la nectarine. L'acidité juteuse porte des notes d'amertume noble en finale, qui mettent l'eau à la bouche. Savoureux avec des sushis et des moules au cari vert et au lait de coco. 12 % alc./vol.



16,10 \$ — Code SAQ 12455088

### Domaine Sérol Éclat de Granite 2022

Côte Roannaise

Situés sur les contreforts granitiques à l'est du Massif central, près des gorges de la Loire, Stéphane Sérol et son épouse Carine nous offrent, d'année en année, une belle expression du gamay Saint-Romain, nom donné au gamay qui s'est adapté au terroir local. Le 2022 est à la hauteur des attentes : gouleyant, avec des notes éclatantes de cerise noire, de canneberge et de prune bleue, soutenues par une touche de poivre et de violette. L'acidité juteuse rehausse le fruit, tandis que les tanins fins et crayeux contribuent à la délicate structure. À servir légèrement frais, accompagné d'un poulet rôti ou d'un magret de canard. 12,5 % alc./vol. En biodynamie.



23,80 \$ — Code SAQ 14185000

### Arretxea 2022

Irouléguy

Thérèse et Michel Riouspeyrou ont su gagner le cœur des aficionados, car leurs vins sont tout sauf rustiques, une description souvent utilisée pour qualifier ceux d'Irouléguy. On reconnaît le tannat, acteur principal de l'assemblage (70 %), par la structure ferme et les notes ferrugineuses, et la présence du cabernet franc (20 %) et du cabernet sauvignon (10 %) par les arômes de cassis, de myrtille et de cerise noire. Très frais, avec une acidité vivifiante, des tanins puissants et élégants, et une trame qui se termine sur une forte impression de minéralité. Un rouge digeste qui rayonne sans l'obstruction du bois et qui gagnera en complexité après cinq à dix ans de cave. Une protéine animale, comme l'agneau, attendra les tanins dès la première gorgée. 12 % alc./vol. En biodynamie.



34,00 \$ — Code SAQ 12097911

# Des vins désalcoolisés 100 % québécois

L'engouement pour les boissons à faible teneur en alcool est bien réel. Seulement à la SAQ, on dénombre actuellement une centaine de produits dits sans alcool ou encore désalcoolisés, autant dans la catégorie des spiritueux que de la bière, des mocktails prêts-à-boire ou des vins. Rencontre avec Thierry Kobloth, un vigneron d'ici qui vient de lancer deux cuvées désalcoolisées, en blanc et en rouge, une première au Québec.

JESSICA DOSTIE  
CARIBOUMAG.COM

C'est un fait : les boissons non alcoolisées sont au goût du jour. Les ventes de ces produits ont d'ailleurs augmenté de 24 % de 2023 à 2024 au Canada, observe la firme d'études marketing NielsenIQ dans un récent rapport. Cette tendance n'a pas échappé au propriétaire du Vignoble Kobloth, installé depuis 20 ans sur un domaine de 100 acres à Saint-Bruno-de-Montarville, à quelques kilomètres du centre-ville de Montréal.

« Je n'embarque pas systématiquement dans les tendances, nuance Thierry Kobloth au bout du fil. Je faisais déjà un vin orange bien avant que ça ne devienne à la mode ! » Cela dit, la perspective de devenir un pionnier québécois dans le domaine l'aura convaincu de tenter le coup l'automne dernier, après des vendanges 2024 plus que satisfaisantes qui l'ont laissé avec une abondance de raisins. « Je ne partais pas de zéro, avoue-t-il aussi. Je connaissais la théorie et j'avais déjà testé des recettes de vin désalcoolisé maison pour ma conjointe quand elle était enceinte. »

Autre facteur d'importance : son entreprise, qui produit aussi des eaux-de-vie, des gins et des brandys, disposait déjà de l'équipement nécessaire. Un distillateur permet ainsi de désalcooliser les vins, une méthode moins coûteuse que d'autres techniques telles que l'osmose inverse ou la filtration. Il faut toutefois de la patience et une expertise certaine en vinification, avertit le vigneron. « Le processus demande

environ huit heures de bouillage. Ensuite, on ajoute du jus afin de retrouver le côté aromatique et la structure que l'alcool apporte habituellement dans un vin. » Tout ça en tentant de minimiser la teneur en sucre, un défaut qu'on reproche souvent aux vins faibles en alcool.

Finalement, les vins désalcoolisés du Vignoble Kobloth, réalisés à partir de cépages hybrides, ont leur identité propre. « Le défi, c'est de ne pas trop dénaturer le produit de base, croit-il. À cause du long séjour dans le distillateur, il y a des notes de confiture qui ressortent un peu, mais j'ai réussi à les neutraliser. »

### Prochaines étapes

Selon Thierry Kobloth, l'expérience s'avère concluante. « Même si ça reste un casse-tête, je suis fier du résultat. Un sommelier qui l'a dégusté à l'aveugle m'a même dit que c'était parmi les meilleurs vins désalcoolisés qu'il ait goûtés. » Pour ses prochaines cuvées, il espère réussir à abaisser le taux d'alcool de ses vins, actuellement à 0,8 %, sous la barre du 0,5 % pour qu'ils soient considérés comme sans alcool, selon la loi provinciale.

Brasseur à ses heures, l'entrepreneur envisage de lancer des bières sans alcool pour compléter son offre. « Je ne pense pas me consacrer uniquement au sans alcool, mais il y a assurément un marché pour ce genre de produits au Québec », conclut-il.

Les produits Juste Assez du Vignoble Kobloth sont vendus environ 18,00 \$ au vignoble et dans certaines boutiques spécialisées. PHOTO FOURNIE PAR LE VIGNOBLE



## Cinq autres produits à découvrir

Autant à la SAQ que dans les épiceries fines, les boissons sans ou à faible teneur en alcool se multiplient sur les rayons. Voici quelques suggestions pour une dégustation en toute modération.

### 1. Coup double

La microbrasserie de Joliette Alchimiste innove en lançant une nouvelle bière sans alcool exempte de gluten. Faite à partir de millet et de sarrasin, cette blonde (< 0,5 %) s'inscrit dans un créneau encore peu exploité. [alchimiste.ca](http://alchimiste.ca)

### 2. Pour l'apéro

Le Crémant de thé Cuvée Prestige (< 0,5 %) de la Maison Théier est produit à Saint-Hippolyte à partir de deux thés de qualité (un oolong Tie Guan Yin et un thé vert de Miyazaki), du miel de tilleul local et de l'eau de source, rien de moins ! [maisontheier.ca](http://maisontheier.ca)

### 3. Illusion parfaite

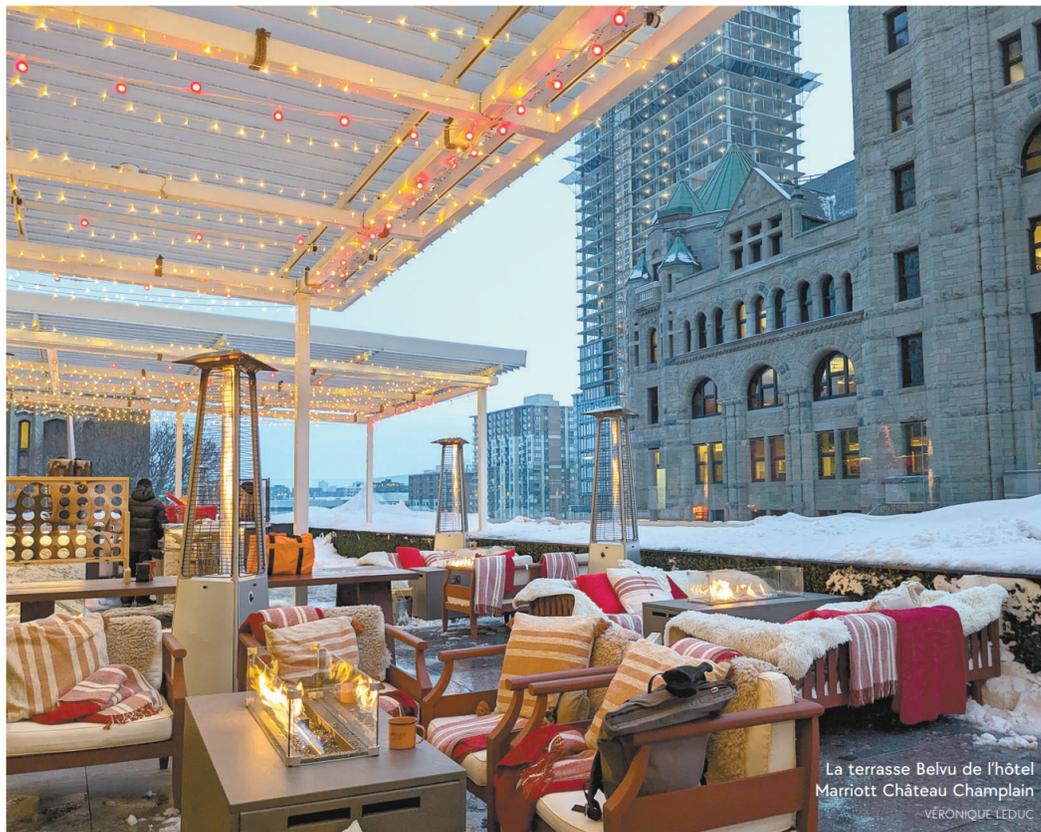
La distillerie montréalaise BluePearl propose depuis peu le Jardin Verde Mojito Zero sans alcool (< 0,5 %) aux arômes tout simplement bluffants. Il ne manque que quelques tiges de menthe. [bluepearldistillerie.com](http://bluepearldistillerie.com)

### 4. Douce rousse

Brassée dans le quartier Limoilou, à Québec, la bière éphémère rousse Simple de même faible en alcool (< 0,5 %) de La Souche présente des notes de pain grillé et de caramel. [lasouche.ca](http://lasouche.ca)

### 5. Une tequila québécoise

Avec ses arômes de cannelle et de banane, la tequila sans alcool Esprit-de-Mexico (< 0,5 %) de la Distillerie Noroi, de Saint-Hyacinthe, est conçue d'abord et avant tout pour créer des mocktails. [distillerienoroi.com](http://distillerienoroi.com)



La terrasse Belvu de l'hôtel Marriott Château Champlain  
— VÉRONIQUE LEDUC

## Trois terrasses d'hiver pour embrasser sa nordicité

S'il était impensable il y a quelques années à peine de s'attabler à l'extérieur en plein hiver ou de passer une soirée entière à siroter des verres sous les flocons, les choses ont assurément changé. Désormais, grâce à ses terrasses hivernales qui se multiplient, Montréal propose une nouvelle façon d'embrasser sa nordicité.

VÉRONIQUE LEDUC  
COLLABORATION SPÉCIALE

Attaquée au Brasseur de Montréal, dans Griffintown, Emili Bellefleur, gestionnaire des relations médias et du marché du voyage Canada pour Tourisme Montréal, estime que des événements extérieurs comme Luminothérapie, Montréal en Lumière ou Igloofest, tous présents depuis plus de 15 ans, ont pavé la voie aux terrasses hivernales de la métropole. « La pandémie a ensuite rendu les gens curieux et à la recherche d'activités extérieures pour pouvoir passer de beaux moments même lorsqu'il était impossible de se rassembler à l'intérieur », mentionne-t-elle. C'est donc pendant cette période, croit-elle, que les premières terrasses hivernales officiellement aménagées ont vu le jour en ville.

Aujourd'hui, la pandémie est terminée, mais les terrasses, elles, sont restées et se sont même multipliées. « Je dirais que l'aménagement d'espaces pour profiter de l'hiver est une tendance forte ! » souligne Emili Bellefleur, heureuse de pouvoir proposer ces expériences qui prouvent qu'il est agréable de profiter de l'hiver. Selon elle, les terrasses ouvertes pendant la saison froide font que la ville se démarque d'une nouvelle façon.

Au Brasseur de Montréal, une microbrasserie installée dans Griffintown depuis 17 ans, on a décidé d'ouvrir la terrasse pour la première fois cet hiver. De l'intérieur, le mur entièrement fenestré offre une vue sur un grand espace enneigé et décoré. Un conteneur ouvert abrite un jeu de baby-foot, puis des sofas, des chaises suspendues, des foyers extérieurs, des réchauds et des guirlandes de lumières qui invitent à profiter des lieux.

On peut ainsi savourer à l'extérieur un des plats du menu de grande qualité de cette micro, accompagné d'une de ses bières nordiques, au goût de sapin par exemple. « Nous prévoyons diverses activités pendant la saison froide ou le temps des sucres afin d'amener les gens dehors », souligne Alice Accart, responsable de l'expérience client de l'endroit, avant de promettre que la terrasse sera encore plus belle l'an prochain afin d'accueillir des performances circassiennes, entre autres.

### Après-ski au centre-ville

L'ambiance est tout autre sur la terrasse Belvu de l'hôtel Marriott Château Champlain, où on mise sur une ambiance d'après-ski très réussie. « Nous voulions proposer quelque chose de différent, alors nous avons eu l'idée de s'inspirer d'une atmosphère familiale de montagne suisse », dit Steve Boisclair, directeur des ventes et du marketing de l'hôtel du centre-ville.

Ici, au milieu des gratte-ciel, on a joué le tout pour le tout : une cabine de ski et de faux sapins enneigés accueillent les visiteurs à leur sortie de l'ascenseur, des fourrures décorent les canapés rouge et blanc, et de nombreux foyers au gaz agrémentent la terrasse. Au Belvu Hors-Piste, on peut siroter un cocktail chaud ou un chocolat chaud et déguster un plat de style raclette ou un pogo coréen en disputant une partie de poches ou de jenga pour se réchauffer. « Les clients de l'hôtel, tout comme les visiteurs de quelques heures, viennent prendre l'apéro et une bouchée afin de débiter la soirée de façon différente », observe Steve Boisclair, fier de pouvoir faire profiter de l'espace pour une deuxième saison hivernale. « Notre terrasse est super populaire l'été, alors nous avons eu envie d'exploiter le côté nordique de Montréal et de proposer aux clients un produit d'hiver unique. »

### Bulles féeriques

On a beau les avoir vus en photos, découvrir en vrai les six dômes installés sur le toit de l'hôtel William Gray, dans le Vieux-Montréal, a quelque chose de magique. Sur la terrasse enneigée du huitième étage, la vue sur la place Jacques-Cartier, le Vieux-Port et la grande roue est époustouflante.

« Je dirais que l'aménagement d'espaces pour profiter de l'hiver est une tendance forte ! »

Le menu cinq services du soir, qu'on peut prendre avec un accord vins, l'est tout autant. Un immense plateau de fromages et de charcuteries à partager est apporté d'abord, suivi de trois amuse-bouche pour ouvrir l'appétit. On choisira ensuite son entrée, croustilles d'escargots farcis au beurre à l'ail, par exemple, son plat principal, filet mignon avec beurre de foie gras au cognac ou morue et risotto à la betterave, entre autres choix, puis un dessert parmi la sélection. Les plats traversent la terrasse dans un réchaud sur roues afin d'assurer qu'ils arrivent à la bonne température, ce qui prouve le souci du détail. On sort d'ailleurs de table en se promettant de venir essayer la formule brunch de fin de semaine offerte dans les dômes qui peuvent accueillir de quatre à huit personnes.

« Il y a désormais toutes sortes d'offres possibles à l'extérieur, des

## D'autres expériences hivernales

### Dômes givrés au bateau-mouche

Jusqu'au 1<sup>er</sup> mars, au Vieux-Port, on peut vivre une expérience hivernale sous les fenêtres du bateau-mouche ou dans les dômes attenants qui proposent des repas pour deux à huit personnes. [bateaumouche.ca](http://bateaumouche.ca)

### Terrasse d'hiver de la SAT

Jusqu'en mars, la Terrasse de la SAT met en vedette une œuvre interactive entourée d'un mobilier conçu pour l'occasion. DJ sets, spectacles d'humour, projections immersives et délices d'hiver sont au programme, le tout entouré de chauffeuses. [sat.qc.ca](http://sat.qc.ca)

### Refuges du Bivouac

Les trois Refuges du restaurant Bivouac, dans le Quartier des spectacles, proposent le midi et en soirée des repas sous dômes aux saveurs boréales ainsi que des thématiques spéciales les mardis soirs. [restaurantbivouac.com](http://restaurantbivouac.com)

### Dômes de l'Auberge Saint-Gabriel

Sur la terrasse, les Dômes de l'Auberge Saint-Gabriel proposent le menu fondue suisse ou fondue chinoise suivi d'une fondue au chocolat pour une expérience 100 % hivernale. [aubergesaint-gabriel.com](http://aubergesaint-gabriel.com)

plus grosses terrasses comme des plus petites, où on peut commander des encas simples, comme des repas gastronomiques à déguster dans des espaces aux atmosphères complètement différentes », assure Emili Bellefleur. « L'offre est là : il faut maintenant s'habituer à profiter de ces expériences hivernales. Les pays scandinaves proposent depuis longtemps d'investir les espaces extérieurs en hiver, et leur indice de bonheur est parmi les plus élevés », lance-t-elle avec un clin d'œil.

L'auteur a été l'invité de Tourisme Montréal, qui n'a eu aucun droit de regard sur ce texte.

# Passeport nouveautés

## Zoom sur les nouvelles du secteur touristique, ici et ailleurs

GARY LAWRENCE  
COLLABORATION SPÉCIALE

### Des vols au rabais Montréal-Paris avec French bee

À compter du 30 avril prochain, le transporteur français French bee, qui se spécialise dans les vols long-courriers à bas tarif, reliera Montréal et Paris toute l'année. Fondé en 2016 et déjà présent aux États-Unis, French bee proposera d'abord quatre vols hebdomadaires, puis un cinquième du 4 juillet au 31 août, à des tarifs de départ d'environ 449 \$ aller-retour. Chaque passager pourra personnaliser son expérience de vol, que ce soit en choisissant de voyager léger, en optant pour plus d'espace pour les jambes ou en s'offrant un non un repas à bord. Les appareils utilisés, des Airbus A350-900 moins gourmands en carburant, atterriront à l'aéroport d'Orly — là même où étaient exploités les vols de Corsair, transporteur français qui reliait Montréal et Paris en saison, mais qui ne reprendra pas cette desserte cette année. [frenchbee.com](http://frenchbee.com)



KARL HAB POUR FRENCH BEE

### Six nouveaux spas d'excellence au Québec

L'Association québécoise des spas vient d'accorder la certification « Spa d'excellence » à six de ses établissements membres. Gage de qualité et de professionnalisme depuis 2018, cette certification est attribuée pour une durée de trois ans « aux spas répondant aux plus hauts standards en matière de soins, de qualité de l'eau, d'hygiène et de service client », indique le regroupement. Les six spas retenus sont le Bota Bota, spa-sur-l'eau (Montréal), le Huma spa (Gatineau, Outaouais), le KiNipi spa nordique & hébergement (Trois-Rivières, Mauricie), le Spa santé Le baluchon Éco-villégiature (Saint-Paulin, Mauricie), le Nordik Spa-Nature Chelsea (Outaouais) et le Spa détente du Manoir du lac William (Saint-Ferdinand, Centre-du-Québec). La candidature d'autres spas est présentement à l'étude et on procédera à des ajouts à la liste au cours des prochaines semaines. Créée en 2012, l'Association québécoise des spas « représente, mobilise et inspire les établissements spas du Québec afin de construire une industrie du mieux-être durable et prospère en visant l'excellence ». [associationquebecoisedesspas.com](http://associationquebecoisedesspas.com)



BOTA BOTA, SPA-SUR-LEAU

### Instincts vagabonds, l'OBNL du voyage d'aventure

Fondé par une quinzaine de guides chevronnés qui ne rêvent que de partir là où ils le veulent, quand ils le veulent, le voyageur Instincts vagabonds sort vraiment de l'ordinaire. Uniquement motivés par l'envie de vivre des expériences et des aventures, mais aussi pour les partager avec leurs invités, les membres de cette sorte de coopérative québécoise du voyage d'aventure se sont constitués en OBNL. Chacun d'entre eux crée et propose les périodes dont il a envie, et tous les profits sont redistribués entre les guides, les équipes locales et des organismes de protection de l'environnement — notamment au mouvement 1 % pour la planète. Les séjours, qui comportent souvent une part d'imprévu, sont aussi variés qu'alléchants : rando en Crète, trek ou vélo au Népal, exploration du Kirghizistan ou du Tibet, descente de la Magpie ou de la Nahanni, via ferrata dans les Dolomites, voile et ski de la Norvège au Groenland via les îles Féroé et l'Islande... Les forfaits ne comprennent ni le transport aérien ni les assurances, mais une compensation carbone. Les départs sont généralement garantis à partir de trois ou quatre participants. L'un des coassociés d'Instincts vagabonds est Richard Rémy, figure bien connue du tourisme québécois d'aventure, qui a jadis fondé l'agence Karavaniens et Sur la route (rachetés par Terres d'aventure Canada). [instinctsvagabonds.com](http://instinctsvagabonds.com)



INSTINCTS VAGABONDS