

**Le charme de la cuisine
bachiche au Capisco**
Un nouveau restaurant aux saveurs
de l'Italie et du Pérou
À LIRE EN PAGE C 4



Où et quand partir ?
Printemps, été, automne, hiver...
Quelques idées de voyages à planifier
au fil des saisons
À LIRE EN PAGE C 5

plaisirs.

LE DEVOIR | CAHIER SPÉCIAL C | LES SAMEDI 11 ET DIMANCHE 12 JANVIER 2025

GASTRONOMIE

L'art de cuisiner à l'italienne

À l'occasion de la Journée internationale de la cuisine italienne, le 17 janvier, trois chefs bien connus de la scène gastronomique québécoise ont accepté de partager avec nous leur passion pour la cuisine italienne, profondément inscrite dans leurs gènes, ainsi que quelques-uns de leurs secrets culinaires. À vos tabliers !

SOPHIE GINOUX
COLLABORATION SPÉCIALE

Les pâtes fraîches d'Elena Faita

Icône de la Petite Italie montréalaise, mentore et amie de nombreux chefs et cuisiniers, femme de cœur dévouée à plusieurs causes sociales, Elena Vendittelli Faita est l'incarnation par excellence de la cuisine des *nonnas* italiennes. Arrivée en 1954 au Québec, elle est indissociable de la quincaillerie Dante, de l'école de cuisine Mezza Luna, qu'elle a fondée en 1993, et du succès de son fils Stefano.

En feuilletant son livre héritage *La Cucina di Elena*, paru l'automne dernier, on peut sentir l'importance primordiale que revêt pour elle la cuisine, qu'elle considère comme le cœur de sa maison, de sa famille et de ses traditions. Antipasti, sauces, soupes, risottos, croquettes, conserves... On trouve de nombreux trésors dans cet ouvrage, mais il ne faut surtout pas manquer la section des pâtes fraîches, une spécialité qu'Elena Faita enseigne depuis plus de 30 ans.

« Contrairement à ce que beaucoup de personnes pensent, faire des pâtes fraîches, ce n'est pas compliqué et ça change tout », dit-elle. Par contre, de bonnes pâtes maison, ça ne s'improvise pas. M^{me} Faita recommande tout d'abord de choisir une farine très fine ou, mieux encore, de la semoule de blé dur fine *rimacinata*. Il faut aussi posséder une machine à pâtes ou, à défaut, un rouleau à pâtisserie et une bonne planche. « Ne sautez pas d'étape quand vous préparez des pâtes fraîches, conseille la cheffe, car la cuisine italienne réclame du temps, de la pratique et de la discipline. Et commencez par des pâtes longues, comme des lasagnes ou des fettuccines, avant de vous attaquer à des pâtes farcies. »

Elena Faita rappelle également qu'une bonne cuisine repose sur des ingrédients frais et de saison. « N'utilisez pas de haricots en boîte ni de viande congelée. La cuisine a bien meilleur goût et est tout aussi abordable quand on fait le choix de la réaliser entièrement par nous-mêmes. » Merci, *nonna* Faita.

VOIR PAGE C 2 : CUISINE ITALIENNE



Elena Vendittelli Faita
PATRICIA BROCHU



Mirko D'Agata
PHOTO FOURNIE
PAR LE CHEF



Luca Cianciulli et Maxime Landry
MAUDE CHAUVIN

La passion des traditions

CUISINE ITALIENNE

SUITE DE LA PAGE C 1

Les pizzas de Mirko D'Agata

Le parcours du chef de la Pizzeria No. 900 et chef propriétaire des pizzerias romaines Morso a tout de la *success story*. Effectivement, la première, certifiée Vera Pizza Napoletana (VPN), est arrivée au 43^e rang du classement 50 Top World Artisan Pizza Chains en 2024 ; et la seconde utilise la recette avec laquelle Mirko D'Agata a remporté le prix de la meilleure pizza romaine du monde en 2019. Mais derrière ce champion se trouve surtout un vrai passionné de boulange et de pizza, deux savoir-faire qui se rejoignent dans la pâte qui sert d'assise à ce délicieux mets.

« Tout part de là », confirme le chef, qui estime qu'il faut tout d'abord choisir la bonne farine, « celle que vous saurez le mieux travailler ». Une fois cette farine mêlée à de l'eau, à de la levure et à du sel, vient le temps du pétrissage. « Attention, il ne faut pas trop pétrir, afin d'obtenir une pâte qui soit élastique, mais pas trop collante », précise-t-il. Puis arrive l'étape de la fermentation, qui s'étire de deux à six heures, selon que l'on choisit d'en faire une ou deux. « La pâte doit au moins doubler de

volume et conserver l'air qui s'est formé à l'intérieur lors de la fermentation, pour qu'elle puisse bien s'étaler et demeurer légère lorsqu'elle sera cuite », ajoute le chef.

Outre la qualité de sa pâte, à quoi reconnaît-on une bonne pizza ? A ses ingrédients, bien sûr ! Mirko D'Agata n'a pas d'a priori en la matière : « Une pizza avec de l'ananas en conserve, c'est non, dit-il. Mais si ce dernier est frais et a été tranché finement, mariné et grillé, pourquoi pas ? » On l'aura compris, tout comme Elena Faita, le chef choisit avec soin les ingrédients qui garnissent ses pizzas, en privilégiant les produits québécois bien faits. « Il faut célébrer les artisans qui les façonnent et se convaincre qu'on a tout ce qu'il faut pour se régaler ici », conclut-il.

Les péchés mignons de Luca Cianciulli

Même si un certain nombre de Québécois l'ont découvert grâce à l'émission *Les chefs !*, dont il a remporté la 13^e édition en 2024, Luca Cianciulli a travaillé pendant cinq ans au Toqué !, puis a fondé en 2018, avec son amouruse Maxime Landry, le restaurant Moccione, à Montréal. « La cuisine italienne est une évidence pour Luca. C'est dans ses veines », dit-elle d'ailleurs de ce chef qui a grandi entouré de ses *nonnas* (l'une au Québec, l'autre en Italie), qui lui ont transmis leur passion pour la cuisine et l'art de faire les choses de A à Z.

Dans leur livre commun *Moccione*, qui paraîtra au mois de février, les deux chefs ont d'ailleurs intégré certaines recettes puisées dans l'enfance de Luca, dont un ragù servi traditionnellement dans sa famille avec des cavatellis, le dimanche midi. « Un ragù n'est pas une bolognaise, précise-t-il. On ne le prépare pas à partir de viande hachée, mais plutôt avec des morceaux de viande, comme du jarret ou de la queue de veau. Il contient aussi du vin et, selon les régions, il peut être à la tomate ou non. » Quel est le plus grand secret de ce plat typique ? « La lenteur, répond Luca Cianciulli. S'il cuit toute la journée et qu'on le laisse reposer de deux à trois heures ensuite, il n'en sera que meilleur. C'est le summum du *slow food*. »

Depuis qu'il est tout petit, le chef a également un gros faible pour le tiramisu, un dessert que Maxime Landry interprète, semble-t-il, de manière parfaite. « Pour le réussir, j'utilise du mascarpone ferme et au bon goût de lait, une meringue italienne qui amène de la légèreté, du café expresso corsé (pas instantané) et de l'Amaretto Miele pour une petite touche alcoolisée québécoise », explique-t-elle. On en a déjà l'eau à la bouche !



Pizzas signées Morso
LUDOVIC GAUTHIER

RECETTE

Cavatelli alla ricotta

Qui, mieux que la reine québécoise de la pâte fraîche, peut nous guider dans la préparation de cavatellis légers et fondants ? « Je me souviens de les avoir préparés à l'occasion d'un repas pour les sans-abri auquel plusieurs chefs contribuaient, raconte Elena Faita. Et tout le monde les a tellement adorés que, par la suite, plein de restaurants montréalais ont commencé à en proposer ! » La cheffe nous propose d'accompagner ces pâtes, dont on retrouve la recette dans son livre *La Cucina di Elena*, d'une sauce au fromage, d'une bolognaise ou encore de *salsa madre*.

ELENA VENDITTELLI FAITA
COLLABORATION SPÉCIALE

Pour 8 personnes

Ingrédients

300 g (2/3 lb) de ricotta fraîche (humide et non sèche)
350 g (2 1/2 tasses) de semoule de blé dur *rimacinata*
Environ 125 ml (1/2 tasse) d'eau
Sel

Préparation

1. Dans un bol, mélanger la ricotta et la semoule. Faire un puits. Ajouter un peu d'eau à la fois et mélanger avec les doigts. Continuer d'ajouter de l'eau et de mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule lisse. La quantité d'eau peut varier selon l'humidité de la ricotta. La pâte ne doit pas être dure ni collante. Pour savoir si elle est prête, presser un doigt dans la boule. Si l'empreinte reste, c'est parfait !
2. Rouler en un boudin de 1 cm de diamètre, puis couper en rondins de 1 cm de long.
3. Façonner les cavatellis sur une planche à gnocchis.
4. Chauffer une grande casserole d'eau. Lorsque l'eau bout, la saler. Déposer les cavatellis dans l'eau. Les retirer au fur et à mesure qu'ils remontent à la surface à l'aide d'une écumoire.
5. Mélanger à votre sauce préférée.



PATRICIA BROCHU



De la vigne au verre

Michelle Bouffard
Collaboration spéciale

Le sangiovese en lumière

On le propose en carafe comme vin de la maison dans les trattorias, mais il est également à l'origine de plusieurs vins emblématiques qui émerveillent les collectionneurs après plusieurs années en cave. Le sangiovese est le cépage rouge le plus cultivé d'Italie, avec près de 65 000 hectares, mais il reste discret sur les étiquettes, où figurent plutôt les noms des appellations. Ce qui est certain, c'est que, malgré son caractère affirmé, son profil se décline en une riche palette de nuances selon la région, la méthode de vinification et la touche personnelle de l'artisan. Et lorsqu'il accompagne un bon repas, il devient irrésistible.

Son origine

Le sangiovese porte plusieurs noms, tels que morellino, negrello et nielluccio, pour n'en nommer que quelques-uns, et jusqu'à récemment, on attribuait son origine à la Toscane. Cependant, depuis les recherches menées en 2004 par l'ampélographe José Vouillamoz et son équipe, qui ont démontré que le cépage est issu d'un croisement entre les variétés ciliegiole et calabrese di montenuovo, on soupçonne désormais une origine calabraise. Quoi qu'il en soit, son royaume reste incontestablement la Toscane, où il atteint son apogée. On trouve également de délicieux joyaux, souvent abordables, en Émilie-Romagne, en Ombrie et dans les Marches. À l'extérieur de la péninsule italienne, la Corse occupe une place de choix, avec d'excellents vins sous le nom de nielluccio, notamment dans l'appellation Patrimonio, où il constitue un minimum de 60 % de l'assemblage. Enfin, on le retrouve dans plusieurs autres pays, dont la Grèce, la Turquie, la Californie, l'Australie, et même en Ontario et en Colombie-Britannique, bien que sa présence y soit bien plus limitée.

Son profil sensoriel

Dans le verre, sa couleur est rubis, tendant fortement vers le grenat, même en jeunesse. En bouche, il se distingue par son acidité élevée, ses tanins puissants et ses arômes oscillant entre la cerise rouge, la prune et les herbes séchées, voire parfois des effluves de plants de tomates et de balsamique. Lorsqu'il est élevé en fût de chêne neuf, des notes de vanille et d'épices viennent s'ajouter à la palette aromatique. Les meilleurs exemples possèdent une structure qui permet au vin de se bonifier avec le temps, où les arômes tertiaires (notes qui se développent après quelques années en bouteille) de gibier, de cuir et de tabac amènent complexité et profondeur.

Certes, il détient la génétique pour faire de grands vins, à condition qu'il soit cultivé dans les bons endroits et qu'on adopte des pratiques irréprochables dans le vignoble. Les chiantis insipides, souvent vendus dans une bouteille ornée de paille dans les années 1970 et laissant de mauvais souvenirs, n'étaient que le résultat de vins de volume où les rendements élevés, préconisés à l'époque, accentuaient l'acidité et produisaient des vins dilués, bien loin des atouts du sangiovese. Heureusement, grâce à la persévérance de vignerons talentueux, à l'amélioration de la viticulture et de la vinification, ainsi qu'à une meilleure compréhension du cépage et des terroirs, les choses ont changé !

Souvent accompagné

Le sangiovese est couramment en assemblage avec d'autres cépages avec l'objectif d'équilibrer son acidité marquée et ses tanins puissants. Les producteurs cherchent ainsi à créer des vins harmonieux et/ou

plus accessibles en jeunesse. Cela se reflète d'ailleurs dans les décrets de plusieurs appellations, telles que Chianti et Vino Nobile di Montepulciano (minimum de 70 % de sangiovese) ainsi que Chianti Classico (minimum de 80 % de sangiovese), où l'ajout d'autres variétés que le sangiovese est autorisé.

Les puristes préfèrent mettre une dose de cépages autochtones tels que le canaiolo et le colorino, affirmant que les cépages internationaux, comme le cabernet sauvignon, le merlot ou la syrah, adoptés par les modernistes, dominent le profil organoleptique du vin. Il faut des années d'expérience pour se forger une opinion, mais il est certain que de délicieuses versions sont produites dans les deux cas.

Attention : cela ne veut pas dire qu'un vin fait uniquement de sangiovese ne peut pas être harmonieux ! Dans le sud de la Toscane, les vins de la prestigieuse appellation Brunello di Montalcino, constitués exclusivement de sangiovese, en sont un bon exemple. Un climat plus chaud et plus sec que celui des régions de Chianti et Chianti Classico, ainsi que les brises marines du sud-ouest, permettent d'élaborer des vins riches, structurés et distingués, qui demandent plusieurs années en cave pour révéler leur profondeur.

L'ami du fût

Une autre technique de vinification fréquemment utilisée pour le sangiovese est le vieillissement en fût. La micro-oxygénation offerte par le bois permet à la fois de stabiliser la couleur, d'assouplir les tanins et de favoriser l'intégration de l'acidité, tout en permettant le développement des arômes du vin. L'âge et la taille du fût varient selon la philosophie du producteur et le type de vin recherché. Les traditionalistes ont tendance à opter pour de grands fûts usagés (appelés *botti*), car ceux-ci favorisent l'élevage sans laisser de trace marquée des arômes du bois sur le vin. D'autres préfèrent des nuances boisées dans la signature de leur vin, en utilisant des fûts neufs de petite taille. Ceux qui privilégient l'expression du fruit croquant choisissent des cuves en béton ou en inox.

Le sangiovese est un univers en soi et la meilleure façon de l'apprécier dans toute sa richesse, c'est à table. Alors que son acidité marquée fait de lui une option idéale pour les plats tomates, ses tanins puissants se fondent en présence de protéines. Voici une sélection de vins abordables pour explorer toutes ses facettes et apporter un peu de chaleur aux journées grises de janvier. Une combinaison parfaite pour une soirée gourmande, surtout lorsqu'il est accompagné d'une pizza margherita ou d'un spaghetti alla puttanesca. Rendez-vous la semaine prochaine avec des vins de la péninsule ibérique !

Pour les billets précédents, consultez ledevoir.com/auteur/michelle-bouffard

Suggestions de la semaine

Poggiotondo Chianti DOCG 2023
85 % sangiovese, 10 % canaiolo, 5 % colorino
* certifié bio
17,25 \$ — Code SAQ 15106633

Volpaia Citto Toscana IGT 2023
80 % sangiovese, 20 % cabernet sauvignon
Issu de raisins cultivés à Radda, à Chianti et à Maremma sur les propriétés de la famille Stianti Mascheroni
* certifié bio
17,55 \$ — Code SAQ 14044653

San Valentino Scabi Sangiovese di Romagna Superiore DOC 2022
100 % sangiovese
* certifié bio
18,55 \$ — Code SAQ 11019831

Morisfarms Morellino di Scansano DOCG 2022
90 % sangiovese, 5 % merlot, 5 % syrah
* bio non certifié
20,60 \$ — Code SAQ 13466205

Le Ragnaie Troncone Toscana IGT 2022
100 % sangiovese
Issu de jeunes vignes cultivées en altitude juste à l'extérieur des limites permises pour l'appellation Brunello di Montalcino.
* certifié bio
21,95 \$ — Code SAQ 13432515

Castello di Bossi Chianti Classico DOCG 2021
100 % sangiovese
22,95 \$ — Code SAQ 13465958

Il détient la génétique pour faire de grands vins, à condition qu'il soit cultivé dans les bons endroits et qu'on adopte des pratiques irréprochables dans le vignoble

Bloc-notes gourmand

Les nouveautés et les actualités à ne pas manquer

TOMMY DION, LECUISINOMANE.COM
COLLABORATION SPÉCIALE

Le Renoir s'apprête à se révéler

La nouvelle année est à peine entamée, mais, déjà, nous apercevons quelques nouvelles tables à l'horizon. À Montréal, c'est la grande réouverture du restaurant Renoir de l'hôtel Sofitel Montréal Le Carré Doré qui, après plusieurs mois de rénovation dans le plus grand des secrets, dévoile sa nouvelle image de marque et son espace complètement repensé. Le chef Olivier Perret reste toujours aux commandes du Renoir, lui qui a su bâtir sa réputation lors des 11 dernières années autour d'une cuisine fine, moderne, alliant tradition française et produits du terroir. En pâtisserie, c'est le jeune et talentueux chef Paul Peyrat qui mène le bateau. Ce vent de fraîcheur accompagne également l'inauguration du salon à cocktails le NINI — clin d'œil à la muse du peintre Pierre Auguste Renoir Nini Lopez —, célébrant à la fois l'élégance et l'art à la française. restaurant-renoir.com



Un accord mets et bières pas comme les autres !

Le 16 janvier prochain, la Microbrasserie Le Presbytère, située à Saint-Stanislas-de-Champlain, en Mauricie, accueillera le chef consultant spécialiste en alimentation durable Bobby Grégoire pour une expérience culinaire alliant histoire, terroir et innovation. Hormis la mise en bouche et la mignardise, le menu décliné en cinq services mettra à l'honneur des ingrédients méconnus de notre riche terroir, comme l'églantier, la comptonie voyageuse, la truffe des Appalaches, le poivre des dunes et les champignons sauvages, pour ne nommer que ceux-là, qui seront mariés aux viandes de la ferme Galycio ainsi qu'aux bières artisanales brassées sur place. Le menu, qui comprend l'accord de cinq bières, est au prix de 105 \$ par personne. Réservations fortement recommandées. bit.ly/3BWKAIS



Une 11^e saison pour Coups de food

Animée par Sébastien Benoit, l'émission qui donne faim par excellence *Coups de food* revient sur les ondes de Zeste pour une autre saison. Aux côtés des invités et des partenaires gourmands — on note notamment la présence de Philippe Laprise, Julie Bélanger, Gino Chouinard et Christian Bégin —, l'animateur part à la découverte des chouchous culinaires de ces derniers, allant du casse-croûte de quartier jusqu'à la table la plus prisée du moment, et ce, partout au Québec. Installez-vous bien sur le canapé et sortez votre calepin ! L'émission est présentée tous les vendredis. bit.ly/4o6fExL





Le porcetto tonnato du Capisco



Le nouveau restaurant Capisco, dans le Vieux-Montréal
PHOTOS KIM RENAUD-VENNE



Les arancinis du Capisco

RESTAURANT

Le charme de la cuisine bachiche au Capisco

Un nouveau rendez-vous culinaire aux saveurs de l'Italie et du Pérou

KIM RENAUD-VENNE
COLLABORATION SPÉCIALE

À ce jour, les Italiens constituent la deuxième communauté d'Europe en importance au Pérou. L'immigration qui va de l'époque coloniale jusqu'au milieu du XX^e siècle a conséquemment influencé la cuisine des deux nations. C'est sous cette empreinte culinaire que les copropriétaires Marcel Larrea, David Dumay et David Schmidt, derrière les restaurants Chifa (sino-péruvien) et Tiradito (japonais-péruvien), ont voulu distinguer la nouvelle enseigne Capisco, qui a ouvert ses portes en octobre dernier dans le Vieux-Montréal.

Au-delà même du nom — signifiant « je comprends » en italien et, aux dires du chef exécutif Marcel Larrea, faisant allusion à l'eau-de-vie péruvienne appelée pisco —, l'influence italo-péruvienne de ce bistro installé sur la rue Saint-Paul se déploie de manière réfléchie dans son menu. Le *tiradito caprese*, plat de poisson cru assorti de tomates cerises, basilic,

boconcini, pommes de terre sucrées et croustilles de parmesan ; les arancinis au canard, parmesan, mozzarella et *huancaína* ; et le *porco tonnato*, assiette de fines tranches de porc, de pêches à la truffe, d'œuf de caille et d'huile d'*aji panca*, un piment légèrement épicé du Pérou, viennent entre autres mets fusions garnir les tables et ravir les papilles.

Le menu des cocktails conçu par Joseph David, d'inspiration sud-américaine et européenne, a de quoi plaire par sa diversité et son originalité. Le *sueño vivido* et le *venecia* nous font, par ailleurs, goûter au pisco, à ce fameux spiritueux de raisin : le premier le marie notamment au rhum, à la *chicha morada* (boisson péruvienne sans alcool de maïs violet), au fruit de la passion et au *dulce de leche* ; le second, au pisco et au rhum s'ajoute de l'*amaro*, cette liqueur amère italienne, de la lime, de la tomate et du basilic. Sans ou-

blier la carte des vins signée par le sommelier Sébastien Jacques, qui complète l'offre à boire avec une sélection italienne.

Contrairement aux boutiques ornant la rue dont les vitrines présentent un capharnaüm de produits touristiques à vendre, la devanture de Capisco peut facilement passer sous le radar. Pourtant, en s'approchant de la façade, la fenêtre en hauteur donne à voir un grand lustre onduleux et moderne, annonciateur de l'élégance qui se déploie à l'intérieur. Le décor soigné réalisé par le restaurateur David Schmidt confère à l'endroit une allure chic, mais sans ostentation. La rondeur des luminaires, les lignes simples, le bois sombre, les tons terreux comme le vert velours que l'on associe au style *mid century* savent marier finesse et familiarité rétro.

85, rue Saint-Paul Est, Montréal
capiscomtl.com

Passeport nouveautés

Zoom sur les nouvelles du secteur touristique, ici et ailleurs

GARY LAWRENCE
COLLABORATION SPÉCIALE

Un guide sur les restaurants de paquebots

Il fut un temps où les navires de croisière n'offraient à leurs passagers que des buffets, quand venait le temps de passer à table. Plus maintenant : des compagnies de croisière comme Oceania, Silversea, Seabourn ou Explora Journeys, pour ne nommer qu'elles, se font un point d'honneur de proposer aux croisiéristes des agapes dignes des meilleures tables du globe. Pour aider les plus gourmets des passagers à orienter leurs choix, le guide de voyages en ligne Forbes dévoilera sous peu une nouvelle catégorie de distinctions, lors de la divulgation de ses étoiles annuelles : celle des restaurants de paquebots. Ces Star Awards 2025 de Forbes feront ainsi partie des reconnaissances accordées à plus de 2000 hôtels, restaurants, spas et compagnies de croisières océaniques. Forbes assure que ces étoiles seront décernées à la suite d'inspections incognito basées sur des centaines de critères objectifs et indépendants. La liste sera dévoilée le 12 février sur forbestravelguide.com.



Le MS Marina d'Oceania Cruises
PHOTO FOURNIE PAR LE VOYAGISTE

Les villas sur pilotis pullulent dans les Caraïbes

Fort répandues en Polynésie française et aux Maldives, les suites et villas sur pilotis aménagées au-dessus des eaux, qu'elles soient ou non dotées de planchers translucides, gagnent en popularité dans les Caraïbes. Particulièrement prisés par les couples en lune de miel — mais aussi par les tourtereaux de tout acabit —, ces hébergements haut de gamme se retrouvent désormais dans neuf pays du bassin caribéen : Antigua, Aruba, le Belize, la Jamaïque, le Mexique, le Panama, Sainte-Lucie, Saint-Vincent et les îles Turks et Caicos. En novembre dernier, Princess Resorts devenait la dernière chaîne présente dans les Caraïbes à inaugurer ce type d'établissement, à Green Island, dans l'ouest de la Jamaïque. D'une superficie de 668 pi² et dotées d'une terrasse de 410 pi², les 14 *overwater villas* du Princess Senses The Mangrove comportent un très grand lit, un plancher partiellement translucide, une piscine à débordement et... elles ne peuvent accueillir que deux personnes, il va sans dire. princess-hotels.com/en



Le Princess Senses The Mangrove, en Jamaïque
PHOTO FOURNIE PAR LE COMPLEXE

Le ski de montagne hors piste gagne du terrain

Cet hiver, le ski de montagne prend de l'ampleur au Québec. Cette activité, qui a connu un essor considérable ces dernières années, consiste à gravir un sommet avec des skis munis de peaux d'ascension (en randonnée alpine), puis à dévaler une pente non damée, que ce soit en forêt ou en terrain ouvert. À Entrelacs (Lanaudière), le parc régional de la Forêt Ouareau dispose désormais de deux nouvelles pistes de ski de montagne dans le secteur Grande-Ourse. Dans Portneuf (région de Québec), la coopérative de plein air Vallée Bras-du-Nord a aussi aménagé un nouveau secteur de 50 hectares pour pratiquer cette activité en autonomie. Enfin, la station Mont Sainte-Cécile, dans la région de Mégantic (Cantons-de-l'Est), triple son offre de ski de montagne cet hiver, notamment avec de nouveaux couloirs de randonnée alpine, trois pistes additionnelles, l'augmentation du dénivelé et l'ajout de sauts. Pour compléter l'expérience de ski sur cette montagne de 895 mètres et de 420 mètres de dénivelé, le Cécile Lodges propose de nouveaux hébergements avec un accès direct aux pistes. parcsregionaux.org, valleebrasdunord.com, tourismemegantic.com et fqme.qc.ca/ski



Le parc régional de la Forêt Ouareau
PHOTO FOURNIE PAR LE SITE



Des amandiers en fleur dans la vallée des Temples, en Sicile
GETTY IMAGES



L'hôtel Martinis Marchi sur l'île de Solta, en Croatie
IMPRESIA

VOYAGER SELON LES SAISONS

Où et quand partir ?

Il n'y a pas que le climat qui détermine le bon moment pour séjourner dans une destination donnée, mais c'est tout de même un excellent indicateur ! Quelques idées en vue de partances prochaines...

CAROLYNE PARENT
COLLABORATION SPÉCIALE



En Australie, une portion de la Great Ocean Road, vue du Teddy's Lookout, à Lorne
CAROLYNE PARENT

Un printemps fleuri
D'emblée, la floraison des cerisiers, qui se manifeste par vagues successives du sud au nord du Japon à partir du mois de mars, est une proposition du type « à-voir-une-fois-dans-sa-vie. Trop loin ? Trop cher ? Au temps des amandiers en fleurs, l'Italie est elle aussi particulièrement spectaculaire ! Depuis 1934 s'y tient notamment un festival célébrant la splendeur de l'arbre et le folklore local. À Agrigente, le pays de Pirandello, en Sicile, par ailleurs capitale italienne de la culture cette année, la Sagra del Mandorlo in Fiore programme défilés et danses de troupes internationales, le tout dans le décor imposant de la vallée des Temples. L'événement aura vraisemblablement lieu du 9 au 16 mars prochains, et on peut compter sur les Siciliens pour fricoter de la mangeaille de circonstance ! visitsicily.info

Postpandémie, le Bhoutan a grandement simplifié les exigences d'accès à son territoire : suffit d'un visa (40 \$US) et d'une contribution à un fonds destiné au développement durable (100 \$US par jour par visiteur), une des clés de son « bonheur national brut ». Quoi qu'il en soit, les mois d'avril à juillet sont tout simplement époustouffants au royaume himalayen, car les fleurs écarlates des rhododendrons pavoisent les vallées, jalonnent plusieurs sentiers de randonnée et illuminent les jardins des temples et des monastères. Une splendeur de plus en ce pays duquel on ne revient jamais tout à fait. visithbuthan.com

Un été de monts et merveilles
Entendu lors d'un souper des Fêtes : « Il y a vraiment trop de monde dans les îles grecques ; l'été prochain, je vais en Suisse ! » L'influence du film *Bergers* de Sophie Deraspe, transposée chez les Helvètes, sans doute ! Toujours est-il qu'afin d'être assurés de ne pas croiser trop de nos semblables, choisissons une région aussi traditionnelle que hors circuit : l'Appenzel-

erland. Et par ici, un paysage houleux, qui ondoie du lac de Constance au massif de l'Alpstein. Des maisonnettes pimpantes qu'on jurerait sorties tout droit d'un conte de fées. Du bon fromage et de superbes randonnées. À l'office du tourisme de la Suisse, on recommande, à Appenzell, un tout nouvel hôtel, l'Appenzeller Huus Quell, voué au bien-être de ses hôtes comme de l'environnement. appenzellerland.ch

On est plus mer que montagne ? Alors, cap sur le Maroc au mois d'août ! Après avoir exploré la sublime ville de Marrakech, où nous déposons Air Transat au terme d'un vol direct, nous prenons la route vers la petite bourgade balnéaire d'Essaouira. Plage, culture, gastronomie : on a tellement la *baraka* que même les alizés rafraîchissants sont de la partie ! visitmorocco.com

Un automne sur la route
Le changement climatique entraînant des températures au-dessus des normales saisonnières, partir pour le Portugal, l'Espagne, l'Italie ou la côte adriatique en octobre signifie soleil et temps doux au rendez-vous. En prime, les tarifs hôteliers sont alors moins élevés. En Croatie, c'est le mois de la truffe en Istrie et en Dalmatie, et on peut encore fréquenter les plages sauvages des îles. Au large de Split, Solta abrite un château vieux de 300 ans reconverti en hôtel-boutique, le Martinis Marchi. Quel beau camp de base duquel rendre visite aux vigneron, aux oléiculteurs, aux apiculteurs et aux peintres insulaires ! croatia.hr

En Australie, sillonnons la Great Ocean Road en novembre et en décembre, avant les embouteillages de l'été austral ! Graal des « *road trippers* », la route emblématique du pays en épouse la côte sud-est sur près de 245 km, de Torquay à Allansford. Elle est célèbre pour ses points de vue à couper le souffle sur l'océan Austral, les charmants villages qu'elle traverse et les attraits naturels dont

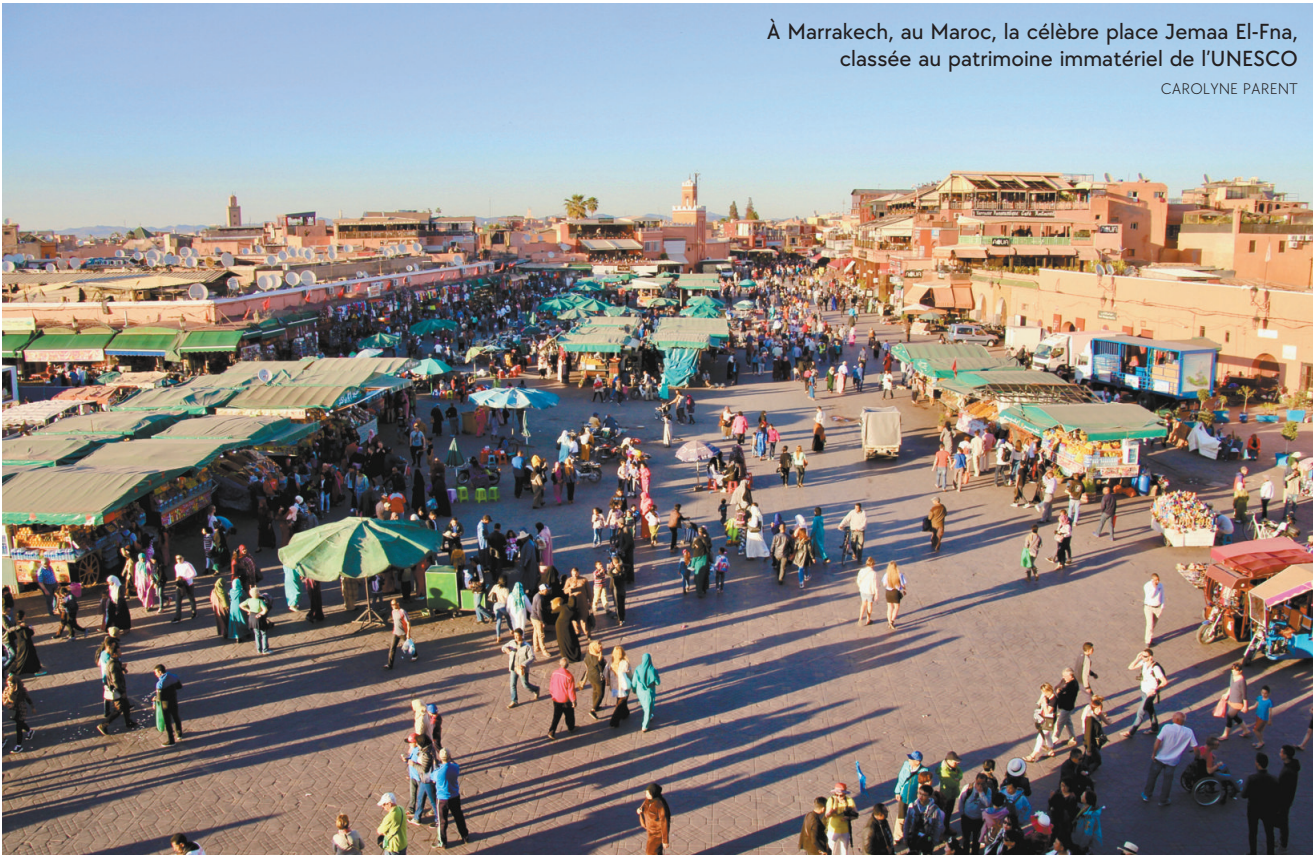
elle facilite l'accès, tels les Douze Apôtres. À Apollo Bay, l'excursion Wildlife Wonders est l'occasion de voir de près koalas, kangourous et potorou. Dans cette même localité, on peut s'offrir le luxe d'un dodo aux Chocolate Gannets, les adorables villas d'un couple québécois ! australia.com

Un hiver de bien-être
Lentement, mais sûrement, la très fréquentée Riviera Maya, qui s'étire de Cancún à Tulum, au Mexique, se transforme en vaste parc thématique. À preuve, les populaires Xel-Ha, Xcaret et Vidanta World ! À ceux qui cherchent plutôt une destination empreinte d'une forte identité locale, recommandons Oaxaca, suivie d'une escale balnéaire à Puerto Escondido, sur la côte pacifique. La première ville est réputée pour sa cuisine de rue ; la seconde est un havre pour surfeurs et autres adorateurs de la mer. Et dans l'une comme dans l'autre, Grupo Habita vient d'inaugurer de chouettes petits hôtels de facture totalement *mexicana*, soit Otro et Humano. À découvrir ! grupohabita.mx

Quand on pense à l'Utah, on pense au ski dans la poudreuse, mais on pourrait aussi se projeter dans un désert grandiose ! Et c'est exactement ce que propose le Camp Sarika, le volet *glamping* de l'hôtel Amangiri. Cerné par plusieurs parcs nationaux (Grand Canyon, Bryce Canyon, Zion, Monument Valley, Glen Canyon-Lake Powell), il se veut une base pour randonneurs, adeptes d'astronomie et autres voyageurs curieux des traditions des Navajos. Durant la période festive, place à des randos guidées, à des séances de méditation au son de bols tibétains et à une table gourmande de saison. Le climat ? Ciel d'azur et autour de 13 °C le jour. Au Camp, les pavillons et les piscines chauffées ainsi que les braseros de patio sont garants de confort, même dans cet environnement lunaire. aman.com



Dans l'Utah, l'un des pavillons du Camp Sarika, établissement satellite de l'Amangiri
AMAN RESORTS



À Marrakech, au Maroc, la célèbre place Jemaa El-Fna, classée au patrimoine immatériel de l'UNESCO
CAROLYNE PARENT



PLEIN AIR

Le milieu du tourisme s'adapte aux hivers plus doux

Devant les changements climatiques qui modifient nos saisons, les acteurs touristiques du Québec ont déjà commencé à trouver des solutions pour s'adapter et continuer à faire du Québec un endroit où il fait bon profiter de l'hiver.

VÉRONIQUE LEDUC
COLLABORATION SPÉCIALE

Il est tombé seulement les deux tiers de la quantité de neige habituelle au sud de la province pendant l'hiver 2023-2024, qui a aussi été le plus chaud des 105 dernières années au sud du Québec, peut-on lire sur le site du ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs du Québec. Et si ce genre d'hiver avait à se présenter de nouveau, la majorité des joueurs du milieu touristique seraient prêts, estime le directeur général du regroupement Événements Attractions Québec, qui représente plus de 500 membres partout dans la province. « Plusieurs initiatives me viennent en tête », dit François-G. Chevrier quand il est questionné sur la façon qu'ont ses membres de s'adapter aux changements climatiques.

« Au Carnaval de Québec, la structure du Palais de glace est conçue de manière à pouvoir passer à travers un redoux. Aussi, pour couvrir la scène et une partie des spectateurs, un dôme a été ajouté afin de permettre de se protéger s'il pleut et de se tempérer en cas de froid extrême. Dans d'autres festivals, on recrée un décor hivernal grâce à des lumières et à des décorations qui assurent une féerie même s'il manque de neige. » Selon lui, ces stratégies pour arriver à proposer une sortie réussie malgré les aléas de la météo seront de plus en plus présentes dans l'avenir.

Le son de cloche est similaire chez Valérie Bélanger, responsable des communications pour Aventure Écotourisme Québec, qui regroupe environ 300 entreprises de tourisme d'aventure et parcs régionaux. « Un hiver comme celui de l'an dernier peut affecter nos membres, mais ce qu'on remarque, c'est une tendance à innover et à se diversifier. Plusieurs entreprises qui se concentraient sur un seul créneau développent d'autres activités afin de s'adapter aux saisons changeantes. » Valérie Bélanger donne en exemple des lieux qui ont ajouté des sentiers de *fatbike* à leur offre, ou des

sites de via ferrata ou de tyroliennes qui sont désormais équipés pour ouvrir à l'année. Elle pense aussi à Kinadapt, une entreprise de Rawdon spécialisée en activités d'attelage canin, qui a décidé de ne plus attendre la neige : ses traîneaux peuvent désormais se déplacer sur roues. « L'hiver va continuer d'exister, il va juste être différent. Mais avec des idées innovantes, il y a moyen d'offrir des activités variées », estime Valérie Bélanger, qui croit que le mot d'ordre pour les prochaines années est « diversification ».

Les stratégies des stations de ski
Du côté des stations de ski, cela fait des décennies que les stratégies d'adaptation au climat sont en marche. Fabrication de neige d'une grande qualité ou aménagement des pistes en fonction de l'ensoleillement font partie des solutions. Selon Josée Cusson, directrice des communications et du marketing à l'Association des stations de ski du Québec, qui représente 72 stations dans la province, le secteur des sports de glisse jouit d'une expertise qui s'est développée au fil des ans et qui s'améliore grâce aux nouvelles technologies.

« L'hiver va continuer d'exister, il va juste être différent. Mais avec des idées innovantes, il y a moyen d'offrir des activités variées. »

« Avant, il fallait des heures de préparation pour faire fonctionner un canon à neige, aujourd'hui, il est possible de le faire à partir de son cellulaire ! » Tant mieux, puisque les périodes assez froides pour fabriquer de la neige sont plus courtes qu'avant, surtout en début et en fin de saison, explique Josée Cusson. Ici aussi, on

parle de diversification. Certaines stations proposent des animations et de l'hébergement ou varient leurs activités afin d'allonger la saison.

Est-ce que ces façons de s'adapter mises en place portent leurs fruits ? Peut-être, parce que le tourisme d'hiver du Québec se porte bien. « Il y a eu une recrudescence de l'achalandage sur les pentes pendant la pandémie, on a senti un retour aux sports de glisse, expose Josée Cusson, qui parle de 1,6 million de pratiquants l'an dernier.

Puis, selon un sondage effectué chaque année par Événements Attractions Québec, 70 % des Québécois prévoyaient de participer à au moins une activité touristique cet hiver.

L'hiver autrement

Malgré tout, les acteurs du milieu ne comptent pas s'asseoir sur ces acquis et désirent mousser l'hiver québécois, et ce, peu importe les conditions. « Pas de neige ? Sortez quand même ! » soutiennent les trois intervenants interrogés.

« Les activités hivernales sont tellement associées à une accumulation de neige que les gens ont tendance à l'attendre avant de sortir. Mais il faut comprendre que, même sans neige, il y a toujours du tourisme hivernal ! » dit François-G. Chevrier d'Événements Attractions Québec.

« Les changements climatiques sont là pour rester, croit Valérie Bélanger. Il faut les combattre, bien sûr, mais aussi s'y adapter. » Par exemple, il n'est selon elle pas nécessaire d'attendre les conditions parfaites pour sortir. Elle souligne d'ailleurs que les membres d'Aventure Écotourisme Québec proposent ensemble une quinzaine d'activités hivernales différentes — sentiers de raquette, de randonnée, de ski de fond ou de *fatbike*, pêche blanche, kayak ou canot d'hiver, hébergements insolites — qui ne nécessitent pas toutes les mêmes conditions.

Et surtout, selon Josée Cusson de l'Association des stations de ski du Québec, il ne faut pas oublier que s'il

Trois conseils de pros pour profiter de l'hiver

« Pensez à faire des activités associées à l'été pour profiter d'ambiances complètement différentes : zoos, parcours dans les arbres ou expériences immersives en forêt, par exemple. »

— François-G. Chevrier, directeur général du regroupement Événements Attractions Québec

« Contactez directement les entreprises pour connaître les conditions et pour découvrir des activités d'hiver que vous ne connaissez peut-être même pas. »

— Valérie Bélanger, responsable des communications pour Aventure Écotourisme Québec

« Il faut cesser de penser que parce qu'il n'y a pas de neige chez nous il n'y en a pas ailleurs ! Visitez les sites des stations de ski pour connaître les conditions : vous pourriez être surpris. »

— Josée Cusson, directrice des communications et du marketing à l'Association des stations de ski du Québec

n'y a pas de neige à Montréal ou dans la région où on habite, il peut y en avoir ailleurs. « J'aime faire la comparaison avec Toronto ou Vancouver, où les citoyens sont habitués à ne pas avoir de neige en ville, mais savent qu'il y en a en montagnes. » C'est d'ailleurs une des missions que s'est donnée l'Association cette année : inciter les gens à aller jouer dehors par des campagnes numériques entre autres, et grâce à des webcams installées dans les stations afin de montrer qu'il y a de la neige sur les pistes. « Les changements climatiques représentent un réel défi, et il faut s'occuper de la perception de la clientèle par rapport à ça. »

« Je trouve qu'en général, les Québécois sont plus curieux et proactifs quand vient le temps de chercher des activités en été plutôt qu'en hiver, constate François-G. Chevrier. Même chose pour les festivals hivernaux, qu'on connaît moins : ils sont pourtant une cinquantaine dans toutes les régions. Si les gens savaient tout ce qu'il y a à faire pendant l'hiver, ils voudraient en faire plus ! »



Traîneau à chiens avec Kinadapt
AVENTURE ÉCOTOURISME QUÉBEC.



Fatbike à Montebello
AVENTURE ÉCOTOURISME QUÉBEC.