



Accélérer le virage vert des stations de ski

Le programme Écoleader soutient l'industrie pour un tourisme responsable

À LIRE EN PAGE C 6

Les aliments asiatiques plus populaires que jamais

Comment expliquer un tel engouement, et comment s'illustre-t-il dans nos épiceries ?

À LIRE EN PAGE C 2

plaisirs.

LE DEVOIR | CAHIER SPÉCIAL C | LES SAMEDI 25 ET DIMANCHE 26 JANVIER 2025

VOYAGE

La péninsule indochinoise en fête !

Il était un petit navire qui naviguait entre le Vietnam et le Cambodge, et nous en révélait le meilleur. Attention, enchantement de tous bords tous côtés, et plus encore lors du Nouvel An lunaire, qui a lieu cette année le 29 janvier !

CAROLYNE PARENT
COLLABORATION SPÉCIALE

L'an dernier, à pareille date, Hô Chi Minh-Ville, au Vietnam, s'était déjà mise sur son 31 pour la fête du Têt. En vue du Nouvel An local, des branches d'abricotier, un symbole de chance et de prospérité dans le sud du pays, décoraient maisons privées, commerces et bureaux. Endimanchés, les Vietnamiens se faisaient croquer le portrait devant les plus beaux monuments de la capitale économique. Sur une vaste esplanade, une gigantesque installation en forme de dragon, l'animal-vedette du zodiaque chinois en 2024, attirait les foules. Vraiment, nous n'aurions pu choisir meilleur moment pour visiter la vitrine nickel du communisme libéral ! Un moment qui, chaque année depuis 1968, rappelle de plus un tournant décisif dans la guerre du Vietnam, soit la fameuse offensive du Têt.

L'hiver dernier, nous étions donc en ville pour remonter le Mékong et l'un de ses affluents jusqu'au Cambodge, à bord de l'*Indochine II*, un navire de CroisiEurope. D'une capacité de 62 passagers, ce petit bateau d'allure rétro navigue entre les deux pays le temps d'une croisière qu'on dirait conçue pour ceux qui n'aiment pas les croisières — à tout le moins pour confondre ceux qui clament « qu'on ne voit rien » sur les flots...

Au ras de la vie

À peine quitte-t-on Hô Chi Minh-Ville que l'horizon s'aplanit, que le monde rural surgit. Bye bye, boutique Chanel ; bonjour, miroir des rizières ! Le long des rives, des maisonnettes multicolores sont alignées tels des boucliers. Dans le fleuve, des enfants s'ébrouent entre les nappes de jacinthes d'eau. Ça y est, le spectacle toujours renouvelé de la vie riveraine quotidienne a commencé.

À la hauteur de My Tho, nous voilà au cœur d'un formidable écheveau de canaux : c'est le delta de Mékong, une riche région nourricière. Dans notre sillage, des bicoques flottantes tirent d'ailleurs profit de ce généreux garde-manger : tractant d'immenses filets, elles sont de mini-pêcheries mobiles. Cernés d'îles-vergers, nous visitons l'une d'elles et y dégustons des douceurs, dont la noix de coco séchée et parfumée au pandan, une plante au goût vanillé.

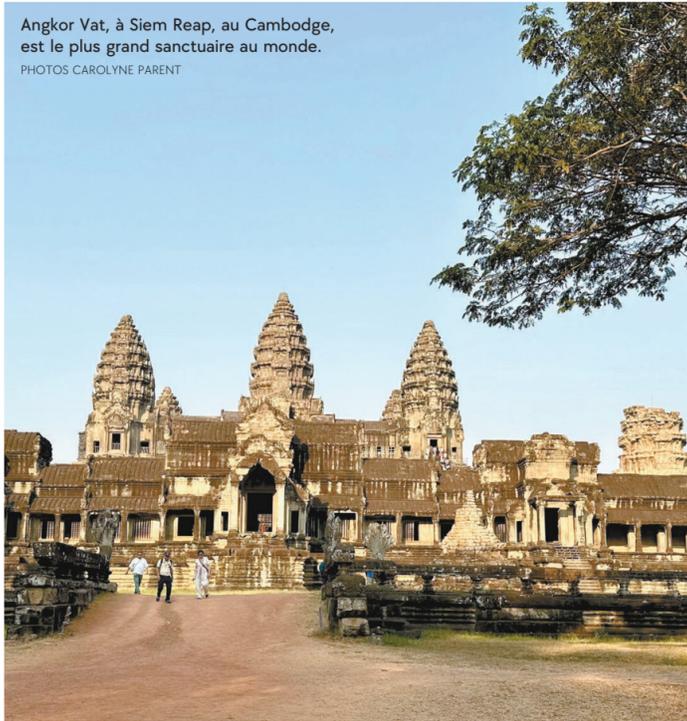
VOIR PAGE C 2 : INDOCHINE

Les fleurs d'abricotier symbolisent la chance et la prospérité dans le sud du Vietnam.

ISTOCK

Angkor Vat, à Siem Reap, au Cambodge, est le plus grand sanctuaire au monde.

PHOTOS CAROLYNE PARENT



Marché à Sa Dec, au Vietnam



L'Indochine II, de CroisiEurope, sur le Mékong

Remonter le temps au fil de l'eau

Infos pratiques

- **Quand ?** Pendant la saison sèche, de novembre à avril. En 2026, le Nouvel An lunaire sera célébré le 17 février au Vietnam, et le Nouvel An khmer, du 14 au 16 avril.
- **Comment ?** Avec Turkish Airlines, sur Hô Chi Minh-Ville. Célébrant une décennie de présence à Montréal, le transporteur a été récemment primé pour l'excellence de son service passager. turkishairlines.com
- **Pourquoi cette croisière ?** Pour sa formule tout inclus au bon rapport qualité-prix, le français comme langue d'usage à bord, sa bonne table et la diversité des expériences — des tunnels de Cu Chi, au Vietnam, aux rencontres avec des artisans cambodgiens. croisieurope-canada.com
- **Quel hôtel à Siem Reap postcroisière ?** Le charmant et abordable hôtel Babel Boutique, situé dans un quartier résidentiel et tenu par de jeunes Norvégiens ayant le développement durable à cœur. babelsiemreap.com

INDOCHINE

SUITE DE LA PAGE C 1

Un peu plus loin, nous débarquons chez l'amant de Marguerite Duras. Pour les fans de la romancière née près de Saigon, la visite de la villa-musée de Huynh Thuy Lê, à Sa Dec, est un moment émouvant, car sa liaison précoce avec cet homme imprègne toute son œuvre. Même pour ceux qui n'ont cure d'imaginer une Marguerite adolescente gambadant dans ses rues, la ville demeure mémorable, ne serait-ce que pour son immense *cho* (marché). Foisonnant de fleurs, de fruits, de poissons vivants et de toutes ces verdure emblématiques de la cuisine vietnamienne, il dit combien on aime bien manger en ce pays ! Ce sont d'ailleurs ces mêmes fleurs, ces mêmes fruits, et jusqu'à des cochons rôtis, qui garnissent les autels des temples bouddhiques pendant le Têt.

Rythmés par les escales, les jours s'enchaînent rondement. Au dernier village, une danse du dragon, qui apporte la chance, une autre tradition colorée, nous a accueillis. Puis, voilà déjà le Cambodge et Phnom Penh ! Ici, nous quittons le Mékong pour remonter la rivière Tonlé Sap, non sans visiter auparavant le fabuleux palais d'un roi qui aurait voulu être un artiste et une ancienne école secondaire qui n'aurait jamais dû servir de centre de détention à des tortionnaires : Tuol Sleng, le musée d'un génocide signé Khmers rouges.

Le temps d'une pêche

En aval de Kampong Tralach, village où nous recevons la bénédiction d'un bonze bouddhiste, bergers, zébus, pêcheurs et pirogues sont toujours nimbés de cette lumière poudrée qui nous éclabousse tous les jours, mais le tableau est différent. La rivière se fait sinueuse. Sur leurs pilotis, les maisons s'élèvent à des hauteurs vertigineuses. Et pour cause : dès mai, la mousson inonde tout ce territoire. Le Mékong se fait alors si puissant que la rivière, au lieu de s'y déverser, inverse son cours et remonte vers le lac. C'est le temps d'une pêche miraculeuse !

À Koh Chau, nous prenons un autocar pour Siem Reap. Ce sera notre camp de base pour visiter un ensemble religieux prodigieux, classé à l'UNESCO : la cité d'Angkor. Grâce à Angkor Vat, son fabuleux temple, elle est devenue la destination phare du pays à partir de 1907, année où le Siam (l'actuelle Thaïlande) l'a rendue à l'Indochine française. Dès lors, la petite ville voisine, Siem Reap, s'est développée pour recevoir les premiers touristes, et aujourd'hui, quelle adorable bourgade !

Si les Khmers ont leur propre Nouvel An, *Chaul Chnam Thmey*, établi selon le calendrier du bouddhisme Theravada, qu'ils soulignent en avril, ils partagent certaines traditions avec les Vietnamiens, tels purifier la maison à grande eau, recevoir la famille et se recueillir. Les sanctuaires de la ville sont alors abondamment fleuris, et c'est du joli. « La majorité des

étrangers viennent au pays pour les temples d'Angkor, confie le guide, Chamnan Yos. Ils découvrent en même temps ma ville où, alentour, il y a des rizières, la campagne, le calme. En tout cas, moi, fête ou pas, j'ai toujours hâte de rentrer à la maison. » Comme on le comprend !

Carolyn Parent était en partie l'invitée de CroisiEurope, qui n'a eu aucun droit de regard sur ce texte.

Les aliments asiatiques plus populaires que jamais

Longtemps cantonnés aux restaurants spécialisés, et presque introuvables dans le commerce, les produits asiatiques sont plus populaires que jamais. À tel point, d'ailleurs, que plusieurs d'entre eux ont intégré nos recettes quotidiennes. Comment expliquer un tel engouement, et comment s'illustre-t-il dans nos épiceries ?

SOPHIE GINOUX
COLLABORATION SPÉCIALE

La cuisine asiatique n'a pas toujours eu la cote au Québec. Même si on pouvait croiser, à compter de 1877, une première vague d'immigrants cantonnais à Montréal dans ce qu'on appellerait bientôt le Quartier chinois, l'attrait pour leur cuisine a été nettement plus tardif.

« En 1966, quand je suis arrivé au Québec, on ne proposait essentiellement ici que des plats comme du *chow mein* ou des *egg rolls*, qui n'ont rien d'asiatique », raconte Tuan Nguyen Dang, auteur du livre *Comme au Viêt Nam*, dans lequel se mêlent ses recettes de cuisine et le récit de son parcours dans sa patrie d'adoption.

La situation était encore pire pour les produits, poursuit notre interlocuteur : « On ne trouvait, par exemple, que de la sauce soya VH dans le commerce. Elle était épaisse, sucrée, alors qu'il en existe une grande variété en Asie, de couleur claire ou foncée, adaptées à différentes recettes. Je trouvais cela navrant, en raison de la grande richesse des traditions culinaires asiatiques. »

M. Nguyen Dang a vu la donne tranquillement changer, grâce à l'Expo 67, à l'arrivée des *boat people* vietnamiens, d'immigrants chinois et hongkongais. Mais la cuisine asiatique n'était pas encore très connue des Québécois quand Lilly Nguyen, autrice des deux tomes de *Baguettes et fourchette*, a débarqué avec sa famille en 1979.

« À l'école, on me regardait de travers dès que j'apportais des rouleaux de printemps ou un bol de riz pour le lunch », avoue-t-elle. Un manque d'éducation qui s'est comblé au fil du brassage ethnique, de l'arrivée d'Internet et des réseaux sociaux, de la démocratisation des voyages, de la K-pop, de séries télé à succès, etc.

« Maintenant, tous les gens sont familiarisés avec les soupes tonkinoises, les sushis, les bibimbaps, les *bánh mì* », poursuit M^{me} Nguyen, qui n'est pas étonnée que les produits asiatiques soient populaires dans les épiceries.

D'éthniques à universels

Coriandre, tofu, nouilles en tous genres, sauce de poisson, sambal oelek, *gochujang*, huile de sésame, matcha... On ne compte plus les aliments asiatiques qui ont intégré notre quotidien alimentaire. Ils s'affichent depuis longtemps dans des épiceries spécialisées, comme les marchés Kim Phat, mais aussi de manière de plus en plus éloquente dans nos épiceries traditionnelles, surtout si elles sont entourées d'un important bassin de population asiatique.

Mais le succès de ces aliments se mesure encore plus avec l'arrivée au Québec, il y a trois ans, de T&T, de grandes surfaces débordant de produits asiatiques connus ou déstabilisants, comme les 20 variétés de ga-

Bonnes adresses

- Supermarchés T&T (deux succursales, à Montréal et à Brossard) : les plus grandes surfaces du genre au Québec. tntsupermarket.com/fr
- Marchés Kim Phat (quatre succursales, à Montréal et à Brossard) : l'enseigne la plus implantée au Québec, à la fois en tant que commerce et comme grossiste. kimphat.com/fr
- Marché Hung Phât (Montréal) : un marché avec en prime un vaste choix de plats cuisinés vietnamiens excellents, semble-t-il. marchehungphat.com/fr
- Supermarché Xinya (Québec) : ce nouveau grand magasin reflète l'intérêt croissant des habitants de la capitale pour les produits asiatiques. xinya.ca
- La Montagne dorée (Québec) : véritable institution du quartier Saint-Sauveur, cette épicerie créée par des Laotiens existe depuis 1995. monsaintsauveur.com/entreprises/montagne-doree



Des produits vendus dans les supermarchés T&T
PHOTO FOURNIE PAR L'ENTREPRISE

teau de riz (aux haricots rouges, au sucre noir, etc.), le plat d'ormeaux aux tendons de crevettes, de pétoncles et de bœuf, ou bien les fruits et les collations surprenants actuellement en vente sur place à l'occasion du Nouvel An lunaire (29 janvier).

« Les clients québécois sont de véritables amateurs de gastronomie. Ils aiment découvrir de nouveaux aliments, connaître leur histoire, savoir comment les préparer, nous apprennent les responsables de T&T. Nous voyons également souvent des clients acheter jusqu'à cinq différents plats cuisinés, notamment du poulet papa ou des sushis frais. »

Tuan Nguyen Dang, qui fréquente lui aussi les épiceries T&T, est formel. Il estime que 70 % de la clientèle qu'il y côtoie n'est pas asiatique. « Les prix y sont compétitifs, et on y déniche des produits introuvables ailleurs, comme des abats, des anguilles, des os à moelle ou des escargots de mer, appréciés des communautés asiati-

ques, mais aussi méditerranéennes, sud-américaines, moyen-orientales ou africaines », dit-il.

Nos épiceries nationales font effectivement pâle figure en matière de produits asiatiques, comparées à T&T. « Les grandes enseignes n'offrent pas beaucoup de choix, et les marques représentées ne sont pas toujours synonymes de qualité », déclare Lilly Nguyen, qui reconnaît néanmoins que les prêts-à-manger ou à cuisiner de spécialités asiatiques qui prennent du temps à préparer, comme les sushis, les dumplings et les viandes à fondue, ont du succès partout.

« Mais ces produits sont encore ghettoisés dans une section du magasin, ajoute-t-elle. Alors, j'espère qu'un jour, le vinaigre de riz aura sa place à côté du vinaigre balsamique sur les rayons. » Au regard de la place croissante que ces produits occupent dans notre vie, nous sommes convaincus que ce n'est pas un vœu pieux.



Des produits locaux pour célébrer la cuisine de l'Asie

« Locavoriser » ses plats asiatiques préférés, c'est tout à fait possible. Des producteurs locaux inspirés par les saveurs et savoir-faire d'ailleurs ont développé des produits au bon goût umami qui s'utilisent bien dans une panoplie de recettes. En voici trois à découvrir.

VIRGINIE LANDRY
CARIBOUMAG.COM

Les nouilles ramen d'Umami Épicerie

Dans le vaste catalogue de produits d'Umami Épicerie, ce resto-boutique ayant pignon sur l'avenue du Mont-Royal, à Montréal, on trouve de sublimes nouilles faites maison qui font leur réputation. Les propriétaires, Hugo Lacasse et Cédric Charron, de fervents amoureux de la culture culinaire japonaise, les préparent avec minutie.

« On a fait venir du Japon une machine pour faire nos propres nouilles à ramen. On fait notre pâte maison (avec de la farine de blé biologique non blanchie de La Milanaise, de l'eau, du sel et du *kansui*, l'agent alcalin qui donne du goût et de la texture aux nouilles) et on développe même des variantes, comme des ramens au piment ou au sésame », explique Hugo Lacasse.

Il révèle que ce qui fait la particularité des nouilles à ramen, c'est

réellement le pressage de la pâte. « Ça prend une machine qui a une pression assez forte pour compresser la pâte à plusieurs reprises, conférant aux nouilles leur texture *chewy*, ou rebondissante. »

Ces pâtes fraîches sont super rapides à cuire, « une minute dans l'eau bouillante », et s'utilisent à de nombreuses sauces : dans un bouillon à ramen, dans un sauté asiatique ou même en salade froide avec des légumes de saison en julienne.

Umami Épicerie offre aussi des nouilles de type udon et proposera bientôt des sobas.

umamiepicerie.com

La sauce à l'ail noir de La terre du 9

« Les gens sont totalement confondus par notre sauce à l'ail noir », admet Amélie Lessard, de La terre du 9, une petite entreprise familiale

basée en Beauce spécialisée dans les condiments d'ail noir. Lancée en mars 2024, cette concoction — faite d'eau, d'ail noir, de sirop d'érable, de sel de mer et de vinaigre de riz — est le résultat de nombreux essais et erreurs pour trouver le bon dosage sucré-salé.

Le résultat est une sauce au goût umami semblable à la sauce soya. « Si on a l'impression que c'est aussi salé, c'est parce que l'ail noir agit comme un rehausseur de saveurs. Cependant, au niveau du sel, c'est l'équivalent d'une sauce soya légère », confie Amélie Lessard.

Cette délicieuse solution à la sauce soya plaira aux consommateurs ayant une intolérance au soya et au gluten, ingrédients qu'on retrouve dans la sauce du commerce. Toutefois, puisque c'est un produit haut de gamme, Amélie Lessard conseille de l'utiliser le plus possible en fin de

cuisson afin d'en conserver toutes les saveurs. « On peut y tremper des sushis et des dumplings, en ajouter une larme dans un bol de ramen ou même l'utiliser dans les marinades », suggère-t-elle. laterredug.com

Le tamari de la Fermenterie du Père Canuel

Pierre-Olivier Canuel est un réel « tripeux de fermentation ». C'est en expérimentant avec son tempeh déclassé (« pas beau esthétiquement, mais encore très bon », précise-t-il) qu'il a développé sa sauce tamari on ne peut plus locale.

« Chez les adeptes de fermentation, l'idée de reprendre des procédés venus d'ailleurs, comme celui pour faire la sauce tamari, par exemple, mais de l'adapter avec les ingrédients que tu as sous la main, a beaucoup de sens », explique avec

fougue le fondateur de la petite entreprise de transformation basée à Saint-Valérien-de-Rimouski, dans le Bas-Saint-Laurent.

Avec les excellents pois jaunes de la ferme Geonel, de Saint-Joseph-de-Lepage, il a décidé de faire du tempeh. Et c'est avec ce tempeh qu'il remplace le koji, un ferment utilisé pour faire de la sauce soya, question de garder sa recette 100 % locale et surtout zéro gaspi.

Son tamari de pois jaunes fumé s'utilise comme une sauce tamari ordinaire ou même comme la sauce soya. « Ma sauce va apporter beaucoup de profondeur à un plat. Elle a un petit goût qui ressemble à du jus de cuisson de rôti de bœuf », déclare Pierre-Olivier Canuel. Parfaite comme trempette à sashimi, elle s'intègre bien à un bouillon ou à une sauce.

perecanuel.com

D'autres options

- Nigari, d'Alcyon : un ensemble pour la fabrication de tofu. bit.ly/4jrxPXU
- Nori d'Atlantique, d'Un océan de saveurs : cette algue, utilisée pour faire les sushis, s'ajoute aussi dans un bol de ramen. bit.ly/40JRGJ1
- Kimchi, de Tapp : un condiment de légumes crus et fermentés d'origine coréenne pour garnir salades, sandwichs et sautés. produitstapp.com/produits
- Nuoc mam, de KLKT : une sauce poisson faite de capelans locaux. bit.ly/3DWg37R
- Miso au riz de la Gaspésie, d'Aliments Massawippi : une pâte umami qui rehausse les saveurs d'un bouillon. alimentsmassawippi.com/nos-produits
- Shoyu usukuchi, de Symbiose AlimenTerre : une sauce de finition de cuisson faite de pois et de caméline. symbiosealt.com

RECETTE

Rouleaux frits (nems ou cha giò)

On s'imagine souvent, à juste titre, que les spécialités asiatiques demandent du temps et du savoir-faire. Mais la grande force de M. Nguyen Dang réside justement dans le fait qu'il a développé des recettes relativement simples et accessibles, à l'image de sa version des rouleaux frits. Ainsi que l'auteur de *Comme au Viêt Nam* le dit d'ailleurs lui-même : « La cuisine, c'est avant tout un plaisir. Inutile donc d'être plus catholique que le pape ! Mieux vaut y ajouter sa touche personnelle. »

TUAN NGUYEN DANG
COLLABORATION SPÉCIALE

Ingrédients

1 paquet de 25 feuilles de pâte surgelée à base de farine OU 25 galettes de riz (*bánh tráng*)
½ lb (225 g) de porc haché, mi-maigre
1 boîte de chair de crabe ou 125 g de crevettes hachées
2 œufs de calibre gros
½ tasse (125 ml) de champignons noirs séchés, champignons blancs ou pleurotes, hachés finement
1 gros oignon
3 tasses (750 ml) de germes de haricots
2 c. à soupe (30 ml) de sauce de poisson
2 c. à thé (10 ml) de sauce soja
1 c. à thé (5 ml) de poivre noir moulu

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients de la farce.

2. Déposer de la farce sur des galettes de riz préalablement ramollies dans de l'eau tiède (ou des feuilles de pâte préalablement décongelées) et rouler le tout de façon à obtenir des rouleaux fermes d'une longueur d'environ 15 cm (6 po).
3. Frire les rouleaux dans de l'huile végétale chauffée à feu moyen-vif pendant 10 minutes.
4. Poser les rouleaux frits sur du papier absorbant pour enlever le surplus d'huile.

Service

Ces rouleaux sont consommés chauds, roulés dans une feuille de laitue romaine ou Boston, et accompagnés de tranches de concombre et de fines herbes (basilic, menthe, coriandre...), puis trempés dans une trempette à base de sauce de poisson.



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



Près de trois kilomètres de plage privée attendent les vacanciers au Grand Sirenis Mayan Beach Resort & Spa.
© GRAND SIRENIS MAYAN BEACH RESORT & SPA

GRAND SIRENIS MAYAN BEACH RESORT & SPA

Toute la famille à la plage !

Toute la famille vivra des vacances inoubliables au Grand Sirenis Mayan Beach Resort & Spa, un paradis tropical mexicain où petits et grands trouvent toujours leur bonheur. Ce complexe hôtelier tout inclus de la Riviera Maya, à une heure au sud de l'aéroport de Cancún et à proximité de Playa del Carmen, promet une expérience intergénérationnelle d'exception qui restera dans les mémoires longtemps.

Arriver au Grand Sirenis Mayan Beach Resort & Spa, c'est être happé par la beauté de la végétation luxuriante et des plages de sable blanc qui abritent le complexe hôtelier. Quelques heures seulement après avoir quitté l'hiver, c'est de la vitamine pour l'esprit et pour le corps ! Enfants, ados et adultes pourront s'amuser et se détendre à volonté dans les différents espaces aménagés spécialement pour eux. Bienvenue au Grand Sirenis Mayan Beach Resort & Spa !

GRAND SIRENIS MAYAN BEACH RESORT & SPA ★★★★★

Lové parmi les jardins tropicaux parfumés, les aires de baignade, les salons extérieurs et les sentiers qui serpentent dans tout le domaine, l'hôtel dispose de suites spacieuses haut de gamme dotées d'une literie de qualité, assurant une bonne nuit de sommeil tous les soirs. Les suites Junior Deluxe, avec vue sur jardin, sont assez grandes pour accueillir deux adultes et trois enfants; elles offrent tout le confort voulu sans que personne se marche sur les pieds.

Elles comprennent toutes un bain à remous privé et une foule de petits extras comme on les aime : Wi-Fi, coffre-fort dans la chambre, téléviseurs à écran plat et cloison coulissante pour plus d'intimité dans l'espace de la baignoire à remous.

UNE GASTRONOMIE INTERNATIONALE VARIÉE

Le Grand Sirenis Mayan Beach Resort & Spa ne lésine pas sur la qualité ni sur la variété de son offre culinaire. En tout, dix restaurants, dont deux en formule buffet et huit à la carte, proposent des saveurs mexicaines traditionnelles en passant par les cuisines japonaise et italienne, dans des ambiances uniques qui s'harmonisent avec toutes les envies.

Pour un petit-déjeuner décontracté, le restaurant Buffet The Park accueille les vacanciers pour bien démarrer la journée. On optera plutôt pour le chic Oishii pour un souper asiatique ou encore pour le distingué Carnal et sa cuisine créative inter-

ationale, qui met à profit les produits locaux et responsables selon les saisons. Pour ajouter à l'expérience, certains plats sont finalisés à la table par des serveurs attentionnés qui s'adaptent au rythme des convives. Et comme à la maison, la plupart des restaurants de l'hôtel mettent des chaises hautes à la disposition des tout-petits. Voilà qui est bon à savoir !

D'ailleurs, les enfants ne sont pas oubliés avec des menus spécialement conçus pour eux, comprenant des plats équilibrés et savoureux. Les parents pourront également profiter des bars de l'hôtel pour déguster des cocktails exotiques tout en admirant le coucher de soleil sur la mer des Caraïbes.

Treize bars avec carte de boissons locales et internationales sont judicieusement répartis dans l'ensemble du complexe, de l'Aura dans la piscine au Breathe sur le toit en passant par le Bliss, directement sur la plage.

DIVERTISSEMENTS DE JOUR ET DE SOIR POUR TOUS

Pour les enfants de 4 à 12 ans, le miniclub Sirenios est un véritable paradis. Encadrés par une équipe d'animateurs qualifiés, ils pourront participer à des jeux, à des ateliers créatifs et à des activités sportives adaptées à leur âge. Les aires de jeux qui leur sont réservées sont parfaitement sécuritaires, comme les piscines adaptées avec leur zone d'eau peu profonde.

Les adolescents ne sont pas en reste avec des activités spécialement conçues pour eux, telles que des tournois de volley-ball de plage, des soirées à thème et des jeux vidéo. Toute la famille pourra partager des moments joyeux, notamment dans la rivière paresseuse, ou en pratiquant la plongée libre et une foule d'autres activités aquatiques en eau peu profonde.

Les adultes pourront quant à eux profiter des nombreuses installations sportives de l'hôtel, telles que les courts de tennis, le terrain de football, la salle de sport, sans oublier la plage pour les sports nautiques. Pour les amateurs de vert, le terrain de golf Hard Rock Golf Club Riviera Maya (\$) accueille les joueurs à proximité du complexe. Pour un moment de douceur bien-

faisante, le spa de l'hôtel propose une belle sélection de soins pour le corps et l'esprit (\$).

Après une journée bien remplie, les vacanciers auront l'embarras du choix entre les spectacles sur scène au théâtre de l'hôtel et les soirées festives à la discothèque pour prolonger les plaisirs jusqu'à la nuit tombée !

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le site du complexe hôtelier abrite une authentique ruine maya conservée dans une crique en forme de cœur, parfaite pour combiner histoire et plongée en apnée dans un cadre exceptionnel.

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



Balayez pour planifier vos vacances au Grand Sirenis Mayan Beach Resort & Spa.



Arriver au Grand Sirenis Mayan Beach Resort & Spa, c'est être happé par la beauté de la végétation luxuriante et des plages de sable blanc qui abritent le complexe hôtelier. © GRAND SIRENIS MAYAN BEACH RESORT & SPA



De la vigne au verre

Michelle Bouffard
Collaboration spéciale

Parcourir l'Espagne à travers ses cépages autochtones

L'Espagne évoque nécessairement le soleil qui réchauffe l'âme autant que le corps. Peut-être que vos papilles salivent à l'idée de déguster les oranges de Valence, le *jamón ibérico*, les *boquerones* d'Andalousie ou encore les couteaux de Galice. Le monde des saveurs est aussi varié dans les vins que dans l'assiette. Grâce à une latitude qui s'étend entre 36° N et 44° N et à une topographie diversifiée façonnant différents climats, plusieurs styles de vins cohabitent. Certes, la plus grande richesse se trouve dans les cépages autochtones, et les blancs méritent d'être mis en lumière autant que les rouges.

Valoriser son unicité

Dans les années 1970 et 1980, et surtout après l'adhésion de l'Espagne à l'Union européenne en 1986, l'aide gouvernementale a insufflé un élan aux vignerons. Dans les régions où les vins étaient peu connus à l'export, la tentation de planter des cépages internationaux pour attirer l'attention des consommateurs et pour prouver la capacité à faire des vins de qualité était grande. Même Miguel Torres, qui avait étudié à Bordeaux avant de s'établir à Penedès, y cède. Son travail est récompensé en 1979 lorsqu'il remporte les World Wine Olympics organisés à Paris avec son Mas La Plana cabernet sauvignon 1970. Aujourd'hui, comme de nombreux autres producteurs, Torres privilégie à nouveau les cépages autochtones, non seulement parce qu'ils sont mieux adaptés et nécessitent souvent moins d'eau dans la vigne, mais aussi parce qu'ils incarnent l'identité de l'Espagne.

Un secret trop bien gardé

Les rouges d'Espagne ont toujours fait ombrage aux blancs. Pourtant, la péninsule ibérique produit des vins au caractère distinctif qui méritent tout autant d'être mis en lumière. La liste est longue, mais penchons-nous sur deux variétés proposées dans les bouteilles à découvrir cette semaine.

Le verdejo connaît une renaissance depuis les années 2000 : sa surface plantée a quadruplé entre 2004 et 2020. Il s'épanouit sur les terres de l'appellation Rueda, où il est souvent assemblé avec le sauvignon blanc. Mais ces dernières années, de plus en plus de vignerons le mettent à l'honneur en le vinifiant en monocépage. Son profil évoque celui du sauvignon, mais il se montre un peu plus discret et les meilleures versions ont plus de gras en milieu de bouche, et les arômes sont davantage portés par la feuille de laurier que par le buis ou l'asperge. Alors que certains privilégient la cuve inerte, d'autres optent pour le fût de chêne, souvent dans l'optique de créer un vin de garde. Avec le temps, le verdejo développe des notes de noisette et des caractéristiques qui rappellent les bordeaux blancs.

L'autre cépage à explorer est le xarel-lo, l'une des variétés les plus plantées en Catalogne. Il est surtout réputé pour son rôle majeur dans la production de cava, où il est prisé pour sa structure et son acidité élevée. Cependant, il donne des vins tranquilles tout aussi intéressants. Les blancs qui en résultent ont un caractère affirmé et sont texturés, avec des notes qui oscillent entre la pomme rouge, la fleur de tilleul, le champignon, les agrumes et les fruits à noyau. D'excellents candidats pour la table !

L'éloge de la garnacha

En rouge, le tempranillo est la coqueluche et le cépage le plus cultivé du pays, mais la capacité de la garnacha à résister à la sécheresse et à s'épanouir dans des températures élevées lui assure un avenir pérenne. Originaires d'Espagne, la garnacha reste encore peu connue, car elle est souvent reléguée au second plan, derrière le nom d'une appellation et/ou en assemblage. Elle est prisée pour la générosité de son fruit rouge, la souplesse de ses tanins et le corps qu'elle apporte dans un assemblage, mais elle peut aussi briller seule. Le type de vin produit varie selon les cépages qui l'accompagnent, le terroir où elle est cultivée et la méthode de vinification. Par exemple, à Priorat, on trouve des vins riches et concentrés, capables de se bonifier pendant plusieurs années, tandis qu'à Sierra de Gredos, la finesse et la fraîcheur de la garnacha rappellent certains pinots noirs. D'autres garnachas, quant à elles, répondent à la demande croissante de vins plus digestes, proposant des vins juteux et fruités qui privilégient l'accessibilité à la complexité. Un monde à découvrir !

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

À Rueda, là où se déploie la variété indigène verdejo
TELMO RODRÍGUEZ



Suggestions de la semaine

Telmo Rodríguez Basa 2023, Rueda

L'objectif principal de Telmo Rodríguez a toujours été de faire connaître la typicité d'une région tout en valorisant les cépages autochtones. Ses pratiques reposent sur le respect, tant pour la terre que pour l'humain. Il prône la nécessité de rémunérer équitablement les viticulteurs et de favoriser une production de qualité, afin de transmettre une image juste des vins de son pays. Le Basa offre une version non boisée du verdejo. Aromatique, vive et légère, la bouche est dotée d'une belle fraîcheur où les nuances de citron vert et de pamplemousse s'entrecroisent avec celles de feuilles de laurier. On retrouve la rondeur typique du verdejo, et les notes de pâte à pain ainsi que les amers nobles ajoutent texture et relief. Un vin idéal pour le ceviche de pétoncles ou une salade de chèvre.

17,70 \$ – Code SAQ 10264018



Sumarroca Il·lògic purement xarel-lo 2023, Penedès DO

La famille Sumarroca fait un travail irréprochable pour lutter contre les changements climatiques et s'y adapter et l'un de ses choix judicieux consiste à favoriser les cépages autochtones. La bouche offre les traits typiques du xarel-lo : un vin avec du corps, porté par une trame aromatique qui évoque le tilleul, la pomme rouge et jaune, ainsi que des notes d'agrumes exotiques et une pointe de pierre à fusil. Les notes de pain grillé ajoutent texture et rondeur, tandis que l'acidité tonique lui confère de la vitalité. Un vin tout indiqué pour un poisson blanc servi avec un beurre blanc. *Certifié bio.*

18,65 \$ – Code SAQ 15115901



Alta Alella GX 2023, Catalunya DO

Nichée au cœur du parc naturel de la Serralada de Marina, Alta Alella est un lieu idyllique à seulement 19 km de Barcelone. Si vous êtes dans les environs, une visite s'impose ! La famille Pujol-Busquets est renommée pour ses excellents cava, présents dans plusieurs restaurants étoilés Michelin, mais leurs vins tranquilles méritent tout autant d'attention, avec une qualité qui ne cesse de s'améliorer. Ce 100 % garnacha, floral et sans artifices, s'ouvre sur des notes de cerise croquante, de framboise mûre, de fraise sauvage et d'écorce d'orange. Gourmand et gouleyant, avec des tanins légers, mais fermes, qui cadrent la générosité du fruit. Une vivacité impressionnante pour une année chaude comme 2023, où la récolte a eu lieu le 31 juillet, le plus tôt de l'histoire. Le 14 % d'alcool est parfaitement intégré. Servir frais, avec de la charcuterie ou un flanc de porc. *Certifié bio.*

18,05 \$ – Code SAQ 14223791



Bloc-notes gourmand

Les nouveautés et les actualités à ne pas manquer

TOMMY DION, LECUISINOMANE.COM
COLLABORATION SPÉCIALE

Bochicha Café bistro : un peu de Colombie à Québec

C'est lors d'un repas dans un restaurant colombien de New York qui les faisait vibrer que l'idée a émergé : « Pourquoi n'avons-nous pas ça à Québec ? » se demanda le trio natif de la Colombie, habitant la ville de Québec depuis plusieurs années. Observant un essor des restaurants mexicains et salvadoriens sur la scène culinaire de la Capitale-Nationale, Alvaro Javier-Bustos, sa sœur Samia Bustos et son beau-frère, Vincent Everell, décidèrent de vivre leur rêve et de se lancer en restauration dans l'objectif de faire connaître la culture culinaire colombienne aux gens de Québec. Le Bochica Café bistro a ainsi vu le jour il y a quelques semaines dans le quartier Saint-Sauveur, proposant un concept hybride. Tandis que l'on peut profiter d'un repas traditionnel ponctué d'arepas, d'empanadas, de galettes de banane plantain patacones ou de la version colombienne de notre poutine salchipapas dans une ambiance animée et festive, il est aussi possible de prendre le tout pour emporter, aux côtés de produits d'épicerie. bochicacafebistro.ca



La cuisine du Leila aux saveurs sud-méditerranéenne

Depuis son passage à l'émission culinaire *Les Chefs !*, Amine Laabi ne chôme pas. En plus de nourrir ses réseaux sociaux — 855 000 abonnés sur Instagram et 475 000 sur TikTok — avec des recettes inspirées de ses racines et de son parcours professionnel, il a ouvert en 2023 avec quelques partenaires le comptoir rapide Loumi, et puis, il y a quelques semaines, le restaurant Leila, situé aussi sur le boulevard Saint-Laurent, à Montréal. L'inspiration de la cuisine du Leila vient de la Méditerranée (sud de la France, Espagne, Italie, Maroc), axée sur la générosité et le partage, dans un environnement convivial. Des salades fraîches, des plats mijotés aux épices rappelant le Maroc, des pâtes aux ingrédients simples qui se partagent bien... Une cuisine ensoleillée, quoi ! leilamil.ca



Refuges gastronomiques au Quartier des spectacles

Imaginez prendre le repas sur une grande terrasse perchée au sixième étage surplombant le lumineux Quartier des spectacles, en hiver, mais tout au chaud. Eh bien, c'est exactement ce que le restaurant Bivouac, de l'hôtel DoubleTree par Hilton Montréal, propose jusqu'au 30 mars : une soirée gastronomique ou un lunch distingué à l'intérieur d'un refuge chauffé pouvant accueillir de 2 à 10 personnes. Au début — ou à la fin du repas —, les invités pourront également profiter d'un petit coin feu se dévoilant sous forme d'un bar à thé ou à chocolat chaud. Pour une soirée romantique sous les étoiles, un refuge exclusif a été pensé pour les couples souhaitant vivre une expérience entre amoureux. Le menu dégustation six services en soirée est offert à 150 \$ par personne, tandis que la table d'hôte du midi revient à 65 \$. restaurantbivouac.com



La station de ski Mont Gleason fait partie de la première cohorte à obtenir la certification Écoleader.
PHOTO FOURNIE PAR LA STATION



PLEIN AIR

Accélérer le virage vert des stations de ski

Former et accompagner les stations de ski dans leur démarche en développement durable : c'est tout l'objet du récent parcours Écoleader, mis en place par l'Association des stations de ski du Québec, mené en partenariat avec la firme Ellio.

NATHALIE SCHNEIDER
COLLABORATION SPÉCIALE

« Chaque hiver, nous observons des moyennes de température à la baisse, avec de nombreux épisodes de redoux, explique Vicky Angers, directrice des services à Mont Gleason, une station du Centre-du-Québec. Nos activités commencent plus tardivement et la fabrication de la neige est indispensable en début de saison. » Ce constat est partagé par bon nombre de stations de ski québécoises, notamment au sud du Saint-Laurent, au point que certains s'interrogent sur l'avenir du ski alpin.

Crise en vue

Selon l'étude Diagnostic de la vulnérabilité du système ski québécois aux changements climatiques, d'Ouranos, la saison de ski compte désormais de 5 à 10 jours de moins en moyenne par année, et l'achalandage baisse de 2 % à court terme et de 6 % à moyen terme. L'organisme de veille sur les effets de ces changements constate une hausse des

moyennes hivernales, un manque de couvert de neige, une augmentation des précipitations liquides hivernales, phénomènes qui devraient s'amplifier d'ici 2050 si l'on en croit les scénarios d'émissions de gaz à effet de serre attendus. Une situation inquiétante quand on connaît le rôle attractif des stations de ski en région et les revenus touristiques qu'elles génèrent localement.

État des lieux

Si Mont Gleason n'a pas encore vraiment structuré ses opérations dans le sens de l'écoresponsabilité, la station est déjà sensibilisée à la nécessité de mettre en place des mesures plus durables que sa clientèle pourrait s'approprier. « Nous avons installé des centres de tri pour les déchets, le recyclage et le compost, mais nous avons encore de la difficulté à les faire respecter », déplore Vicky Angers. Raison pour laquelle Mont Gleason est l'une des 9 stations de ski, toutes

régions confondues, membre de la première cohorte à obtenir la certification Écoleader, mise en place par l'Association des stations de ski du Québec (ASSQ) en partenariat avec la firme Ellio.

« Ce projet pilote nous a d'abord permis d'organiser quatre formations de groupes en ligne sur différents aspects du développement durable, en mettant l'accent sur les normes québécoises, puis nous avons mené un accompagnement personnalisé qui s'adapte à la réalité de chaque station », explique Gabrielle Larose, directrice des connaissances stratégiques et du développement durable à l'ASSQ. Chacune d'elles a établi un diagnostic de ses pratiques, pointant celles qui pourraient être améliorées pour optimiser son bilan carbone et bâtir ainsi une voie vers la transition durable. Mont Gleason s'est notamment penché sur sa consommation d'énergie et sur l'écocircularité de ses produits et services.

Chacune sa réalité

D'autres stations de ski avaient déjà mis en place un comité en développement durable, comme Les Sommets, un regroupement de quatre stations laurentiennes interreliées, Saint-Sauveur, Morin Heights, Sommet Gabriel et Sommet Olympia, en plus de celle en Outaouais, le Sommet Edelweiss. « Même si le ski alpin constitue notre principale activité, nous avons déjà mis en place des formules quatre saisons, explique Pierre Charest, directeur principal des ventes au détail aux Sommets. Et de nombreuses mesures ont été prises : centres de tri, approvisionnement local, bannissement des produits à usage unique ou recharges gratuites dans chaque station. » Mais, grâce à des ateliers individuels encadrés par Ellio, inclus dans le programme Écoleader, les stations engagées comme celles des Sommets ont pu fixer des objectifs ambitieux, portés par un plan d'action, afin d'aller plus loin : calcul des GES liés au damage des pistes, covoiturage préconisé pour les employés, réduction du prix du billet pour les clients qui utilisent les transports en commun, etc.

Le développement durable n'est pas circonscrit aux pratiques écoresponsables ; il s'inscrit dans une démarche transversale au croisement de l'environnement, de l'économie et du social

Une vision prospective

Dans son plan d'action, Mont Gleason s'interroge sur la nécessité du damage des pistes pour le ski de soirée, ce qui réduirait son bilan carbone ou, encore, sur l'instauration d'affiches « Coupe ton moteur » pour inviter les parents d'enfants inscrits à l'école de ski à couper le moteur de leur véhicule dans les stationnements. Bien d'autres actions sont à venir, dont un projet de plateforme de formation en ligne et un sondage des employés pour déterminer leurs besoins et leurs aspirations.

Le développement durable n'est pas circonscrit aux pratiques écoresponsables ; il s'inscrit dans une démarche transversale au croisement de l'environnement, de l'économie et du social. Aux Sommets, cette question est cruciale : les stations sont déjà engagées avec l'organisme Bouc humanitaire pour un don de manteaux ou, encore, avec Le garde-manger des Pays-d'en-Haut pour un don alimentaire. Des collectes de fonds sont organisées, notamment pour la Fondation Martin-Matte et pour Tel-jeunes. Des programmes de reconnaissance sont offerts pour favoriser le bien-être des employés des Sommets. En outre, certaines de ses stations invitent de jeunes écoliers à faire un stage dans certaines stations des Sommets, afin de contrer le décrochage scolaire, et favorisent l'embauche de personnes vivant avec un handicap.

Le programme Écoleader a permis à Mont Gleason d'obtenir sa certification Écoresponsable niveau 2 délivrée par Ecocert. Les Sommets, quant à eux, ont obtenu la certification Écoresponsable niveau 1, mais sont très avancés en vue d'obtenir le niveau 2 cette année ; ne reste que l'embauche d'une ressource humaine pour prendre en charge à 100 % le dossier du développement durable.

Passeport nouveautés

Zoom sur les nouvelles du secteur touristique, ici et ailleurs

GARY LAWRENCE
COLLABORATION SPÉCIALE

Les meilleures cartes de crédit pour voyageurs, selon Milesopedia

Depuis quelques années, la plateforme montréalaise Milesopedia publie son palmarès des meilleurs programmes de fidélité et cartes de crédit offerts au Canada, dont ceux qui touchent les voyageurs. Après l'analyse de 171 cartes de crédit suivant 190 critères, Milesopedia a déterminé que celles qui se démarquent le plus cette année offrent des accès aux salons d'aéroport, des crédits voyages pour améliorer le confort en avion, des couvertures d'assurance ou une exemption de frais de conversion. Très fouillé et fort détaillé, le palmarès dévoile quelles sont les meilleures cartes de crédit pour voyageurs suivant plusieurs thématiques : voyages en général, récompenses (flexibles ou non), options haut de gamme ou passagers assidus, ainsi que les meilleures cartes de crédit liées à un transporteur, pour ne nommer que ces catégories. En plus de ce palmarès, la plateforme publie la liste des meilleures cartes de crédit selon sa communauté de 34 000 utilisateurs, de même qu'une section sur les programmes de fidélité. milesopedia.com



GETTY IMAGES

L'autopartage mondial facilité

L'agence de voyages en ligne montréalaise FlightHub s'allie à Turo, plus grande plateforme mondiale d'autopartage. Cette sorte d'Airbnb de l'automobile vise à offrir « une alternative fluide aux locations de voitures traditionnelles » en mettant en contact voyageurs et propriétaires d'automobiles. Grâce à ce partenariat, les utilisateurs de FlightHub peuvent planifier leurs voyages plus aisément en ayant rapidement accès à un large éventail de véhicules de tous les types de budgets, directement lors du processus de réservation d'un séjour. S'ils disposent de plus de 1600 marques et modèles de véhicules — des modestes Chevrolet aux Porsche, BMW et autres Tesla —, le nombre de destinations où ceux-ci sont disponibles est limité à une poignée de pays (Canada, États-Unis, France, Royaume-Uni et Australie). Mais ce n'est là qu'un début pour Turo, dont la mission est de « maximiser l'utilisation du 1,5 milliard de voitures dans le monde, en débloquant la valeur cachée des voitures sous-utilisées ». flighthub.com/fr et turo.com



TURO

Les brillants parcours de Québec s'illuminent !

Depuis la mi-janvier, un circuit d'illuminations hivernales enjôle le Vieux-Québec sur un parcours de 1,2 km. De la porte Saint-Jean jusqu'à la rue du Sault-au-Matlot, Québec s'illumine ! voit ainsi se déployer 75 000 lumières et 1000 lanternes sur 5 bâtiments patrimoniaux, 3 escaliers, 26 lampadaires et 68 arbres. À cela s'ajoutent 8 lanternes murales et 27 structures sur bollards spécialement aménagées pour l'occasion. Proposé par l'équipe du Marché de Noël allemand de Québec et réalisé en collaboration avec Artefact urbain, Québec s'illumine ! se transformera au gré des événements qui ponctueront la capitale nationale, les couleurs et l'ambiance du parcours devant changer à quelques reprises, d'ici la mi-mars. Si le bleu du froid polaire est ainsi à l'honneur en janvier, les lumières et lanternes vireront au rouge, au blanc et au bleu lors du Carnaval de Québec (du 7 au 13 février), à l'image de la ceinture fléchée de Bonhomme. Par la suite, le parcours lumineux deviendra rouge lors de la Saint-Valentin et il prendra des teintes ensoleillées à mesure que s'approchera le printemps. mnaq.ca/fr/quebecsillumine



ARTEFACT URBAIN