

## Whistler au-delà du ski

Faut-il absolument dévaler les pentes à skis ou à vélo pour profiter d'un séjour dans cette ville de la Colombie-Britannique ?

À LIRE EN PAGE C 5



## Des camps de base au cœur de la nature

L'occasion de pratiquer une variété d'activités de plein air

À LIRE EN PAGE C 6

# plaisirs.

LE DEVOIR | CAHIER SPÉCIAL C | LES SAMEDI 15 ET DIMANCHE 16 FÉVRIER 2025

MONTRÉAL EN LUMIÈRE

## Pleins feux sur la relève gastronomique féminine

Du 20 février au 9 mars, le volet gourmand de Montréal en lumière rayonnera pour la 26<sup>e</sup> fois à travers la métropole. Avec plus de 250 activités et 85 invités, dont 58 internationaux, la programmation du festival ne manquera certainement pas de saveur. Toutefois, cette année, elle comprendra un ingrédient supplémentaire remarquable : la participation massive de cheffes et d'artisanes talentueuses.

SOPHIE GINOUX  
COLLABORATION SPÉCIALE

Ce n'est pas la première fois que Montréal en lumière met les femmes en vedette. En 2011, elles avaient déjà tenu le haut de l'affiche, avec à leur tête la présidente d'honneur et cheffe multi-étoilée Anne-Sophie Pic.

« Mais par la suite, les femmes ne représentaient plus que 15 % de nos invités, alors il était temps de les refaire briller, indique Julie Martel, responsable de la programmation gastronomique du festival. Elles s'illustrent en effet partout. En tant que cheffes, mais aussi en tant que somelières, productrices, viticultrices ou gestionnaires. »

Les talents féminins d'ici et de l'étranger constitueront donc 70 % des invités de Montréal en lumière cette année, notamment sous forme de jumelages avec les 64 Bonnes tables du festival, parmi lesquelles figurent pour la première fois les restaurants Joe Beef, Montréal Plaza, Alma, Menu Extra, ou encore Le Violon.

### Une pluie d'étoiles montantes

Ces femmes se distinguent également par leur appartenance à la relève gastronomique, à l'image des cheffes Manon Fleury (reçue au Sabayon les 21 et 22 février), Agata Felluga (au Mélisse les 22 et 23 février), Jessica Rosval (à l'ITHQ le 20 février), Maya Sittisuntorn (au Ratafia les 20 et 21 février) et Daniela Soto-Innes (au Foxy le 28 février).

VOIR PAGE C 2 : MONTRÉAL EN LUMIÈRE

La cheffe Victoria Boller sera en visite à Montréal dans le cadre de la 26<sup>e</sup> édition de Montréal en lumière

BERTILLE CHABROLLE

La quenelle de brochet de la cheffe Victoria Boller, du restaurant Aux Lyonnais, à Paris  
BERTILLE CHABROLLE



Des desserts de la pâtisserie new-yorkaise Lysée, fondée par la cheffe Eunji Lee LYSÉE

## Du talent à revendre

### MONTRÉAL EN LUMIÈRE

SUITE DE LA PAGE C 1

Victoria Boller, cheffe de cuisine du restaurant Aux Lyonnais, à Paris, fait partie de ce nombre. Native de Lyon, elle s'est perfectionnée au sein de grandes tables françaises (restaurant Marcon, Le Grand Véfour, Hôtel Negresco), avant de se voir confier les rênes de ce bouchon gastronomique par Alain Ducasse lui-même.

« C'est ma première place de cheffe et, même si c'est intense, j'adore ça ! indique-t-elle. Aux Lyonnais, je revisite les classiques des bouchons. J'essaie d'allier le réconfort qui les caractérise avec une certaine légèreté. »

Aux côtés de Jérôme Ferrer et de sa brigade du Beaver Hall, où elle sera reçue les 20 et 21 février, Victoria Boller cuisinera ses plats signatures — saucisson lyonnais au sabayon de sauge, fricassée de volaille à la crème, Saint-Jacques au chou et à l'oseille, etc. — avec une touche québécoise, au cours d'un menu dégustation de cinq services. « La quenelle de brochet habituelle sera faite de doré, par exemple, dit-elle. Mais on retrouvera des classiques du restaurant, comme le petit pot de thé au jasmin en dessert. »

#### Les pâtisseries à l'honneur

Les cuisinières ne seront pas les seules à être mises en avant lors du festival. Plusieurs vigneronnes inspirantes, dont Athénaïs de Béru (à Mon Lapin les 8 et 9 mars), Arianna Occhipinti (au Foxy le 28 février), Paula Papini Cook (au Bar Blanc bec le 21 février), ou bien Marthe Henry (au Menu Extra le 6, 7 et 8 mars) réjouiront les amateurs de bons vins.

Il ne faudra toutefois pas oublier les cheffes, hôtes ou invitées, qui sublimeront la pâtisserie, spécialité en vedette à l'occasion de la 26<sup>e</sup> édition de Montréal en lumière. Sonya Sammut (au Graziella les 27 et 28 février), Katalina Diaz (à Maison Bould les 21 et 22 février), Marianne Dansereau et Elizabeth Kent de la pâtisserie Mélite... Les talents féminins à découvrir ne manqueront pas.

Le Marcus recevra d'ailleurs, les 1<sup>er</sup> et 2 mars, la cheffe Eunji Lee, du Lysée, à New York, dans le cadre de deux formules : le brunch, qui s'enrichira de créations de la pâtisserie (il sera aussi possible d'en acheter pour emporter), ainsi qu'une expérience Comptoir du chef intime (seulement huit convives par service) centrée sur six desserts.

Le chef du Marcus, Jason Morris, tient en haute estime son invitée. « Eunji est selon moi la meilleure pâtissière de New York, et peut-

être même de l'Amérique du Nord, affirme-t-il. Son travail est à la fois d'une grande finesse, savoureux, esthétique, facilement reconnaissable. Cette combinaison est très rare. »

Et que nous offrira-t-elle, au juste, lors de sa première venue à Montréal ? « Ma signature pâtissière est bâtie sur mes origines culturelles coréennes, mes expériences en France [la cheffe y a fait ses études et travaillé pendant sept ans, notamment pour Le Meurice], et ma vie à New York depuis neuf ans », explique celle qui a fondé la boutique Lysée en 2022.

C'est donc à travers ce triple prisme que la cheffe réalisera, en tandem avec la brigade du Marcus, certains de ses desserts signatures et d'autres inspirés d'ingrédients d'ici, comme le sirop d'érable, le miso ou la rhubarbe poussée à la chandelle. « J'adore l'échange d'idées, de philosophies et de techniques. Pour moi, Montréal en lumière enrichit notre culture et notre univers culinaires », conclut-elle.

### D'autres volets à ne pas manquer

**Les Brunchs en lumière.** Très populaires l'an dernier, les brunchs du festival seront de retour le 2 mars dans 27 restaurants montréalais. Des reconnus comme Régine Café et Arthurs Nosh Bar, jusqu'aux surprenants Drag brunch du Time Out Market et Caf' Conc' (brunch et concert de jazz) au Restaurant Lloyd, il y en aura pour tous les goûts et budgets.

**L'heure du thé.** Montréal en lumière nous invite pour la première fois à vivre l'expérience de l'heure du thé dans sept établissements entre le 20 février et le 9 mars. Là encore, le choix sera difficile entre le classique Ritz-Carlton, l'inspirant Lady Porcelaine et le déjanté Paparmane, pour ne citer qu'eux.

**Le Village gourmand.** En plus des activités habituelles tenues dans la Maison du Festival, d'autres, pour la plupart gratuites, s'ajouteront cette année à l'extérieur. Ateliers, démonstrations de chefs québécois et internationaux, menus signés Menu Extra dans un lieu chauffé ; on ne s'ennuiera pas !

## MAISON CORBEIL



Canapé modulaire Lupin  
À partir de 3899\$ → 3314\$

## L'ÉVÉNEMENT SALON

Jusqu'à 25% de rabais sur les meubles et accessoires.\*

\*Offre valide en magasin et en ligne du 6 au 28 février 2025 sur le mobilier et les accessoires pour le salon : canapés, sectionnables, fauteuils, poufs, meubles TV, tables basses, consoles, tapis, luminaires, accessoires textiles et muraux chez Maison Corbeil et sur maisoncorbeil.com. Offre non cumulable avec d'autres promotions et non échangeable contre l'argent comptant. Aucun ajustement de prix sur des achats antérieurs. Exclut les cartes-cadeaux, les prix d'exception, les collections BDI, Ethnicraft, Kartell, Four Hands et Ligne Roset, ainsi que les frais de livraisons et les services de protection. Certaines conditions s'appliquent.



BERTILLE CHABROLLE

RECETTE

## Pot de thé au jasmin

Alain Chapel est une ancienne star de la cuisine française. Meilleur ouvrier de France, il était à la tête du restaurant triplement étoilé Mère Charles à Mionnay, au nord de Lyon. Son héritage est aujourd'hui encore vivant à la table Aux Lyonnais d'Alain Ducasse, auquel il avait transmis cette recette irrésistible de pot de thé au jasmin. « Il s'agit d'une crème dont la texture se situe à mi-chemin entre la crème caramel et la crème brûlée, et elle a un parfum extraordinaire », dit d'elle la cheffe Victoria Boller, qui l'intégrera à son menu au Beaver Hall les 20 et 21 février prochains, à l'occasion de Montréal en lumière. Régalez-vous !

ALAIN CHAPEL  
COLLABORATION SPÉCIALE

Pour 5 petits pots

#### Ingrédients

200 ml (4/5 tasse) de lait  
300 ml (1 1/4 tasse) de crème à 35 %  
2 c. à café d'un bon thé au jasmin  
4 jaunes d'œufs  
50 g (1/4 de tasse) de sucre

#### Préparation

1. Préchauffer le four à 150 °C (300 °F). Dans une casserole, faire chauffer le lait avec la moitié de la crème, ainsi que le thé au jasmin. Au premier frémissement, éteindre le feu, couvrir la casserole et laisser infuser 15 minutes environ.

2. Pendant ce temps, dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.  
3. Ajouter la moitié de crème restante à l'infusion pour la refroidir. Verser le tout à travers un chinois (passoire à fine grille) pour éliminer les feuilles de thé, directement sur le mélange de jaunes d'œufs et de sucre.  
4. Bien mélanger et remplir cinq petits pots (en verre ou allant au four). Déposer les pots dans un récipient allant au four, et remplir ce dernier d'eau bouillante.  
5. Cuire au four au bain-marie pendant 40 minutes, à 150 °C (300 °F).  
6. Réserver au frais 2 heures avant de consommer.

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



## De la vigne au verre

Michelle Bouffard  
Collaboration spéciale

# Vins bios, en biodynamie, nature... comment choisir ?

Une préoccupation croissante pour l'environnement et le bien-être influence les consommateurs dans le choix de leur vin. Selon un sondage mené par Wine Intelligence, les produits durables ont un pouvoir de persuasion plus fort à l'achat que les vins biologiques, en biodynamie ou nature, et ce, pour 70 % des Canadiens. Cependant, on admet également ne pas comprendre en quoi consistent ces pratiques. Voici donc, en réponse à vos questions, un petit lexique qui explique les grandes lignes de chacune des approches.

### Viticulture conventionnelle

La majorité des vignobles sont en conventionnel, une approche qui fait appel à des intrants chimiques de synthèse tels que des pesticides, des herbicides et des fongicides. Bien que l'objectif principal soit d'assurer des rendements élevés, ce mode de culture n'est pas viable à long terme, car il appauvrit les sols et la vigne devient moins résiliente, ce qui entraîne par la suite une baisse de productivité. On peut faire l'analogie avec une personne qui prend constamment des médicaments sans jamais s'attaquer à la cause sous-jacente de la maladie. De toutes les formes de viticulture, c'est certainement celle qu'il faudrait abandonner totalement, tant pour la préservation de l'écosystème que pour la santé des travailleurs et des consommateurs.

### Viticulture raisonnée

De la même manière qu'une personne prend soin de sa santé pour réduire les risques de tomber malade et d'avoir recours à des médicaments, la lutte raisonnée adopte des procédés culturels visant à promouvoir la santé des sols, la biodiversité et à bâtir un écosystème résilient, afin de réduire l'utilisation de produits de synthèse. Toutefois, si une maladie persiste, l'emploi d'un produit de synthèse peut s'avérer nécessaire pour traiter le problème. Plusieurs certifications garantissent également des pratiques vertueuses sur les plans social et économique.

### Viticulture biologique

On pourrait comparer la viticulture biologique à une personne qui choisit de prendre une tisane à la valériane pour s'endormir plutôt que de recourir à un somnifère. Contrairement à la lutte raisonnée, aucun intrant chimique de synthèse n'est utilisé en bio. De plus, lorsqu'un vin est certifié bio, les limites autorisées pour l'ajout de dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) en vinification sont plus strictes que celles en viticulture conventionnelle ou en lutte raisonnée. Ces limites varient selon les pays.

### La biodynamie

Un vignoble en biodynamie est, par définition, un vignoble biologique. Toutefois, cette approche repose sur une philosophie holistique qui prend en compte l'influence des astres, notamment les cycles lunaires. Le mouvement est né en 1924 à Koberwitz, à une époque où les produits chimiques et les engrais synthétiques commençaient à s'imposer en agriculture. Familiers avec les travaux de Rudolf Steiner, fondateur de l'anthroposophie, les agriculteurs l'avaient sollicité pour donner des conférences visant à renouveler la santé de leurs fermes. Steiner prônait un écosystème autosuffisant où rien n'était prélevé de la terre.

D'autres éléments distinguent la biodynamie de la viticulture biologique, comme l'utilisation de préparations particulières appliquées sous forme de pulvérisation ou de tisane. Le déploiement de chaque préparation et de certaines techniques dans les vignes et le chai se font en fonction des rythmes solaires et planétaires. Sceptique ? Pourtant, plusieurs domaines de renom, tels que le Domaine de la Romanée-Conti, adoptent cette philosophie. Les vins certifiés respectent un cahier des charges, et la quantité de SO<sub>2</sub> autorisée est inférieure à celle des vins conventionnels.

### Vin nature

Le vin nature, quant à lui, n'est pas réglementé. En résumé, un producteur de vin nature n'inclut aucun intrant lors de la vinification et ne retire aucune substance (par exemple, il n'effectue pas de filtration). Les puristes n'ajoutent aucun SO<sub>2</sub> en vinification, tandis que d'autres en mettent en petite quantité pour prévenir les défauts. Chacun sa philosophie. Plusieurs vigneronnes font du vin nature en agriculture biologique ou biodynamique, mais certains optent également pour la viticulture raisonnée. Un vaste sujet de discussion, qui sera abordé ultérieurement.

Chacune de ces approches est complexe et fait l'objet de nombreux ouvrages, mais ce lexique vous donne quelques repères. Voici quatre bouteilles de producteurs qui adoptent des pratiques vertueuses. Rendez-vous samedi prochain pour parler du Chili !

## Les suggestions de la semaine

### Domaine Brégeon Original Muscadet- Sèvre et Maine sur lie 2022

France

Fred Lailler a repris le domaine de Michel Brégeon en 2011, puis converti ses 8,5 hectares en culture biologique. Son travail minutieux à la vigne et ses faibles rendements donnent naissance à un muscadet typé et ciselé. Vif et marqué par des nuances prononcées de pierre à fusil, de pomme verte et de citron qui côtoient une salinité qui perdure en fin de bouche. Les notes de pâte à pain provenant du contact avec les lies ajoutent complexité et relief. Un excellent candidat pour un filet de sole ou des huîtres.

24,40 \$ – Code SAQ 14556974



### Domaine Laroche Chablis Saint Martin 2023

France

Le domaine Laroche appartient à Advini, un groupe extrêmement engagé dans la lutte contre les changements climatiques. Du chablis jusqu'au grand cru, les vins de cette adresse se distinguent par leur style classique et leur constance en qualité d'année en année. Tendus avec une acidité tranchante et une bouche tout en retenue, qui est marquée par des notes iodées de pomme verte, de zeste de lime et de fleur blanche. La texture crayeuse ajoute du tonus, et le vin se termine sur une forte impression de minéralité. Parfait pour un tartare de saumon délicatement assaisonné ou des huîtres.

29,45 \$ – Code SAQ 114223



### Tetramythos malagousia natur-3 2023

Péloponnèse, Grèce

Année après année, le talentueux Panagiotis Papagiannopoulos élabore des vins nature non déviant sur l'ensemble de sa gamme. Situées à Achaia, proche de Patras, les terres à la fois en altitude et à proximité de la mer permettent de produire des vins ensoleillés dotés d'une fraîcheur étonnante. Ce malagousia offre le parfum aromatique du cépage, mais avec une certaine discrétion. Frais et salin avec des nuances de fleur d'orange, d'orange amère, de pamplemousse et de citron Meyer et une pointe de feuille de laurier. Grâce à une courte macération de 24 heures, la légère structure tannique équilibre l'opulence du vin et en fait un allié à la table. Tout indiqué pour une salade de betterave jaune ou des carottes rôties à la Yotam Ottolenghi.

19,35 \$ – Code SAQ 12910335



### Château Cambon 2023

Beaujolais, France

Un oubli administratif a fait en sorte que, malgré des vignes situées sur de grands terroirs à mi-chemin entre Morgon et Brouilly, le vin ne puisse être vendu que sous l'appellation Beaujolais et non sous celle d'un cru. Marie Lapierre, à la tête du Domaine, offre toujours des vins nature très purs, mais le millésime 2023 est particulièrement réussi. Expressif, avec des arômes dominés par la pivoine, la griotte et la fraise, soulignés par le poivre blanc. Éclatant et vif, avec une magnifique patine, et doté de tanins souples et soyeux. Savoureux avec du saumon grillé ou un magret de canard.

27 \$ (750 ml) 58,25 \$ (1,5 L)  
Code SAQ 12454991



# Bloc-notes gourmand

Les nouveautés et les actualités  
à ne pas manquer

TOMMY DION, LECUISINOMANE.COM  
COLLABORATION SPÉCIALE

### Une offre de fin de soirée chez Ferreira

Dans le paysage gastronomique du Québec, une tendance qui semblait s'essouffler depuis la pandémie connaît un regain d'intérêt : les menus de fin de soirée. De plus en plus de restaurants prolongent les heures d'ouverture de la cuisine afin de répondre à cette offre, vraisemblablement populaire. Le menu de fin de soirée le plus attrayant actuellement à Montréal est celui du Ferreira Café. « L'Après 9 » permet de vivre la distinguée expérience de cette grande table à prix doux, sans même couper dans la qualité. Quelques exemples tirés du menu disponible après 21 h : huitres avec mignonnette au vin rouge, filets de sardines rôties avec purée à l'ail rôti et citron, loup de mer entier avec légumes du moment, ainsi que le fameux risotto aux champignons sauvages (avec cuisson de canard confite) et la bouillabaisse au poisson et aux fruits de mer. Un *pastel de nata* accompagné d'une glace maison termine la soirée dans l'une des meilleures tables portugaises du Québec. Le menu est disponible du jeudi au dimanche au coût de 55 \$ par personne. 1446, rue Peel. [ferreiracafe.com](http://ferreiracafe.com)



### Le meilleur restaurant mexicain hors Mexique est à... Montréal !

C'est dans le petit quartier d'Outremont que l'on peut dorénavant s'attabler au meilleur restaurant mexicain hors Mexique au monde, selon le Guide des meilleurs 250 restaurants du Mexique. L'Alma propose une cuisine d'auteur très créative mettant en avant tant les produits locaux que des ingrédients traditionnels mexicains. Au fil d'un menu dégustation carte blanche décliné en plusieurs tableaux où le mais ancestral est roi, les clients ont droit à une véritable histoire d'amour entre le Québec et le Mexique, racontée par le chef mexicain d'origine Juan Lopez Luna et sa femme, Lindsay Brennan, sommelière d'exception. 1231, avenue Lajoie. [almamontreal.com](http://almamontreal.com)



### Le Parapluie célèbre !

Le restaurant Parapluie vous invite « à la maison » le 20 février prochain pour célébrer le premier anniversaire de cette table qui a su séduire son quartier, les Montréalais et l'ensemble de l'industrie. Une année où tout le monde a voulu faire l'expérience de l'œuf mayonnaise au homard — ou plutôt un œuf parfaitement cuit, un homard poché précisément pour obtenir une texture souple et fondante, une poignante bisque de homard et une émulsion à l'estragon —, la truite style Montréal — ou plutôt une truite mi-cuite sublimée par des assaisonnements épicés à bagel et crème au rai-fort —, ou bien la crèmeuse et filante panna cotta à la vanille. Le menu fixe à 85 \$ par personne promet ces plats, ainsi que plusieurs surprises. Réservations par téléphone seulement. 44, rue Beaubien Ouest. [leparapluie.ca](http://leparapluie.ca)





Le restaurant Casa Nostra propose une savoureuse cuisine italienne.  
© MELIÁ HOTELS & RESORTS



Piscine privée du plan The Level pour plus d'intimité.  
© MELIÁ HOTELS & RESORTS



La salle avec vue sur mer du lounge Boreal Bar.  
© MELIÁ HOTELS & RESORTS



MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL ET TRANSAT

# Pause au soleil pour toute la famille

Pour vivre l'expérience Meliá à Cancún, c'est au tout nouveau complexe hôtelier de la famille Meliá Hotels & Resorts qu'il faut aller! Inspiré par les traditions ancestrales et par la sagesse des Mayas, son nom reflète l'idée de refuge accueillant et le riche patrimoine culturel de la région.  
*¡ Bienvenido a Meliá Casa Maya – Cancún!*

**A**vec un grand choix d'options de restauration sur place et aux alentours en plus d'activités pour tous les âges, le Meliá Casa Maya de Cancún reçoit chaleureusement les vacanciers dans un décor de rêve à faire fondre l'hiver! Que ce soit pour une escapade en famille, un séjour romantique ou un événement spécial à célébrer, ce nouveau tout-inclus avec accès direct à l'océan est le lieu idéal pour se reposer ou se divertir sous le soleil.

#### MELIÁ CASA MAYA ★★★★★

Inauguré en décembre 2024, le Meliá Casa Maya propose une belle sélection de chambres avec vue sur la mer des Caraïbes. On y trouve tout le confort moderne et une foule de détails qui rehaussent l'expérience des vacanciers. Toutes les chambres sont climatisées et comprennent un téléviseur à écran plat ainsi qu'un réfrigérateur. Le Wi-Fi gratuit dans les chambres et dans le hall de l'hôtel est toujours pratique pour répondre à un courriel ou pour partager des moments croqués sur le vif.

Les familles peuvent opter pour des chambres familiales plus grandes, avec des lits supplémentaires et des espaces de vie séparés pour garantir le confort de tout ce beau monde. Les couples peuvent choisir des suites luxueuses, équipées de grands lits doubles, de salles de bains spacieuses et de balcons privés parfaits pour savourer un petit-déjeuner en tête à tête ou pour se détendre en soirée.

En tout temps, les visiteurs peuvent compter sur le personnel attentionné pour répondre aux besoins des petits comme des grands. Toutefois, pour profiter de produits et services haut de gamme, d'un accès à des espaces privés et d'attentions personnalisées, les familles et les couples voudront considérer d'adhérer au plan The Level, qui garantit une expérience de niveau supérieur.

#### UNE CUISINE AUSSI VARIÉE QUE SAVOUREUSE

Le Merkado, le Cape Nao (The Level) et le Casa Nostra proposent des plats internationaux et locaux, du petit-déjeuner continental aux mets italiens en passant par les fruits de mer. Ambiance décontractée pour des repas en famille ou plus formelle pour un souper en tête à tête, il n'y a qu'à choisir. De plus, le service aux chambres est également offert pour ceux qui préfèrent savourer leur repas en toute intimité.

Envie de prendre une bouchée en ville? Pas de souci! Les restaurants Oh My GOGGI et Hokie's BBQ Bar & Grill servent des grillades — coréennes, mexicaines et américaines — dont la réputation, tant auprès des gens du coin que de la clientèle internationale, n'est plus à faire. Bon appétit!

#### DES ACTIVITÉS SUR PLACE ET AUX ALENTOURS

L'hôtel Meliá Casa Maya organise régulièrement des soirées à thème, des spectacles en direct et des fêtes sur la plage pour tous les âges. De plus, petits et grands s'amuseront ferme dans le parc aquatique, qui les accueille de 11 à 17 h. On y trouve six glissades pour enfants et adultes, une zone de jets d'eau réservée aux tout-petits, des chaises longues avec parasols ainsi qu'une piscine pour des heures de plaisir.

L'hôtel propose également une belle sélection d'excursions aquatiques et culturelles (\$) pour découvrir les richesses de la région. Notons la promenade en mer sur un voilier de luxe pour admirer le soleil couchant, la visite magique du musée cristallin Rio Secreto ou encore la journée entière à explorer les vestiges archéologiques de Tulum avec baignade en cénote à proximité pour clore l'aventure.

#### LE SAVIEZ-VOUS?

**Jusqu'à la fin du mois d'avril, Transat offre des vols directs vers Cancún tous les jours de la semaine depuis l'aéroport Montréal-Trudeau et six jours par semaine depuis l'aéroport Jean-Lesage (Québec).**

#### 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 Meliá Casa Maya avec Transat.



Petits et grands s'amuseront ferme au parc aquatique du Meliá Casa Maya. © MELIÁ HOTELS & RESORTS

La télécabine du PEAK 2 PEAK parcourt une distance de 4,4 kilomètres entre les monts Blackcomb et Whistler. MIKE CRANE POUR TOURISM WHISTLER



VOYAGE

## Whistler au-delà du ski

Faut-il absolument dévaler les pentes à ski ou à vélo pour profiter d'un séjour à Whistler, en Colombie-Britannique ? La réponse courte : non. Le village se démarque par une scène gastronomique foisonnante, de surprenants musées et une offre bien-être qui donne franchement envie de se détendre.

MARIE-JULIE GAGNON  
COLLABORATION SPÉCIALE

On ne remarque pas tout de suite que le bâtiment du Squamish Lil'wat Cultural Centre (SLCC) a été conçu pour évoquer la forme d'une longue maison squamish et d'un Istken, habitation en terre, lil'wat. Ce qui frappe, dès les premières minutes du visionnement du court métrage qui accueille les visiteurs, c'est surtout le désir des nations Skwxwú7mesh (squamish) et Lilwat7úl (lil'wat) d'unir leurs forces pour préserver et mieux faire connaître leurs cultures traditionnelles, tout en créant des emplois.

Toutes les heures, un ambassadeur culturel propose aux visiteurs une incursion dans son univers au moyen d'un chant traditionnel au son du tambour et d'histoires liées à différents objets. Totems, canots, tissage et œuvres d'art deviennent le point de départ de récits tantôt plus personnels, tantôt tournés vers la communauté. Premier centre du genre

au Canada, SLCC abrite aussi un café, le Thunderbird, où des plats inspirés des Premières Nations, comme un taco de bannique garni de chili de chevreuil, sont servis. À la boutique de souvenirs voisine, entre les bijoux et les livres, on découvre les produits de l'entreprise Skwálwen Botanicals, créés à partir de plantes indigènes de la nation squamish récoltées à la main par des femmes.

À quelques pas du centre culturel, le Four Seasons Whistler propose un massage inspiré par cette gamme de produits. Robin Jewers, thérapeute principale, a développé le soin avec la fondatrice de la marque, Leigh Joseph, ethnobotaniste de la nation Skwxwú7mesh.

Le Sacred Space Journey débute sur le dos plutôt que sur le ventre. Un soin des pieds vise « à les ancrer dans la terre ». La thérapeute remonte ensuite le corps dans une série de mouvements lents et fluides. « Nous utilisons de l'ortie, de la griffe du diable et de l'églantier », souligne M<sup>me</sup> Jewers, qui dit souhaiter rendre hommage aux Premières Nations, « ainsi qu'à tout ce qu'elles font pour la terre ». Afin de faire plus amples connaissances avec les nations du secteur, un laissez-passer pour le Squamish Lil'wat Cultural Centre est inclus dans le soin de 80 minutes.

### L'après-ski sans le « pendant »

Pour profiter de la vue exceptionnelle à 360 degrés du PEAK 2 PEAK, nul besoin d'être un grand sportif. La télécabine inaugurée en décembre 2008 parcourt une distance de

4,4 kilomètres entre les monts Blackcomb et Whistler. Même à 436 mètres au-dessus de la vallée, la culture autochtone est célébrée : certaines télécabines sont décorées par des artistes issus des Premières Nations. À bord, un code QR permet d'en savoir plus sur les créateurs.

Qui a dit qu'il fallait faire du ski pour maîtriser l'art de l'après-ski ? Une fois qu'on est redescendu au village, le Bearfoot Bistro est parfait pour savourer un cocktail... ou plusieurs. Ici, le sens du spectacle est aussi important que les saveurs. La préparation du Liquid Vespa Martini, avec de l'azote liquide, a des airs de tour de magie. L'un des grands plaisirs de Marc Des Rosiers, directeur du marketing et des communications et de son équipe : faire vivre l'expérience du sabrage du champagne — ou bulles locales — aux visiteurs. Hiver comme été, The Ice Room propose aussi aux convives d'enfiler des parkas (prêts sur place) pour aller boire un verre de vodka dans un bar de glace.

Concocté par le chef québécois Dominic Fortin, le menu du Bearfoot Bistro change régulièrement. « J'utilise beaucoup de produits canadiens, d'est en ouest, dit-il. [...] L'influence asiatique, surtout japonaise, reste importante. »

Comme Marc Des Rosiers et bien d'autres Québécois tombés amoureux des montagnes, Dominic Fortin a du mal à quitter Whistler. Après quelques parenthèses à l'étranger, il est revenu prendre les commandes des fourneaux il y a un an et demi. « Se promener ici pendant l'hiver, c'est comme si c'était Noël pendant cinq mois. Il y a de la vie. »

*L'autrice était l'invitée de Tourism Whistler et de Destination British Columbia, qui n'ont eu aucun droit de regard sur ce texte.*

### Des musées et des lumières

- Pour plonger dans l'histoire du village, c'est au modeste Whistler Museum & Archives Society qu'il faut faire escale. On y remonte le temps jusqu'aux années 1950. [whistlermuseum.org](http://whistlermuseum.org)
- On ne s'attend pas à tomber sur un écran de la trempe de l'Audain Art Museum dans un village de ski. On y trouve depuis 2016 des œuvres du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours, dont certaines d'artistes phares comme Emily Carr. [audainartmuseum.com](http://audainartmuseum.com)
- Inaugurée à l'été 2018, Vallea Lumina transforme une promenade en sentier en randonnée fantastique. Signée Moment Factory, l'expérience immersive est aussi possible en hiver. [vallealumina.com](http://vallealumina.com)

### Pour les skieurs

Pour ceux qui tiennent à skier, mieux vaut acheter ses billets en ligne. Le forfait journalier de Whistler Blackcomb est le plus avantageux pour les clients qui prévoient de skier entre 1 à 10 jours exclusivement à Whistler Blackcomb. Il permet d'économiser jusqu'à 65 % par rapport aux billets de remontée mécanique pour les clients qui l'achètent avant la saison, tout en leur donnant la possibilité de choisir les jours où ils veulent skier. Des forfaits pour l'an prochain seront en vente à compter de mars. [whistlerblackcomb.com](http://whistlerblackcomb.com)

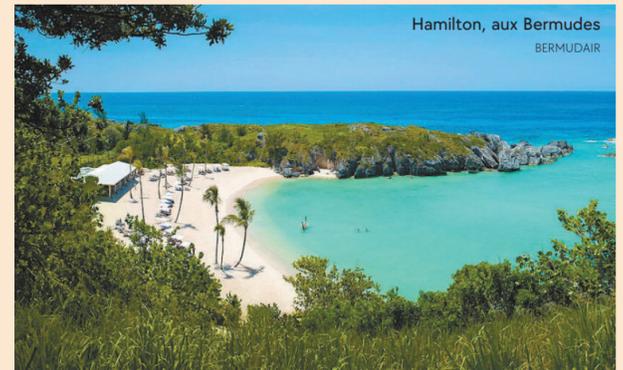
## Passeport nouveautés

Zoom sur les nouvelles du secteur touristique, ici et ailleurs

GARY LAWRENCE  
COLLABORATION SPÉCIALE

### Nouveau vol direct entre Montréal et les Bermudes

Perdues dans l'Atlantique à 1000 kilomètres à l'est de la Caroline du Nord et à 1500 kilomètres au nord des Bahamas, les Bermudes forment un étonnant petit territoire britannique d'outre-mer, peuplé d'une majorité de descendants africains. À compter du 12 juin prochain, il sera plus que jamais facile de s'y rendre depuis le Québec : deux fois par semaine, un vol sans escale de BermudAir relie Montréal à cet archipel. Celui-ci est réputé pour sa culture *british* matinée d'africanité, ses plages de sable rose, sa microcapitale, Hamilton, son jardin botanique fondé en 1898 et... ses abris fiscaux. Pour faciliter l'organisation des séjours, la division voyageur du transporteur, BermudAir Holidays, propose plusieurs forfaits axés sur le golf, la famille ou des escapades dans l'archipel. [flybermaidair.com](http://flybermaidair.com) et [bermaidairholidays.com](http://bermaidairholidays.com)



### Des guides de randonnée alpine au Mont Sutton

Depuis le mois dernier, le centre de ski Mont Sutton propose un service de guide pour explorer les sentiers de randonnée alpine du domaine skiable, jusqu'à l'un des sommets de 680 m ou de 840 m. Disponibles tous les jours, les guides permettent aux novices d'être assistés lors de leur ascension et aux adeptes plus expérimentés d'en apprendre davantage sur les sentiers et sur cette activité de plus en plus prisée. En plus de vérifier la conformité et les ajustements de l'équipement des participants, les guides leur prodiguent aussi des conseils personnalisés pour améliorer leurs habiletés et l'ergonomie de leurs mouvements. Aucun niveau minimal n'est requis en montée, mais on demande aux skieurs d'être au moins de calibre intermédiaire en ski alpin ou en planche à neige, pour la descente. Réservations obligatoires 48 heures à l'avance par téléphone au 1 (866) 538-2545, option 2. Durée : 3 h. Tarifs : 80 \$ par personne, 40 \$ pour chaque personne supplémentaire (pas de maximum). Billet d'accès aux sentiers en sus (26 \$). Location d'équipement sur place. [montsutton.com](http://montsutton.com)



### Premières croisières fluviales en Colombie

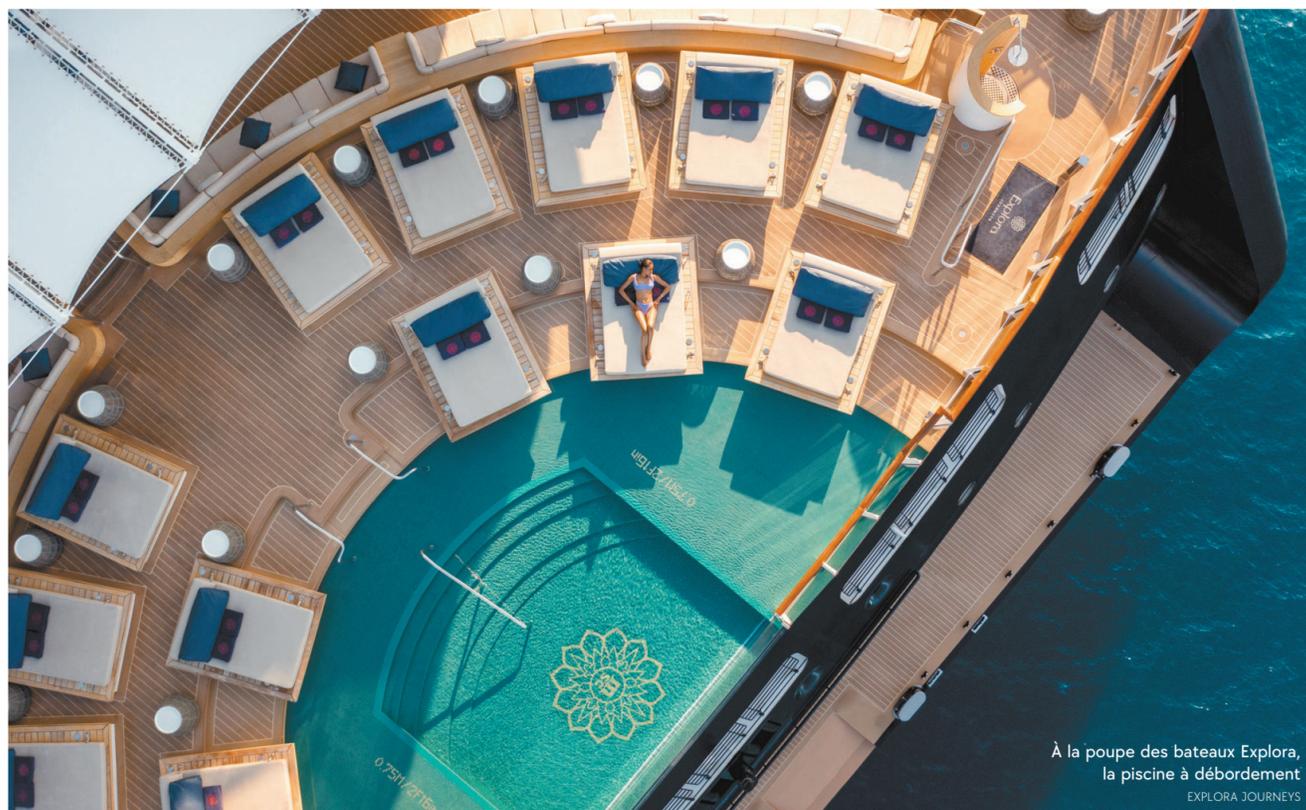
Il n'y a pas qu'en Europe que les croisières fluviales ont la cote : de plus en plus de destinations veulent tirer profit de l'engouement pour cette forme de tourisme lent et tranquille. À compter du mois de mars, la compagnie de croisières AmaWaterways proposera ainsi des séjours sur le fleuve Magdalena, en Colombie. Offertes entre Carthagène et Baranquilla, en passant par le canal del Dique, ces croisières permettront d'explorer une région qui a inspiré Gabriel García Márquez, Prix Nobel colombien de littérature, et qui est réputée pour sa flore et sa faune aviaire. Plusieurs escales sont prévues, comme Palenque, « première cité libre de Colombie » connue pour sa musique ; Mompo, ancien poste de traite fondé en 1540 ; et Nueva Venecia, dont les maisons sont érigées sur des pilotis. À bord, les passagers auront droit à des cabines avec balcons, une piscine sur le toit, une salle de sport et un service de restauration inclus avec boissons alcoolisées servies gracieusement. Un premier navire de 60 passagers sera lancé à la mi-mars, avant d'être suivi par un autre du même genre à la fin de l'année. [amawaterways.ca/colombia](http://amawaterways.ca/colombia)



Mompo, en Colombie  
AMAWATERWAYS

### Infos pratiques

- Le Four Seasons Whistler se trouve à distance de marche du village et du pied des pentes. Il compte 273 chambres, suites et maisons de ville. Le spa du Four Seasons Whistler a remporté le prix du meilleur spa de villégiature au Canada en 2024 lors des World Spa Awards. [fourseasons.com/whistler](http://fourseasons.com/whistler)
- Depuis 2010, le Scandinave Spa voit défiler des visiteurs de différents coins du monde. Si l'expérience thermale est semblable à celle proposée par son grand frère de Mont-Tremblant, le décor diffère. En pleine forêt tropicale humide, les sapins de Douglas y côtoient les thuyas géants. [scandinave.com/whistler](http://scandinave.com/whistler)
- À la nouvelle Braidwood Tavern, il faut absolument goûter la morue noire. On adore l'atmosphère montagnarde de l'endroit, qui évoque une cabane. [braidwoodtavern.com](http://braidwoodtavern.com)
- Pour se sustenter au sommet du mont Blackcomb : le restaurant Christine's On Blackcomb. [bit.ly/3EulfHn](http://bit.ly/3EulfHn)
- Au sommet du mont Whistler, l'Umbrella bar, perché à 1850 mètres, accueille visiteurs et skieurs. [bit.ly/416wMMFo](http://bit.ly/416wMMFo)
- Il est possible de tester le bobsleigh et le skeleton au Whistler Olympic Park, mais aussi de pratiquer la raquette et le ski de fond. [whistlerolympicpark.com](http://whistlerolympicpark.com)



À la poupe des bateaux Explora, la piscine à débordement  
EXPLORA JOURNEYS

SÉRIE CROISIÈRES

# Explora Journeys ou quand le paquebot se prend pour un yacht privé

Le nouvel acteur du secteur de la croisière haut de gamme et fleuron du Groupe MSC redéfinit la notion de luxe

CAROLYNE PARENT  
COLLABORATION SPÉCIALE

La décoration intérieure est sobre et de bon goût. Des œuvres d'art peuplent les lieux publics. Au bar monumental du grand hall, le champagne rosé coule à flots tandis que les croisiéristes se laissent bercer par les sonates d'un pianiste. Nous sommes à bord de l'*Explora II*, le nouveau bateau d'Explora Journeys, et nous naviguons au large des côtes d'Antigua-et-Barbuda, mais, à vrai dire, nous pourrions tout aussi bien nous trouver au zinc d'un palace romain.

Chose étrange ? Chose voulue ! Pour Chris Austin, président d'Explora Journeys pour l'Amérique du Nord, c'est même l'un des éléments qui distinguent cette marque des Seabourn, Silversea, Ritz-Carlton Yacht Collection et autres compagnies de prestige. « Nos navires présentent un design intérieur élégant, qui

s'apparente davantage à celui d'un hôtel de luxe européen qu'à celui d'un bateau de croisière, et cela contribue à les différencier des autres », dit-il. C'est aussi un design à l'image de ce que souhaitent les quelque 20 000 croisiéristes que la compagnie a sondés aux premières heures de la conception de ses navires.

Jumeau de l'*Explora I*, l'*Explora II*, en service depuis septembre 2024, est le deuxième paquebot d'une flotte qui en comptera six d'ici 2028. Une flotte née du rêve d'un ex-capitaine de traversier, Gianluigi Aponte. En 1970, le Napolitain fondait ce qui allait devenir la plus grande compagnie de porte-conteneurs au monde : la Mediterranean Shipping Company. À la division fret du groupe s'est ajoutée une division passagers, qui comprend entre autres MSC Croisières et, depuis peu, Explora Journeys.

## Une classe à part

« Chaque été, la famille Aponte-Vago passe ses vacances en Méditerranée, sur son propre yacht privé, et elle voulait offrir ce genre d'expérience, d'atmosphère, aux voyageurs », poursuit M. Austin. C'est mission accomplie, car en dépit de sa taille, passablement grande puisqu'il ne compte que des cabines extérieures — toutes sont dotées d'une terrasse —, l'*Explora II* a un caractère intime, feutré. Les lieux publics étant vastes, l'espace vital de chacun s'en trouve préservé.

Les espaces privés sont tout aussi spacieux. « Nous disposons des suites d'entrée de gamme les plus grandes de l'industrie, d'une superficie de 377 pi<sup>2</sup> [35 m<sup>2</sup>], fait valoir le président. Quant à l'Owner's Residence, elle fait plus de 3000 pi<sup>2</sup> (278 m<sup>2</sup>) avec sa terrasse.

## L'Explora II en bref

- 461 cabines pour 922 passagers, dont 78 suites familiales communicantes
- Un rapport membre d'équipage/passagers de 1:1,25
- 14 ponts, 12 bars et 6 restaurants, dont une table italienne gastronomique, Anthology (souper sept services en sus), sans compter la Gelateria, le café Crema et le thé d'après-midi servi à l'Explora Lounge.
- 5 piscines en incluant celle du spa, dont une pour adultes seulement
- Une salle de jeu, le Nautilus Club, réservée aux enfants et aux ados
- À noter : la formule tout inclus prévaut à bord, mais ne comprend pas les expériences aux ports d'escale. [explorajourneys.com](http://explorajourneys.com)

Il en sera de même pour les *Explora III* et *IV*, qui devraient sortir du chantier naval Fincantieri en 2026 et en 2027, respectivement. Tous deux seront propulsés au gaz naturel liquéfié, un carburant pouvant réduire l'émission de gaz à effet de serre de 25 % par rapport au fioul marin. « Cela signifie que nous allons produire une partie de notre énergie, qui devra être stockée, et qu'en conséquence, les bateaux seront plus longs d'environ 19 mètres, explique M. Austin. Pour autant, ils ne compteront que deux suites de plus chacune que les navires actuels, car nous allons optimiser les espaces. »

## La qualité, de bord en bord

Plus d'espace pour chaque passager et primauté de la qualité tous azimuts sont au cœur des critères de luxe de la marque. Ainsi, même dans les suites d'entrée de gamme, le sol de la salle de bain est chauffant ; le *dressing* comprend un espace pouf et coiffeuse ; le sèche-linge est de marque Dyson ; la literie est signée Frette ; le champagne qui nous attend, à l'arrivée, Mercier... Jusqu'à la gamme de produits de toilette, Mandala Blue, qui a été créée par Alberto Morillas, le nez à l'origine des parfums Panthère de Cartier et Daisy de Marc Jacobs.

Le luxe, c'est aussi une affaire de petites attentions. Un exemple ? Dans notre cabine, sur les étagères, on avait prévu des livres en français : bonjour, George Sand et Marc Lévy ! C'est une affaire de choix d'activités à bord, de sorties à terre, d'expériences culinaires hors pair, du buffet aux repas concoctés par des chefs étoilés invités. « Nous sommes une marque européenne que traverse le fil d'or du luxe suisse », note Chris Austin.

Au lieu d'excursions, Explora Journeys propose, pour chacun de ses itinéraires, des « expériences de destination » dans des ports d'escale de rêve, selon un judicieux dosage de havres connus et méconnus — dans les Caraïbes, Saint-Barth et la Dominique, par exemple.

Mais pour certains, le luxe, c'est surtout être là où ça compte, comme au Grand Prix de Monaco, mai prochain... Avis aux intéressés : l'*Explora II* sera le seul bateau de croisière amarré au port Hercule, soit aux premières loges de cette étape de la Formule 1.

Carolyne Parent était l'invitée d'Explora Journeys, qui n'a eu aucun droit de regard sur ce texte.

PLEIN AIR

# Des camps de base au cœur de la nature

Une façon de démultiplier le plaisir de marcher, de rouler ou de skier dans des paysages à couper le souffle

NATHALIE SCHNEIDER  
COLLABORATION SPÉCIALE

## Air-eau-bois, en Outaouais

Tout à la fois base de plein air et camp de vacances, cette entreprise de Denholm offre en toutes saisons des hébergements pour séjourner au plus près de la nature : microchalets ou microrefuges (capacité de 1 à 4 personnes) tout équipés et même du camping hivernal, afin de s'initier à cette activité qui fait bien plus peur que mal. Cet abri de toile est l'avant-poste idéal pour s'abreuver des paysages magnifiés par la saison froide. La base Air-eau-bois, c'est aussi des sentiers enneigés balisés qu'on emprunte en raquettes, en ski de fond, en ski Hok (fusion de ski et de raquette) ou en hors-piste dans des secteurs exclusifs. Les sentiers, classés de faciles à difficiles, totalisent 15 km en tout. Grâce à un chalet de grande capacité (jusqu'à 36 personnes), des forfaits de groupe sont offerts dans cette enclave nature logée aux abords du parc régional du Poisson-Blanc. Cette destination a tout du secret bien gardé. *Activités et hébergements accessibles et inclusifs.* [aireaubois.com](http://aireaubois.com)

## Réserve faunique Duchéniér, dans le Bas-Saint-Laurent

Géré par Terfa, un gestionnaire de territoires d'exception, ce territoire de chasse et pêche est accessible en hiver pour pratiquer toutes sortes d'activités de plein air. Quelque 12 km de pistes sont offertes pour le ski de fond et un autre sentier de 12,7 km peut être emprunté en *fatbike*. Tous deux mènent à la vertigineuse chute du Grand Sault, dans l'enceinte du canyon des Portes de l'Enfer, célèbre pour son spectaculaire paysage accidenté. Si l'envie vous prend d'essayer le ski Hok, vous êtes au

bon endroit : le secteur Saint-Narcisse abrite trois boucles de 10 km, de 27 km et de 35 km. La réserve comprend des chalets équipés, des yourtes ainsi que des prêts-à-camper dans une épaisse forêt mixte parsemée de ravages de cerfs. Ambiance paisible garantie. *Location disponible de skis hok et de raquettes.* [terfa.ca](http://terfa.ca)

## Parc Aventures Cap Jaseux, au Saguenay-Lac-Saint-Jean

Autre institution au Québec dans une région marquée par la tradition du plein air et de l'aventure : Parc Jaseux, comme disent les connaisseurs. Pour établir ses pénates, le seul problème qui se pose est celui de l'embaras du choix : chalets, maisons dans les arbres, sphères suspendues, cabines, *pods* et dômes, sans compter le camping rustique ou aménagé en été. Chaque option a son charme à elle, mais toutes offrent un niveau de confort optimal avec un ameublement et un équipement complets. Côté aventures, même constat : il faudra bien compter plusieurs séjours pour venir à bout de la variété d'activités figurant au programme. Les amateurs de vues plongeantes sur le fjord opteront pour une sortie en via ferrata, dans le secteur de Saint-Fulgence. Les plus classiques préféreront sans doute une randonnée sur des sentiers qui mènent à des belvédères, gages de panoramas saisissants. Des parcours aériens, des sites de pêche sous la glace et des envolées en hydravion complètent un séjour d'exploration de ce territoire unique. *Une multitude d'activités sont aussi offertes en été, notamment à la plage. Forfaits disponibles.* [capjaseux.com](http://capjaseux.com)



## Accès nature

Depuis l'an dernier, la campagne Tout le monde dehors donne gratuitement accès à une trentaine de parcs régionaux lorsqu'on réserve en ligne. Cette initiative a vu le jour grâce à un partenariat entre l'Association des parcs régionaux du Québec et le ministère de l'Éducation du Québec. [parcq.ca/ressources/acces-nature](http://parcq.ca/ressources/acces-nature)

## Camp de base, en Gaspésie

La Gaspésie est stupéfiante en toutes saisons, mais, en hiver, on est sûr d'établir un contact choqué avec la nature et avec les Gaspésiens. Direction Percé, au Coin-du-Banc, pour un séjour ressourçant dans cette auberge devenue, au fil du temps, une véritable institution locale : la demeure bicentenaire accueille les visiteurs dans des chambres pleines de charme et

propose également un studio familial pour six personnes. Côté activités, on y pratique tout, tant la région regorge de trésors naturels, avec l'amplitude de paysages gaspésiens en prime : *fatbike*, un incontournable pour rouler dans des boisés et le long de l'immensité du golfe, escalade de glace pour voir de près les cascades figées par l'hiver, ski Hok ou ski nordique pour s'épavarder dans la nature, planches aux pieds, directement depuis l'auberge. On ne manque pas d'arpenter la plage et le barachois pour se gorger d'air marin. Et comme le Camp de base est à Percé, on a aussi accès à des terrains de jeu exceptionnels, comme le Géoparc mondial UNESCO, un territoire quadrillé de sentiers et parsemé de phénomènes géologiques démythifiés par des panneaux d'interprétation. Depuis son belvédère, la vue sur le golfe du Saint-Laurent et l'île Bonaventure est tout simplement grandiose. *Outre l'hébergement, le Camp de base offre un service de restauration, ainsi qu'une cabane à sucre en saison. Des séjours de groupe sont aussi proposés.* [campdebasegaspesie.com](http://campdebasegaspesie.com)