

plaisirs.

LE DEVOIR | CAHIER SPÉCIAL C | LES SAMEDI 15 ET DIMANCHE 16 JUIN 2024

L'Espagne en tête des « meilleurs restaurants du monde »

Depuis 22 ans, la liste *World's 50 Best Restaurants* compile chaque année les adresses qui se démarquent par le talent de leur brigade, la philosophie du chef et l'expérience en salle. Par-dessus tout, c'est une vitrine incroyable pour les villes où elles se situent.

CATHERINE LEFEBVRE
COLLABORATION SPÉCIALE

Le 5 juin dernier, les meilleurs chefs du monde étaient rassemblés dans le théâtre Encore, du somptueux hôtel Wynn. Dans une ambiance fébrile, fière et solidaire, la camaraderie était palpable entre les centaines de toques présentes pour l'occasion.

Mettre les touristes en appétit

Une fois leurs vacances payées, plusieurs consulteront ce palmarès pour repérer les établissements qui se distinguent du lot dans la région visitée. D'autres vont carrément réserver dans les adresses nommées avant même d'avoir acheté leur billet d'avion. Qu'on aime ces listes ou non, elles mettent visiblement certaines destinations à l'avant-plan pour les voyageurs en quête d'expériences culinaires extraordinaires.

Cette année, les Espagnols sont sortis grands gagnants de la soirée, avec 5 restaurants parmi les 50 meilleurs au monde. Ils s'imposent déjà à la 1^{re}, 2^e et 4^e places, décernées respectivement à Disfrutar, à Barcelone, à Asador Etxebarri, dans le Pays basque espagnol, et à Diverxo, à Madrid. Puis, le Quique Dacosta, à Dénia, se hisse en 14^e place, et l'Aitor Arregui du Elkano, aussi dans le Pays basque espagnol, est en 28^e position du palmarès.

Parmi les autres villes et pays qui se sont démarqués dans l'édition 2024 du classement, notons Bangkok, Paris et l'Italie, comprenant quatre établissements chacun dans le palmarès. En effet, la majorité des établissements lauréats se situent en Europe, en Asie et, plus récemment, en Amérique latine. Une seule institution africaine fait partie des nommés, La Colombe, en Afrique du Sud. Sans grande surprise, aucun restaurant canadien ne figure sur la liste, encore cette année.

Faire sa place

Pour élucider ce mystère, il faut comprendre comment les établissements sont nommés. Tout d'abord, 1080 électeurs bénévoles sont recrutés partout sur la planète. Dans la mêlée, un tiers d'entre eux sont des chefs, un autre tiers est composé de journalistes culinaires et le tiers restant inclut des gastronomes qui voyagent régulièrement autour du monde. Et où vont-ils pour manger ?

« Si les votants ont tendance à visiter de plus grandes villes, comme New York et Paris, ou des destinations qui se sont bien classées dans les listes précédentes, les restaurants qui s'y trouvent ont donc plus de chances de se retrouver encore dans le palmarès », explique Renée Suen. Elle est la première Canadienne à siéger à titre de présidente de la région du centre de l'Amérique du Nord au *World's 50 Best*.

Elle s'assure également que la parité entre les hommes et les femmes est respectée parmi les votants de sa région, et qu'ils proviennent de communautés différentes. Chaque année, l'organisation change aussi 25 % du groupe de votants, pour minimiser les risques de parti pris et permettre à d'autres voix de s'exprimer.

Étant donné la façon de faire de ce classement, tout porte à croire qu'il faudra s'allier pour faire rayonner encore plus le talent local. Parce que, nous, ici, nous en profitons pleinement et nous en sommes déjà très fiers. C'est maintenant le moment de passer le mot aux gastronomes du monde entier et des les inviter à venir se délecter partout, chez nous.

Notre journaliste était l'invitée du World's 50 Best Restaurants et de l'Office du tourisme de Las Vegas.

Des femmes se démarquent

Une Montréalaise, championne du changement

Lancé en 2021, le prix « Champions of change » a pour but de célébrer les acteurs de changements moins connus de l'industrie. Cette année, deux prix sont décernés, dont un au duo composé de l'Italienne Caroline Caporossi et de la Montréalaise Jessica Rosval. Basées à Modène en Italie, elles ont créé Roots, un restaurant à vocation sociale, dont la mission est de former des femmes migrantes, afin qu'elles puissent faire de la cuisine une carrière.

La meilleure cheffe au monde

La Brésilienne Janaína Torres du A Casa do Porco (numéro 27) à São Paulo a été nommée meilleure cheffe au monde. Elle suit Elena Reygadas, élue l'année dernière, et dont le restaurant Rosetta à Mexico se retrouve à la 34^e place dans la liste de cette année.

Des cheffes à découvrir

On va faire un tour à Kobarid, en Slovénie, pour découvrir la cuisine d'Ana Roš chez Hiša Franko (numéro 48). Du côté du Pérou, trois établissements figurent toujours sur la liste cette année, dont Kjolle (numéro 16), le restaurant de Pía León à Lima.

Bloc-notes gourmand

Les nouveautés et les actualités à ne pas manquer

LEÏLA JOLIN-DAHEL
COLLABORATION SPÉCIALE

Savourer la cuisine du Nord sans passer par le spa

Auparavant réservés aux visiteurs des spas Strøm spa nordique, les restaurants Nord sont désormais ouverts au grand public depuis le 1^{er} juin. Ce sont cinq établissements situés à même les sites de stations thermales qui proposent à tous les clients une cuisine d'inspiration nordique mettant à l'honneur les produits du terroir dans un cadre enchanteur. La carte évolutive élaborée par le directeur et chef Raphaël Podlasiewicz présente notamment un carpaccio de tomates ancestrales, un canard fumé et laqué au miel et à la lavande, ou encore un sorbet au gingembre du Québec. Les ingrédients proviennent de différents fournisseurs locaux, notamment Gaspésie Sauvage, Signé Caméline et Racines boréales.



Les restaurants Nord proposent une cuisine d'inspiration nordique.
STRØM SPA NORDIQUE

La « Boîte à Bégin » pour la fête des Pères

Le chanteur Claude Bégin s'associe à La Pimenterie afin de créer un cadeau parfait pour les pères amateurs de saveurs épicées. « La Boîte à Bégin » propose dix sauces piquantes choisies par l'artiste, dont la « Bon matin », qui mélange les arômes de café et de piment. Certains préféreront peut-être la Mycelium, une sauce umami faite à base de lactaire odorant à l'érable, un champignon qui lui donne un goût sucré sans contenir d'érable. Huit autres sauces, présentées dans des bouteilles de 148 ml chacune, sont incluses dans la boîte : Nectar, Calypso, Fogo, Queso sin queso, Kumquat Crush, Fumisterie, Royal Bourbon et Fruit défendu. Ce coffret d'une valeur de 130 \$ est vendu au prix spécial de 99 \$ exclusivement sur le site Web de La Pimenterie.



Claude Bégin
LA PIMENTERIE

Les saveurs du terroir des Cantons-de-l'Est

Signe que les beaux jours sont de retour, les marchés publics des Cantons-de-l'Est le sont également. Au total, 28 marchés proposent des aliments locaux. Dans le but de faciliter l'accès aux visiteurs, le Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie (CIBLE) a mis sur pied un calendrier répertoriant les horaires d'ouverture de chaque point de vente, du jeudi au dimanche. Les clients peuvent donc faire le plein de légumes biologiques, de fromages artisanaux et de produits de boulangerie. Certains marchés proposent également des objets d'artisanat afin d'encourager les créateurs locaux, ou encore des terrasses et des aires de pique-nique pour se sustenter sur place.



Le marché champêtre de Melbourne
DOMINICK MÉNARD

Un tour du chapeau des brasseries sportives



Qu'on les nomme tavernes, bars ou brasseries, les établissements qui présentent du sport à leur clientèle font partie intégrante du paysage québécois depuis des lustres. Dans chaque communauté, petite ou grande, ces lieux rassembleurs et festifs ont accompagné notre histoire, ainsi que l'évolution de nos mœurs. Et même s'ils ont beaucoup changé, ils incarnent encore aujourd'hui un pan important de notre culture. Alors, braquons nos regards vers trois de ces temples de libations sportives.

SOPHIE GINOUX
COLLABORATION SPÉCIALE

Ce n'est un secret pour personne : à une certaine époque, les tavernes, sportives ou non, étaient avant tout une histoire de gars. Des *boys' clubs* qui réunissaient autour d'une bière des collègues, une ligue de garage, des voisins. C'est ce principe très généré qu'un Alsacien (ça ne s'invente pas !) est venu changer en 1984 en ouvrant la toute première Cage aux sports, aujourd'hui La Cage — Brasserie sportive, dans le Vieux-Montréal. « Georges Durst avait remarqué à quel point la rivalité Canadiens-Nordiques alimentait la vie des Québécois. Il a donc été le premier à diffuser des matchs de hockey sur de grands écrans. Il a aussi révolutionné le milieu des tavernes en proposant un concept de restauration qui permettrait aux femmes et aux familles de se joindre à la fête. C'était très visionnaire », raconte Jean Bédard, qui s'est lancé dans la vingtaine avec des amis dans l'aventure d'une première franchise La Cage aux sports à Saint-Hyacinthe en 1989. Et ce, avant d'en ouvrir deux autres et

de se voir confier, en 1995, les rênes de cette enseigne dont il est toujours président, avec 39 établissements (dont un à Bordeaux, en France) à son actif. M. Bédard est évidemment un acteur clé de l'évolution de La Cage aux sports depuis 40 ans. En l'écoutant, nous nous transportons dans les années 1980 et 1990, à l'intérieur de ces brasseries sportives au décor, disons, chargé de l'époque. On y voit des boiseries aux murs, capitonnages rouge vif, pancartes et fanions en abondance, cadres et artefacts, éléments surprenants comme des chevaux de carrousel ou une cabine téléphonique anglaise. Et ce, sans oublier le grand avion jaune typique de La Cage aux sports suspendu au plafond. Le contraste est frappant avec les établissements actuels, souvent lumineux et au décor plus contemporain et dépouillé. Mais il faut rappeler que La Cage aux sports était déjà conçue pour la fête. « C'était un lieu rassembleur, avec toutes sortes de personnes qui vivaient par et pour le hockey qué-

bécois. À un tel point que, quand la Sainte-Flanelle perdait avant ou pendant les séries, on se disait que l'été allait être très long pour nous ! » avoue Jean Bédard en riant. Pour plus de prévisibilité, surtout après quelques années de disette sportive québécoise, le président a de plus en plus travaillé le menu liquide et solide proposé dans ses établissements. Sous sa gouverne, le nombre de 3 bières — Molson, Labatt, O'Keefe — des débuts a grimpé jusqu'à 24, juste en fût. « Les gens avaient peur d'être malades s'ils en prenaient d'autres ! » conte M. Bédard. Elles voisinent désormais avec du vin et des cocktails. Une progression similaire a touché la nourriture, qui a toujours primé sur la consommation d'alcool dans ces établissements. « Le menu est resté longtemps assez court. On allait à La Cage pour commander des ailes de poulet, des poutines, quelques salades et surtout le fameux combo poulet rôti à la broche-côtes

RECETTE

Keftas d'agneau à la menthe, sauce citron et sumac

C'est dimanche qu'a lieu la fête des Pères et, pour le retour des beaux jours, on vous propose cette recette à faire griller sur le barbecue.

K POUR KATRINE
COLLABORATION SPÉCIALE | KPOURKATRINE.COM

Portions : 4
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 12 minutes

Ingrédients

Sauce citron et sumac

1/2 tasse (125 ml) de mayonnaise
1/4 tasse (60 ml) de tahini*
Zeste d'un citron bien lavé
2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron
2 c. à soupe (30 ml) d'eau froide
1 c. à soupe (15 ml) de sumac moulu
1 c. à thé (5 ml) de miel
1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel

Keftas d'agneau

450 g (1 lb) d'agneau haché
1/2 tasse (125 ml) de menthe fraîche hachée finement
1/4 tasse (60 ml) de persil frais haché
1/4 tasse (60 ml) de coriandre fraîche hachée
2 gousses d'ail, hachées finement
2 c. à soupe (30 ml) d'oignon rouge haché
1 c. à soupe (15 ml) de paprika doux
1 c. à thé (5 ml) de cumin moulu
1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
1/2 c. à thé (2,5 ml) de flocons de piment fort

Préparation

Sauce citron et sumac

1. Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, mélanger tous les ingrédients de la sauce. Réserver.

Keftas d'agneau

1. Préchauffer le barbecue à puissance moyenne élevée. Huiler la grille.
2. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients des keftas avec les mains.
3. Former 8 boulettes allongées. Enfiler chaque boulette sur une brochette en métal ou en bois (préalablement trempée dans l'eau 15 minutes pour ces dernières).
4. Griller les keftas sur le barbecue de 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que le centre des boulettes soit complètement cuit.
5. Servir les keftas avec la sauce citron et sumac, et accompagner d'une salade, si désiré.
* Le tahini est un beurre de graines de sésame. Il est incontournable dans la cuisine du Moyen-Orient. Son goût et sa texture varient selon les marques. Si votre tahini est épais, vous pouvez le diluer avec un peu d'eau pour le rendre plus fluide.

Recette tirée du magazine Bonheurs d'été de K pour Katrine, en kiosque maintenant.

L'emblématique avion jaune suspendu au plafond de La Cage aux sports de Trois-Rivières, en 2013
LA CAGE



La Brasserie McTavish à Terrebonne
JF GALIPEAU



levées-salade de chou-frites, indique le président. Tandis qu'à présent, on peut y déguster des tartares, des calmars frits, des pokés, et également de la bonne pizza maison. Toutes nos sauces sont faites avec des fonds de viande, nous utilisons de l'huile de caméline locale, etc. Bref, même si nous sommes toujours fidèles à l'équation bouffe-bière-sport, La Cage est aussi devenue un restaurant où on peut se rendre juste pour manger et prendre un verre. » Comme quoi, tout en gardant son identité, La Cage embrasse pleinement son présent et son avenir.

Brasseries sportives de quartier

Même si on pense souvent à La Cage en matière de brasserie sportive, cette enseigne est loin d'être la seule à avoir marqué les Québécois. À Montréal, par exemple, le Bruno Sports Bar, le Burgundy Lion ou encore la Taverne Midway sont toutes des adresses prisées des amateurs de sport. Charles Landry, qui a repris le Midway avec ses associés en 2014, a redonné ses lettres de noblesse à cette institution. Des générations de clients s'y sont rendues depuis son ouverture en 1927 au cœur de l'emblématique Red Light.

« Comme nous sommes fans de sports, il était logique que nous l'intégrions dans notre concept, dit-il. Mais nous voulions une taverne à notre image, un endroit où il serait possible

de regarder un match tout en buvant et en mangeant des trucs de qualité. »

Avec une vingtaine de bières pression, un choix de plus de 400 spiritueux et des plats à partager simples, mais bien faits, le pari de M. Landry a été relevé. En l'espace de 10 ans, le Midway est devenu une destination pour une clientèle éclectique, qui vient ou non pour les séries de hockey, le Super Bowl ou les grands tournois de baseball qui y sont diffusés. Preuve, d'ailleurs, que le genre plaît toujours, Charles Landry et ses associés s'apprentent à ouvrir, non loin de là, un second petit bar dans quelques semaines, Chez Miller.

« [Le Cage aux sports] a révolutionné le milieu des tavernes en proposant un concept de restauration qui permettrait aux femmes et aux familles de se joindre à la fête »

Impossible, toutefois, de clore cet article sans partir un peu en région, où les brasseries sportives ont occupé une place tout autant, sinon plus

importante que celles situées dans les métropoles. Pour ce faire, rendons-nous à Terrebonne, une ville moyenne dont le cœur festif se trouve dans la Brasserie McTavish depuis 25 ans. On y consacre même la journée du dimanche au football américain, avec des matchs de la NFL suivis fidèlement par des fans, hommes comme femmes, vêtus des maillots de leurs équipes préférées de la ligue.

« C'est devenu une tradition ici, confirme Maxime Laforest, copropriétaire de cette petite brasserie de quartier. Mais cela ne nous empêche pas de diffuser toutes sortes de sports sur nos écrans, surtout quand des Québécois et des Canadiens arrivent en finale de certains tournois. C'est plutôt la fibre nationale qui attire nos clients. »

Qu'il s'agisse donc d'un match de série des Canadiens, de la participation de nos athlètes aux Jeux olympiques, ou tout simplement d'un championnat disputé par une équipe junior locale, toutes les occasions sont bonnes pour se retrouver au McTavish. Avant, c'était essentiellement un verre de bière à la main. Maintenant, c'est avec un menu réconfortant en plus, signé Le Gras dur. Mais l'atmosphère électrisante typique des brasseries sportives, elle, demeure la même, quelle que soit l'époque. Après tout, il n'y a rien de plus rassembleur que le sport, n'est-ce pas ?

Les vins de la semaine

JEAN AUBRY
COLLABORATION SPÉCIALE

Le bio

★★★ 1/2

Domaine Sérol « Éclat de Granite » 2022, Côte Roannaise, Loire, France (25,25 \$ - 14185000)



L'expression du gamay Saint-Romain dans ses terroirs granitiques ajoute une ambiance quasi dramatique à l'ensemble. Une bataille de titans, un mouvement de plaques tectoniques où le fruité dense se frotte au sous-sol minéral dans une friction suprême qui ne manque ni d'éclats ni de panache. Un gamay profond comme la nuit, mûr et bien fourni, qui prend son temps. L'attendre serait lui rendre honneur. (10+) ©

Le rouge

★★★

Château de la Chaize 2020, Bourgogne, France (22,60 \$ - 14880002)



Le gamay noir à jus blanc se range sous l'appellation porteuse de Bourgogne plutôt que de Beaujolais d'où il est originaire. Mais ne chipotons pas. Ce rouge est bon. Fort épaulé et généreux. Il offre une sève puissante, de haute maturité, fournie en tanins mûrs et dotée de fraîcheur. Bref, beaucoup de vin, ici ! Il pourra même affronter l'andouillette si vous y tenez ! (5+) ©

Le blanc

★★★

Les Agudes 2021, Fabien Jouvès, Vin de France, France (25,85 \$ - 15008304)



Mister Jouvès n'en fait qu'à sa tête. Et ses vins ont de la gueule. Celle des cépages, celle de l'endroit, celle des assemblages dont il tire de belles synergies. Ainsi, le sauvignon (40 %), le sémillon, le chardonnay et le colombar issu de l'agriculture biologique s'assument avec cette insoutenable légèreté de saveurs qui consacrent l'été enfin arrivé. Des notes florales de sureau et de citron frais, idéales sur une salade niçoise. (5)

Le bordeaux

★★★ 1/2

Château Coufran 2010, Haut-Médoc, Bordeaux, France (37,50 \$ - 13832025)



Là-haut, sur la rive gauche, vers l'estuaire de la Garonne, les merlots sont rois sous le regard bienveillant de la famille Mialhe. Elle nous les propose au sommet de leur expression dans ce beau millésime qui en trace le profil tertiaire de cèdre et de tabac blond, de graphite et de rose fanée. Un gentleman discret, mais cultivé, tiré à quatre épingles, qui sait raconter de sa voix de velours sans multiplier les détours. (5)

Le canon

★★★

Anjou Blanc 2022, Thibaud Boudignon, Loire, France (53,75 \$ - 15319225)



« En aval d'Angers, la Loire longe l'Anjou aux sols noirs et ses coteaux de schiste... » C'est là où le chenin blanc et Thibaud Boudignon se jurent, s'apprécient et se subliment mutuellement. L'homme en tire une sève fine et délicate sur le plan tactile. Les notes florales, miellées et secrètement minérales fusionnent sur une bouche stylisée, longue et élégante. Un bio extraordinaire de pureté. (10+) ©

Moins de 20 \$

★★ 1/2

Marie Rose 2023, Vignoble Les Vents d'Ange, Québec (13,90 \$ - 12123657)



La grand-mère du vigneron André Lauzon ne se doutait pas que son petit-fils allait lui dédier cette cuvée rosée où les cépages sainte-croix et pionnier se trouvent à en raviver tendrement le souvenir. Marie-Rose en apprécierait sûrement le fruité mûr et jaseur, la simplicité et la tonicité exemplaire. Sans doute lui proposerait-elle les fraises de son jardin pour en exacerber les saveurs. C'est joli, pas cher et sincère. (5)

(5) à boire d'ici cinq ans — (5+) se conserve plus de cinq ans
(10+) se conserve plus de dix ans — © devrait séjourner en carafe

Vous pouvez aussi lire les chroniques de Jean Aubry à jeanaubry.substack.com





Photos : Transat

Évasion luxueuse dans la péninsule du Yucatán

La Riviera Maya attire des millions de touristes venus des quatre coins du monde pour contempler la transparence des eaux turquoise de la mer des Caraïbes et ses plages de sable blanc. Cela en fait notamment une destination par excellence pour de la plongée afin d'admirer les poissons tropicaux et le récif corallien. Ce secteur du Yucatán abrite également son lot de sites archéologiques préservés de la civilisation maya. Un endroit rêvé tant pour les amateurs de soleil que pour ceux de culture et d'histoire. Entre amis, vous y vivrez à coup sûr l'expérience qui correspond à votre style.

Pour profiter du meilleur de la région en toute quiétude, Transat offre un séjour à l'hôtel tout inclus exclusivement pour adultes Royal Hideaway Playacar de Playa del Carmen, reconnu 4 diamants par l'AAA. Entouré d'une végétation luxuriante ainsi que de palmiers et de cocotiers, le complexe luxueux propose une ambiance détendue avec de nombreux bars et restaurants aux cuisines diversifiées qui plairont aux gastronomes. D'ailleurs, la Table du Chef du restaurant Ventanas offre un menu de dégustation de neuf plats conçu et présenté par le chef lui-même.

Construit aux abords d'un littoral faisant face à l'île de Cozumel, le Royal Hideaway Playacar compte 201 chambres et suites avec des services de conciergerie inclus dans chacune des villas afin de bonifier l'expérience des voyageurs.

Le site a été pensé comme une oasis privée propre à transporter ses visiteurs dans un cocon d'intimité à deux pas de la plage. Les chambres et suites, aménagées au cœur de paysages tropicaux, sont spacieuses et décorées avec élégance. Un balcon ou une terrasse permettent d'admirer la nature à proximité et chaque logement est équipé de meubles en acajou foncé, d'un minibar et d'une baignoire à hydromassage.

DES ACTIVITÉS POUR TOUS LES GOÛTS

Afin de permettre aux voyageurs de profiter du meilleur de la spectaculaire plage, l'établissement propose des chaises longues et lits balinais où se détendre et bronzer. Les amateurs de nouvelles expériences pourront s'adonner à la pêche en haute mer ou pratiquer l'un des nombreux sports nautiques non motorisés comme le kayak ou la plongée en apnée. Le complexe dispose par ailleurs de son propre centre de plongée sous-marine et il est possible de s'initier à cette activité dans la piscine principale du site. La détente est au rendez-vous dans le spa

The Retreat, qui propose une variété de soins du corps, circuits d'eau, aromathérapie et bain à remous. Les amateurs de culture ne sont pas en reste avec des spectacles au théâtre du complexe hôtelier.

L'expérience gustative se décline à travers six restaurants, dont le Ventanas, qui s'inspire de la gastronomie traditionnelle du sud de l'Espagne avec des ingrédients frais et locaux. Ceux qui veulent découvrir les spécialités régionales ne doivent pas manquer le Spices, qui offre une vue directe sur la mer des Caraïbes. On retrouve des accents d'Italie au Palazzo, royaume des pâtes maison dans un décor féérique ainsi que des plats Thai traditionnels au restaurant Azia Avant Thai. Quant aux carnivores et amoureux des fruits de mer, ils ont rendez-vous au Grill, où l'ambiance est romantique avec chandelles et mer des Caraïbes en panorama. On y déguste poissons, fruits de mer, bœuf Angus Prime, agneau et autres grillades. Les plus petits estomacs pourront aussi se sustenter de façon décontractée à quelques mètres de la piscine principale avec des collations et des boissons.

Synonyme de luxe et de détente, l'établissement voit ses quatre diamants attestés par l'Association américaine des automobilistes (AAA), l'équivalent américain de la CAA. Soucieux d'offrir une expérience de tourisme durable à ses voyageurs, le complexe a également obtenu la certification Green Globe, un label affilié à l'Organisation mondiale du tourisme des Nations unies reconnu par le Global Sustainable Tourism Council.

Avec tous ses attraits, le Royal Hideaway Playacar propose indéniablement une oasis pour adultes seulement où s'évader pour une escapade romantique à l'abri des regards.



Bon à savoir

Les vestiges mayas de la ville de Tulum sont accessibles à seulement 45 minutes en voiture. Pour découvrir la nature sauvage mexicaine, le parc écoarchéologique Xcaret est à 20 minutes de route. Le site permet à ses visiteurs d'admirer les geckos, iguanes et flamants roses au cœur de la forêt et d'autres ruines historiques.



L'évasion d'après Transat

Le Royal Hideaway Playacar fait partie du groupe Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts, chacun des hôtels étant une destination en soi. La marque croit que le luxe consiste à profiter de moments uniques et à y participer, raison pour laquelle elle crée des expériences extraordinaires dans chaque hôtel. Choisir un hébergement et réserver son séjour avec Transat, c'est bénéficier pleinement de votre expérience de voyage. Les vacances, c'est profiter du moment, parcourir le monde et se découvrir soi-même.

Les inclusions de ce séjour pour toutes les escapades réservées avant le 31 octobre 2025 sont :

- Serviette rafraîchissante dès l'arrivée
- Cocktail de bienvenue à l'arrivée
- Programme quotidien d'activités
- Sports quotidiens
- Boissons locales à volonté
- Divertissements en soirée
- Initiation à la plongée sous-marine en piscine
- Minibar rempli quotidiennement avec de l'eau, des boissons gazeuses et des bières
- Sports nautiques non motorisés (certains)
- Boissons de marques renommées à volonté
- Service aux chambres 24 h sur 24
- Dîner et souper à la carte illimités (réservation requise)
- Thé d'après-midi de 16 h à 18 h, 7 jours sur 7
- Service d'un représentant, une fois sur place



Armand et Rosalie Forcherio, du restaurant Paloma
DOMINIQUE LAFOND



Une adresse au décor épuré dans Villeray
PALOMA



Cœurs de canard, griottes du jardin et chanterelles
PALOMA

RESTAURANT PALOMA

L'accueil dans le sang, de père en fille

Rosalie Forcherio a vu toute sa vie son père, Armand, aux fourneaux. C'est parce qu'elle a eu envie de partager sa cuisine avec plus de gens qu'elle a ouvert avec lui en 2019 le Paloma, un petit restaurant du boulevard Saint-Laurent, à Montréal. Le chef Armand Forcherio, d'origine italienne, mais né en France, est célèbre dans le milieu de la restauration. Après une carrière dans divers établissements à l'international et au Québec, il a pris sa retraite au mois de mai. Mais son legs, lui, reste bien présent chez ceux qui l'ont connu, et dans le cœur de sa fille sommelière.

VÉRONIQUE LEDUC
COLLABORATION SPÉCIALE | CARIBOUMAG.COM

D'où vient l'idée du Paloma ?

Armand Forcherio : Aux alentours de 2013, je commençais à penser que je voulais trouver un endroit où je me sentirais à la maison.

Rosalie Forcherio : Quand j'étais enfant, Armand n'était pas souvent là parce qu'il travaillait beaucoup. Mais quand il était là, il l'était entièrement. Et, le dimanche, entre autres, je me souviens d'une fois où j'avais envie que mes amis viennent manger chez moi. Je leur disais que c'était bon et que je désirais partager cette expérience avec eux. J'étais très fière. Pour le resto Paloma, ça a été un peu la même chose : que ce soit où l'on se sent comme un dimanche à la maison.

Quelles ont été les inspirations pour votre carte ?

A. F. : Je voulais préparer des trucs de famille, des mets que ma mère faisait. Elle était une cuisinière incroyable et, maintenant qu'elle est décédée, je m'en ennuie beaucoup, alors je fais des plats qui me la rappellent. Le menu est donc emprunté à la cuisine du sud de la France : c'est une cuisine méditerranéenne ensoleillée composée d'huile d'olive, de poisson... On retrouve également une influence italienne.

R. F. : Il y avait aussi des choses que je voulais faire. Certaines ont fonctionné, d'autres moins : il y a des plats auxquels nous étions attachés, mais que les gens n'aimaient pas nécessairement. On a créé autour de ça. Il y a des classiques qui ont fait la réputation du Paloma : les pâtes, la cervelle, les rognons...

Armand, qu'est-ce que ça fait de voir sa fille emprunter la même route que nous ?

R. F. : Quand je lui ai annoncé que je voulais faire comme lui, Armand m'a répondu que je devais m'orienter ailleurs. Il m'a dit qu'au minimum, je devais faire un programme de gestion pour mieux m'outiller. Puis, pour me montrer ce que c'était vraiment, il m'a fait faire deux mois de plongée à son restaurant de l'époque, le Nizza. J'ai tenu bon et je suis montée au poste de mise en place, puis au garde-manger. Je pense que mon père souhaitait que je vive des expériences avant de prendre une décision définitive. Mais à cette époque, il était sec et assez dur envers moi.

A. F. : C'était pour la protéger...

Rosalie, est-ce que cela a créé des occasions pour toi, le fait d'être « la fille d'Armand » ?

R. F. : Au départ, je ne voulais même pas que les gens sachent qui était mon père. Il est connu dans le milieu de la restauration et j'espérais faire mes preuves et m'émanciper. Pendant

mon stage de fin d'études, au Toqué !, mes collègues ne l'ont appris qu'à la toute fin.

Comment se passe le fait de posséder un restaurant père-fille ?

A. F. : Nous avons 33 ans d'écart. C'est sûr qu'il y a de petits accrochages de générations et que les approches sont différentes.

R. F. : Ce n'est pas toujours facile ! Avant de travailler ensemble, on se réunissait tous les dimanches, mais maintenant, quand on est en congé, on a besoin de notre bulle.

A. F. : Rosa me sort de ma zone de confort. Voir ses amis venir ici pour manger ou cuisiner lors des *pop-ups* [des événements éphémères], cela me fait côtoyer des jeunes et m'énergise.

R. F. : C'est vrai qu'en plus des habitués du quartier, on a une clientèle variée composée de mes amis et de ceux de mon père. Et certains sont devenus des amis communs.

Comment penses-tu que ton père a marqué la scène gastronomique montréalaise ?

R. F. : Je ne saurais dire... Je voulais créer ce petit resto pour qu'on reçoive « les amis », mais j'ai été surprise, à l'ouverture, de voir défiler une ribambelle de chefs reconnus. Ils cherchaient Armand, cette personne qu'ils avaient connue dans le passé. J'ai réalisé qu'il en avait inspiré plusieurs par sa cuisine, son humour et sa gentillesse.

A. F. : Elle parle beaucoup de ma cuisine, mais Rosa, à la base, c'est l'âme du Paloma. D'ailleurs, je trouve que c'est un établissement féminin, je ne saurais dire pourquoi. Il y a ici une ambiance particulière.

Cette entrevue a été réalisée quelques mois avant qu'Armand Forcherio ne prenne sa retraite.

Le Projet Galets

Jusqu'à la fin du mois de juin, le Paloma accueille le Projet Galets, un *pop-up* avec Mike Chanthamynavong aux fourneaux, Morgane Muszynski et Jocelyn Després en salle, du jeudi au samedi seulement. Le menu est réinventé par M. Chanthamynavong, mais quelques classiques de la maison sont encore sur la carte. Armand consacre le début de sa retraite à son jardin, mais vient donner un coup de main pendant l'événement. Les réservations sont nécessaires.

Créer son terrarium

Envie d'un nouveau défi horticole à réaliser seul ou en famille ? Pourquoi ne pas créer un jardin sous verre de type tropical ou désertique ? Un projet stimulant et amusant, qui vous procurera des heures de plaisir.

HÉLÈNE BARIL
COLLABORATION SPÉCIALE | DUJARDINDANSMAVIE.COM

Pour réaliser votre propre terrarium, vous aurez besoin des éléments suivants :

- Contenant de verre transparent avec un couvercle étanche (seulement pour un terrarium fermé) et une ouverture assez grande pour laisser passer la main ou un petit outil
- Terreau pour terrarium (un terreau pour plantes d'intérieur ou pour plantes succulentes et cactus peut faire l'affaire)
- Charbon actif horticole en morceaux
- Billes d'argile ou petites pierres volcaniques
- Pierres décoratives de grosseurs variées
- Morceau de toile perméable ou moustiquaire
- Petits outils bien désinfectés
- Petit pinceau propre
- Pulvérisateur
- Assortiment de petites plantes tropicales, succulentes et cactus (au choix)
- Mousse vivante offerte chez les fleuristes ou en jardinerie (optionnelle)
- Tube de carton (rouleau de papier absorbant) ou entonnoir à large embout

Étapes

1. Arrosez vos végétaux la veille de la réalisation de votre projet (même les plantes succulentes et les cactus) afin que la motte reste bien formée lors de la plantation.
2. Nettoyez et asséchez adéquatement votre contenant. Humidifiez le terreau en prenant soin de ne pas le détrempier.
3. Épandez 2 cm de roches volcaniques ou de billes au fond du contenant. Cette technique

de drainage assure une bonne circulation d'eau dans le terrarium.

4. Coupez la toile perméable ou la moustiquaire dans le but qu'elle puisse recouvrir presque entièrement le matériel de drainage. Elle doit être légèrement plus petite que la dimension du pot afin qu'elle ne touche pas les pourtours. Cette membrane sert à la séparer du terreau pour que les racines ne puissent pas obstruer la circulation de l'eau dans le contenant.

5. Épandez de 2 à 3 grosses cuillères à soupe de charbon actif au centre de la toile. Il sert à réduire les odeurs et à filtrer l'eau avant qu'elle ne se dépose au fond du terrarium.

6. Ajoutez délicatement le terreau préalablement humidifié sur une épaisseur équivalente à la moitié de la hauteur de la motte des plantes sélectionnées. L'addition excessive de terreau réduit considérablement l'espace, ce qui nuit au bon développement des végétaux.

7. Décidez de l'emplacement final de vos végétaux avant de les dépoter. Très délicatement, retirez les plantes de leur contenant de culture et déliez les racines en réduisant la motte de terreau de moitié.

8. Avec vos outils, façonnez les trous qui accueilleront vos végétaux. Déposez vos plantes bien solidement et remontez la terre afin de couvrir entièrement les racines. Tassez délicatement. Il n'est pas nécessaire de niveler le terreau après la plantation, car les petites dépressions seront utiles pour créer du mouvement dans votre œuvre.

du jardin dans ma vie

Le portail qui inspire, renseigne et divertit les passionnés de plantes d'ici.



Pour exposer votre jardin sous verre, privilégiez les lieux mi-ombragés.
UNSPASH

9. Il est maintenant temps de laisser aller votre imagination. À l'aide de votre entonnoir ou du tube cartonné, faites glisser les pierres décoratives afin de recréer des paysages désertiques ou tropicaux. Une fois votre terrarium terminé, nettoyez le contenant avec un petit pinceau.

10. Mouillez délicatement (un petit verre d'eau tempéré) les pourtours du terrarium et rabattez le tout (s'il s'agit d'un terrarium fermé pour plantes tropicales seulement).

Entretien ce petit univers vert

Rien de plus simple que d'entretenir un terrarium, ouvert ou fermé ! À la suite de la réalisation, vérifiez l'humidité du terreau environ une

fois par mois et ajoutez une petite quantité d'eau au besoin sans mouiller le feuillage. Il est important de vous assurer que le terreau sèche suffisamment entre les arrosages. Ces derniers s'espaceront au fur et à mesure de la maturation de votre terrarium fermé.

Évitez d'exposer vos végétaux au soleil. Privilégiez les endroits mi-ombragés, surtout en été. En hiver, un emplacement frais leur permettra de prendre un peu de repos.

La taille des plantes s'effectue uniquement au besoin, lorsque les tiges deviennent trop volumineuses. Prenez soin de retirer les feuilles mortes ou malades afin de préserver la santé de vos plantes et la viabilité de votre projet.



Venise est depuis longtemps victime de son succès touristique. GETTY IMAGES

Des remèdes contre le surtourisme

Comment atténuer un phénomène qui gâche à la fois l'expérience de visite des voyageurs et la qualité de vie des locaux ? Quelques stratégies mises en œuvre ici et là.

CAROLYNE PARENT
COLLABORATION SPÉCIALE

Sans surprise, l'*Homo touristicus* a recommencé à voyager. Selon ONU Tourisme (nouveau nom de l'Organisation mondiale du tourisme), le nombre d'arrivées internationales mondiales est passé de 960 millions en 2022 à 1,3 milliard en 2023. Et tout indique que cette croissance se poursuivra cette année. Attention, surtourisme en vue en cette haute saison vacancière !

Pour les gens qui n'ont jamais mis les pieds à Barcelone ou à Venise en plein été, le surtourisme qualifie une situation où, en un lieu jugé attractif, il y a plus d'étrangers que de locaux au mètre carré. Cela a pour effet de gêner la vie des uns et des autres, et n'est pas sans conséquences sur le site lui-même. Si le fait est incontestable, rappelons que les voyageurs n'en seraient pas l'unique cause... Dans un rapport publié en 2018, alors que l'*Oxford English Dictionary* faisait d'*overtourism* l'un de ses « huit mots de l'année », l'agence des Nations unies soulignait que le mythe numéro un concernant la congestion touristique est qu'elle relève seulement du nombre de visiteurs. En réalité, elle est aussi tributaire d'« une capacité à les gérer ».

Une affaire de flux

Ici et là, des mesures sont donc mises en œuvre pour gérer les concentrations de visiteurs. L'une d'elles consiste à mieux les répartir dans l'espace et le temps. Si Frédéric Dubé, directeur général par intérim de l'Alliance de l'industrie touristique du Québec, convient que la province « est davantage en situation de vitalité touristique que de surtourisme », il donne néanmoins l'exemple de Montréal. « Sa politique de "destination harmonieuse" vise une bonne cohabitation entre les résidents et les visiteurs, et entraîne ces derniers hors des circuits traditionnels », note-t-il. Il constate aussi que la promotion du tourisme hivernal, une stratégie supplémentaire de dispersion des voyageurs au Québec, a du succès, entre autres auprès des Mexicains.

Toujours afin de contourner les affluences touristiques, des parcs et des sites où un contrôle de l'achalandage peut être exercé, comme le Machu Picchu, au Pérou, établissent maintenant des quotas de fréquentations quotidiennes. Cas de surtourisme avéré, Amsterdam fait preuve pour sa part d'originalité pour inciter ses visiteurs à explorer d'autres lieux que ses seuls quartiers centraux. « Cela commence déjà avec

les noms. Ainsi, le château fort médiéval de Muider, situé à une demi-heure de voiture, est désormais présenté comme étant l'*Amsterdam Castle*, et la station balnéaire de Zandvoort, l'*Amsterdam Beach* », fait remarquer Fabien Weber, chercheur en tourisme de la Haute École de Lucerne, dans une récente livraison du magazine suisse *Horizons*.

Touristes et nuisances

Qui dit surfréquentation dit aussi nuisances, telles que des débris, des décibels et l'endommagement des sites et des équipements. Des taxes et des droits d'accès peuvent-ils les réduire ? L'avenir le montrera pour Venise, qui teste, avant sa mise en application en 2025, l'imposition de frais de visite de cinq euros aux voyageurs qui n'y logent pas. La mesure a été lancée en avril et ne concerne que certains jours, au nombre de 29, jusqu'au 14 juillet prochain.

Le 1^{er} mai dernier, les îles de la Madeleine instauraient une redevance de 30 \$ par personne, par séjour, exigible jusqu'au 14 octobre. Dans quel but ? Créer un parc régional pour la postérité, mais aussi renflouer les coffres de l'archipel, les séjours des touristes entraînant

des débours, notamment pour l'exportation des ordures hors du territoire et l'entretien des infrastructures récréotouristiques. L'archipel a depuis fait un pas de côté en rendant cette contribution facultative.

Pour Marc-Antoine Vachon, titulaire de la Chaire de tourisme Transat, les taxes et les droits d'accès envoient néanmoins un message ambigu. « D'une part, on est bienvenu, pourvu qu'on paye, observe-t-il ; d'autre part, pour certains, cela peut signifier "j'ai le droit de polluer". Ce n'est donc pas une solution magique. »

En République tchèque, Prague a adopté une autre voie, qui entraîne une sélection naturelle de ses visiteurs. Longtemps considérée comme une destination bon marché, la capitale attirait surtout les fêtards. Constatant que cette réputation les desservait, les hôteliers ont haussé leurs tarifs de 19 % l'an dernier. La stratégie ne vaudra peut-être pas moins de voyageurs à la populaire ville, mais assurément un tourisme de meilleure qualité.

Sortir des sentiers battus, vraiment ?

Par ailleurs, s'épivarder toujours plus loin afin d'arriver avant les touristes ou encore, envahir des quartiers résidentiels, ces victimes collatérales des plateformes de location de logements, n'est peut-être pas la bonne idée escomptée. Elle n'engendre qu'une plus grande « touristification » du monde. « Aller dans un refuge en Amazonie, c'est déranger la faune et la flore qui y vivent. Et c'est aussi risquer le transfert de désagréments à des milieux qui sont encore moins bien équipés et structurés pour y faire face », affirme M. Vachon.

Si, actuellement, la question du surtourisme lui semble « insoluble », il souscrit au concept d'« utiliser davantage ce qu'on a déjà et développer activement certains sites plutôt qu'en dénaturer d'autres ». Sa pensée rejoint celle du géographe et chercheur français Rémy Knafou, auteur de *Réinventer (vraiment) le tourisme. En finir avec les hypocrisies du tourisme durable* (éditions du Faubourg, 2023).

Dans cet essai, M. Knafou dresse le constat que plusieurs destinations et lieux créés à des fins touristiques ne sauraient être taxés de surtourisme, puisqu'il est dans l'ordre des choses qu'ils soient très fréquentés. Ainsi, tout comme l'on prône la densification des villes pour lutter contre l'étalement urbain, M. Knafou préconise la densification de localités d'embellie touristique pour contrer l'étalement des touristes.

Pour l'heure, les bons remèdes au surtourisme se font rares. « Nous surveillons l'implantation de solutions, mais il n'y en a pas tant que ça. En effet, souvent, elles ne passent pas la rampe, estime M. Vachon. Pour en trouver, des investissements en recherche et développement doivent être faits, et des comportements doivent changer. »

Dans un rapport publié en 2018, ONU Tourisme soulignait que la congestion touristique ne relève pas seulement du nombre de visiteurs. Elle est aussi tributaire d'« une capacité à les gérer ».

Carnet voyage

Les actualités du monde touristique, ici et ailleurs.

CAROLYNE PARENT
COLLABORATION SPÉCIALE

L'Australie des merveilles

Le mois dernier, je suis retournée à Down Under à l'occasion de l'Australian Tourism Exchange, un grand salon de tourisme, qui avait lieu à Melbourne. Quelques nouvelles... Comment va la Grande Barrière de corail, qui fait face à un phénomène de blanchissement généralisé en mars ? « Il faut voir cela comme un "gros rhume", les coraux peuvent récupérer, m'assure Karen Markwort, de la Great Barrier Reef Marine Park Authority, et ils sont toujours très beaux en plusieurs endroits ! » Par ailleurs, cet organisme gère les gens, pas le récif. Ainsi, les permis octroyés (ou pas) pour toutes les activités (commerciales, touristiques ou de recherche) se déroulent dans le parc marin sont assortis de multiples exigences en matière de respect de son écosystème. « Oui, on pourrait dire "laissons le récif tranquille, n'y allons pas", mais ce serait oublier que plusieurs communautés, y compris aborigènes, en vivent. »



Plongée en apnée au large de l'île Wilson
TOURISM AUSTRALIA

Accessibilité, etc.

Jamais n'aurai-je vu autant d'images promotionnelles d'un pays incluant des personnes à mobilité réduite. La raison ? Tourism Australia a fait de l'accessibilité un autre de ses « piliers stratégiques » de développement. En fait, le monde entier se veut plus accessible, enfin ! Et ce, des parcs des Cantons-de-l'Est à Dubaï, en voie de devenir une destination certifiée pour autistes, en passant par les plages de la Floride et les consignes de sécurité écrites en braille chez SATA Air Açores. Aussi, une mention spéciale... Je rêve ou, à l'hôtel, on dirait que les heures d'arrivée se font de plus en plus tardives et celles de départ, plus hâtives ? Les établissements du groupe Dorsett, dont ceux de Melbourne et de la Gold Coast, ont quant à eux une politique de séjour de 26 heures. Cela signifie qu'en arrivant à 16 heures, on peut s'en aller le lendemain à 18 heures et non pas à 11 heures ou midi. À imiter, svp !



HÔTEL DORSETT MELBOURNE

Du nouveau à SaMo

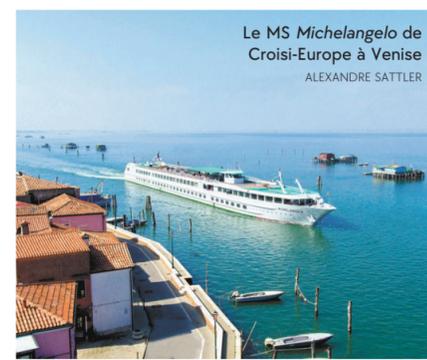
Au vu du nombre de vols qui relient Montréal et Los Angeles cet été, dont les quatre nouvelles liaisons hebdomadaires de Porter Airlines dès le 27 juin prochain, j'en déduis que vous êtes beaucoup à y aller ! Voici donc quelques nouvelles utiles qu'a données Santa Monica Travel & Tourism, en mission à Montréal la semaine dernière... Pour mémoire, SaMo, extrémité ouest de la Route 66, est une petite ville californienne située au bord de la mer, à 13 km de l'aéroport de Los Angeles. Cernée par la mer, elle s'avère un camp de base idéal pour explorer la région. Quoi de neuf ? Une institution locale Art déco, The Georgian Hotel, fraîchement rénovée ; pareillement pour le Sandbourne Santa Monica, Autograph Collection. Donnant dans le style balnéo-glamour, l'hôtel Regent Santa Monica Beach, qui ouvrira prochainement, fera l'événement. À l'automne, le Cirque du Soleil y présentera *Kooza*. Quant au célèbre architecte canadien Frank Gehry, il a dessiné un projet réunissant hébergement, restaurant, boutiques, qui devrait voir le jour en 2027.

Comme un hôtel flottant, finalement !

À Venise, les *grandi navi* (gros bateaux) ont beau être interdits depuis 2021, il s'y pratique encore trop souvent une forme de croisière qui profite bien peu aux Vénitiens, soit l'escale d'un jour. Les occupants dorment et mangent, achètent une excursion à bord, et puis, basta, le navire s'en va. Je salue donc la nouvelle initiative de CroisiEurope : une formule demi-pension, en juillet et en août prochains, pour un itinéraire de six jours, Venise en liberté. Les passagers du MS *Michelangelo* pourront ainsi visiter la Sérénissime à leur rythme et s'attabler dans les restos qui leur font envie. Et ils iront de plus ailleurs que dans la lagune, notamment à Mazzorbo et à Chioggia. Bravo !

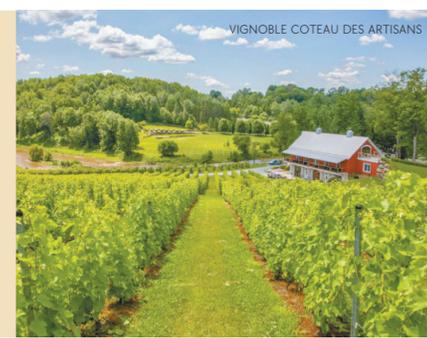


Le MS *Michelangelo* de CroisiEurope à Venise
ALEXANDRE SATTLER



Pas nouveau, et même tout à fait vintage !

Chez nous, en Montérégie, du côté de Béthanie, le vignoble Coteau des artisans reprendra ses « vendredis apportez-votre-chaise » à compter du 28 juin. L'excellente nouvelle ! J'ai souvenir de formidables 5 à 9 autour de bonnes cuvées, de boustifaille proposée par des camions alimentaires invités, de chansonniers — un vrai bonheur !



VIGNOBLE COTEAU DES ARTISANS