

## Trois édifices religieux devenus lieux touristiques

À la découverte de ces reconversions réussies, de l'hébergement à la crèmerie en passant par la distillerie

À LIRE EN PAGE C 3



SÉRIE VISITER L'EUROPE

## Balade dans le Lyon d'hier et d'aujourd'hui

À LIRE EN PAGE C 5

# plaisirs.

LE DEVOIR | CAHIER SPÉCIAL C | LES SAMEDI 24 ET DIMANCHE 25 MAI 2025

## L'asperge, légume vedette du printemps au Québec

Légume vedette des mois de mai et juin, l'asperge a noué une belle histoire d'amour avec les Québécois. Elle a également fait naître de véritables passions agricoles, avec des producteurs dévoués qui veillent jalousement sur sa culture, année après année. C'est donc auprès d'eux que nous sommes allés quérir les meilleurs conseils sur cette grande dame de nos jardins.

SOPHIE GINOUX  
COLLABORATION SPÉCIALE

D'où proviennent les asperges que nous apprécions tant ? Selon les historiens, cette plante potagère vivace de la famille des liliacées (comme le poireau et l'oignon) serait née en Eurasie et était déjà appréciée dans l'Antiquité pour son goût délicat et ses vertus diurétiques, voire aphrodisiaques. En Égypte et en Grèce, on lui prêtait même un caractère sacré. L'asperge a ensuite conquis les cœurs et les estomacs des Européens de l'ouest, devant la reine des légumes à la cour de France. Puis, sa culture s'est popularisée et a été introduite par les colons en Amérique du Nord entre 1600 et 1700.

On dénombre une vingtaine de variétés comestibles d'asperges, que l'on peut classer en trois grandes familles : les asperges blanches, qui poussent entièrement sous terre et au goût très fin ; les asperges violettes, des asperges blanches dont les pointes deviennent mauves sous l'effet de la lumière, aux caractéristiques fruitées ; et enfin, les asperges vertes, qui poussent à l'air libre et dont la coloration est liée au processus de synthèse chlorophyllienne. C'est de cette troisième catégorie que nous sommes les plus friands au Québec.

### Une passion contagieuse

À la ferme familiale montréalaise La sublime asperge, spécialisée dans cette culture depuis 25 ans, tout comme à la coopérative Agricola, en Outaouais, le téléphone ne dérouge pas depuis le début du mois de mai. Des gens y passent même tous les jours pour être les premiers à mettre la main sur des asperges fraîchement cueillies, jusqu'à la fin juin.

« C'est assez fou, cette période, reconnaît la fondatrice de La sublime asperge, Nicole Saint-Jean. Mais notre sol sablonneux, riche en matières organiques, produit des asperges tendres, légèrement sucrées et jamais fibreuses que beaucoup de chefs et de clients, parfois venus de loin, adorent. »

Même son de cloche du côté d'Agricola, dont les six copropriétaires ont racheté la terre de production tout comme l'univers écopoétique de Guy-Louis Poncelet, un passionné d'asperges qui a été à la tête de la ferme Macédoine depuis 40 ans. « Nous y consacrons toujours trois acres de production, en plus d'autres légumes et de fleurs », confirme Natalie Childs, l'une des propriétaires de la coopérative, qui estime que cultiver ces asperges de manière biologique, ainsi que les laver dans un puits artésien assez salin, leur apporte une petite touche irrésistible supplémentaire.

### Comment bien choisir et cuisiner les asperges

Même si nous sommes théoriquement en mesure d'acheter des asperges importées tout au long de l'année, leur qualité n'est jamais aussi optimale que celles que nous avons en saison (cinq à six semaines) au Québec, surtout quand on s'approvisionne dans des circuits courts, c'est-à-dire directement à la ferme ou dans des marchés de producteurs.

On distingue le plus souvent trois catégories d'asperges : les petites, les moyennes et les grandes. Ou bien, comme les nomme affectueusement M<sup>me</sup> Saint-Jean, les pitchounettes, les demoiselles et les bourgeoises. Attention, toutefois. « Ce n'est ni leur longueur (certaines sont coupées au tiers dans les magasins) ni leur largeur, mais bien leur fraîcheur qui assure leur qualité, explique M<sup>me</sup> Childs. Il faut choisir des asperges avec des tiges bien remplies, fermes et cassantes. Leur tête doit également être fermée (sans fleurs), d'une couleur vive et sans taches. »

« Ne les achetez jamais molles, c'est un signe qu'elles sont flétries », ajoute M<sup>me</sup> Saint-Jean, qui a pour habitude de les faire goûter crues à ses clients pour qu'ils en apprécient la pureté.

En cuisine, par contre, la longueur et la largeur des asperges détermineront souvent la manière de les apprêter. Les plus petites n'ont besoin que de très peu de cuisson, immergées dans de l'eau au micro-ondes ou à la vapeur, pour être à leur meilleur, simplement beurrées ou accompagnées d'une sauce légère. « Elles doivent demeurer croquantes », précise M<sup>me</sup> Childs.

Les asperges de taille moyenne, pour leur part, peuvent être coupées en tranches, avant d'être poêlées, rôties au four sur une tôle avec un filet d'huile d'olive, ou intégrées dans des crêpes, avec des œufs et de la sauce. Quant aux grosses asperges, elles sont idéales pour réaliser des potages ou des crèmes. Il est d'ailleurs possible de les assécher et de les faire blanchir, pour être en mesure de les garder congelées bien plus longtemps (jusqu'à cinq mois) que la petite semaine au frigo qu'elles nous offrent quand elles sont fraîches. « On peut ensuite les utiliser dans des soupes sans les décongeler, c'est facile et délicieux ! » lance M<sup>me</sup> Saint-Jean, qui nous invite à lui rendre visite à la ferme, ainsi que cet été au marché Jean-Talon, pour profiter pleinement de la reine de son domaine. Tandis que du côté de chez Agricola, cette belle dame sera proposée jusqu'à fin juin à la ferme, dans les paniers de légumes hebdomadaires et au Marché bio d'Ottawa (Ottawa Organic Farmers' Market).

### À l'agenda

Pour une 3<sup>e</sup> année d'affilée, la ferme coopérative Agricola organisera le dimanche 8 juin le Festival de l'asperge, qui comprendra notamment des visites de la ferme, des jeux de gazon, des ateliers avec l'ancien propriétaire Guy-Louis Poncelet et des aires pour se régaler de ce légume emblématique du printemps. « C'est une fête pour la communauté. Elle est gratuite, familiale et bon enfant, indique Natalie Childs. Alors, venez nous voir ! » 502, route 323, Papineauville. [fermeagricola.com](http://fermeagricola.com)





Tanière<sup>3</sup>, à Québec, est le seul restaurant à avoir décroché deux étoiles Michelin.  
PHOTO FOURNIE PAR L'ÉTABLISSEMENT



Narval, à Rimouski, est l'un des huit restaurants qui ont obtenu une étoile Michelin.  
PHOTO FOURNIE PAR L'ÉTABLISSEMENT



Casavant, à Montréal, fait partie des restaurants qui se sont vu décerner un Bib gourmand.  
DOMINIQUE LAFOND

GUIDE MICHELIN

## Le Québec entre au panthéon de la gastronomie

Depuis le 15 mai, le firmament culinaire mondial compte dix étoiles et trois étoiles vertes de plus, ainsi qu'un rayonnement qui se réverbère sur une centaine d'établissements d'un bout à l'autre du Québec. Qu'on aime ou non les palmarès en restauration, il faut reconnaître que celui de Michelin est dans une classe à part. Nous avons cherché à savoir ce qui le distingue des autres et ce que ressentent les chefs récompensés.

SOPHIE GINOUX  
COLLABORATION SPÉCIALE

Le *Guide Michelin* ne date pas d'hier. Créé en 1900 (eh oui, il y a tout juste 125 ans !) par les frères Michelin, les fabricants de pneus bien connus, le livret publicitaire des débuts s'est rapidement transformé en un guide de bonnes adresses pour dormir et se restaurer. Depuis les années 1930, son concept d'étoiles et ses fameux inspecteurs sont devenus sa marque de fabrique. Il est aujourd'hui présent dans une cinquantaine de pays et des centaines de villes, où il remet en plus des étoiles d'autres distinctions, comme des Bib gourmands (les meilleurs rapports qualité-prix) et des étoiles vertes (gastronomie écoresponsable).

Au Québec, l'arrivée du *Guide Michelin* était à la fois attendue et débattue depuis des années, au sein d'une scène gastronomique vibrante, mais manquant encore d'une certaine reconnaissance publique à l'échelle internationale malgré la présence d'autres palmarès. Car disons-le franchement : aucun d'entre eux n'égale l'excellence et le prestige du célèbre « guide rouge ». Mais pourquoi ?

### Les valeurs du *Guide Michelin*

« Je crois que ce qui démarque Michelin depuis longtemps, c'est son indépendance. Nous ne travaillons pas pour les chefs, mais pour les clients, indique Gwendal Poullennec, directeur international des guides gastronomiques

Michelin. Nous disposons d'une équipe de professionnels issus d'une trentaine de nationalités, formés en restauration et à nos normes, qui rendent visite de manière anonyme à des restaurants de tout ordre jusqu'à cinq fois au cours d'une année, afin de refléter fidèlement l'expérience qu'on peut y vivre. »

« La cuisine du Québec a une identité ancrée dans des chefs, des produits et un territoire qui n'ont rien à envier à d'autres cuisines ou destinations »

Nous apprenons par exemple que pour évaluer les établissements du Québec, des inspecteurs québécois, mais aussi européens et asiatiques, ont été mandatés dans la province. « Cette variété est importante, car une étoile doit avoir la même valeur à Montréal, à Paris ou à Tokyo », poursuit M. Poullennec, avant de préciser qu'un même établissement n'est jamais évalué par un seul inspecteur, mais par plusieurs, de manière que la décision finale soit collégiale.

« Il ne faut donc pas être bon une fois, mais toutes les fois, pour intégrer la sélection. Et chaque année, cette sélection est remise en question », ajoute-t-il.

### Les premiers restaurants québécois étoilés

Le 15 mai, jusqu'à 14 heures, de nombreux restaurants du Québec ont retenu leur souffle. La toute première sélection du *Guide Michelin* Québec, à la fois attendue et redoutée, a été dévoilée en ligne, sans cérémonie, et son effet a été immédiat. Les huit restaurants qui se sont mérités une étoile (Arvi, Europea, Kebec Club Privé, Laurie Raphaël, Légende, Mastard, Narval et Sabayon), le seul qui en a décroché deux, Tanière<sup>3</sup>, à Québec, ainsi que les trois qui ont remporté une étoile verte (Alentours, Auberge Saint-Mathieu et Espace Old Mill) ont soudain été inondés de demandes d'entrevues et de réservations.

Le chef et copropriétaire de Tanière<sup>3</sup>, François-Emmanuel Nicol, avait de son propre aveu les jambes encore molles quelques heures après l'annonce des résultats. « Je ressens une immense fierté, pour moi comme pour toute mon équipe, a-t-il admis. Depuis le jour un, j'ai voulu porter ce restaurant au niveau de l'élite mondiale. Cette reconnaissance prouve que notre cuisine boréale peut être reconnue internationalement. »

Si certains chefs comme lui espéraient être étoilés, d'autres ont été stupéfaits de l'apprendre. « C'est incroyable ! nous a lancé Simon Mathys, chef propriétaire du Mastard, à Montréal. Avec ma brigade, on a beaucoup de plaisir en cuisine, depuis quatre ans, dans ce resto de quartier accessible et le *fun*. Je ne me serais jamais attendu à ça. »

Un avis partagé par Norman St-Pierre, chef propriétaire du Narval, à Rimouski, qui nous a avoué : « C'est la plus belle affaire que j'ai vécue dans ma vie après la naissance de mon garçon, je pense. Que nous soyons considérés dans ce guide, c'est plus fort qu'une tape dans le dos, c'est une accolade. »

### Le début d'une nouvelle histoire d'amour

Outre les restaurants étoilés, les inspecteurs du *Guide Michelin Québec* ont aussi décerné à 17 restaurants un Bib gourmand, attribué 4 prix spéciaux et recommandé 76 établissements. Une première récolte somme toute assez fructueuse, même si certains y dénoncent l'absence au sommet de flambeaux comme Toqué !, Le Mousso, Le Hatley, ou encore Chez Saint-Pierre.

« J'ai conscience que notre liste peut aller à l'encontre de perceptions établies, convient Gwendal Poullennec. Mais elle a fait la démonstration que la cuisine du Québec a une identité ancrée dans des chefs, des produits et un territoire qui n'ont rien à envier à d'autres cuisines ou destinations. Notre histoire d'amour ici ne fait que commencer, et nous espérons y susciter une saine émulation. »

« J'ai vécu dans certains restaurants non étoilés des expériences mémorables, dit de son côté François-Emmanuel Nicol. Mais ce n'est pas parce qu'ils n'ont pas été récompensés cette année qu'ils ne le seront pas l'an prochain. En outre, personne n'enlèvera jamais à Normand Laprise ce qu'il a amené au Québec. »

Aux yeux du chef, le *Guide Michelin* représente un processus pour amener la qualité et la réputation de la cuisine québécoise à un niveau supérieur, ainsi qu'un moteur économique pour toute la filière de la restauration, producteurs et artisans compris.

« Et la vraie pression que nous avons au quotidien, ce n'est pas celle du *Guide*. C'est celle de rendre heureux les gens qui nous rendent visite pour vivre une belle expérience. Nous devons donc nous concentrer là-dessus, tout en continuant à développer notre terroir », conclut-il.

RECETTE

## Tarte feuilletée printanière aux asperges

Pour profiter de ce légume emblématique de la saison !

MARGAUX VERDIER, MARGAUXFOOD.CA  
COLLABORATION SPÉCIALE

Portions : 4 à 6  
Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 20 minutes

### Ingrédients

#### Mayonnaise aux herbes

70 g (1/3 tasse) de mayonnaise ou végénaise  
10 g (1/4 tasse) d'aneth frais haché finement  
10 g (1/4 tasse) de persil frais haché finement  
15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron  
1 gousse d'ail hachée  
1,25 ml (1/4 c. à thé) de sel  
Poivre, au goût

#### Tarte feuilletée

200 g de pâte feuilletée du commerce surgelée et décongelée  
1 botte d'asperges parées  
1 jaune d'œuf  
1 c. à soupe (15 ml) de lait végétal  
2 c. à soupe (30 ml) de graines de sésame  
Filet d'huile d'olive  
Fleur de sel

#### Garnitures

2 à 3 œufs mollets  
30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette ou d'aneth émincé finement  
Zeste de 1 citron bien lavé

### Préparation

#### Mayonnaise aux herbes

Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients de la mayonnaise. Réserver.

#### Tarte feuilletée

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C) et placer la grille au centre. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin.

2. Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte en un rectangle de 24 x 32 cm. Transférer la pâte sur la plaque à biscuits.

3. Étendre la mayonnaise aux herbes sur la pâte en laissant 2,5 cm d'espace de chaque côté de la tarte. Placer les asperges en s'assurant de bien les coller sans laisser d'espace entre elles. Replier les bords de la tarte sur les asperges.

4. Dans un petit bol, fouetter le jaune d'œuf et le lait. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les rebords de la tarte du mélange d'œuf et saupoudrer de graines de sésame. Ajouter un filet d'huile d'olive sur les asperges et la fleur de sel. Cuire au four 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée. Garnir d'œufs mollets, de ciboulette et de zeste de citron.



SÉRIE MA RÉGION À L'HONNEUR

Le quai de Sainte-Anne-de-Beaupré  
TOURISME CÔTE-DE-BEAUPRÉ

# La Capitale-Nationale de Pierre-Yves Lord



L'animateur nous embarque pour un tour guidé de cette trépidante région où il vit depuis toujours

AMÉLIE REVERT  
COLLABORATION SPÉCIALE

« C'est une région que je connais quand même assez bien pour l'avoir explorée de fond en comble », prévient d'emblée Pierre-Yves Lord. La Capitale-Nationale, il y réside depuis presque toujours. Né en Haïti, passé brièvement par l'Outaouais, l'animateur et porte-parole du concours de créativité lexicale de l'Office québécois de la langue française y a été élu en effet domicile il y a de nombreuses années. Il a même racheté la maison qui l'a vu grandir afin d'être entouré de ses voisins et amis d'antan. « J'y vis toujours, et je suis très ancré dans mes repères, dans ma nostalgie d'enfance », poursuit-il.

Ses premiers souvenirs, tout sauf « plates », viennent ainsi de la ville de Québec, avec son carnaval et ses rassemblements. « Il y avait

quand même une effervescence à l'été 1984, avec les grands voiliers. Je me souviens qu'on explorait la région, les chutes Montmorency, on allait dans le Vieux-Port. On est aussi allés dans le coin de Baie-Saint-Paul, pour la fête foraine et tous ces événements-là », raconte en outre Pierre-Yves Lord.

Aujourd'hui, il reste marqué par la vitalité culturelle incontestable de son chez-lui.

## Contempler Québec depuis le fleuve

« C'est le meilleur endroit si on chérit Québec », confie Pierre-Yves Lord, qui, passionné de pêche et de promenades sur l'eau, est l'heureux propriétaire d'un bateau qu'il stationne à la marina de Lévis. « Quand tu arrives à la pointe de l'île d'Orléans, tu regardes à l'est et



LUDOVIC ROLLAND-MARCOTTE

tu vois le cap Diamant, le château Frontenac, la fréquentation du fleuve, le pont de Québec au loin. C'est à couper le souffle ! Tu comprends aussi pourquoi des peuples s'y sont établis depuis des milliers d'années, pourquoi des peuples arrivant d'ailleurs ont eu soudainement un grand intérêt pour cet endroit-là », ajoute-t-il. Selon l'animateur, le charme et la magie opèrent à chaque fois.

## La Côte-de-Beaupré

Pierre-Yves Lord entretient sa curiosité pour la Côte-de-Beaupré. « Je me suis toujours considéré comme étant un banlieusard qui aime quand même les expériences urbaines, mais j'ai récemment eu l'occasion d'aller dans le coin de Château-Richer, à Saint-Ferréol-les-

Neiges aussi, dans des espaces un peu plus reculés, qui sont en fait à 15 minutes de Québec », précise-t-il. L'agriculture, les fermettes et les petits commerces locaux, la possibilité de trouver des sentiers presque secrets pour marcher des kilomètres en forêt l'ont incontestablement conquis. « La Côte-de-Beaupré semble être une source inépuisable de belles petites découvertes, et je ne serais pas étonné qu'il y ait une explosion de sa popularité dans les prochaines années », dit l'animateur.

## La rue Saint-Joseph à Québec

« Si tu te promènes sur Saint-Joseph un vendredi soir, c'est la folie », explique l'animateur. Il y a le Grizzly Fuzz, bien sûr, où Pierre-Yves Lord propose régulièrement des DJ sets, mais aussi tout un tas de petites boutiques qui vendent notamment des appareils électroniques usagés et des vinyles ; et puis La Cuisine, un « endroit formidable » un peu plus loin sur Saint-Vallier. « Pour moi, ce sont des trésors », mentionne-t-il. D'après lui, le quartier Saint-Roch, avec sa rue Saint-Joseph, est l'équivalent contemporain de la Grande Allée lors de ses glorieuses années. « C'est incroyable comment cette rue-là est devenue, à mon avis, la Grande Allée que j'ai connue quand j'ai commencé à travailler dans les bars en 1997-1998 — à l'époque des interminables *lines up* du Dagobert, du Maurice, du Vogue, du Monkey, du Liquid », se rappelle-t-il.

## Les restaurants

Parmi les bonnes adresses dont fait part Pierre-Yves Lord, soulignons celle du Café Québécois du Musée national des beaux-arts du Québec, dont la carte évolue au fil des saisons et qui a récemment été repris par le chef Jean-Michel Tinayre et Lysanne Gingras de La mangue verte, dont il est un grand fan. « En plus, c'est un beau secret du musée : on n'y pense pas nécessairement en dehors des expositions, mais ça vaut vraiment le détour, parce que quand le soleil rentre dans le pavillon Pierre Lassonde, c'est mieux que n'importe quel voyage dans le Sud », indique-t-il.

179, Grande Allée Ouest, Québec. [mnbqa.org/reenseignements/sur-place/restaurants](http://mnbqa.org/reenseignements/sur-place/restaurants)

Il y a aussi le restaurant Tonino du chef Anthony Travaglini. « On n'essaie pas de t'en mettre plein la vue, tu viens pour la bouffe : je suis ressorti de là, j'étais comme wow ! » 1274, avenue du Chanoine-Morel, Québec. [tonino.ca](http://tonino.ca)

## Castel Beaupré

« J'ai vraiment capoté », dit avec enthousiasme Pierre-Yves Lord qui a séjourné il y a peu dans la prestigieuse demeure désormais mise en location touristique. Construite en 1814 sur l'une des plus vieilles artères de l'Amérique du Nord, celle-ci compte ainsi quatre chambres, trois salles de bains, un salon, une cuisine et bien plus encore. « Quand tu es en groupe, tu as une auberge à toi tout seul avec un grand terrain à l'arrière, beaucoup d'arbres, comme des saules pleureurs, et des sentiers privés dans lesquels il faut aller marcher, c'est fou ! » 7168, avenue Royale, Château-Richer. [castel-beaupre.quebechotels.info](http://castel-beaupre.quebechotels.info)

## Trois édifices religieux devenus lieux touristiques

Alors que des églises et des presbytères sont transformés en logements, d'autres se muent en expérience hors du commun pour les voyageurs. Pleins feux sur trois sacrées belles idées.

MARIE-JULIE GAGNON  
COLLABORATION SPÉCIALE

**1. Domaine Carte blanche, Bas-Saint-Laurent**  
En écoutant Karine Gagnon Morin et Yannick Ouellet raconter leurs liens avec l'ancien presbytère de Lac-des-Aigles, on se dit qu'il n'y a pas de hasard. Il y a plus d'un quart de siècle, ce dernier a travaillé à la rénovation du bâtiment, alors une résidence pour personnes âgées.

C'est au moment où tout s'est arrêté, pendant la pandémie, que le couple a eu l'idée de créer une maison d'hôtes. Une seule visite du presbytère, en vente depuis huit ans, les a convaincus : ils venaient de trouver l'endroit parfait pour créer le lieu convivial où ils pourraient accueillir les visiteurs, mais aussi s'installer avec leur fille. « Déjà, en rentrant dans la maison, on le savait », se souvient M<sup>me</sup> Gagnon Morin. Les rénovations « faites à temps perdu » par Yannick Ouellet, un charpentier-menuisier tout juste rentré du Nunavik, comme la recherche de matériaux ont demandé du temps. « Tout est seconde main, souligne la copropriétaire. Le piano nous a été donné. Les luminaires se trouvaient déjà ici. La maison au grand complet a été réfléchi en pensant à l'âme qu'on souhaitait lui donner. »

Depuis mai 2023, le duo accueille les voyageurs dans quatre chambres lumineuses et à la sympathique buvette, accessible en tout temps aux clients et ouverte aux passants les vendredis et samedis de 17 h à 21 h. Aussi organisatrice d'événements, Karine Gagnon Morin pilote en parallèle une agence spécialisée en culture et en agrotourisme. Il allait donc de soi que le Domaine Carte blanche propose des événements toute l'année.

En plus de proposer des vins québécois soigneusement sélectionnés avec le sommelier Julien Gagnon, qui travaille aussi avec le Vieux loup de mer, autre adresse chérie de la région, des planches à partager mettent à l'honneur des produits du secteur. Le Domaine Carte blanche compte notamment le chef Adrian Pastor et son Projet Yaku, avec qui une amitié sincère s'est développée, parmi ses collaborateurs.

Pari réussi : on croise au Domaine Carte blanche un mélange de voyageurs et de gens

du coin qui ont adopté l'endroit. Parmi les événements à venir cet été : un menu sept services inspiré du fleuve Saint-Laurent le 14 juin (150 \$ par personne + taxes).

72, rue Principale, Lac-des-Aigles. [domainecarteblanche.com](http://domainecarteblanche.com)

## 2. Distillerie Cap-aux-Péchés, Gaspésie

Quand on pénètre dans l'ancienne église de Rivière-à-Claude, en Haute-Gaspésie, on remarque tout de suite les bouteilles de gin qui s'entassent dans l'ancien confessionnal. C'est que, depuis la fin de l'été 2024, une microdistillerie a ouvert ses portes dans ce lieu désacralisé.

En 2021, alors qu'il est encore étudiant en histoire à l'Université Laval, Léandre Auclair fait l'acquisition de l'église du village d'à peine 140 habitants d'où son père est originaire. Entre deux examens, il commence à plancher sur son projet d'entreprise, puis s'y consacre à temps plein dès son diplôme obtenu en 2023.

Faire du gin, oui, mais pas question de remiser sa fascination du passé pour autant ! Cap-aux-Péchés lui permet depuis l'année dernière de combiner ses deux passions. « Je veux mettre en lumière l'histoire de l'église et de la création du village. C'est la raison pour laquelle je fais une introduction à propos du lieu quand les gens arrivent. C'est une belle porte d'entrée pour parler des petites communautés gaspésiennes et aborder différents sujets. »

Il raconte par exemple qu'à l'époque de la conscription, le curé de l'époque cachait des déserteurs. « Il y a plein d'autres petites anecdotes comme ça tirées de l'histoire orale. »

Ancien guide du Lieu historique national de la Grosse-Île-et-le-Mémorial-des-Irlandais, Léandre Auclair a imaginé un personnage pour transmettre les informations de manière ludique. « C'est le ti-père Auclair qui parle de sa paroisse. » Ce dernier a, semble-t-il, un penchant pour la baboche... La visite est d'environ une heure et inclut une dégustation de gin. 396, rue Principale Est, Rivière-à-Claude. [distilleriecapauxpeches.com](http://distilleriecapauxpeches.com)



**3. Le Saint-Crème, Saguenay-Lac-Saint-Jean**  
Avec sa crèmerie, sa bagelerie, son restaurant et son hôtel, Vincent Lavoie aurait sans doute été, à une autre époque, l'objet de bien des conversations sur le perron de l'église qu'il a acquis en 2022, alors qu'il avait 22 ans. Inauguré cinq jours plus tard, le bar laitier a rapidement piqué la curiosité des gens du coin en proposant certains produits uniques, comme un sundae aux bleuets avec chocolat noir de Chocolats Rose Elisabeth, une chocolaterie de la région.

Ici, ce sont les toilettes qu'on trouve dans les anciens confessionnaux. Les visiteurs passent

leurs commandes dans l'ancien chœur de l'église érigée en 1938 dans le quartier Isle-Maligne, à deux pas de L'Odyssée des bâtisseurs, musée consacré à l'histoire.

Depuis l'automne 2023, un hôtel de dix chambres accueille une clientèle composée en grande partie de motoneigistes et de cyclistes — la Véloroute et les sentiers de motoneige se trouvent à proximité. « L'église était un lieu de rassemblement, dit M. Lavoie. Nous avons souhaité conserver cet esprit. » Ainsi soit-il ! 1657, avenue du Pont Nord, Alma. [lesaintcreme.com](http://lesaintcreme.com)

# Passeport nouveautés

Zoom sur les nouvelles du secteur touristique, ici et ailleurs

GARY LAWRENCE  
COLLABORATION SPÉCIALE

## La renaissance de Beside

Après avoir fait faillite en 2023 et s'être restructuré depuis, le Groupe Beside, qui versait à la fois dans l'édition de contenu et l'hébergement en nature, repart de plus belle. Pour ce faire, l'entreprise navigue dans les mêmes eaux, mais adopte une nouvelle approche en trois axes : publier des récits inspirants, offrir des séjours dans ses chalets *design* et proposer aux occupants toutes sortes d'expériences — cuisson de saumon sur braise, dégustation de vins locaux, marche guidée en forêt... entre autres choses. Côté hébergement, le site de villégiature en nature Habitat Lanaudière, qui n'a jamais cessé ses activités, continue d'offrir à la location 30 unités. Beside est aussi devenu partenaire du site de villégiature Territoire Charlevoix, qui compte une vingtaine d'hébergements à Sainte-Agnès, non loin de La Malbaie. Cette transition s'accompagne du lancement du site *beside.earth*, une plateforme repensée qui rassemble l'ensemble des activités de l'entreprise. Les visiteurs peuvent y réserver des séjours, accéder à du contenu éditorial et explorer une sélection de produits et d'expériences en harmonie avec la vision responsable et durable de Beside.



Chalet Le Haut-Fond,  
d'Habitat Lanaudière  
GROUPE BESIDE

## Pêcher en haute mer comme si vous y étiez

« Il y a trois sortes d'humains : les vivants, les morts et ceux qui vont en mer », disait le philosophe Anacharsis. Pour plonger dans le quotidien des marins, une nouvelle expérience immersive sera inaugurée le 20 juin, en Gaspésie. Baptisée *Cap au large*, elle donnera lieu à la projection d'un film en 4D qui transportera virtuellement les participants à bord d'un bateau de pêche commerciale gaspésien, avec plusieurs effets saisissants : sièges qui bougent au gré des vagues ou de la houle, souffle du vent dans les cheveux et bruine qui gicle sur les visages. Vêtus d'un imperméable de pêche, les marins d'eau douce d'un jour « ressentiront chaque vague et chaque vibration comme s'ils étaient en mer », mais aussi « la rudesse du métier de pêcheur et l'émotion brute de l'océan », assure-t-on. Après l'activité, on pourra arpenter à pied la promenade du Banc de Rivière-au-Renard, « capitale des pêches maritimes du Québec », mais aussi monter dans une tour d'observation et s'affaler sur la plage, avant de mettre le cap sur Gaspé ou Forillon, non loin de là. Tarif : 18 \$, gratuit pour les moins de 18 ans. [gaspesurplaisir.ca/cap-au-large-experience-4d](https://gaspesurplaisir.ca/cap-au-large-experience-4d)



L'expérience immersive  
en 4D *Cap au large*  
DESTINATION GASPÉ

## Quand Copenhague récompense les touristes responsables

Après le succès d'un projet pilote l'an dernier, la Ville de Copenhague lance officiellement CopenPay, cet été. Cette initiative permet de récompenser les touristes qui choisissent de voyager de façon responsable dans la capitale danoise, en leur offrant des rabais ou des expériences gratuites dans 90 attractions participantes. Parmi celles-ci, on compte la brasserie Carlsberg, le Musée du design, le Centre d'architecture danois, le Musée national et le château de Kronborg. Pour se prévaloir de ces avantages, nul besoin de preuve — on préfère fonctionner sur la base de la confiance, sauf exception. En tout état de cause, il faut cependant faire certains gestes pendant son séjour, comme participer à des activités de nettoyage public, se déplacer à vélo, arriver à Copenhague en train ou encore réserver quatre nuitées ou plus. Une idée qui, on l'espère, fera du chemin ailleurs sur la planète tourisme. [copenpay.com](https://copenpay.com)



Le vieux port de Nyhavn,  
à Copenhague  
ISTOCK

 Circuit Joyaux du Portugal de Lisbonne

 **transat**

La plage en Algarve  
ou les palais de Sintra ?  
Pas de compromis  
avec ce circuit !



La Tour rose de Lyon, dans le quartier Saint-Jean  
PHOTOS KIM RENAUD-VENNE



Le Mur des canuts, dans le quartier de la Croix-Rousse

SÉRIE VISITER L'EUROPE

## Balade dans le Lyon d'hier et d'aujourd'hui

Surnommée capitale mondiale de la gastronomie, la ville de Lyon est, depuis belle lurette, une destination où affluent touristes gourmands et gourmets. Cet attrait n'est pourtant qu'une branche distinctive de son important patrimoine historique et culturel. Entre deux bons repas, une promenade s'impose pour prendre la pleine mesure de la riche histoire de la ville de Lyon, vieille de 2000 ans. Au menu, monuments, musées, architecture et circuits découvertes.

KIM RENAUD-VENNE  
COLLABORATION SPÉCIALE

Le Vieux Lyon porte, encore aujourd'hui, les traces de son époque gallo-romaine. Fondée en 43 avant notre ère, la ville de Lugdunum se trouvait sur la colline de Fourvière, située au bord de la Saône. S'il existe quelques sites antiques et monuments ayant survécu, une visite des vestiges du grand théâtre romain, installé en pente de la colline, ou de l'Odéon, tout près, s'impose ; l'un en raison de sa prestance, l'autre, pour sa rareté du côté occidental de l'Empire.

La Renaissance a aussi laissé ses marques à Lyon, au pied de la colline. Durant cette époque prospère, les quartiers se peuplent et se développent. Afin de maximiser l'espace et de faciliter la circulation, des traboules — des raccourcis pour piétons à travers des cours d'immeuble — sont construites. Ses cousines, appelées miraboules, sont quant à elles des cours intérieures ne menant qu'à elles-mêmes, dissimulées parfois tel un secret bien gardé. L'allée voûtée de la maison du Crible, par exemple, conduit à une cour dont les plantes grimpantes contrastent de manière sublime avec le crépi rose ocre des murs et de son escalier en colimaçon. La Tour rose du quartier Saint-Jean datant du XVI<sup>e</sup> siècle, invisible de l'extérieur, est depuis 1937 classée monument historique. Le roi de France Henri IV et Marie de Médicis y auraient séjourné pour leur mariage, ajoutant ainsi une petite touche au caractère majestueux des lieux.

### Créativité lyonnaise : de la soie à l'art de la rue

C'est également durant cette ère florissante que débute l'histoire de la soierie. François 1<sup>er</sup> inaugure dans le Vieux Lyon la fabrique lyonnaise, qui formera alors une plaque tournante du secteur de la soie, dont l'histoire s'étend sur plus de cinq siècles. C'est d'abord dans le quartier Saint-Georges que les tisseurs installent leurs ateliers. Quelques maisons existent toujours, dont la soierie Saint-Georges, qui propose des visites pour en apprendre davantage sur l'histoire de la soie lyonnaise et sur les techniques de tissage, en plus d'y vendre des étoffes de ses artisans.

Première ville ouvrière de France, Lyon accueillera conséquemment les premières révoltes du mouvement

ouvrier au XIX<sup>e</sup> siècle. Celles des canuts, les travailleurs de la soie, installés alors dans le quartier de la Croix-Rousse. Cette histoire, qui a façonné l'identité des Lyonnais, nous est rappelée par le Mur des canuts, considéré comme la plus grande fresque d'Europe. Ce trompe-l'œil réalisé en 1987 et réactualisé avec les années dépeint des immeubles typiques du quartier, avec leurs grandes fenêtres et leurs plafonds assez hauts pour recevoir les métiers à tisser.

À cette œuvre d'envergure, d'autres, parfois hautes comme trois pommes, méritent qu'on leur prête attention. En déambulant dans la ville, on constate que des artistes de rue ont fait des façades d'immeubles leur canevas. Le plaisir réside dans la détection de leurs créations qui font maintenant partie du décor croix-roussien. Là, une sculpture de têtes de singes en relief de Zorm, ici une création de type *pixel art* d'IVader. Même le sol est devenu un terrain de jeu. L'artiste Emenem s'amuse à raccommode les routes et les trottoirs par des mosaïques colorées. Tel de l'art kintsugi — cette pratique ancestrale japonaise de réparation de poterie par de la dorure —, mais en pleine ville !

### Lyon s'expose

Au pied de la Croix-Rousse, l'art lyrique est bien desservi avec son Opéra national, situé en face de l'hôtel de ville. La bâtisse construite en 1831 accueille opéras, spectacles de danse et concerts. Au-delà des prestations qui elles-mêmes subjuguent, le lieu agrandi et réhabilité vers le début des années 1990 par l'architecte Jean Nouvel fascine du fait qu'il a su conserver le style néo-classique tout en offrant un caractère résolument contemporain grâce au dôme en verre qui surmonte la structure.

À quelques kilomètres de marche, à la confluence du Rhône et de la Saône, sur la pointe de la presqu'île, le Musée des confluences est, en dehors des importants établissements parisiens, celui le plus visité. Fêtant tout juste ses 10 ans et accueillant près de 6,5 millions de visiteurs depuis son ouverture, l'espace dispose d'un parcours permanent portant sur

le grand récit de l'humanité. Le squelette du mammoth de Choullans ou encore celui suspendu de l'immense baleine de 17 mètres de long ne passent pas inaperçus.

Les amateurs du septième art ne sont, quant à eux, pas en reste du côté de l'avenue des Frères Lumière et de la rue du Premier Film. Moins connu que les Oscar et les Cannes de ce monde, le festival Lumière, un rendez-vous international lyonnais célébrant les œuvres cinématographiques passées, rend hommage chaque année à un acteur ou à un cinéaste pour sa contribution à l'histoire du cinéma. L'an dernier, c'était au tour d'Isabelle Huppert, actrice et productrice française, de recevoir le prix Lumière, succédant à de grands personnages du milieu tels que Jane Campion, Wong Kar-wai et Pedro Almodóvar. Chaque lauréat se voit honoré par une plaque nominative installée sur le Mur des cinéastes du parc de l'Institut Lumière, situé à deux pas du Musée Lumière, qui fut l'ancienne résidence familiale des frères Lumière (ces ingénieurs ayant réalisé le tout premier film de l'histoire il y a 130 ans). Ici, sur le mur, les visiteurs s'amuse à repérer des noms connus comme on le ferait en se promenant sur le fameux *Hollywood Walk of Fame*.

Preuve en est : on mange aussi bien à Lyon que l'on se nourrit de son histoire et de sa culture, qui se laisse découvrir aisément, au rythme de nos pas.

En déambulant dans la ville, on constate que des artistes de rue ont fait des façades d'immeubles leur canevas. Le plaisir réside dans la détection de leurs créations.

L'autrice a été l'invitée d'Atout France et d'OnlyLyon Tourisme et congrès, qui n'ont eu aucun droit de regard sur ce texte.



La chambre de Joséphine et Antoine Lumière, l'un des pères du cinéma, au Musée Lumière, dans le quartier Monplaisir



Une œuvre de l'artiste-raccommodeur Emenem, dans le quartier de la Croix-Rousse

## Infos pratiques

### Se déplacer

Pour un séjour à Lyon, il est possible de se procurer une City card d'une durée de 24 h, 48 h, 72 h ou 96 h. Cette carte inclut le déplacement en bus, métro, tramway et funiculaire, la visite de 28 musées et d'autres avantages. [boutique.visiterlyon.com/lyon-city-card](http://boutique.visiterlyon.com/lyon-city-card)

### Se régaler

- Le Grand réfectoire. Sous la houlette du chef étoilé Marcel Ravin, le restaurant du Grand Hôtel-Dieu, ancien réfectoire des sœurs datant de plus de 250 ans, permet de goûter à des plats de bistrot lyonnais. 3, cour Saint Henri Grand Hôtel-Dieu, 69002 Lyon. [legrandrefectoire.com](http://legrandrefectoire.com)
- Le Café Lumière. Pour l'ambiance décontractée après une séance de cinéma ou une visite au Musée Lumière. 20, rue du Premier Film, 69008 Lyon. [cafe-lumiere.com](http://cafe-lumiere.com)

### Se reposer

- Hôtel de Verdun 1882. Ce petit hôtel de 30 chambres, dans le quartier de la Presqu'île de Lyon, se trouve dans l'enceinte d'un immeuble vieux du XVIII<sup>e</sup> siècle rénové selon les goûts du couple de propriétaires. Petit déjeuner inclus. 82, rue de la Charité, 69002 Lyon. [hoteldeverdun1882.com](http://hoteldeverdun1882.com)
- Hôtel Le Royal Lyon. Hébergement cinq étoiles à l'allure royale tout en étant moderne. Petit déjeuner inclus. 20, place Bellecour, 69002 Lyon. [lyonhotel-leroyal.com](http://lyonhotel-leroyal.com)



## De la vigne au verre

Michelle Bouffard  
Collaboration spéciale

# Les vins blancs du Rhône, une richesse à découvrir

En réponse à la hausse de la consommation de vins blancs, la vallée du Rhône souhaite, depuis quelques années, changer le paradigme selon lequel la région est essentiellement associée aux vins rouges. D'après les dernières données fournies par Inter Rhône, les blancs représentent 11 % de la production, contre 75 % pour les rouges et 13 % pour les rosés. Toutefois, d'ici 2031, l'objectif est de faire passer la croissance annuelle des vins blancs de 1,1 % à 5,6 %. Bien que moins connus, les blancs du Rhône offrent un univers aussi fascinant que savoureux, qui mérite d'être découvert.

### Emblème de la diversité

Un des traits d'union entre les blancs et les rouges du Rhône, c'est la diversité. Les différentes nuances que l'on retrouve d'une appellation à l'autre et d'un producteur à l'autre sont un trésor en soi et les facteurs contribuant à cet éventail sont nombreux.

La région se divise entre le Rhône septentrional et le Rhône méridional et chacune de ces parties se distingue de l'autre. Dans le nord, on a un climat continental tempéré caractérisé par des précipitations modérées et un vent du nord froid et sec connu sous le nom de la bise qui assainit l'atmosphère. Par contraste, le sud possède un climat méditerranéen, ce qui amène plus d'ensoleillement, des températures plus élevées et une sécheresse qui peuvent être un défi. Les orages violents et le mistral, un vent puissant, font aussi partie du paysage.

On serait tenté de penser que les blancs du nord sont beaucoup plus frais que ceux du sud, mais ce n'est pas si simple. Ces deux zones comportent plusieurs appellations et chacune d'elles détient un microclimat unique influencé par plusieurs paramètres tels que l'altitude et la topographie. Et pour rendre la mosaïque encore plus complexe, le type de sol, le moment des vendanges, les méthodes de vinification alliées au grand répertoire de cépages dessinent la pluralité.

### Joyaux de la gastronomie

À l'exception de Condrieu où seul le viognier est permis, les autres blancs sont composés d'assemblages, et les acteurs sont nombreux. Connue pour construire des vins

puissants aux arômes floraux, d'amande et de chèvrefeuille avec un potentiel de vieillissement, la marsanne est surtout présente dans le Rhône nord où elle est souvent accompagnée par la roussanne qui ajoute de l'élégance et des nuances d'iris. On peut explorer ce duo entre autres à Saint-Joseph, à Crozes-Hermitage ou encore à Hermitage.

Dans le Rhône méridional, le grenache blanc, parfaitement adapté au climat sec et aride, est roi, mais jamais seul. Associé aux vins gourmands avec des arômes anisés et parfois floraux, il est côtoyé par plusieurs dont la clairette, le bourboulenc, l'ugni blanc, la rolle et le picpoul blanc. Le style change selon la composition de l'assemblage et du terroir. Prenez un côtes-du-rhône et vous aurez un vin accessible et dans la simplicité, alors qu'un Gigondas blanc sera marqué par une élégance, une fraîcheur et une profondeur rares.

Certes, les profils sont variés, mais ce qui rassemble tous les blancs du Rhône c'est leur rondeur, leur ton généreux et l'amertume noble en finale qui compensent pour l'acidité généralement faible. Si on est loin de la verticalité et de la tension des chablis ou des sancerres, les vins ne sont pas moins intéressants pour autant. À la table, ce sont des perles !

Voici donc quatre vins pour vous initier aux diverses tonalités de Rhône en blanc. On se retrouve la semaine prochaine pour des recommandations d'ouvrages qui inspirent le choix du vin.

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

## Les suggestions de la semaine

### Château Pesquié Terrasses Ventoux 2023

L'ADN du Ventoux, c'est la fraîcheur. Grâce à l'altitude et à l'air qui descend du mont Ventoux la nuit, les raisins préservent une belle acidité, malgré la chaleur accumulée durant la journée. La famille Chaudière fait figure de référence dans la région, tant pour la qualité de ses vins que pour son engagement environnemental. Composé de viognier, de grenache blanc, de roussanne et de clairette, les Terrasses sont une cuvée issue des différents types de sols du domaine. Le vin dévoile un profil expressif, marqué par des notes de poire mûre, de thym et d'abricot frais, entrelacées d'arômes d'écorce d'orange. Généreux en bouche, il séduit par le contraste entre la maturité du fruit et la fraîcheur que lui donnent l'altitude et une vinification en cuve inox. Un délice avec un céviche de pétoncle à la mangue, à la coriandre et au yuzu.

18,70 \$ – Code SAQ 13945265



### Les Vins de Vienne Crozes-Hermitage 2023

Nés de l'amitié entre François Villard, Pierre Gaillard et Yves Cuilleron, trois vigneron éponymes ayant chacun leur propre domaine, les Vins de Vienne sont, sans surprise, un gage d'excellence. Ce blanc est un exemple de la complexité que la marsanne est capable d'atteindre lorsqu'elle est entre de bonnes mains. On trouve un profil très typé où les notes de miel, de pâte d'amande, de fleur d'orange et de noisette côtoient une touche de vanille et de muscade. Le vin est volumineux et concentré en bouche, mais la texture crayeuse allée à la salinité et à l'amertume noble en finale maintient une belle sapidité. Une excellente interprétation de l'appellation et tout indiqué pour le homard.

39,75 \$ – Code SAQ 12034275



### Stéphane Ogier Le temps est venu Côtes du Rhône 2023

Figure emblématique de la Côte-Rôtie, Stéphane Ogier nous propose ici une introduction abordable à sa signature. Composée de grenache blanc, de roussanne et de marsanne, avec des touches de viognier, de bourboulenc et de clairette, cette cuvée livre un vin soyeux et onctueux, aux arômes d'orange amère, de tilleul et d'abricot, rehaussés de nuances de citron Meyer et de pâte à pain. L'ensemble harmonieux présente une profondeur qui excède la qualité associée aux côtes-du-rhône. À savourer avec un fromage à pâte lavée comme le Munster.

23,65 \$ – Code SAQ 15222781



### E. Guigal Châteauneuf-du-Pape 2021

On pense rarement aux blancs lorsqu'il s'agit de Châteauneuf-du-Pape, et pourtant ! Bien que généreux et solaires, ils séduisent par leur matière, leur texture crayeuse et un profil porté par les amers nobles et Guigal demeure une référence classique. Faisant écho au millésime plus frais de 2021, on trouve un vin un peu plus tonique et en retenue qu'à l'habitude, mais pas pour autant moins mûr. La bouche est très harmonieuse et la trame dévoile des notes d'herbes séchées, de pâte d'amande, d'abricot, de fleur blanche et une pointe d'anis. Savoureux avec une brandade de morue.

73 \$ – Code SAQ 15373651



# Bloc-notes gourmand

Les activités et les nouveautés à ne pas manquer

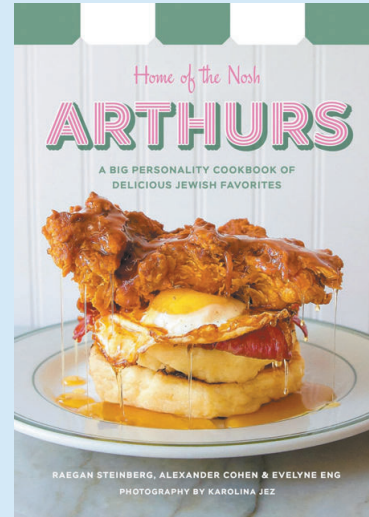
TOMMY DION, LE CUISINOMANE  
COLLABORATION SPÉCIALE

### Momiji, nouveau japonais au Royalmount

Momiji signifie feuilles d'automne en japonais, et représente la sénescence. Depuis quelques jours, on peut également attribuer ce renouveau au restaurant Momiji par Otto, donnant sur la cour du complexe Royalmount. « Le Momiji rassemble le meilleur du Otto Yakitori et du Bar Otto », explique Hanhak Kim, copropriétaire de la flotte Otto. Concrètement, le menu convient pour toutes les envies : les déclinaisons nigiris et les rouleaux de makis raviront les humeurs de poissons crus ; les mazemens (ramen sans bouillon) pour ceux qui souhaitent se reconforter de sirupeuses nouilles ; les yakitoris, ces brochettes typiques de bar izakayas, sont quant à elles le plat passe-partout plaisant autant aux petits qu'aux grands. En entrée, la boudée laitue iceberg est ici bien mise en valeur avec une vinaigrette acidulée au kimchi, du tofu soyeux mariné et des noix de pin. On y retrouve également un pain vapeur « bao » à l'aubergine frite farcie aux crevettes, un tataki de canard avec une sauce au foie gras, un carpaccio de pétoncle, ou un futur classique de la maison, la « pizza Momiji » composée d'un carpaccio de thon étalé sur une fine pâte croustillante, puis rehaussé d'une émulsion à la truffe. [royalmount.com/en/dining/momiji-by-otto](http://royalmount.com/en/dining/momiji-by-otto)



### Arthurs Nosh Bar à la maison !



Le plaisir de s'appropriier un livre de recettes est doublé lorsqu'il ne s'agit pas uniquement de recettes. Certes, il y a un malin plaisir à reproduire nos plats préférés de ladite adresse à la maison, mais comme au restaurant, tout prend encore plus son sens lorsqu'une histoire s'y rattache. À l'intérieur du livre *Home of the Nosh Arthurs*, le chef Alexandre Cohen et sa femme Raegan Steinberg ne nous dévoilent pas uniquement la fameuse recette des crêpes syrniki, du schnitzel ou du biscuit au sucre. C'est un ouvrage dont les recettes s'attachent à des anecdotes amusantes, chaleureuses, parfois même cocasses, aux côtés de quelques défis et réalités liés au fait d'être restaurateur. Les favoris suprêmes de Raegan ? « *Le prime rib*, recette de ma grand-mère qu'Alex a peaufinée, est particulièrement délicieux ! Aussi, nous avons développé une passion autour des desserts : le gâteau crème Boston est incroyable ! » nous révèle-t-elle. *Arthurs: Home of the Nosh. A Big Personality Cookbook of Delicious Jewish Favorites* est maintenant disponible dans les librairies du Québec, en anglais seulement.

### Des nouilles « à la sauvette » pour Anita Feng

Fermé depuis près d'un an, le comptoir chinois J'ai Feng, par la cheffe Anita Feng, renaît temporairement sous un nouveau nom : Nouilles Sauvette. Cette nouvelle vocation pour ce comptoir tant aimé du quartier de la Petite Italie à Montréal n'est pas nécessairement le souhait premier pour la cheffe Feng, mais plutôt une solution afin de passer à travers une période où sa santé se fait instable. Un menu réduit autour des nouilles ; ces dernières un brin plus simples en exécution, mais tout aussi savoureuses sont donc proposées en formule à emporter, directement depuis la fenêtre. Sésame et arachides, gingembre et oignons verts, puis sa version épicée sont les trois options disponibles, au prix très doux de 8 \$. On s'y rend du mardi au vendredi à partir de 11 h 30, jusqu'à épuisement des stocks. 43, rue Beaubien Est, Montréal.



JAI FENG