

plaisirs.

LE DEVOIR | CAHIER SPÉCIAL C | LES SAMEDI 29 ET DIMANCHE 30 JUIN 2024

Quand bien manger rime avec nuit endiablée

La métropole montréalaise est reconnue pour ses festivals, ses scènes culturelles et culinaires, mais aussi pour sa vie nocturne. Bars festifs, *supper clubs*, terrasses branchées ; les lieux qui font vibrer Montréal durant la nuit ont bien évolué depuis une dizaine d'années, mais ils nous font toujours danser et de plus en plus rêver.

SOPHIE GINOUX
COLLABORATION SPÉCIALE

Vous souvenez-vous de ces lieux sombres et dépouillés dont nous prenions d'assaut la piste de danse jusqu'au petit matin, avant de succomber à une revigorante poutine dans un *delicatessen* ouvert 24 heures ? Les « boîtes de nuit » ont longtemps été une référence en matière de *nightlife*, ici comme ailleurs. Mais elles ont progressivement été supplantées par de nouvelles formules plus diversifiées et plus flamboyantes. À Londres, Paris, Miami ou encore Dubaï, des groupes spécialisés en concepts festifs, tels que Bagatelle, servent d'inspiration au reste du monde avec des établissements au design époustouflant, à l'offre mixte et à l'animation spectaculaire.

La nouvelle hospitalité nocturne

Nazim Tedjini, qui évolue depuis une quinzaine d'années dans le milieu du *nightlife* montréalais, est venu puiser plusieurs idées dans les grands lieux festifs de la planète pour les intégrer dans La Voûte. Ce club s'est installé en 2017 dans le superbe coffre-fort de l'ancienne Banque Royale du Vieux-Montréal.

Sept ans plus tard, l'établissement se transforme toujours en boîte de nuit, mais il s'est enrichi d'un volet *supper club* et d'une programmation mêlant numéros de cabaret et prouesses circassiennes. Pourquoi donc ?

« Nous nous sommes en fait réinventés pendant la pandémie, raconte l'associé et promoteur d'expérience. Il fallait offrir quelque chose de plus à nos clients qui ne pouvaient pas se lever pour danser. Nous avons donc embauché des chefs pour proposer un menu travaillé, ainsi qu'un directeur artistique pour monter une programmation éclatée à même notre salle. »

La crise sanitaire est terminée, mais la nouvelle formule présentée par La Voûte est demeurée inchangée. Chaque soir, du vendredi au dimanche, les consommateurs peuvent prendre un verre, un repas complet ou réserver une banquette pour partager une bouteille d'alcool fort. Et ce, tout en voyant des femmes costumées faire de l'effeuillage ou se mouvoir à des points stratégiques, tout comme des athlètes réaliser des numéros acrobatiques de jonglerie, de cerceaux ou même de funambulisme au-dessus des tables.

Selon M. Tedjini, « les gens recherchent de plus en plus le côté expérientiel dans le décor, les spectacles, l'assiette et les verres. Ils viennent ici pour célébrer, s'évader, vivre des instants magiques. Ils veulent du "wow" à tous points de vue, donc nous mettons le paquet pour que ce soit le cas. Même les serveurs sont de la partie, en réalisant par exemple des cortèges lumineux lorsqu'ils amènent des bouteilles aux tables ».

Conscient du succès de ce concept, le promoteur, également associé du restaurant d'inspiration syrienne et libanaise Hayat, sur la rue de la Commune Ouest, et de la terrasse Carla, située au 6^e étage de l'hôtel Hampton Inn by Hilton, a aussi souhaité insuffler à cette dernière un esprit festif. « Les volets bar et restauration y sont plus présents, et l'atmosphère y est moins torride, mais nous y organisons aussi de petits spectacles extérieurs, dit-il. Les gens

peuvent ainsi s'amuser une partie de la soirée sur place, avant, pourquoi pas, de sortir à La Voûte. »

Mélange des genres

Nazim Tedjini n'est pas le seul professionnel du *nightlife* montréalais à avoir misé sur l'expérientiel. Au Pangea, un immense établissement ouvert sur la rue Saint-Paul Est depuis un an, il dispose à la fois d'un *supper club*, d'un bistrot, d'une terrasse et d'un café sandwicherie — on peut y recevoir jusqu'à 1100 personnes —, on veut toucher toutes sortes de clientèles aimant sortir. D'ailleurs, cet endroit tire son nom de la Pangée, le continent unique de l'ère primaire.

« Je dis toujours à la blague que nous sommes le centre commercial de l'hospitalité ! » lance Morris Nader. Ce dernier a fait ses classes au Newtown (du temps où Jacques Villeneuve était propriétaire), avant d'être promoteur de sept emplacements festifs. Ceux-ci incluent les Terrasses Bonsecours et le fameux (et magnifique) Bord'Elle, un autre haut lieu de plaisirs nocturnes à Montréal.

Au Pangea, dont le décor aux accents méditerranéens est impressionnant, on accueille donc autant des familles que des adultes et des fêtards. « Nous voulons que les gens se sentent en vacances quand ils viennent ici. Comme s'ils étaient à Miami ou sur la Côte d'Azur française », poursuit le promoteur, qui a également ajouté un volet spectacle à ses soirées. Joueur de bouzouki, prestation de tam-tam, danseuses du ventre, tout est mis en place pour dépayser les visiteurs et leur faire vivre une expérience mémorable.

« Nous créons aussi le buzz en invitant des personnalités et des influenceurs. Ça a été le cas avec la venue d'AJ McLean, des Backstreet Boys, l'automne dernier, ainsi qu'avec les vedettes de la télé-réalité américaine *Vanderpump Rules* cet hiver, indique M. Nader. Ce sont ces initiatives en tous genres qui nous permettent de nous démarquer et de nous adapter à une clientèle dont les goûts évoluent vite, au même rythme que la mode et la musique. »

Il reste que même si elle est désormais plus volatile, cette clientèle festive est toujours au rendez-vous. « Vous savez, nous sommes des animaux sociaux. Nous avons besoin de nous rencontrer, de nous amuser, de laisser de côté nos inhibitions de temps en temps. Et ça, ça ne changera pas ! » conclut Nazim Tedjini.

Nouvelle adresse sur la Rive-Sud

Les lieux de fête-spectacle montréalais ont peut-être inspiré les propriétaires de La Nuit Shanghai, un restaurant-cabaret doté d'une impressionnante terrasse au DIX30, à Brossard. Sur place, l'exotisme asiatique se déploie dans le décor, la cuisine fusion, les cocktails et, bien sûr, une programmation étoffée. À découvrir !

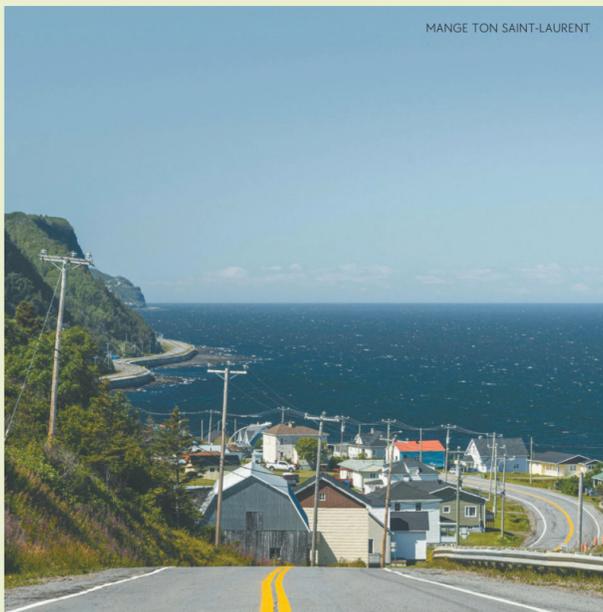
Bloc-notes gourmand

Les nouveautés et les actualités à ne pas manquer

LEÏLA JOLIN-DAHEL
COLLABORATION SPÉCIALE

Un balado sur la pêche dans le Saint-Laurent

Une micro-enquête sur les pêcheries du fleuve, c'est ce que propose le nouveau balado *Mange ton Saint-Laurent !* Animée par Christian Bégin, la série se penche sur les défis de l'industrie au Québec et fait le portrait de cinq espèces comestibles des eaux fluviales : le homard, la crevette nordique, le sébaste, le phoque et l'algue. Produit et scénarisé par la journaliste Catherine Lefebvre, le balado est réalisé par Guillaume Tellier. Il allie humour et informations afin de sensibiliser les auditeurs à l'importance de défendre les ressources du Saint-Laurent. Les cinq épisodes sont disponibles sur Apple Podcasts et Spotify.



MANGE TON SAINT-LAURENT

Des cocktails mariant bières et gins québécois

Jusqu'à la fin du mois de juillet, cap sur l'est de la province ! La Distillerie des Marigots, à Caplan, s'associe à une dizaine de micro-brasseries de la Gaspésie et des îles de la Madeleine pour une série de cocktails à la bière. À travers ses Rencontres brassicoles, elle présentera plusieurs boissons où se mélangent les cervoises régionales et les gins artisanaux des environs. Le président fondateur de la distillerie, Joseph St-Denis Boulanger, a eu l'idée d'un tel concept avec le copropriétaire de la brasserie Pit Caribou, Jean-François Nellis. Ces cocktails inédits sont proposés dans les microbrasseries participantes et dans certains bars et restaurants de la région.



DISTILLERIE DES MARIGOTS

Une nouvelle terrasse à Chelsea

Cette municipalité située tout près de Gatineau a inauguré cette année la Terrasse du Square, au square Old Chelsea. Plusieurs activités et événements sont au programme afin de permettre aux citoyens de profiter de la saison chaude. Les visiteurs pourront se rendre au marché tous les dimanches, de 10 h à 13 h, pour faire le plein de fruits et de légumes frais. Un dimanche sur deux, le site accueillera les amateurs de pétanque et de pastis. Les soirs de semaine ne sont pas en reste, avec des projections cinématographiques au crépuscule, tous les mercredis. Les *foodies* pourront choisir entre un *corn dog* aux saveurs mexicaines, coréennes ou vietnamiennes, un *bibimbap*, ou encore un hamburger au poulet croustillant ou un burrito. À boire, on opte pour l'un des sept cocktails aux parfums estivaux sur la carte ou l'une des deux boissons sans alcool. 245, chemin d'Old Chelsea, Chelsea.



TERRASSE DU SQUARE



Réinventer l'art du saké

Avec la popularité grandissante des sakés dans la Belle Province, un Québécois bien connu du domaine vinicole, François Chartier, a créé une petite révolution dans la tradition, ici... comme au Japon !

MARIE-CLAUDE DI LILLO
COLLABORATION SPÉCIALE

Au Québec, le volume des caisses de ces bières de riz a fait un bond de 5 % au cours de la dernière année, et les ventes de ces boissons de spécialité ont augmenté de 8 % à la Société des alcools du Québec (SAQ). La société d'État confirme qu'elle va élargir sa gamme pour la prochaine année. L'un des ambassadeurs de cette tendance, qui a obtenu un succès important avec ses produits haut de gamme, n'est nul autre que le Québécois François Chartier.

De créateur d'harmonies à master blender de sakés

François Chartier, détenteur du Grand Prix Sopexa du meilleur sommelier international en vins et spiritueux de France en 1994, auteur, consultant, conférencier et spécialiste des

arômes, est connu pour son apport scientifique à « l'harmonie moléculaire », discipline qu'il a créée en 2002. Ses 35 années à parcourir le monde pour analyser les plus grands vins, avec son Chartier World Lab, ont attiré l'attention d'un homme d'affaires japonais, qui a décidé de lui confier l'avenir de sa brasserie de sakés au Japon.

« Je n'en avais jamais encore fait avant. Cet art est sacré au Japon. Le maître sakéificateur (*toji*) est très respecté ; son savoir est transmis de génération en génération », explique M. Chartier. Pourtant, Toshihiko Tabata, l'homme derrière plusieurs holdings et nouveau propriétaire de la Tanaka Shuzo au Japon, rencontre le Québécois et n'hésite pas à lui demander de créer des sakés pour son

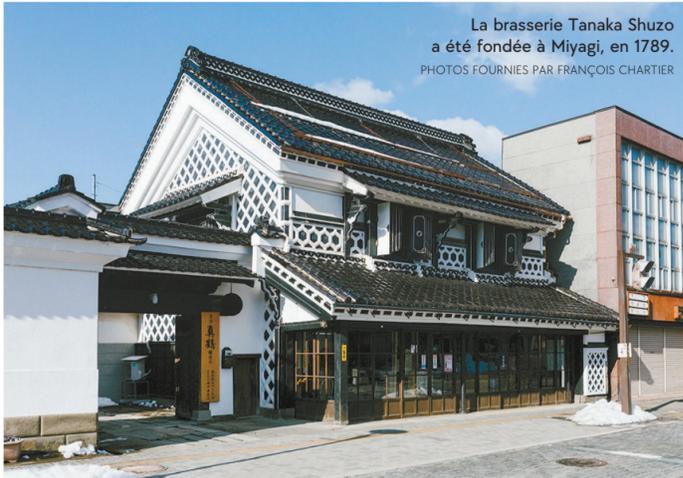
établissement. « Il venait de racheter cet établissement, dont la production avait commencé en 1789, mais le *toji* était mort et il n'avait pas d'enfants pour assurer la relève. C'était une occasion pour lui de renouveler un peu la marque Tanaka et d'ouvrir des marchés à l'étranger. »

Contrairement au Québec, le Japon fait face à une diminution importante de la consommation de sakés, les brasseries doivent se réinventer pour ne pas fermer leurs portes. C'est dans ce contexte que M. Tabata a demandé à François Chartier de l'aider à trouver une façon de développer l'exportation pour pallier la baisse des ventes locales. « Il avait beaucoup aimé ce que j'avais fait avec mes vins de la gamme Chartier, mis sur pied en collaboration avec



SYLVIE LI

Après avoir passé 35 années à parcourir le monde pour analyser les plus grands vins, François Chartier s'est lancé dans la création de sakés au Japon.



La brasserie Tanaka Shuzo a été fondée à Miyagi, en 1789. PHOTOS FOURNIES PAR FRANÇOIS CHARTIER



Le Blend 001 Junmai 2018 de la gamme Tanaka 1789 X Chartier est offert dans 34 pays.

l'œnologue de Bordeaux Pascal Chatonnet. Il m'a donc confié le rôle de *master blender* pour sa brasserie, mais c'était une petite révolution dans les traditions, parce qu'au Japon, l'assemblage dans les sakés ne se faisait pas. C'est la pureté du produit qu'on recherche. »

Le créateur d'harmonies établit son projet avec l'idée de confectionner du saké comme du vin pour conquérir le palais des Occidentaux. « L'avenir, c'est le marché étranger. Alors, j'ai commencé à penser les sakés avec un nouveau regard : une acidité plus soutenue, des méthodes ancestrales, différentes sortes élevées longuement. Et ce, dans le but de les magnifier par l'art de l'assemblage, tout comme on le fait pour les grands vins de châteaux à Bordeaux. »

Laisser le temps faire son œuvre
Cette représentation du saké destinée aux amateurs de vin est non seulement révolutionnaire pour le Japon, mais une autre philosophie vient aussi s'ajouter à la création hors norme que propose François Chartier. « En élaborant certains produits en cuves pendant plusieurs mois, j'ai réalisé que le résultat leur donnait de la texture et de la puissance ainsi qu'un potentiel de vieillissement en bouteille. » Un concept aussi singulier pour le Japon, qui consomme 98 % de ses sakés dans l'année. En 2018,

François Chartier entreprend des élevages de 14 à 20 mois, raconte-t-il. « J'ai commencé à les faire vieillir trois mois, puis six, et je les assemblais chaque fois avec des cuvées plus complexes. Je me rendais compte que l'évolution était remarquable après 14 à 16 mois. On obtenait plus d'umami comme dans les grands vins. Le saké est généralement cinq fois moins acide que le vin, mais j'arrive à en faire avec une acidité naturelle et une texture se rapprochant de celles des grands vins. »

En imaginant le premier millésime du Blend 001 Junmai, de la gamme Tanaka 1789 X Chartier, le spécialiste des arômes révolutionne le genre avec son concept. Le Blend 001 2018 est aujourd'hui offert dans 34 pays.

Au Québec, la seconde étiquette, le Pavillon de Blend 001 2019 Tanaka 1789 X Chartier, est entrée à la SAQ l'an dernier (84,25 \$) — et une nouvelle commande est attendue sous peu, promet François Chartier. Élaboré avec une partie de l'assemblage de son grand Blend 001, il est comparable, selon son concepteur, à un deuxième vin de Bordeaux, avec une texture plus riche et plus ample que les sakés traditionnels. D'autres créations de François Chartier, dont une collaboration avec son ami, le vigneron portugais Dirk Niepoort, seront aussi offertes au Québec prochainement.

« J'ai commencé à penser les sakés avec un nouveau regard [...] dans le but de les magnifier par l'art de l'assemblage, tout comme on le fait pour les grands vins de châteaux à Bordeaux. »

Depuis la sortie du premier Blend 001 Tanaka 1789 x Chartier, plusieurs brasseries japonaises ont demandé au *master blender* un coup de main pour renouveler leur marque. Cet automne, un autre projet, dans lequel François Chartier s'est impliqué depuis deux ans, verra le jour. La collection Essence 5 By Chartier, des sakés qu'il a assemblés dans de petites *kuras* (chais) artisanales, sera disponible sur le marché québécois. Son slogan le définit bien : « *Acting locally to make sake shine internationally* » (agir localement pour faire rayonner le saké à l'international).

RECETTE

Salade panzanella aux lentilles marinées

L'une des grandes joies de la vie, c'est de savoir qu'il est possible de préparer une salade à base de pain. La panzanella est un plat typiquement italien qui permet d'utiliser le pain de la veille, qu'on transforme en croûtons savoureux. Dans cette version créée par Loonie, on ajoute aussi des lentilles marinées, dont la marinade devient la vinaigrette !

LOONIE
COLLABORATION SPÉCIALE | LOONIECUISINE.COM

Pour une salade de format familial

Ingrédients

Lentilles marinées

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc
5 ml (1 c. à thé) de mélange d'herbes italiennes séchées
1 petite échalote française, hachée finement
500 ml (2 tasses) de lentilles noires béluga cuites ou 1 boîte de 540 ml de lentilles vertes, bien rincées et égouttées

Croûtons

4 tranches de pain, au choix, coupées en dés
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
15 ml (1 c. à soupe) de levure alimentaire en flocons
1 gousse d'ail, hachée finement
1 pincée de sel

Salade

100 g (4 tasses) de roquette
2 concombres, coupés en tranches en biseau
2 tomates jaunes, coupées en quartiers
1 bouquet de basilic, effeuillé
Huile d'olive
Jus de citron
Sel et poivre, au goût

Préparation

Lentilles marinées

1. Dans un bol, mettre l'huile, la moutarde, le vinaigre, le mélange d'herbes séchées et l'échalote. Bien mélanger.
2. Ajouter les lentilles et mélanger pour bien les enrober. Saler. Laisser mariner les lentilles au réfrigérateur jusqu'au moment d'utiliser.

Croûtons

1. Préchauffer le four à 190 °F (375 °C).
2. Dans un bol, mettre les dés de pain. Ajouter l'huile, la levure alimentaire, l'ail et le sel, et bien mélanger.
3. Cuire au four de 15 à 20 minutes, en retournant les croûtons à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Salade

1. Dans un grand bol, mettre les lentilles marinées.
2. Ajouter la roquette, les concombres, les tomates et le basilic, puis bien mélanger.
3. Ajouter les croûtons et mélanger.
4. Arroser la salade d'un filet d'huile d'olive et d'un trait de jus de citron. Saler et poivrer, au goût.

Bon à savoir

Les croûtons nécessitent 15 minutes de cuisson et peuvent être faits à l'avance. Ils se conservent à part jusqu'à deux semaines dans un contenant hermétique à la température ambiante.

Les vins de la semaine

JEAN AUBRY
COLLABORATION SPÉCIALE

Le bio

★★★★

Château le Puy « Émilien » 2020, Vin de France (36,50 \$ – 709469)



Si j'avais à me réincarner quelque part, ce serait sur le coteau des Merveilles dans l'arrière-pays saint-émilionnais. Dans la peau d'un merlot de chez les Amoreau où je serais infusé avec grâce et dignité dans des jus librement fermentés. Ce rouge est une pure bénédiction. Il est à la fois apaisant et confortant par sa sincérité, nourrissant par la matière vivante de ses tanins fins, harmonieux en tous points. Le verre « merlot » de la série « Veloce » de Riedel lui conviendra ! (5+) ©

Le rouge

★★★★

Le Pur Fruit du causse de Combel-La-Serre 2022, Cahors, Sud-Ouest, France (19,30 \$ – 12956481)



La synthèse entre le fruit, la fraîcheur et la structure se vérifie ici à merveille avec cette pure cuvée malbec élaborée en agriculture biologique. La fidélité du lieu et du terroir y est traduite avec véracité tout en y injectant une touche à la fois réaliste et moderne sur le plan de l'expression fruitée. Attention, cependant, c'est léger, mais tout de même fourni en tanins mûrs. L'onglet et ses frites sont de mise. (5)

Le blanc

★★★★

Sauvignon blanc 2023, François Chidaine, Touraine, Loire, France (20,55 \$ – 14286521)



La Touraine, c'est 5000 hectares, 28 millions de bouteilles, près de 60 % de blancs et 500 vigneron, dont ce François Chidaine. Ils cultivent ce beau jardin entre Tours et Blois (à l'est) où affleurent graviers, craies et argiles feuilletées. Ce sauvignon vibre avec précision et finesse, jouant l'agrumes dans un esprit d'expression, un rien badin, savoureux et un rien salin. Osez-le aussi souvent que la soif tenaille ! (5)

Le prosecco

★★ 1/2

Santa Margherita Prosecco Superiore Valdobbiadene, Santa Margherita, Vénétie, Italie (21,25 \$ – 12509154)



Ce vin léger en pression et en alcool est plus qu'un effervescent. C'est une proposition, une ambiance, une célébration ponctuelle qui n'engage à rien, mais qui fidélise l'amitié. Moi-même buveur de champagne, je trouve ici sous l'expertise de cette belle maison matière à mousser la petite soif simple où le cépage (glera) se profile sur fond de poire et de melon. (5)

Le canon

★★★★

Chinon « Les Grézeaux » 2021, Bernard Baudry, Loire, France (35,75 \$ – 10257555)



Il est vrai que le titre de « chevalier de la Confrérie des Entonneurs rablaisiens à Chinon » qui m'a été décerné en mai dernier, dans la cave même où François Rabelais faisait bombance, est flatteur. Toutefois, l'étoffe du breton (le cabernet franc local) m'enjôle de toute façon le palais depuis toujours. Cette cuvée est à la fois bien serrée, très fraîche, élégante et précise. Rabelais en serait fier ! (5+) ©

Moins de 20 \$

★★★★

Le Pive 2023, Sable de Camargue, Vignobles JeanJean, France (17,50 \$ – 11372766)



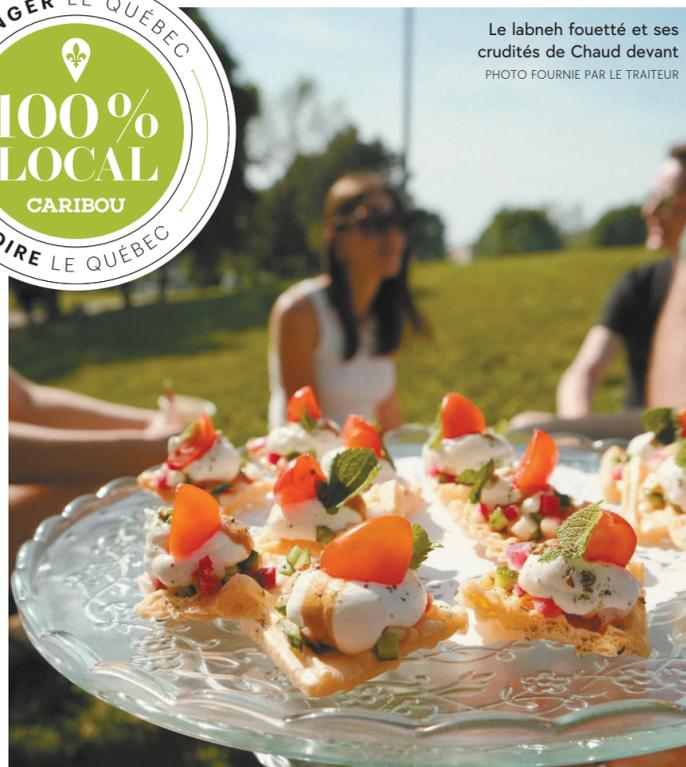
Le tout dernier vin rosé offert dans cette chronique, mais aussi un incontournable dont il faudra demeurer fidèle. C'est quelque chose comme le rosé parfait. Par sa robe claire, ses arômes vibrants floraux et fruités, sa légèreté exemplaire et cette touche d'embrun salin particulièrement joviuse qui fait saliver encore et encore. Brigitte JeanJean nous livre un rosé bio bien sec telle une fleur portée à la boutonnière. (5)

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

Cette chronique est la dernière de Jean Aubry dans nos pages et *Le Devoir* tient à le remercier chaleureusement pour ces longues années de fidèle collaboration, tant à la rédaction qu'aux cahiers spéciaux. Pour continuer à profiter de ses intuitions, de ses conseils et de ses réflexions autour du vin, et pour retrouver ses sélections, rendez-vous sur son blogue Du vin dans l'encrier à l'adresse jeanaubry.substack.com. Votre cahier Plaisirs continuera par ailleurs dès le weekend prochain à vous présenter des contenus sur les vins et autres boissons alcoolisées, dans des formats différents.



La préparation des plateaux de crudités était enseignée dans les écoles ménagères provinciales. GETTY IMAGES



Le labneh fouetté et ses crudités de Chaud devant PHOTO FOURNIE PAR LE TRAITEUR

Le plateau de crudités, d'hier à aujourd'hui

L'idée de manger des légumes crus ne date pas d'hier. Les accompagner d'une trempette aux saveurs locales non plus ! Depuis des siècles, le plat de crudités vise à célébrer la fraîcheur des produits tout juste cueillis tout en ajoutant plus de végétaux à son alimentation. On retrace la petite histoire de cette assiette haute en couleur qui, au fil du temps, s'est taillé une place de choix sur la table estivale des Québécois.

VIRGINIE LANDRY
COLLABORATION SPÉCIALE | CARIBOUMAG.COM

Pour cerner l'origine du plat de crudités accompagnées d'une sauce, l'historienne culinaire Amélie Masson-Labonté pointe vers la tradition du bassin méditerranéen — l'Espagne, le Portugal, les pays du Maghreb, la France et l'Italie — « laquelle est très portée sur les légumes consommés crus ».

Il y a par exemple la fameuse *bagna cauda* piémontaise, cette trempette chaude à base d'huile, d'anchois et d'ail, servie avec des légumes de saison depuis l'époque médiévale. Dans un esprit de partage, et ce, afin de célébrer la fin des moissons ou des vendanges, les convives étaient invités à plonger leurs légumes crus fraîchement récoltés dans cette sauce devenue célèbre dans cette partie du pays.

Amélie Masson-Labonté cite d'autres versions du duo crudités et trempette, comme le *pinzimonio* italien (huile d'olive, citron, sel, poivre) ou l'aïoli provençal (jaune d'œuf, ail, huile d'olive), qui existent aussi depuis des siècles.

Aux origines de la « Mayo-chup »

Tout le monde a déjà concocté une trempette moitié mayonnaise, moitié ketchup. Savez-vous que ce mélange existe depuis fort longtemps ? Les pays d'Amérique latine l'appellent la *salsa rosada* ou *salsa golf*. Dans l'État américain de l'Utah, elle est connue comme étant la « fry sauce » depuis le milieu des années 1950. Un franchisé de la bannière de restaurants Arctic Circle a alors créé ce mélange de mayonnaise et de ketchup à parts égales pour qu'on y trempe ses frites et ses rondelles d'oignons. En 2018, Heinz commercialise le fameux mélange sous le nom de « Mayo-chup ». La sauce déjà préparée arrive sur les tablettes canadiennes l'année suivante.

À la table québécoise

L'arrivée de cette assiette telle qu'on la connaît au Québec se serait produite tôt au XX^e siècle, selon l'historienne culinaire. « Les familles avaient généralement un potager d'appoint qui leur fournissait radis, concombres, petits pois, carottes et haricots en saison », rappelle Amélie Masson-Labonté. Elle souligne d'ailleurs

qu'avant la popularisation des réfrigérateurs dans les années 1950, la plupart des légumes crus n'étaient mangés qu'en été.

« A cette époque, un certain discours sur la nutrition fait la promotion de la consommation de légumes crus », constate Amélie Masson-Labonté au cours de ses recherches. Elle a pu consulter plusieurs docu-



Amine Nasrallah, chef exécutif de Chaud devant PHOTO FOURNIE PAR LE TRAITEUR

ments gouvernementaux ainsi que des articles, qui expliquent aux femmes, alors responsables de la confection des repas, que la plupart des vitamines et minéraux sont éliminés durant la cuisson.

Au même moment, dans les écoles ménagères provinciales, où l'on forme les jeunes filles à devenir de bonnes épouses, on enseigne la préparation des plateaux de crudités. Dans les années 1940, c'est l'arrivée du premier *Guide alimentaire canadien*, qui, lui aussi, fait la promotion de la consommation de légumes crus.

Les recettes de trempette ne seront popularisées que dans les décennies suivantes. Ne sachant pas encore comment accompagner les légumes crus, les Québécois les servaient alors avec... du beurre !

L'avis du chef traiteur

Dans le but d'accompagner le repas (de sandwiches pas de croûtes !) de quelques portions de végétaux, le

plateau de crudités s'impose souvent dans les services de traiteur.

Amine Nasrallah, chef exécutif de l'entreprise haut de gamme Chaud devant, admet que l'assiette de légumes crus et sa trempette sont toujours très populaires auprès de ses clients, soucieux « d'avoir cette option pour leurs convives végétariens ». À son avis, « certains commandent encore un plateau de crudités pour aider à remplir une table et parce que ce n'est pas très cher ». Néanmoins, il constate aussi que « d'autres sont vraiment des *foodies* qui apprécient les bons légumes frais ».

Il se fait un devoir de présenter des versions gourmandes et modernes sur ses menus, qui misent essentiellement sur les produits locaux et saisonniers. L'été est sa période préférée pour les plus beaux plats de crudités. « En juillet, on atteint un sommet pour les légumes du terroir », dit Amine Nasrallah avec excitation. Il propose ces temps-ci un labneh fouetté et ses crudités ainsi qu'une assiette de légumes de saison et leur sauce ranch au miso.

Ses conseils pour composer le meilleur plateau ? « Varier les textures (haricots et asperges légèrement blanchis, carottes croquantes, courgettes bien juteuses, délicieux concombres, poivrons de toutes les couleurs), s'amuser avec la trempette, et y ajouter beaucoup d'herbes fraîches », recommande-t-il. Il suggère également d'essayer différentes coupes (en julienne, en biseau, en rondelles), et de soigner la présentation des légumes (en les regroupant par teintes, par exemple).

Parce que selon lui, pour réussir son plateau de crudités, il faut non seulement de bons légumes de saison, mais aussi la parfaite trempette pour les accompagner !

De noyau à manguiier

Cultiver des fruits à partir d'un noyau est non seulement possible, mais plutôt facile. Avez-vous déjà pensé à créer votre propre manguiier, une plante aux accents exotiques, avec une mangue achetée au supermarché ? Cela pourrait être une expérience fort satisfaisante. Voici comment y parvenir, pas à pas.

ÉMILIE BRASSARD D'ASTOUS
COLLABORATION SPÉCIALE | DUJARDINDANSMAVIE.COM

Même si le manguiier est une espèce tropicale, il est possible de le faire pousser sous le climat québécois. Il est peu probable que votre arbre produise des fruits, mais il vous fera à tout le moins une belle plante verte d'intérieur.

Que faire avec votre mangue ?

Pour faire pousser un manguiier, vous devez tout d'abord vous procurer un beau fruit bien mûr, que vous dégusterez en veillant à ne pas abîmer le noyau. Ensuite, il vous faudra effectuer quelques étapes avec soin.

1. Avec un couteau, ouvrez la cosse blanche qui constitue le noyau.
2. Une fois la cosse ouverte, récupérez l'amande qui se trouve au centre.
3. Enrobez cette dernière de papier absorbant humide et placez-la dans un pot en plastique hermétique.
4. Maintenez le contenant fermé à l'abri de la lumière, près d'une source de chaleur (température visée : autour de 20 °C).
5. Pensez à changer le papier absorbant humidifié chaque jour afin d'éviter l'apparition de moisissures.
6. Après quelques jours, vous verrez un germe et des racines sortir de l'amande. Soyez patient, ce processus peut prendre jusqu'à deux semaines.

7. Une fois le germe et les racines sortis, votre jeune manguiier est alors prêt à être transféré en pot.

Allez, hop, en terre !

La racine du manguiier se développe en profondeur et en surface. Il faut donc choisir un contenant large et profond, doté de trous de drainage et d'une soucoupe. Au moment de la plantation, respectez les étapes suivantes.

1. Remplissez le fond du pot avec du terreau d'empotage à base de tourbe de sphaigne. Pour des résultats encore plus impressionnants, utilisez un terreau qui contient du compost.
2. Placez délicatement l'amande germée à plat dans la terre, avec les racines vers le bas, à une profondeur de 4 cm. Recouvrez le tout de terreau.
3. Arrosez la surface et placez le pot à la lumière, hors des rayons du soleil.
4. Maintenez la terre fraîche, mais pas trop humide.
5. Le germe va développer des racines dans la terre, et une tige centrale fera son apparition à la surface du terreau en l'espace de quelques jours. Cela peut toutefois prendre jusqu'à un mois selon l'environnement et la qualité du noyau.
6. Les jeunes feuilles seront de couleur rouge ou jaune au départ et deviendront vertes par la suite.

L'entretien du manguiier

Au fil de sa progression, votre manguiier va se couvrir de feuilles vertes et brillantes. Vaporisez-les régulièrement. Au bout de quelques mois, repentez votre arbre dans un pot plus haut et plus large, car il a une racine pivotante profonde et un système racinaire de surface assez étendu. Fertilisez-le en période de croissance avec un engrais pour espèces tropicales. Placez votre plant à l'extérieur durant l'été, en l'exposant au soleil de manière graduelle. Arrosez-le régulièrement pour éviter le dessèchement de la plante.

Pour récolter des fruits

Si l'expérience vous titille, mais que récolter un jour une mangue bien juteuse vous tient à cœur, sachez qu'il existe des variétés naines de manguiiers qui peuvent générer des fruits à l'intérieur. 'Amrapali', 'Ice Cream', 'Irwin', 'Nam Doc Mai', 'King Thai' sont quelques exemples d'espèces de petite taille très prolifiques, qui sont greffées pour obtenir une production plus rapidement. Informez-vous auprès de votre jardinerie locale !

du jardin dans ma vie

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



Au fil de sa progression, votre manguiier va se couvrir de feuilles vertes et brillantes. GETTY IMAGES

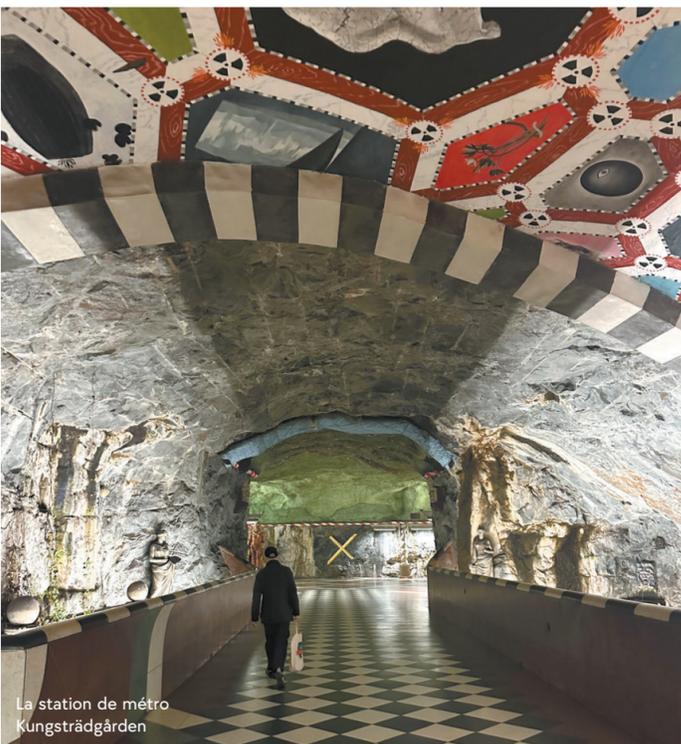
Ce cahier spécial a été produit par l'équipe des publications spéciales du *Devoir*, relevant du marketing. La rédaction du *Devoir* n'y a pas pris part. Pour nous écrire : plaisirs@ledevoir.com

La capitale suédoise étant un archipel, l'eau joue un rôle crucial dans le quotidien de ses habitants.
PHOTOS MARIE-JULIE GAGNON

Stockholm entre nature et culture



Le parc royal de Djurgården rassemble de nombreux musées.



La station de métro Kungsträdgården

Le retour du beau temps a quelque chose de festif à Stockholm. Les Suédois se gavent de chaque rayon de soleil qui parvient à percer les nuages... Oui, les Québécois ont beaucoup en commun avec les Européens du nord !

MARIE-JULIE GAGNON
COLLABORATION SPÉCIALE

En cet après-midi radieux, la terrasse de Blå Porten semble revivre. Érigé à la fin des années 1600 à côté des portes en fer qui donnaient accès à Djurgården, le parc de chasse du roi, le restaurant, qui a été reconstruit près de la galerie d'art Liljevalchs en 1916 après un incendie, propose des plats traditionnels à prix raisonnables.

Considéré comme le poumon de Stockholm, le parc royal de Djurgården fait partie du premier parc national urbain au monde créé en 1995. Cette aire protégée s'étendant sur 27 km² entre Stockholm et les villes avoisinantes attire un mélange de Stockholmis et de touristes. On arrive facilement à l'île par bateau, en tramway, à pied ou à vélo depuis le centre.

Une soixantaine d'attractions de la Royal Djurgården Society travaillent de pair afin d'atteindre les objectifs de durabilité des Nations unies. Le parc a d'ailleurs reçu le Green Destinations Platinum Award en 2022, ex æquo avec la ville de Ljubljana, en Slovénie.

De nombreux musées se trouvent à distance de marche les uns des autres dans le secteur. Le plus spectaculaire reste le Vasa, qui abrite un navire de guerre du XVII^e siècle. L'histoire rocambolesque de ce vaisseau de 1200 tonnes qui a coulé à peine mis à l'eau, en 1628, laisse une impression aussi forte que les détails merveilleusement bien conservés de sa coque en chêne.

À deux pas, le musée ABBA fait danser et chanter les visiteurs depuis 2013. Il est absolument impossible de résister à l'atmosphère festive du temple consacré au groupe emblématique des années 1970. En plus de parcourir les différentes salles mettant en valeur l'aspect biographique, les plus motivés peuvent pousser la note dans des cabines de karaoké et monter sur scène avec des hologrammes des membres de la formation musicale.

Durabilité et royauté

Aux jardins de Rosendals, accessibles en échange d'une contribution volontaire, les légumes cultivés sont servis au café qui se trouve sur le site. « Tous les terrains et les bâtiments sont la propriété de l'administration royale, explique Victoria Lagne, responsable des communications des lieux. Mais, il y a 40 ans, une fondation a été créée

Informations pratiques

- S'y rendre : KLM propose de nombreux vols vers Stockholm toute l'année avec escale à Amsterdam.
- Se loger : à quelques minutes de marche de T-Centralen, en plein centre de la ville, l'hôtel Hobo est une excellente option pour les voyageurs soucieux de l'environnement... et de leur budget. Sur son site, Visit Stockholm offre une liste d'établissements reconnus pour leurs efforts en matière de durabilité.
- La carte Stockholm donne accès à une vingtaine de musées.
- Pour se déplacer, l'application mobile de SL est très pratique.

afin de diffuser les connaissances autour de l'horticulture. Par exemple, les méthodes agricoles utilisées sont biodynamiques. »

Le café et différents événements permettent de générer des revenus afin d'assurer l'entretien de l'espace. « La Suède a été l'un des précurseurs du mouvement de la ferme à la table, dit M^{me} Lagne. De la nouvelle cuisine, les chefs peuvent voir les légumes qui poussent dans notre jardin. »

Stockholm étant un archipel, l'eau joue un rôle crucial dans le quotidien de ses habitants. C'est l'un des aspects que préfère la Madelinienne Pauline Myrand. Installée sur l'île de Vaxholm avec sa famille depuis l'automne dernier, elle peut en plus observer le passage des saisons et avoir accès à une vie culturelle foisonnante. « Il y a tout. On peut aller à l'opéra royal, aux grands ballets ou au théâtre national. L'offre culturelle est exceptionnelle. Il y a de nombreux musées, tant sur l'art que sur l'histoire. Et à quelques minutes de la ville, il y a la nature », décrit-elle.

L'art se découvre aussi sous terre. En cas de température hostile, rien de mieux qu'une promenade dans les différentes stations de métro de Stockholm décorées par des artistes. L'une des plus impressionnantes, Kungsträdgården, se trouve au bout de la ligne bleue. « C'est une réplique de l'ancien palais », explique Birgitta Palmér, responsable de la presse pour la région de Stockholm. Entre 1643 et 1825, le site abritait le majestueux palais de Makalös et un jardin à la française, détruits par un incendie. Les différents éléments qu'on peut apercevoir dans la station racontent leur histoire.

Pas de doute, Stockholm s'avère une merveilleuse option pour un voyage estival en Europe loin de la canicule.

Une partie des frais de ce voyage ont été payés par Visit Stockholm. Les billets d'avion sont une gracieuseté de KLM.



À la boulangerie Skeppsbro

Savourer la pause *fika*

Stockholm compte de nombreux cafés. Se réunir le temps d'une boisson chaude et d'une pâtisserie porte même un nom : *fika*. « Cela fait partie de notre mode de vie, explique Birgitta Palmér. Au bureau, c'est le moment où l'on ne parle pas de travail, où on veut juste avoir des interactions sociales. Nous rencontrons aussi nos amis et notre famille pour le *fika*. » Si la brioche à la cannelle — la *kanelbulle* — reste le dessert le plus populaire, ses déclinaisons à la cardamome et à la vanille — la *kardemummabulle* et *vaniljbullar* — trouvent également une place de choix dans les cafés. Et ce, tout comme les tartes aux pommes, aux myrtilles, aux framboises et à la rhubarbe. Certaines gourmandises se savourent par contre à des moments précis de l'année. « Le calendrier de pâtisseries est vraiment particulier, observe Pauline Myrand. Tu ne manges pas n'importe quoi n'importe quand. Par exemple, la *lussebulle*, une brioche au safran, se déguste de la Sainte-Lucie (le 13 décembre) à Noël, et la *semmla*, brioche au lait farcie de chantilly et de pâte d'amande, est associée au Mardi gras. »



Du pain lavash au marché GUM
PHOTOS AURELIA CRÉMOUX



La gata du café Kond st 253



Les jengyalov hats
du restaurant du même nom



Les manti
du restaurant
Anteb

Escale gourmande dans la capitale arménienne

En 2021, le magazine *Forbes* considérait que l'Arménie était LA nouvelle destination gastronomique et œnologique. Pour avoir un aperçu de la richesse culinaire qu'offre ce territoire montagneux, situé le long de l'ancienne route de la soie, au carrefour de l'Europe et de l'Asie, direction la capitale, Erevan.

AURÉLIA CRÉMOUX
COLLABORATION SPÉCIALE

Constituée notamment de légumes et de fruits, de viande, d'herbes et d'épices, la cuisine arménienne est colorée et éveille les papilles. « Depuis que je ne vis plus ici, me confie une Arménienne qui réside à l'étranger depuis plusieurs années, je trouve difficile de manger des plats qui ont autant de saveurs qu'en Arménie. »

Un éventail de saveurs

Et pour avoir un aperçu des goûts qu'on trouve dans la cuisine arménienne, il est incontournable de commencer sa visite au très coloré marché couvert d'Erevan, plus connu sous le nom de GUM.

Sur les étals, fruits et légumes côtoient fromages et charcuteries. Il faut d'ailleurs y tester l'emblématique *basturma*, qui est une sorte de saucisson local, à base de viande de bœuf crue séchée. Mais ce qui attise le plus notre curiosité dès l'entrée dans le marché, ce sont les *analis*. Ces fruits séchés au soleil ont le cœur rempli d'un mélange constitué de noix concassées, d'iode et de cannelle. « On met environ une heure pour faire cinq à six pièces », me confie

un marchand, qui vend chaque jour sur le marché les produits de la ferme familiale. Impossible également de ne pas succomber à la bouchée de *soujouk* sucré qu'il nous tend, une friandise en forme de saucisson réalisée à partir de noix enrobées de sirop.

En continuant notre tour des lieux, on tombe nez à nez avec ces grands étalages de *lavash*, ce pain arménien aux allures de pita, constitué de farine, d'eau et de sel. « Même s'il existe encore des recettes cuites de manière traditionnelle au feu de bois dans un four tandoor, m'explique une vendeuse de *lavash* au marché, ce pain est désormais souvent préparé dans un four électrique. » Inscrit depuis 2014 au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO, il sert de base à plusieurs spécialités de la cuisine arménienne.

C'est tout près de l'opéra, dans le restaurant Tun Lahmajō que nous allons goûter l'un des plats préférés des Arméniens, surnommé la « pizza arménienne ». La *lahmajō* est constituée d'un pain *lavash* garni de bœuf haché, de persil et de tomates. Préparée et cuite au fur et à mesure

dans le four à pain dans l'entrée de l'établissement, elle est présentée avec un quartier de citron qu'on presse sur sa « pizza ». On la roule ensuite pour la déguster avec les doigts. Un délice.

Et si le temps vous manque (ou que vous êtes sans un sou), rien de tel que les *jengyalov hats*, qu'on trouve dans le restaurant du même nom. À peine assis et sans même avoir commandé, on reçoit de la serveuse une assiette remplie de légumes verts hachés roulés dans du pain *lavash*. Ce plat est originaire du Haut-Karabakh (Artsakh), une ancienne enclave arménienne qui était majoritairement peuplée d'Arméniens jusqu'à l'offensive azerbaïdjanaise de septembre dernier. Il s'accompagne de *tan*, une boisson typiquement arménienne composée d'eau, de sel et de *matzoun* (le yogourt arménien).

Pour une cuisine plus élaborée, direction le restaurant Lavash, un lieu bien connu des Erevanais, situé dans l'un des quartiers les plus centraux de la capitale. Créé en 2017 d'après le concept de la ferme à la table, il y propose des produits essentiellement issus de l'agriculture locale. Sur le menu, en plus des classiques *khrovats* (grillades arméniennes), on trouve des *tolmas*, faits d'une farce à base de viande hachée de bœuf et de riz, enroulée dans des feuilles de vigne. On peut aussi y déguster l'un des plats quotidiens préférés des Arméniens, la *harissa*. Composée de blé moulu et de viande effilochée, elle est souvent servie avec du beurre. « Elle doit cuire toute la nuit, m'explique Margarita Gaboyan, une Arménienne rencontrée lors de mon séjour. Si elle est bien préparée, chaque bouchée fond dans la bouche. »

Inscrit depuis 2014
au patrimoine immatériel
de l'humanité par l'UNESCO,
le pain *lavash* sert de base
à plusieurs spécialités de la
cuisine arménienne

La gastronomie de la capitale est à l'image de sa population. Depuis 2011, de nombreux Arméniens de la diaspora ont fui la guerre de Syrie, en venant s'établir sur la terre de leurs ancêtres. Parmi eux, plusieurs ont ouvert des établissements dans lesquels on peut goûter leur cuisine aux touches du Moyen-Orient.

Au restaurant Anteb, l'un des plus réputés pour la cuisine arménienne occidentale, nous savourons les fameux *manti*, des sortes de raviolis fourrés avec un mélange de viande, d'ail, d'oignons, d'épices et d'herbes. Ici, ils sont servis sous forme de soupe avec du bouillon de poulet, une cuillerée de *matzoun* et du sumac sur le dessus.

Pas d'inquiétude, les becs sucrés ne seront pas non plus en reste dans la capitale arménienne. Direction le Kond, l'un des plus anciens quartiers de la ville, conservé depuis le XVII^e siècle, pour déguster un café accompagné d'une pâtisserie composée de farine, du beurre et de sucre : la *gata*. « Nous avons décidé d'ouvrir un café au rez-de-chaussée de notre maison, me confie la fille des propriétaires de l'un des rares établissements des environs, le Kond st 253. Plusieurs visiteurs voulaient boire un café et manger une *gata* de manière authentique dans le quartier. »

« Tu dois absolument goûter les *ponchiki* », m'assure-t-on. Et pour cela, direction le café haut en couleur, le Grand Candy Ponchikants. Ce dessert, très populaire pendant l'époque soviétique, se situe entre les pancakes et les beignets. Fourrés à la vanille, au chocolat, au caramel ou à la confiture d'abricot, ils sont si fondants qu'ils se dévorent sans faim.

À manger... et à boire

Il y a quelques années, des archéologues ont découvert la plus ancienne fabrique de vin connue à ce jour, datant de 6100 ans, dans une caverne en Arménie. Depuis, la tradition viticole perdure. Alors même si l'Arménie se déguste... elle se boit aussi.

Vous pourrez vous faire une idée de la richesse œnologique arménienne si vous allez faire un tour en direction de la rue Martiros Saryan, où se situent de nombreux bars à vin. Chez In Vino, qui, en plus d'être un bar, est également un magasin et un club pour les amateurs de vin : on en trouve plus de 2000, dont près d'une soixantaine sont arméniens.

Carnet voyage

Les actualités du monde touristique, ici et ailleurs

CAROLYNE PARENT
COLLABORATION SPÉCIALE

Cap sur les îles Cayman !

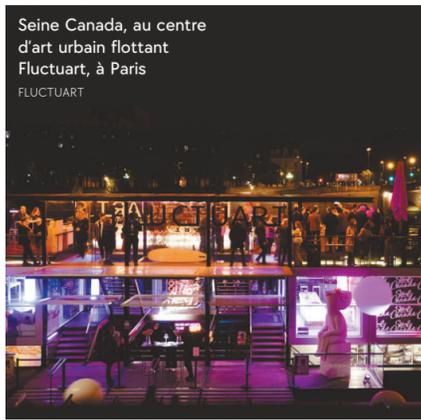
L'été, c'est la saison des pluies dans le Sud. Voilà pourquoi des hôtels de plusieurs destinations, dont les îles Cayman, un territoire britannique d'outre-mer, proposent des tarifs promotionnels — de petits prix de consolation ! Je suis donc arrivée à Grand Cayman, l'île principale d'un archipel situé au sud de Cuba, en plein orage il y a trois semaines. Je me suis installée à West Bay, chez Vida. Inauguré en avril dernier, cet hôtel-boutique de 12 chambres conjugue durabilité et sérénité à l'orée du parc national Barker. Au programme : yoga, Pilates, *kitesurf* ; un atelier de cuisine avec la cheffe du restaurant ; des sorties à cheval (ou à vélo) au parc ; ainsi que de la plongée sous-marine et en apnée, celle-là à partir du rivage. À trois pas, la plage n'est peut-être pas aussi spacieuse que la célèbre Seven Mile Beach, mais j'ai aimé qu'elle soit presque déserte. Et la météo ? Le ciel s'est rapidement mis au bleu et il y est resté pratiquement toute la semaine !



L'hôtel Vida, à West Bay, Grand Cayman CAROLYNE PARENT

Charlebois à Seine Canada

Avis à ceux qui seront à Paris pendant les Jeux : le festival Seine Canada mettra en avant la culture urbaine francophone de chez nous du 27 juillet au 8 septembre. Parmi ses événements phares, je retiens la soirée hommage à Robert Charlebois, le 29 août, pour célébrer ses 80 ans en sa compagnie. Je note aussi les concerts de Cœur de Pirate, le 28 juillet, et de FouKi, le 6 août. On pourra aussi y voir une exposition des œuvres que l'artiste montréalais David Bicari, alias LeBicar, a créées sur la route au fil de neuf provinces. Mode et gastronomie d'ici seront de plus à l'honneur. En lui-même, le site du rendez-vous culturel, Fluctuart, situé près du pont des Invalides, me semble fort attractif : une péniche avec vue sur le Grand Palais, la tour Eiffel et le Trocadéro, voilà effectivement une scène rare !



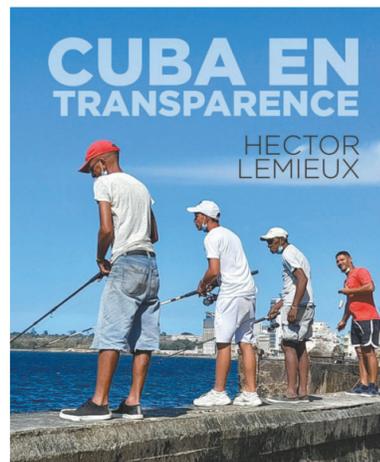
Seine Canada, au centre d'art urbain flottant Fluctuart, à Paris
FLUCTUART

Quand Cuba nous est bien conté...

Entre un voyage au pays et un roman de Zoé Valdés, *Comprendre Cuba* (éditions Ulysse) m'a jadis éclairée sur les réalités de l'*Isla Grande*, et pour cause... Correspondant à La Havane, son auteur, Hector Lemieux, est aux premières loges de l'actualité locale depuis 25 ans. C'est donc avec joie que j'ai retrouvé sa plume dans *Cuba en transparence*, récemment publié chez Somme toute. L'ouvrage réunit de ses textes parus dans la presse française, belge et suisse, des années 2000 à aujourd'hui. Ils nous causent d'un monde à l'envers, où ce sont des étrangers qui veulent désormais épouser des Cubains afin de pouvoir acheter une propriété. Ils nous parlent aussi d'une composante vitale de l'économie cubaine, soit l'« exportation » de médecins et d'infirmières à l'étranger ; et des grands et misères d'une population tenue en otage par la loi américaine sur « le commerce avec l'ennemi ». Quelle lecture édifiante ! Je ne saurais trop vous la recommander, surtout si vous fréquentez l'île de Raül...

Bon vent !

Populaires, les croisières ? Plus que jamais, le secteur ayant atteint en 2023 107 % du taux de fréquentation de 2019 (31,7 millions de passagers), selon la Cruise Lines International Association (CLIA). Ainsi, huit navires de compagnies membres de la CLIA seront inaugurés cette année, parmi lesquels, en septembre prochain, *Explora II*, jumeau d'*Explora I*, chacun comptant 461 cabines. Constituant la flotte d'*Explora Journeys*, la nouvelle marque *lifestyle* du géant MSC, ils s'arrêtent dans des ports de rêve desquels on fait des excursions inattendues... Quelques exemples en Méditerranée : récolte de truffes en Croatie, visite d'un vignoble bio à Mykonos et pique-nique sur les remparts de Lucques, en Toscane. Ça me parle ! À noter : propulsé au gaz naturel liquéfié, moins polluant que les carburants marins conventionnels, *Explora III* sera mis en service en 2026. Oui, la décarbonation du secteur maritime est en marche, bien qu'elle demeure tributaire, tout comme celle de l'industrie aérienne, de la disponibilité à grande échelle (et à bon prix) des carburants innovants.



Le restaurant Sakura à bord de l'*Explora I*
EXPLORA JOURNEYS

Pas nouveau, mais encore plus beau !

La marque Sofitel du groupe Accor souffle cette année 60 bougies et, pour l'occasion, rafraîchit ses propriétés à travers le monde. Ainsi, à Montréal, rue Sherbrooke Ouest, Sofitel Le Carré doré entreprend une cure de jeunesse globale en trois phases qui s'étalera sur un an. Dirigée par 2pi rdesign, elle vise un mélange contemporain d'audace et de simplicité témoignant d'un art de vivre à la française.