

2018

bon vivant^{MD}

SAVOUREZ L'EXPÉRIENCE

Le charme de la Provence

Le localisme culinaire
sur terre comme en mer

L'Australie-Méridionale, là où
passé et présent se rencontrent



bon vivant^{MD}

SAVOUREZ L'EXPÉRIENCE

LE MAGAZINE *BON VIVANT* EST CONÇU POUR
LES VOYAGEURS À LA RECHERCHE D'AVENTURES
QUI TITILLENENT LEURS PAPILLES GUSTATIVES ET
ÉVEILLENT LEURS SENS.

Notre équipe de professionnels en voyages se spécialise dans les séjours gastronomiques et vinicoles autour du monde. Nous concevons des expériences uniques et authentiques qui vous plongent au cœur des traditions locales tout en vous faisant connaître la cuisine et les vins de partout dans le monde. Nous croyons qu'afin de pleinement découvrir une destination, il est primordial de goûter la nourriture et de s'imprégner de la culture.

Ce qui distingue nos spécialistes Bon Vivant, c'est leur passion de créer des aventures hors du commun adaptées à chaque amateur de gastronomie et de vin. Que votre voyage de rêve soit de naviguer en haute mer avec un grand chef ou de parcourir la campagne en quête d'artisans locaux, nous saurons satisfaire votre appétit.

Pour trouver un spécialiste Bon Vivant, consultez le www.sejourgastronomique.ca.

Fier membre de

RÉSEAU
ENSEMBLE^{MD}

L'expertise en voyage







NE VOUS CONTENTEZ PAS DE VOUS IMPRÉGNER DE LA SAVEUR LOCALE. GOÛTEZ-Y POUR SOUPER.

Quelque part au Maroc se trouve un marché que seuls les gens du coin connaissent... et le chef de votre navire. C'est là qu'il dénichera les épices pour le souper savamment préparé et délicieusement présenté de ce soir. Les croisières Windstar sont mémorables pour plusieurs raisons. Mais ce sont les expériences immersives inattendues qui les rendent magiques. Pour plus d'informations, contactez votre agence de voyages membre de Réseau Ensemble^{MD}



WINDSTAR[®]
CRUISES
180° FROM ORDINARY[®]



18

RUBRIQUES

- 8 Entrée**
Quoi de neuf dans le monde de la gastronomie, des vins et du voyage?
- 10 Saveurs du monde**
Nos suggestions de souvenirs délicieux
- 26 Recette**
La gastronomie à bord avec Holland America Line

EN VEDETTE

- 14 Le charme de la Provence**
- 18 Le localisme culinaire, sur terre comme en mer**
- 22 L'Australie-Méridionale, là où passé et présent se rencontrent**

« La visite d'une ville, d'un port ou de tout autre endroit n'est pas complète si vous ne goûtez pas à la nourriture et aux vins comme le font les habitants de la région. »



22

14





LETTRE DE LA RÉDACTRICE EN CHEF

Il y a deux étés, j'ai passé une partie de mes vacances à visiter le sud de l'Italie. C'était un voyage organisé, et on (un groupe de personnes des quatre coins du monde) passait nos journées à explorer le terrain montagneux de la côte amalfitaine à la marche. Chaque soir, après une douche rapide, on se rassemblait autour de la table, passant des heures à abuser de la meilleure nourriture et des meilleurs vins que j'aie jamais goûtés. On finissait presque tous la soirée calés dans nos

chaises, les yeux lourds – le résultat d'une journée active sous le soleil, d'un repas six services et possiblement de quelques verres de *vino* en trop.

C'était l'essentiel de notre routine pendant sept soirs d'affilée. Quand est venu le temps de se séparer à la fin du séjour, on est tous repartis avec 10 amis de plus qu'à l'arrivée, enrichis par les perspectives et les histoires qu'on avait échangées en cours de route.

Partager un repas avec des gens a cet effet. On mange pour nourrir son corps, mais se nourrir sur le plan intellectuel et émotionnel est tout aussi important. Les conversations autour de la table – que ce soit à la maison, en voyage ou avec des collègues – influencent qui nous sommes et nos façons de penser. Elles nous changent, nous permettent d'évoluer et de nous améliorer, et nous offrent une expérience qui va bien au-delà du repas.

Se nourrir est plus qu'un simple besoin, qu'un plaisir gustatif. La nourriture nous ouvre à différentes cultures et écoles de pensée, celles de la région où vous êtes ou des personnes qui vous accompagnent.

Nous sommes fiers de vous présenter cette nouvelle édition de *Bon Vivant*. Nous espérons que vous aimerez les récits que nous avons préparés spécialement pour vous et qu'ils vous inspireront à savourer l'expérience, peu importe où vos voyages vous mèneront.

Terrilyn Kunopaski
RédaCTRice en chef

bon vivant^{MD}
SAVOUREZ L'EXPERIENCE

ÉDITEUR

Réseau Ensemble^{MD}
www.reseauensemble.ca

RÉDACTRICE EN CHEF

Terrilyn Kunopaski

RÉDACTRICE ADJOINTE

Valérie Lenoir

DIRECTEUR ARTISTIQUE

Bertrand Richer, Fleur de Lysée

COLLABORATRICES

Jill Gleeson
Sarah Treleaven
Terrilyn Kunopaski

DIRECTRICE DE LA CRÉATION

Valérie Lenoir

TRADUCTRICE

Isabelle Labrosse

RÉVISEURES

Isabelle Labrosse
Valérie Lenoir
Nathalie Guay

MARKETING

Nathalie Guay
nathalie@ensembletravel.ca

PUBLICITÉ

Valérie Lenoir
vlenoir@ensembletravel.ca

©Réseau Ensemble^{MD}.

Tous droits réservés. 2018

Bon Vivant^{MD} est une marque déposée de Réseau Ensemble^{MD}. Aucune partie du présent magazine ne peut être réimprimée ou par ailleurs reproduite sans le consentement écrit de l'éditeur. Le magazine *Bon Vivant*^{MD} est publié une fois par an pour le compte des agences membres de Réseau Ensemble^{MD}. Réseau Ensemble^{MD}

755, boul. St-Jean, bur. 604
Pointe-Claire (Québec) H9R 5M9
Entente de Poste-publications^{MC} :
n° 40005027

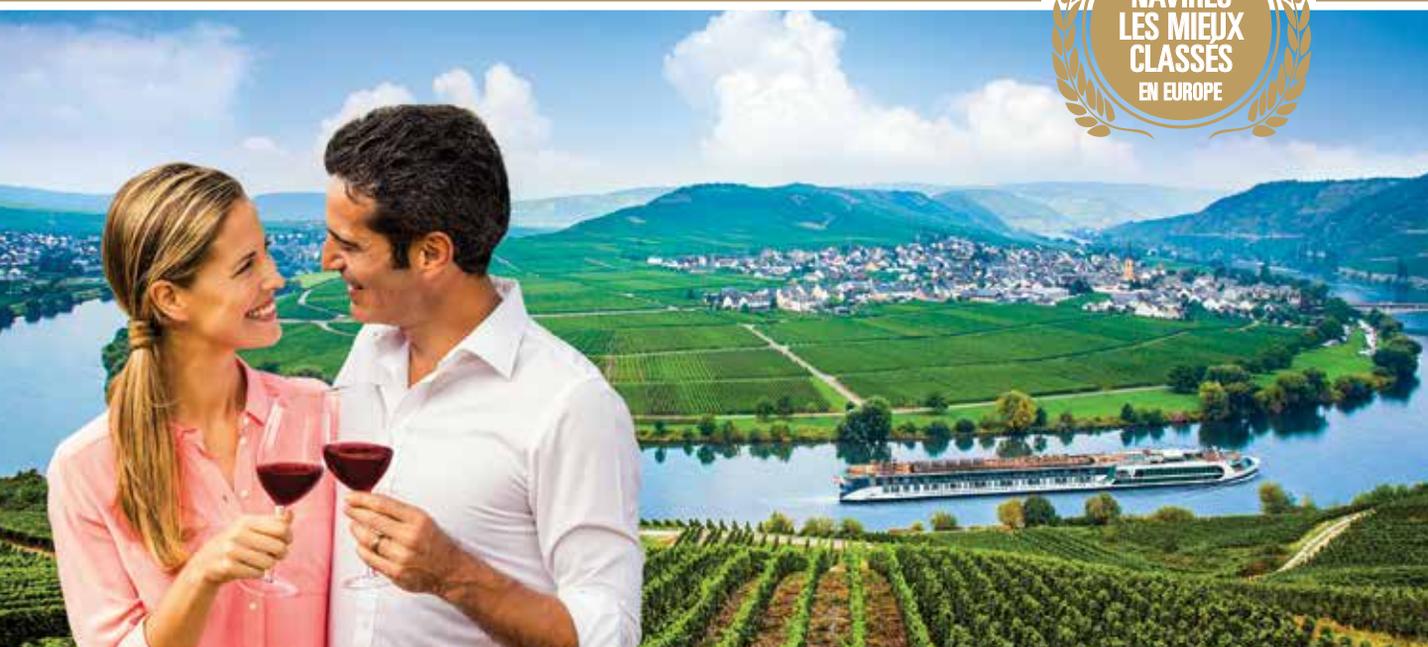
Imprimé au Canada

Image de la couverture : ©iStockphoto



JOIGNEZ-VOUS À NOUS POUR UNE EXPÉRIENCE DE CROISIÈRE VINICOLE UNIQUE

Rien ne transforme une occasion en célébration, ne soulève les discussions ou ne donne de l'élégance à un mets comme un vin raffiné. Voilà pourquoi AmaWaterways offre des croisières vinicoles organisées par des experts qui ajoutent une dimension épicurienne unique à nos itinéraires réguliers. Non seulement apprécierez-vous les visites de grandes capitales et de charmants villages, mais vous profiterez également d'excursions thématiques spéciales dans les régions viticoles les plus renommées d'Europe. Que vous soyez passionné de vin ou que vous n'en dégustiez qu'à l'occasion, ces croisières vous feront vivre une expérience exceptionnelle.



ÉCONOMISEZ JUSQU'À 1 500 \$ CA PAR CABINE SUR LES DÉPARTS SÉLECTIONNÉS

Pour en savoir plus, communiquez avec votre spécialiste Bon Vivant.

 **AMAWATERWAYS™**
LEADING THE WAY IN RIVER CRUISING

Conditions générales : Les tarifs promotionnels sont en dollars canadiens, sont valides pour les départs 2018 sélectionnés seulement et sont basés sur une occupation double. Les promotions sont valides pour les nouvelles réservations et pourraient ne pas s'appliquer aux réservations de groupe. Les offres ne peuvent pas être jumelées avec d'autres promotions ou rabais, dépendent de la disponibilité, sont soumises à un contrôle de la capacité et sont susceptibles d'être modifiées ou retirées sans préavis. D'autres restrictions s'appliquent. L'enregistrement en tant que vendeur de produits de voyage ne constitue par une approbation par l'État de la Californie. N° CST 2065452-40

ENTRÉE

QUOI DE NEUF DANS LE MONDE DE LA GASTRONOMIE,
DES VINS ET DU VOYAGE?



TOUT SIMPLEMENT INCROYABLE

Le **Grand Velas Los Cabos** offre le forfait *Over-The-Top Wine Lovers' Getaway* pour les œnophiles qui souhaitent découvrir les vins raffinés du Mexique. L'expérience comprend notamment des soins de spa au vin et le transport en jet privé jusqu'à Ensenada, à partir d'où les voyageurs visiteront les meilleurs vignobles de la Basse-Californie. Le sommelier Pedro Poncelis Jr., marchand de vin et fils du maître sommelier du complexe, guidera les invités dans leur aventure. Vous voulez passer au niveau supérieur? Réservez un souper avec accords mets-vins au milieu du vignoble, le tout préparé par le chef du complexe, Sidney Schutte, détenteur de deux étoiles Michelin.

LE MEILLEUR DU CANADA

Au Canada, le célèbre **Rocky Mountaineer** ajoute un nouveau circuit à sa collection pour 2018, qui fera vivre aux invités des expériences culinaires. Que vous optiez pour un itinéraire en direction est ou ouest, le forfait *First Passage to the West Culinary Exploration* inclut une visite culinaire guidée de Granville Island, à Vancouver, ou une visite culinaire et culturelle du quartier chinois de la ville, aussi avec un guide; une expérience gastronomique de six services avec accords mets-vins au Post Hotel Dining Room ainsi qu'au restaurant Eden du Rimrock Hotel; et une visite culinaire d'un des quartiers de Calgary. Les mets de classe mondiale font partie intégrante de l'expérience Rocky Mountaineer quel que soit l'itinéraire grâce aux menus concoctés par les chefs Jean-Pierre Guérin et Frédéric Couton, formés à l'internationale.





CROISIÈRE

LE PRIX EST REMIS À...

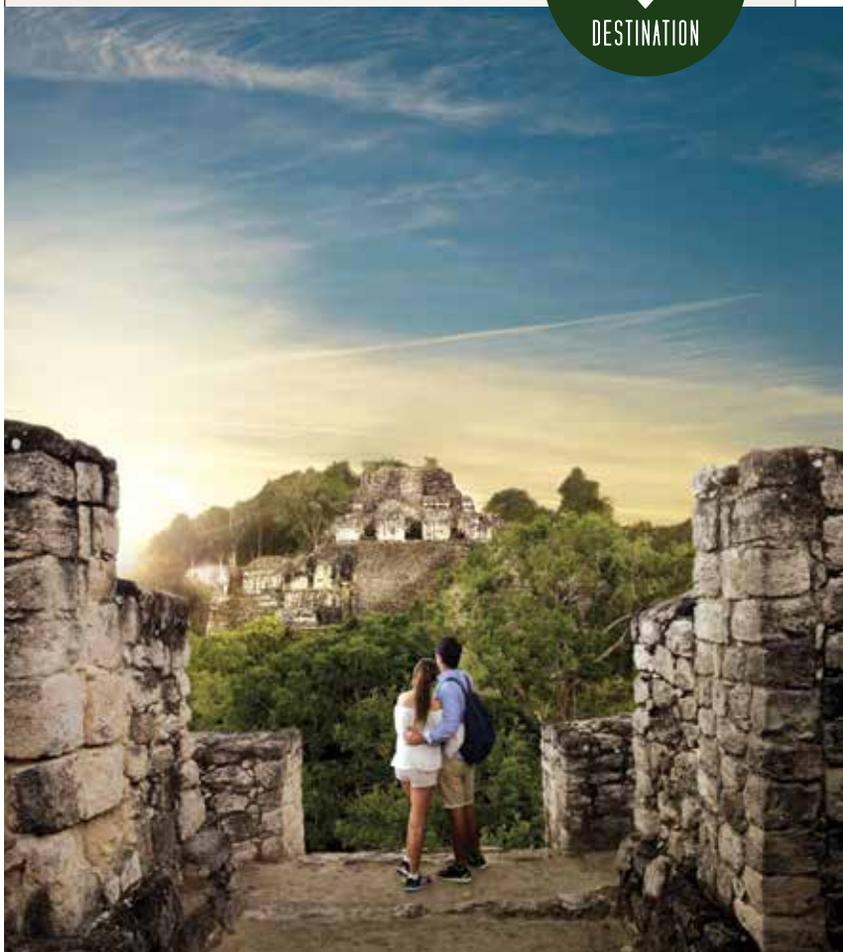
Pour la cinquième année consécutive, le programme vinicole de **Celebrity Cruises** a été reconnu dans le cadre des Restaurant Awards de *Wine Spectator*, récoltant neuf prix en 2017. Toute la flotte de navires océaniques de Celebrity a été récompensée, faisant de la sélection de vins du croisiériste la plus primée en mer. La publication recense les cartes des vins « qui proposent une gamme bien choisie de producteurs de qualité et dont le thème s'accorde bien avec le menu, tant au chapitre du prix que du style ». Plus de 300 marques s'inscrivent sur la carte des vins de la salle à manger principale de Celebrity, dont Tignanello, Grgich Hills, Caymus Special Selection et Guigal Côte-Rôtie. De plus, Celebrity met régulièrement à jour ses cartes des vins pour offrir en tout temps de nombreuses options qui accompagnent merveilleusement sa cuisine, un mélange de classique et de contemporain influencé par les saveurs du monde et les destinations visitées.

LE MEXIQUE VOUS APPELLE

Attirant les Canadiens avec sa scène gastronomique florissante, **Campeche**, État mexicain sur la péninsule du Yucatán, est une destination émergente dans le golfe du Mexique. Les traditions culinaires de la région mêlent des influences européennes, mayas, caribéennes et autres. En raison de son emplacement le long de la baie de Campêche, il n'est pas surprenant que les poissons et fruits de mer frais fassent depuis longtemps partie des principaux ingrédients de la cuisine locale. Prévoyez-y une visite ne serait-ce que pour goûter les mets préparés avec les trésors de l'océan, allant du chien de mer et du requin au crabe royal et à la pieuvre. Parmi les créations culinaires les plus emblématiques de Campeche se trouvent le *pan de cazón* (une lasagne de tortillas au chien de mer), les crevettes à la noix de coco, le pompano avec *salsa verde* ainsi que le cochon rôti, la dinde à la farce noire ou le porc avec haricots noirs. En avez-vous l'eau à la bouche?



DESTINATION





Souvenirs délicieux

Que devriez-vous rapporter de votre prochain voyage en Europe? *Bon Vivant* a préparé pour vous quelques suggestions de souvenirs de destinations populaires. Profitez des saveurs et des expériences gastronomiques européennes bien après votre retour à la maison.

PAR TERRILYN KUNOPASKI

ITALIE

Qu'est-ce qui peut battre un pain frais trempé dans l'une des meilleures huiles d'olive de la planète? Avant de quitter l'Italie, trouvez une bouteille d'**huile d'olive extra-vierge Paolo Bonomelli TreFört**, reconnue comme l'une des meilleures au monde. Sachez que les voyageurs peuvent prévoir une visite à l'oliveraie située le long du lac de Garde, à Vérone.

PORTUGAL

Plusieurs voyageurs choisissent de rapporter une bouteille de porto du Portugal. Un choix incontestable, nous en convenons. *Bon Vivant* vous suggère toutefois d'envisager aussi le **ginjinha** (ou ginja), une liqueur de cerises sûre à partager avec vos amis pendant que vous vous remémorez « cette fameuse soirée à Lisbonne ». Nous recommandons la marque classique Ginja D'Óbidos de Vila das Rainhas.

ALLEMAGNE

En arrivant à Rüdeshheim, en Allemagne, vous n'aurez aucun problème à trouver un café qui sert du **Rüdeshheimer Kaffee**. Et croyez-nous, ça en vaut le coup! Cette boisson de café alcoolisée composée de brandy flambé et de sucre puis recouverte de crème fouettée est servie dans une tasse spéciale. Trouvez-en une à rapporter à la maison dans une boutique souvenir de la rue principale de cette charmante ville touristique.

FRANCE

En matière de rosé, la France est difficile à battre. Donc avant de dire adieu à cette destination, l'une des plus visitées au monde, investissez dans une bonne bouteille à conserver pour une occasion spéciale. Tentez de mettre la main sur la **Cuvée Tradition Rosé des Côtes de Provence de Clos Cibonne**, l'un des meilleurs rosés selon VinePair.

AUTRICHE

Sied dans le 16^e arrondissement de Vienne, **Staud's Preserves** est connu pour ses confitures, cornichons, compotes et sirops. Entrez et laissez-vous tenter par les classiques, les produits en édition limitée ou un panier-cadeau, tous faits d'ingrédients naturels. Notre recommandation : la confiture d'abricot! Elle provient directement du jardin de montagne Venus à Wachau.

POLOGNE

Imaginez servir le plat vedette de votre prochain souper dans un **plateau en céramique** acheté à Cracovie! Voilà de quoi lancer les discussions! La boutique Asortyment Shop est un incontournable pour les visiteurs de cette ville polonaise à la recherche de souvenirs. Mais attention, vous pourriez en ressortir avec plus de trésors qu'un plat en céramique.

NORVÈGE

Les fruits de mer sont ancrés dans la culture norvégienne. Ce n'est pas surprenant : fjords, lacs et rivières abondent dans tout le pays. Mais comment continuer à apprécier ces saveurs de la mer de l'autre côté de l'Atlantique? Avez-vous pensé au **caviar**? Vous en trouverez en pot ou en tube dans tous les supermarchés norvégiens.

ANGLETERRE

Quoi de mieux que le thé pour évoquer les souvenirs de votre voyage au Royaume-Uni? La marque **Yorkshire Tea** (thé noir) est la préférée des Britanniques selon *The Telegraph*. Pas étonnant, elle existe depuis 1886! Bien sûr, vous pouvez la trouver chez un détaillant au Canada, mais pourquoi ne pas l'acheter dans son pays d'origine?



Portugal





Norvège



Angleterre



Pologne

Allemagne

France



Autriche

Italie





Vivez le grand luxe

Regent
SEVEN SEAS CRUISES®

L'EXPÉRIENCE LUXUEUSE LA PLUS INCLUSIVE

Profitez de chaque journée comme vous en avez envie tout en explorant les plus beaux endroits du monde. Tout est compris, des vols et excursions aux repas gastronomiques et au Wi-Fi illimité. Laissez-nous nous occuper des détails pendant que vous naviguez vers plus de 450 destinations à bord de nos luxueux navires de taille parfaite en compagnie d'un petit cercle de nouveaux amis. Avec Regent Seven Seas Cruises®, vous pouvez vraiment tout avoir.

Savourez les mets exquis et les bons vins qui figurent sur les menus inventifs concoctés par nos chefs talentueux offerts dans notre élégante sélection de restaurants gastronomiques.

**POUR EN SAVOIR PLUS, COMMUNIQUEZ AVEC VOTRE
AGENCE MEMBRE DE RÉSEAU ENSEMBLE^{MD}.**

savourez la beauté des îles britanniques

Goûtez le meilleur des îles Britanniques en naviguant avec Princess®. Installez-vous confortablement au pub du coin pour déguster des *fish and chips* en après-midi ou prenez une pinte de bière locale à bord. Apprenez à bien comprendre la cuisine régionale avec ceux qui la connaissent le mieux grâce à notre programme Local Connections.



îles britanniques (et kirkwall)

12 jours | *Royal Princess*®
Aller-retour de Southampton | 29 août 2018

4 751\$*

Les taxes, frais et droits portuaires de 267 \$ CA sont inclus.

Recevez jusqu'à 60 \$ US
de crédit à bord par cabine.†



PRINCESS CRUISES
come back new®

Pour plus d'information,
contactez votre agence de voyages
membre de Réseau Ensemble^{MD}

*Le tarif de 4 751\$ est basé sur la catégorie BF à bord du *Royal Princess*® pour le départ du 29 août 2018, selon la disponibilité au moment de la réservation. Les tarifs pourraient varier pour les autres dates. Consultez votre agent de voyages pour connaître les conditions générales et les définitions qui s'appliquent à toutes les réservations. L'offre peut être combinable avec d'autres offres, comme les crédits à bord de groupe, les offres d'une durée limitée et les avantages pour les militaires. †Le crédit à bord de 60 \$ est indiqué en dollars américains, par cabine en occupation double. Le crédit à bord n'est valide que pour un seul voyage, ne peut être échangé contre de l'argent comptant, ne peut pas être utilisé pour le casino et expire à la fin du voyage en question. Nul là où la loi l'interdit ©2018 Princess Cruise Lines, Ltd. Les navires battent pavillon bermudien et britannique.



LE CHARME DE LA PROVENCE

La France est synonyme de romance. Comme notre collaboratrice le découvre, l'enchantement s'étend bien au-delà de Paris; les saveurs et les expériences françaises sont tout aussi alléchantes en Provence, dans le sud-est du pays, qui saura réjouir votre palais et votre cœur.

PAR JILL GLEESON



PORT EN PROVENCE



MARCHÉ À UZÈS

J'ai aperçu la Provence pour la première fois depuis le hublot d'un avion qui descendait doucement vers l'aéroport Nice Côte d'Azur. Mon copain pointait du doigt les rubans de sable blanc et l'eau bleue limpide de la célèbre Côte d'Azur qui défilaient plus bas. À plus d'un kilomètre d'altitude, cette région bien-aimée était aussi spectaculaire que je l'avais imaginée.

Mais ce n'est que deux jours plus tard que je suis tombée amoureuse de la Provence. Je faisais une visite organisée en groupe, et notre autobus se dirigeait vers le Pont du Gard. Cet imposant aqueduc romain, maintenant inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, a été construit au milieu du premier siècle de notre ère. La circulation était dense et nous nous sommes arrêtés à côté d'un vignoble. Ce genre de paysage est assez commun dans cette région dont la production de vin, solide mais sous-estimée, se compose principalement de rosés secs et frais.



On estime que la viticulture en Provence date d'au moins 26 siècles, ce qui en fait la plus ancienne région viticole de France, mais les vignes que je contemplais étaient jeunes et leurs vrilles n'avaient pas encore commencé à pousser vers le ciel. Entre la route et le champ, des coquelicots orange sauvages fleurissaient; j'en voyais partout depuis mon arrivée en Provence. Derrière se trouvait un tracteur rouge vif des années 1950, en parfaite condition. J'en étais bouche bée.

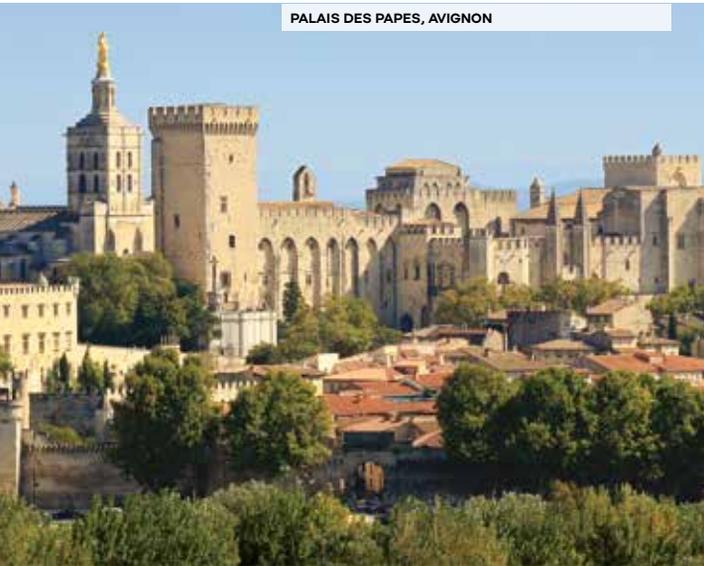
Tout était si parfait que j'avais du mal à y croire : on aurait dit une mise en scène enchantée créée juste pour moi. En un instant, j'étais en amour. C'est dans cette région, notamment quand il résidait dans l'ancienne cité romaine d'Arles, que le fascinant Vincent van Gogh a réalisé bon nombre de ses toiles les plus remarquables, dont *La nuit étoilée*. La lumière acidulée du sud et la palette de couleurs audacieuses de la Provence ont inspiré l'artiste; il a produit quelque 500 œuvres lorsqu'il y habitait. Mais pour moi, Uzès était l'endroit par excellence pour un mercredi matin en Provence.

Avec ses rues pavées lui donnant une atmosphère authentique, ce village médiéval de moins de 10 000 habitants est l'un des plaisirs cachés de la région. Les cafés extérieurs et les boutiques haut de gamme y abondent; à l'intérieur, de jolies étagères festives débordent de marchandises uniques. J'aurais pu passer la journée à arpenter les boutiques, mais autre chose m'attendait : le marché du mercredi matin au cœur du village, la place aux Herbes. ▶



VIGNOBLE DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AU LEVER DU SOLEIL

PALAIS DES PAPES, AVIGNON



PONT DU GARD, PRÈS D'UZÈS



Uzès accueille en fait deux marchés hebdomadaires, mais j'ai choisi celui dédié à la nourriture. En vous dirigeant vers la place centrale, vous pouvez humer un léger parfum de lavande, de thym ou de romarin avant même d'apercevoir les étals bien garnis, ou entendre quelques notes d'accordéon de *La vie en rose* portées par la brise. Puis, vous arrivez sur la place aux Herbes et vous écarquillez les yeux : la vue est digne d'une des plus belles toiles d'un artiste provençal.

D'un côté, une table remplie d'asperges blanches aussi larges qu'un doigt; de l'autre, un chariot portant des fraises bien juteuses d'un rouge intense. Des fermiers vendent des cerises bien foncées et agréablement acidulées ainsi que des miches de pain croustillant et doré, notamment de la fougasse, une spécialité de la Provence. Aplatie et ciselée,

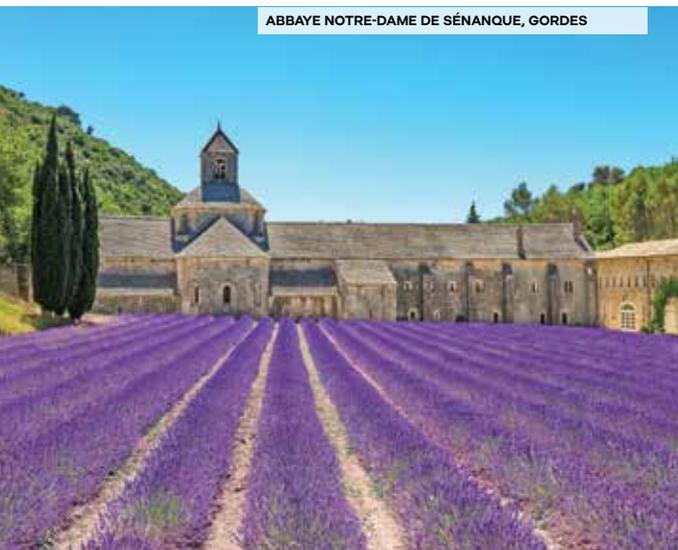
souvent couverte d'olives et d'épices, la fougasse rappelle un peu la focaccia, mais en version plus savoureuse. Des pots d'aïoli, une sauce épaisse faite d'huile d'olive et d'ail pilé, et de tapenade, une recette provençale composée d'olives, d'anchois et de câpres, remplissent les kiosques. Si vous êtes comme moi, vous achèterez un peu de tout.

Les bouchers vendent de l'agneau et du gibier à plumes, qui sont habituellement assaisonnés d'herbes de Provence, un mélange de thym, de lavande, d'origan, de romarin et de marjolaine que tout chef digne de ce titre a dans sa cuisine. Les poissonniers exposent aussi leurs produits, dont certains ingrédients de la bouillabaisse (une soupe traditionnelle marseillaise) comme le sébaste, les moules et le turbot. Mais rien ne m'a fasciné autant que les éleveurs de chèvres. En raison du climat favorable à la végétation arbustive, préférée par les chèvres que par les vaches, la Provence a perfectionné l'art de la fabrication du fromage de chèvre.

Rassasiée de mon festin, j'ai quitté la place aux Herbes. Un concert classique devait avoir lieu exclusivement pour notre groupe en début de soirée au palais des Papes. Nous aurions ensuite droit à un souper de saint-pierre, l'un des poissons les plus populaires de la région, servi avec un vin local, la Fiole du Pape de Châteauneuf-du-Pape. J'avais déjà dégusté ce rouge fruité fait d'un mélange créatif de jeunes vins et de cuvées de réserve plus âgées; j'avais bien l'intention de l'apprécier encore plus dans sa terre natale.

Nous devons quitter la Provence le soir même. Quelle belle initiation aux charmes culinaires et culturels provençaux! Je savais que je serais de retour dès que possible pour explorer davantage. La région m'avait conquise, comme elle l'avait fait pour les Grecs anciens, Van Gogh et bien d'autres encore. 

ABBAYE NOTRE-DAME DE SÉNANQUE, GORDES



EXPLOREZ

AVEC LES MEILLEURS NAVIRES AU MONDE

À bord des inimitables *Crystal Symphony™* et *Crystal Serenity™*, nos voyages sont plus qu'un ensemble de destinations incroyables. C'est le fil conducteur qui relie chaque expérience extraordinaire suscitant l'admiration et l'appréciation et inspirant d'innombrables récits d'émerveillement et d'aventure. Le *Crystal Symphony* et le *Crystal Serenity*, qui ont subi leur plus longue transformation à vie, comprendront plus d'options gastronomiques novatrices grâce à des restaurants de spécialités agrandis sans places assignées, plus de technologies de pointe, dont le Wi-Fi illimité gratuit, ainsi que de nouvelles options d'hébergement spacieux en suite et en penthouse. Avec des centaines de ports dans des dizaines de pays à travers sept continents, chaque voyage commence et se termine avec Crystal.

DÉPARTS 2018 EN VEDETTE

| DATE | JOURS | RÉGION | DESTINATION | NAVIRE |
|---------|-------|-------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| 25 oct. | 14 | Nouvelle-Angleterre et Canada | New York à Fort Lauderdale | <i>Crystal Symphony</i> |
| 21 nov. | 16 | Caraïbes | Fort Lauderdale à Los Angeles | <i>Crystal Serenity</i> |
| 21 déc. | 16 | Hawaï | Aller-retour de Los Angeles | <i>Crystal Serenity</i> |
| 21 déc. | 14 | Caraïbes | Aller-retour de la Nouvelle-Orléans | <i>Crystal Symphony</i> |

EXPÉRIENCE CULINAIRE CRYSTAL

- › Sélection de vins raffinés, champagne, spiritueux haut de gamme et boissons non-alcoolisées offerte gratuitement
- › Deux expériences gastronomiques gratuites au Prego, restaurant de fine cuisine italienne
- › Deux expériences gastronomiques gratuites au Umi Uma, le seul restaurant en mer du chef Nobu Matsuhisa



Pour plus d'information, contactez votre agence de voyages
membre de Réseau Ensemble^{MD}



CRYSTAL®
CRUISES



LE LOCALISME CULINAIRE, SUR TERRE COMME EN MER

Les croisières ont beaucoup évolué depuis l'époque où on ne faisait que transporter les passagers d'un port à l'autre. Qu'il s'agisse de souper avec des producteurs de vins dans leur vignoble ou de dénicher le restaurant local préféré, les voyageurs découvrent de plus en plus souvent une destination avec leur palais. PAR SARAH TRELEAVEN

Par un jour de septembre ensoleillé, tout près de Naples, je me tenais sur une colline rocailleuse en regardant les vignes centenaires d'un petit vignoble familial. Antonio, un membre plus âgé de la famille, s'est penché pour ramasser une poignée de terre volcanique et me montrer toutes les roches qu'elle contenait. Il se déplaçait entre les vignes avec assurance, ses lunettes glissant sur le bout de son nez. Sous un treillis de raisins rouges mûrs, Antonio m'a pointé une vigne de 180 ans – « plus vieille que la Statue de la Liberté » – puis il a tiré sur une grappe pour que, sur la pointe des pieds, je puisse lever la tête et attraper entre mes dents l'un des raisins sucrés à la chair moelleuse et à la peau épaisse. Notre groupe de 12 personnes s'est ensuite déplacé vers le petit restaurant avec son jardin et sa vue sur la baie de Naples d'un bleu profond. Assis autour d'une longue table, des paniers de fleurs sauvages suspendus au plafond, nous avons entamé notre festin avec une bruschetta de tomates finement hachées, d'huile d'olives cultivées dans la région et de basilic provenant du jardin. S'en sont suivis des pennes servis avec courgettes légèrement grillées, ratatouille sucrée et une montagne de parmesan fraîchement râpé.

Alors que le soleil de fin d'après-midi donnait une lueur chaleureuse au jardin et aux falaises plongeant dans l'océan, nous nous sommes déplacés à l'extérieur pour trinquer avec un spumante bien froid. Antonio a tenu un bref



DÉGUSTATION DE VIN

discours de remerciement et d'au revoir. Puis, levant un sourcil, il a dit : « Encore? Demain? »

Si seulement c'était possible, Antonio; demain et chaque jour pour le reste de ma vie. J'avais tellement été marquée par le soleil, l'accueil, les vues spectaculaires et les huit types de vin que j'avais goûtés que j'ai presque signé « Affectueusement, Sarah » à la fin de mon évaluation du circuit!



VISITE AU MARCHÉ

À ce moment, j'avais complètement oublié que je devais retourner sur mon navire Oceania qui naviguait d'Athènes à Barcelone; j'imagine que c'était l'objectif. Les croisières ont souvent été perçues comme une façon superficielle de voyager, une manière d'éviter l'immersion locale. Toutefois, la tendance du localisme culinaire, puisant son origine dans le désir bien répandu de vivre des expériences de voyage « authentiques », est récemment apparue de façon assez prononcée. En mer comme sur terre, l'industrie des croisières est à la recherche de nouvelles préférences culinaires. Surfant sur cette tendance qui se dessine dans le secteur, les croisiéristes misent sur le localisme culinaire dans leurs itinéraires pour faire découvrir aux passagers toutes sortes d'expériences, des vignobles intimes aux petits restaurants servant du phô dans une ruelle isolée.

Oceania a été à l'avant-garde de ce mouvement avec ses circuits *Culinary Discovery* et *Food & Wine Trails*. Quand j'ai demandé à la chef de cuisine Catherine Kelly de me décrire la nouvelle approche ►



DÉCOUVERTE DE NOUVEAUX PRODUITS



TOMATES FRAÎCHES



VISITE D'UN VIGNOBLE FAMILIAL



DES PRODUITS EN ABONDANCE AU MARCHÉ



SÉLECTION DE FROMAGES

très locale adoptée pour les programmes culinaires, elle m'a répondu que la bonne nourriture et le bon vin provenant d'un endroit particulier sont essentiels pour créer des souvenirs mémorables.

« Quand vous allez en Sicile, vous voulez manger de la nourriture sicilienne, et quand vous êtes en Grèce, vous voulez goûter ce qu'on mange autour de la table familiale », dit-elle. « L'essence de notre programme est d'aider nos invités à établir un lien authentique avec les traditions. La visite d'une ville, d'un port ou de tout autre endroit n'est pas complète si vous ne goûtez pas à la nourriture et aux vins comme le font les habitants de la région. »

Le programme *Culinary Discovery* d'Oceania se voulait une réponse à l'intérêt grandissant pour le localisme culinaire, surtout les spécialités régionales, les marchés animés et les restaurants familiaux impossibles à trouver sans les conseils d'un ami du coin. « Nous emmenons nos invités dans ce genre d'endroits en Grèce, où ils apprennent à faire de la *spanakópita* et du *tzatziki* et à fileter le poisson pêché le matin même », affirme la chef Kelly.

En plus de mon rendez-vous avec Antonio dans son vignoble pittoresque, j'ai vécu une autre expérience locale lors de cette même croisière

Oceania, mais cette fois en Toscane. Un autocar nous a transportés du navire jusqu'à la campagne à travers les collines ondoyantes parsemées de grands cyprès. Nous sommes arrivés à Villa Dianella, un ancien pavillon de chasse de la famille Médicis soigneusement rénové en maison idyllique et aérée avec une vinerie. La villa donnait sur une vallée remplie d'oliviers et de petites maisons au toit en terre cuite typiquement toscanes. Vanessa, dont la famille est propriétaire du domaine depuis plus d'un siècle, est apparue vêtue d'une élégante tenue en coton blanc, distribuant des verres de rosé légèrement effervescent et des morceaux de pecorino à la truffe noire. Une brise légère soufflait sur nous à travers les portes ouvertes sur le jardin et les petits tilleuls bordant les allées étroites en pierre.

Cet avant-midi-là – avant le dîner composé de beignets frits aux courgettes et à la sauge, de figues enveloppées de jambon, de gnocchis d'aubergine fraîchement préparés et de petits filets de bœuf savoureux servis dans une succulente sauce demi-glace au vin rouge –, mon verre de vin frais à la main et la chaude brise toscane sur mon cou, je me suis sentie, assez étonnamment, comme à la maison. ❷

VOTRE MONDE. VOTRE FAÇON.

C'instant vous appartient.



Pour certains, c'est d'être présent au premier souper 5 étoiles de la croisière, et d'être ébloui par des découvertes culinaires et des saveurs incomparables. Pour d'autres, c'est d'accoster dans un port exotique en retrait, auquel d'autres navires n'ont pas accès. Et pour vous, ce sont les petits trésors.

Découvrez votre instant unique.

DÉCOUVREZ LES SAVEURS LES PLUS RAFFINÉES EN MER^{MD} À BORD DE NOS NAVIRES LUXUEUX ET INTIMES

Un fier partenaire de
**RÉSEAU
ENSEMBLE** 
L'expertise en voyage

Renseignez-vous sur les tarifs escomptés pour les résidents canadiens, et les itinéraires spéciaux offrant des avantages exclusifs à Réseau Ensemble^{MD} comme des expériences gratuites dans les ports et les pourboires prépayés.

Pour plus d'information, communiquez avec votre agence de voyages
membre de Réseau Ensemble^{MD}.

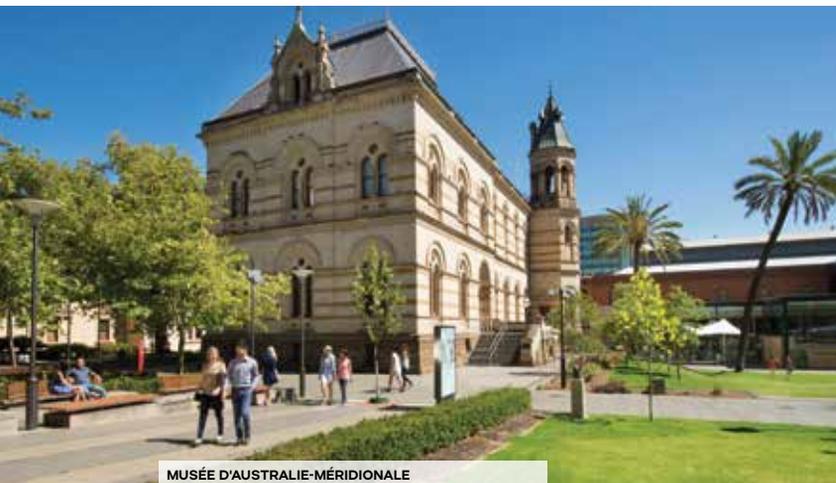


L'AUSTRALIE-MÉRIDIONALE, là où passé et présent se rencontrent

Un mouvement est en train d'émerger en Australie, particulièrement dans le sud du pays; un mouvement qui se traduira par quelque chose qu'il n'a jamais eu auparavant : une identité culinaire nationale. PAR SARAH TRELEAVEN

DÉGUSTATION DE PRODUITS AUSTRALIENS





MUSÉE D'AUSTRALIE-MÉRIDIIONALE



JARDINS BOTANQUES D'ADÉLAÏDE

Au Orana, un petit restaurant d'Adélaïde spécialisé dans la cuisine indigène australienne utilisant des ingrédients sauvages, l'ambiance est à la haute gastronomie. Les tables sont recouvertes de nappes blanches et le personnel se déplace avec soin, remplissant les verres d'eau et anticipant les moindres besoins des convives. Pendant que je déguste lentement des plats de kangourou et de crème glacée au niaouli, et que je tartine du beurre de macadamia au goût riche et fumé sur un *damper* (un pain traditionnel) cuit sur charbon à côté de ma table, le mandat éducatif du chef Jock Zonfrillo me paraît de plus en plus clair. Son menu et ses méthodes d'approvisionnement rendent explicitement hommage aux premières communautés australiennes, et sa cuisine fait le pont entre les pratiques anciennes et modernes.

Les mets du Orana sont savoureux, coûteux et novateurs; ils ne sont pas conçus pour être

simplement ingérés et oubliés. La nourriture constitue plutôt une introduction au patrimoine culinaire de ce pays-continent que même bien des Australiens ne connaissent pas. Parmi les plats vedettes du chef Zonfrillo se trouvent les pétoncles de l'île Kangaroo accompagnés de sanguine de mer salée, une plante succulente marine au goût relevé, ainsi que d'autres ingrédients indigènes comme l'arroche frite avec *kutjera* (une tomate de brousse). Des bouteilles de vin biodynamique rappellent les origines aborigènes de la propriété où les raisins ont été cultivés. Chaque soir, le chef Zonfrillo montre son respect pour la terre – les plantes et les animaux qui ont longtemps précédé la colonisation européenne – et les personnes qui se sont longtemps nourries de ces ingrédients.

En plus de s'inscrire dans la tendance maintenant répandue du localisme culinaire, l'utilisation de composantes indigènes s'insère dans une tentative concertée visant à mieux définir et à mettre en valeur la « cuisine australienne », un mélange de traditions ▶



SOUPER AU ORANA, À ADÉLAÏDE



POIS SAUVAGES ET MYRTE AU GOÛT DE CANNELLE



TERRASSE DU PRAIRIE HOTEL

culinaires marquées par les vagues d'immigration de partout dans le monde. Le mouvement met de côté les mets ou les techniques spécifiques au profit des ingrédients qui sont enracinés dans l'environnement naturel de ce pays lointain depuis des milliers d'années. En fait, il rend possible la création d'une identité culinaire commune pour tous les Australiens et l'utilisation de la nourriture comme vecteur de respect et de visibilité pour les premiers habitants du pays, qui ont souvent été confrontés au racisme et aux tentatives d'éradication culturelle ou forcés de se déplacer.

De nombreux chefs d'Australie-Méridionale servent donc des ingrédients locaux habituellement peu connus. Au Prairie Hotel, à une heure d'Adélaïde, les « aliments de la brousse » sont apprêtés au moyen de techniques modernes : pâté d'émeu, pastrami de kangourou, chutney de *quandong*, sorbet au myrte citronné... Dans la vallée de la Barossa, une région vinicole où la scène culinaire tend à s'imposer rapidement, le Hentley Farm Restaurant met en vedette l'oseille des bois, le fenouil sauvage et les fleurs de canola. Les visites gastronomiques de la magnifique île Kangaroo commencent à inclure la

cueillette d'herbes indigènes et la pêche au *marron*, un crustacé d'eau douce endémique en Australie-Occidentale.

Adélaïde voit aussi apparaître une incroyable scène culinaire marquée par la présence grandissante de ces ingrédients. Le menu sud-africain éclectique du Africola est agrémenté de prunes salées, de perce-pierre marinée et de rhubarbe poivrée. Le Henry Austin offre des viandes et des fruits de mer locaux accompagnés d'éléments natifs comme des graines d'acacia et des petits fruits appelés *riberries*. Le Red Ochre Grill s'approvisionne quant à lui directement auprès des communautés indigènes du nord pour certains ingrédients comme l'émeu et le crocodile.

Au marché central d'Adélaïde, je flâne jusqu'au kiosque Something Wild, où les clients achètent de la viande de kangourou, de wallaby, de chameau et d'opossum, des plantes marines comme la perce-pierre et d'autres ingrédients exotiques comme les fourmis vertes d'Australie. On m'a remis quelques échantillons de ces ingrédients qui refont surface pendant qu'un commis me suggérait des façons de les préparer. ⁶⁹



Nos sommeliers ont créé une sélection de vins à bord totalisant plusieurs millions de dollars, car vous le méritez.

Notre équipe de sommeliers certifiés parcourt les meilleurs vignobles du monde pour créer une collection de vins comme nulle autre en mer. Le résultat? Une sélection qui a volé la vedette cinq années de suite lors des Restaurant Awards de Wine Spectator, remportant au total 48 prix – plus que n'importe quel autre croisiériste. Parce que les plats préparés par notre chef étoilé Michelin ne devraient être accompagnés de rien de moins.

Nous ne ménageons aucune dépense pour créer les vacances parfaites. Pourquoi le feriez-vous?



Celebrity **X** Cruises®
SAIL BEYOND BORDERS

©2018 Celebrity Cruises. Immatriculation des navires : Malte et Équateur.



Avec Seabourn, les repas vous feront vivre une véritable révolution culinaire.

Nous offrons des expériences gastronomiques qui rivalisent avec celles des restaurants les plus raffinés du monde grâce à des ingrédients frais de qualité, dont des spécialités saisonnières locales parfaitement apprêtées pour vous par les talentueux chefs de Seabourn.

Le chef étoilé Michelin Thomas Keller ajoute sa touche de maître à la cuisine de Seabourn pour offrir une expérience gastronomique inégalée en mer.



SEABOURN®

DES MONDES
EXTRAORDINAIRES



LA GASTRONOMIE À BORD AVEC HOLLAND AMERICA LINE

Vous voulez vivre l'expérience *America's Test Kitchen*? C'est possible avec **Holland America Line** et ses croisières thématiques spéciales avec des rédacteurs, des auteurs et des experts invités. Trois départs sont prévus en 2018, dont une croisière de 7 jours au Canada et en Nouvelle-Angleterre sur le *Veendam* (22 au 29 septembre). En attendant, testez vos talents culinaires avec cette recette de Holland America, de la cuisine d'*America's Test Kitchen* à la vôtre!



FARCE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET SAUCE AU BEURRE NOISETTE ET AUX NOIX DE PIN

Inspirées par les riches saveurs du terroir souvent présentes dans la cuisine italienne, la farce aux champignons sauvages et la sauce au beurre noisette et aux noix de pin peuvent accompagner toutes vos pâtes préférées, des raviolis aux tortellinis en passant par les *mezzelune* et même les *pierogi* pour une touche est-européenne.

FARCE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Donne environ 2 ½ tasses

NOTE : Réserver le liquide de trempage des cèpes de Bordeaux pour une soupe ou un plat de riz.

INGRÉDIENTS

1 oz de cèpes de Bordeaux séchés
2 c. à table d'huile d'olive
2 gousses d'ail émincées
10 oz de champignons de Paris ou de champignons sauvages frais, nettoyés et émincés
¼ tasse de persil frais émincé
Sel et poivre
1 tasse de fromage ricotta
½ tasse de parmesan râpé
1 jaune d'œuf

PRÉPARATION

1. Couvrir les cèpes de Bordeaux d'eau bouillante et laisser tremper pendant 30 minutes. Égoutter et réserver le liquide pour une autre utilisation. Émincer les cèpes de Bordeaux et mettre de côté.
2. Dans une poêle de 10 pouces, faire chauffer l'huile à feu moyen jusqu'à ce qu'elle frémit. Ajouter l'ail et cuire jusqu'à ce qu'il soit doré, environ 2 minutes. Ajouter les champignons frais et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils ramollissent, environ 4 minutes. Ajouter le persil, les cèpes de Bordeaux, ¼ c. à thé de sel et ½ c. à thé de poivre. Mélanger et laisser cuire jusqu'à ce que le liquide s'évapore, environ 2 minutes.
3. Retirer du feu. Incorporer la ricotta, le parmesan et le jaune d'œuf. Assaisonner de sel et de poivre au goût; réserver. La farce peut être couverte et réfrigérée pendant la nuit.

SAUCE AU BEURRE NOISETTE ET AUX NOIX DE PIN

Donne environ 1 tasse

INGRÉDIENTS

½ tasse de noix de pin
8 c. à table de beurre
Sel
¼ tasse de persil frais émincé
Parmesan râpé

PRÉPARATION

1. Placer la grille au milieu du four et préchauffer à 325 °F. Faire rôtir les noix sur une plaque à pâtisserie jusqu'à ce qu'elles soient dorées et parfumées, environ 5 minutes; réserver.
2. Dans une poêle de 10 pouces, faire fondre le beurre à feu moyen et cuire en mélangeant constamment jusqu'à ce qu'il soit brun doré, environ 5 minutes. Ajouter les noix rôties, le persil et ½ c. à thé de sel, puis mélanger. Verser sur les pâtes et servir avec du parmesan râpé.



— AMERICA'S —
TEST KITCHEN
RECIPES THAT WORK®

Cette croisière en vedette vous fera profiter des événements *America's Test Kitchen* et vous donnera la chance de rencontrer les vedettes de l'émission et d'apprendre de nos experts invités.

Les îles du Nord, 14 jours

Aller-retour de Copenhague
Zuiderdam
7 juillet 2018

Vue sur l'océan à partir de
4 129\$

Taxes, frais et droits portuaires de 313 \$ inclus

En prime, jusqu'à 50 \$ US de crédit à bord par cabine et dîner pour deux au Pinnacle Grill.

**Pour en savoir plus, communiquez avec
votre spécialiste Bon Vivant**

Un fier partenaire de

RÉSEAU
ENSEMBLE 
L'expertise en voyage



Holland America Line®
SAVOR THE JOURNEY



Conditions générales : Les tarifs sont basés sur la promo LG. Les tarifs affichés sont par personne en occupation double et s'appliquent uniquement à la croisière ou aux circuits *Land+Sea Journeys*. Les tarifs sont en dollars canadiens. Tous les rabais sont inclus dans les tarifs affichés. Les taxes, frais et droits portuaires de 313 \$ CA sont inclus. Sous réserve de disponibilité. Pour plus de renseignements sur nos catégories de cabines et les descriptions des suites, ou pour consulter le plan des ponts et l'intégralité des conditions générales applicables à votre croisière, consultez votre conseiller en voyages ou la brochure Holland America appropriée. Les offres sont soumises au contrôle de la capacité et peuvent être modifiées ou retirées sans préavis. D'autres restrictions peuvent s'appliquer. Immatriculé au Canada. **2018** | **ÉDUCATION ÉCONOMIQUE.CA** | **27**

bonvivant^{MD}
SAVOUREZ L'EXPERIENCE



Fier membre de
RÉSEAU
ENSEMBLE ^{MD}
L'expertise en voyage