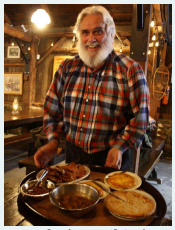
Document:/DNA/02-REF/Parutions/2017-03-04/Pages/Voyages/REF11.pgl DNA_Reflets_Print/REF ... 04/03/2017
Auteur:mougelgh Date:04/03/2017 12:02:40



focus

PIERRE FAUCHER

## La cabane à sucre



Un art de vivre québécois.

**LOVÉE** en plein cœur d'une forêt d'érables centenaires, au sommet du Mont-Rigaud entre Montréal et Ottawa, la sucrerie de la montagne de Pierre Faucher revisite le riche passé des ancêtres canadiens et québécois. Créée il y a 38 ans, la sucrerie est aujourd'hui reconnue "site du patrimoine québécois". Tout au long de l'année, l'hôte y perpétue les traditions avec respect, et une pointe de truculence. La visite gagne encore en saveur au moment des dégustations locales. ■

Les participants des "bateaux dragons" utilisent des pics à glace pour propulser leurs embarcations équipées de lames de patins. Il y a deux semaines, pour la première fois en Amérique du Nord, ces bateaux se sont affrontés sur la glace de la patinoire du canal Rideau au lac Dow. (PHOTOS DNA - GHISLAINE MOUGEL)

CANADA Montréal, Ottawa & l'Outaouais

# Cultures croisées

Cette année, le Canada entre en effervescence autour de deux grands anniversaires : les 150 ans de la confédération, ses dix provinces et trois territoires, et les 375 ans de Montréal, seconde métropole francophone après Paris. Prémices d'un joyeux bouillonnement multiculturel.

La nuit vient de tomber sur Montréal. Depuis l'observatoire de la place Ville Marie, au 46e étage, une vue saisissante à 360° plonge sur la métropole lumineuse. Un rêve éveillé, la tête à 188 mètres de hauteur, en attendant que le jour se lève sur l'île de Montréal, au confluent du fleuve Saint-Laurent et de la rivière des Outaouais dans le sud-ouest du Québec.

### Un petit bout d'Europe

De nombreux Français ont tout largué pour réaliser ce rêve. À commencer par l'infirmière Jeanne Mance et l'officier Paul de Chomedey gentilhomme de Maisonneuve, cofondateurs de la Ville en 1642. Près de quatre siècles plus tard, Montréal séduit toujours. Sans doute parce qu'elle a su préserver son histoire pour en faire un terreau où se nourrissent quelque 120 communautés culturelles. Certains viennent y chercher un petit bout d'Europe. D'autres s'imprégner du mode de vie américain. Ici, le mariage semble résister contre vents et marées.

Nicolas, la quarantaine, son épouse et leur fils de neuf ans, ont quitté la région parisienne il y a huit mois : « Nous avions envie de changer d'air ! En France cela devenait insupportable. » Il évoque le stress et justifie son départ par le choix de la sécurité, politique et économique. Une envie aussi de faire grandir son enfant dans un bain culturel anglo-saxon.

Au petit matin, le quartier du Vieux-Montréal reste le meilleur ambassadeur de la dualité historique entre la France et l'Angleterre. Tandis que sous terre, depuis les années 60, un réseau piétonnier de 32 kilomètres et ses passages relient des immeubles de bureaux, près de 2 000 commerces, des sites de diffusion culturelle. C'est aussi dans ce ventre de la cité que les célébrations du 375e anniversaire se multiplient en ce moment dans le cadre de « Montréal en Lumière ». Cette année, d'impressionnants rassemblements gastronomiques, artistiques et festifs convient les festivaliers à quelque 200 rendez-vous sur l'année. Après la Chine l'an passé, l'événement s'associe maintenant à l'expertise de la Ville de Lyon, avec l'arrivée de grandes toques françaises, dont Jérôme Bocuse ou l'Alsacien Christophe Muller. D'autres partenariats lyonnais sont annoncés dans le cadre d'Illuminart, soit un parcours sur 25 sites jalonnés de créations technologiques interactives des plus hallucinantes.

Au square Victoria de Montréal, un entourage d'accès de style Art nouveau, don de la RATP au métro de la Ville.

À Ottawa, *Maman*, de l'artiste Louise Bourgeois accueille le public du musée des Beaux-arts du Canada.

### L'audace et le fantastique

À deux heures à peine en voiture vers l'ouest, la capitale Ottawa vivra en grand les 150 ans de la Confédération canadienne. Là encore et jusqu'à la fin de cette année, l'audace rivalisera avec le fantastique. Le théâtre urbain ambulant Nantais, La Machine, et ses créatures monstrueuses sidérantes débarqueront en particulier dans le centre-ville au courant de l'été. Alors que sur la colline du Parlement, comme dans tout le Canada, le 1er juillet officialisera le grand anniversaire. C'est ce même jour que le musée de l'histoire canadienne, à Gatineau, offrira à tous les Canadiens son plus beau présent : une nouvelle salle, comprenant trois aires d'exposition, dédiée à tous les acteurs « qui ont façonné le pays et dont l'influence continue de se faire sentir aujourd'hui ». ■

GHISLAINE MOUGEL

## De bonnes tables...

**À Montréal**

›Les Enfants Terribles : brasserie avec vue panoramique. Une cuisine mariant tradition aux nouvelles tendances : pieuvre grillée, tartare de saumon, le pouding chômeur...
*Place Ville Marie - Métro McGill*

›Maggie Oakes : charcuteries maison et steaks vieillis à sec, short ribs de veau, torchon de foie gras à la moutarde de rhubarbe...
*426, place Jacques-Cartier - Métro Champ de Mars*

›Pastaga : un décor branché, une cuisine ouverte sert du porcelet laquée d'érable et pancake de panais, la Poutine maison (pommes de terre paille servies avec un fromage fondant et truffe noire)...
*6379, Boulevard Saint-Laurent – Métro Beaubien*

**À Ottawa**

›The Rowan : un bistro chic où se cuisinent des produits de saison : soupe aux carottes et gingembre, filet de truite et lentilles de Beluga...
*915, rue Bank*

›Le Sidedoor : un mélange délicieux de saveurs latines et asiatiques.
*18B, rue York (dans le marché By)*

›Le Feast + revel : nouvelle cuisine canadienne et bio.
*325, rue Dalhousie (Andaz Hôtel)*

**À Gatineau**

›Les Brasseurs du temps : pour déjeuner à la Québécoise.
*170, rue Montcalm*

## Se rendre à Montréal avec Air Transat

›Depuis l'EuroAirport Bâle-Mulhouse : départs les mercredis du 21/06 au 4/10 et retours les mardis du 20/06 au 3/10. Prix d'appel : 502 € TTC (aller-retour). Possibilité de vols avec correspondance vers Québec et Toronto.

›Depuis Paris : vol direct tous les jours avec prix d'appel de 392 € TTC (aller-retour).

Site : www.airtransat.fr

La tire, une gourmandise au sirop d'érable refroidie à même la neige.

## DU MONT SAINT-ODILE A MONTEBELLO AVEC MARCEL MÜNDEL

À 22 ans, le Bas-Rhinois Marcel Mündel, alors apprenti cuisinier en Allemagne, tombe sur une petite annonce : « Elle proposait du travail dans l'ouest du Canada. J'ai tout plaqué ici et je suis parti. » Il se souvient des débuts, « pas évidents ! », pour ce jeune Alsacien, seul au Nord de l'Alberta, puis dans les Rocheuses, à Montréal, Ottawa et depuis dix ans maintenant à Montebello, dans l'Outaouais. En 36 ans, l'apprenti a gravi tous les échelons de la profession. Aujourd'hui, il chapeaute à la fois la restauration et la sécurité du Fairmont Le Château Montebello : la version XXL de la cabane au Canada. Sa fonction l'amène à superviser onze directeurs sur l'ensemble du site et quelque 150 salariés en salle et cuisine.

Marcel Mündel, 58 ans, est originaire d'Heiligenstein dans le Bas-Rhin.

Parmi ces derniers, l'établissement accueille chaque année une petite dizaine de stagiaires des écoles d'hôtellerie de Guebwiller et de Nancy. Des jeunes qui « pleurent en arrivant et remettent ça en repartant », s'amuse l'ancien. Lui sait qu'à Montebello il a trouvé une âme qu'il n'est pas prêt de laisser s'envoler. Une qualité de vie et de travail d'exception : « Tout passe par la communication, l'intégration, le respect de chacun... Les solutions viennent de nos employés. »

Depuis ces dernières années, il constate une montée en puissance des propositions gastronomiques : « Dans ce cadre, nous encourageons les fermes et producteurs locaux en intégrant leurs produits dans nos menus. » Il met en avant l'aspergeraie voisine, la viande sauvage d'élevage, le caribou inuit, et les bienfaits des baies d'argousier, « en provenance des forêts boréales », le thé du Labrador... ■