LE JOURNAL DES VOYAGES
Tourisme PLUS

28 novembre 2014 / Vol. 34 No 21 / 3$

LE JOURNAL DES VOYAGES
TOURISME PLUS
AGENDA/BOTTIN
2015

Pour détails, voir page 8
ou www.tourismeplus.com

AMÉRIQUE LATINE

Mexico : une goûteuse destination pour *foodies* !

PORTRAIT
Des racines et des ailes pour Manon Martel

CROISIÈRES
Au banc d'essai : le Disney Dream

HÔTELLERIE
La mission de Relais & Châteaux : élever les *Arts de vivre* au rang de *10e Art* !

Photo : Marie-Andrée Delisle

canandes
votre référence voyage

Le PÉROU en FRANÇAIS

COMPREND :
- 9 nuitées • 23 repas
- Transport terrestre
- Visites guidées en français
- Entrées aux sites

10 jours
1715 $*

* Prix par personne en DBL,
13 départs GARANTIS

www.canandestour.com • 514-274-3400 • 1-800-361-6593

vacances Signature
absolument tout compris

Un paradis pour adultes seulement à Palm Beach ?
Absolument !

RIU Hotels & Resorts
GAGNANT DU PRIX DE LA **MEILLEURE CHAÎNE HÔTELIÈRE** AU QUÉBEC

DISPONIBLE SEULEMENT AVEC VACANCES SIGNATURE

DÉPARTS DE MONTRÉAL
UNE SEMAINE • TOUT COMPRIS

Aruba
Riu Palace Antillas ★★★★★
Suite junior
8 décembre
1505$

Pour la sélection complète des hôtels, visitez VacancesSignature.com

TOURISME PLUS B.P./P.O. Box 7, succ. Ahuntsic, Montréal (Québec) H3L 3N5/Envoi de publication-enregistrement no 40024219

Mexico : une goûteuse destination pour *foodies* !

PAR MARIE-ANDRÉE DELISLE

Les visites culturelles de Mexico ouvrent l'appétit. Non seulement celui de l'estomac, mais aussi celui des yeux ! Dans la *colonia* (quartier) Roma, le marché gourmet d'avant-garde **Mercado Roma** (*mercadoroma.com*) est un *must*, avec ses stalles grouillantes d'une foule locale bigarrée et ses comptoirs proposant une infinie variété de mets et produits – y compris la palourde royale ! Dans ce même quartier, on peut commander une poutine, si on préfère (à la terrasse du **Neandertal**) !

Comptoir de Tapas au Mercado Roma.

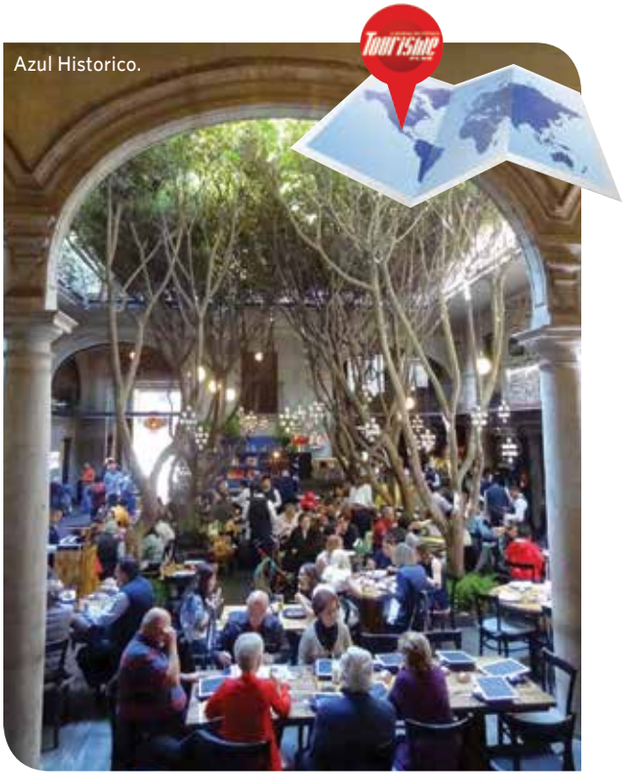
Une autre *colonia* très haut de gamme, le Polanco, permet de découvrir d'autres avenues gastronomiques encore. Au resto **Porfirio's** (*porfiriosrestaurant.com*), j'ai savouré une audacieuse cuisine mexicaine réinventée, aux présentations tout à fait surprenantes ! Les cocktails y étaient aussi très élaborés, tout comme la longue liste des tequilas et mezcals.

Également dans Polanco (*Polanquito* pour les intimes), j'ai dévoré d'excellents plats dans le décor sophistiqué d'une maison des années '40, sur l'élégante terrasse du chic **MoraBlanca** (*morablanca.com*), en bordure du *Parque Lincoln*.

Banane plantain et glace vanille au Porfirio.

Pour sa part, le restaurant **Azul Historico** (*azul.rest/restaurantes.html*) offre du pur plaisir gastronomique au rez-de-chaussée de l'hôtel **DownTown Mexico**. Très sûr de la qualité et de l'originalité de ses plats, le chef m'a remis un petit carton *platiqueconmigo* (placote avec moi!) m'invitant à lui envoyer mes commentaires par courriel. Que dire, sinon que c'était tout à fait délicieux ?! Situé dans le Centre historique, le resto se trouve donc à proximité du *Zocalo*, du **Museo de Arte Popular**, de la rue pédestre Madero, du marché artisanal *La Ciudadela* ainsi que du **Palacio de Bellas Artes**.

Après une longue marche le long de l'élégante avenue *Paseo de la Reforma*, il était temps de me reposer à mon hôtel… avant de retourner à 21 heures dans le Polanco, cette fois, au réputé restaurant **Dulce Patria** de la chef propriétaire **Martha Ortiz** (*marthaortiz.mx/sabores-de-cuento*). Ici aussi, l'engouement pour les cocktails sophistiqués prend le pas sur la carte des vins (où tous les coins du Mexique et du monde sont pourtant bien représentés). Le soin apporté à la présentation des plats et les combinaisons de textures sont tels que chaque assiette est une véritable œuvre d'art ! Marier une glace à la vanille, des fraises et de la roquette, ce n'est pas que beau; c'est aussi étrangement bon !


Azul Historico.

Gâteaux Calaveras.

Le mois des morts au Mexique

Au Mexique, chaque mois de novembre amène sa panoplie de références à la mort. Les Mexicains parlent volontiers de la mort; c'est une caractéristique du pays, m'a appris ma guide **Anilú**. Cette familiarité avec la mort serait le résultat de la fusion entre l'héritage préhispanique et l'héritage colonial.

Ce syncrétisme s'exprime avec des représentations de têtes de mort, les *calaveras*, dans des expositions temporaires, des bibelots souvenirs et même des gâteaux qu'on fabrique pour l'occasion, en tant qu'offrande à un défunt. Selon Anilú, il faut vivre comme si c'était le dernier jour de sa vie, afin de pouvoir bien mourir !

Sérénade au Cafe La Tacuba.

Pour mon dernier jour à Mexico, un long petit-déjeuner au **Café La Tacuba** (*cafedetacuba.com.mx/en*) s'imposait. Fondé en 1912 au sein d'un vieux couvent du *Centro Historico*, ce restaurant très fréquenté par les locaux est connu pour son atmosphère d'antan avec ses faïences, ses vitraux et ses vastes peintures. J'ai bien aimé qu'on me sérénade pendant que je tentais de faire le bon choix sur la carte ! ●