VISITE GUIDÉE DU NOUVEAU *DISNEY FANTASY*

GUIDE CROISIÈRE

www.guidecroisiere.com LE MAGAZINE D'INFORMATION PRATIQUE POUR BIEN CHOISIR VOS VACANCES EN MER
Vol.4 N°.3 Automne-Hiver 2012 7,95 $

MANGER COMME DES ROIS !

Une tournée gastronomique dans six restaurants du *Celebrity Silhouette*



Au départ de Miami, le *Celebrity Silhouette*, l'un des cinq navires de la classe Solstice de Celebrity Cruises

Ce numéro vous est proposé par
Voyage VASCO & l'Univers de la Croisière

0 65385 86429 6 03 7,95$

n° 1 au Canada

Un mariage au large!

CROISIÈRES AML
1972 40 2012

Montez à bord du Cavalier Maxim ou du Louis Jolliet,
pour célébrer le plus beau jour de votre vie!







Élégance, gastronomie et distinction!

Unique et féérique!

Rien n'égal un mariage sur l'eau. Profitez d'un service attentionné et sur mesure, d'un décor à couper le souffle ainsi que d'une cuisine raffinée, digne des plus grandes tables.

Pour un mariage intime ou à grand déploiement, faites confiance à notre équipe expérimentée, pour un événement à la hauteur de vos rêves les plus fous.



© Croisières AML, Marc Loiselle et Mirella Girard

LE CHOIX DU CONSOMMATEUR 2011
RECONNAISSANCE D'EXCELLENCE

Renseignez-vous sur nos tarifs spéciaux, nos forfaits et nos événements clés en main.

1 855 592.1150

Réserv@tion

croisieresaml.com

SOMMAIRE

GUIDE
CROISIÈRE

RÉDACTION
Éditeur-fondateur
Jean-Marc Papineau

Directeur artistique
François Turcotte

Page Couverture
Celebrity Cruises

Collaborateurs
Océane Auclair-Papineau
Jean-Charles Côté
Serge Lamarre
René Trépanier

PUBLICITÉ
Directrice administrative et publicité
Nathalie Godin

Publié par
Zoom Édition enr.
340, Champ-de-Mars
Bureau 406
Vieux-Montréal (Qc)
Canada H2Y 3Z8
Zoomedition@bell.net

PRODUCTION
Services pré-presse
Photosynthèse inc.

Impression
Solisco

Manutention
Harling Direct

Distribution kiosque
Messageries de presse Benjamin

Dépôt légal
Bibliothèque du Québec
Bibliothèque du Canada
ISSN 1918-6177

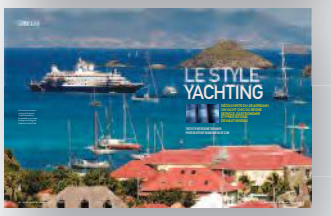
Convention de la Poste-publications
N° 41907012
Parution : Octobre 2012

Retourner toute correspondance
ne pouvant être livrée au Canada à :
Magazine Croisière
175, Louis-Hébert
Mascouche (Qc) J7K 3C1

© Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction, sous quelque forme que ce soit, réservés

Les articles ne peuvent être reproduits, en partie ou en totalité, qu'après autorisation écrite de l'éditeur, et avec la mention du magazine GUIDE CROISIÈRE















21 Luxe
Tout confort. GUIDE CROISIÈRE a parcouru le *Seven Seas Navigator* lors de son dernier passage à Montréal

34 Nouveauté
Fantaisie sur mer. L'originalité et l'émerveillement sont au rendez-vous à bord du *Disney Fantasy*

40 Luxe
Le style yachting. Découverte du *Seadream I*, un yacht chic où règnent service, gastronomie et prestations de haut niveau

SPÉCIAL GASTRONOMIE

12 Découvertes tous azimuts.
Tour d'horizon des principaux restaurants du *Celebrity Silhouette*, l'un des cinq navires de la classe Solstice de Celebrity Cruises

28 À table !
Déguster des plats de six continents au cours du même repas. Diner chez une baronne sicilienne. Souper au restaurant new-yorkais préféré des stars de ce monde. Voilà quelques-unes des aventures gastronomiques originales que propose Holland America Line

CHRONIQUES

4 Mémo
Manger comme des rois

4 Paquebot rétro
La star des mers des années 1950

8 Découverte
Les trésors des Croisières AML

10 Intime
Le *MSC Yacht Club*

MÉMO

MANGER COMME DES ROIS

Depuis quelques années, les compagnies de croisière accordent une place de plus en plus importante à la gastronomie. Elles ont recruté de grands chefs réputés afin d'élaborer des menus originaux. Elles ont multiplié le nombre de restaurants à bord des navires de leur flotte. Certaines proposent des croisières thématiques axées sur la gastronomie, d'autres organisent des activités à caractère culinaire pratiquement tous les jours.

C'est une tendance lourde dans l'industrie des croisières que GUIDE CROISIÈRE ne peut ignorer. Voilà pourquoi, dans ce numéro et dans le suivant qui paraîtra en janvier 2013, nous allons publier des articles de fond sur la gastronomie en mer.

Nous commençons par deux compagnies qui proposent chacune des expériences culinaires uniques et mémorables. Tout d'abord Celebrity Cruises, cette compagnie qui a toujours misé sur la gastronomie pour se démarquer de la concurrence et qui a atteint un niveau de qualité inégalé avec ses cinq plus récents navires de la classe Solstice. Concrètement, les passagers ont le choix, en une journée, entre pas moins de 90 plats principaux offerts dans les dix restaurants des navires de cette classe !

Ensuite, Holland America Line qui a grandement diversifié et enrichi son offre gastronomique au cours des dernières années. On peut ainsi déguster un dim sum, des recettes indonésiennes, des plats originaux comme un macaroni au homard, des plats de viande et de fruits de mers dans un *steak house* haut de gamme qui, une fois par croisière, propose la même carte que celle du légendaire restaurant newyorkais *Le Cirque,* la table préférée de nombre de célébrités dans la Grosse Pomme.

Nous vous souhaitons de belles découvertes culinaires lors de vos prochaines croisières. **Jean-Marc Papineau, éditeur-fondateur**

ABONNEMENT

ÉPARGNEZ 25 %
(PAR RAPPORT AU PRIX EN KIOSQUE)

❑ Oui, je m'abonne (à partir du numéro suivant)
❑ Oui, je me réabonne (à partir du numéro suivant)

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Province ____ Code postal _____

Téléphone _____

Courriel _____

SVP, inclure obligatoirement votre téléphone et votre courriel.

❑ Je veux recevoir GUIDE CROISIÈRE
(Un an ou trois numéros pour 19,95 $, taxes incluses)

❑ Je paie en ligne en allant à www.guidecroisiere.com.

❑ J'envoie ce coupon et un chèque à l'ordre de MAGAZINE CROISIÈRE par la poste à Magazine Croisière, 175, Louis-Hébert, Mascouche (Qc) J7K 3C1.

Frais supplémentaires pour envoi à l'étranger.
Pour plus d'informations, veuillez appeler au 1 866 242-5645.

N.B. : Votre paiement doit suivre au plus tard dans les 15 jours suivant votre demande d'abonnement, si vous voulez que votre abonnement s'applique dès le numéro suivant.



PAR JEAN-CHARLES CÔTÉ

PAQUEBOT RÉTRO

LA STAR DES ANNÉES 1950

Dans le boom économique d'après-guerre, la United States Lines annonce la création d'un paquebot transatlantique, le *United States*. Il sera le plus grand, le plus moderne et le plus rapide jamais construit aux États-Unis. Sa construction, évaluée à 78 millions $, est en partie financée par le gouvernement américain qui, en ces temps de guerre froide, est désireux de doter le pays d'un navire pouvant transporter des passagers en temps de paix, et des troupes dans l'éventualité d'un conflit avec l'URSS.

Sa construction a lieu en Virginie, de février 1950 à mars 1952. La coque du *United States* est faite d'acier et sa superstructure d'aluminium. Il est long de 990 pieds, large de 101 pieds, avec une jauge de 53 329 tonneaux. Son concepteur le dote des machines les plus puissantes jamais installées sur un paquebot, soit des turbines à l'origine destinées à un porte-avion. Le 14 mai 1950, lors de sa dernière série d'essais, il attein la vitesse record de 43 nœuds !

Autres statistiques : le *United States* a une capacité totale de 3 101 personnes, 2 008 passagers répartis en trois classes, plus 1 093 membres d'équipage. Il fait son voyage inaugural au départ de New York en juillet 1952. Il est accueilli par une foule de plus de 20 000 personnes à son arrivée à Southhampton, en Angleterre, après une traversée de trois jours, 10 heures et 40 minutes, à une vitesse de 35,59 nœuds, ce qui lui vaut le fameux Ruban Bleu. Il bat ainsi le record jusqu'alors détenu par le *Queen Mary* par une marge de 3.9 nœuds.

En juillet 1962, au 10e anniversaire de son lancement, le *United States* revient à New York après avoir complété 452 traversées, parcouru 1 605 000 milles et transporté 653 638 passagers, soit un taux de remplissage de 88,5 %. Il est retiré de la circulation en novembre 1969 en raison de l'arrivée du jet commercial faisant la traversée de l'Atlantique en moins de huit heures.

En 17 ans d'existence, le *United States* a accueilli une foule de passagers notables, dont tout le gotha d'Hollywood (Bob Hope, Cary Grant, John Wayne, Spencer Tracy, Marilyn Monroe, Marlon Brando, etc.) et de Washington (Eleanor Roosevelt, John F. Kennedy, les anciens présidents Truman et Eisenhower), ainsi que des artistes du monde entier (Salvador Dali, Maurice Chevalier, etc.) et des têtes couronnées (le duc de Windsor, la reine Frederika de Grèce, l'empereur d'Éthiopie Haïlé Sélassié, etc.). Voilà pourquoi certains l'ont considéré comme la star des mers des années 1950.

Le *United States* existe toujours, mais il a sombré dans l'oubli. Il est amarré à un quai de Philadelphie et se trouve dans un piteux état. Il y a eu une lueur d'espoir en 2003, quand la Norwegian Cruise Line a acheté le navire afin de le convertir en navire moderne de croisières, mais ce projet n'a finalement pas abouti. Si bien que sept ans plus tard, cette compagnie envisageait de le vendre à des démolisseurs. Mais une association pour la protection du navire a réussi à lui procurer un sursis.



Service de porte à porte sans tracas

Choisissez notre service de **VALET « Laissez & Partez »** et partez l'esprit tranquille! Remettez-nous les clés de votre véhicule et nous nous occuperons du reste tandis que notre service de navette porte à porte vous rapprochera de votre vol et ce, jour ou nuit.

PARK'N FLY®
STATIONNEMENT D'AÉROPORT

Visitez parknfly.ca pour plus de détails.

Voyage VASCO
& l'Univers de la Croisière



Je suis la patronne

Franchises disponibles

En tant que leader dans la franchise d'agence de voyages, Voyage Vasco se doit non seulement de suivre le rythme de l'industrie, mais également d'innover, de créer et de livrer la marchandise.

Voyage Vasco donne à ses franchisés les outils nécessaires pour qu'une entreprise obtienne le succès escompté ainsi qu'une équipe de premier choix pour les supporter. Que vous soyez nouveaux dans l'industrie du voyage ou que vous y œuvriez depuis des années, Voyage Vasco met tout en oeuvre pour vous faciliter la gestion de votre agence et en accroître la rentabilité. Nos outils et développements technologiques y sont pour beaucoup!

informez-vous
franchise.voyagevasco.com
ou par téléphone au
1-877-868-2727

Voyage VASCO
& l'Univers de la Croisière

SPÉCIAUX CROISIÈRES

Celebrity Cruises	**Caraïbes de l'Est** Celebrity Silhouette | 20 janvier 2013	999$
Carnival	**Caraïbes - Elvis Lajoie** Carnival Glory | 2 février 2013	1 589$
Celebrity Cruises	**Caraïbes - Pierre Purpall** Celebrity Silhouette | 10 février 2013	919$
Celebrity Cruises	**Caraïbes** Celebrity Reflection | 23 février 2013	929$
Royal Caribbean International	**Émirats Arabes Unis** Serenade of the Seas | 27 février 2013	3 199$
NCL Norwegian Cruise Line	**Caraïbes de l'est** Norwegian Epic | 2 mars 2013	819$
NCL Norwegian Cruise Line	**Caraïbes** Norwegian Jewel | 2 mars 2013	1 179$
Carnival	**Caraïbes de l'Est** Carnival Miracle | 6 mars 2013	1 309$
Carnival	**Floride et Bahamas** Carnival Pride | 6 avril 2013	999$
Celebrity Cruises	**Floride destination Europe** Celebrity Reflection | 19 avril 2013	3 159$

Les croisiéristes se réservent le droit d'ajouter un supplément pour le carburant. S'applique aux nouvelles réservations seulement. Selon la disponibilité au moment de la réservation. Les prix s'appliquent sur une occupation double et sont assujettis à modification sans préavis et ne peuvent être combinées à aucune autre offre ou promotion **Les prix n'incluent pas la contribution des clients au Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages de 2,00$ par tranche de 1000 $ Permis du Québec.**



1.888.628-2728



Le *Grand Fleuve*

© MAXIME L'OISELLE



Le *Cavalier Maxim*

© RENAUD PINTIAUX

TRÉSORS D'ICI

Depuis 40 ans, Croisières AML propose de magnifiques croisières sur le fleuve Saint-Laurent

Croisières fluviales, croisières guidées, soupers gastronomiques, escapades nature… Croisières AML, la plus importante compagnie de croisières au Canada, propose une quarantaine de sortes d'excursions maritimes, d'une durée allant de 90 minutes à trois jours, qui permettent de s'évader autrement sur le fleuve Saint-Laurent.

Depuis trois ans, Croisières AML s'est lancée dans le créneau de la croisière fluviale, au départ de Montréal ou de Québec, à destination de Charlevoix, jusqu'au cœur du parc marin du Saguenay-Saint-Laurent dans l'environnement grandiose des baleines. Les passagers passent les deux jours que dure la croisière à bord du *Cavalier Maxim* et dorment la première nuit au Château Frontenac ou au Loews Le Concorde à Québec, et la seconde nuit au Manoir Richelieu. Il est aussi possible de séjourner à l'hôtel Queen Élizabeth la nuit précédant l'embarquement à Montréal. Le retour peut s'effectuer par le Train du Massif de Charlevoix, avec souper gastronomique pour la portion Charlevoix-Québec, et par autobus ou Via Rail pour le trajet Québec-Montréal.

Croisières AML propose une douzaine de croisières fluviales par saison (de début juillet à début octobre), au cours desquelles la gastronomie du terroir et des conférences sur les arts de la table sont à l'honneur. L'itinéraire de retour englobe la Route des Saveurs, une excursion qui comprend une dégustation au Centre de l'Émeu de Charlevoix produisant des produits de viandes et de cosmétiques, une visite de la Ferme basque de Charlevoix spécialisée dans la production artisanale de canards et, enfin, un arrêt à la Laiterie de Charlevoix qui propose du fromage artisanal.

Fêtant ses 40 ans d'existence cette année, cette entreprise familiale dispose aujourd'hui de 18 navires qui desservent huit ports au Québec et accueillent près de 500 000 passagers chaque année. Pour souligner cet anniversaire, elle a mis en place en juillet et en août 2012 le concept de la journée familiale sous la forme d'un brunch croisière, d'une excursion maritime ou d'une escapade souper-croisière, avec animation spéciale et menu pour les enfants.

Croisières AML ne cesse d'étoffer et de diversifier ses croisières excursions, qui ont lieu tant le jour que le soir, entre mai et octobre. Elle a beaucoup investi dans les soupers croisières, une formule dont le succès ne se dément pas avec des repas raffinés comptant jusqu'à six services. Elle possède aujourd'hui sa propre brigade de cuisiniers à bord de ses deux principaux navires aux larges fenêtres panoramiques, le *Louis Jolliet* à Québec, d'une capacité de 1 000 personnes, et le *Cavalier Maxim* à Montréal, d'une capacité de 800 personnes (mais réduit à 500 personnes lors des croisières fluviales).

Complètement transformés en 2011 et encore plus polyvalents qu'avant, le *Cavalier Maxim* et le *Louis Jolliet* proposent différentes ambiances d'un pont à l'autre ainsi qu'une multitude de services sur mesure pour les groupes. L'objectif est que tous vivent une expérience hors du commun sur l'eau.

Les plus aventureux feront une escapade nature à bord du *Grand Fleuve*. À partir de Tadoussac, ce navire de 700 passagers se rend sur un extraordinaire site d'observation où plus de 13 espèces de mammifères marins cohabitent dans les profondeurs du Saint-Laurent. Depuis 15 ans, Croisières AML contribue financièrement et techniquement au Groupe de recherche et d'éducation sur les mammifères marins (GREMM). Leur but est d'aider à la conservation des milieux aquatiques et à la recherche sur les mammifères marins du Saint-Laurent.

Pour plus d'informations, consultez votre conseiller en voyages et www.croisieresaml.com.

Les nouvelles escapades de Princess Cruises®

Une valeur ajoutée à vos vacances !

Au départ de Fort Lauderdale des croisières de 3 à 5 jours !

Vous voulez rehausser la valeur de vos vacances? Les escapades de Princes Cruises® sont parfaites !

Laissez tomber les vues sur les stationnements durant vos vacances bien méritées et relaxez sur le balcon de votre cabine et admirez la vue sur la mer et sur des couchers de soleil mémorables !

Oubliez les repas dispendieux dans des restaurants surpeuplés – profitez d'une variété incroyable de délicieux repas fraîchement préparés et dégustés dans des lieux confortables et élégants à bord.

En plus profitez du divertissement, avec une grande sélection d'activités à bord, un accueil chaleureux, un service hors pair, déjà inclus dans votre prix.

La meilleure valeur pour vos vacances est une escapade de Princess Cruises®.

PRINCESS CRUISES
escape completely®



Escapades de 4 jours dans les Caraïbes à bord du Ruby Princess®
Départs en 2013 : 18 et 22 décembre
Départs en 2014 : 9 janvier, 6 février.6 mars, 3 avril et 1er mai

Escapades de 5 jours dans les Caraïbes de l'est à bord du Ruby Princess®
Départ en 2013 :30 décembre
Départs en 2014 : 13, 27 janvier, 24 février, 10, 24 mars et 21 avril

Escapades de 4 jours dans les Caraïbes de l'ouest à bord du Ruby Princess®
Départs en 2013 : 14 et 26 décembre
Départs en 2014 : 23 janvier, 20 février, 20 mars et 17 avril

Escapades de 5 jours dans les Caraïbes de l'ouest à bord du Ruby Princess®
Départs en 2014 : 4, 18 janvier, 1er, 10 et 15
février, 1er, 15 et 29 mars, 7, 12 et 26 avril

Par téléphone au
1-888-62 VASCO

Sur notre site web
VoyageVasco.com

Sur notre page facebook
facebook.com/voyagevasco

Sur vidéos
youtube/voyagevasco

Voyage VASCO
& l'Univers de la Croisière



PHOTOS © MSCCROISIÈRES



Le lounge, la piscine et une suite du *MSC Yacht Club*.

ENCLAVE PRIVÉE

Vivre comme sur un yacht privé, même si l'on se trouve à bord d'un méga paquebot.

C'est un concept unique : voyager comme si on était à bord d'un petit yacht privé alors que l'on se trouve en réalité sur l'un des trois plus gros paquebots de la compagnie italienne MSC Cruises.

Baptisé MSC Yacht Club, le concept consiste en un sanctuaire privé aménagé aux trois ponts les plus élevés de l'avant du *MSC Fantasia,* du *MSC Splendida* ou du *MSC Divina* (des 140 000 tonnes lancés entre 2008 et 2012 qui regroupent près de 4 400 passagers et près de 1 400 membres d'équipage).

Les concepteurs du MSC Yacht Club ont voulu offrir un monde à part aux occupants des quelque 71 suites de cette enclave exclusive : réception, salle à manger, salon, librairie, piscine, deux bains tourbillons et bar privés, cafés italiens, jus, sodas, bières, vins et cocktails compris. Cocktail de bienvenue et minibar inclus. Thé, sandwichs et pâtisseries en cabine tous les après-midi. Service de conciergerie et de majordome polyglotte 24 heures sur 24. Réservation de sièges aux premières rangées du théâtre. Zone réservée à la discothèque du navire. Réservation prioritaire pour les excursions, les massages et les restaurants à la carte. Shopping privé dans les boutiques du navire. Service de blanchisserie et de nettoyage illimité. Internet en cabine et quotidien de son choix inclus. Ascenseur privé. Entrée directe au MSC Aurea Spa, accès au bain turc et au sauna inclus.

Ce n'est pas tout. Ajoutons une nuit à l'hôtel avant ou après la croisière, l'avion et le transfert avec chauffeur privé inclus. L'embarquement et le débarquement prioritaire. Et bien entendu, l'accès à l'ensemble du navire, avec ses 15 bars, ses 10 autres bains tourbillons, ses quatre autres piscines, son cinéma 4D, son simulateur de Formule Un, son court de tennis et de basketball, son parcours de minigolf, etc.

Précisons que les 68 suites de luxe du *MSC Yacht Club* ont une superficie allant de 278 à 346 pieds carrés, à laquelle s'ajoute le balcon de 42 à 61 pieds carrés. Et que les trois suites royales présentent une superficie de 734 pieds carrés, incluant un balcon de 172 pieds carrés. Les occupants disposent de toute la gamme de services que l'on trouve dans les navires haut de gamme (télévision interactive, console audio et Nintendo, robes de chambres, lit ergonomique, choix d'oreillers et six types de parfums, etc.).



Groupe La Québécoise



Voyagez en toute confiance !

Québec *réservations : 1 – 888 659 8598*

Montréal *ventes : 450-659- 8598 ou 438 863 2843*

DÉCOUVERTES TOUS AZIMUTS



TOUR D'HORIZON DES PRINCIPAUX RESTAURANTS DU *CELEBRITY SILHOUETTE*, L'UN DES CINQ NAVIRES DE LA CLASSE SOLSTICE DE CELEBRITY CRUISES

Vue en plongée du restaurant principal du *Celebrity Silhouette, Grand Cuvée*.



En une journée, nous avons le choix entre pas moins de 90 plats principaux. À deux, sur l'ensemble de la croisière, nous en avons essayé une bonne centaine !



De g. à dr. : le grand chef du *Celebrity Silhouette*, Thomas Stellbrink, le gestionnaire de restaurant Fabio Scaglione et l'assistant maître d'hôtel Andrei Sagi, postés devant le cellier du restaurant *Grand Cuvée*.

TEXTE ET PHOTOS JEAN-MARC PAPINEAU

Depuis sa fondation en 1990, Celebrity Cruises a toujours misé sur la gastronomie pour se démarquer de la concurrence. C'est encore plus vrai depuis le lancement de la classe Solstice en 2008 : elle propose maintenant un nombre sans précédent d'expériences culinaires hors du commun et uniques en leur genre à bord des cinq navires de cette classe.

Innovation culinaire, sens du détail et de l'hospitalité, présentation artistique, service impeccable et personnalisé, voilà les grands principes qui inspirent Celebrity Cruises dans son offre gastronomique.

Les cinq navires de la classe Solstice, dont le *Celebrity Silhouette*, un navire de 122 000 tonnes pouvant accueillir 2 886 passagers, à bord duquel nous avons séjourné en janvier 2012, abritent chacun pas moins de 10 restaurants, dont quatre spécialisés et payants, et un réservé aux occupants des 130 cabines de la classe *Aqua*.

Si bien qu'en une journée, nous avons le choix entre pas moins de 90 plats principaux ! Environ les deux tiers des plats reviennent tous les jours (menu fixe dans les restaurants spécialisés) et l'autre tiers change jour après jour (principalement dans le restaurant principal et le restaurant buffet). À deux, sur l'ensemble de la croisière, nous en avons essayé une bonne centaine et n'avons été déçu qu'en deux occasions (un poisson blanc fadasse et un veau pané trop sec).

Commençons notre tournée gastronomique par le restaurant principal, baptisé *Grand Cuvée* à bord du *Celebrity Silhouette*. Aménagé sur deux ponts, pouvant accueillir 1 500 convives par service, fourmillant de zones intimistes, décoré de façon somptueuse et



Vue partielle du restaurant buffet *Oceanview Café*. Deux chefs en tournée d'inspection devant le comptoir des viennoiseries. Une assiette de desserts provenant de l'*Oceanview Café*.

spectaculaire, avec un imposant cellier en fond de salle, le *Grand Cuvée* offre une cuisine remarquable livrée par des serveurs prévenants et affables. Des liens se créent parfois, au point que certains fidèles passagers réclament la même équipe de serveurs croisière après croisière.

Plus de 100 chefs s'affairent dans les cuisines attenantes, et quelque 160 serveurs et assistants bourdonnent d'activité en salle. Tous les soirs de notre croisière d'une durée de 12 nuits, le *Grand Cuvée* offrait un nouveau menu comportant chaque fois quatre entrées, cinq soupes ou salades ainsi que six plats principaux généralement fort appétissants et toujours magnifiquement présentés – allant de grands classiques (comme le filet mignon ou le risotto) à des créations maison (comme le poulet Wellington ou le porc à la moutarde).

Même embarras du choix le moment des desserts venu, avec sept propositions sucrées irrésistibles allant de desserts traditionnels (comme une pointe de tarte aux pommes, de gâteau au fromage ou une crème brûlée) à des créations originales (comme une dacquoise à la noix de coco avec mousse aux fruits de la passion et compote d'ananas ou encore un clafoutis aux abricots).





S'ajoutaient un menu végétarien et un menu permanent, ce dernier comportant quatre plats principaux classiques (comme le saumon grillé ou le poulet braisé). Et pour couronner le tout, une carte de 480 vins minutieusement sélectionnés pour tous les goûts et toutes les bourses (de 25 $ à 1 200 $).

Passons maintenant du 3e au 14e pont, là où se trouve l'immense *Oceanview Café*. Là aussi, la décoration est de bon goût, là aussi des zones intimistes ont été aménagées un peu partout. Ce restaurant buffet a été conçu comme un marché alimentaire international. On y trouve ainsi le midi des comptoirs de plats mexicains, indienne, asiatique, italienne et continentale. S'ajoutent les comptoirs antipasti, soupes, sandwichs (avec sept sortes de pains), grill, salades (avec plus de 20 sortes de condiments), fromages, fruits, crème glacée (au moins six saveurs) et desserts (près d'une dizaine). Au total, c'est plus de 75 plats qui sont offerts tous les midis et une vingtaine le soir venu, dont des sushis.

Pour la suite, il faut sortir son portefeuille. Il faut en effet payer un droit d'entrée de cinq dollars par personne au *Bistro on Five* ou *The Porch*. Le premier restaurant propose, de très tôt le matin à tard le soir, une quinzaine de délicieuses crêpes (de type petit déjeuner, salée ou sucrée), plus quelques salades et desserts. Le second, ouvert jusqu'au milieu de l'après-midi, offre principalement une dizaine de sortes de paninis.

L'addition se corse le soir venu aux quatre restaurants spécialisés, chacun demandant un droit d'entrée de 40 $ par personne (30 $ au *Tuscan Grille*). Mentionnons qu'un soir par croisière, les frais d'entrée sont réduits de 20 % dans chacun de ces restaurants. Vous trouverez dans les pages qui suivent le récit de nos découvertes tous azimuts dans ces quatre zones de haute gastronomie.

Tous les jours, Celebrity Cruises programme une activité à caractère culinaire, que ce soit la visite des cuisines, la décoration de gâteaux, l'art de la crêpe, une compétition amicale entre deux chefs, une démonstration culinaire de la part du chef pâtissier et du grand chef du *Celebrity Silhouette*. Six passagers peuvent même partager la table de ce dernier le temps d'une soirée et découvrir ses plats préférés, moyennant des frais de participation de 279 $ par couple ou de 199 $ pour une personne seule (ce qui inclut une photo souvenir grand format et un exemplaire de l'ouvrage culinaire de quelque 400 pages *Excite the Senses)*. Ce bel ouvrage comporte notamment plus d'une centaine de recettes de plats servis à bord des navires de Celebrity Cruises ainsi qu'une section d'une centaine de pages consacrées aux vins et cocktails.



Vue extérieure et intérieure du *Lawn Club Grill*.
Le sous-chef Vijay mettant lui-même la main à la pâte.

GRILL SUR MER

Bienvenue au *Lawn Club Grill*, un restaurant de grillades… interactif !



Il règne une ambiance festive ce soir-là au *Lawn Club Grill*. Est-ce dû à l'air marin ? Car ce restaurant a été aménagé au pont le plus élevé du *Celebrity Silhouette* (sur ce seul navire seulement pour l'instant), le 15e pont, directement sous l'une des deux cheminées du navire et tout à côté du *Patio on the Lawn*, une zone de détente gazonnée.

Sinon, est-ce dû au fait que les convives peuvent participer à la composition de leur menu ? Par exemple, en lançant dans les airs la pâte de sa future pizza sous les cris d'autres passagers. Ou en allant choisir son pavé de viande longuement mariné directement dans le comptoir d'entreposage. Ou encore, en se faisant photographier en compagnie du grand chef du restaurant, qui met lui-même la main à la pâte au vu et au su de tous. Toujours est-il que ces interactions entre convives et personnel du restaurant, tout au long du repas, contribuent à la bonne humeur générale.



En attendant la livraison de notre pizza (choix de cinq sortes), nous nous mettons en appétit en confectionnant nous-mêmes une entrée au bar à salade. Devant mon hésitation à choisir parmi les 12 plats principaux et cinq mets d'accompagnement (dont un étonnant *Lobster Mac and Cheese*), la serveuse me suggère de prendre de petites portions de plus d'un plat.

Arrivera ainsi dans mon assiette directement du *grill* une saucisse *Bratwurst*, un filet mignon et, ce qui sera le clou de la soirée, un *red snapper* mariné, de mémoire le meilleur poisson que j'ai mangé dans ma vie, rien de moins.

La carte des desserts joue les valeurs sûres : *crumble* aux pommes, gâteau aux bleuets, gâteau au fromage américain, gâteau aux carottes ou biscuit au chocolat chaud.

C'est ainsi le cœur léger que nous faisons le tour de la piste de jogging toute proche pour humer le vent du large et donner un coup de pouce à notre système digestif…

SURPRISES CULINAIRES

Expérience hors de l'ordinaire au restaurant *Qsine*



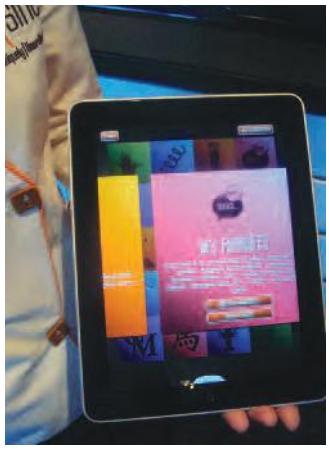
À peine installé à notre table, le serveur nous tend un *iPad*. C'est grâce à cet outil que nous découvrirons le menu du restaurant *Qsine*, que nous commanderons nos plats et boissons, et que nous pourrons même envoyer des courriels à nos amis durant le repas.

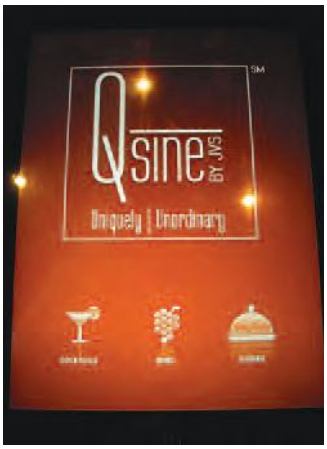
Ici, on nous promet une expérience culinaire sans équivalent au monde, que ce soit en mer ou sur terre. Ici, pas de serveurs, mais des guides qui nous gratifient de leurs nécessaires explications tout au long du repas. Ici, pas d'assiettes conventionnelles, rien qu'une ribambelle de plats de formes diverses et même un trio d'éprouvettes contenant autant de soupes aux couleurs vives. Ici, pas d'ustensiles usuels, mais une vingtaine de petites fourchettes et cuillères regroupées dans deux pots.

« Ici, on expérimente et on partage », nous dit d'entrée de jeu Shashi Etwar, notre serveur-guide. La carte se compose de 20 plats issus du monde entier, notamment de l'Inde, de la Chine et du Japon, mais complètement transformés par l'imagination débridée du vice-président Opérations culinaires de Celebrity Cruises, Jacques Van Staden.

À deux, nous réalisons que nous avons commandé pas moins de la moitié de la carte… soit 10 plats. Pas de souci, notre serveur-guide nous explique qu'il va agencer l'ordre d'arrivée des différents plats que nous avons choisis de sorte à créer une progression, partant des petites portions aux plus grosses.

Premier plat : *Disco Schrimp*, une fantastique entrée consistant en une purée de crevettes reposant sur le sommet d'un verre contenant des pierres colorées qui clignotent ! Se succèdent trois soupes et autant de soufflés, un trio de boulettes de viandes, un quatuor de sushis… Seuls les deux derniers plats de notre sélection sont moins originaux tant dans leur conception que leur présentation, le saumon et le filet mignon.











Vue générale du restaurant *Qsine*. Différents visuels affichés dans le *iPad* servant de menu. Deux exemples des plats originaux de ce restaurant. Le serveur Shashi Etwar proposant des fraises enrobées de chocolat.







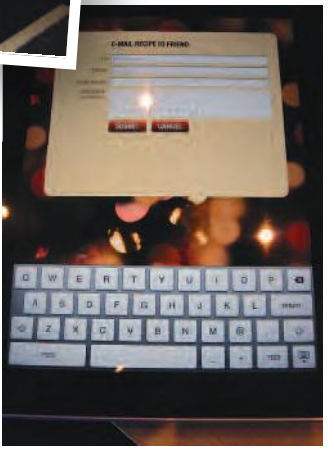
Mais l'originalité revient au menu, une fois arrivés aux desserts. Le serveur-guide revient à notre table avec un plat recouvert d'une cloche dans lequel se trouve un jeu de blocs. C'est ainsi, en manipulant ce jouet inattendu, que nous découvrons les six desserts du *Qsine*. Dernière surprise, alors que nous nous apprêtons à sortir de table : le serveur-guide se présente une dernière fois à nous, cette fois-ci avec un panier accroché à ses épaules dans lequel se trouvent des fraises enrobées de chocolat et des petits plats de mousses de différentes saveurs.

Conclusion : la promesse d'une expérience culinaire sans comparaison avec tout ce qui existe, a bel et bien été honoré.









LA GRANDE CLASSE

Soirée mémorable au restaurant d'inspiration française *Murano*

Une table de l'élégant restaurant *Murano*. L'accueillant maître d'hôtel Tudor Soacat. Le serveur Mustafa Karaca en train de préparer un plat de homard.



Confortablement calés dans un moelleux fauteuil en velours, nous avons droit à un service impeccable digne d'un ballet ayant été chorégraphié à la perfection et dans les moindres détails. Ce ballet est mené de main de maître par le maitre d'hôtel Tudor Soacat, un Roumain d'origine affichant une grande classe qui sied parfaitement au *Murano,* certainement le restaurant le plus chic et le plus sophistiqué du *Celebrity Silhouette.* Lumières tamisées et murs lambrissés de bois sombre créent une ambiance douce et chaleureuse, idéale pour les tête à tête.

Pour notre part, nos trois heures au Murano ont passé à la vitesse de l'éclair. Parce que la carte du Murano – avec ses 10 entrées, ses 10 plats principaux et ses huit desserts –, est rien de moins qu'époustouflante. Pour débuter, nous avons







Le chef pâtissier Bruno Berthelon en train d'expliquer la composition du menu lors du *Champagne Tea*.

opté pour le cappuccino aux champignons sauvages de la forêt (accompagné d'un flan au shiitake et d'un biscotti aux champignons) ainsi que pour le foie gras de Sarlat saisi à la poêle (avec confiture de mangue, feuille de brick fourrée à la rillette de canard, sauce au gingembre rôti et amandes grillées). Toute une entrée en matière !

Pour les fins de cet article, nous nous sommes sacrifiés en commandant chacun deux plats principaux : le homard Murano (une queue de homard flambée au cognac, avec basilic frais, bacon fumé et crème de moutarde de Dijon), les petits filets (un trio de filet mignon avec champignons Honshimiji sautés, fricassée de pois, échalotes au porto et pommes Chamonix), le filet de cerf en croûte d'épices (avec fondant de céleri-rave, épinards flétris, confitures au chou rouge et sauce aux airelles rouges) et finalement, le mélange de petits légumes (soit une fricassée de petits pois, pomme soufflée, quenelle Imam Biyaldi, fondant aux carottes et émulsion au curry)… Inutile de dire que nous avons renoncé au plateau de fromages !

Certains plats – comme le homard ou l'exquise crêpe ballon rouge abondamment garnie de fraises à la balsamique –, sont préparés directement à notre table par un serveur souriant et étonnant de dextérité.

Voilà une soirée gastronomique qui fut rien de moins que magique. Précisons que l'on retrouve pratiquement le même menu au restaurant spécialisé des quatre navires de la classe Millenium dont le décor est inspiré de *liners* légendaires de la Belle Époque.

BULLES, SCONES ET THÉS

Pour un peu, on se croirait dans un palace londonien en cette fin d'après-midi. Nous sommes en réalité de retour au Murano, cette fois pour un événement baptisé *Champagne Tea* (qui est proposé une fois par croisière, quand nous sommes en mer, tant sur les navires de la classe Solstice que ceux de la Classe Millenium).

À l'entrée du restaurant se trouve aujourd'hui un immense seau glacé contenant quatre bouteilles de champagne Perrier Jouët, Epernay, attendant les participants. Des serveurs gantés se déplaçant en silence apportent les bulles accompagnées de fraises. Suit peu après un carrousel regorgeant de délices et de l'incontournable thé que nous avons choisi à partir d'une liste de huit sortes de thés réputés (*Bombay Chai, Earl Gray, English Breakfast, Lapsang Souchong, Orchid Vanilla, Green Tango* ou *Chamomile Tisane*).

D'ordinaire, je ne suis guère friand de scones, mais ceux bien chauds qui ont été déposés à notre table rehaussée de coutellerie, d'argenterie et de vaisselle de la réputée marque *Wedgewood* étaient tout simplement irrésistibles, surtout accompagnés d'une délicieuse crème *Devonshire* directement importée d'Angleterre. Précisons ici que chaque restaurant du *Celebrity Silhouette* ayant son propre équipement, la gestion des stocks implique pas moins de 3 000 produits !

Mine de rien, au cours de cette heure comme suspendue dans le temps, nous avons finalement tout englouti, les six sortes de petits sandwichs (concombres, tomate-mozarella, saumon fumé, poulet, œufs et rosbif) ainsi que… les sept mignardises ! Mentionnons tout particulièrement le sablé breton à la pistache et à la fraise, les profiteroles au Grand Marnier, la tartelette au chocolat et à la framboise qui nous ont ravi au plus haut point.

Bien que totalement rassasiés, nous n'avons pu résister à prendre au moins une bouchée des macarons assortis (pistache, vanille et chocolat), ainsi que des truffes cognac et noisette. Le tout en écoutant un duo de musiciennes classiques.

Et comble de décadence, le serveur a prolongé l'expérience en nous gratifiant d'une autre coupe de champagne… L'addition de 25 $ par personne nous a paru bien légère, surtout compte tenu du fait qu'un seul verre du même champagne coûte 18 $ au bar attenant.



ENTRE CIEL ET MER

Escapade à l'italienne au *steakhouse Tuscan Grille*

C'est au son des moteurs du *Celebrity Silhouette* que nous découvrons la cuisine du *Tuscan Grille*, un *steakhouse* italien proposant une carte inspirée de recettes de la Toscane. C'est que ce restaurant flamboyant dans sa conception est situé au 5e pont, tout à l'arrière du navire.

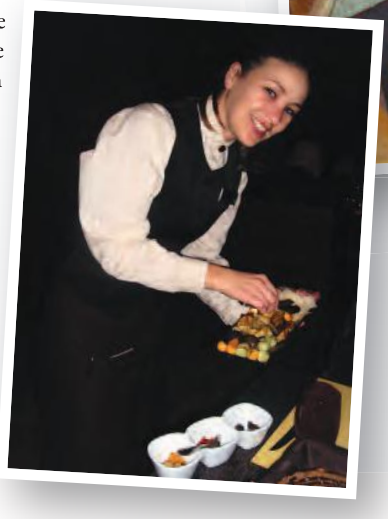
Déjà, l'entrée du *Tuscan Grille*, décorée de deux grands arcs en bois, est spectaculaire. Presqu'autant que la vue qu'ont les occupants de la douzaine de tables pour deux plaquée contre les immenses hublots panoramiques du navire, qui procure le sentiment d'être installé quelque part entre ciel et mer.

La carte du *Tuscan Grille* se compose de cinq parties, mais la serveuse attitrée à notre table nous dit que le repas se décline en quatre services. La carte se compose essentiellement de grands classiques de la cuisine italienne, antipasti, risotto, carpaccio, minestrone, tiramisu, cinq plats de pâtes ainsi que dix plats de viandes et poissons.

Nous avons été emballés par l'étonnant carpaccio de filet mignon et de pieuvre, par les pappardelle aux fruits de mer ainsi que par le filet mignon Rustico (avec pommes de terre au raifort, champignons porcins, fromage roquette et sauce barolo). Déception, par contre, du côté des linguini au homard Alfredo et de la trop grosse escalope de veau (malheureusement panée) qui ne goûtaient, à vrai dire, pas grand chose.

La carte des vins est courte, mais suffisamment élaborée pour que tout amateur y trouve son bonheur à des prix variant entre 31 $ et 1 250 $ (pour un Château Lafite-Rothschild 2002).





Vue générale du *Tuscan Grille* à partir de l'entrée. Vue partielle de ce *steakhouse* italien. Une serveuse proposant des antipasti.



Le théâtre du *Seven Seas Navigator* (ci-dessous au départ du port de Montréal).



© JEAN-CHARLES CÔTÉ

TOUT CONFORT

GUIDE CROISIÈRE a parcouru le *Seven Seas Navigator* lors de son dernier passage à Montréal

TEXTE JEAN-CHARLES CÔTÉ
PHOTOS REGENT SEVEN SEAS CRUISES

En ce matin ensoleillé d'octobre 2011, nous sommes excités à l'idée que, dans quelques minutes, nous allons embarquer à bord du *Seven Seas Navigator*, un paquebot qui jouit d'une réputation enviable dans le créneau des croisières de luxe.

Après une visite générale en compagnie d'un officier, nous avons quartier libre pour découvrir dans les moindres détails ce paquebot tout de blanc aux lignes extérieures épurées et élégantes. D'entrée de jeu, l'officier nous dit que le *Seven Seas Navigator* peut accommoder 490 passagers qui sont chouchoutés par 325 membres d'équipage. Il s'agit du plus haut ratio d'espace par passager dans l'industrie des croisières, soit 61,2 %, comparativement aux 40 %, 30 % et même 20 % seulement qu'affichent de plus grands navires. Un ratio si élevé permet d'assurer un service tout confort de tous les instants.

Avec ses 33 000 tonnes, le *Seven Seas Navigator* est le plus petit des trois navires de la flotte de Regent Seven Seas Cruises. Communément connue sous le vocable de RSSC, cette compagnie américaine célèbre cette année sa vingtième année d'existence. Elle a été la première compagnie à proposer le concept des croisières tout inclus. Cette initiative a contribué à ce qu'elle soit l'une des rares compagnies à décrocher la cote la plus élevée de l'industrie des croisières, soit six étoiles. Par exemple, des navires aussi réputés que le *Queen Mary 2* ne sont cotés que cinq étoiles. Lancé en 1999, le *Seven Seas Navigator* a connu une salutaire cure de rajeunissement en 2012. Inaugurés respectivement en 2001 et 2003, les deux autres navires – le *Seven Seas Mariner* et le *Seven Seas Voyager* –, sont d'un tonnage et d'une capacité quasi identiques (49 000 et 50 000 tonnes, 700 passagers et 445 membres d'équipage).

Au hasard de notre promenade sur les huit ponts du *Seven Seas Navigator* réservés aux passagers, nous découvrons des décors simples, chaleureux et étonnamment hétéroclites. Par exemple, le *Stars Lounge* fourmille de fauteuils blancs parsemés de motifs à fleurs noirs, avec les murs recouverts de tableaux abstraits aux couleurs vives. Le tout confère à l'endroit une touche résolument vivante et moderne. Au contraire, le



Une cabine typique du *Seven Seas Navigator.* Vue partielle du steakhouse *Prime C* et du lounge *Galileo's*.





lounge panoramique *Galileo's* propose une décoration plus conservatrice et intimiste, avec une ribambelle de fauteuils au revêtement extérieur en cuir mauve et des murs en bois clair tapissés de tableaux de style naïf. La compagnie cherche avant tout à créer une ambiance générale sophistiquée sans être guindée. Un beau théâtre réparti sur deux ponts, une salle de jeux, un fumoir pour les amateurs de cigares et spiritueux rares, une librairie, un mini casino, un spa avec gym ainsi qu'une piscine extérieure et deux bains à remous complètent les espaces publics de détente.

Le *Seven Seas Navigator* abrite trois restaurants gastronomiques opérés selon la formule *open seating* sous les auspices de l'école Le Cordon Bleu de Paris. Nettement aguerris et inspirés, les chefs proposent une cuisine rien de moins que divine, comme nous avons pu le constater lors d'un repas cinq services au restaurant principal *Compass Rose.* Les cartes du *steakhouse Prime C* et du restaurant méditerranéen *La Veranda* nous ont fait regretter de n'être que de passage pour la journée.

Les trois navires de Regent Seven Seas Cruises ne comportent que des suites. Décorées avec sobriété, elles sont extraordinairement spacieuses, avec de très grands lits, un immense walk-in, un mini bar rempli à volonté de ses boissons préférées sans oublier un grand balcon, sauf rare exception.

Le tout inclus à la Regent Seven Seas Cruises comprend non seulement les alcools et boissons, les pourboires et les excursions, mais aussi le vol aller-retour à partir de près d'une trentaine de villes nord-américaines ainsi qu'une nuit dans un hôtel de luxe la veille du départ, incluant le petit déjeuner et le transfert vers le port d'embarquement. En dernier lieu, la compagnie fait valoir qu'une croisière à bord de ses navires ne revient pas plus cher qu'à bord de navires de compagnies ayant une cote inférieure à six étoiles.

Le *Seven Seas Navigator* vient à Montréal tous les automnes, le temps de deux croisières New York-Montréal d'une durée de dix nuits, d'une croisière Montréal-New York de 10 nuits aussi et d'une croisière de repositionnement Montréal-Miami de 15 nuits. Après une croisière de 25 nuits au départ de Miami, avec des escales en Amazonie, dans le nord du Brésil, il sillonnera l'hiver prochain les Caraïbes de l'est et de l'ouest en alternance, au départ de Miami, dans le cadre de croisières de dix nuits. Puis, après une incursion de 11 nuits aux Bermudes et sur la côte nord-est américaine en avril 2013, il passera l'été prochain en Alaska, en alternance au départ de Vancouver et d'Anchorage.

Cet article fait suite à une invitation de Regent Seven Seas Cruises à bord du Seven Seas Navigator. *Pour plus d'informations, consultez votre conseiller en voyages et www.rssc.com.*

Voyage VASCO

& l'Univers de la Croisière



JOURNAL DE BORD

Confidences Professionnelles

- Le repositionnement, qu'est-ce que c'est ?
- Découvrir les splendeurs de l`Alaska

L'Univers de la croisière

- Une oeuvre d'art sur le Norwegian Breakaway par l'artiste Peter Max
- Celebrity Cruises lancera bientôt son nouveau navire, le Celebrity Reflection

Confidences Professionnelles

Le repositionnement, qu'est-ce que c'est ?

Doris Argouin
Propriétaire
VOYAGE VASCO LA CARAVELLE



Dans le domaine des croisières, le terme de repositionnement revient au moins deux fois par année pour certains navires et compagnies. Le navire qui navigue en Europe tout l'été, revient vers les eaux chaudes des Caraïbes pour les croisières de la saison d'hiver et retourne en Europe le printemps suivant. Ce repositionnement est une occasion unique de vivre une expérience de croisière totalement différente !

À titre d'exemple, en avril, le tout nouveau Celebrity Reflection quitte Miami vers l'Europe à destination du port de Rome en Italie. Le navire y débutera sa nouvelle saison Méditerranéenne qui s'étendra jusqu'à l'automne et reviendra ensuite à Miami pour l'hiver.

Cette croisière vous permettra de vivre l'expérience d'une traversée de l'Atlantique d'une durée de 8 jours et en plus, de faire escales aux Îles Canaries (Lanzarote et Tenerife), Barcelone (Espagne), Toulon (Côte d'Azur), Florence (Italie) avec comme destination finale, Rome (Italie) où nous prolongerons notre voyage dans un hôtel de qualité pour 3 nuits afin de découvrir la ville éternelle et ses merveilles; le Colisée, le Forum romain, la Place d'Espagne, la fontaine de Trévi, le Vatican avec la Place



St-Pierre et la Basilique. Quoi de mieux qu'un séjour de rêve dans ville une comme Rome après avoir traversé l'océan Atlantique dans le cadre enchanteur d'un superbe navire de croisières.

Ces repositionnements de navires se font un peu partout selon les saisons; les croisières en Alaska se terminent en octobre et certains paquebots iront vers la Riviera Mexicaine, le Canal de Panama, l'Amérique du Sud ou vers Hawaii et la Polynésie Française. Vous pourrez combiner à la fois les paysages de glacier et les montagnes aux sommets enneigés du nord avec les plages et les palmiers et la mer turquoise du sud ! Ce sont surtout des expériences uniques à la découverte de différents paysages et cultures variées dans le cadre d'un même voyage.

Les tarifs sont abordables, mais il faudra réserver tôt puisque ce voyage ne se fait que deux fois par année et dans certain cas, l'itinéraire sera unique !

Évidemment la durée de ces voyages est plus longue et la clientèle différente des croisières habituelles dans les Caraïbes. Et comme il y aura plusieurs jours en mer, ce sera l'occasion de vraiment apprécier la vie à bord d'un navire de croisières. Certaines compagnies vont inviter des conférenciers pour entretenir leurs clients sur différentes thématiques - phie entre autres, mais aussi sur des sujets très actuels qui sauront vous captiver. Comme plusieurs compagnies offrent ces itinéraires uniques, il faudra bien choisir la croisière qui vous conviendra et le navire qui correspondra le plus à vos attentes.

Ce serait aussi pour vous l'occasion de prolonger votre voyage en ajoutant un séjour exotique ou en profiter pour faire un circuit découverte. Les possibilités sont illimitées.

C'est aussi ça notre travail; bien conseiller nos clients pour que l'expérience soit celle de votre vie !

Découvrir les splendeurs de l`Alaska

Katy Gouin
Propriétaire
VOYAGE VASCO TOUTES SAISONS



J`ai eu l`immense plaisir de découvrir les splendeurs de l`Alaska en compagnie d`un groupe de 26 passagers. Sur notre navire de croisières, le Millenium de Celebrity nous avons reçu un accueil chaleureux ainsi que plusieurs formations sur la région, données par des écologistes.

Nous sommes partis de Montréal en direction de Vancouver, après une visite guidée de cette belle ville, nous avons passé la nuit à l`hôtel. Le lendemain matin, nous avons pris l`avion en direction d'Anchorage. Un spectacle incroyable vu du haut des airs. Le port de Seward est situé à environ 2h00 de l`aéroport de Anchorage. Nous avons effectué le transfert en autocar mais il est aussi possible de le faire en train.

Notre premier arrêt était le Hubbard glacier, situé près de Seward. C`est de loin le plus impressionnant des glaciers. Le navire s`est approché tranquillement et a fait un tour sur lui-même afin que tous les passagers puissent admirer et sentir la fraîcheur de ce paysage. Les phoques sur la banquise ainsi que les palettes de neige qui se dégagent du glacier nous ont laissé des souvenirs mémorables.



À **Juneau,** capitale de l`Alaska, nous avons visité le glacier Mendenhall. Nous avons fait la visite en autocar. Au pied de ce magnifique glacier, nous avons observé des ours et des aigles. Il est aussi possible de faire cette excursion en hélicoptère et marcher sur le glacier. Nous avons terminé cette journée au Red Dog Saloon, un bar très particulier rempli d`histoire.

À Skagway nous avons eu le privilège de prendre le train afin de vivre la ruée ver l`or. Cette excursion commentée nous a transporté vers les paysages époustouflants de canyons et de rivières.

Pour ce qui est de Icy Strait Point, nous avons fait une randonnée à travers la forêt. Il est aussi possible de pratiquer la pêche au saumon directement sur le quai. Une baleine nous a suivi le long de la côte. Nous pouvions l`admirer du quai ainsi que du navire.

Ketchikan, ville de totems. Nous avons pu admirer un artiste de renommée à l`œuvre. Avec notre guide, nous avons reçu l`information sur la fabrication ainsi que l`explication des totems. Nous avons aussi eu la chance de regarder un ours dégustant son saumon ainsi que de voir un arbre rempli d`aigles.

Lors de votre choix de croisière en Alaska, il faut bien vérifier l`itinéraire, Plus vous allez vers Seward, plus beaux seront les glaciers.

L'univers de la Croisière

Une oeuvre d'art sur le Norwegian Breakaway par l'artiste Peter Max.

Norwegian Cruise Line a révélé l'oeuvre qui apparaîtra sur le Norwegian Breakaway signé par l'icône pop et artiste américain très populaire, Peter Max.

C'est la première fois que la compagnie Norwegian Cruise Lines demande à un artiste bien connu de peindre la coque de l'un de ses navires. Avec son lancement prévu en avril 2013, le Norwegian Breakaway sera le plus grand navire ayant comme port d'attache New York. L'oeuvre signée par Peter Max couvrira environ 40 000 pieds carrés de la coque du Norwegian Breakaway.



«Bien qu'il ait été un honneur d'avoir eu mes oeuvres exposées dans plusieurs musées et galeries d'art, j'ai également apprécié peindre sur des toiles géantes exposées à la vue du grand public, y compris mon oeuvre de 600 pieds carrés au stade de Woodstock, l'Exposition universelle sur une murale géante, sur un Boeing 777 et maintenant sur la coque du Norwegian Breakaway », a déclaré Peter Max de son studio de New York. L'œuvre d'art est une représentation de New York et du cosmos, de la Statue de la Liberté, le skyline de Manhattan, un rayon de soleil géant, des planètes, des étoiles et des notes de musique. « C'est ma vision de New York ! »


photo: Pmstudio

Avec des peintures en exposition dans des centaines de musées et galeries du monde entier, Max et ses couleurs vives sont devenus partie intégrante du tissu de la culture contemporaine. Max a été successivement appelé Icône Pop, fauve Néo, expressionniste abstrait des États-Unis «Lauréat peintre." Max a obtenu sa place dans l'histoire pour avoir peint plusieurs chefs d'État, dont six présidents américains. Son art qui est apparu sur un timbre portant le titre «Préserver l'environnement», ses 235 peintures murales aux frontières des États-Unis saluent des millions de personnes qui entrent chaque année en Amérique, Peter Max cherche à capturer les thèmes de l'Amérique à leur meilleur avec son art.

Le Norwegian Breakaway avec ses 4 000 passagers, arrivera à son port d'attache, New York, au début du mois de mai 2013. Le navire commencera à naviguer vers les Bermudes le 12 mai 2013. D'octobre 2013 à avril 2014, il offrira des voyages à partir du cœur de Manhattan vers les Bahamas et la Floride ainsi que vers les Caraïbes du Sud.

À ce jour, la société a mis en évidence une conception révolutionnaire du navire, y compris The Waterfront et le "678 Ocean Place", un large éventail de lieux intérieurs et extérieurs sur trois ponts dynamiques qui créeront un complexe nouveau genre sur mer qui améliore le contact des voyageurs avec l'océan. Le Breakaway affichera trois spectacles de Broadway: cinq fois nominé : Tony ROCK OF AGES, Cirque Dreams et Jungle Fantasy. Le célèbre chef Geoffrey Zakarian dévoilera également son premier restaurant en mer sur le Norwegian Breakaway: le Bleu océan par Geoffrey Zakarian.

Le pont supérieur du Norwegian Breakaway mettra en vedette le premier parc aquatique en mer avec cinq glissades pleine grandeur, un complexe sportif de trois étages comprenant le plus grand parcours de cordes en mer, un parcours de neuf trous de mini-golf, un terrain de basket, des murs d'escalade et plus encore.

Le navire mettra également en vedette un riche mélange d'options de cabines y compris The Haven par Norwegian, composé de 42 Suites situées en haut du navire et 18 autres suites situées dans diifférentes sections du navire, les Studios conçues et tarifées pour les voyageurs individuels, la ré-introduction des cabines vue mer, des balcons et mini-suites, avec balcons Spa, Mini-Suites et Suites à proximité de la station thermale.

Celebrity Cruises lancera bientôt son nouveau navire, le Celebrity Reflection®

Voici en quelques lignes ce que vous proposera ce nouveau navire de 116 000 tonnes pouvant accueillir 3 030 invités.

En plus de sa taille fantastique, le premier détail que les invités remarqueront sur le Celebrity Reflection® est sa conception intérieure qui diffère considérablement de celle des navires habituels de croisière. Les détails surchargés de dorures un peu vieillots ont fait place à un décor net et lisse, mis en valeur par une palette de couleurs neutres et beaucoup de lumière naturelle, donnant ainsi au navire la capacité de rivaliser avec le plus chic des hôtels de Los Angeles ou de New York.

Le navire offre la dernière tendance en mer, soit l'option de cabines spa, les AquaClass, qui donnent un accès illimité à la salle de relaxation Aquaspa, au jardin perse et au Blu. Aussi, les détenteurs de ces cabines auront droit à des extras comme un choix parmi différents types d'oreillers, des invitations VIP à des événements, et plus encore. Toutes les cabines à bord du Celebrity Reflection® sont plus vastes que celles des navires Celebrity plus anciens et comprennent d'excellentes commodités standards comme un téléviseur ACL, Internet sans fil partout sur le navire, et plus encore. Ce nouveau fleuron de Celebrity Cruises saura ravir tous les amants de la croisière.



Voyage VASCO

& l'Univers de la Croisière

Voyage Vasco Toute Saisons
1188 rue Notre Dame Est
Thetford Mines (Qc) G6G 2T8
418-332-3222

Voyage Vasco Toute Saisons St-Georges
8420 boul. Lacroix
St-Georges (Qc) G5Y 2B5
418-332-3222

Voyage Vasco Ste-Agathe
60 rue Principale est
Ste-Agathe (Qc) J8C 1J6
819-774-1533

Voyage Vasco 3A
291 Montée des Pionniers
Lachenaie (Qc) J6V 1H4
450-704-7727

Voyage Vasco Oasis
2257 boul. de la Rive-Sud
St-Romuald (Qc) G6W 2S2
418-839-3939

Voyage Vasco Sherbrooke (Rockforest)
4401 boul. Bourque
Sherbrooke (Qc) J1N 1S4
819-564-0661

Voyage Vasco des Moulins
2717 boul. Ste-Marie
Mascouche (Qc) J7K 1N2
450-966-1221

Voyage Vasco Blainville
744 (bureau 104)
Boul. Cure Labelle
Blainville (Qc) J7C 2K3
450-434-0330

Voyage Vasco Chomedey
3816 boul. St-Martin Ouest
Laval (Qc) H7T 1B3
450-687-6800

Voyage Vasco Ste-Dorothée
241-I boul. Samson
Laval (Qc) H7X 3E4
450-689-1000

Voyage Vasco Croisière Plus
26 boul Bellerose Est
Laval (Qc) H7T 1S4
450-629-6191

Voyage Vasco Alma
37 St-Joseph
Alma (Qc) G8B 3E2
418-668-4993

Voyage Vasco Drummondville
459-A rue St-Pierre
Drummondville (Qc) J2C 3W4
819-477-2771

Voyage Vasco Sorel
279 boul. Fiset
Sorel-Tracy (Qc) J3P 3P9
450-743-1216

Voyage Vasco Centre-Ville
440 (suite 100)
Boul. René-Lévesque Ouest
Montréal (Qc) H2Z 1V7
514-395-9000

Voyage Vasco Spatial
2252 Boul. Bastien
Québec (Qc) G2B 1B6
418-842-3012

Voyage Vasco Saguenay
400 (local 16) Racine Est
Chicoutimi (Qc) G7H 1T4
418-545-8880

Voyage Vasco St-Jean
148 rue Richelieu
St-Jean-sur-Richelieu (Qc) J3B 6X4
450-358-3868

Voyage Vasco La Caravelle
747 5e Avenue
Grand-Mère (Qc) G9T 2M8
819-538-6858

Voyage Vasco La Chaudiere
240-A boul. St-Joseph
Gatineau (Qc) J8Y 3X6
819-771-6271

Voyage Vasco Trois-Rivières
1435 Notre-Dame Centre
Trois-Rivières (Qc) G9A 4X4
819-379-8999

Voyage Vasco Univers du Voyage
149 boul. St-Jean-Baptiste
Mercier (Qc) J6R 2C1
450-692-4110

Voyage Vasco Deux-Montagnes
2871 (local 130)
boul. des Promenades
Ste-Marthe-sur-le-Lac (Qc) J0N 1P0
450-491-8000

Voyage Vasco St-Eustache
112-C St-Laurent
St-Eustache (Qc) J7P 5G1
450-974-0505

Voyage Vasco Sherbrooke Est
9010 Sherbrooke Est
Montréal (Qc) H1L 1C9
514-354-9111

Voyage Vasco Ste-Catherine
5600 route 132
Ste-Catherine (Qc) J5C 1B6
450-638-3223

Voyage Vasco Boisbriand
407 Chemin Grande Côte
Boisbriand (Qc) J7G 1A9
450-419-8986

Voyage Vasco Berthierville
817 avenue Gilles Villeneuve
Berthierville (Qc) J0K 1A0
450-836-4529

Voyage Vasco Mer et Monde
119 Joseph
Gatineau Buckingham (Qc)
J8L 1E8
819-986-2588

Voyage Vasco Victoriaville
173 rue St-Jean Baptiste
Victoriaville (Qc) G6P 4G4
819-758-6669

Voyage Vasco St-Sauveur
36 (local 102) avenue de la Gare
Saint-Sauveur-Des-Monts (Qc)
J9R 1R0
450-995-8010

Voyage Vasco Brossard
6185 (104) Boulevard Taschereau
Brossard (Qc) J4Z 1A6
450-445-9997

Voyage Vasco Exploramonde
1267 Bourgogne
Chambly (Qc) J3L 1X7
450-658-5600

Voyage Vasco Innovation
2336 Chemin Sainte-Foy
Québec (Qc) G1V 1S5
418-657-7030

Voyage Vasco St-Hubert
2740 (suite 202) Montée St-Hubert
St-Hubert (Qc) J3Y 4H8
450-812-0244

Voyage Vasco Rimouski
167 Belzile
Rimouski (Qc) G5L 8Y2
418-727-5934

Voyage Vasco Ste-Julie
1700 Chemin du Fer a cheval
Ste-Julie (Qc) J3E 1G2
450-922-4888

Voyage Vasco Univers Soulanges
108 Rte 338
Les Coteaux (Qc) J7X 1A2
450-217-2007

Voyage Vasco MK
6384 Beaubien Est
Montréal (Qc) H1M 3G8
514-360-6530

Voyage Vasco Sept-Iles
700 (bureau 150) boul Laure
Sept Iles (Qc) G4R 1Y1
418-968-1350

Voyage Vasco Des Forges
5695-A boulevard des Forges
Trois-Rivières (Qc) G8Y 5L5
819-375-1112

Voyage Vasco La Prairie
410 Boulevard Taschereau
La Prairie (Qc) J5R 1T9
450-444-0004

Voyage Vasco Louiseville
621 Saint Laurent ouest
Louiseville (Qc) J5V 1K8
819-228-2008

Voyage Vasco Charlesbourg
305 76e Rue Ouest
Québec (Qc) G1H 4R3
418-948-2440

Voyage Vasco Tour Monde
299 (local 56) le Carrefour
Fermont (Qc) G40G 1J0
418-287-5600

Voyage Vasco Bois des Filion Lorraine
426-B boul. Adolphe-Chapleau
Bois-des-Filion (Qc) J6Z 1J2
450-328-2726

Voyage Vasco St-Jean Chrysostome
1018 (suite 201) de la Prairie Ouest
St-Jean Chrysostome (Qc) G6Z 0A7
418-603-4324

Voyage Vasco St-Bruno
1436 Roberval
St-Bruno (Qc) J3V 5J2
450-283-6150

Voyage Vasco St-Jérome
77 (suite 1) St-Georges
St-Jérome (Qc) J7Z 4Z4
450-565-8484

Voyage Vasco Carrefour Richelieu
600 (local 370) rue Pierre-Caisse
St-Jean sur RichelieuJ3A 1M1
450-515-8115

Voyage Vasco Galeries de Terrebonne
1125 (local 160) boulevard Moody
Terrebonne (Qc) J6W 3L2
450-312-6207

Voyage Vasco Galeries de Jonquière
3600 boul Harvey
Jonquière (Qc) G7X 3B3
418-615-3510

Voyage Vasco Boucherville
1015 (local 103) Lionel-Daunais
Boucherville (Qc) J4B 0B1
514-MON-VOYAGE
(514-666-8692)

Voyage Vasco Galeries St-Hyacinthe
3200 boul. Laframboise
Saint-Hyacinthe (Qc) J2S 4Z4
450-768-5412

Voyage Vasco Express Beloeil
172 Serge-Pépin
Beloeil (Qc) J3G 0K1
450-464-4444

Voyage Vasco Lachute
516 rue Principale
Lachute (Qc) J8H 1Y3
450-562-2423

400$ DE COUPON RABAIS

ROYAL CARIBBEAN VOUS OFFRE JUSQU'À 400$

Réservez une croisière sur un des navire de la compagnie ROYAL CARIBBEAN INTERNATIONAL et recevez un livret de coupon-rabais contenant jusqu'à 400$ de réduction pour vous gâter à bord!

Agents de voyages : veuillez nous envoyer une copie de ce coupon par télécopieur au moment de la réservation.

50$ DE RABAIS

Premium Tours vous offre un rabais de 50$ par personne

Applicable sur un des départs sur un de ces voyages accompagnés qui inclus le transport en autocar.

Ces départs sont disponibles à bord del'Explorer of the Seas® ou de l'Enchantment of the Seas® du 30 décembre 2012 jusqu'au 31 mars 2013.

Agents de voyages : veuillez nous envoyer une copie de ce coupon par télécopieur au moment de la réservation.

Air transat votre monde de vacances

Notre fierté Votre plaisir

AIR TRANSAT EST FIÈRE D'AVOIR ÉTÉ NOMMÉE **MEILLEURE COMPAGNIE AÉRIENNE VACANCES AU MONDE** EN 2012.

Nous tenons à dire merci à chacun de nos employés toujours si dévoués, qui méritent amplement ce prix, ainsi qu'à nos nombreux clients pour qui nous déployons tous ces efforts. Et comme Air Transat va toujours plus loin, nous sommes prêts à nous surpasser une fois de plus cette année avec nos cabines complètement redessinées et nos collections vacances personnalisées.

WORLD AIRLINE SKYTRAX AWARDS 2012



elcome
Bem-vindo
Bienvenido Bienvenue
Welcome Willkommen
Bienvenido Benvenuto
Welkom

airtransat.ca



MSC CROISIÈRES

Le restaurant principal du *Oosterdam*, vu du second étage.

À TABLE !



Déguster des plats de six continents au cours du même repas. Dîner chez une baronne sicilienne. Souper au restaurant new-yorkais préféré des stars de ce monde. Voilà quelques-unes des aventures gastronomiques originales que propose Holland America Line.

TEXTE JEAN-MARC PAPINEAU
PHOTOS HOLLAND AMERICA LINE, JEAN-MARC PAPINEAU ET MOERAVA THOMAS



HOLLAND AMERICA LINE

En cette dernière soirée d'une croisière enchanteresse à bord de l'*Eurodam* en Méditerranée en mai dernier, le grand chef de Holland America Line, Rudi Sodamin, n'y va pas avec le dos de la cuillère.

Réputé être l'un des meilleurs chefs en mer, cet Américain d'origine propose en première mondiale une autre innovation unique sur les flots bleus de l'océan : un menu international comportant un total de huit entrées, de huit plats principaux et de quatre desserts inspirés de la cuisine ayant cours dans six continents (les deux Amériques, l'Asie et l'Australie, l'Europe et l'Afrique). Qui plus est, les passagers peuvent commander n'importe plat de n'importe quel continent, ce qui implique d'inimaginables acrobaties logistiques en cuisine.

Rarement a-t-on accès à une telle variété de plats de pays si différents en un seul repas en mer : par exemple, une guiso (soupe argentine avec morceaux de bœuf tendres), un fromage brie avec chutney aux pommes et canneberges, un canard rôti aux abricots ou encore, un Mohr Im Hemd (gâteau spongieux au chocolat et au cognac). Est-ce un hasard si la grande salle à dîner de l'*Eurodam* – baptisée *Rembrandt* du nom du célèbre peintre hollandais et pouvant accueillir plus de 1 100 convives à la fois –, est plus silencieuse ce soir-là que d'ordinaire. Les sommeliers de Holland America Line, eux, proposent un éventail de vins se mariant chacun à merveille avec les plats d'un continent, à des prix fort raisonnables (de 24 $ à 54 $ la bouteille).



Le restaurant principal du *Rotterdam* et de l'*Eurodam*.

Le tout est décliné dans des restaurants étagés sur deux ponts, au décor d'un rare raffinement et somptuosité en mer, comme en font foi les photos de départ de cet article montrant les restaurants principaux de l'*Oosterdam,* du *Rotterdam* et de l'*Eurodam.*

HOLLAND AMERICA LINE

Ce repas extraordinaire est le dernier d'une belle série d'aventures gastronomiques que propose maintenant Holland America Line. En cinq ans à peine, cette compagnie haut de gamme a incroyablement enrichi son offre culinaire à bord des 15 navires de sa flotte, sous le leadership inspiré du chef Rudi Sodamin.

Par exemple, en une journée, on compte pas moins de 90 plats principaux inscrits aux menus des cinq grands restaurants de l'*Eurodam* ! Cela va de la sole meunière de Douvres au porc à la noix de coco et curry thaï en passant par l'osso bucco milanais, le carré d'agneau au pesto ou le mille-feuille aux champignons. Plusieurs desserts ont par ailleurs conquis bien des cœurs dans notre groupe, à commencer par le Rote Grütze (une tarte aux



Le centre d'arts culinaire du *Noordam*. En encadré, le restaurant asiatique *Tamarind*.

HOLLAND AMERICA LINE

fruits rouges avec crème bavaroise), un croquant à la rhubarbe et cet incontournable qu'est le Grand Marnier soufflé.

Au fil des ans, Rudi Sodamin a créé un grand nombre de recettes pour Holland America Line, aujourd'hui regroupées dans trois livres de cuisine disponibles à bord des navires de la compagnie hollandaise. Pas exclusif pour deux sous, Rudi Sodamin n'hésite pas à ouvrir les menus du soir du restaurant principal à la créativité d'autres grands chefs accomplis. Ainsi, un soir, nous avons droit à deux propositions de Jonnie Boer, propriétaire du restaurant hollandais *De Lebrije*, considéré comme l'un des 50 meilleurs au monde : des mini médaillons au saumon à la tartare accompagnés de courgettes ou une morue enveloppée d'une crème épicée à base de chorizo.

Un soir, nous avons droit au restaurant principal de l'*Eurodam*, à deux propositions de Jonnie Boer, propriétaire du restaurant hollandais *De Lebrije*, considéré comme l'un des 50 meilleurs au monde.

Un autre soir s'ajoutent deux propositions de l'un des plus grands chocolatiers et pâtissiers au monde, Jacques Torres, basé à New York : une tartelette à la ganache de chocolat doux-amer ou une charlotte aux abricots. Dur, dur de ne pas succomber à l'un ou l'autre de ces délices sucrés, voire aux deux !

Rendons-nous maintenant au restaurant buffet *Lido* qui, chaque midi, propose près d'une vingtaine de plats principaux, dont six dans la section asiatique, trois dans la section mexicaine et trois dans la section italienne. Ajoutons quatre choix dans la section sandwichs, six sortes dans la section sushis et, pour couronner le tout, une dizaine de desserts. Le soir, on retrouve à peu près les mêmes plats principaux que les sept inscrits au menu du restaurant principal du navire. Le soir aussi, une partie du *Lido* devient le *Canaletto*, un restaurant destiné aux amoureux des grands classiques de la cuisine italienne (minestrone, linguini frutti di mare, morue putanesca, escalope de poulet à la marsala, trio de tiramisu, limoncello crémé, etc.).

Pour le petit creux de l'après-midi ou pour un repas vite fait sans cérémonie, le *grill* n'est pas en reste côté abondance. On y trouve cinq sortes de hamburgers (bœuf, agneau, dinde, saumon ou végétarien) et quatre sortes de hot-dogs (américaine, bratwurst, broodje frikandel ou broodje kroket). Les frites, croquantes à souhait, complètent bien ces aliments qu'il fait bon manger de temps à autre.

Les activités culinaires sont maintenant légion en mer. Holland America Line a joué un rôle de pionnier en cette matière en lançant, il y a sept ans déjà, le Centre d'arts culinaires, une sorte de laboratoire de cuisine où se succèdent présentations et cours aux thématiques pouvant satisfaire les goûts et les passions les plus diversifiés. Comme la préparation de crevettes à la Szechuan, de pancakes aux pommes hollandaises ou de martinis au chocolat. En d'autres occasions, on découvre les subtilités entre différentes huiles d'olive, les saines habitudes alimentaires, des créations culinaires pour enfants, etc.

SAVEURS ASIATIQUES

Pourquoi pas un dim sum ce midi ? Pareille gourmandise est possible à bord des deux plus récents navires de Holland America Line, l'*Eurodam* et le *Niew Amsterdam*, où a été aménagé au sommet, au 11e pont, en plein milieu du navire, le très beau restaurant *Tamarind*.

Le charriot de sakés à l'entrée donne le ton. Des lampes verticales en forme de tiges de bambou créent un jeu d'éclairage qui prend tout son éclat le soir venu et se reflètent doucement sur les boiseries brun foncé. Le vert et l'or dominent le mobilier et la décoration de ce restaurant de 142 places. Le dim sum du midi est sans frais tandis que le repas du soir comprend un droit d'entrée de 15$ par personne, une bagatelle compte tenu de l'étonnante variété de plats asiatiques que l'on découvre dans un cadre enchanteur. L'endroit comporte deux grandes salles donnant sur une série de hublots panoramiques, reliées entre elles par un long couloir dans lequel ont été installées quelques banquettes. Le menu comporte une sélection de sushis et de sashimis, plus une douzaine de plats regroupés sous les thèmes de l'eau (poissons), du bois (viandes), du feu (épicés) et de la terre (végétariens). Une suggestion : terminez par un savoureux tiramisu au thé vert.



DINER CHEZ LA BARONNE

Déguster des spécialités locales dans une demeure du 18e siècle préparées par une baronne sicilienne, ça n'arrive pas tous les jours !



On se croirait dans une scène du Parrain 3. De fait, des scènes de ce film légendaire ont été tournées non loin d'où nous nous trouvons, en plein cœur de la campagne sicilienne, dans un petit village cerné par les collines et appelé Tumminia.

Nous sommes près d'une vingtaine de passagers de l'*Eurodam* réunis sous la frondaison de grands palmiers centenaires et de saules pleureurs qui dominent la cour centrale de l'imposante demeure de la baronne Di Salvo, une ancienne ferme érigée au 18e siècle. Depuis une heure, cette femme au port altier anime avec autorité un cours de cuisine sur la préparation de différents plats locaux typiques (aubergines à la parmesan, rouleaux de veau à la sicilienne et gâteaux aux amandes). Au fil des recettes, des passagers sont appelés à tour de rôle à mettre la main à la pâte, sous l'œil attentif de la baronne. Voilà l'une des belles excursions que propose Holland America Line aux passagers faisant escale à Palerme, la capitale de la Sicile.

Deux heures plus tard, aux alentours de 13 h 00, le moment de se mettre à table est arrivé. Nous entrons dans le bâtiment principal de cette vaste demeure à la façade orangée chauffée par le soleil. Nous sommes ébahis par la hauteur des plafonds et la beauté des lieux. Nous nous retrouvons rapidement dans une pièce immense aux murs blanchis à la chaux et au plafond aux poutres apparentes où, jadis, on démarrait la production de vins en piétinant les raisins dans de grandes cuves. Nous nous installons tout autour d'une belle table qui a été dressée avec soin pour 18 convives. Durant près de trois heures se succèdera une ribambelle de plats à la fois odorants et savoureux – antipasti, pasta, veau, cannoli –, le tout accompagné de solides rasades d'un irrésistible vin rouge bien terreux. Pareil événement, qui se déroule au tout premier jour de la croisière, a pour effet de créer pour la suite du voyage une belle complicité entre les personnes présentes.

C'est plus que repu que nous allons prendre un café expresso hyper costaud au salon, puis que nous faisons le tour du propriétaire – une aile de la demeure de la baronne servant de gite touristique –, avant de s'engouffrer dans le car qui nous ramène au navire nous attendant dans le port agité de Palerme.





Cours de cuisine dans le jardin,. Salle à diner et façade de la demeure de la baronne.

UN RESTAURANT, QUATRE MENUS



Le steakhouse *Pinnacle Grill* qui, une fois par croisière, propose le menu du restaurant newyorkais *Le Cirque*.



C'est un concept unique en mer : un restaurant, quatre menus. Un *steak house* haut de gamme qui offre un menu attrayant le midi (sept plats principaux) et un menu différent et plus élaboré le soir (21 plats principaux), qui se transforme le temps d'une soirée en un restaurant gastronomique de haut vol avec un menu en sept services, puis lors d'une autre soirée en offrant le même menu qu'un restaurant newyorkais de grand renom (cinq plats principaux).

Une fois par croisière, le restaurant phare de Holland America Line, baptisé *Pinnacle Grill*, propose en effet aux passagers la même carte que celle du légendaire restaurant *Le Cirque*, la table préférée de l'ancienne première dame des États-Unis, Jackie Kennedy, et de tant d'autres célébrités de passage dans la Grosse Pomme.

Le Cirque a vu le jour en 1974 sous l'impulsion de Sirio Maccioni, un ancien serveur à bord du *S.S. Atlantic*. En peu de temps, ce restaurant est devenu l'une des adresses les plus emblématiques de Manhattan. Le menu de *Le Cirque* est proposé à bord des navires de Holland America Line depuis la fin de 2010. Une quinzaine de chefs de la compagnie hollandaise ont étudié à New York même la façon de préparer la douzaine de plats qui composent le menu de *Le Cirque*. À l'inverse, le propriétaire et différents membres de la direction de *Le Cirque* montent régulièrement à bord de l'un ou l'autre navire de Holland America Line pour s'assurer du maintien des standards de qualité.

Malgré un nom et des assiettes fantaisistes, *Le Cirque* privilégie une cuisine classique, tant dans les propositions culinaires que dans leur préparation, aux antipodes de la cuisine moléculaire ou des présentations échevelées. Les grandes spécialités sont la salade de homard, le châteaubriand, le carré d'agneau et le soufflé au chocolat. Il en coûte 39$ par passager, comparativement à plus d'une centaine de dollars à New-York.

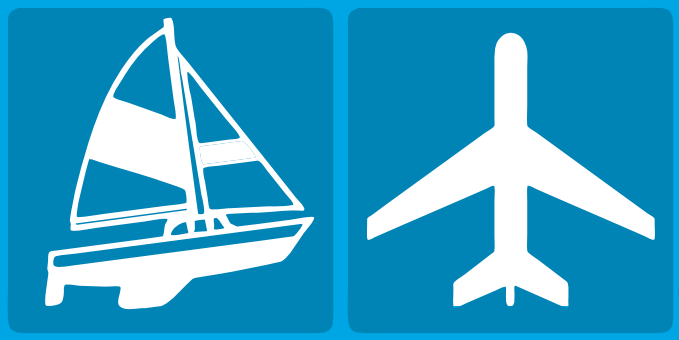
Le *Pinnacle Grill* est un restaurant payant (10$ le midi et 25$ le soir par personne). Sur les plus petits navires (comme le *Maasdam* ou le *Veendam,* des 55 000 tonnes), il est généralement aménagé non loin du restaurant principal, et sur les plus récents navires (jugeant dans les 85 000 tonnes), autour d'une partie de l'atrium au 2e pont. Totalisant dans ce cas 140 places, le *steak house* est divisé en quatre grandes sections : une toute petite série de tables pour deux qui longent l'atrium, une autre section aménagée le long des hublots panoramiques et deux plus grandes sections dans lesquelles dominent de grands panneaux illustrés et colorés.

Ici, la viande est naturellement à l'honneur, surtout le boeuf, sous ses différentes déclinaisons : filet mignon, New York *strip steak, porterhouse*, etc. Il y a aussi quelques propositions de fruits de mer grillés et l'incontournable *land and sea* (filet mignon et crevettes géantes) qui combine les deux univers. Le tout est présenté dans de magnifiques et imposantes assiettes de la prestigieuse marque Bvlgari. Le service, on ne peut plus exemplaire, est supervisé par un maître d'hôtel efficace affichant cette classe toute britannique. On sent que les serveurs sont non seulement remarquablement entraînés, mais qu'ils aiment réellement leur métier.

La plupart des serveurs recommandent de terminer ce repas hors du commun par le *Warm Grand Marnier Chocolate Volcano Cake*, un dessert rien de moins que décadent de richesse et d'onctuosité, dont la dégustation est présentée comme l'ultime expérience en matière de chocolat.

Ce sera la seule déception de la croisière : l'annulation du repas gastronomique, faute d'un nombre suffisant de participants (minimum 10). Voilà une bonne raison de retourner à bord de l'*Eurodam* !

*Cet article fait suite à une invitation de Holland America Line à bord de l'*Eurodam. *Pour plus d'informations, consultez votre conseiller en voyages et www.hollandamerica.com.*

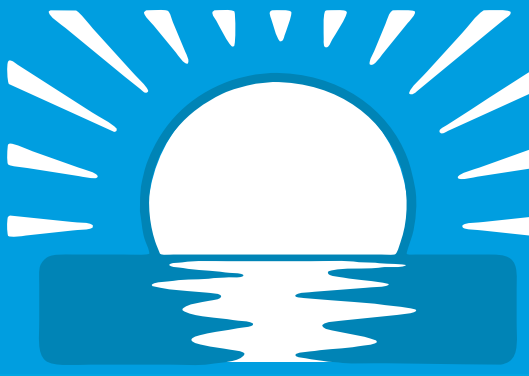


ici pour coopérer

avec plus d'assurances.

Votre soumission au

1-800-363-6442 cooperators.ca



Habitation Automobile Vie Placements
Collective Entreprise Agricole Voyage

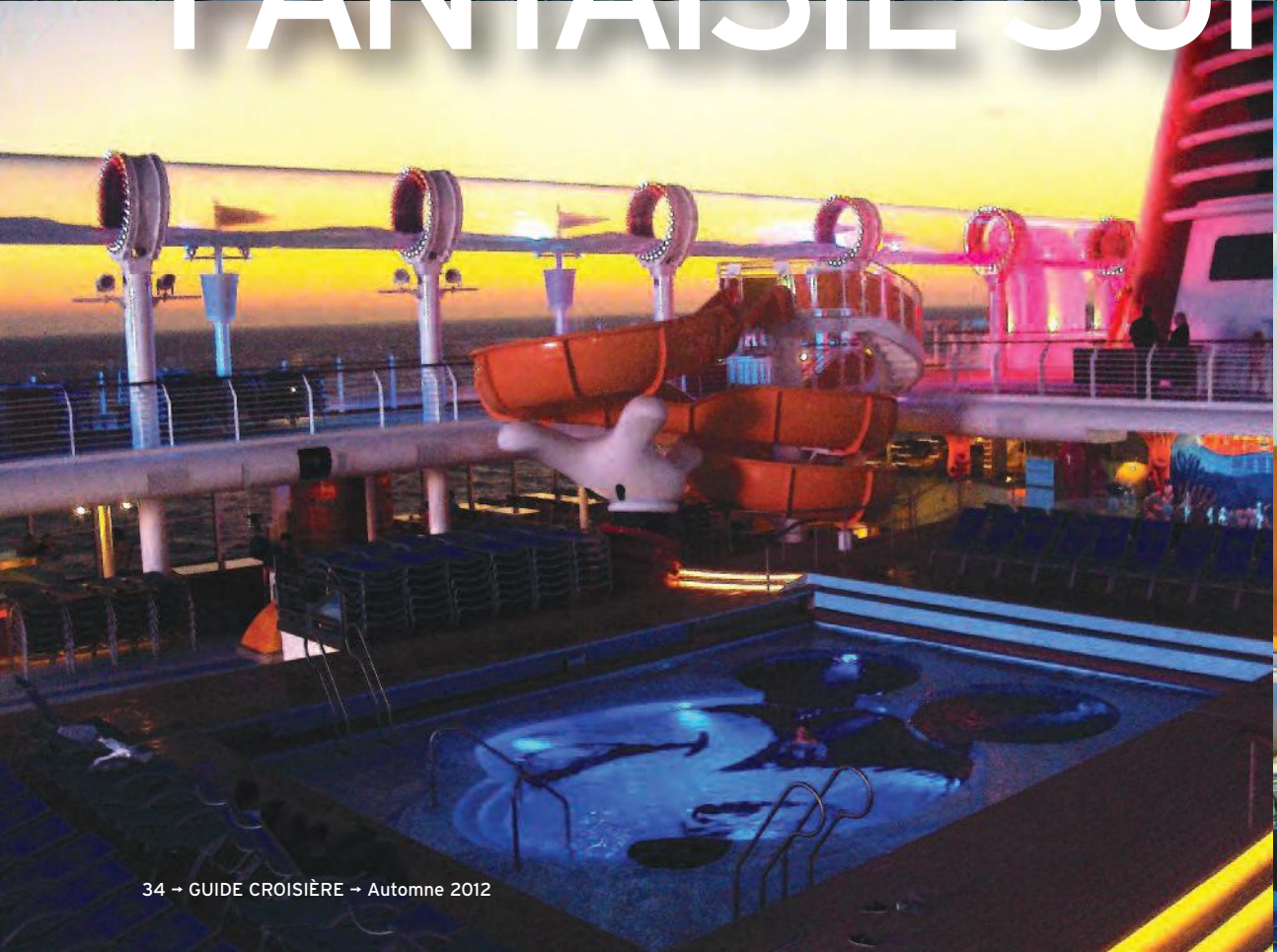
co-operators[MD]
Assurance et services financiers

NOUVEAUTÉ

FANTAISIE SUR ME









L'ORIGINALITÉ ET L'ÉMERVEILLEMENT SONT AU RENDEZ-VOUS À BORD DU *DISNEY FANTASY*

TEXTE JEAN-MARC PAPINEAU
PHOTOS JEAN-MARC PAPINEAU ET DISNEY CRUISE LINE

L'un des jeunes neveux de *Donald Duck* a raté l'un des virages de l'*AquaDuck*, la première glissade d'eau en mer. Si bien qu'il est entré tête première dans l'une des deux cheminées du *Disney Fantasy* ! Bienvenue dans l'univers à la fois magique et humoristique de Disney.

Apparu sur le *Disney Dream* en 2011, l'*AquaDuck* fait aussi la joie des 4 000 passagers, petits et grands, du navire sœur, *Disney Fantasy*, un 130 000 tonnes qui a été lancé en mars 2012. S'étirant sur une longueur de 765 pieds et sur l'équivalent de quatre ponts, l'*AquaDuck* se compose d'une série de tubes, dont une bonne partie sont translucides, quelques-uns qui débordent du navire à quelque 100 pieds au-dessus du niveau de la mer et quelques autres qui sont en pente ascendante. En un peu plus d'une minute, assis sur un pneumatique pouvant recevoir deux personnes, les participants font ainsi le tour des deux piscines centrales du *Disney Fantasy*, non sans avoir passé à l'intérieur d'une des deux immenses cheminées rouges du navire. Le tout à une vitesse pas trop excessive, histoire de ne pas effrayer les enfants.

DISNEY CRUISE LINE





L'*AquaDuck*, première glissade d'eau en mer. Humour à la Disney, avec ce canard encastré dans la cheminée arrière du *Disney Fantasy*.

Une restriction, de taille : ceux de moins de 54 pouces doivent s'amuser sur la petite glissade d'eau en tire-bouchon soutenue par une main géante qui jouxte la barboteuse *Mickey's Pool*, ainsi nommée parce que s'y trouve la tête géante de *Mickey*.

Une autre grande attraction sur le pont supérieur, un soir par croisière quand le temps le permet : le feu d'artifices, lancé à partir des deux cheminées avant du *Disney Fantasy* ou du *Disney Dream*.

Nous vous présentons dans les pages qui suivent les principaux endroits de ce magnifique paquebot dont les lignes extérieures rappellent les grands *liners* de la Belle Époque. Certains endroits sont destinés aux adultes seulement, d'autres aux enfants exclusivement et d'autres enfin, à tous. Précisons que le *Disney Fantasy* naviguera à longueur d'année en alternance dans les Caraïbes de l'est et de l'ouest dans le cadre de croisières de sept nuits.

NOUVEAUTÉ – POUR TOUS







Le tapis et le chandelier multicolore de l'atrium du *Disney Fantasy*. Trône de princesse devant une murale en céramique.

L'atrium, c'est l'endroit par excellence pour faire les plus belles rencontres à bord du *Disney Fantasy*. Soir après soir, selon un horaire pré-établi, les enfants peuvent se faire câliner et prendre en photo, et parfois même danser en compagnie de leur mascotte favorite. Jusqu'à 15 mascottes géantes, dont le capitaine *Mickey, Pluto* et la princesse Tiana, y font leur apparition en une soirée sous les yeux émerveillés des petits et attendris de leurs parents.

De forme rectangulaire, s'étalant sur trois ponts, l'atrium du *Disney Fantasy* est un exemple éloquent d'Art Nouveau, rehaussé de décorations fantasmagoriques à la Disney. L'endroit est vraiment impressionnant, même pour les adultes, avec cet immense chandelier multicolore en cristal de 22 pieds de diamètre et de 13 pieds de hauteur, ainsi que ce tapis reproduisant le plumage d'un paon avec profusion de jaune, de bleu et de doré. Sans oublier les rampes en métal forgé et la multitude de panneaux muraux rehaussés des visages espiègles des plus célèbres personnages de Disney. Tout a été conçu pour créer cette touche magique en mer qui a fait la renommée mondiale de l'entreprise Disney.

Au programme dans l'atrium du *Disney Fantasy* : se faire câliner par jusqu'à 15 mascottes géantes en une soirée, dont le capitaine Mickey, Pluto et la princesse Tiana.

Toute la famille est conviée à faire partie de la *Midship Detective Agency*. Il s'agit ici de résoudre des mystères à l'aide d'indices qui sont dispersés sur dix des ponts du navire. Plus précisément, ces indices se trouvent dans des tableaux muraux que seuls les détectives en herbe munis d'un badge spécial peuvent faire s'animer.

D'autres endroits populaires dans les familles : le *Goofy's Sports Deck* (avec notamment un parcours de mini-golf de neuf trous et un terrain de volley-ball), le *D-Lounge* (un *lounge* familial avec anima-





DISNEY CRUISE LINE

l'autre : *Enchanted Garden, Royal Court* (avec un décor inspiré de divers films de Disney, dont Cendrillon) et *Animator's Palate.* Ce restaurant reproduit l'ambiance des studios d'animation Disney, avec des palettes géantes de peintres au plafond, des colonnes en forme de crayons et de pinceaux et des murs ornés de croquis qui s'animent littéralement par l'entremise d'une trentaine d'écrans géants.

Chaque restaurant, d'une capacité de 696 personnes, propose une dizaine de plats principaux, dont environ la moitié que l'on trouve dans les trois. On joue la carte des valeurs sûres plaisant au plus grand nombre (carré d'agneau, linguini au poulet à la sauce Alfredo, homard grillé, saumon royal, entrecôte de bœuf, etc.). Le service empressé est



Les restaurants *Animator's Palate* et *Enchanted Garden.*

tions et jeux conçus pour tous), le *Buena Vista Theatre* (une salle de cinéma de 399 places, avec technologie 3D) et le *Walt Disney Theatre* (une salle de spectacle de 1 340 places présentant plusieurs productions de grande qualité visuelle à chaque croisière).

Après tant d'activités, il fait bon de retrouver le confort de sa cabine. La plupart communiquent entre elles, elles sont spacieuses et bien adaptées aux besoins d'une famille. Elles comportent un grand lit ou deux lits jumeaux ainsi que deux lits simples superposés (l'un sortant du plafond, l'autre camouflé dans le canapé). La toilette et la salle de bain (avec douche et bain) sont aménagées dans deux pièces différentes.

Autre exemple de l'ingéniosité technologique de Disney : les cabines intérieures sont équipées de hublots virtuels qui affichent des paysages extérieurs alimentés, en direct, par un système de caméras haute définition. Et, subitement, des personnages de Disney, comme l'éléphant *Dumbo*, viennent y faire leur tour !

Le plus bel endroit du *Disney Fantasy* se présente comme un trésor enfoui au plus profond du navire : l'*Enchanted Garden*, un magnifique restaurant situé au centre du deuxième pont. La décoration s'inspire du jardin de Versailles et l'éclairage se transforme le soir venu avec l'apparition d'une constellation d'étoiles scintillantes.

Pour les repas du soir, Disney Cruise Line a mis en place un système unique de rotation : les passagers changent de restaurant tous les soirs, trois soirs durant, mais retrouvent les mêmes serveurs d'un endroit à

assuré par une équipe de serveurs souriants qui, entre deux plats, consacrent du temps à amuser les enfants avec d'étonnants tours de magie.

Ajoutons le restaurant buffet *Cabanas* et *Flo's Café*, la zone de restauration rapide au pont supérieur. Là, dans un décor inspiré du film *Cars* se trouvent des comptoirs de pizzas et de paninis ainsi qu'un grill. Notons cet autre trait d'humour à la Disney dans la présentation visuelle du comptoir de crème glacée baptisé *Eye Scream Treats* et mettant en vedette le personnage à un seul œil *Mike Wazowski* du film *Monsters.*

NOUVEAUTÉ – POUR ADULTES







La discothèque d'inspiration britannique *The Tube*.
Le lounge français *Ooh La La*.

On peut découvrir 135 marques de bières, de vins, de liqueurs et de cocktails dans la zone *Europa* tout en écoutant les classiques musicaux de l'Irlande, de l'Italie, de la Grande-Bretagne ou de la France.

Ce soir, on va à l'*Europa*. Il s'agit de la principale zone de détente intérieure pour les adultes à bord du *Disney Fantasy*. Située à l'arrière du 4e pont, elle comporte cinq bars et *lounges* à la carte, à l'ambiance et à la décoration différentes. L'endroit le plus original et novateur est sans nul doute le *Skyline*, un *lounge* dont le mur principal est constitué de neuf « fenêtres sur le monde », soit des panneaux lumineux rectangulaires de 65 pouces de hauteur, chacun reproduisant environ toutes les dix minutes le panorama de grandes villes du Vieux Continent. Chaque changement de vidéo s'accompagne d'une nouvelle bande musicale issue du pays concerné. La carte propose deux cocktails par cité, s'inspirant de la consommation locale, à base de sangria dans la section Barcelone, par exemple, ou d'ouzo dans la section Athènes. Détail qui a son importance, compte tenu de la faible luminosité ambiante au *Skyline* : la carte de cocktails s'illumine quand on l'ouvre.

Tout autre décor au *O'Gill's*, un pub irlandais tout ce qu'il y a de plus traditionnel où la Guiness et le whisky sont à l'honneur. À *La Piazza*, on découvre vins italiens, campari et grappa autour d'un bar circulaire conçu comme un carrousel vintage et décoré de masques vénitiens.

Et voilà le *Ooh La La*, qui provoque de fait des exclamations bien senties quand on pénètre dans ce boudoir à la française pour déguster champagne, notamment de marque Tattinger, et vins de l'Hexagone. Tout ici respire le faste, avec un mobilier victorien fort hétéroclite, des miroirs ornementaux, des tentures en velours et un bar au miroir reproduisant des dizaines de bulles.

La soirée se termine invariablement à *The Tube*, une discothèque qui reproduit l'intérieur du métro londonien et dans lequel on danse au son des tubes de la musique britannique. Là, un spécialiste en boisson moléculaire a créé six cocktails spéciaux dont le 1863 (année d'ouverture du métro) comprenant vodka à la vanille et thé Impérial britannique.



DISNEY CRUISE LINE



Pour adultes seulement, le restaurant gastronomique *Remy*. La piscine multi- niveaux *Quiet Cove*.

Au total, c'est pas moins de 135 marques de bières, de vins, de liqueurs et de cocktails que l'on peut découvrir dans la zone *Europa* tout en écoutant les classiques musicaux de l'Irlande, de l'Italie, de la Grande-Bretagne ou de la France.

L'Espagne s'invite même à un endroit tout à fait inattendu. *La Piazza* et *The Tube* sont séparés par un étroit couloir louvoyant aux murs arrondis bordés de toilettes. Leurs murs sont recouverts d'immenses fresques en céramique reproduisant une danseuse flamenco ou un toréador. Impressionnant et déroutant.

Aménagée à l'avant des trois ponts les plus élevés, *Quiet Cove* est la principale zone de détente extérieure pour adultes à bord du *Disney Fantasy*. Ce havre de tranquillité tout en rondeur renferme au 11e pont un café intimiste avec hublots géants et une piscine multi niveaux avec bar intégré les pieds dans l'eau. Il y a aussi deux bains tourbillons dont une partie du plancher transparent donne sur les chaloupes six ponts plus bas ! Au 12e et 14e pont se trouvent une piscine et une mer de transats pour relaxer sous le soleil ou à l'ombre.

Le soir venu, on peut déguster des plats de qualité au restaurant italien de 128 places *Palo*. Et une cuisine gastronomique au restaurant français de 68 places *Remy*. La carte brille par son originalité, avec des créations du chef français deux étoiles Michelin, Arnaud Lallement, et du chef Scott Hunnel travaillant au *Walt Disney World Resort*. L'addition est salée, 75$ par personne, ce qui en fait le restaurant spécialisé le plus cher en mer.

NOUVEAUTÉ – POUR ENFANTS



Le parc de jets d'eau *Nemo's Reef*.
Vue intérieure du salon *Vibe* pour ados.

Peu importe leur âge, les enfants ont eux aussi leurs coins à eux, regroupés au 5e pont du *Disney Fantasy*. *Oceaneer Club* et *Oceaneer Lab* sont les deux immenses royaumes festifs pour les trois à dix ans. Jeux vidéos interactifs, dialogue en temps réel avec la tortue de mer *Crush*, création et animation de personnages, simulation de pilotage du navire, placards remplis de robes de princesse, salle de bricolage, laboratoire scientifique, pièces thématiques (*Monster's Academy, Pixie Holow, Explorer Pod* avec la reproduction du sous-marin *Nemo* renfermant des consoles de jeux), deux *Magic PlayFloor* (des planchers interactifs de danse composés chacun de 28 moniteurs intégrés)... En somme, il y a là de quoi les occuper des jours entiers.

Les pré-ados (11-13 ans) et les ados (14-17 ans), eux, se donnent rendez-vous respectivement au *Edge* et au *Vibe*. Le premier est aménagé directement dans la cheminée avant du navire, le second tout à l'avant du 5e pont. L'entrée du *Vibe* est résolument futuriste par la forme ondulée des murs et de l'éclairage qui ne cesse de changer de couleurs. Bar à jus et boissons gazeuses, salle de jeux vidéo, canapés encastrés dans le mur, écran télé de 103 pouces, piste de danse... autant de promesses de divertissement pour ces futurs passagers adultes.

Sur le pont supérieur, les enfants peuvent se rafraîchir à l'*AquaLab*, grande nouveauté du *Disney Fantasy*, un terrain de jeu aquatique de 1 800 pieds carrés regorgeant de dizaines de jets d'eau et de geysers. Les plus petits, eux, s'amusent ferme au *Nemo's Reef*, un autre terrain de jeu aquatique, inspiré celui-là du film *Trouver Nemo*.

Cet article fait suite à une invitation de Disnet Cruise Line à bord du Disney Fantasy *. Pour plus d'informations, consultez votre conseiller en voyages et le site disneycruise.com.*

GRAND LUXE



Le *Sea Dream I* amarré au large de Gustavia, à Saint-Barthélemy. En médaillon, serviettes de plage avec le logo de SeaDream Yacht Club.

LE STYLE YACHTING



DÉCOUVERTE DU *SEADREAM I*, UN YACHT CHIC OÙ RÈGNE SERVICE, GASTRONOMIE ET PRESTATIONS DE HAUT NIVEAU

TEXTE ET PHOTOS RENÉ TRÉPANIER
PHOTO DE DÉPART SEADREAM YACHT CLUB

GRAND LUXE

Cette croisière-ci, des randonnées pédestres sont prévues avec le directeur de croisière du yacht *Sea Dream I*. Lors d'autres croisières, ce sera une promenade en vélo de montagne (une dizaine de disponibles à bord du navire) avec le capitaine ou la visite d'un marché local en compagnie du chef cuisinier.

Des excursions avec un membre d'équipage, voilà l'une des activités fort sympathiques qui caractérisent SeaDream Yacht Club, une compagnie de croisière de grand luxe qui a fêté ses 10 ans d'existence en septembre 2011. Lancée par le Norvégien Atle Brynestad, elle possède deux bâtiments quasi identiques, le *Sea Dream I* et le *Sea Dream II*, des yachts chics de 4 300 tonnes chacun pouvant recevoir un maximum de 112 passagers dont prennent grand soin les 95 membres d'équipage manifestement triés sur le volet. Rarement ai-je vu des serveurs aussi gentils et compétents que ceux qui officient à bord du *Sea Dream I* sous la direction énergique et enthousiaste du directeur d'hôtel d'origine sud-africaine Pierre Van Der Merwe.

Précisons que le créateur de SeaDream Yacht Club a également fondé une autre compagnie de croisière haut de gamme, Seabourn Cruises, en 1987, et a été président de la légendaire compagnie britannique Cunard Line à la fin des années 1990.

Comptant chacun six ponts, *Sea Dream I* et *Sea Dream II* renferment 56 cabines qui sont pourvues de hublots, mais pas de balcons. Ce n'est pas si grave, vu que l'essentiel de la vie à bord se déroule à l'extérieur. À commencer par les repas qui, matin et midi, sont tous pris au *Topside Restaurant* ainsi que la majorité des repas du soir en formule *open seating*. « Si la température le permet, jusqu'à quatre repas du soir sont organisés à l'extérieur lors d'une croisière de sept jours, » précise le chef cuisinier d'origine française du *Sea Dream I*, Gilles de Cambourg, omniprésent en salle le jour et aux fourneaux le soir.

L'essentiel des tables (pour deux, quatre ou huit personnes) du *Topside Restaurant* est regroupé au cinquième pont sous une aire protégée, et le reste est dispersé aux quatrième et sixième ponts. Deux tables sont même encastrées dans la coursive du navire et deux autres ont été aménagées aux extrémités de la passerelle du quatrième pont. Intimité et romantisme sont donc au menu.

Autre compagnon de table qui s'invite à l'occasion : le vent tropical, en compagnie duquel l'on découvre les propositions culinaires de Gilles de Gambourg, qui avoue un faible pour les mets thaïlandais et qui semble s'amuser à concevoir des menus aux choix vraiment difficiles. Comment choisir, par exemple, en ce troisième soir de croisière entre un filet de sole, un carré d'agneau ou un canard rôti en plat principal ? Au total, le menu du soir en cinq services comporte un choix de trois entrées, de trois soupes et salades, deux entremets, un plat de pâtes, trois plats principaux, trois desserts et trois saveurs de crème glacée. Ce à quoi s'ajoutent un menu santé, généralement composé de cinq plats, un menu végétarien de quatre plats et un menu permanent de six plats.







Le *Main Salon*, la librairie et une cabine standard du *Sea Dream I*.

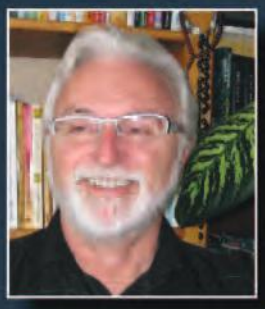
Les classiques de ce monde alternent avec des propositions culinaires audacieuses, comme ce maigret de canard avec chou rouge, pommes glacées et sauce au caramel d'épice, ce filet de boeuf au poivre noir avec champignons sauvages et truffes glacées, ce pouding de riz à saveur de coco avec compote d'ananas, ou cette crème brûlée à la framboise.

Certainement pas en manque d'inspiration, le chef de Cambourg propose aussi coup sur coup en fin de croisière deux menus spéciaux : un menu Caraïbes composé, entre autres, d'une salade de crabe, d'une soupe cubaine aux haricots noirs, d'un filet de mahi-mahi mariné avec citron, rhum, épices et sauce au coco, d'une roulade de chocolat au rhum avec crème glacée aux raisins, et tutti quanti). Et, en guide d'au revoir, un spectaculaire menu dégustation où se succèdent huit plats dans lesquels le caviar, le homard, et le chateaubriand, soufflé au chocolat et truffes sont à l'honneur.

Cette abondance de plats est le résultat de dix ans d'expérience de la compagnie et de la somme de créativité de chefs provenant de onze pays. Ce que la direction de SeaDream Yacht Club appelle la « Confluence Cuisine », qui consiste en la fusion de cuisines du monde dans le respect des caractéristiques de chacune d'entre elles.

« Nous arrivons enfin à la plus belle plage des Caraïbes », lance Gilles de Cambourg alors que le *Sea Dream I* jette l'ancre devant White Bay, à l'île de Jost Van Dyke (située à 30 milles nautiques de Porto Rico). « Ce sera notre premier *beach party* de l'année que l'on appelle *Champagne and Caviar Splash* », ajoute-t-il avec des étincelles dans les yeux. Je le reverrai quelques heures plus tard en train de distribuer du caviar aux passagers ravis, parfois même sous les bulles de champagne qu'un serveur taquin disperse en sa direction après avoir ouvert une ixième bouteille. En attendant le barbecue, des passagers découvrent le *Pain Killer*, un costaud cocktail à base de rhum et de noix de coco tandis que d'autres sirotent leur cham-

Centre amour
et Mariage





Célébrant de grande qualité

Reconnu par le directeur de l'État Civil du Québec

Disponible dans toutes les régions de la province
et avec vous pour un mariage à destination.

Région de Montréal
Michel Beaumier, Rév.
Courriel : revmbeaumier@hotmail.ca
Tél : (514) 507-2229
www.centreamouretmariage.com

Capitale Nationale, Est du Québec et à l'étranger
Martine Ricard, célébrante
Courriel : martinericard@hotmail.ca
Tél: (418) 822-4323
www.celebrationdemariage.vpweb.ca

Mariage

- à destination; dans des lieux plus exotiques (sud-croisière)
- à l'endroit de votre choix selon vos croyances
- intime ou élaboré
- à votre image préparé avec minutie
- à nos bureaux ou à votre résidence
- sur la plage de votre choix





GRAND LUXE

Comptant cinq ponts, le yacht *Sea Dream I* renferme 56 cabines qui sont pourvues d'un hublot, mais pas de balcon. Ce n'est pas si grave, vu que l'essentiel de la vie à bord se déroule à l'extérieur, à commencer par les repas.

pagne carrément dans la mer en maintenant tant bien que mal leur coupe hors d'atteinte des vagues.

Outre les repas, l'autre grande activité à bord est la pratique (sans frais) de sports aquatiques tous les après-midi à partir de la marina des deux navires de SeaDream Yacht Club. « *It's yachting, not cruising* », dit le jovial capitaine d'origine danoise du *Sea Dream I,* Bjarne Smorawski. « La mer entourant le navire fait partie de l'expérience de voyage de nos passagers », ajoute-t-il avec un sourire complice pendant que des passagers s'éclatent sur les deux *sea-doo* fournis gracieusement par la compagnie.

Pendant ce temps, un couple saute sur un trampoline géant tandis qu'un autre s'escrime dans un kayak. Un trio d'amies s'amuse ferme au cours d'une *banana ride* tandis qu'un passager démontre son talent en ski nautique. D'autres s'en tiennent au plaisir simple de la baignade dans un territoire délimité par des balises dispersées tout autour de l'arrière du yacht et sous la surveillance attentive d'un membre d'équipage, prêt à intervenir à tout instant aux commandes d'une embarcation motorisée. Des équipements de snorkeling sont également disposés autour de la piscine située à l'arrière du 3e pont du navire à côté duquel trône un bain à remous à température variable.

Entre deux repas, excursions et activités nautiques, la vie se déroule sous le signe de l'insouciance la plus complète à bord du *Sea Dream I*. Pratiquement tout est compris dans le prix de la croisière, à commencer par le champagne français Jacquart et le mousseux italien Prosecco qui coulent à flot toute la croisière durant.

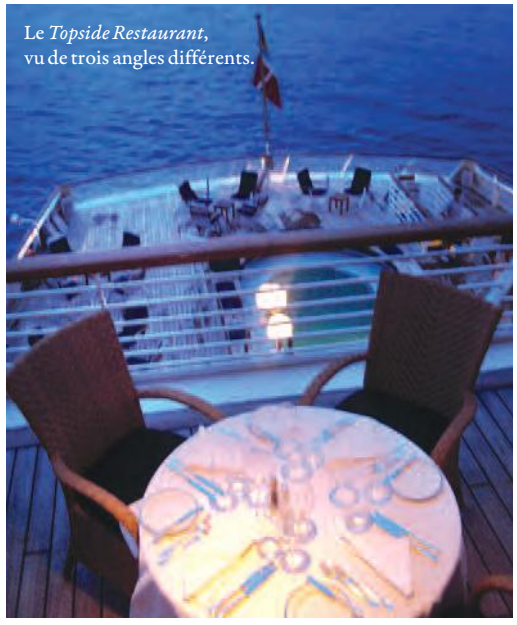
Vins de bonne qualité sont offerts à chaque repas du midi et du soir, le reste de la cave à vin du navire comportant quelque 3 000 bouteilles est accessible moyennant supplément, soit à la pièce (de 39 à 1 497 $US), soit sous forme de forfaits variant de 241 à 373 $US (comprenant trois grands crus que l'on choisit dans une liste de deux ou trois blancs, de trois à six rouges et de deux champagnes). Cocktails et spiritueux sont aussi disponibles en tout temps. Seuls seront facturés les services au spa thaïlandais ou au salon de beauté, les excursions, le nettoyage ou lavage des vêtements ainsi que les achats à la boutique du navire fourmillant notamment de lunettes de soleil d'une dizaine de grandes marques.

Quelques activités égaient chaque journée passée à bord du *Sea Dream I* : séances de yoga ou de tai-chi sur un pont extérieur, projection d'un film ou d'un concert à l'arrière du troisième pont ou dans le *Main Salon* que l'on transforme en discothèque le temps d'une soirée. Autres options : exercices au gym, pratique au simulateur de golf, rêveries sur fond de ciel étoilé sur l'un des huit *Balinese Dream Beds* conçus pour deux personnes et situés tout en haut du navire, blackjack ou poker au mini casino, lecture ou clavardage à la librairie comportant quelque 1 200 ouvrages et deux ordinateurs.

C'est donc repu que l'on retourne dans sa cabine de bonne dimension (de 195 à 447 pieds carrés), composée de trois sections (entrée et salle de bain en marbre, salon et chambre à coucher) à la décoration sobre et reposante dans laquelle on ne trouve que des produits de qualité, comme des verres de cristal du fabricant norvégien Hadeland Crystal, des produits de beauté Bvlgari ou une porcelaine décorative de la marque norvégienne Porsgrund. On peut aussi se prélasser dans sa cabine en écoutant de la musique à partir d'un iPod ou d'une vaste sélection de CD, ou encore un film à partir d'un répertoire de quelque 500 titres disponibles à la réception. Enfin, quelques surprises nous attendent sur notre lit : un pyjama avec notre prénom et le logo de la compagnie imprimés le premier soir, une rose ou des pastilles d'autres soirs.







Le *Topside Restaurant*, vu de trois angles différents.

De novembre à avril, les deux yachts de SeaDream Yacht Club naviguent dans les Caraïbes, faisant escale dans des endroits peu connus et fréquentés comme Jost Van Dyke, Virgin Gorda, Saint-John ou Saint-Barthélemy. Le reste de l'année, ils ratissent la Costa Del Sol en Espagne, la Riviera française et italienne, la côte amalfitaine en Italie, les îles grecques et la Mer Adriatique.

Lors de la croisière à laquelle j'ai participé, il y avait autant de passagers dans la fin trentaine que dans le début de la soixantaine. « Environ la moitié de notre clientèle provient d'Amérique du nord », indique Erling Frydenberg, le vice-président des opérations de SeaDream Yacht Club rencontré à bord du *Sea Dream I*. « Nos deux autres plus importants marchés sont le Benelux et le Brésil, ajoute-t-il. Et jusqu'à 50 % des passagers sont des fidèles qui n'en sont pas à leur première croisière avec nous. »

Voilà pourquoi au moment de l'embarquement, on entend des membres d'équipage s'exclamer à maintes reprises « Good to see you again ! »

Cet article fait suite à une invitation de SeaDream Yacht Club à bord du Sea Dream I.

Pour plus d'informations, consultez votre conseiller en voyages et le site www.seadream.com.



MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE

Our sign is a promise.*

SWISS

*Notre emblème est notre promesse.

PREMIUM TOURS

premiumtours.ca



Maintenant disponible

Brochure Voyages Accompagnés

HIVER 2012-2013



Procurez vous notre nouvelle mini brochure croisières Hiver 2012-2013.

Nos voyages accompagnés inclus le transport aller-retour en autocar, une nuit d'hôtel avant la croisière et les services d'un accompagnateur Premium Tours.

Primeur

La Zone de validation Premium Tours. Les tarifs sont mis à jour quotidiennement!

Contactez votre agent de voyages

premiumtoursca

www.**premiumtours**.ca

Vacances transat votre monde de vacances

Notre raison d'être
Votre bien-être



Costa
Cruising Italian Style...*That's Amore*

CROISIÈRE • ANTILLES OCCIDENTALES







COSTA LUMINOSA

UNE CROISIÈRE À L'ITALIENNE... C'EST LA DOLCE VITA

Exclusif à Vacances Transat! Partez à bord du Costa Luminosa vers les Antilles occidentales. Départs tous les lundis du 17 décembre 2012 au 8 avril 2013 - 7 ports d'escale en 7 jours et tant à voir et à découvrir! Prolongez votre séjour d'une semaine à La Romana, avant ou après votre croisière.

RÉSERVEZ ET PAYEZ D'ICI LE 31 OCTOBRE 2012 ET PROFITEZ D'UN RABAIS DE 120$* PAR CABINE

*Valide pour une cabine avec balcon ou supérieure. Certaines conditions s'appliquent.

COMMUNIQUEZ AVEC VOTRE AGENCE DE VOYAGES

Sheraton
Montreal Airport
HOTEL





Les forfaits stationnement avec séjour sont meilleurs lorsqu'on les partage

Sheraton est l'endroit où les gens débutent leurs vacances sans tracas. Offrez vous l'un de nos forfaits-stationnement sécurisé jusqu'à 22 jours avec service de navette aller/retour de l'aéroport situé à proximité.

1 nuit,
8 jours de stationnement
$144
d'autres forfaits-stationnement disponibles

Sheratonmontrealairport.com/offers, 866 961 3779

spg Starwood Preferred Guest

Le MERIDIEN · aloft · THE LUXURY COLLECTION · WESTIN · FOUR POINTS

element · Sheraton · ST REGIS · W HOTELS

©2011 Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. All Rights Reserved. Sheraton and its logo are the trademarks of Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc., or its affiliates. Tarifs et détails du forfait peuvent varier. Pour les termes et conditions, visitez sheratonmontrealairport.com/offers