

GUIDE

CROISIÈRE

LE MAGAZINE D'INFORMATION PRATIQUE POUR BIEN CHOISIR VOS VACANCES EN MER

Vol.5 N° 1 Printemps-Été 2014 7,95 \$

EXCLUSIF

UNE CROISIÈRE EN FRANÇAIS DANS LES CARAÏBES !

Vacances TMR propose un itinéraire original dans cinq îles, une croisière tout inclus avec équipage multilingue et animation francophone



L'Horizon de
Croisières de France,
filiale de Royal Caribbean
International.

LUNE DE MIEL EN GRÈCE ET EN TURQUIE
avec Azamara Club Cruises

L'ARGENTINE ET L'URUGUAY
avec Silversea Cruises

LA FRANCE FLUVIALE
Gagnez une croisière pour deux
de CroisiEurope

Ce numéro vous est proposé par

Voyage
VASCO
& l'Univers de la Croisière

à vous L'EUROPE en MIEUX

planifiez votre voyage en europe maintenant

NORWEGIAN
EPIC
7 nts | Méditerranée
Vol, croisière et transferts
Cab. int. cat. IE | 18 octobre

1999\$

croisière de
barcelone

**bon
choix.
bon
voyage.**



**réservez
maintenant**
vacancestransat.com

Départs de Montréal. Prix par pers. occ. double, catégorie de base, incluant les vols, transferts, croisière, certains repas, rabais, taxes et frais. Prix en vigueur pour les nouvelles réservations individuelles effectuées à compter du 26 avril 2014, sous réserve de disponibilité. Enregistrement du navire; NCL - Bahamas. Nombre de cabines disponibles à ces tarifs : 5 par départ. Vols effectués sur les ailes d'Air Transat. Pour tous les détails et conditions générales, veuillez vous référer à la brochure Collection Croisières 2013-2015 de Vacances Transat. Vacances Transat est membre de Transat Tours Canada inc. et est titulaire d'un permis du Québec (n° 754241), ses bureaux sont situés au 300, rue Léo-Pariseau, bureau 500, Montréal (Québec) H2X 4C2.

Prix excluant le 1,00\$/1000\$ de services touristiques achetés représentant la contribution des clients au *Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages*.

 **Vacances
transat**

SOMMAIRE

GUIDE CROISIÈRE

RÉDACTION
Éditeur-fondateur
Jean-Marc Papineau

Directeur artistique
François Turcotte

Page couverture
Croisières de France

Collaborateurs
Océane Auclair-Papineau
René Trépanier

PUBLICITÉ
Directrice administrative et publicité
Annie Gravel

Publié par
Groupe Atrium
175, Louis-Hébert
Mascouche (Québec)
J7K 0R5

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

Parution : Avril 2014

Retourner toute correspondance
ne pouvant être livrée au Canada à :
Magazine Croisière
175, Louis-Hébert
Mascouche (Qc) J7K 0R5

© 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



7 Luxe

La grande vie. Présentation de cinq suites parmi les plus belles en mer

12 Destination

Plein Sud. Vacances TMR propose en exclusivité au Canada une croisière originale en français et tout inclus dans les Caraïbes !

16 Témoignage

Évasion idyllique. Un couple de lecteurs raconte leur lune de miel à bord de l'*Azamara Journey* en Grèce et en Turquie

21 Destination

Tango sur mer. Récit d'une croisière au départ de Rio de Janeiro, au Brésil, jusqu'à Buenos Aires, la capitale de l'Argentine, en passant par l'Uruguay.

44 Gastronomie

Richesses du lagon. Poissons frais, menu de dégustation deux étoiles Michelin, desserts exotiques, confitures locales... On ne cesse de se délecter à bord des trois restaurants du *m/s Paul Gauguin*.

52 Gastronomie

Manger à satiété. Présentation de l'offre culinaire à bord des navires de la classe *Radiance* de Royal Caribbean International

56 Nouveauté

Cap sur l' inédit. Visite guidée du dernier né de la Compagnie française du Ponant, *Le Soléal*, à la fois yacht élégant et robuste navire d'expédition

CHRONIQUES

4 Mémo

Horizon lointain

6 Nouveautés

Croisière à Cuba / CroisiEurope sur la Loire et au Vietnam

29 Itinéraires

Cinq croisières thématiques historiques en 2014

41 Itinéraires

Suggestion d'une douzaine de croisières à partir de la ville de Québec

62 Numéros précédents

Vous avez raté l'un de nos 16 derniers numéros ?

31

Encart Voyages Vasco/Premium Tours

MÉMO

HORIZON LOINTAIN



La salle de spectacle
du Piazzolla Tango,
à Buenos Aires

Le temps passe vite, encore plus lorsque l'on voyage en mer. Mine de rien, GUIDE CROISIÈRE fête ce printemps ses cinq ans d'existence. Vous avez entre les mains le 17^e numéro du seul magazine de langue française sur les croisières. Et Voyages Vasco fêtent leur 20^e anniversaire !

Ce numéro est spécial, car il compte davantage de pages que les éditions précédentes. Nous allons en effet désormais publier deux fois par an, plutôt que trois, mais avec un nombre accru de pages pour chaque édition.

Entre autres, ce numéro propose un article sur l'Argentine et l'Uruguay, l'Amérique du Sud étant une destination attrayante pour un nombre croissant de Québécois. Ce numéro vous transporte aussi du côté du Pacifique, avec un article sur la gastronomie à bord du *m/s Paul Gauguin* qui sillonne la Polynésie française à l'année longue.

Vous trouverez aussi dans les pages qui suivent un récit de lune de miel de deux de nos lecteurs en Turquie et en Grèce, voyage idyllique s'il en est. Une incursion dans les suites parmi les plus luxueuses en mer. Des suggestions d'itinéraires à partir de la ville de Québec. Eh oui, il y a de belles choses à découvrir dans notre coin de pays. Et ce qui n'est pas toujours bien connu, c'est qu'on peut se rendre aussi loin qu'aux Bermudes, en Floride, en Amérique centrale, sur la côte ouest du Mexique et en Californie à partir du port de la Vieille capitale.

CONCOURS POUR NOS ABONNÉS

Pour fêter dignement ce 5^e anniversaire et remercier nos fidèles lecteurs, nous faisons tirer auprès de nos abonnés une croisière tout en français pour deux en France à bord d'un navire de la compagnie alsacienne CroisiEurope. Le tirage aura lieu à la mi-juillet 2014, et le nom du gagnant sera dévoilé dans notre édition automnale. Bonne chance et bonne lecture.

JEAN-MARC PAPINEAU, éditeur-fondateur.

TAHITI, MOOREA, BORA BORA...



Découvrez le mode de vie InterContinental !

Informations et réservations,
sur tahiti.intercontinental.com


INTERCONTINENTAL®
FRENCH POLYNESIA
TAHITI, MOOREA, BORA BORA

Dans plus de 170 destinations à travers le monde incluant BORA BORA • BALI • COZUMEL • SANVA



L'AVENTURE

rencontre le MERVEILLEUX



Explorer les merveilles de l'Alaska avec Holland America Line

7 jours- Partez à la découverte des glaciers

ms Oosterdam Cabine intérieur à partir de (MM)

8/3/14 **\$799CAD**
Vancouver à Seward

7 jours- départ de Vancouver

ms Zaandam Cabine intérieur à partir de (MM)

8/8/14 **\$689CAD**
Aller - retour Vancouver

7 jours - départ de Vancouver

ms Zuiderdam Cabine intérieur à partir de (N)

8/9/14 **\$799CAD**
Aller - retour Vancouver

7 jours- départ de Seattle

ms Westerdam Cabine intérieur à partir de (M)

8/14/14 **\$999CAD**
Aller - retour Seattle

Contactez votre conseiller en
voyages aujourd'hui

NAVIRES SPACIEUX ET ÉLÉGANTS • SERVICE CHALEUREUX ET PRIMÉ
ITINÉRAIRES À TRAVERS LE MONDE • PROGRAMMES D'ACTIVITÉS
VARIÉES ET ENRICHISSANTS • REPAS CINQ ÉTOILES RAFFINÉS



Holland America Line
A Signature of Excellence



*Aucun frais pour le supplément de carburant. Les tarifs sont basés sur Promo RH. Tarifs présentés sont par personne, en occupation double, pour la croisière seulement. Les tarifs sont en dollars canadiens et incluent les tarifs sans commission. Taxes sont en sus et varient en fonction de l'itinéraire. Sous réserve de disponibilité. Les offres sont à capacité contrôlée et peuvent être modifiées ou retirées sans préavis. Des restrictions peuvent s'appliquer. S'il vous plaît se référer à la brochure Holland America approprié pour les conditions générales complètes. Le registre des navires: Les Pays-Bas.

NOUVEAUTÉS

AU PAYS DE FIDEL

Faire une croisière à Cuba, c'est maintenant chose possible avec Cuba Cruise

PHOTOS LOUIS CRUISES

Ce fut la grande nouveauté de la saison hivernale 2013-2014 : une croisière à Cuba. Et d'ores et déjà, cette expérience maritime unique d'une durée de sept nuits sera de nouveau offerte à compter du 22 décembre 2014 (et jusqu'au 30 mars 2015).

Lancé en janvier 2013, Cuba Cruise est un produit affilié à la compagnie Louis Cruises qui propose une immersion inédite dans la culture cubaine. Comment ? Par un itinéraire faisant le tour complet du pays de Fidel, avec pas moins de cinq escales : La Havane, Holguin, Santiago de Cuba, Cienfuegos et Punta Frances. Cette croisière débute soit le lundi à partir de La Havane, soit le vendredi à partir de Montego Bay, en Jamaïque.

On découvre ainsi Cuba par la mer à bord du *Louis Cristal*, un navire de petite taille qui renferme 480 cabines pouvant accueillir 1 200 passagers, trois restaurants buffet et à la carte, trois salons, deux bars, une piscine et un bain à remous, un casino, une salle de sport, un spa, un centre Internet et des boutiques hors taxes. Précision importante : les cabines ne comportent pas de balcon. Cuba Cruise propose un programme d'excursions d'une grande variété, avec naturalistes et guide locaux, sous le



Le *Louis Cristal*, en route vers Cuba. Vue générale du restaurant principal et du lounge Roméo et Juliette.



signe tant de la culture, de l'histoire que du sport. Promenade dans la jungle, visite d'ateliers de fabrication de cigares ou de rhums, incursion dans des plantations de sucre et de café, découverte de jusqu'à six sites classés au patrimoine mondial de l'UNESCO et de quatre réserves et parcs nationaux, plage et activités sportives aquatiques, visite de sites historiques, etc.

Même ceux qui connaissent Cuba pour y avoir séjourné à de multiples reprises verront ce pays sous un autre jour.

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

BATEAUX À AUBE ET COLONIAL

CroisiEurope innove sur la Loire et élargit son offre au Vietnam

PHOTOS CROISIEUROPE

CROISIEUROPE, le leader de la croisière fluviale en Europe, va lancer en avril 2015, sur la Loire, un bateau à roue à aubes. Baptisé *MS Loire Princesse*, ce bateau d'une capacité de 96 passagers naviguera sur ce majestueux fleuve français dans le cadre de croisières de six ou huit jours au départ et au retour de Nantes. Ce sera la première fois qu'un bateau de croisière à cabines naviguera sur la Loire, le plus long fleuve de France, bordé de sites d'exception, dont beaucoup sont classés au Patrimoine mondial de l'Unesco. L'itinéraire comportera des arrêts à Saint-Nazaire, Ancenis, Angers, Saumur et Bouchemaine, et permettra de visiter plusieurs châteaux de la Loire.



Le *RV Indochine* et le *MS Loire Princesse*

Composé de trois ponts, le *MS Loire Princesse* offrira un maximum de confort : cabines avec balcon sur le pont supérieur, wifi en cabine, climatisation réversible, écran plasma TV, radio, sèche-cheveux, coffre-fort, minibar, bloc sanitaire. Une belle salle de restaurant per-

mettra d'accueillir l'ensemble des passagers lors d'un même service. Un vaste salon bar avec piste centrale de danse et un grand pont soleil avec transats permettant aux croisiéristes de profiter du plein air compléteront les installations de ce bateau unique en son genre.

Par ailleurs, CroisiEurope a racheté la Compagnie Fluviale du Mékong auprès de laquelle elle affrétait le *RV Indochine* depuis 2011. Cette acquisition dote la compagnie alsacienne de quatre nouveaux bateaux au charme colonial (capacité de 20 à 48 passagers) qui navigueront sur le Mékong, entre le Cambodge et le Vietnam. Tous garderont leur parcours de croisière initial, de Siem Reap à Saigon via Phnom Penh (ou sens inverse), d'août à avril. Les passagers peuvent notamment découvrir les temples des sites Khmer d'Angkor ainsi que la vie fourmillante des villages flottants du lac Tonlé Sap et les fermes piscicoles du delta du Mékong. Deux autres bateaux de même style s'ajouteront à la flotte vietnamienne de CroisiEurope.

Pour plus d'informations, consulter www.croisieurope.com.



LA GRANDE VIE

Incursions dans cinq suites parmi les plus belles en mer

PHOTOS CELEBRITY CRUISES, CRYSTAL CRUISES, CUNARD LINE
NORWEGIAN CRUISE LINE ET ROYAL CARIBBEAN CRUISES.

Même ceux qui n'aiment guère prendre des douches trouveront l'expérience fabuleuse et inoubliable. Imaginer se savonner dans une douche aux parois transparentes donnant sur l'infini de l'océan, aménagée dans une excroissance à l'avant du navire, à quelque 200 pieds au dessus du niveau de la mer ! Cette douche, on la trouve à bord d'un seul navire, dans une suite hyperluxe située tout à l'avant du *Celebrity Reflection*, le dernier né de la flotte de Celebrity Cruises.

Les plus récents paquebots, même des compagnies dites populaires, comportent des suites, voire des zones entières de très grand luxe. C'est le cas du havre imaginé par Norwegian Cruise Line ! Tout à l'avant des 15^e et 16^e ponts du *Norwegian Breakaway* et du *Norwegian Getaway* se trouve *The Haven*, la zone la plus intime de ces paquebots soeurs jaugeant chacun 144 000 tonnes.

Salle de bain et salon/salle à dîner de la plus belle suite du *Celebrity Reflection*.

DÉCOR

Une suite à bord du *Crystal Symphony*.



Un duplex à bord du *Queen Mary 2*.



Les passagers séjournant dans l'une des 42 suites de cette zone sont choyés tout au long de la croisière par un service ultra personnalisé et une panoplie de privilèges (allant de l'embarquement-débarquement prioritaire, l'accès à des machines à cafés haut de gamme, des gourmandises sucrées ou salées livrées chaque soir dans sa cabine, des peignoirs, pantoufles et serviettes surdimensionnées, etc.).

Les suites les plus luxueuses disposent d'un salon élégamment aménagé, d'une salle à manger avec bar, d'un salle de bain avec grande baignoire et douche de luxe, ainsi que d'une vaste chambre avec un très grand lit moelleux et confortable qui fait face à des portes coulissantes transparentes allant du sol au plafond et donnant accès à un balcon.

D'une superficie allant de 366 à 1 022 pieds carrés, les suites sont aménagées sur deux ponts autour de *The Haven Courtyard*. Il s'agit



La zone intime et exclusive *The Haven*, à bord du *Norwegian Breakaway*.



Les plus récents paquebots, même des compagnies dites populaires, comportent des suites, voire des zones entières de très grand luxe.

d'une cour centrale rectangulaire au milieu de laquelle trône une piscine peu profonde pour la détente, avec de longs sièges épousant la forme du corps. Les passagers de cette zone ont aussi un accès privé à deux bains à remous, deux salles de massage, une terrasse panoramique, un sauna, ainsi qu'un accès direct au spa et au centre de remise en forme du navire. *The Haven* comprend enfin un restaurant gastronomique exclusif, un bar à cocktails et un service de conciergerie. Ces suites rivalisent aisément avec celles que l'on trouve à bord de navires de compagnies réputées plus luxueuses, comme le *Crystal Symphony* de Crystal Cruises.

Royal Caribbean Cruises a poussé encore plus loin le concept d'habitat de luxe en mer : l'aménagement de 28 lofts sur deux étages aux 17^e et 18^e ponts de l'*Oasis of the Seas* et l'*Allure of the Seas*. La vue sur

DÉCOR



Exemples de lofts à bord de l'*Oasis of the Seas*.



l'océan est tout particulièrement spectaculaire à travers des fenêtres d'une hauteur de 17 pieds. À l'intérieur, les lofts se caractérisent par un design chic, moderne et fonctionnel, agrémenté d'œuvres d'art abstraites. Ils comprennent, au niveau supérieur, une chambre de rêve qui surplombe le vaste salon du niveau inférieur.

Qui plus est, les occupants des lofts bénéficient d'un service exclusif de conciergerie fonctionnant 24 heures sur 24. Ce service prend en charge l'organisation de fêtes privées et les réservations aux différents services du navire (excursions terrestres et activités sportives à bord, traitements au spa, table dans les restaurants spécialisés ou dans la section *My Time Dining* du restaurant principal, cabanon privé aux escales de Labadee, en Haïti, ou de Coco Cay, aux Bahamas, etc.). Comme en font foi les photos ci-contre, ces lofts n'ont rien à envier aux duplex, aussi répartis sur deux ponts, que l'on trouve à bord du légendaire *Queen Mary 2*.

Royal Caribbean Cruises a poussé encore plus loin le concept d'habitat de luxe en mer : l'aménagement de 28 lofts sur deux étages aux 17^e et 18^e ponts de l'*Oasis of the Seas* et l'*Allure of the Seas*. La vue sur l'océan est spectaculaire à travers des fenêtres d'une hauteur de 17 pieds !

LE MONDE EN CROISIÈRES

CroisiEurope vous dévoile les charmes des canaux de France dans les régions d'Alsace, Lorraine, Bourgogne, Champagne et à venir celles de Provence et de Marne. Embarquez à bord de nouvelles péniches-hôtels en pension complète, d'une capacité de 20 à 24 personnes, à la découverte de paysages authentiques et villages typiques dans une atmosphère de tranquillité et de proximité avec la vie locale.

CroisiEurope est une compagnie française, familiale, créée il y a 38 ans et dirigée par les descendants du fondateur.

Armateur, propriétaire et exploitant de ses navires, CroisiEurope est devenu au fil des années le leader européen de la croisière fluviale, avec ses 36 bateaux navigant sur plus de 15 fleuves et côtes d'Europe, exclusif sur certaines destinations. Cette particularité lui permet de proposer des produits reconnus pour leurs qualités à des prix très compétitifs.

Aujourd'hui, CroisiEurope est devenue une compagnie internationale faisant voyager 200 000 passagers par an.



CroisiEurope propose également des croisières côtières sur la Mer Adriatique à bord d'un navire d'une capacité de seulement 200 passagers. De conception résolument innovante, le « MS La Belle de l'Adriatique » est unique en son genre.



CroisiEurope vous invite à une croisière sur le Mékong jusqu'à Hô-Chi-Minh-Ville à bord d'un navire 4 étoiles, de style colonial, accueillant 48 passagers ; un des seuls à naviguer jusqu'à My Tho par le canal de Chao Gao qui permet de passer de la rivière Saïgon, au delta du Mékong.



Abonnez-vous à GUIDE CROISIÈRE avant le 15 juillet 2014 et courez la chance de gagner une croisière fluviale pour deux de CroisiEurope sur la Seine, de Paris en Normandie, ou sur la Garonne, au départ de Bordeaux, d'une durée de cinq à huit jours, excursions et boissons aux repas compris. La croisière devra se faire entre le 1^{er} août et le 31 décembre 2014. La portion aérienne n'est pas incluse. Le gagnant accepte que sa photo soit reproduite dans le numéro de septembre 2014 de GUIDE CROISIÈRE, et d'accorder une entrevue pour fins de publication d'un reportage sur sa croisière dans le numéro de mars 2015 de GUIDE CROISIÈRE.

DESTINATION



Vue partielle
du restaurant
Le Splendide du
navire *Horizon*.



Vue partielle du restaurant buffet
Le Marché Gourmand.

PLEIN SUD

**Vacances TMR propose en exclusivité
au Canada une croisière originale
en français et tout inclus
dans les Caraïbes !**

**TEXTE RENÉ TRÉPANIER
PHOTOS CROISIÈRES DE FRANCE**

Santo Domingo, République Dominicaine	Départ 22h00
La Romana	07h00-14h00
Saint-Martin	12h30-19h30
Guadeloupe	08h00-18h00
Martinique	08h00-17h00
Margarita	12h00-19h00
Mer	
Santo Domingo	Arrivée 07h00

« **C**ette croisière que nous proposons à notre clientèle depuis deux ans, c'est un beau compromis aux tout inclus terrestres », déclare Louise Fecteau, vice-présidente Ventes et Marketing de Vacances TMR.

« Les passagers, poursuit-elle, peuvent visiter cinq îles fantastiques et fort différentes en une seule semaine. Et ce, sans se soucier des barrières linguistiques. Et aussi, sans subir à la fin de leurs vacances de mauvaises surprises au chapitre des dépenses car l'alcool et le vin sont compris dans le prix de la croisière. »

Fondé en 1969, filiale du Groupe Transat depuis 2012, Vacances TMR propose en effet la seule croisière en français et tout inclus à bord d'un paquebot dans les Caraïbes l'hiver. Cette croisière se déroule à bord de l'*Horizon*, l'un des deux navires de Croisières de France, une filiale du

DESTINATION



géant Royal Caribbean International qui a vu le jour en 2007. « Comme nous avons l'exclusivité de cette croisière pour le Canada, précise Louise Fecteau, nous obtenons les meilleures conditions possibles dont profitent notre clientèle. »

Commençons par l'itinéraire, l'un des plus originaux et intéressants dans la zone des Caraïbes. Lors de la saison hivernale 2014-2015 (départ hebdomadaire du 6 décembre 2014 au 6 avril 2015), l'*Horizon* partira de Santo Domingo, en République Dominicaine. Ce beau navire à la coque bleue de 47 500 tonnes fera cinq escales en six jours, dont deux arrêts dans des endroits peu fréquentés par les grands paquebots de ce monde : la Guadeloupe et la Martinique, deux magnifiques îles aux beautés multiples et francophones de surcroît. Ajoutons Saint-Martin, là où le français règne dans la moitié de l'île (et l'anglais dans la partie hollandaise).

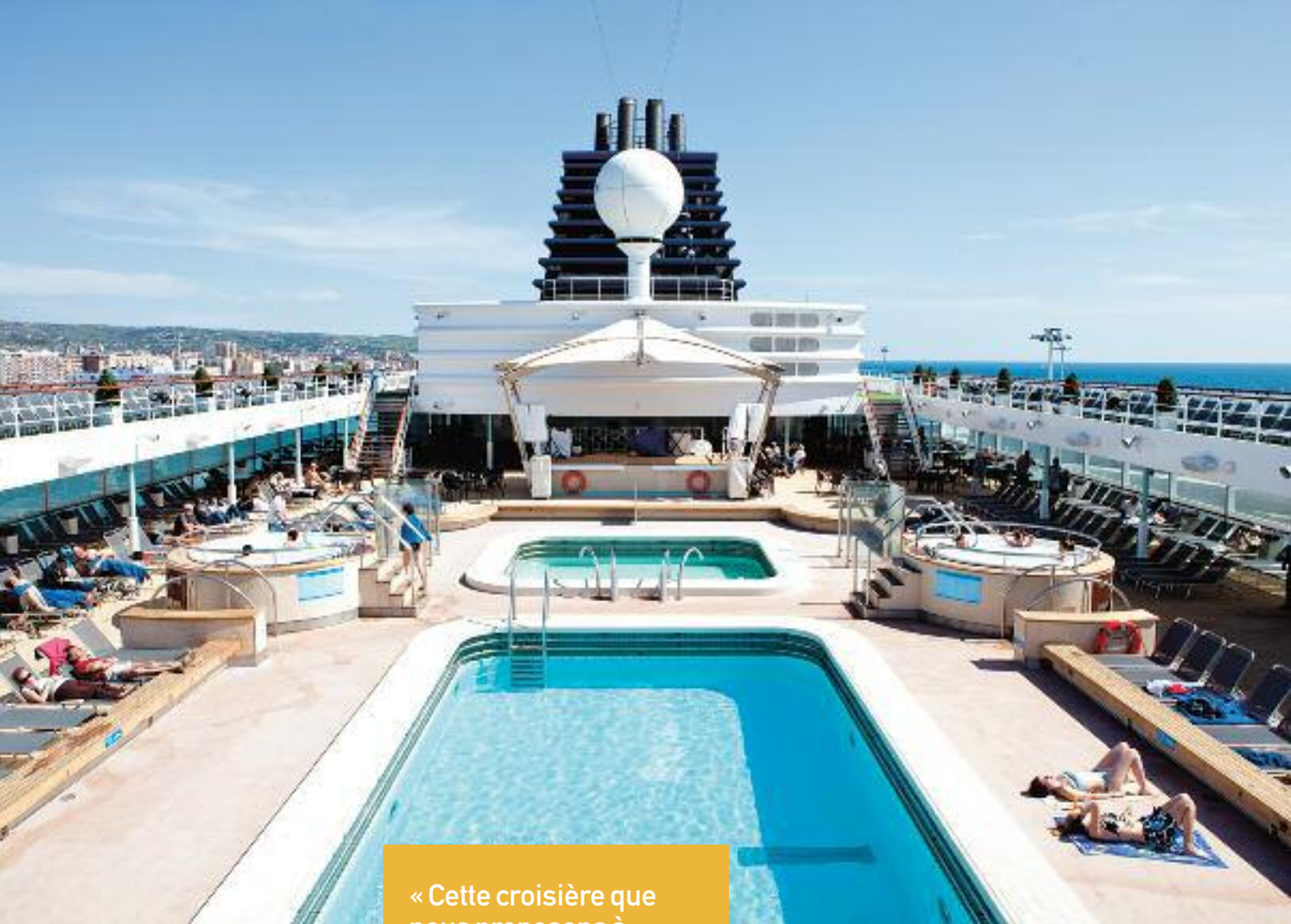
Pour compléter le tout, l'itinéraire inclut des arrêts dans deux zones latines, La Romana et Margarita, là où les habitants s'expriment en espagnol. Là encore, pas de soucis, puisque les excursions se déroulent avec des guides locaux maîtrisant la langue de Molière. À chaque escale, plusieurs excursions sont proposées tant aux passionnés de découvertes culturelles et historiques qu'aux amateurs de sports aquatiques. Inutile de dire que la dernière journée de la croisière en mer est la bienvenue, histoire d'absorber tant de nouveautés terrestres et de s'adonner au farniente.

Poursuivons avec le navire. L'*Horizon* a été l'un des premiers navires de la compagnie Celebrity Cruises, autre filiale de Royal Caribbean

International qui est apparu sur le marché en 1990. Rénové à de multiples reprises, la dernière fois en 2014, l'*Horizon* est le navire idéal pour ceux qui recherchent l'intimité en mer à faible coût. En effet, ces dernières années, deux tendances lourdes sont apparues dans l'univers de la croisière : les compagnies à petit prix lancent des navires de plus en plus gros – jusqu'à 240 000 tonnes – et les navires les plus petits sont l'apanage des compagnies luxueuses et coûteuses.

« L'*Horizon* est un navire qui offre une ambiance très conviviale, témoigne Lucie Veillet, directrice des ventes depuis 1993 chez Vacances TMR qui a séjourné à bord lors d'une croisière en Méditerranée. Sa petite taille est garant d'un service très chaleureux et personnalisé. Fait rare à signaler, beaucoup de membres d'équipage proviennent non pas des Philippines ou de l'Indonésie comme c'est souvent le cas, mais de l'Île Maurice. Ces gens originaires de cette île francophone sont absolument charmants et naturellement souriants. »

L'*Horizon* comporte 12 ponts, aux noms inhabituels : Ciel, Outre Mer, Indigo, Turquoise, Algue marine, etc. Les passagers ont le choix entre le restaurant principal Le Splendide, aménagé au 7^e pont, et le restaurant buffet joliment baptisé Le Marché Gourmand, situé au 11^e pont. « La cuisine est à la fois très variée et très invitante », se remémore Lucie Veillet. Cela dit, j'avoue que j'ai eu un faible pour le Café Moka. Difficile de résister à de si bonnes gourmandises accompagnées d'un capuccino ! » Précisons que les passagers sont assignés à la même table et, en soirée, à l'un des deux mêmes services tout au long de la croisière.



« Cette croisière que nous proposons à notre clientèle depuis deux ans, c'est un beau compromis aux tout inclus terrestres. »

– LOUISE FECTEAU,
VICE-PRÉSIDENTE VENTES
ET MARKETING DE
VACANCES TMR.

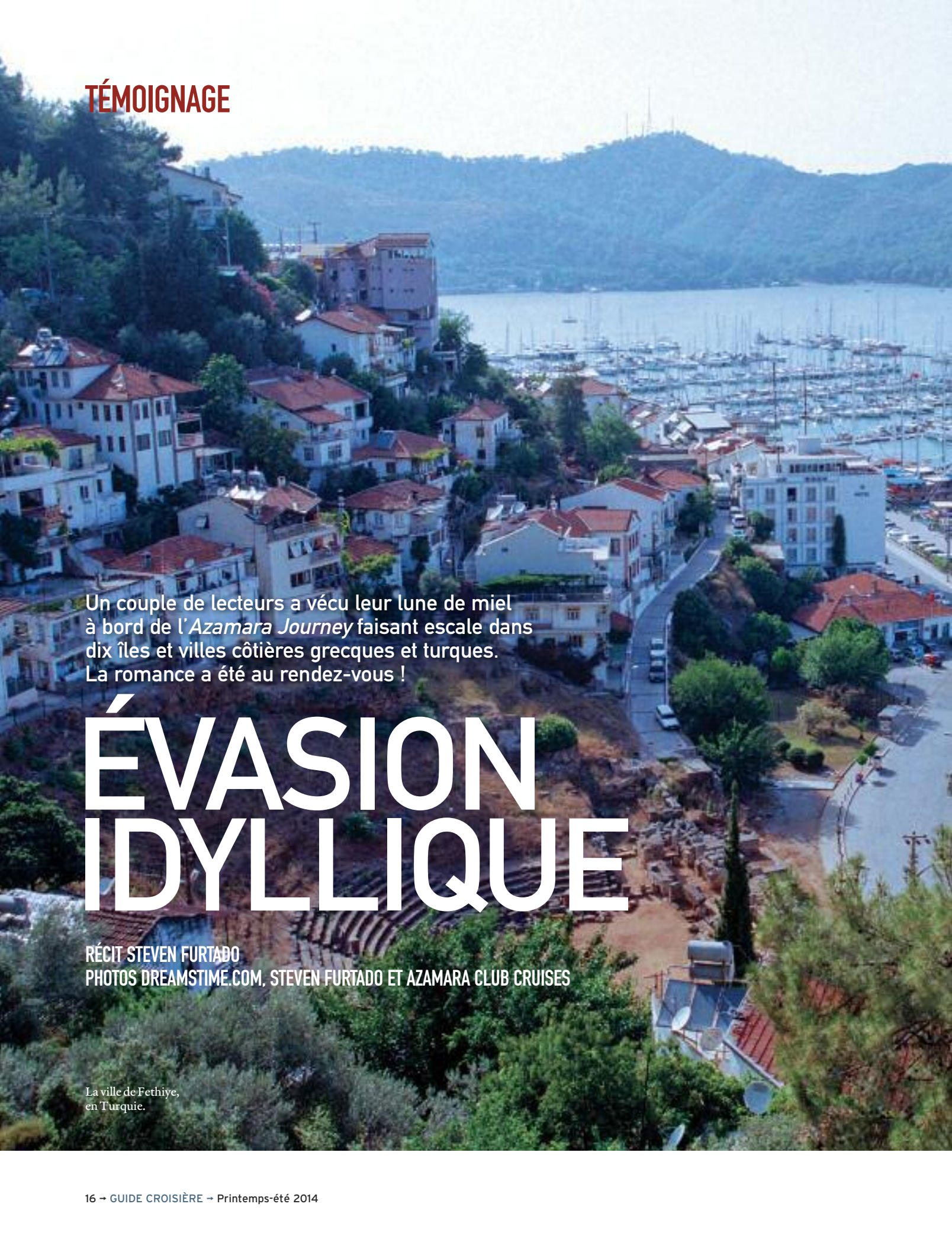
L'*Horizon* abrite un peu plus de 700 cabines, dont près de 70 aménagées au 10^e et 11^e ponts qui sont pourvues d'un balcon. Elles peuvent accueillir en tout confort jusqu'à 1 442 passagers prestement servis par 620 membres d'équipage. Les activités extérieures se déroulent aux 11^e et 12^e ponts, principalement autour de la grande piscine et des deux bains tourbillons auxquelles s'ajoutent un solarium, une zone spa, un gymnase et deux bains saunas. Les activités intérieures sont concentrées aux 7^e et 8^e ponts, avec une panoplie de cours, séminaires et spectacles au Grand Théâtre, deux lounges, deux boutiques, une bibliothèque, une discothèque, un casino/bar, un piano/bar, une salle de cartes, une salle de jeux vidéos et une salle Internet.

L'été venu, l'*Horizon* rejoint en Europe son navire soeur, le *Zénith*, pour des croisières de trois à 14 nuits en Espagne, en Italie, en Norvège ou en Russie. « Il faut vraiment réserver à l'avance, car les itinéraires de Croisières de France sont vraiment de plus en plus populaires », conclut avec satisfaction Louise Fecteau.

Pour plus d'informations, consultez www.vacancestmr.com et www.cdfcroisieresdefrance.com.



Le théâtre, la piscine et une cabine du navire *Horizon*.



TÉMOIGNAGE

Un couple de lecteurs a vécu leur lune de miel à bord de l'*Azamara Journey* faisant escale dans dix îles et villes côtières grecques et turques. La romance a été au rendez-vous !

ÉVASION IDYLLIQUE

RÉCIT STEVEN FURTADO

PHOTOS DREAMSTIME.COM, STEVEN FURTADO ET AZAMARA CLUB CRUISES

La ville de Fethiye,
en Turquie.



Jour 1 Istanbul, Turquie	Départ 18h00
Jour 2 Canakkale, Turquie	09h00-16h00
Jour 3 Patmos, Grèce	08h00-17h00
Jour 4 Molyvos, Grèce	09h00-19h00
Jour 5 Mykonos, Grèce	07h30-13h30
Jour 6 Bodrum, Turquie	09h00-17h30
Jour 7 Kas, Turquie	08h00-22h00
Jour 8 Fethiye, Turquie	08h00-23h00
Jour 9 Marmaris, Turquie	08h00-17h30
Jour 10 Rhodes, Grèce	08h00-18h00
Jour 11 Santorini, Grèce	08h00-18h00
Jour 12 Athènes, Grèce	Arrivée 04h00

« Ce soir-là, nous avons été traités, ma femme Lauren et moi, comme des sultans d'un richissime royaume oriental », se remémore Steven Furtado. L'été dernier, ce jeune Québécois dans la vingtaine a vécu sa lune de miel dans le cadre d'une croisière de 11 nuits à bord de l'*Azamara Journey*, au départ d'Istanbul, en Turquie, et à destination d'Athènes, la capitale de la Grèce.

TÉMOIGNAGE



Quatre prises de vue de l'excursion *AzAmazing Evening* à Fethiye, en Turquie, baptisée *Magical Tales & Turkish Traditions*.

« Ce soir-là, ce fut comme d'être plongés dans un conte fantastique des milles et une nuits, poursuit Steven. Lors de l'escale à Fethiye, en Turquie, nous nous sommes dirigés vers une belle plage de sable blanc

dans la baie d'Aksazlar. Là avaient été installés de colorés tapis persans bordés de hautes colonnes conduisant à une série de tentes royales rouge et or. C'était vraiment impressionnant. À notre arrivée, des musiciens en uniforme jouaient du tambour dans une ambiance solennelle. Plus loin, des tables recouvertes de longues nappes blanches immaculées avaient été disposées tout au long de la plage.

« Imaginez, renchérit Steven, déguster un repas en quatre services dans un tel décor impérial, avec une douce brise et sous les étoiles ! Vers la fin du repas, nous avons eu droit à un spectacle folklorique haut en couleurs qui reproduisait le déroulement d'une cérémonie de mariage selon la tradition turque avec en arrière-plan les montagnes ceinturant la baie d'Aksazlar. On n'aurait pas pu demander mieux pour le huitième soir de notre lune de miel en mer. »

Baptisé *Magical Tales & Turkish Traditions*, cet événement inoubliable s'est déroulé dans le cadre d'*AzAmazing Evenings*, la dernière trouvaille d'Azamara Club Cruises, la filiale haut de gamme de Royal Caribbean International. À toutes les croisières, les passagers d'*Azamara Journey* ou du navire sœur *Azamara Quest* (deux 30 300 tonnes pouvant accueillir 694 passagers) se voient proposer une excursion gratuite se déroulant en soirée dans des lieux grandioses dans le but de mieux faire découvrir la culture locale d'un pays visité (voir encadré Soirées hors du commun).

Pour Steven et Lauren, c'était leur toute première croisière. Ils sont tombés sous le charme de cette formule de vacances dès les premiers instants de leur entrée à bord de l'*Azamara Journey*. « Nous avons été accueillis par des serveurs tout sourire nous offrant un flûte de champagne que nous avons dégustée en parcourant le bel atrium situé au 5^e pont du navire, relate Steven. Puis, nous avons été nous enregistrer au cabaret. Ma femme et moi avons été surpris par l'organisation bien rodée et nous n'arrivions pas à croire qu'un tel luxe pouvait exister sur un navire ! »

Puis direction leur cabine, située au 4^e pont. Les bagages sont arrivés peu après leur installation. « Nous avons souvent profité du service aux

cabines pour le petit déjeuner qui arrivait pile à l'heure demandée la veille », dit Steven.

Le reste de cette première journée de croisière a passé à la vitesse de l'éclair : visite du navire, exercice de sauvetage, spectaculaire départ de l'*Azamara Journey* du port d'Istanbul situé dans la partie asiatique de la cité. Et voilà qu'il était déjà l'heure de se rendre au *Discoveries*, le restaurant principal au décor très raffiné - après un bref arrêt au *Discoveries Lounge* attenant, le temps de déguster un apéritif.

Diner en tête à tête naturellement, carte invitante, service empressé, la romance totale quoi ! « Je ne peux dire le nombre de plats que nous avons trouvés succulents au cours de notre croisière, indique Steven. Je me rappelle de ces crevettes à la noix de coco tellement délicieuses ! »

Cela dit, la vie est parfois faite de choix difficiles, même en lune de miel. Retourner dans la douce quiétude du restaurant intérieur *Discoveries* ou découvrir le buffet thématique du soir à la véranda du restaurant/buffet *Windows Café* aménagé à l'arrière du 9^e pont ? Steven a été ébahi par la variété, la quantité et la fraîcheur des plats du buffet italien, notamment ces raviolis géants faits maison. Son épouse, elle, a craqué pour le buffet indien, à commencer par ce plat de lentilles et légumes au curry épicés à souhait. Sans parler des fruits frais et des sorbets à volonté. « Il nous est arrivé à deux reprises d'être tellement repus que nous n'avons pas eu la force de faire autre chose que de regarder un film dans notre cabine », avoue Steven.

Autres moments à bord ancrés dans la mémoire de nos deux tourtereaux : ces après-midi indolents autour de la piscine centrale. Cette Nuit Blanche, soirée extérieure thématique où tous les passagers étaient habillés en blanc. Cette soirée de danse endiablée au *Looking Glass*, le grand lounge de l'*Azamara Journey* aménagé à l'avant du 10^e pont. Ce spectacle au piano improvisé par un autre passager québécois à la librairie, sans doute le plus bel endroit du navire situé au milieu du 10^e pont.

SOIRÉES HORS DU COMMUN

Azamara Club Cruises est assurément la compagnie qui se soucie le plus d'inclure dans ses croisières des expériences spéciales à terre. Lancés au printemps 2013 dans le cadre de son programme *Destinations Immersion*, les *AzAmazing Evenings* en sont les exemples les plus probants, comme vous pouvez le constater avec les cinq soirées ci-dessous.

À Gibraltar, direction *Upper Rock Area*, une zone naturelle protégée, pour un concert du *Royal Gibraltar Regiment Band* au milieu des stalagmites et stalactites de *St. Michael's Cave*, l'une des quelque 150 grottes calcaires de cette zone creusées par la nature au fil des siècles.

À Cannes, une fête médiévale avec cracheurs de feu, jongleurs et acrobates au château de La Napoule érigé en bord de mer au 14^e siècle.

À Belfast, réception et tour privé au musée consacré au Titanic dont la magnifique façade ressemble à la coque des navires avec un revêtement métallique brillant comme de l'eau.

À Charleston, aux États-Unis, une réception privée sur le tarmac du porte-avions *USS Yorktown*.

À Saint-Martin, soirée au *Loterie Farms*, une réserve naturelle luxuriante de 133 acres que les passagers découvrent en dégustant des spécialités culinaires locales au son du *Calypto Steel Orchestra*.



De haut en bas : les nouveaux mariés à la véranda du restaurant-buffet de l'*Azamara Journey*, Lauren lors de l'escale de Santorini (avec le navire en arrière-plan), et le port de Mykonos en soirée.

DREAMTIME.COM / PIRANESI

TÉMOIGNAGE



De haut en bas :
la librairie, le bar
attenant au restaurant
principal de
l'*Azamara Journey*,
et vue partielle
du lounge baptisé
Looking Glass.



Pratiquement tous les jours, Azamara Club Cruises a programmé des activités à caractère local : reproduction de l'atmosphère d'un marché turc dans la zone boutique du navire, conférence sur des événements historiques ayant eu lieu dans le détroit des Dardanelles, buffet gastronomique grec et turc, repas soubalaks à volonté, etc. Azamara Club Cruises a proposé en outre une quarantaine d'excursions en terre grecque et turque, beaucoup à caractère historique (visite de villages traditionnels, tour panoramique d'îles, transfert à la plage, relaxation dans un bain turc, etc.)

Jour après jour, nos deux nouveaux mariés ont apprécié l'itinéraire, composé tant d'endroits réputés (comme Mykonos et Santorini) que peu connus aux charmes insoupçonnés (comme Kos ou Marmaris).

Steven et Lauren n'ont pas hésité à sortir des sentiers battus en maintes occasions. Comme en participant à cette expédition d'un jour en catamaran au large de la côte turque avec une ribambelle de spécialités locales en prime. Comme en visitant le château de Bodrum surplombant la ville moderne lors de l'escale surprise dans cette ville turque, en remplacement de la deuxième journée initiale-

ment prévue à Mykonos annulé en raison de l'apparition de fortes vagues dans la zone d'amarrage du navire. Mykonos fut malgré tout l'escale préférée de Steven et Lauren qui ont, par ailleurs, eu la bonne idée de prolonger leur lune de miel de quelques jours à Istanbul, puis à Athènes histoire de pleinement profiter des multiples attraits de ces deux cités.

En terminant, Steven et Lauren ont été particulièrement impressionnés par la qualité du service offert, jusque dans les moindres détails : « C'était extraordinaire de constater, quand nous revenions d'escale, que des officiers nous attendaient avec des serviettes froides, des limonades et même des sorbets à l'entrée des chaloupes. Ou de constater, quand nous revenions dans notre cabine, en soirée, que le cabinier avait défait le lit afin que l'on puisse plus facilement se glisser sous les draps. Je n'avais jamais vu ça de ma vie dans un hôtel ! »

Si la perfection n'existe pas en ce bas monde, notre couple de lecteurs l'a côtoyé de près tout au long de cette croisière bénie des Dieux alors que le soleil, les étoiles, les endroits et événements romantiques ont sans cesse été au rendez-vous.

LES PLUS D'AZAMARA CLUB CRUISES

L'originalité des itinéraires (escales de longue durée, jusqu'à trois jours et deux nuits, souvent dans des endroits peu visités).

Rabais de 25% à 50% pour les excursions réservées en ligne avant le départ.

L'excursion gratuite en soirée permettant de mieux connaître la culture locale du pays visité.

Les oranges fraîchement pressées et les smoothies consistants au petit déjeuner.

Les buffets thématiques d'une rare abondance tous les soirs au restaurant/buffet.

La somptuosité du restaurant principal, l'un des plus beaux en mer, avec une carte à l'avenant.

L'omniprésence des officiers dans différents événements, comme lors du barbecue extérieur, ce qui crée une belle connivence entre les passagers et l'équipage.



Le grand salon de l'Estancia Rosario de Areco, un cowboy argentin préparant des grillades, et se préparant à une série de compétitions.

TANGO SUR MER

Récit d'une croisière au départ de Rio de Janeiro, au Brésil, jusqu'à Buenos Aires, la capitale de l'Argentine, en passant par l'Uruguay.

TEXTE ET PHOTOS JEAN-MARC PAPINEAU

Jour 1 Rio de Janeiro, Brésil	Embarquement
Jour 2 Rio de Janeiro	Départ 23h00
Jour 3 Parati, Brésil	08h00-18h00
Jour 4 Santos, Brésil	08h00-18h00
Jour 5	Mer
Jour 6	Mer
Jour 7 Punta Del Este, Uruguay	08h00-23h00
Jour 8 Montevideo, Uruguay	08h00-19h00
Jour 9 Buenos Aires, Argentine	Arrivée 08h00
Jour 10 Buenos Aires	Débarquement

Depuis tôt ce matin, le gaucho (cowboy) ne cesse de secouer les braises du feu en vue de l'asado (repas de grillades) qui sera servi ce midi aux passagers du *Silver Cloud* passant la journée à l'Estancia Rosario de Areco. Ce ranch est établi à San Antonio de Areco, un village situé au cœur de la pampa (plaine) que l'on rejoint après deux heures de bus à partir de Buenos Aires, la capitale de l'Argentine, là où notre navire est en escale pour un jour et une nuit.

DESTINATION



À gauche : l'obélisque et l'avenue du 9 juillet, vus du 23^e étage de l'hôtel Panamericano. Marché aux puces sur l'avenue Defensa. Le patio du Museo Peron.

À droite : Intérieur de la Confiteria Ideal. Le tango omniprésent partout. Chez Ivan Express, un dépanneur fort coloré.

Churizo (saucisses géantes), pollo (gros morceaux de poulet tendres), colita de cuadril, tita de asado et vazio (grillades de bœuf), le tout arrosé d'un vin local de qualité, voilà qui compose ce délicieux repas typique proposé aux croisiéristes ayant opté pour l'excursion « Une journée dans la pampa ». C'est d'ailleurs l'un des moments forts de notre croisière comportant des escales dans trois pays d'Amérique du Sud.

Les propriétaires de l'Esterancia Rosario de Areco nous ont d'abord accueilli avec les meilleurs empanadas que j'ai mangés dans ma vie (chaussons garnis à la viande, au poulet ou au fromage) et un verre d'un vin rouge bien costaud de la marque Cafayate que nous avons dégustés dans l'immense salon de leur ranch. Mentionnons que l'Argentine est le cinquième pays exportateur de vin après la France, l'Italie, l'Espagne et les États-Unis.

Nous avons ensuite eu droit, à la lisière de l'immense terrain réservé aux matchs de polo, à une série de compétitions mettant en valeur la dextérité de trois gauchos, ces cowboys argentins d'une époque aujourd'hui révolue. En cours de repas, nous avons appris que l'un des fils du propriétaire a joué au polo avec le prince Harry et a reçu une médaille des mains de la reine Élisabeth. Le copieux asado s'est conclut par un mousseux argentin bien frappé de la marque Colon, et par un sympa-

thique spectacle de chansons et de danses locales. Tous ravis de cette incursion dans la campagne argentine, la vingtaine de passagers ont profité du trajet du retour pour s'offrir une sieste bien méritée.

En ce 19 décembre 2013, avant-dernière journée de notre croisière de neuf nuits au départ de Rio de Janeiro, au Brésil, les passagers du *Silver Cloud* - l'un des huit navires de la compagnie italienne haut de gamme Silversea Cruises qui fête cette année ses 20 ans d'existence -, avaient le choix entre quatre autres excursions permettant de découvrir la capitale argentine en quelques heures. Mais la superficie de Buenos Aires (la huitième plus grande ville du monde), sa réputation (le Paris d'Amérique du Sud) et sa vie culturelle (basée sur la légendaire danse tango) méritait de consacrer quelques jours à sa découverte après la fin de la croisière.

Ce que j'ai fait de peine et de misère, en raison d'une température oscillant entre... 30 et 36 degrés ! « Et encore, ici, en Argentine, ce n'est que le début de l'été », m'a indiqué à notre arrivée à Buenos Aires une hôtesse travaillant à la réception du *Silver Cloud*, un navire de 16 800 tonnes lancé en 1994, rénové depuis à quelques reprises et pouvant accueillir 296 passagers admirablement servis par 210 membres d'équipage, l'un des ratios les plus élevés de l'industrie des croisières.

À partir de l'hôtel Panamericano, stratégiquement situé à côté de l'Obelisco, haut de 221 pieds, le symbole de Buenos Aires, et en bordure de l'avenue la plus large du monde, 9 de Julio, j'ai ratissé à pied le centre de cette cité faite de grands et longs boulevards entrecoupés de petites rues grouillantes de vie.



Suggestions, en vrac : prendre un Fernet Branca (apéritif local au goût plutôt amer) à la Confeiteria Ideal, une institution vieille de 102 ans sise dans un vieil édifice majestueux de deux étages, aux plafonds vertigineusement hauts, avec boiseries et lustres à profusion, fréquentés au fil des décennies par des stars comme Maurice Chevalier, Robert Duvall, Sting ou Yoko Ono. Le premier étage est occupé par les clients du bar-restaurant, le second par des amoureux du tango fréquentant un club de danse qui viennent faire valoir leur savoir-faire sur l'immense piste de danse à tout heure du jour et du soir.

Voilà qui nous met dans l'ambiance pour l'incontournable repas/spectacle de tango. Parmi les établissements offrant ce type de spectacles, deux ressortent du lot : le Tango Porteno, établi dans un bel édifice de style Art Deco. Et le Piazzolla Tango, installé dans le centre commercial historique Guemes Gallery, du nom du compositeur Astor Piazzolla qui a révolutionné le tango moderne en y incorporant des éléments de jazz et de musique classique.

À quelques stations de métro du centre de Buenos Aires se trouvent deux musées hors du commun : le museo Peron, aménagé dans une magnifique demeure racontant (en espagnol seulement) la vie d'Evita

La superficie de Buenos Aires (la huitième plus grande ville du monde), sa réputation (le Paris d'Amérique du Sud) et sa vie culturelle (basée sur la légendaire danse tango) mérite de consacrer quelques jours à sa découverte après la fin de la croisière.

Peron, cette icône de la vie socio-politique de l'Argentine qui a été immortalisée à l'écran par Madonna. Et le Museo Beatle qui expose la collection de Rodolfo Vazquez, détenteur du record Guinness à titre de propriétaire du plus grand nombre d'items relatifs au célèbre groupe britannique (plus de 7 700 !).

Mentionnons que le métro de Buenos Aires est le plus vieux d'Amérique Latine. Il est composé de cinq lignes, dont la ligne A où une rame sur deux est constituée de wagons d'origine, en bois et dignes d'être exposés dans un musée, et la rame suivante de wagons modernes et... climatisés !

Si vous êtes à Buenos Aires un dimanche, allez sans faute à la Plaza Dorrego, dans le vieux quartier de San Telmo, là où est né le tango et là où se tient un marché aux puces des plus intéressants. Après avoir fait le tour des comptoirs d'antiquités, d'artisanat et d'aliments dans la fraîcheur relative de l'intérieur

d'un vieil édifice, on peut poursuivre en fouinant un tant soit peu, sous un soleil de plomb et dans une chaleur suffocante, devant les centaines d'étals établis tout au long de l'avenue Defensa. Beaux souvenirs et sœurs garantis !

DESTINATION



Vue aérienne de Rio de Janeiro. La façade du bâtiment principal du Copacabana Palace. Maisons typiques de l'architecture coloniale brésilienne dans la ville côtière de Parati.

AH, LE BRÉSIL !

Retour à la case départ, neuf jours plus tôt, le 11 décembre 2014. C'est sous une pluie battante que nous arrivons au port de Rio où le *Silver Cloud* est amarré. Les prévisions météo ne sont guère meilleures pour le lendemain.

Pas trop grave, vu que j'ai eu la chance de découvrir cette ville, il y a deux ans à peine, dans le cadre d'une croisière à bord du *Silver Spirit* au départ de Rio de Janeiro et à destination de la Barbade (voir article dans le numéro printemps/été 2012 de GUIDE CROISIÈRE).

De plus, une chambre m'a été attribuée pour la journée au Copacabana Palace, considéré comme l'hôtel le plus luxueux d'Amérique du sud. Walt Disney, Gene Kelley, Orson Welles, Marilyn Monroe, la princesse Diana, Bono, Nelson Mandela ... Les photos autographiées des invités de marque remplissent des murs entiers de la mezzanine du Copacabana Palace menant aux grandioses salles de bal pouvant recevoir jusqu'à 1 200 personnes. Célébrités et têtes couronnées ne cessent en effet d'y séjourner depuis l'ouverture de l'établissement en 1923, désormais géré par le groupe Orient Express depuis 1989. Marlene Dietrich, Ray Charles et Nat King Cole y ont même offert des performances mémorables.

De la plage, pratiquement déserte aujourd'hui en raison de forts

vents qui créent de puissantes vagues, on aperçoit la façade du bâtiment principal du Copacabana Palace, d'une blancheur immaculée, qui rappelle l'hôtel Negresco de Nice. En retrait se trouve une annexe plus moderne qui abrite 94 des 241 chambres au plafond d'une hauteur inouïe, près de 30 pieds. Les salles de bain sont particulièrement luxueuses, avec les murs et les planchers en marbre blanc et rose du Brésil. On sirote volontiers un mojito autour de la très grande piscine extérieure ou de la piscine intérieure de taille semi olympique avant de déguster une cuisine hors pair à l'un des deux restaurants. Seul regret : pas de spécialité locale au menu du midi.

Cap sur Parati, ville côtière qui offre un magnifique condensé de l'architecture coloniale brésilienne combinant des influences d'Europe, d'Asie et d'Afrique. Fondée en 1667 à la suite de la découverte d'or dans les montagnes environnantes, Parati a été durant deux siècles le port à partir duquel partirent les navires transportant l'or vers le Portugal et dans lequel se côtoyèrent soldats, flibustiers et esclaves. La visite se fait soit en calèche, soit à pied, une promenade en dehors du temps de deux à trois heures très dure pour les chevilles en raison des rues faites de pierres à la surface inégale.

Le soir venu, pour rester dans le ton, j'ai dégusté les spécialités brési-liennes offertes au restaurant principal du *Silver Cloud* : un Ceba Cebiche en entrée (fruits de mer au citron vert et au coriandre), suivi d'une Créma de Choco (soupe de maïs) et un Carne en Adobo en plat principal (exquis ragoût de bœuf épicé et poivré).



La Place de l'Indépendance à Montevideo, la capitale de l'Uruguay
Restaurants de grillades au marché jouxtant le port de Montevideo.
Toujours en Uruguay, la Casapueblo, haut lieu touristique à proximité
de la station balnéaire Punta Del Este.

Pour notre seconde escale en terre brésilienne, dans le port de Santos, les passagers du *Silver Cloud* ont le choix entre aller à la plage (longue de quelque huit kilomètres) de cette autre ville côtière ou se rendre dans la cité moderne de Sao Paulo, une épuisante excursion de huit heures, dont plus de la moitié est consacrée au temps de déplacement en bus. Devant la succession d'édifices semblables à ceux de toutes les grandes villes de ce monde, j'ai envié ceux qui avaient eu la bonne idée de farnienter les pieds dans le sable.

VOUS AVEZ DIT URUGUAY ?

L'Uruguay fait partie de ces pays méconnus que l'on ne pense jamais connaître un jour. Après le Brésil et deux jours en mer, voilà le *Silver Cloud* qui arrête coup sur coup à Punta Del Este, une station balnéaire surnommée la Saint-Tropez de l'Amérique du sud, et à Montevideo, la capitale surannée de ce pays, le plus petit du continent sud-américain.

« Malgré la chaleur, les gens ici ont l'habitude de boire leur maté avec de l'eau bouillante, contrairement à nos voisins du Paraguay qui boivent cette boisson froide », nous dit d'entrée de jeu la guide locale

de Punta Del Este. Véritable boisson nationale, le maté est une infusion traditionnelle qui est préparée avec des feuilles de yerba maté et qui se boit dans une calebasse à l'aide d'un tube métallique servant aussi de filtre. On trouve une panoplie de modèles de calebasse dans plein de petits commerces, parfois fait en bois, parfois en porcelaine, et souvent décorés de cuir ou d'argent.

La culture ou la nature ? Silversea Cruises propose en Uruguay près d'une dizaine d'excursions permettant de découvrir l'un ou l'autre aspect de l'Uruguay. Citadin dans l'âme, j'ai opté pour la culture. Au début de notre excursion à travers la ville, les édifices à condos et les multiples et longues plages de Punta Del Este sont en bonne partie dissimulés par la brume.

Après un bref tour de cette ville - qui voit sa population multiplier jusque par 55 au plus fort de la saison touristique en janvier -, nous arrêtons à l'intéressant Ralli Museum of Contemporary Art. Aménagé dans un splendide bâtiment, le musée abrite des toiles d'un modernisme désarmant d'artistes sud-américains renommés. Les deux cours intérieures, elles, sont peuplées d'audacieuses sculptures.

Le second arrêt, prévu à Casapueblo, nous plonge dans un univers architectural délirant. Il s'agit de la maison et de l'atelier du grand artiste Carlos Paez Vilaro, singulier endroit qu'il a commencé à construire à flanc d'une falaise escarpée en 1968 et qu'il n'a cessé depuis d'agrandir. Si bien que l'ensemble tout en blancheur et en courbes, « qualifié de sculpture habitable », compte aujourd'hui un hôtel, un restaurant, un

DESTINATION



Le gestionnaire de la restauration Antonio Mendes, au restaurant Le Champagne. Vue partielle du bar principal et du théâtre du *Silver Cloud*.



bar, des salles d'exposition et une boutique répartis sur l'équivalent de 13 étages !

Cela dit, en écoutant le récit enthousiaste des passagers, j'aurais aimé faire aussi l'excursion conduisant à Isla de Lobos, territoire de la deuxième plus grande colonie de loups de mer au monde dont les passagers font le tour en bateau, sans possibilité de débarquer à terre puisqu'il s'agit d'une réserve naturelle protégée. En revanche, personne n'a pris l'excursion en vélo, la chaleur de plus en plus accablante incitant plutôt à se rafraîchir dans l'eau étonnamment froide à la plage située tout juste à côté du quai où nous attend la chaloupe du *Silver Cloud*.

Et voilà, le lendemain, Montevideo que Mercer Human Ressource Consulting a qualifié en 2007 de ville offrant la plus grande qualité de vie en Amérique latine. Est-ce en raison de la multitude de belles plages au sable blanc et de la vingtaine de parcs verdoyants qui parsèment cette ville côtière ? Toujours est-il que le tour de ville du matin m'a convaincu de me concentrer l'après-midi sur la découverte à pied du centre-ville, à partir de l'immense Place de l'Indépendance, là où nous dépose la navette offerte gracieusement par Silversea Cruises, là où se trouve quelques commerces de souvenirs locaux, dont beaucoup d'objets en cuir. Non loin de là, à la Place de la Constitution, oasis de fraîcheur et de verdure, se tient un marché aux puces sous les frondaisons d'arbres centenaires. Difficile de ne pas y dépenser quelques pesos locaux !

À l'heure du midi, nombre de passagers et de membres d'équipage ont délaissé les restaurants du *Silver Cloud* pour déguster les réputées grillades offertes dans une dizaine de restaurants nichés à l'intérieur du Mercado del Puerto situé dans le vieux port, tout juste à côté de l'endroit où notre navire est amarré. Pareil repas, à lui seul, valait le détour !

L'ITALIE AUTHENTIQUE

Choisir, soir après soir, le restaurant dans lequel nous dînerons est tout un dilemme en croisière. C'est encore plus vrai avec Silversea Cruises, l'une des rares compagnies de croisières appartenant à une famille, les Lefebvre de Rome. Malgré la petite taille de ses navires (de 16 800 à 36 000 tonnes pour ses paquebots de croisière), Silversea Cruises proposent tous les jours plus d'une trentaine de plats principaux dans les quatre restaurants aménagés dans ses navires sœurs *Silver Cloud* et *Silver Wind* ainsi que les navires sœurs *Silver Shadow* et *Silver Whisper* (et six restaurants à bord du *Silver Spirit*).

Est-ce que ce sera les grillades de viande ou de fruits de mer que l'on déguste autour de la piscine et sous les étoiles ? Est-ce que ce sera le homard de Rochester, la sole normande, le cerf en croûte, le carré d'agneau ou la poêlée de filets de pigeons au Restaurant gastronomique Le Champagne ?

Est-ce que ce sera l'une des sept sortes de pâtes (dont d'exquises papardelle au ragoût de canard) du restaurant La Terrazza ? Ou l'une des



Le chef pâtissier et le chef exécutif Muro Guillermo Martinez au restaurant principal du *Silver Cloud*. Entrée du restaurant italien La Terrazza. Une des suites du *Silver Cloud*.

quatre propositions de viande ou de poisson de ce restaurant italien ? Ajoutons un repas asiatique en neuf services et un repas composé d'une quinzaine de mini plats à bord du plus gros navire de la flotte, le *Silver Spirit* !

Ou alors, est-ce que ce sera l'un des six plats principaux qui reviennent à la carte soir après soir au restaurant principal (dont un poisson du jour toujours impeccablement frais ou le filet mignon) ? Ou, toujours au restaurant principal, l'un des cinq plats du jour, heureuse combinaison de cuisine d'inspiration méditerranéenne et locale ?

Ainsi, le soir de notre arrivée en Argentine, nous pouvions commander l'une ou l'autre, voire les deux spécialités locales inscrites au menu : Humitas con Salsa Criolla (bœuf farci au maïs) ou Cazuelita de Cordero (casserole traditionnelle d'agneau, avec une profusion de légume). Le tout précédé d'une Sopa de Bajia (soupe d'haricots noirs rehaussée de poivre jalapeno).

Malgré la petite taille de ses navires (de 16 800 à 36 000 tonnes pour ses paquebots de croisière), Silversea Cruises propose tous les jours plus d'une trentaine de plats principaux dans les quatre à six restaurants aménagés à bord de ses paquebots.

Après vingt ans d'existence, Silversea Cruises a finalement publié en 2013 *An Italian Culinary Journey*, un ouvrage de cuisine présentant une cinquantaine de recettes proposées au fil des ans à leur restaurant La Terrazza, le seul en mer ayant épousé *Slow Food*, ce mouvement qui a vu le jour en Italie en 1986 afin de protester contre l'invasion du *fast food* et qui regroupe aujourd'hui plus de 100 000 membres à travers 150 pays.

« Quand j'ai commencé, en 2002, à travailler pour Silversea Cruises, raconte l'auteur de l'ouvrage et directeur culinaire Rudi Scholdis, j'avais le sentiment que la cuisine italienne se résumait aux seules pizzas et pastas, deux choses faciles à faire pour tout chef. Depuis, j'ai découvert toute l'étendue et la profondeur de cette cuisine dont certaines recettes remontent à plus de 3 000 ans ! »

Les chefs oeuvrant à La Terrazza se font un point d'honneur de mettre en valeur le riche héritage culinaire de l'Italie avec un réel souci d'authenticité, en utilisant essentiellement des ingrédients directement importés, comme le mozzarella de la région de Naples, le pesto de la région de Gênes, les haricots de la région d'Ombrie, les lentilles de la région d'Abruzzes, la farine de Vénétie ou les tomates de Campanie.

Une fois à bord, cela ne prend pas longtemps pour comprendre pourquoi les cinq paquebots de croisière de Silversea Cruises comptent parmi

DESTINATION



Le *Silver Cloud*, amarré près de l'Isla de Lobos, en Uruguay.

Cela ne prend pas longtemps pour comprendre pourquoi les cinq paquebots de croisière de Silversea Cruises comptent parmi la quinzaine de navires classés six étoiles de l'industrie.

la quinzaine de navires classés six étoiles. Sans parler de leurs trois navires d'expédition classés cinq étoiles et demi (comparativement à cinq étoiles pour le *Queen Mary 2*, par exemple). Suites spacieuses, service assuré par un majordome se rappelant rapidement de nos goûts et petites manies, vin de qualité provenant d'une dizaine de pays aux repas, sodas et alcool à toute heure du jour, y compris le champagne, décoration haut de gamme, avec profusion de marbre, italien comme de raison.

À l'arrivée, une corbeille de fruits, un bouquet de fleurs, une bouteille de champagne et deux coupes placées bien en vue dans le vaste salon de la suite attendent tous les passagers du *Silver Cloud*. Suite, majordome, champagne, fleurs, fruits ? Tous ont droit à pareil accueil. Ne serait-ce que parce qu'il n'y a que des suites à bord des navires de Silversea Cruises – en tout 148 à bord du *Silver Cloud*, dont 95 % avec grand balcon, les autres avec hublot, d'une superficie allant de 240 à 1 314 pieds carrés, sans compter la véranda.

Les salles de bain sont remarquables, avec les murs en marbre beige et

brun, un grand lavabo, un grand bain ou une douche vitrée, et d'odorants produits de toilette des marques Bvlgari et Salvatore Ferragamo ainsi que des parfums aromatisés Laura Tonatto. Un large *walk-in* renfermant robes de chambre, pantoufles, brosse à chaussure et parapluie sépare la salle de bain de la chambre dans laquelle trône un grand lit, avec literie haut de gamme, choix de neuf sortes d'oreillers – il suffit de signifier sa préférence à son majordome –, et chocolats Pierre Marcolini déposés chaque soir sur les oreillers. Un rideau peut faire cloison entre la chambre et le salon dans lequel se trouve une causeuse et une table, un mini frigo avec sodas et alcools divers renouvelés quotidiennement selon ses goûts personnels ainsi qu'un coin beauté et écriture, avec papeterie personnalisée. Bref, tout pour rendre notre croisière insouciance et inoubliable.

Cet article fait suite à une invitation de Silversea Cruises à bord du Silver Cloud. Pour plus d'informations, consulter votre conseiller en voyages et www.silversea.com

LES PLUS DE SILVERSEA CRUISES

Service impeccable grâce à un ratio équipage/passagers parmi les plus élevés de l'industrie des croisières
Que des suites spacieuses (avec majordome, choix de neuf types d'oreillers, produits d'hygiène Ferragamo ou Bvlgari)
Gastronomie d'une rare qualité en mer, spécialement les plats du restaurant Le Champagne (seul établissement en mer lié à la prestigieuse chaîne Relais et Châteaux) et les plats italiens du restaurant Terrazza (inspirés du mouvement *Slow Food* et faits à partir d'ingrédients importés d'Italie)
Grande diversité des propositions culinaires, une trentaine de plats principaux tous les jours, pour des navires de petite taille

(quatre restaurants pour les navires sœurs *Silver Cloud* et *Silver Wind* (16 800 tonnes), et six pour le plus grand navire de la compagnie, *Silver Spirit* (36 000 tonnes) : combinaison de spécialités méditerranéennes et des pays visités, grillades sous les étoiles.
Développement ces dernières années du créneau des croisières d'expédition, avec trois navires de 4 000 à 6 000 tonnes (*Silver Explorer*, *Silver Galapagos* lancé à l'automne 2013 et *Silver Discover* lancé au printemps 2014) naviguant dans les zones les moins fréquentées du monde.

ITINÉRAIRES

RENDEZ-VOUS AVEC L'HISTOIRE

Présentation de cinq croisières
thématiques spéciales en 2014

PHOTOS SILVERSEA CRUISES, HOLLAND AMERICA LINE
ET AVALON WATERWAYS



Le *Silver Cloud*
au départ
de Londres.

1) Jour J : 70^e anniversaire (Silversea Cruises)

Du 30 mai au 9 juin 2014, au départ de Lisbonne et à destination de Londres, les passagers du *Silver Cloud* voyageront en compagnie d'un groupe d'historiens de renom, dont Rick Atkinson, auteur à succès et gagnant du prix Pulitzer. Entre autres activités instructives, une visite auprès des habitants de l'île britannique de Guernesey qui ont survécu à la guerre sous l'occupation et la visite des plages du débarquement du 6 juin 1944. Le groupe prendra également part aux cérémonies commémorant ce 70^e anniversaire au cimetière américain de Normandie surplombant Omaha Beach.

2) Jour J : 70^e anniversaire (Holland America Line)

Du 29 avril au 11 mai 2014, Holland America Line propose par ailleurs une croisière toute spéciale à bord de l'*Eurodam* au départ de Rome, en Italie, et à destination de Copenhague, au Danemark, avec une escale à Cherbourg, en France. Les passagers pourront alors visiter les plages où ont eu lieu le débarquement du 6 juin 1944, point de départ de la chute du régime nazi.

3) Au cœur de la géopolitique européenne

Du 23 juillet au 6 août 2014, le navire de croisière fluviale *Avalon Panorama* de la compagnie Avalon Waterways a programmé une croisière hors de l'ordinaire entre Budapest et Amsterdam. Les passagers découvriront l'histoire de l'Europe Centrale et de l'Union Européenne sous un jour nouveau en assistant aux conférences d'un expert réputé de la diplomatie. Ce bagage de connaissances sera rehaussé notamment par des visites dans le Budapest communiste et les bureaux des Nations Unies à Vienne, en Autriche, y compris le Département de la sécurité.



Le *Zuiderdam*
dans les
Caraïbes.

4) Mémoires de la Seconde Guerre Mondiale

Du 3 au 15 juin 2014, ce sera au tour de l'*Azamara Journey* d'*Azamara Club Cruises*, filiale haut de gamme de Royal Caribbean International, d'honorer la mémoire des combattants de la Seconde Guerre mondiale. Au départ de Lisbonne, au Portugal, et à destination de Hambourg, en Allemagne, l'*Azamara Journey* fera escale à Guernsey (Grande Bretagne), à Cherbourg, Honfleur et Boulogne Sur Mer (en France) ainsi qu'à Dover (Angleterre) et à Amsterdam (en Hollande). Du paradis pour espion que représenta la capitale du Portugal aux champs de batailles marquants en passant par la maison d'Anna Frank dans la capitale hollandaise, les passagers plongeront dans l'une des périodes les plus tourmentées du 20^e siècle.



L'*Avalon
Panorama*
sur le Danube.

5) 100^e anniversaire du Canal de Panama

2014 est aussi une année spéciale du côté des Amériques, avec le 100^e anniversaire de l'existence du canal de Panama. Holland America Line proposera une traversée complète ou un transit partiel de cette merveille de l'ingénierie dans le cadre de croisières d'une durée de 10 à 18 nuits à bord de quelques-uns de ses navires raffinés. Mentionnons le *Zuiderdam* au départ de Fort Lauderdale, en Floride, entre octobre et décembre 2014.



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
d'autres forfaits-
stationnement
disponibles
\$145

Sheratonmontrealairport.com/offers, 866 961 3779

spg
Starwood
Preferred
Guest

L MERIDIEN

aloft

THE LUXURY COLLECTION

WESTIN

FOUR POINTS



Pour planifier votre

MARIAGE



**OBTENEZ VOTRE NOUVELLE
CARTE EN AGENCE DÈS
MAINTENANT**

Suivez-nous sur facebook

facebook.com/voyagevasco • www.voyagevasco.com

LUXURY BAHIA PRINCIPE CAYO LEVANTADO

Riviera Nayarit, Mexique | ★★★★★ | Collection Grand Luxe

Offrez-vous le luxe absolu dans ce complexe romantique, où services et commodités exclusifs feront passer vos vacances à un autre niveau de luxe et de confort. Le choix idéal pour votre mariage ou votre cérémonie de renouvellement des vœux. En prime, Vacances Transat vous offre les transferts privés entre l'aéroport et l'hôtel, un surclassement à l'Option Plus.



IBEROSTAR PLAYA MITA CLUB PACIFIC

Riviera Nayarit, Mexique | ★★★★★1/2 | Collection Distinction

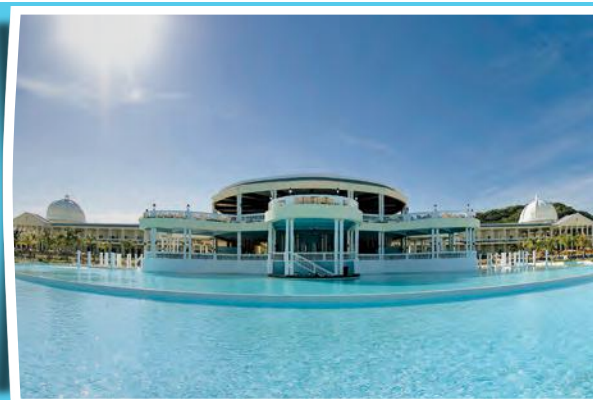
Ce complexe hôtelier spectaculaire brille de tous ses feux sur les côtes immaculées de Riviera Nayarit. Puisqu'il organise seulement un mariage par jour, vous bénéficiez donc de toute l'attention que vous méritez. En prime, Vacances Transat offre un surclassement gratuit de la chambre pour les mariés.



GRAND PALLADIUM LADY HAMILTON RESORT & SPA CLUB IMPÉRIAL

Lucea, Jamaïque | ★★★★★1/2 | Collection Distinction

Imaginez dire «Je le veux» au bord de la mer, tout en bénéficiant des services et installations exceptionnels de ce complexe. La série de forfaits mariage Simple Stunning vous permettra de personnaliser votre cérémonie afin qu'elle reflète votre propre style. En prime, Vacances Transat vous offre un massage pour couples Romantic Dream de 25 minutes.



ROYAL DECAMERON GOLF, BEACH RESORT & VILLAS PANAMA

Panama | ★★★★★ | Exclusif à Nolitours

Ressentez un Bonheur conjugal absolu dans l'un des pays d'Amérique centrale les plus exaltants, où la beauté tropicale luxuriante se combine à une culture moderne et dynamique pour faire de votre mariage un jour inoubliable.



à vous LE SUD en MIEUX

 **Vacances
transat** votre
monde de
vacances



Célébrez avec nos promotions

Plus vous réservez tôt, plus vous en obtenez!

Votre mariage à destination est aussi l'occasion rêvée de passer du temps de qualité en famille et entre amis. En réservant à l'avance avec Vacances Transat, vous vous assurez d'une flexibilité accrue, d'un plus vaste choix d'hôtels et de destinations, et de plus d'économies pour tous vos invités!

Réservez au plus tard le 30 juin 2014

- ⇒ Économisez jusqu'à **200 \$** par couple*
- ⇒ Payez un **dépôt de 100 \$***
- ⇒ Obtenez l'**hébergement gratuit**, renseignez-vous**
- ⇒ Les mariés reçoivent un **bon-cadeau de 500 \$** pour un prochain voyage***

La promesse de notre meilleur prix†

Profitez de la Promesse de notre meilleur prix! Si votre forfait de groupe Vacances Transat/Nolitours est offert à un prix plus bas que celui que vous avez payé, la différence vous sera remboursée.

Mariages sans dépôt requis‡

Nous garderons un espace pour vous et vos invités (30 maximum) jusqu'à 90 jours sans dépôt.



Communiquez avec votre agent de voyages

Valable pour les nouvelles réservations de groupes mariage effectuées au plus tard le 30 juin 2014 pour des voyages effectués entre le 1^{er} novembre 2014 et le 31 octobre 2015. *Les économies par couple sont basées sur les tarifs adultes publiés, peuvent varier selon l'hôtel et la ville de départ, et sont disponibles pour les groupes de 10 invités adultes ou plus, jusqu'à un maximum de 25 couples par groupe mariage. Le montant du dépôt est par personne pour un groupe de 10 invités adultes et plus. **Veuillez consulter votre agent de voyages ou spécialiste en mariage à destination pour connaître toutes les promotions disponibles avant de réserver, l'hébergement gratuit pour un invité pouvant varier en fonction de l'hôtel ou de la destination. Dans certains cas, le nombre d'invités requis pour obtenir cette gratuité peut être de moins de 15 invités adultes. ***Un bon-cadeau de 500 \$ par réservation de groupe de 30 invités adultes ou plus. *Certaines conditions s'appliquent. La Promesse de notre meilleur prix se fait en un seul ajustement si le prix baisse au-delà de 60 jours avant le départ. L'offre « Mariages sans dépôt » vous permet de conserver jusqu'à 30 sièges pendant 90 jours après la date de réservation. Les mariés pourraient devoir faire un dépôt de garantie pour assurer leurs places. Pour les détails et conditions générales, veuillez vous référer à la brochure Mariages 2014-2015 de Vacances Transat. Vacances Transat est une division de Transat Tours Canada inc. et est titulaire d'un permis du Québec (n° 754241).

1-8555-998-2726





LE SERVICE ROYAL ROMANCE, POUR SE MARIER À BORD OU SUR TERRE DANS LE CADRE D'UNE CROISIÈRE

Le service Royal Romance offre aux fiancés la possibilité d'organiser facilement un mariage hors du commun dont tous les invités garderont un souvenir mémorable. C'est durant la croisière et dans le cadre choisi par les futurs époux que ce moment magique et unique aura lieu.

Un consultant Royal Romance accompagne les fiancés et prend en charge l'intégralité des détails techniques pour la conception et l'organisation du mariage. Royal Caribbean International planifie les cérémonies les plus originales en intégrant les désirs de chaque couple.

L'aide du consultant en amont du mariage permet de profiter d'un mariage où tous les soucis techniques sont pris en charge par le service Royal Romance : du choix du bouquet, à la décoration du lieu de la cérémonie, en passant par la prise en charge des invités et enfin l'organisation de la réception. Les consultants Royal Romance sont également formés afin de guider les futurs mariés dans les démarches administratives afin que l'acte de mariage soit reconnu par les autorités françaises.

DES DESTINATIONS INCROYABLES POUR UN VOYAGE DE NOCE INOUBLIABLE



EUROPE

Nous emmèneront les jeunes mariés à la découverte de l'Europe et de son histoire. Les hauts lieux de romance comme Venise et Rome les inviteront à une escapade en tête à tête, via par exemple une excursion privative organisée pour faire le plein de souvenirs à deux. Les escales permettent de s'immerger dans les villes découvertes afin de s'imprégner des siècles d'histoire et de culture. De plus, les journées en mer permettent aux couples de profiter pleinement des divertissements que proposent les navires : casino, soirée champagne au Champagne Bar, ou bien sport et spectacles.

LES BERMUDES

Pour ceux qui rêvent de destinations exotiques et de plages de sable fin : les Bermudes s'offrent aux croisiéristes à la recherche de plénitude et de repos au soleil. Pour un mariage ou un voyage de noces rayonnant entre Hamilton et l'île de Saint Georges, l'Explorer of the Seas et le Grandeur of the Seas navigueront entre les îles paradisiaques pour révéler des trésors insulaires. Un cadre magnifique et unique pour s'unir et voguer vers une vie pleine de bonheur mais aussi des navires qui donnent envie aux couples de retrouver en fin de journée le cocon de leur cabine, la quiétude du spa pour un soin à deux ou le plaisir d'un restaurant de spécialité en tête à tête comme le Restaurant Portofino.

ALASKA

Les couples aventureux, avides de sensations et d'un mariage sensationnel trouveront dans les croisières en Alaska, à bord du Radiance of the Seas ou du Rhapsody of the Seas, une combinaison de moments intenses et de paysages inoubliables. Juneau, la ville créée durant la ruée vers l'or, se laissera découvrir en escale. Une visite rare puisqu'il faut savoir que Juneau est la seule capitale d'un État américain à ne pas être reliée par le réseau routier. Le seul moyen de s'y rendre est l'avion ou le bateau... L'Alaska offre un itinéraire idéal pour s'offrir une cabine avec balcon sur la mer, voire une suite afin de profiter de la beauté des paysages du matin au soir.





VACANCES AIR CANADA

POUR LES

Groupes Mariage **AUCUN DÉPÔT** PENDANT UNE PÉRIODE ALLANT JUSQU'À **90 JOURS**

ou jusqu'à 120 jours avant le départ*

DE PLUS, OBTENEZ

- **LE SÉJOUR GRATUIT**
dans certains complexes
au Mexique et dans les Caraïbes
- **DEUX SURCLASSEMENTS GRATUITS**
en classe rouge Plus à bord
d'Air Canada rouge ou en classe Affaires^{MD}
à bord d'Air Canada, incluant l'accès aux
salons Feuille d'érable^{MC}

NOW JADE RIVIERA CANCÚN

Cancun | 

Les complexes AMResorts sont reconnus pour transformer un événement ordinaire en quelque chose d'extraordinaire. Célébrez votre mariage en groupe au complexe Now Jade sur la Riviera Maya au Mexique et obtenez la 6^e chambre gratuite.



AZUL FIVES HOTEL, BY KARISMA

Playa Del Carmen | 

Les moments spéciaux méritent une touche spéciale. La chaîne d'hôtels Karisma vous offre des forfaits mariage, lune de miel et anniversaire spécialement conçus pour vous et vos proches. Offrez-vous le mariage luxueux parfait au complexe Azul Fives Hotels, by Karisma à Playa Del Carmen, au Mexique et le 16^e adulte séjourne gratuitement.



SANDALS RESORTS

Caraïbes

Les complexes hôteliers Sandals offrent une expérience de mariage unique : votre mariage, votre style. Avec un choix de 14 luxueux complexes Sandals, vous obtenez encore plus ce que vous voulez, quand vous le voulez, dans les plus beaux sites en bordure de la mer des Caraïbes.

Faites une réservation de groupe pour votre mariage et la 12^e chambre est gratuite.



Certaines conditions s'appliquent. Toutes les offres peuvent faire l'objet de modifications sans préavis. Sous réserve de disponibilité au moment de la réservation. Pour connaître les modalités et conditions applicables, consultez les brochures de Vacances Air Canada ou visitez le vacancesaircanada.com. *Ne s'applique pas aux incitatifs de groupe. Dépôts de 300 \$ non-remboursable requis pour les mariés. Vacances Air Canada bloquera un maximum de 30 sièges, ainsi que 15 chambres sans dépôt pour une période de 90 à 120 jours avant le départ. Toute chambre ou tout siège supplémentaire requiert un dépôt complet, conformément aux conditions générales. Ne s'applique pas lorsque l'hôtel requiert un contrat de groupe spécial. L'offre peut faire l'objet de modifications sans préavis et ne peut être jumelée à d'autres offres ou promotions.

1-8555-998-2726



PARADISUS PRINCESA DEL MAR

Varadero | ★★★★★ | Adultes

Propriété pour adultes seulement permettant de vivre une expérience de vacances différente grâce à l'exclusivité du Service Royal. Laissez-vous séduire par ce concept où tout a été pensé dans le but de faire vibrer tous vos sens. Pour un confort élégant avec ses nouvelles sections de Suites et son service personnalisé avec majordomes à l'affût de vos moindres désirs. Fine cuisine et installations exclusives vous transporteront dans un monde de sensations privilégié par le luxe.



Coup de cœur : Grand choix de restaurants à la carte, menu souper mariage et carte des vins plus élaborés; nouveau gazebo mariage sur la plage du Service Royal; Suites Juniors avec accès direct à la piscine (Service Royal)



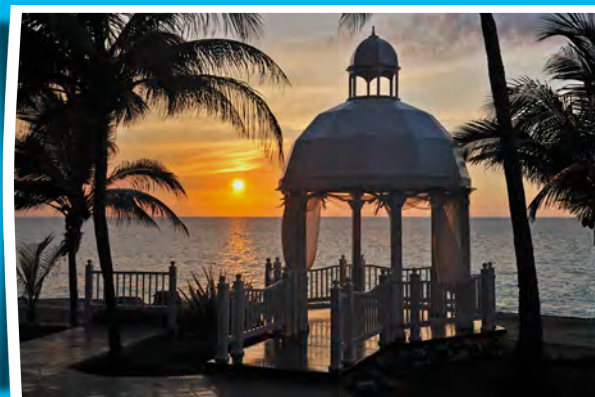
MELIÀ VARADERO

Varadero | ★★★★★1/2 | Familles

Sa conception architecturale rappelle une fleur à sept pétales, coiffée d'une coupole qui surmonte un original lobby circulaire décoré de plantes et fleurs. Ces installations permettent d'accueillir facilement les mariages de plus de 30 invités. Très bien situé, à proximité du centre-ville.

Coup de cœur : Gazebo mariage avec une vue spectaculaire de la mer; souper mariage privé offert gratuitement aux groupes de 25 personnes et plus; grand choix de restaurants à la carte

MELIÀ VARADERO



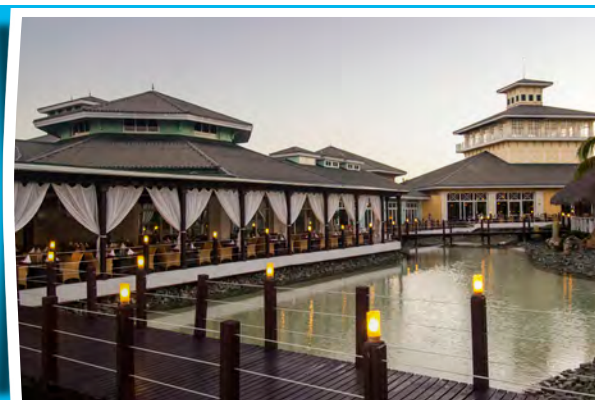
MELIÀ PENÍNSULA VARADERO

Varadero | ★★★★★1/2 | Familles

Idéal pour les familles, cet hôtel combine parfaitement ambiance animée et espaces feutrés. De nombreux restaurants ainsi qu'une section pour familles avec piscine et bateau de pirates offriront une expérience inoubliable à tous les invités.

Coup de cœur : Chambres familiales pouvant héberger jusqu'à 5 personnes; possibilité de souper mariage sur la plage en sus

MELIÀ PENÍNSULA VARADERO



MELIÀ LAS DUNAS | ★★★★★1/2 | Adultes / Familles

Un incontournable à Cuba, cet hôtel est le leader pour les mariages sur le Cayo. Il est idéal autant pour les petits mariages ou pour les groupes plus nombreux. Comportant une section adultes et une section familles, il saura plaire à tous!

Coup de cœur : Haute expertise mariage; plusieurs emplacements mariage proposés; chambres familiales pouvant héberger jusqu'à 5 personnes; longue plage aux eaux cristallines

MELIÀ LAS DUNAS





MELIÁ CAYO COCO

Cayo Coco | ★★★★★1/2 | Adultes

Hôtel pour adultes seulement, idéal pour les couples qui recherchent la tranquillité dans un environnement haut de gamme. Cadre romantique pour une cérémonie intime ou avec quelques invités.

Coup de cœur : Possibilité de surclassement en chambre supérieure sur pilotis; restaurant International sur la lagune avec une ambiance très romantique pour les soupers mariage

MELIÁ CAYO COCO



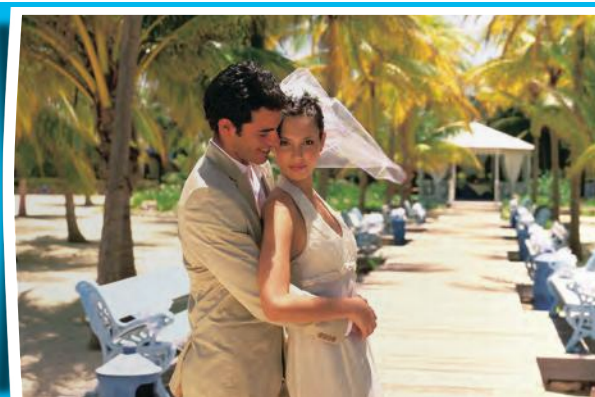
MELIÁ CAYO GUILLERMO

Cayo Guillermo | ★★★★★1/2 | Adultes / Familles

Situé sur une des plus belles plages des Caraïbes, cet hôtel saura combler les attentes des couples recherchant un cadre paradisiaque pour célébrer leur amour! Récemment rénové, ce charmant hôtel propose activités pour petits et grands!

Coup de cœur : Gazebo mariage face à la mer; cérémonie sous un palapas sur pilotis; possibilité de mariage sous l'eau ou sur une île privée (en sus); plage sécuritaire pour les enfants

MELIÁ CAYO GUILLERMO



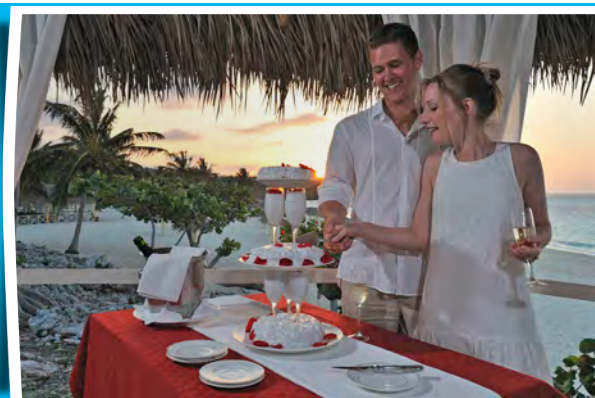
SOL RÍO DE LUNA Y MARES

Holguin | ★★★★★ | Familles

Un excellent choix pour les couples recherchant un produit abordable qui plaira aux incondtionnels de la mer! Situé dans une baie spectaculaire, cet hôtel propose un grand choix de restaurants à la carte ainsi qu'une ambiance animée et décontractée!

Coup de cœur : Gazebo entièrement rénové avec une vue spectaculaire de la mer; grand choix de restaurants à la carte; discothèque sur la plage

 **Sol Río de Luna y Mares**

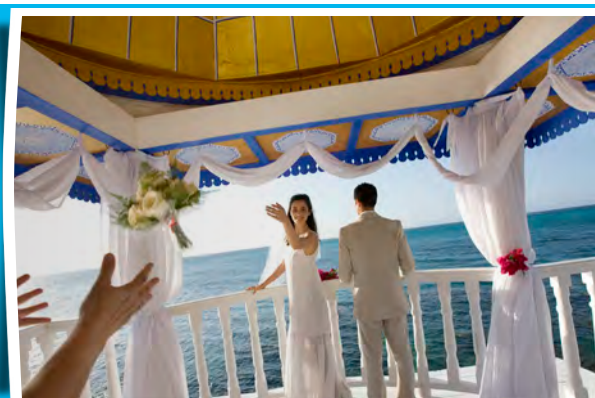


PARADISUS RÍO DE ORO CUBA

Holguin | ★★★★★ | Adultes

Entouré de jardins luxuriants et fleuris, ce bijou d'hôtel pour adultes seulement est le choix idéal pour une cérémonie de mariage des plus romantiques et des vacances relaxantes. Les bungalows du Service Royal, situés dans une section exclusive verdoyante, bordent des plages pittoresques. Le luxe à son meilleur pour une expérience inoubliable.

Coup de cœur : Gazebo intime sur pilotis, un des plus romantiques à Cuba; possibilité de Service Royal offrant un sentiment d'exclusivité



Sens d'amour

Un regard. Une caresse. Un nouveau début. La tombée du jour qui encadre l'instant sublime où se croisent deux chemins. L'Amour, un autre des sens de Cuba que l'on peut vivre dans les hôtels de Meliá où l'on profitera de programmes conçus spécialement pour les mariages et lunes de miel. Une expertise mariage prouvée!

www.cafr.weddingcubachannel.com



MELIÁ HOTELS
INTERNATIONAL
CUBA

PARADISUS | MELIÁ | TRYP | SOL HOTELS

MELIACUBA.COM



LA HAVANE • Meliá Cohiba | Meliá Habana | Tryp Habana Libre **SANTIAGO DE CUBA** • Meliá Santiago de Cuba **VARADERO** • Paradisus Princesa del Mar | Paradisus Varadero | Meliá Las Américas | Meliá Varadero | Meliá Las Antillas | Meliá Península Varadero | Meliá Marina Varadero | Sol Palmeras | **CAYOS** • Meliá Buenavista | Meliá Cayo Santa María | Meliá Las Dunas | Meliá Cayo Guillermo | Meliá Cayo Coco | Sol Cayo Largo | Sol Cayo Guillermo **HOLGUÍN** • Paradisus Río de Oro | Sol Río de Luna y Mares





JOURNAL DE BORD

Voyage **VASCO**
& l'Univers de la Croisière

Dubaï, une merveille surréelle!

par Doris Argouin
Propriétaire

VOYAGE VASCO LA CARAVELLE

Je reviens tout juste d'un séjour à Dubaï, d'où on a aussi fait une belle croisière dans les Émirats.



Ma première impression de Dubaï? C'est surréel, magnifique et grandiose! Les qualificatifs nous manquent quand on voit cette forêt de tours aussi impressionnantes les unes que les autres. Et que dire de l'emblème même de Dubaï, sa fameuse tour Burj Khalifa qui culmine à plus de 820 mètres de haut, qui en fait la plus haute structure au monde. Du belvédère, au 124^e étage, la vue est impressionnante. Et que dire du seul hôtel 7 étoiles au monde, le Burj Al Arab. Ces constructions nous en mettent plein la vue.

Quelques compagnies de croisière, dont MSC Croisiers et Costa Croisiers, offrent des départs de 7 nuits au départ de Dubaï, de novembre à mars. La température est très belle, et il y a de belles découvertes à faire en-dehors de la ville de Dubaï.



Notre première escale nous a menés à Abu Dhabi, la capitale des Émirats. Beaucoup de construction mais aussi, beaucoup d'espaces verts et de parcs. La Mosquée blanche et moderne est sans l'ombre d'un doute, la plus belle construction de la ville. Elle accueille les visiteurs toute la journée. Il faut toutefois respecter le code vestimentaire. Le tour de ville se fait à bord des Big Bus, tours qui vous permettent de débarquer et embarquer où bon vous semble. C'est très agréable et pratique et disponible dans les grandes villes de la côte.

Par la suite, nous avons fait escale à Muscat, en Oman. Les paysages sont magnifiques. C'est une ville à une échelle plus humaine. Les hautes montagnes entourent la ville, qui possède un port très important et achalandé dans la mer d'Oman. Les souks sont remplis de marchandises colorées, et à prix très abordables, mais il faut marchander! Mon coup de cœur a été Khasab. Les fjords des Émirats. Des montagnes et la mer, en font un décor extraordinaire. Et que dire de plus, lorsque des dauphins sauvages approchent du dhow (bateau en bois typique), sur lequel nous sommes embarqués et nous saluent!

Les Émirats Arabes Unis et sa ville flamboyante, Dubaï, représentent une destination de choix et exotique pour les croisiéristes. Plusieurs excursions sont offertes aux voyageurs qui veulent s'imprégner de la vie de désert, qui



ne cesse de s'éloigner, tant les constructions d'immenses complexes d'habitations ou de centres commerciaux gigantesques prennent forme de jour en jour.

Un séjour inoubliable au pays de la démesure.

JOURNAL DE BORD

Voyage **VASCO**
& l'Univers de la Croisière

La méditerranée en croisière

par Martin Verville
Propriétaire

VOYAGE VASCO VICTORIAVILLE

Je reviens tout juste d'un voyage en Europe. Que de beaux souvenirs. Nous avons décidé de visiter la méditerranée en croisière, car c'est la façon la moins dispendieuse de le faire. Nous sommes arrivés sur Barcelone pour 2 nuits dans un superbe hôtel qui se nomme Barcelona Center. Nous avons organisé une excursion le lendemain où nous avons visité le parc Guell, la Sagrada familia et pour finir un tour de ville. Une ville extraordinaire avec une histoire et une architecture à couper le souffle. Ensuite, pour faire connaître les coutumes des gens de Barcelone, nous avons été souper dans restaurant typique de plats tapas constitués de plusieurs plats style entrée qui permettent de goûter plusieurs mets et saveurs. Encore une expérience dont nous avons rapporté plusieurs souvenirs.

Maintenant, je vais vous parler de nos escales. Premièrement Monaco, ville de luxe, propre et avec un paysage montagneux, ses casinos et encore



plus. Deuxième escale Florence, une région avec une architecture coloniale, des vignobles à perte de vue et aussi la fameuse tour de Pise qui est un incontournable. Maintenant Rome avec son Colisée, le Vatican et la fontaine de Trévi et tous ces vestiges qui en font une ville extraordinaire. Naples, avec son volcan qui se nomme Vésuve que nous avons eu la chance d'escalader et pour finir Pompéi, ce village



qui a été enseveli sous des tonnes de boue et de lave. Dubrovnik en Croatie. Arrivée tôt le matin, petite ville dans une vallée avec sa forteresse qui lui donne un

cachet spécial. Venise ah! Venise une ville romantique construit sur l'eau, tour de gondole, visite de Murano avec visite d'une usine où on a pu voir des souffleurs de verre en action et pour finir visite de Burano où se fait la fabrication de très belle dentelle. Notre dernière escale, Messina en Sicile. Nous avons eu la chance d'escalader le mont Etna. Un volcan toujours en activité et qui rugit à chaque année. Nous sommes monté jusqu'à 3000 mètres, avec une température très froide et des vents très fort et pour clore cette excursion, un diner dans un vignoble avec dégustation de vin. Une expérience à ne pas manquer. Ce voyage a été pour moi, un de mes plus beau voyage.



Faire une croisière sur un yacht

par Martin Verville
Propriétaire

VOYAGE VASCO VICTORIAVILLE

Voici une expérience inoubliable que j'ai eu la chance de vivre. Départ de Montréal vers Nice, sud de la France. Nous sommes arrivé à Nice vers 6 heures. Nous sommes parti en direction du port pour prendre le navire Le Boréal de la compagnie du Ponant qui accueille seulement 220 passagers. Le navire part vers 16 heures. L'équipage s'occupe de nos valises, nous sommes donc libres pour visiter la belle ville de Nice sur la Côte d'Azur. Nous avons pu profiter des terrasses, visiter les parcs, les musées et plus. Le paradis quoi. L'itinéraire était incroyable. Nice (France), Barcelone (Espagne), Malaga (Espagne), Cadix (Espagne), Lisbonne (Portugal). Nous avons rencontré un résident qui parlait français. Il nous a fait visiter d'une façon intime Lisbonne et pour finir, il nous a amenés dans une petite taverne où nous avons dégusté du jambon séché, du vin blanc et du pain, un souvenir qui restera gravé dans ma mémoire. Porto (Portugal), Southampton (Angleterre), et pour finir



Honfleur au nord de Paris (France). La compagnie du Ponant est l'une des seules compagnies de Yachting. Vous y trouverez un service hors pair, une nourriture extraordinaire et un confort incroyable. Le nombre d'équipage est sensiblement le même que le nombre de client sur le navire donc, imaginez le service à

bord. Presque tout l'équipage parle français et les excursions sont guidées dans la même langue. Nous avons fini notre voyage avec 3 nuits à Paris.

Si je vous ai fait rêver, il me fera plaisir de vous rencontrer pour en parler davantage!



PARTIR DE CHEZ SOI

Le *Veendam*, au cœur du Vieux Québec

Voici une douzaine d'itinéraires à partir du port de Québec et à destination d'aussi loin que la Californie

PHOTOS DREAMSTIME.COM, CRYSTAL CRUISES ET NORWEGIAN CRUISE LINE

Pas de décalage horaire, pas de longs vols, pas de dépenses pour la portion aérienne, du moins pour la moitié du trajet... Les avantages de faire une croisière au départ du Québec sont multiples. Moins dépaystant certes, mais combien reposant et avec néanmoins de belles découvertes à la clé.

Mieux encore, certaines croisières partent et reviennent à Québec. Dans l'industrie, elles sont considérées parmi les plus intéressantes au monde ! Quitter et longer la ville de Québec en paquebot, puis naviguer sur le fleuve Saint-Laurent et la côte atlantique est une merveilleuse expérience qu'il vaut la peine de vivre une fois dans sa vie.

Qui plus est, certaines croisières au départ de la ville de Québec conduisent aussi loin que la Floride, voire la Californie en passant par

Certaines croisières au départ de la ville de Québec conduisent aussi loin que la Floride, voire la Californie en passant par les Bermudes, le canal de Panama, l'Amérique centrale et la côte ouest du Mexique.

les Bermudes, le canal de Panama, l'Amérique centrale et la côte ouest du Mexique. Vous trouverez dans les pages qui suivent une douzaine d'exemples de croisières à partir de la Vieille Capitale.

Soulignons qu'au fil du temps, la ville de Québec s'est imposée comme la destination préférée des croisiéristes sillonnant l'est du Canada et la Nouvelle-Angleterre. Et le port de Québec s'est taillé une réputation enviable dans le monde maritime. À ce jour, il a accueilli plus de 500 000

passagers dans son terminal situé en plein cœur de la ville, avec le Château de Frontenac dominant l'horizon.

ITINÉRAIRES

1. VERS BOSTON

A) En 2014, Holland America Line a programmé dix croisières de sept nuits à bord du *Veendam* (55 500 tonnes) en mai, juin, août et septembre à destination de Boston. Possibilité de revenir dans la Vieille Capitale lors de la croisière suivante Boston/Québec (comportant les mêmes escales).

Jour 1 Québec	Embarquement
Jour 2 Québec	Départ 16h00
Jour 3 Navigation Fleuve Saint-Laurent	
Jour 4 Charlottetown, IPE	08h00-17h00
Jour 5 Sydney, NE	08h00-16h00
Jour 6 Halifax, NE	08h00-16h00
Jour 7 Bar Harbor, Maine	08h00-17h00
Jour 8 Boston, Massachussetts	Arrivée 07h00

B) Pour sa part, Norwegian Cruise Line propose en 2014 deux croisières de sept nuits chacune au départ de Québec vers Boston, les 19 septembre et 3 octobre, à bord du *Norwegian Dawn* (92 000 tonnes), avec escales à Sydney, Halifax, Saint-John et Bar Harbor.

C) Toujours à bord du *Norwegian Dawn*, possibilité de faire une croisière de 14 nuits à partir du 19 septembre 2014 au départ et retour à Québec, avec des escales supplémentaires à Charlottetown, Gaspé et Saguenay.

D) Itinéraire original et très fleur de lys, si vous optez pour cette croisière de neuf nuits à bord du yacht *Le Boréal* (11 000 tonnes) de la Compagnie française du Ponant. Départ le 18 septembre 2014.

Jour 1 Québec	Embarquement
Jour 2 Saguenay	12h00-23h30
Jour 3 Tadoussac	06h00-14h00
Jour 4 Havre Saint-Pierre	12h00-19h00
Jour 5 Percé	07h30-16h00
Jour 6 Îles de la Madeleine	08h00-18h00
Jour 7 Louisbourg, Cap Breton	08h00-13h00
Jour 8 Lunenburg, NS	07h00-13h00
Jour 9 Portland, Maine	11h00-19h00
Jour 10 Boston, Massachussetts	Arrivée 07h00

2. VERS LE NORD-EST AMÉRICAIN, LA FLORIDE, LE CANAL DE PANAMA, L'AMÉRIQUE CENTRALE, LE MEXIQUE ET LA CALIFORNIE

Toujours avec le *Veendam*, même itinéraire que celui de l'item 1A, mais voilà, la croisière débutant le 11 octobre 2014 se poursuit jusqu'à San Diego pour un total de 28 nuits !

Jours 1-7	(Voir item 1A)
Jour 8 Boston	07h00-16h00
Jours 9-10 Mer	
Jour 11 Port Canaveral, FL	08h00-20h00
Jour 12 Fort Lauderdale, FL	07h00-17h00
Jour 13 Key West, FL	08h00-16h00
Jour 14 Mer	
Jour 15 Grand Caïman	08h00-17h00
Jour 16 Mer	
Jour 17 Carthagène, Colombie	07h00-13h00
Jour 18 Canal de Panama	
Jour 19 Mer	
Jour 20 Puerto Caldera, Costa Rica	08h00-17h00
Jour 21 Corinto, Nicaragua	10h00-18h00
Jour 22 Puerto Quetzal, Guatemala	09h00-19h00
Jour 23 Puerto Chiapas, Mexique	08h00-17h00
Jour 24 Huatulco, Mexique	08h00-15h00
Jour 25 Mer	
Jour 26 Puerto Vallarta	08h00-16h00
Jours 27-28	
Jour 29 San Diego	Arrivée 07h00

3. VERS LA FRANCE... EN AMÉRIQUE

A) Crystal Cruises est l'une des compagnies de croisières les plus luxueuses au monde et ses deux navires sont classés parmi les rares six étoiles. D'ordinaire, c'est le *Crystal Symphony* qui nous rend visite. En 2014, ce sera le *Crystal Serenity* (68 000 tonnes). Y embarquer sera déjà excitant en soi. Ajouter une escale à Saint-Pierre et Miquelon et des excursions originales en terre québécoise, et voilà une croisière de sept nuits que vous n'oublierez pas de sitôt. Départ le 29 septembre 2014.

Jour 1 Québec	Départ 18h00
Jour 2 Mer	
Jour 3 Sept-Îles	08h00-15h00
Jour 4 Îles de Magdalen	12h00-18h00
Jour 5 Saint-Pierre et Miquelon	09h00-16h00
Jour 6 Mer	
Jour 7 Québec	Arrivée midi
Jour 8 Québec	Débarquement

B) Royal Caribbean Cruises propose en 2014 trois croisières de 10 ou 11 nuits avec départ et retour à Québec, à bord du *Legend of the Seas* (70 000 tonnes). Les escales varient d'une croisière à l'autre, mais vous risquez de vous retrouver à Sydney, Halifax, Saint-John, Saint-Pierre et Miquelon et Saguenay. Départ les 3, 13 et 24 octobre.

Le *Crystal Symphony* amar-
ré au port de Québec.

4. VERS NEW YORK

A) Après 10 nuits en mer, voir poindre les gratte-ciels de la Grosse Pomme au petit matin à l'horizon est un spectacle grandiose. Embarquement à bord du *Crystal Serenity* (68 000 tonnes). Départ le 26 octobre 2014.

Jour 1 Québec	Embarquement
Jour 2 Québec	Départ 16h00
Jour 3 Sept-Iles	12h00-17h00
Jour 4 Iles de Magdalen	12h00-18h00
Jour 5 Mer	
Jour 6 Halifax, NE	07h00-16h30
Jour 7 Bar Harbor, Maine	08h00-17h00
Jour 8 Boston, Massachusetts	07h00-17h00
Jour 8 Newport, Rhode Island	09h00-18h00
Jour 9 New York (Manhattan)	Arrivée 08h00
Jour 11 New York	Débarquement

B) Autre option pour aller à New York : embarquement à bord de l'*Eurodam*, (86 000 tonnes), l'un des plus récents et beaux navires de Holland America Line, pour 10 nuits également, à partir du 24 septembre 2014, avec escales à Charlottetown, Sydney, Halifax, Portland, Boston et Newport. Possibilité de revenir à Québec lors de la croisière suivante (mêmes escales).

C) Si vous allez à New York avec le *Ruby Princess* (113 000 tonnes) de Princess Cruises, vous ferez escale à Saguenay, Gaspé, Charlottetown, Sydney, Halifax, Bar Harbor et Boston. Et vous débarquerez au port newyorkais de Brooklyn plutôt qu'à celui de Manhattan. Départ le 2 octobre 2014 pour 10 nuits.

L'*Eurodam*,
à quai en soirée
dans la Vieille
Capitale

5. VERS LA FLORIDE EN PASSANT PAR LE PARC DISNEY

A) Allez au chaud en embarquant à bord de l'*Eurodam* (86 000 tonnes) pour 12 nuits, à partir du 14 octobre 2014.

Jour 1 Québec	Embarquement
Jour 2 Québec	Départ 16h00
Jour 3 Saguenay	08h00-17h00
Jour 4 Mer	
Jour 5 Charlottetown, IPE	08h00-17h00
Jour 6 Sydney, NE	08h00-16h00
Jour 7 Halifax, NE	08h00-16h00
Jour 8 Portland, Maine	11h00-23h00
Jour 9 Boston, Massachusetts	08h00-16h00
Jours 10-11 Mer	
Jour 12 Port Canaveral, FL	08h00-18h00
Jour 13 Fort Lauderdale, FL	Arrivée 07h00

6. VERS LA FLORIDE EN PASSANT PAR NEW YORK

Les amateurs de Princess Cruises peuvent aussi, en 2014, se rendre en Floride par la mer à bord du *Ruby Princess* (113 000 tonnes), du 22 octobre au 3 novembre 2014. Escales à Saguenay, Halifax, Bar Harbor, Boston, Newport, New York (Brooklyn) et Charleston, en Caroline du sud.

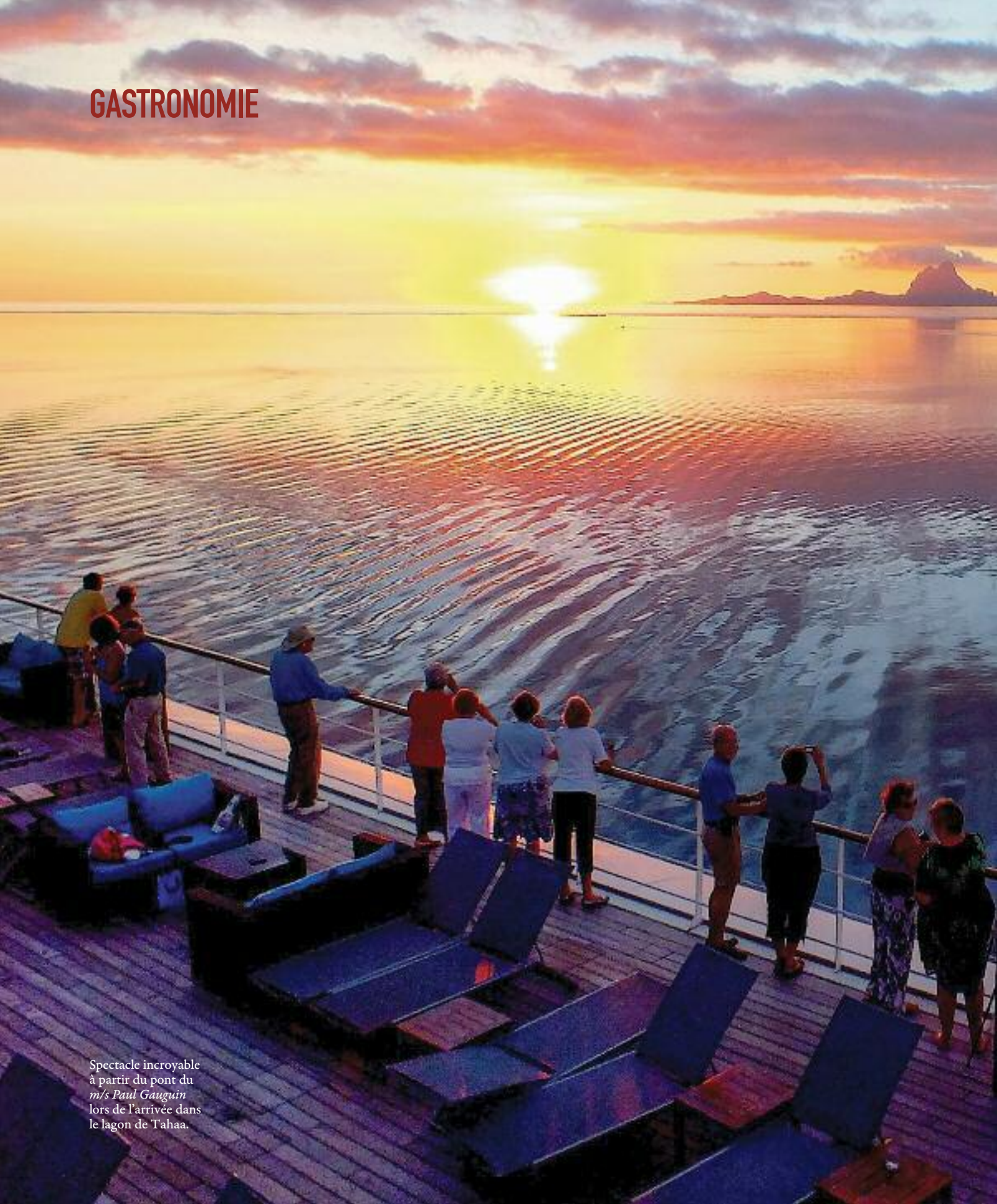
7. VERS LA FLORIDE EN PASSANT PAR LES BERMUDES

Passer deux jours aux Bermudes en se rendant en Floride, voilà l'attrait principal de cette croisière de 12 nuits à bord du *Legend of the Seas* (70 000 tonnes). Départ le 3 novembre 2014.

Jour 1 Québec	Embarquement
Jour 2 Québec	Départ 18h00
Jour 3 Mer	
Jour 4 Charlottetown, IPE	08h00-17h00
Jour 5 Mer	
Jour 6 Halifax, NE	07h00-16h00
Jour 7 Boston, Massachusetts	12h00-20h00
Jour 8 Mer	
Jour 9 King's Wharf, Bermudes	11h30-
Jour 10 King's Wharf, Bermudes	-15h30
Jours 11-12 Mer	
Jour 13 Fort Lauderdale, FL	Arrivée 06h00

Vue aérienne du
Norwegian Dawn.

GASTRONOMIE



Spectacle incroyable
à partir du pont du
m/s Paul Gauguin
lors de l'arrivée dans
le lagon de Tahaa.



Poissons frais, menu de dégustation deux étoiles Michelin, desserts exotiques, confitures locales... On ne cesse de se délecter à bord des trois restaurants du *m/s Paul Gauguin*. Une rencontre haute en saveurs entre l'Occident et le Pacifique.

RICHESSSES DU LAGON

TEXTE ET PHOTOS JEAN-MARC PAPINEAU

Jour 1 Tahiti	Départ 22h00
Jour 2 Huanine	08h00-17h00
Jour 3 Bora Bora	08h00-
Jour 4 Bora Bora	-16h00
Jour 5 Rangiroa	12h00-17h30
Jour 6 Fakarava	08h00-17h30
Jour 7 Mer	
Jour 8 Tahaa/Motu Mahana	09h00-17h00
Jour 9 Moorea	08h00-
Jour 10 Moorea	-17h00
Jour 10 Tahiti	Arrivée 19h30
Jour 11 Tahiti	Débarquement

Du pont supérieur du *m/s Paul Gauguin*, le spectacle est tout simplement époustouflant. Depuis que le navire est entré dans le lagon menant à Tahaa au soleil couchant, les passagers sont aux premières loges d'un déploiement inouï de couleurs qui s'épanouissent dans le ciel et qui se reflètent sur la mer, un tableau aquatique accentué par le sillage des vagues que trace notre hôtel flottant. À peine les appareils photos remisés, des passagers s'installent à la vingtaine de tables du restaurant *Le Grill* situé sur le pont supérieur (8^e pont), qui, en cette soirée magique, a été disposée tout autour de la piscine.

Soirée parfaite pour découvrir les richesses du lagon polynésien : mahi mahi, thon jaune, thon rouge, thazard et saumon des Dieux au cours de notre croisière, et parfois aussi d'autres espèces comme l'espadon ou le poisson perroquet, selon les prises que viennent proposer des pêcheurs à la marina situé à l'arrière du navire, au gré des différentes escales du *m/s Paul Gauguin*.

Soirée parfaite aussi pour découvrir les propositions parfois étonnantes du chef du *m/s Paul Gauguin* d'origine hollandaise, Daniel Jan Beentjes, qui travaille en tandem avec le newyorkais Paul Ellis, gestionnaire aliments et boissons. Leur imagination et leur audace semblent sans limites : ils sont à l'origine de pas moins de 60% des quelque 200 plats principaux qui sont proposés aux 332 passagers au cours de notre croisière de 10 nuits.

GASTRONOMIE

Le m/s Paul Gauguin
en rade
dans le lagon
de Rangiroa.

Le chef Daniel
Jan Beentjes posant
devant un « petit »
saumon des Dieux au
restaurant *Le Grill*.



Un matin, le chef nous convie à une séance de découpage d'un impressionnant saumon des Dieux de quelque 50 kilos. « Nous pourrions servir plus de 600 plats de ce délicieux poisson », estime Daniel Jan Beentjes avec un large sourire. Le soir même, nous aurons droit à un filet de saumon des Dieux grillé sur compote d'oignons au romarin, accompagné de pommes rissolées et d'une salade de roquette. Divin !

« À 50 kilos, c'est néanmoins un poisson de petite taille, précise Jacques Le Tallec, le directeur hôtelier du *m/s Paul Gauguin*. Ce qui est parfait pour nous, car un saumon des Dieux plus gros a davantage de muscles et la texture est moins bonne. Ce poisson est très difficile à attraper, vu qu'il nage en

eaux profondes à quelques 600 mètres de profondeur. Nous faisons affaire avec un pêcheur spécialisé à la ligne. »

« Nous pourrions servir plus de 600 plats de ce délicieux saumon des Dieux », estime le chef Daniel Jan Beentjes.

Le poisson est à l'honneur à bord du *m/s Paul Gauguin*, encore élu cette année le plus luxueux navire de croisière du Pacifique Sud par les lecteurs de la revue Condé Nast Traveler. « Notre objectif est de faire travailler le plus possible les gens des îles et de servir sans cesse de plus en plus de produits frais », dit Jacques Le Tallec. Plus de 800 livres de différents poissons seront servis au cours de notre croisière, précise Daniel Jan Beentjes,

comparativement à 780 livres de viande et 300 livres de volailles : « C'est surprenant à prime abord, dit-il, mais comme nous sommes en Polynésie, les passagers s'attendent à manger du poisson, même ceux d'origine américaine qui composent la majorité de notre clientèle. » Précisons ici que la langue première à bord du *m/s Paul Gauguin* est l'anglais.

Autres produits locaux qui emplissent les cales du *m/s Paul Gauguin* : les ananas délicieusement sucrés de Moorea, les bananes, mangues et melons d'eau de Bora Bora ou encore, la réputée vanille de Tahaa qui se marie à merveille avec toutes les viandes blanches, tant le poisson, le porc que la volaille. Sans parler de tous ces produits que déniché le chef lors de ses



Les tables du restaurant Le Grill déployées autour de la piscine principale du *m/s Paul Gauguin*.

escapades dans des marchés locaux, comme la noix de coco de Fakarava.

En début de croisière à Papeete, le *m/s Paul Gauguin* est chargé de tous les aliments en quantité suffisante grâce à un vaste réseau de fournisseurs locaux. Le choix de poissons qui sera proposé aux passagers s'élargira ou non, au gré des escales. « Cette croisière-ci, raconte le chef Daniel Jan Beentjes, nous avons eu à Bora Bora la bonne surprise de voir arriver un pêcheur qui nous a proposé 140 kilos de mahi mahi à un bon prix. Cela a bien tombé, car la ravitaillement de poissons qui était prévu deux jours plus tard à Fakarava a été annulé, le pêcheur n'ayant pu travailler en raison d'ennuis de moteur de son embarcation. »

Une autre surprise, de taille : la livraison d'un espadon de 250 kilos à la marina arrière du *m/s Paul Gauguin*. « Il a fallu six heures de lutte avant que le pêcheur puisse le ramener à la surface, puis huit membres d'équipage pour réussir à monter la bête à bord, rigole encore Paul Ellis. Et au moment du découpage, on a découvert un thon de huit kilos dans son estomac ! »

Jaugeant 19 200 tonnes, le *m/s Paul Gauguin* est l'un des deux navires de Paul Gauguin Cruises et le seul qui ratisse le sud du Pacifique à l'année longue, essentiellement à partir de Papeete, la capitale de Tahiti. Le second navire est un yacht de 3 500 tonnes embarquant 90 passagers et 54 membres d'équipage baptisé Tere Moana qui sillonne soit la Méditerranée, soit les Caraïbes.

Encore rénové à grand frais en 2012, à raison de plus de sept millions de dollars, le *m/s Paul Gauguin* abrite trois restaurants, dont le restaurant principal *L'Étoile* d'une capacité de 204 personnes, situé au 5^e pont, qui fonctionne selon la formule *open seating*. La carte change tous les soirs (cinq nouveaux plats principaux, notamment) et comporte un Menu minceur, un Menu sans sel et un Menu végétarien.

L'Étoile est aménagé sous la forme d'un L : à l'entrée, une longue section rectangulaire de tables pour deux aux murs bruns ou orangés, principalement décorés de photographies anciennes polynésiennes. Puis, la section principale bordée d'un mur dans lequel sont encastrées des poteries de différentes tailles et couleurs. Tous les soirs, une demi heure

avant l'ouverture des portes de *L'Étoile*, la quinzaine de serveurs se réunit autour de la plus grande table circulaire sur laquelle sont disposés tous les plats de la carte, une bonne quinzaine en tout. Tous prennent des notes en écoutant la présentation du maître d'hôtel, rehaussée des précisions du chef lui-même, afin de pouvoir ensuite bien expliquer la carte aux passagers.

Le haut lieu gastronomique du *m/s Paul Gauguin* est *La Véranda*. Situé au 6^e pont, ce restaurant de type buffet le matin et le midi (d'une capacité de 134 personnes à l'intérieur et de 40 personnes à la véranda), se transforme

SOUS LES ÉTOILES

Au menu du restaurant *Le Grill* en ce soir d'arrivée à Tahaa (qui change une fois en cours de croisière) : un très bon thon jaune grillé avec haricots épicés, carottes grillées et beurre blanc à la mangue. Ou un fabuleux filet de steak mariné. Ou encore, un canard rôti aux épices d'Asie, une brochette tahitienne (crevettes, poisson du pacifique et légumes variés grillés avec beurre citronné) ou un beignet de légumes... En entrée, tartare de thon frais, noix de Saint-Jacques braisées ou ravioli farci au cochon de lait. Et en guise de dessert, crème brûlée à la vanille de Tahiti, fondant au chocolat aux cinq épices (cannelle, fenouille, étoile anisée, poivre blanc et clou de girofle) ou gâteau au fromage au chocolat blanc. Ouf !

Suggestion : réserver une table au *Le Grill* le dernier soir de la croisière, dès l'ouverture du restaurant, afin d'assister au retour du *m/s Paul Gauguin* dans le port de Papeete tout illuminé.

GASTRONOMIE



Un serveur prenant des notes sur les plats du soir et deux angles de vue du restaurant principal L'Étoile.



le soir venu en une incroyable zone de découvertes culinaires réservée à 75 convives seulement afin d'offrir une qualité maximale, tant sur le plan du service que des plats. Ici, le maître d'hôtel doit, jour après jour, rivaliser de trésors de diplomatie en jonglant avec le nombre de demandes de réservations nettement supérieur au nombre de places disponibles.

Car le mot se donne rapidement parmi les passagers gourmets. Le menu de dégustation en cinq services, dont trois entrées, est de très haut vol. Conçu spécifiquement pour le *m/s Paul Gauguin* sur la base d'une utilisation maximale des produits locaux par le chef français Jean-Pierre Vigato, propriétaire du restaurant parisien Apicius classé deux étoiles Michelin, le menu de dégustation change une fois en cours de croisières de sept, dix ou onze nuits, et deux fois lors des croisières de 14 nuits. Ajoutons la dizaine d'entrées et de plats principaux conçus par Daniel Jan Beentjes et Paul Ellis, il y a une telle abondance de propositions culinaires que l'on doit passer au moins quatre soirées à *La Veranda* pour pouvoir faire le tour de l'ensemble des deux cartes.

Pour faire simple, tout était exceptionnellement délicieux. Certains passagers ont préféré le menu de dégustation faisant la part belle aux sauces, d'autres ont apprécié le recours du chef du *m/s Paul Gauguin* à de subtils condiments et assaisonnements plutôt qu'aux sauces pour mettre

À L'ÉTOILE

Exemples des plats principaux de la carte de *L'Étoile* le premier soir : thon jaune grillé au vinaigre de Xérès, entrecôte de bœuf grillée au thym, crevettes sautées à l'ail avec sauce tomate légèrement épicée, wok tahitien (filet mignon de porc, sauce aux huîtres et lait de coco frais), filet de saumon de Nouvelle-Zélande et blanc de poulet. Donc, ceux qui n'aiment guère le poisson n'ont pas été oubliés dans l'élaboration des menus du *m/s Paul Gauguin*.

Ajoutons quatre entrées (dont un sashimi de mahi mahi et thon rouge), trois potages (dont une soupe de Moorea sous forme de crème d'ananas et gingembre parfumée à la menthe), deux salades, deux plats de pâtes, un sorbet et six desserts (dont un sans sucre ajouté, un dessert glacé et une sensation baptisée Mont Rotui Sunset composée d'une terrine de yogourt à la mangue comportant un morceau de banane, le tout relevé d'une sauce aux abricots). Le ton est donné pour toute la durée de la croisière !



Des mamas de Moorea confectionnant des colliers de fleurs, à l'entrée du restaurant principal *L'Étoile*. Vue partielle du restaurant *La Véranda* au soleil couchant.



en valeur poissons, crustacés et viandes. Comme cette confiture d'oignon posée sur un filet de thazard grillé.

Le matin, le buffet du restaurant *La Véranda* comporte un choix d'une dizaine de confitures locales, aux saveurs incongrues sous nos latitudes : tiare de Tahiti (la fleur emblème), citron vert, ananas-banane, ananas-pamplemousse, anana-coco, etc. En revanche, pas de poisson cru le matin, comme en sont friands les Polynésiens. Le midi, un buffet salade, des pâtes, trois plats principaux et une dizaine de desserts y sont offerts dans le cadre de buffets thématiques (français, italien, grec, curry du monde, zone pacifique, tahitien, etc.).

Enfin, pour le petit creux de l'après-midi, il y a le *Ti No Avatea*, le thé servi au restaurant *Le Grill* avec sandwiches et une gâterie différente chaque jour (banane, ananas ou abricot flambé, fruits enrobés de chocolat, crêpes suzettes, etc.). Jamais n'ai-je pu y aller, faute d'appétit, contrairement à une vingtaine de passagers fidèles à ce rendez-vous gourmet de fin de journée.

DEUX ÉTOILES MICHELIN

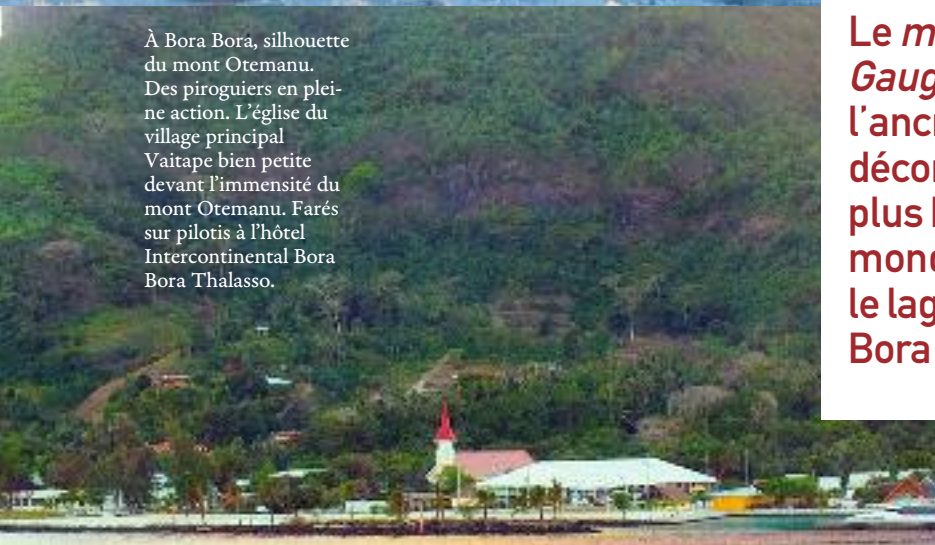
Le premier menu de dégustation a fait le bonheur et l'unanimité parmi les passagers ayant eu la bonne idée de réserver leur table à *La Véranda*. Tout particulièrement la première entrée : un sashimi de thon sur lequel ont été déposés une pomme fruit et gingembre confit ainsi qu'un... morceau de foie gras poêlé ! Plus d'un passager ne s'est pas gêné pour redemander ce plat ultérieurement. Départ canon suivi d'une fricassée de petits légumes et bouillon aux infusions de persil, et d'une terrine de poireaux et crevettes grillées sur salades de tomates et basilic.

Il fallait ensuite choisir entre un carré d'agneau au thym, ail, mini fenouil et cromesquis, ou un thazard cuit à la vapeur avec champignons des bois en duchesse et sabayon aux parfums de truffe blanche. Je l'avoue tout de go : j'ai pris les deux ! La question qui me tenaillait alors : allait-il resté de la place pour le cocktail de fruit frais et crème glacée au citron vert et vanille de Tahaa, le tout nappé d'une tiède sauce au chocolat blanc. Eh bien, oui !

De leur côté, Daniel Jan Beentjes et Paul Ellis avaient concocté en plat principal soit des crevettes grillées accompagnées d'un Matignon de légumes avec coulis de betterave et huile infusée au citron vert, soit un filet de bœuf avec sauce béarnaise, pomme Pont-Neuf, petite salade et vinaigrette à l'échalote, soit un risotto aux champignons et truffe, avec sa croustille au parmesan.



À Bora Bora, silhouette du mont Otemanu. Des piroguiers en pleine action. L'église du village principal Vaitape bien petite devant l'immensité du mont Otemanu. Farés sur pilotis à l'hôtel Intercontinental Bora Bora Thalasso.



FLEURS À PRO

Le clou de notre séjour à bord du *m/s Paul Gauguin* est la soirée polynésienne qui se déroule l'avant dernier soir de la croisière, alors que le navire est amarré dans la magnifique baie d'Opunohu, à Moorea. Des effluves de fleurs inondent l'entrée des restaurants *L'Étoile* et *La Véranda*, là où une vingtaine de mamas confectionnent des colliers directement sur le sol. Ils sont bientôt rejoints par autant de passagers, essentiellement des femmes qui, en fin de soirée, porteront toutes joliment colliers ou couronnes de fleurs odorantes autour des poignets, du cou, de la tête.

Pour ajouter à l'ambiance festive, deux groupes de musiciens locaux s'époumonent au son de ukulélés, le premier en face du *Piano Bar*, le second au *lounge La Palette*, stratégiquement situé tout à l'arrière du pont supérieur. Tout ce beau monde se retrouve regroupés sur la scène du théâtre du *m/s Paul Gauguin* pour un spectacle grandiose, une fois les passagers rassasiés par un grand buffet, le même dans les trois restaurants. En plat vedette, en entrée, des morceaux de thon cru à la noix de coco et à la lime. En plats principaux, un homard couronné de crevettes et de

pétoncles, relevé d'une délicate sauce à la vanille de Tahaa, et une ultime création du chef Jean-Pierre Vigato, un mahi mahi grillé déposé sur un lit de pota braisé aux herbes fraîches et accompagné d'un bouillon de curry vert.

Outre la spectaculaire incursion dans le lagon de Tahaa décrite en début d'article, un autre moment fort est l'entrée du *m/s Paul Gauguin* dans la passe de Tiputa permettant d'accéder au lagon de Rangiroa. Peu avant cette manœuvre impressionnante, le commandant actionne la sirène du navire afin d'appeler ... les dauphins ! Et que voit-on arriver

quelques instants plus tard : un ribambelle de ces poissons enjoués qui se font un devoir de nous accueillir en sautant et resautant devant la proue du navire !

Tout au long de la croisière, nous avons été choyés de naviguer dans des décors naturels parmi les plus splendides au monde. Comme ce matin où, tirant les rideaux de notre cabine, l'on découvre la silhouette tourmentée du mont Otemanu qui domine le lagon de Bora Bora où notre navire demeura amarré durant deux jours. Ou comme cet autre matin béni des Dieux où nous pénétrons dans la baie d'Opunohu, à Moorea, considérée à juste titre comme l'une des plus belles au monde. Qui plus est, aucun autre navire n'y sera ancré durant les deux jours où le *m/s Paul Gauguin* s'y dresse fièrement. Dans les deux cas, ces décors grandioses, – montagne luxuriante d'un côté, lagon aux eaux turquoise de l'autre –, jamais nous nous en lasserons, ne cessant de nous hypnotiser au gré des change-

Le *m/s Paul Gauguin* jette l'ancre dans des décors parmi les plus beaux au monde, dont le lagon de Bora Bora.

FUSION

ments de teintes et de lumières tout au long de la journée.

Dans le cadre des croisières de sept nuits, les plus courantes, le *m/s Paul Gauguin* ne va que dans l'Archipel de la Société (Moorea, Bora Bora, etc.), l'un des cinq archipels composant la Polynésie française. S'ajoutent lors de la croisière de 10 nuits des escales dans l'Archipel des Tuamotu, soit Rangiroa et Fakarava, des atolls ou îles basses complètement différentes des îles volcaniques et montagneuses comme Bora Bora. Ici, la terre est plate, pratiquement à fleur d'eau, et les activités tournent principalement autour du lagon. Quelques fois par année, le *m/s Paul Gauguin* va aussi dans les Marquises, un archipel rendu célèbre par le peintre du même nom que notre navire et le chanteur Jacques Brel, dans le cadre de croisières de 14 nuits.

Cet article fait suite à une invitation de Paul Gauguin Cruises à bord du m/s Paul Gauguin.

Pour plus d'informations, consulter votre conseiller en voyages et www.pgcruiises.com.

LES PLUS DU M/S PAUL GAUGUIN

Idéal pour un voyage en couple ou pour une lune de miel (De 1998 à 2010, plus de 15 000 des 176 000 passagers de ce navire ont été de nouveaux mariés)

Service ultra personnalisé : 217 membres d'équipage pour 332 passagers

Accès à une plage privée à Bora Bora et à un îlot privé à Tahaa

Marina amovible à l'arrière du navire permettant la pratique de différentes activités nautiques (incluses dans le prix de la croisière)

Cours d'initiation à la plongée sous-marine dans la piscine principale, et sortie en lagon lors des escales

Beaucoup d'activités à caractère polynésien : troupes de danseurs professionnels, exposition d'art local et de pièces anciennes dans différents espaces publics du navire, présence d'hôtes et d'hôtesse polynésiennes faisant découvrir leur culture (leçon de ukulélé, de danse, de nouage de paréos, de peinture sur tapa, de tressage de panier ou encore, confection de bracelets en pandanus, de tableaux en fleurs séchées, de bouches d'oreille en coquillage, etc.)



Entrée dans la passe de Tiputa, à Rangiroa. Farés sur pilotis et ferme perlière au soleil couchant dans le lagon de Tahaa. Le *m/s Paul Gauguin* quittant la baie d'Opunohu, à Moorea.



GASTRONOMIE

Vue générale du
restaurant principal du
Brilliance of the Seas.



MANGER À SATIÉTÉ

Présentation de l'offre culinaire à bord des navires de la classe Radiance de Royal Caribbean International

TEXTE RENÉ TRÉPANIER

PHOTOS ROYAL CARIBBEAN INTERNATIONAL

Au gré du lancement de nouvelles classes de navires au cours de la décennie 2000, l'offre culinaire a pris du gallon à bord de la flotte de Royal Caribbean International. GUIDE CROISIÈRE a séjourné à bord du *Brilliance of the Seas* pour découvrir les menus proposés dans les quatre restaurants de ce navire de quelque 90 000 tonnes, qui a été lancé en 2002 et rénové en 2008.

Les quelque 2 500 passagers du *Brilliance of the Seas* ont le choix entre une trentaine de plats principaux au cours d'une même journée. Les deux tiers sont offerts en permanence dans les deux restaurants spécialisés du navire. L'autre tiers, inscrit au menu du restaurant principal et parfois aussi du restaurant buffet, change jour après jour. Comme toujours, la qualité est nettement supérieure dans les restaurants spécialisés, toutefois payants.

Au bout de notre croisière de 11 nuits, quelque 150 plats principaux ont ainsi été servis à bord du *Brilliance of the Seas*. Ajoutons la vingtaine d'entrées et la douzaine de desserts offerts sur une base quotidienne. Sans oublier les snacks et le service aux cabines 24 heures sur 24 ! Précisons qu'à l'automne 2014, c'est un navire de plus petit tonnage, quelque 70 000 tonnes, le *Legend of the Seas*, qui viendra à Québec.

Ceux qui veulent savourer une cuisine raffinée dans un cadre intimiste optent pour l'un des deux restaurants spécialisés du *Brilliance of the Seas* : *Portofino* (cuisine italienne traditionnelle avec droit d'entrée de 20\$ par passager) ou le steak house *Chops Grille* (droit d'entrée de 30\$ par passager). Les deux sont situés côté à côté à l'arrière du 6^e pont du navire.

La carte du *Chops Grille* comporte toutes les grillades d'un steak house digne de ce nom : poitrine de poulet, crevettes géantes, chop de veau ou d'agneau, filet mignon, New York Strip Steak (portion de 12 onces), porterhouse steak (pièce de 18 onces), avec les légumes d'accompagnement, les pommes de terre et les sauces habituelles (béarnaise, au poivre, au vin rouge). Le tout est précédé d'une impressionnante liste de 10 entrées (comme une soupe à l'oignon, une salade de canard fumé ou un gâteau au crabe et crevette). Le tout se termine par une carte de quatre desserts (dont une divine tarte au chocolat).

J'ai préféré le restaurant *Portofino*, là où un drame à l'italienne allait assurément se jouer. Que choisir ? L'osso buco à la piémontaise ou le risotto au crabe ? Les tagliolini au pesto ou le thon mariné au citron ? Le bifteck à la Florentine ou les splendeurs de la mer à l'italienne (homard,



Le *Brilliance of the Seas*, quittant Venise.

crevettes géantes, pétoncles et saumon grillé) ? Le veau au prosciutto et jus de Marsala ou le filet de bœuf au vin rouge italien ? Voilà le choix de plats principaux auxquels sont confrontés ceux qui ont réservé au *Portofino*. Que de dilemmes et de drames déchirants en perspective !

Déjà, il faut se décider entre les dix entrées de la carte

du *Portofino*. Des classiques comme le minestrone à la génoise ou la salade César côtoient des propositions hors de l'ordinaire, comme le *Ciuppin* (une délicieuse soupe aux poissons et aux tomates de la Ligurie) ou le *Crostini per Due* (trio de thon frais mariné avec bruschetta aux tomates, pâtes aux truffes et champignon).

Suggestion : commander des demi portions afin de découvrir deux entrées et deux plats principaux. Malgré cette surcharge de travail, les serveurs d'origine indienne et philippine ont gardé le sourire et assuré un service hors pair tout au long de ce repas mémorable.

J'avoue que j'ai été presque soulagé que la section des desserts ne comporte que quatre choix ! Cela dit, j'ai commandé le *Dolcetti alla Portofino* comprenant quatre mini desserts (gâteau au chocolat, panna cotta, tiramisu et salade de fruits avec crème fouettée). Une marche saine et humaine l'air du large a été nécessaire pour mon système digestif...

Imposant avec son lustre géant, une large cascade d'eau et une série de rideaux verticaux formant de hautes colonnes, le restaurant principal du *Brilliance of the Seas* se déploie sur deux ponts. Outre les deux services habituels (17h30 et 20h00), Royal Caribbean International a mis en place la formule *My Time Dining* pour ceux qui ne veulent pas être prisonnier d'un horaire.

Au fil des jours, nous avons ainsi l'occasion de déguster des plats fort variés : ravioli aux crevettes, paella valencienne, wahoo teriyaki, brochette de fruits de mer grillés, coq au vin, carré d'agneau, canard rôti, médaillon de porc... et de la volaille dans toutes ses déclinaisons : thaï, antillais, tandoori, au curry, rôti, etc. Les végétariens ne sont pas en reste, avec un plat préparé à leur intention à chaque repas.

Même abondance du côté des desserts, au moins cinq sortes, tous les midis et autant tous les soirs : savarin, crème catalane, gâteau aux noix, mille feuille aux bananes caramélisé, rouleaux suisses à la vanille,

GASTRONOMIE



Les restaurants spécialisés
Portofino (en haut) et
Chops Grille (en bas)
à bord du Brilliance
of the Seas.



au chocolat, aux fraises. Et aussi des tartes, aux pommes, au citron, aux poires, au chocolat. Seules les mousses sont décevantes, car dénuées de goût. Naturellement, il y a aussi des biscuits, de la crème glacée et du sorbet en guise de point final à un autre repas gargantuesque.

Le restaurant buffet est une alternative attrayante pour ceux qui préfèrent manger dans une ambiance moins formelle. Le *Windjammer Café* comporte sept stations alimentaires, dont un bar à salades, un comptoir de sushis (minuscules, malheureusement), une mini pizzeria, une station de plats principaux et un comptoir de desserts.

Certaines stations du *Windjammer Café* varient d'une journée à l'autre : pâtes un jour, soupes orientales le lendemain, hot dog européens le surlendemain, New York deli, tacos, ailes de poulet ou wrap au canard les jours suivants. Ce qui est bien, c'est que chacun peut personnaliser son assiette à partir d'une dizaine, voire davantage de sortes de condiments. On peut, par exemple, se confectionner une pizza au saumon, au bacon, au jambon ou les trois, avec en prime oignons blancs,

piments rouges ou champignons. Un autre comptoir digne de mention : celui des strudels (pommes, cerises et pêches) rehaussés d'une dizaine de sortes d'accompagnement (sauce aux fraises, sauce vanille, amandes, pépites de chocolat, etc.).

La faim vous tenaille encore ? Allez au *Seaview Café*, situé à l'arrière du 12^e pont, pour un snack (de midi à 18h00, puis de 20h30 à 01h00). La vue est spectaculaire et on a le choix entre six sortes de sandwichs et de pâtes. On peut accompagner ces dernières de l'une des huit sauces affichées au menu. On peut aussi commander une pizza à partir d'une douzaine de sortes de condiments. Des snacks incluant hamburger, salade césar, sandwich, biscuit et gâteau sont aussi proposés au *Solarium Café* et au *Windjammer Café* durant l'après-midi.

Cet article fait suite à une invitation de Royal Caribbean International à bord du Brilliance of the Seas. Pour plus d'informations, consultez votre conseiller en voyages et www.rccl.com.



Au bout de notre croisière de 11 nuits, quelque 150 plats principaux ont été proposés dans les quatre restaurants du *Brilliance of the Seas*. Ajoutons la vingtaine d'entrées et la douzaine de desserts offerts sur une base quotidienne. Sans oublier les snacks et le service aux cabines 24 heures sur 24 !

UN CHOIX SANS CESSÉ PLUS GRAND

Les navires de la classe Radiance auquel appartient le *Brilliance of the Seas* (les autres étant le *Serenade of the Seas*, le *Radiance of the Seas* et le *Jewel of the Seas*) ont été rénovés en 2012 et 2013 afin d'offrir plus de services aux passagers, notamment au chapitre de la restauration. Ces navires abritent maintenant un plus grand nombre de restaurants. Comme le *Giavanni's Table* (cuisine italienne familiale), le *Izumi Asian Cuisine* (sushis et cuisson sur pierre), le *Chef's Table* (restaurant gastronomique avec menu exclusif et vins fins), le *Rita's Cantina* et le *Samba Grill Brazilian Steakhouse*.

NOUVEAUTÉ

CAP SUR L'INÉDIT

Présentation du dernier né de la Compagnie française du Ponant, *Le Soléal*, à la fois yacht élégant et robuste navire d'expédition.

TEXTE JEAN-MARC PAPINEAU
PHOTOS COMPAGNIE DU PONANT

L'atrium
du yacht
Le Soléal.



NOUVEAUTÉ



Le restaurant principal, le théâtre et une suite du yacht *Le Soléal*.

Peu après sa sortie des chantiers italiens Fincantieri à l'été 2013, *Le Soléal* s'est résolument dirigé vers l'Arctique et il est devenu le premier navire de croisière français à franchir le mythique passage du Nord-Ouest reliant l'océan Atlantique à l'océan Pacifique. Parti fin août de Kangerlussuaq, au Groenland, il s'est en effet rendu jusqu'à Anadyr, en Russie, en empruntant une route réputée difficile ouverte en 1903 par l'explorateur norvégien Roald Amundsen.

Le Soléal porte bien son nom. L'étymologie de ce nom vient de Solel (le Soleil) et de Solal (celui qui ouvre la voie), ce que le dernier fleuron de la Compagnie française du Ponant a fait avec brio en septembre 2013 en franchissant le pôle nord de part en part, 110 ans pile après l'explorateur Amundsen.

Le passage du Nord-Ouest suscite la convoitise des armateurs désireux de raccourcir la durée de navigation de leurs navires. Ce passage est désormais praticable pendant quelques semaines durant l'été arctique en raison de la fonte des glaces. Mais cette route demeure périlleuse, malgré des instruments de navigation de plus en plus performants.

« Pendant plusieurs heures, relate le commandant du *Soléal*, Étienne Garcia, nous avons navigué au ras, entre la terre et la banquise en train de se refermer. Nous avons parfois eu seulement quatre petits mètres sous la quille dans des endroits très étroits. Je crois que nous devons être la dernière compagnie où le commandant a carte blanche dans la navigation. Malgré toutes mes années d'expérience, j'ai réalisé là un vrai voyage nautique, une expédition maritime bien loin de la Croisière s'amuse. »



C'est que, sous ses dehors de yacht élégant aux lignes épurées, *Le Soléal* est un robuste navire d'expédition, à l'instar de ses navires sœurs, *Le Boréal* et *L'Austral*, aussi des 10 900 tonnes d'une capacité de 264 passagers et 139 membres d'équipage qui ont été lancés respectivement en 2010 et 2011.

Après avoir pris le large au cœur de l'Arctique Secret, passant par le Groenland, la Mer de Baffin, le Tchoukotka et Kamtchatka, *Le Soléal* a fini l'été dernier en beauté en mettant le cap sur les Îles Kouriles. Puis, à l'hiver 2013, il est parti à la rencontre de l'Asie Millénaire : Japon, Vietnam, Thaïlande, Malaisie, Indonésie, à la découverte de destinations évocatrices et exotiques. Nous relaterons dans le prochain numéro de Guide Croisière la portion japonaise de cette incursion asiatique du *Soléal*, au départ d'Osaka jusqu'à destination de Hong Kong, en passant par Taiwan.

Qui dit expédition, ne dit pas absence de luxe, dans le cas du *Soléal*, bien au contraire. Il y règne à bord cette touche bien française d'élégance, de bon goût et de décontraction, tant en ce qui touche les propositions culinaires et vinicoles que l'aménagement des cabines – sans doute les plus belles en mer –, et la décoration des lieux publics.



La décoration du *Soléal* s'inspire de l'univers feutré et apaisant du yachting. Comme le singulier atrium dont le corian blanc des comptoirs évoque les carènes de navires.

Cette décoration, résolument contemporaine, s'inspire de l'univers feutré et apaisant du yachting : une gamme chromatique toute en douceur alliant le bois naturel, les gris et les blancs. Des matériaux nobles, des formes fluides, des tons neutres. Une atmosphère unique, à la fois épurée et chaleureuse résultant d'un travail étudié des matériaux. Des références aux codes d'un nautisme subtilement revisité.

Le singulier atrium du *Soléal* donne le ton. Le corian blanc des comptoirs évoque les carènes de navires et contraste avec la chaleur du cuir. Réalisée en pièces émaillées, la sculpture centrale, qui s'épanouit sur deux ponts, est directement inspirée par la mer. Au bar lounge, la moquette reprend les rayures tennis à l'esprit balnéaire chic. Au bar panoramique à l'avant du 6^e pont, des touches lumineuses de bleu turquoise égalaient le décor invitant à la quiétude et à la relaxation totale. D'autant que *Le Soléal* est un navire exceptionnellement bien insonorisé, avec zéro vibrations de surcroît.

Mêmes sensations au restaurant principal du *Soléal*, où l'inventivité est de mise. Chaque semaine, le chef concocte un peu plus d'une centaine de plats différents à partir non seulement des produits embar-



NOUVEAUTÉ



De haut en bas :
deux prises de vue du bar
et le coin librairie
du yacht *Le Soléal*.

Au bar lounge, la moquette reprend les rayures tennis à l'esprit balnéaire chic. Au bar panoramique, des touches lumineuses de bleu turquoise égaient le décor invitant à la relaxation.



qués à bord, mais aussi des trouvailles qu'il fait dans les marchés des villes d'escale et des recherches qu'il effectue sur Internet pour dénicher des recettes locales originales qu'il adapte ensuite à sa façon. Le tout livré par une équipe de serveurs tout autant virtuoses qu'affables et prévenants, beaucoup provenant de l'Île Maurice, et dirigée avec discrétion et maestria par des maîtres d'hôtel de grande classe.

Ce yacht privé que représente *Le Soléal* abrite aussi, outre le restaurant principal (pour le repas du soir), un restaurant-buffet, une réception (de type circulaire), une salle de spectacle et de conférence, un bar extérieur (surplombant une piscine à l'arrière du navire), deux bars intérieurs (dont l'un se prolongeant à l'extérieur), un coin librairie

et Internet, un spa (avec salles de massages, appareils de gym et hammam) une salle de jeux et un centre médical.



LES PLUS DE LA COMPAGNIE DU PONANT

Seule compagnie de croisière océanique dont la langue première à bord de ses navires est le français

Des cabines luxueuses parmi les plus belles en mer

Des itinéraires très originaux, avec une nette propension pour les croisières dites d'expédition (tant en Antarctique qu'en Arctique)

La touche française en matière de propositions culinaires et vinicoles

Accès à la passerelle, pratiquement en tout temps

Inventivité exceptionnelle des chefs qui créent une centaine de plats différents à chaque semaine

Beaucoup de recettes inspirées des pays visités, et faites à partir d'ingrédients locaux

UN
VASTE MONDE

DANS LE SOUCI DU DÉTAIL.



Ambiance chaleureuse. Service personnel. Accès exclusif à de petits ports coupés du monde. Découvrez la beauté d'un plus petit bateau aux infinies possibilités!

1-954-372-0234 | SILVERSEA.COM

VOUS AVEZ RATÉ NOS NUMÉROS PRÉCÉDENTS ?



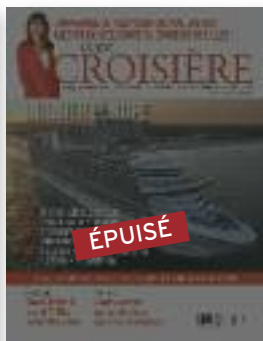
PREMIER NUMÉRO



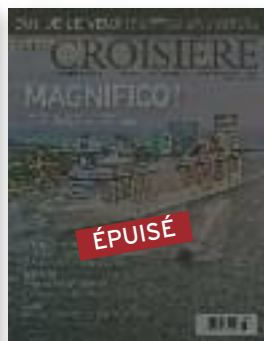
DEUXIÈME NUMÉRO



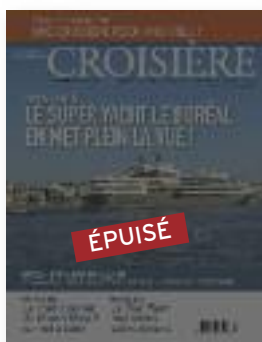
TROISIÈME NUMÉRO



QUATRIÈME NUMÉRO



CINQUIÈME NUMÉRO



SIXIÈME NUMÉRO



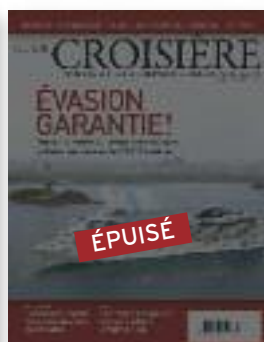
SEPTIÈME NUMÉRO



HUITIÈME NUMÉRO



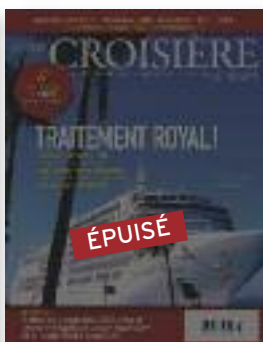
NEUVIÈME NUMÉRO



DIXIÈME NUMÉRO



ONZIÈME NUMÉRO



DOUZIÈME NUMÉRO



TREIZIÈME NUMÉRO



QUATORZIÈME NUMÉRO



QUINZIÈME NUMÉRO



SEIZIÈME NUMÉRO

COMMANDEZ-LES MAINTENANT !

Oui, je veux recevoir (encercler) : le premier, deuxième, troisième, quatrième, cinquième, sixième, septième, huitième, neuvième, dixième, onzième, douzième, treizième, quatorzième, quinzième, seizième numéro.

Le coût du magazine est de 4,95 \$, taxes et frais postaux inclus, par numéro.

SVP, envoyer un chèque au montant approprié au nom de MAGAZINE CROISIÈRE à Magazine Croisière, 175 Louis-Hébert, Mascouche (Qc) J7K 0R5.

Pour plus d'informations, veuillez appeler au 1 866 242-5645.

EXCLUSIVITÉ
VACANCES TMR

vacances
TMR
votre compagnon de voyage



HORIZON TROPICALE

8 jours | 7 nuits

Escales

	Jours	Arrivée	Départ
Santo Domingo République Dominicaine	Samedi	-	22h
La Romana République Dominicaine	Dimanche	07h	14h
Philipsburg S ^t Martin	Lundi	12h ³⁰	19h ³⁰
Point-à-Pitre Guadeloupe	Mardi	08h	18h
Fort-de-France Martinique	Mercredi	08h	17h
Margarita Venezuela	Jeudi	12h	19h
En mer	Vendredi	-	-
Santo Domingo République Dominicaine	Samedi	07h	-

**CROISIÈRE
FRANCOPHONE**

**REPAS ET BOISSONS
ALCOOLISÉES INCLUS !**

DÉPARTS TOUS LES SAMEDIS ENTRE LE
6 DÉCEMBRE 2014 ET LE 4 AVRIL 2015

RÉFÉREZ-VOUS À LA BROCHURE SOLEIL 2014-2015 DE VACANCES TMR OU AUPRÈS DE VOTRE CONSEILLER EN VOYAGES POUR TOUS LES DÉTAILS
ITINÉRAIRE SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS. Vacances TMR, située au 1180 rue Drummond, suite 330 à Montréal, QC H3G 2S1, est titulaire d'un permis du Québec.

UNE *Divina* COMME NULLE AUTRE



MSC DIVINA
FERA SES DÉBUTS
À MIAMI
HIVER 2013-2014



LA SCÈNE EST PRÊTE À ACCUEILLIR LA NOUVELLE VEDETTE DE MIAMI

Laissez-vous éblouir par le sensationnel *MSC Divina* lorsqu'il quittera le port de Miami, notre tout nouveau port de départ, et fera son voyage inaugural dans les Caraïbes. Le douzième et le plus magnifique navire de la flotte propose plusieurs nouveautés sensationnelles, notamment la piscine à débordement *The Garden et Zen*, sa zone de détente. Ajoutez à cela notre exclusif *MSC Yacht Club* ainsi que l'exotique *MSC Aurea Spa*, et le rideau se lèvera sur des vacances extraordinaires. Imaginez-vous naviguer d'une île paradisiaque à une autre lors d'une croisière aller-retour de sept nuits dans les Caraïbes de l'Est ou de l'Ouest, ou encore lors d'un voyage transatlantique, le tout en profitant de l'unique expérience proposée à bord.

Le *MSC Divina*: éblouissant, divin et prédestiné pour les Caraïbes



MSC
CROISIÈRES

www.msccruisesusa.com | Pour réserver contactez votre conseiller voyage préféré