



Art de vivre - Évasion

À Noël, laissez tomber la bûche

Pour les fêtes de fin d'année, pensez à vous dépayser en famille! Sortez des traditionnelles fêtes de Noël. Posez un lapin à votre dîner. Désertez le traditionnel dîner de famille et partez avec votre tribu à la découverte du monde! Loin des rythmes quotidiens, voyager avec vos enfants, c'est prendre le temps de vous retrouver, de savourer des instants d'intimité tout en partageant des expériences nouvelles. Voici donc cinq propositions de destinations pour faire vivre à votre famille des fêtes d'exception. Noël gourmand dans une région qui, à partir de la fin du mois de novembre,

sent bon le pain d'épice et le vin chaud: l'Alsace et ses marchés féeriques de Strasbourg et de Mulhouse. Noël spirituel à Saint-Jacques-de-Compostelle avec messe de minuit dans son immense cathédrale romane envahie par les pèlerins. Noël chic et relax à Marrakech pour y déguster un tajine servi face à l'Atlas et sous un ciel étoilé. Et Noël éco-chic sous le soleil et les cocotiers de la Guadeloupe avec un Père Noël en maillot de bain. Décidément, si vous le souhaitez, ce Noël aura un goût différent.

Albert LUGASSY

Les étoffes en fête à Mulhouse

Ce n'est peut-être pas la ville la plus visitée d'Alsace, souffrant de la comparaison avec ses voisines plus célèbres pour leur architecture et leur marché de Noël, Strasbourg et Colmar. Pourtant, Mulhouse est une ville fière d'une activité industrielle qui, au 18^{ème} siècle, a fait sa richesse et sa réputation: les manufactures d'impression de tissus. Au siècle suivant, les révolutions de l'industrie placent la ville et l'Alsace à la tête du marché mondial du tissu imprimé. Cette identité industrielle se traduit également culturellement, Mulhouse possède ainsi le plus grand musée de l'automobile du monde: la Cité de l'automobile qui contient la célèbre collection Schlumpf. Le musée EDF Electropolis est le plus important d'Europe à être consacré à l'énergie électrique. Enfin, la Cité du train est le plus grand musée ferroviaire européen. Cette concentration fait de Mulhouse la "capitale européenne des musées techniques".

Aujourd'hui, la ville rend hommage à cette glorieuse période de son histoire à travers un parcours balisé et un musée de l'Impression sur étoffe qui présente des pièces au motif ba-



Dans la boutique aux étoffes on trouve le cadeau "made in Mulhouse": la déclinaison du tissu de Noël. / PHOTO CATHERINE KHOLER

nal et familial ou des œuvres d'exception qui ont servi à la confection de rideaux, tentures, robes de bal...

Réminiscence

Le tissu est aussi la "vedette" du marché de Noël qui illumine

la grande Place de la Réunion et le Temple Saint-Etienne. Mulhouse est la seule ville en France à créer chaque année un nouveau tissu de Noël original et exclusif. Plus de 7 500 mètres sont utilisés pour parer le centre historique d'un somptueux décor

de fête. Cette année, l'étoffe appelée "Réminiscence", est un hommage à l'esprit authentique et chaleureux des ornements et jouets d'antan.

Ce tissu se retrouve aussi dans les 80 chalets tenus par des commerçants alsaciens, mais aussi Suisses ou Vosgiens. Durant toute la période que dure le marché, les créateurs qui s'y succèdent exposent et vendent vêtements, accessoires, et décoration en tissu tout cela "made in Mulhouse" et mettent à l'honneur les lumineuses étoffes classiques, symboliques ou traditionnelles!

Le Chalet de Noël accueille une multitude d'animations: contes, chants et ateliers pour les enfants. C'est là que trône aussi la "boîte aux lettres officielle" du Père Noël, où petits et grands peuvent poster leurs missives. Les illuminations festives enveloppent le tout de ce rien de magie qui font l'âme des temps de l'aveug. Ce décor féérique sera surmonté d'un majestueux sapin de 15 mètres de haut comme un totem décoré et illuminé dédié à la magie de Noël.

noel.mulhouse.fr

NOS AUTRES BONS PLANS

ALSACE

Les lumières du marché de Strasbourg vues du Rhin

L'Alsace et ses réputés marchés de Noël vous tentent ? Plutôt que de loger à l'hôtel, pourquoi pas sur un bateau ? C'est la proposition séduisante que vous fait CroisiEurope à travers une formule originale de 4 jours pour découvrir les merveilleux marchés de Noël de Strasbourg et de Colmar. Il s'agit d'un hébergement en "tout inclus" sur un bateau ancré sur le Rhin pour moins de 400 €



(prix auquel il faut rajouter celui du trajet en TGV). Au programme : après une première nuit passée à bord, la route des vins et ses villages pittoresques magnifiquement décorés. Puis, visite du vieux Colmar. Le lendemain, balade dans les rues de Strasbourg illuminées par plusieurs dizaines de kilomètres de guirlandes et sur son marché installé autour de sa prestigieuse Cathédrale, mais également sur 11 sites au cœur de la ville. Cette année, la capitale alsacienne accueille la Croatie, nouvellement entrée dans l'Union européenne.

Rens. ☎ 03 88 76 44 44 ou info@croisieurope.travel

GALICE

Messe de minuit à Saint-Jacques-de-Compostelle

Étape ultime et mythique d'un "chemin" exigeant, Saint-Jacques-de-Compostelle est un pèlerinage majeur pour les Chrétiens depuis le Moyen Âge. À elle seule, la messe vivante célébrée dans l'immense cathédrale romane le soir du 24 décembre, est le point d'orgue de ce voyage. "Intermèdes", à la fois tour-opérateur et agence de voyages, propose un séjour-circuit de



4 jours, du 23 au 26 décembre, à partir de 1 260 € ttc par personne au départ de Paris. Avec au programme : la visite de la ville de Saint-Jacques-de-Compostelle, du musée provincial de Pontevedra avec ses quatre bâtiments destinés chacun à une collection différente, une journée dédiée aux Rias galiciennes jusqu'au Cap Finisterre qui marque la fin du "chemin" pour les pèlerins et un dîner de réveillon au restaurant l'Hostal de los Reyes Catolicos situé sur la place de l'Obradoiro qui forme avec la Cathédrale un magnifique angle d'or.

Rens. ☎ 01 45 61 90 90 ou www.intermedes.com

MAROC

Atmosphère de fête chic et relax à Marrakech

Un trajet rapide, des températures assez clémentes pour déjeuner en terrasse, un art de vivre très présent et des prix aussi doux que le miel d'oranger : la fin d'année est, au Maroc, propice à une parenthèse enchantée à l'orée de l'hiver. Les soirées de Noël seront à l'image du lieu. L'Hôtel by Beldi, que vous propose de découvrir "Voyageurs du monde" : détendues, sans folklore ou animation bruyante et conviviales. Une adresse qui joue la carte de la simplicité en valorisant un art de vivre sans artifice : le parfum de la menthe citronnée, une grillade à l'heure du déjeuner... Vous retrouverez sur place un atelier de poterie, une piscine longiligne pour varier la baignade, un spa pour se détendre et même un terrain de pétanque pour pousser le cochonnet... Ce séjour de 7 jours / 6 nuits en demi-pension est proposé à partir de 1 300 € (avec vol et transferts compris). / PHOTO EMILIE DE BEAUMONT



Rens. ☎ 04 96 17 89 17 ou www.voyagedumonde.fr

GUADELOUPE

Un Père Noël en maillot de bain, palmes et masque

Au cœur de la Marina Saint-François, le **Bwa** Chik Hôtel & Golf 3* est un Look hôtel entièrement rénové en 2012. Il ne compte que 43 chambres et 11 duplex. La décoration en bois flotté et aux lignes épurées de l'hôtel, donne à l'ensemble une atmosphère "éco-chic". La Marina de Saint François borde un superbe lagon. Elle est située à 37 kilomètres de Pointe-à-Pitre.



C'est une des trois grandes stations balnéaires de la Guadeloupe qui a néanmoins su garder le côté charmant d'un village de pêcheurs. Elle vous permet d'accéder plus facilement aux îles de Petite Terre, La Désirade, Marie-Galante, Les Saintes, la Dominique ainsi qu'Antigua et la Barbude. Le séjour de 9 j. / 7 n. est proposé à partir de 1 149 € TTC par personne en formule "tout-inclus" au départ de Marseille (attention, il reste peu de disponibilités !) ou en janvier à partir de 1 269 € TTC.

Rens. ☎ 0 892 230 901 ou www.look-voyages.fr

CARTE SUR TABLE

Restaurant le Gambetta à Aix-en-Provence



Mais c'est quoi ces frites "made in surgelator"? / PHOTO P.P.

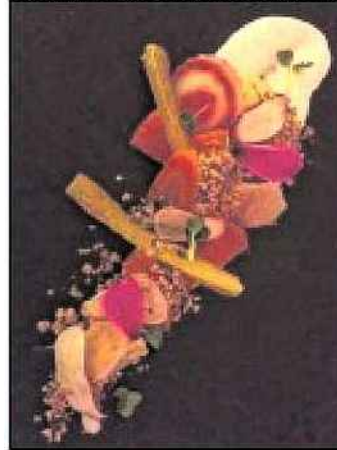
La façade discrète de ce restaurant est tout aussi sobre que sa décoration. Le même carrelage habille le sol et les murs, le choix des tables et chaises en bois blond, couleur miel, évoque la chaleur et l'épure scandinaves. En cuisine, le patron écoute Fip tout en gardant un œil sur sa salle; du rock, du classique, du jazz... Une programmation apaisante. Aujourd'hui, la cuisine propose un confit de canard; un palmipède qu'on retrouve partout à la carte, du foie gras mi-cuit en gelée de Monbazillac à l'omelette au foie gras, sans oublier l'enchaud de porc, un rôti piqué d'ail confit à la graisse de canard. À la carte, une simple salade avec deux cabécous chauds et quelques magrets plante le décor. Le magret au jus de framboises est servi dans une assiette chaude pour préserver les arômes mais la viande demandée rosée est arrivée à point. Le jus de framboises apporte une "acid touch" qui se combine idéalement

aux champignons de Paris sautés. Un bémol cependant pour les frites et les légumes (carottes et pois) surgelés. Ici, on espérait des rouelles de pommes de terre sautées à la poêle avec de l'ail dans la graisse d'oie ou de canard ! Un gâteau aux noix ? La patronne assure qu'il est moelleux et souple. Certes mais l'envie de mousse au chocolat est plus forte. Servie dans un verre, elle est assurément faite sur place et composée de fleur de cacao à 70% très peu sucré. Un plaisir pour adulte qu'il faut doubler d'un café car celui-ci est sirupeux, épais mais pas acide ni brûlé. Une adresse comme on en manque. Dire de ce restaurant qu'il est un petit restaurant n'a rien de péjoratif car dans le nuage brumeux d'adresses proposant n'importe quoi, celui-ci remet (un peu) les pendules à l'heure.

Pierre PSALTIS

→ 4, cours Gambetta, 13100 ;
résas au ☎ 04 42 232 222.
Menus midi 12, 13,50 et 16,50 €. Carte 35 €.
Pain : 14/20 - café : 14/20.

AUBIGNOSC ● La Magnanerie confirme. Un Ovni dans un paysage très conformiste et classique. Au fil des visites, ce restaurant gagne en maturité, le geste s'affirme, les assiettes se sophistiquent et innovent en prenant des risques. Brousse de Lardagne-truite fumée-céleri branche et algues s'organisent dans une très belle composition; suit un merlu (un peu gorgé d'eau)-poireaux-citron vert coquillages et olives moins convaincant mais intéressant et un sablé breton bien beurré-citron jaune-meringue



gué thé vert-mascarpone. Les cacaomanes lui préféreront les cerises amarena-chocho noir-fromage blanc-kirsch pistache, intense et profond en goûts. Une jolie expérience facturée 29 € par personne (même le soir). Sans oublier le service jeune et patient d'une équipe qui garde son self-control même face aux clients les plus hargneux. Une adresse qui confirme!

→ Les Fillières, RN 85, 04200 ; résas,
☎ 04 92 62 60 11. Menus midi : 17
et 20 € ; formules 29, 45, 49, 55, 69, 75 €.

VALLÉE DES BAUX ● L'huile nouvelle en scène. Le week-end prochain, les 30 novembre et 1^{er} décembre, toute la vallée des Baux célébrera sa 23^e édition de la fête de l'huile nouvelle. Les mouliniers de l'AOP vallée des Baux-de-Provence accueilleront le public dans leurs moulins et feront déguster le nouveau millésime. Lors de ce rendez-vous, de nombreuses animations seront proposées : dégustation des huiles, secrets de recettes culinaires régionales, soins de beauté à l'huile d'olive.

→ Tout le programme du week-end sur le site www.psaltis.eu

SOLIDARITÉ ● Les cuisiniers mobilisés contre le sida. Pour la 5^e édition, l'opération "Chefs solidaires" donne l'occasion aux restaurants de s'impliquer et de lutter contre le sida. L'idée : les restaurateurs versent 10% de leur recette d'une journée à Sidaction. Ils ne changent ni leur carte ni leurs habitudes. 66% du don versé par le restaurateur est déductible des impôts, dans la limite de 20% du revenu imposable. L'an dernier, 139 restaurants s'étaient mobilisés, il faut faire mieux!

→ Si vous êtes chef s'inscrire sur www.sidaction.org ou téléphoner à Amandine Chevallier (☎ 01 53 26 49 89). Si vous êtes client, retrouvez les restos participant sur sidaction.org



IL EST LÀ! ● Le 11^e n° de "à table" est arrivé chez votre kiosquier. Au menu : 10 recettes de bûches, des menus pour les fêtes, des infos insolites sur les huîtres, la sélection des vins provençaux, la sélection des 10 restos goûtés et approuvés par la rédaction, des infos cool sur les pâtisseries, un dossier sur les traditions de Noël.

Vous n'avez jamais lu à table?

Essayez, vous allez adorer!

→ "à table", 2,80 € seulement.