

Barbecue à volonté, bières et vin de qualité en quantité, on ne se fait pas prier pour passer quelques jours en Caroline du Nord, l'État «du vieux Nord»!

Par Sandrine Champigny



Bar-B-Q Center

Caroline du Nord

Les maîtres du grill

Pas question de parler de faire un barbecue ou d'utiliser un barbecue en Caroline du Nord. Le mot est quasi sacré et désigne la viande, uniquement la viande. Les habitants du coin n'hésitent pas à le rappeler. Dans cette partie des États-Unis, la cuisson lente du porc fait figure d'art, mais également de tradition. On y distingue deux styles de barbecue: celui de Lexington, pratiqué très spécifiquement dans la petite bourgade du même nom, et le style de l'Est, perfectionné dans le reste de la Caroline du Nord. Pour le goûteur non

avisé, la différence peut paraître minime, mais pour ceux qui s'efforcent de transmettre leur technique, elle est au cœur d'une rivalité presque amusante.

À Lexington comme dans un film

Ici, les habitants donnent l'impression de tous se connaître par leur nom, la rue principale a des allures de film de Noël en permanence et l'endroit dégage un charme suranné indéniable. Mais, par-delà son aura pittoresque, Lexington est une ville vibrante où →



Vignoble Childress



Pitmaster

Photos: Tourisme Caroline du Nord



Sandrine Champigny

le renouveau rapide côtoie la coutume bien ancrée. On commence notre périple dans la capitale du barbecue avec un arrêt obligatoire au Bar-B-Q Center (barbecue-center.net), où les propriétaires préservent jalousement la tradition depuis plus de 60 ans. Ce qui caractérise le barbecue de style Lexington? On cuit seulement l'épaule du porc, arrosée après la cuisson d'une sauce aux accents de ketchup et de vinaigre. Sur place, c'est ce qu'on commande, bien entendu, mais on ne passe pas à côté du sundae, un monticule de crème glacée qui comblera les plus gourmands.

Mais que serait un plat de viande bien généreux sans de quoi l'arroser? On prévoit au moins un après-midi pour aller visiter le vignoble Childress (childressvineyards.com), détenu par Richard Childress, propriétaire d'une écurie de Nascar. Sur place, on se permet une dégustation au soleil sur une des terrasses ou une promenade verre à la main autour du lac. Si on est plus de type cidre, on se précipite chez Bull City Ciderworks (bullcityciderworks.com), une cidrerie sympathique où les spécialistes du domaine nous proposeront des mélanges entre leurs différents types de produits: de la mixologie, version 100 % cidre!

Pour goûter au Lexington historique, on passe chez Conrad & Hinkle, une épicerie de quartier détenue par la même famille depuis bien avant que les chaînes de supermarché s'emparent des villes. Le fromage à tartiner aux piments maison (*pimento cheese*) fait la renommée de l'endroit. Cette spécialité du Sud composée de fromage, de piments et de mayonnaise – la recette peut varier – se sert généralement frais, comme trempette sur des craquelins ou des céleris, ou tout simplement à la cuillère. Impossible

de ne pas tomber dessus quand on visite les restaurants du coin, il est au menu presque partout!

Bohème à Durham

Avec une énergie qui rappelle l'esprit cosmopolite de Montréal, Durham est un petit bijou à voir. Pour y goûter le meilleur barbecue, c'est chez Picnic (picnic-durham.com) que ça se passe. Si le restaurant a l'air d'un arrêt routier plus que d'une salle à manger, c'est parce que l'énergie est totalement mise sur la cuisson des viandes et sur le perfectionnement du barbecue de l'Est. Avocat défroqué, le propriétaire, Wyatt Dickson, est passé maître dans l'art de raconter son histoire, mais aussi celle du barbecue qui, pour lui, se bâtit autour de la communauté et de la famille. Cela dit, les histoires sont fascinantes chez Picnic, mais c'est pour la délicieuse cuisine qu'on y fait arrêt. Le barbecue de l'Est, qui cuit le porc entier, propose une sauce plus vinaigrée, moins forte en ketchup. On s'en régale avec la salade de chou maison, les macaronis au fromage bien crémeux et les cornichons maison.

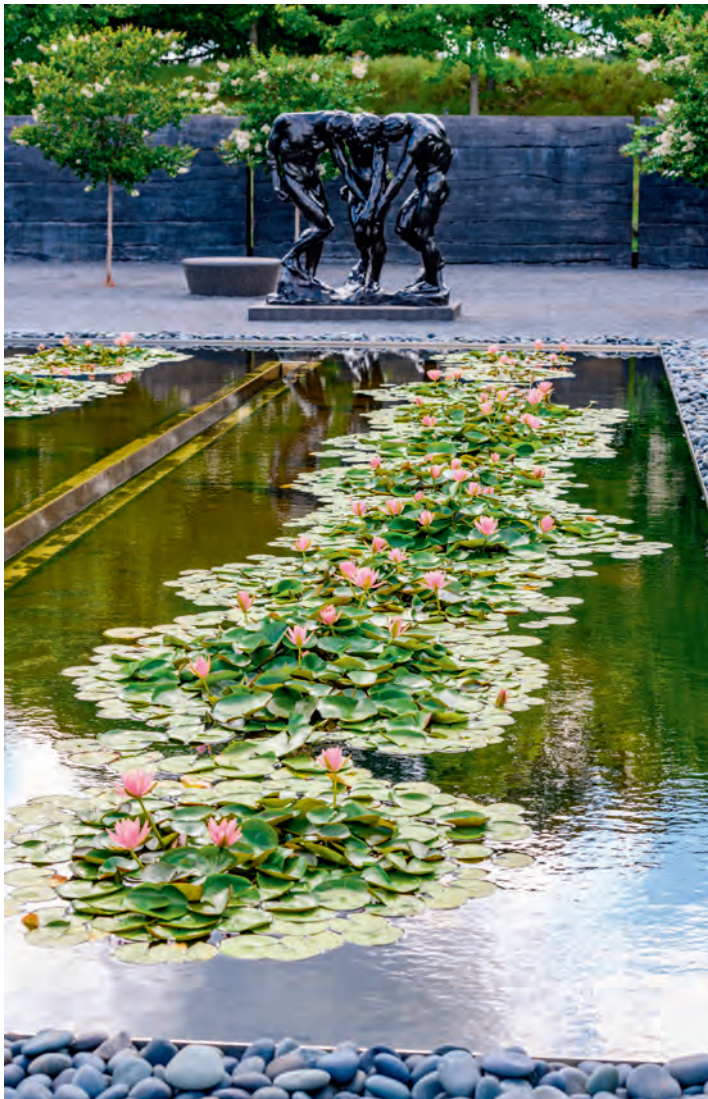
La distillerie Durham (durhamdistillery.com) propose de quoi satisfaire les amateurs de gin et de vodka – un breuvage salubre après autant de barbecue! Son approche artisanale lui réussit bien, son gin ayant remporté le prix de meilleur gin aux États-Unis dans un concours organisé par *USA Today*.

Une visite à Durham ne serait pas complète sans entrer dans un de ses plus beaux cafés, le Press (pressccc.com), spécialisé dans la confection de crêpes décadentes. Le chef y propose des créations uniques qui sauront calmer notre appétit longtemps



Stade des Bulls de Durham

Press



Musée d'art de Caroline du Nord



Sandrine Champigny

après le déjeuner. On s'y arrête pour prendre quelques photos, tant le décor est beau, mais aussi parce qu'il se trouve à côté du stade des Bulls de Durham, une équipe de baseball élite faisant la fierté du coin. À un jet de pierre, on retrouve aussi l'American Tobacco Campus, relique de l'époque où le tabac faisait les choux gras de ses exploitants.

Couleurs de la capitale

À Raleigh, la ville capitale de l'État, on se régale à nouveau de barbecue, cette fois chez Sam Jones BBQ (samjonesbbq.com), un établissement mythique du coin. Fils de trois générations de maîtres du grill, Sam Jones poursuit la tradition avec une offre généreuse de barbecue de l'Est, du porc effiloché en sauce vinaigrée. On l'accompagne de la traditionnelle salade de chou, mais également, si on en a l'occasion, d'une bouteille de Cherrywine, une boisson gazeuse locale qui rappelle le goût du Coca-Cola aux cerises. Délicieux! →

Partant pour une couche de plus? On marche jusqu'à Young Heart Distilling (trophybrewing.com), à la fois distillerie et restaurant. Le plus impressionnant? On y trouve tous les appareils pour distiller dans un espace pas plus grand qu'une penderie. Pour déguster les produits des lieux ou pour manger un morceau, la terrasse extérieure est idéale, même en hiver – elle est chauffée!

Au-delà des barbecues traditionnels et des spécialités locales, cette partie des États-Unis offre aussi beaucoup au niveau culturel. Le Musée d'art de Caroline du Nord possède un terrain sublime et immense où il fait bon se promener parmi des dizaines d'œuvres mises de l'avant en pleine nature. On y fait une balade ou on y apporte un pique-nique, mais il est certain qu'il vaut la peine d'y flâner quelques heures.

Note: Il se peut que certaines activités soient modifiées en fonction des dernières consignes de santé publique et des restrictions de voyages.

En pratique

Où dormir? À Lexington, les options sont plutôt limitées. Le Holiday Inn offre toutefois une vue imprenable sur le vignoble Childress et un déjeuner costaud à bon prix. *Info: ihg.com.*

Durham possède une belle offre hôtelière, mais The Durham remporte la palme du caractère avec sa mise en valeur des artistes locaux (le couvre-lit, notamment, est fait par des artisans du denim de la région) et sa décoration inspirée des années 1960. En plus, on est en plein centre-ville. *Info: thedurham.com.*

Du côté de Raleigh, c'est au Origin Hotel qu'on dépose nos pénates. Il est confortable et bien décoré, et son emplacement, en ville, est particulièrement attrayant. *Info: originhotel.com.*

Y aller En avion, on peut facilement se rendre à Charlotte avec un vol direct en partance de Montréal. De là, on loue une voiture. Les amateurs de VR et de séjours de plus longue durée s'y rendront en 13 heures environ à partir de Montréal. On peut aussi y faire un arrêt de quelques jours sur le chemin de la Floride. ■



Leader québécois des voyages organisés depuis 1979

Découvrez les trésors du CANADA

Escapade dans l'Ouest canadien

11 départs entre juin et septembre 2022

11 jours | 10 nuits | 17 repas

À partir de **3 999\$** par pers. en occ. double
 Prix régulier ~~4 149\$~~ par pers. en occ. double

Vols avec Air Canada ou autre
 Prix basé sur le départ du 28 septembre 2022

Inclus un rabais de 150\$/PERS.*

Tournée des Maritimes

23 juin • 15, 22 juillet • 22 août • 6 sept. 2022

9 jours | 8 nuits | 19 repas

À partir de **1 899\$** par pers. en occ. double
 Prix régulier ~~1 949\$~~ par pers. en occ. double

Prix basé sur le départ du 15 juillet 2022

Inclus un rabais de 50\$/PERS.*

Terre-Neuve et Saint-Pierre-et-Miquelon

5 juillet • 6, 16 août 2022

12 jours | 11 nuits | 26 repas

À partir de **3 599\$** par pers. en occ. double
 Prix régulier ~~3 699\$~~ par pers. en occ. double

Prix basé sur le départ du 6 août 2022

Inclus un rabais de 100\$/PERS.*

Yukon et Alaska

10 juillet 2022

15 jours | 14 nuits | 14 repas

À partir de **7 199\$** par pers. en occ. double
 Prix régulier ~~7 349\$~~ par pers. en occ. double

Vols avec Air Canada | Transport en mini-bus

Inclus un rabais de 150\$/PERS.*

La Nouvelle-Écosse

10, 17 juillet • 7, 14, 20, 27 août 2022

7 jours | 6 nuits | 16 repas

À partir de **1 579\$** par pers. en occ. double
 Prix régulier ~~1 629\$~~ par pers. en occ. double

Prix basé sur le départ du 10 juillet 2022

Inclus un rabais de 50\$/PERS.*

Aurores boréales à Yellowknife

19 septembre 2022

5 jours | 4 nuits | 8 repas

À partir de **3 199\$** par pers. en occ. double
 Prix régulier ~~3 299\$~~ par pers. en occ. double

Vols avec Air Canada ou autres | Transport en mini-bus

Inclus un rabais de 100\$/PERS.*

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT | 1 877 681-1997 gvq.ca

Prix par personne en occupation double incluant: le transport en autocar de luxe, les repas tels que mentionnés, l'hébergement, les activités au programme (sauf optionnelles), l'accompagnement, toutes les taxes et les frais de service. La contribution au FICAV est exclue des prix et sera ajoutée sur la facture. Promotion « Réservez tôt »: si réservé avec dépôt avant le 18 février 2022* ou le 22 avril 2022**. En cas de disparité entre les informations de cette publicité et du site Web, ces dernières ont priorité. Détenteur du permis du Québec.