



**SAVEURS**  
Êtes-vous de type  
*slow*, ou *fast*?  
Page D 5



**JARDINS**  
Les fragiles œuvres d'art  
du jardinier  
Page D 6

# PLAISIRS

TOURISME / ONTARIO



Vignoble de «The Grange of Prince Edward Vineyards and Estate Winery».

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

Dans le comté de Prince Edward, presque située à 90 km à l'ouest de Kingston, le soleil se couche dans l'immensité du lac Ontario. Depuis 10 ans, la fièvre du vin a gagné le sud de cette région rurale mieux connue pour ses plages et ses dunes géantes que pour ses vignobles. Ici, le sol rappelle la Bourgogne et les cépages ont plutôt l'accent français. Balade au fil de la vigne pour le plaisir des sens.

HÉLÈNE CLÉMENT

**B**loomfield — «Prince Edward County (PEC)», le «County» pour les intimes. «Wine Tour Itinary», lit-on sur l'invitation adressée par l'Association des vignerons du PEC. Sans réfléchir, je pense à un voyage à l'Île-du-Prince-Édouard. Mais le message indique: «A quatre heures de Montréal.» Oups, ce n'est pas l'Île-du-Prince-Édouard! D'abord, parce qu'il n'y a pas de «Route du vin» au pays d'Anne aux pignons verts; ensuite, parce que l'île se situe à dix heures d'auto d'ici.

Toujours est-il que j'ai fini par repérer le fameux comté — une péninsule de 700 km<sup>2</sup>, bordée de 800 km de rives, qui tient par un fil au continent et qui s'avance dans le lac Ontario, sur le site Web «Bonjour Ontario! Le territoire des grandes mers d'eau douce». Quant au Prince Edward, celui qui a donné son nom aux deux régions, il fut le quatrième fils de George III, le duc de Kent et de Strathearn, et le père de la future reine Victoria. Voilà pour le rapprochement!

On va dans le comté de Prince Edward pour goûter les vins, certes — qui, on le constate sur place, joueront gaiement dans la cour des grands d'ici peu —, mais aussi pour la région elle-même. La presque île vallonnée, ceinturée de baies et couverte de pâturages, de champs de maïs et de vergers, est ravissante. À peu près le genre de décor qu'offrent les Cantons-de-l'Est et le Vermont, le grand lac Ontario en toile de fond, qui ressemble étrangement à la mer, surtout quand il y a du brouillard.

Au sud-ouest de Cherry Valley, que l'on rejoint par la route 10, entre Picton et Bloomfield, se trouvent les Sandbanks. «Ce

parc provincial est très fréquenté par les Québécois», dit Bruno François, propriétaire du vignoble Old Third Vineyard, à Hillier. D'ailleurs, près de la moitié de notre tourisme provient du Québec. Ce sont les plages qui attirent les vacanciers.»

Le photographe traquera de beaux instantanés des dunes géantes, qui atteignent parfois 25 mètres, au stationnement numéro 12 qui se trouve à proximité de l'un des cinq terrains de camping dans le parc provincial. Et sur le sentier d'interprétation «Cedar Sands», d'une longueur de deux kilomètres, qui raconte l'écologie des grandes dunes. On installe volontiers son trépied sur l'un des belvédères qui surplombent la rivière Outlet, le poulier et l'enfilade de dunes.

**Légende du lac**  
À l'est, la baie de Picton, qu'on longe jusqu'à Glenora, puis jusqu'à «Lake on the Mountain». Une légende mohawk raconte que les eaux turquoise de cette nappe d'eau fraîche, à 60 mètres d'altitude au-dessus du lac Ontario, sont peuplées d'esprits. Les pionniers, eux, la croyaient sans fond. Mystère! C'est que le lac juché à flanc de collines, sans cesse alimenté en eau fraîche, n'a aucune source apparente. Une énigme qui continue à faire suer géographes et scientifiques.

Sur la route 33, le segment qui traverse le «County» d'est en ouest, on aperçoit des panneaux bleu et jaune illustrés par deux personnages d'époque: le «Loyalist Parkway». La route historique suit le parcours de la colonisation des loyalistes entre Trenton et Kingston.

Le «Loyalist Parkway» se confond par endroits à la Route des saveurs, un itinéraire auto-guidé d'une soixantaine de kilomètres entre Consecon à l'est et Cressy à l'ouest. Une trentaine

## Prince Edward, ce voisin champêtre



En haut: l'établissement vinicole «The Grange of Prince Edward Vineyards and Estate Winery», où l'on peut casser la croûte. En bas, le parc provincial Lake of the Mountain dans la communauté de Glenora.

de producteurs, vignerons, aubergistes, artistes et artisans accueillent les visiteurs au jardin, dans leur vignoble ou leur atelier, pour des expériences gourmandes et visuelles fascinantes. Un moment opportun pour goûter aux produits régionaux, dont plusieurs sont primés. Entre autres, les fromages

de «The Fifth Town Artisan Cheese Company».

«Nous fabriquons de façon artisanale vingt-cinq fromages à partir de lait de chèvre, de brebis et de vache provenant des fermes du County et de la région de Quinte», explique Petra Cooper, propriétaire de la boutique. Nous sommes les seules

en Amérique du Nord à être certifiées Platine selon les normes LEED. Et les seules installations en Ontario dotées de caves de vieillissement.»

Autrefois, le PEC était considéré comme le jardin du Canada, «The Garden County», comme on dit là-bas. On cultivait maïs, houblon, fruits et lé-

gumes. «L'économie agricole traditionnelle reposait sur les fromageries et la conserverie de pois, de tomates, de cerises et de citrouille», explique Wolf Braun, notre guide. Ici, en 1940, on fournissait jusqu'à 43 % des tomates en conserve du Canada.

VOIR PAGE D 2: PRINCE

Hydro Québec

Partenaire principal

Gaspésie  
jetaime.com

## Festival international de jardins

Jardins de Métis • 26 juin — 3 octobre 2010

11<sup>e</sup> édition > Le Paradis • Ville invitée: Berlin

www.jardinsdemetis.com

Gouvernement du Canada / Government of Canada

Québec

Marie & Raynald AUBERGE DU GRAND FLEUVE ★★ ★

Bouquin couette, du 15 mai au 15 octobre 2010. Le seul hôtel au bord du fleuve et à l'écart de la route 132  
131, rue Principale, Métis-sur-Mer Tél: 418-936-3332 ou 866-936-3332



## PLAISIRS

## TOURISME

## Long-courrier

J'ai toujours beaucoup de plaisir à lire les minilivres intitulés *Le Goût de...* aux éditions Mercure de France, ou comment passer dans une destination à travers les arrêts sur images, les personnes ou les caractères de ces endroits tracés par des écrivains. Dans un esprit différent, les Itinéraires Lonely Planet consacrés à Rome, à New York et à Bruxelles sont faits pour rejoindre une clientèle plus jeune qui certes veut savoir, mais... sans tomber dans la connaissance avec un grand C.

## De blogue à Long-courrier

Vous aimez le ping-pong? Eh bien, moi aussi. Un coup c'est Long-courrier sur papier et un coup c'est le blogue. Je réponds à vos questions sur le papier et sur le blogue. Vous pouvez m'écrire à [lkiefer@ledevoir.com](mailto:lkiefer@ledevoir.com). Consulter le blogue à [www.ledevoir.com/lionkiefer](http://www.ledevoir.com/lionkiefer).



LIO KIEFER

Et comme les demandes ont explosé de puis quelques semaines, je suis comme toute compagnie normale, c'est-à-dire en retard de

quelque 80 questions.

On va faire une chose: il y aura trois ou quatre questions-réponses par jour sur le blogue, plus deux ou trois dans Long-courrier. On devrait y arriver... Ou plutôt: je devrais y arriver.

Merci de vos commentaires et de vos questions aigüées.

## Rome et les lacs italiens

«Voici notre projet pour lequel vos commentaires et suggestions seraient appréciés. Pour fêter notre arrivée dans la soixantaine, nous envisageons le voyage suivant, probablement en octobre: une quinzaine de jours (nous avons une certaine flexibilité tant au plan des horaires qu'au plan du budget, soit dit en passant) répartis de façon à peu près égale entre Barcelone, où nous avons des amis, Rome et la région des lacs du nord de l'Italie. Nous souhaitons réserver dans des établissements confortables de bonne qualité et bien situés. Notre budget est d'environ 15 000 \$ et nous ne louerons pas d'auto. Serait-il plus logique d'acheter un billet aller-retour Montréal-Rome, de nous rendre dans la région des lacs en train (que recommandez-vous?) et de faire le trajet Rome-Barcelone séparément en achetant un billet via Expedia, par exemple? Vous avez des hôtels à nous proposer? Quant à la région des lacs, lequel nous recommandez-vous? Nous souhaitons réserver dans un hôtel situé sur le lac. Consacrons-nous assez de temps à chaque endroit? Dans quel ordre effectuerez-vous le voyage? Y a-t-il des points d'intérêt «incontournables» entre Rome et la région des lacs que nous devrions ou pourrions visiter, toujours en utilisant le train? Toutes autres suggestions seront les bienvenues. Merci de votre attention!»

Louis Nadeau, île d'Orléans

En ce qui concerne les lacs, celui de Gardè est mon préféré. Pourquoi? Aucune idée. C'est peut-être parce que c'est le premier que j'ai vu quand j'étais enfant et que le paternel, plutôt littéraire, me récitait par cœur ces mots de Stendhal: «Pour qui pourrait être sensible à ce qui est sublime, je supplie le lecteur de regarder une carte du lac de Gardè. Les bords de ce lac, avec leurs contrastes de belles forêts et d'eaux calmes, forment peut-être le plus beau paysage du monde.» Et ceux-ci de Goethe: «Connais-tu le pays où fleurissent les citrons et où les oranges dorées brûlent entre les feuilles sombres? Une douce brise souffle depuis le bleu du ciel; le myrte perce, tranquille, et le laurier se dresse. Le connais-tu? Là! Là! je voudrais tant y aller avec toi, ô mon aimée!»

Certes, oui, ils avaient des problèmes affectifs. Mon père aussi.

Plus tard, j'ai été un peu amoureux de la chartreuse de Parme (un peu moins que Maud, mais beaucoup plus qu'Anna Karénine), et le lac de Gardè réapparut.

Mais il y a aussi les îles Borromées du lac Majeur. Pour y avoir connu une Norvégienne dont j'ai oublié le nom de famille.

■ Quand on fait le tour du lac de Gardè, la Locanda San Vigilio n'est pas indiquée... Pourtant, en s'enfonçant dans des ruelles qui colimaçonnent juste après le village de Bardolino, on voit apparaître, adossée au lac, une bâtisse austère datant du XV<sup>e</sup> siècle. Sept chambres de grand style partagent baldaquins, tentures et tableaux d'époque où des madones aux seins blancs courtisent de vieilles horloges marbrées. Quelques suites et appartements entourent le tout, partagés entre la terrasse privée qui essuie les brumes matinales du lac et la serre à oranges et clémentines qui abrite des statues de pierre au profil romain... Une cuisine inventive de saison sert de relais gourmand dans le restaurant du lieu. Les cyprès embrassent cette intimité médiévale, qui est un véritable décor de cinéma... entre les songes de Visconti et certains personnages felliniens. Locanda San Vigilio: [www.locanda-sanvigilio.it/en](http://www.locanda-sanvigilio.it/en)

■ Hotel Gardesana à Torri del Benacco. Face au port, dans une ancienne capitainerie. Chambres de style avec balcon. Tous les meubles viennent de bateaux et tous les articles décoratifs sont à consonance marine. Restaurant panoramique avec vue sur le lac de Gardè, qui sonne l'heure du repas avec une corne de brume. [www.hotel-gardesana.com](http://www.hotel-gardesana.com).



MARTIN BERNETTI AGENCE-FRANCE PRESSE

Une vue de Valparaíso, au Chili. La ville touristique, protégée par l'UNESCO possède une architecture particulière, avec ses maisons de bois colorées.

■ Resto: La Tortuga, à Gargnano del Garda... À côté du musée de l'huile d'olive. Cuisine originale avec poissons du lac (méné, carpes et chevesnes). À découvrir: pâtes à la citrouille et aux aubergines. Prix: 70 \$ par personne avec le vin de pays. (0365) 712 551. Dans le même village, si vous aimez les citrons, il y a aussi la Limonaia de Giuseppe Gandossi.

■ Pour les transports, le Mtl Rome A.R. est bien. Pour rejoindre Barcelone, vous trouverez des billets low cost au départ de l'Italie.

■ Pour le train, prenez une passe: [www.italianrail.com/italy-vacations\\_pass.html](http://www.italianrail.com/italy-vacations_pass.html).

■ Pour ce qui est des endroits à visiter dans cette région, j'en proposerais deux qui ne sont pas incontournables mais qui sont intéressants. Le village d'Orvieto, d'abord, pour le vin et ce vieil homme qui fabrique des Pinocchio en bois brut et se fait appeler Gepeto. Et le village de Busseto, à quelques lieues de Parme. C'est chaque année le porte-voix d'une certaine idée de l'opéra. On chante sous ses arcades romanes, on va à

l'opéra sur la place du village ou on pousse un peu plus loin vers Roncole Verdi, lieu de naissance de Giuseppe. Pour assister à *Aida* dans un champ de tournesols, avec, à l'entracte, du *prosciutto melone* servi avec du vin de Toscane. C'est ce qu'on appelle l'art populaire. Les enfants aux alentours connaissent les paroles par cœur.

■ Pour loger à Busseto, je conseille l'hôtel I Due Foscarini, propriété kitscho-médiévale tenue par un fils de ténor qui a baptisé chaque chambre du nom des opéras de Verdi, avec des reproductions de Léonard dans les sombres couloirs. Le menu de la salle à manger propose le gâteau opéra, la sauce à La Traviata et les linguine fortissimo... C'est long pour être servi, mais c'est bon. En fond musical, le resto et les couloirs passent en boucle les succès de maestro Giuseppe, dont *I Due Foscarini*... [www.iduefoscarini.it/albergo.htm](http://www.iduefoscarini.it/albergo.htm).

## Argentine et Chili

«Nous sommes un couple dans la soixantaine, habitué à voyager par lui-même en cyclotourisme.

Nous préparons un voyage de six semaines en Argentine et au Chili, cette fois sans nos vélos et nos sacoches, mais plutôt de sac à dos, vu les distances.

Nous arriverons à Buenos Aires le 6 octobre et repartirons de Santiago le 15 novembre, après avoir si possible visité les deux capitales, Iguazu, la vallée de Mendoza, la région des lacs, El Calafate, la péninsule de Valdes, la Patagonie, le nord-ouest de l'Argentine, la Terre de Feu, les vignobles chiliens... Bref, tout un menu!

Quel itinéraire et quels moyens de transport suggèreriez-vous, compte tenu du temps qui nous est imparti, des distances, ainsi que pour minimiser les allers-retours, tout en nous sentant autonomes et en respectant le plus possible l'environnement, c'est-à-dire en ne prenant des vols intérieurs que lorsque nécessaire ou plus avantageux?

Auriez-vous, outre et parmi les endroits que nous envisageons, des coups de cœur à nous suggérer, vu qu'il est peu probable que nous retournerions dans cette vie à la même destination?

Merci.»

Diane Auger, Claude Chamberland

Tout d'abord, je vous arrête. Votre dernière phrase, disant qu'il est peu probable que vous retourneriez dans cette vie à la même destination, est une hérésie... À soixante ans, vous aurez encore l'occasion d'y retourner 30 fois... pour y chaloquer le tango 30 fois sur une placette de Buenos Aires, vous dire 30 fois «je t'aime» sur les cailloux d'Ushaia... ou de couvrir 30 autres destinations!

Comme je l'ai mentionné la semaine dernière, il existe à Buenos Aires l'agence Equinox ([www.equinox.com.ar](http://www.equinox.com.ar)), dirigée par un jeune Français entouré d'une équipe très efficace et dynamique. On y propose toutes sortes de services à un bon rapport qualité-prix.

On peut communiquer en français avec Lisa Denis, du Service réceptif français (courriel: [ldenis@equinox.com.ar](mailto:ldenis@equinox.com.ar) ou [contact@equinox.com.ar](mailto:contact@equinox.com.ar)).

Pour ce qui est de l'itinéraire, je vous suggère, en arrivant à Buenos Aires, de descendre directement en avion jusqu'à la Terre de Feu et de remonter en autocar vers El Calafate, puis Esquel et Bariloche. A Esquel, vous bifurquerez vers la péninsule de Valdes, pour remonter ensuite vers Buenos Aires. De là, direction Iguazu (n'oubliez pas de passer du côté brésilien). Ensuite, redescendez par Resistancia pour rejoindre Rosario, Cordoba et Jujui, dans le Nord-Ouest (NO). Enfin, descendre ensuite par San Juan et Mendoza pour rejoindre Santiago.

À mon avis, il vous manque une semaine pour faire tout ce que vous voulez en toute quiétude. Mais vous pouvez faire le saut en avion pour certaines destinations, par exemple entre Iguazu et Salta. Avec l'Argentina Pass, vérifiez ce qu'il est préférable de réserver sur votre itinéraire.

Pour connaître les différentes compagnies d'autocar, les horaires ainsi que les tarifs: [www.plataforma10.com](http://www.plataforma10.com).

Une autre agence sympa à Salta, pour du trekking dans le NO: [www.tierras-argentinas.com](http://www.tierras-argentinas.com)

## Guides et compliments

«Nous rentrons d'un voyage de deux semaines au Japon, séjour préparé en partie à l'aide de vos conseils du 14 mars 2010. Merci! Une fois sur place, selon notre tradition familiale, mon rôle consistait à attirer l'attention de tous sur les points saillants de notre visite, ce qui comprend la dimension historique, les choses à voir absolument, etc. Bien souvent, il m'arrivait donc de me promener avec un, sinon deux guides dans mon sac, ce qui n'est pas bien agréable étant donné la tendance à produire des ouvrages en papier glacé de haute qualité, avec plein de photos, etc. (ce sont vos commentaires sur les 400 pages du livre Taschen sur Berlin qui me rappellent cet aspect peu pratique des guides)... Je voulais donc vous signaler la collection «Cartoville» de Gallimard. Vous connaissez peut-être cette collection qui vise à fournir

l'essentiel en un clin d'œil? Le livre divise la ville en quartiers et y consacre une «page» entière, avec une carte qui se déplie et sur laquelle sont indiqués les points d'intérêt: restos, magasins, bouches de métro, etc. J'ai trouvé l'exemplaire «Tokyo» très utile, et combien moins lourd que les autres Voir et Lonely Planet, lorsqu'on visitait la ville. J'utilisais les guides «poids lourds» lors de la consultation matinale, qui se faisait en famille au moment du déjeuner, avant de quitter le ryokan.

Merci encore une fois de vos conseils, sans lesquels je n'aurais pas eu l'idée de réserver auprès de l'office du tourisme au [www.itcj.jp](http://www.itcj.jp) — c'était beaucoup plus facile d'avoir déjà tout arrangé.»

Vicki Walker, Ottawa

«Il y a quelques jours, je sollicitais votre avis sur la façon la plus intéressante de faire le tour des grands lacs italiens, que nous souhaitons visiter en septembre, ainsi que les Cinque Terre, à partir de Nice. J'ai fait vite et n'ai pas accompagné mon message de salutations distinguées que vous méritez.

Nous nous lisons depuis longtemps chaque samedi dans *Le Devoir* avec régularité. Les ajouts du blogue et vos commentaires sur le Tour de France constituent une riche matière pour nous, qui désirons connaître un peu plus de régions du monde dans leur cœur géographique et humain; c'est notre motivation à voyager. En 1992, nous partions dans le sud de la France à cause d'un billet de M. Deshaies (et la chanson de Bécand *C'est en septembre*); l'automne dernier, nous allions en Corse en suivant vos recommandations; nous en sommes redevants acquis. Cette fois, un peu d'Italie (10 jours), et de Languedoc et Pyrénées pour la deuxième partie.

Recevez donc l'expression de notre grande appréciation pour vos chroniques, leur riche documentation et le ton jovial et juste assez critique de vos commentaires et observations.»

Gérald Bergeron (pour Raymonde et moi)

Je ne sais jamais quoi répondre aux compliments... Pas par pudeur, mais par maladresse. Je suis plus à l'aise avec le rentre-dedans.

Il m'arrive de faire paraître ce genre de lettres, comme aujourd'hui. Besoin d'ammmmmooooourrrr! Mais le plus souvent, je réponds directement.

Que répondre? Merci? Continuez à lire *Le Devoir*? Cela va faire plaisir au libre-penseur? Me suis-je égaré? Non, je ne prends personne avec moi en voyage, si ce ne sont les amazons de ma vie.

Je finis quelquefois par cette question d'enfant: C'est quoi, les études pour voyager?

## À lire, à voir, à entendre

■ J'ai toujours beaucoup de plaisir à lire les minilivres (130 pages environ) intitulés *Le Goût de...* aux éditions Mercure de France, ou comment passer dans une destination à travers les arrêts sur images, les personnes ou les caractères de ces endroits tracés par des écrivains ou auteurs plus ou moins connus. Je viens de terminer *Le Goût de la Bretagne* ainsi que *Le Goût de San Francisco*. Dans le premier, Flaubert, Colette, Le Bris et Chateaubriand sont parmi la trentaine de guides choisis. Pour San Francisco, Kerouac, London ou Beigbeder sont sur ou à côté du pont.

■ Dans un esprit différent, mais qui se démarque également des guides traditionnels, les Itinéraires Lonely Planet consacrés à Rome, à New York et à Bruxelles. Ils sont faits pour rejoindre une clientèle plus jeune, qui certes veut savoir, mais... sans tomber dans la connaissance avec un grand C ou dans les milliers de dates et de références propres à écœurer tout être pourvu d'une cervelle dite normale.

Collaborateur du Devoir

Envoyez vs questions et bonnes adresses à [lkiefer@ledevoir.com](mailto:lkiefer@ledevoir.com)

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

## CHARLEVOIX

**AUBERGE SUR LA CÔTE - LA MALBAIE \*\*\***  
Petite, charmante et chaleureuse. Forfaits suggérés. 250, chemin des Falaises.  
[www.aubergesurlacote.com](http://www.aubergesurlacote.com) 1-800-853-3972

**LE SABLON \*\*\*\***  
à louer à **St-Réné**: 7 luxueux cottages au bord du fleuve, juste au pied du Domaine Forget, tout équipés, grand confort, Internet sans fil, foyer, plage sur le site, location de kayak et pédalo à 2 min., golf et Casino à 10 min.  
[www.sablonscharlevoix.com](http://www.sablonscharlevoix.com) 1-888-754-1551 (lun.-ven. 9 à 17h).

## CHAUDIÈRE-APPALACHES

**AUBERGE DES GLACIS \*\*\***  
Forfait gastronomique avec croisière dans l'archipel de l'Île-aux-Grues avec les Capitaines Lachance: 186\$/pers./occ. double. Autres forfaits disponibles: massage, golf, musées et théâtre.  
[www.aubergedesglacis.com](http://www.aubergedesglacis.com) 1 877 245-2247

## ÎLE D'ORLÉANS

**AUBERGE CHAUMONOT**  
Un rendez-vous romantique au bord du fleuve St-Laurent à St-François, I.O. Site unique, calme et romantique. Forfaits disponibles.  
[www.aubergechaumonot.com](http://www.aubergechaumonot.com) 418 829-2735 1-800-520-2735

## MONTÉRÉGIE

**HOSTELLERIE LES TROIS TILLEULS**  
ST-MARC SUR LE RICHELIEU & SPA GIVENCHY  
Le tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme, volupté dans cette Hostellerie de charme, sur les rives du Richelieu, à 30 minutes de Montréal. Décor raffiné et confort douillet, cuisine du terroir gastronomique, cave prestigieuse, Spa Givenchy unique au Canada, piscine intérieure, saunas, salle d'exercices, onze salles de soins. Nombreux forfaits disponibles.  
[www.lestroistilleuls.com](http://www.lestroistilleuls.com) 514-856-7787 ou 1 800 263-2230

## MAINE, U.S.A.

**ELMWOOD RESORT, WELLS, MAINE**  
Vous en aurez plus; Plus de confort et beaucoup plus d'espace idéal pour la famille recherchant plus qu'une simple chambre d'hôtel ou pour le couple qui recherche le luxe. Nos confortables et abordables suites de 1 à 3 chambres avec cuisine & salon offrent espace et luxe. À quelques min. de la plage, sur l'itinéraire du «trolleybus», piscines int. & ext., chauffées, sauna, aire de picnic, terrain de jeux, conditionnement physique, Internet sansfil et plus encore! AAA et 3 diamants.  
[www.elmwood-resort.com](http://www.elmwood-resort.com) 1 800 697-8566

## NEW-JERSEY, U.S.A.

**COLISEUM OCEAN FRONT RESORT, WILDWOOD CREST**  
Bienvenue au bord de mer de Jersey, Ch. Confortables avec cuisinette. Suites pour grandes familles. Plsc., salle de jeu, pizzeria. **Spécial d'été** ••• 15 au 20 août (5 nuits): 759\$ ••• 22 au 29 août (7 nuits): 899\$ ••• 3 au 10 sept. (7 nuits): 649\$. Pour 7 nuits en tout temps: 999\$.  
[www.colliseumoceanresort.com](http://www.colliseumoceanresort.com) 1 866-SJ-BEACH 609 729-4444

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Jean de Billy au 514-985-3456 ou [jdebilly@ledevoir.com](mailto:jdebilly@ledevoir.com)

## PLAISIRS

## TOURISME

Dans le Prince Edward County, l'invasion de la vigne constitue une véritable révolution depuis 10 ans. Le premier à s'y installer fut la Waupoos Estates Winery, à l'est du coquet village de Picton. Depuis, c'est l'explosion. On y compte une trentaine de vignobles, 800 acres de vignes et vingt-cinq établissements vinicoles ouverts au public.



La baie de Wellington, dans le comté de Prince Edward. Comme à la mer.

PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

## PRINCE

SUITE DE LA PAGE D 1

Une industrie florissante jusque dans les années 1950.

Et puis, l'agriculture du pays s'ouvre brusquement à la modernité. Malgré la richesse de son sol, la douceur de son climat et son taux d'ensoleillement remarquable, la presqu'île ontarienne tombe dans l'oubli jusque dans les années 1990. Quelques entichés en tous genres flairent alors la manne: terre fertile par endroits, climat tempéré, sol argilo-calcaire... Cultivateurs bio et vigneron s'ajoutent aux fermiers d'antan et redonnent un second souffle à la petite péninsule.

Et c'est ainsi que débute l'histoire contemporaine de la vigne dans ce comté sans centre commercial, sans aucun kitsch, où jadis on coupait du bois, labourait le sol, faisait la contrebande du rhum, cultivait l'orge pour faire la bière, la pomme pour le cidre et les tomates pour la mise en conserve. Toutefois, les archives attestent la présence de la vigne sur ce territoire, à mi-chemin entre Montréal et Niagara, dès le XIX<sup>e</sup> siècle. Dorland Noxon, un habitant du village de Hillier, aurait reçu pour son vin une médaille d'or à l'Exposition universelle de Philadelphie, en 1876.

## Révolution fruitée

Dans le PEC, l'invasion de la vigne constitue une véritable révolution depuis 10 ans. Le premier à s'y installer fut la Waupoos Estates Winery, à l'est du coquet village de Picton. Depuis, c'est l'explosion. On y compte une trentaine de vignobles, 800 acres de vignes et vingt-cinq établissements vinicoles ouverts au public. La deuxième «région vinicole désignée» en importance en Ontario, après Niagara, que l'on peine à placer sur une carte géographique des grandes régions du vin dans le monde. C'est que la région est jeune et les producteurs, trop petits.

Dans le County, les sols légèrement calcaires rappellent la Bourgogne. Un comparaison que ne partage pas Frederic Picard, Bourguignon d'origine et maître de chai à la Huff Estates Winery. «Le comté de Prince Edward a ses particularités et produira son propre vin. Pourquoi comparer? Le plaisir ici est de créer un produit nouveau.»

Cela dit, le pinot noir et le chardonnay, deux cépages bourguignons, se plaisent bien sur les coteaux de la presqu'île. Et plus d'une quinzaine de vigneron produisent ici des vins issus de ces deux cépages nobles. Pinot gris, riesling et gewürztraminer donnent aussi quelques vins dignes de mention. Comme le «Pinot Gris 2009» de la Casa Dea Estates Winery, à l'arôme de pêche et d'abricot. Excellent pour accompagner rouleaux de printemps et porc au gingembre.

Ici, pas de châteaux, mais quelques architectures modernes, comme le bâtiment de la «Huff Estates Winery» avec ses



Waupoos Estates Winery, le premier vignoble à avoir vu le jour dans le County.

immenses fenêtres qui vont du sol au plafond, offrant une vue spectaculaire sur le vignoble. Ou encore de vieilles granges rénovées sur le modèle de «The Grange of Prince Edward Vineyards and Estate Winery», un bâtiment qui remonte à 1826, au temps des loyalistes. La salle de dégustation, située sous le toit du bâtiment historique, exhibe une impressionnante cheminée en pierre et donne sur une terrasse avec vue sur l'étang et les vignobles. «Tout à fait digne d'un décor de campagne bourguignonne», affirme Sylvie, ma compagne de voyage, qui a grandi

**Le pinot noir et le chardonnay se plaisent bien sur les coteaux de la presqu'île. Une quinzaine de vigneron produisent ici des vins issus de ces deux cépages nobles.**

dans une barrique de raisins à Beaulne, en France. Invitant même en hiver!

Un colonel à la retraite, une Québécoise passionnée, un maître de chai bourguignon, un sommelier libanais, un ancien député du Nouveau Parti démocratique, autant de personnalités aux tannins souples, expressifs, veloutés... et cultivés! Dans le County, on ne se contente pas de peaufiner la dive bouteille, on veut faire du vin un fort argument touristique. Aussi bien en français qu'en anglais.

J'ai rencontré Monika Fida juste avant de quitter la presqu'île ontarienne en mai dernier. Après trois jours d'un voyage de presse à butiner d'un vignoble à l'autre, à goûter des vins, à déguster les produits de la région et à écouter la petite histoire toujours captivante des vigneron. Nous avions rendez-vous à l'auberge Angéline's, dans le village de Bloomfield, pour récupérer les paniers à pique-nique prévus pour le lunch du midi dans le train, en route vers Montréal.

Monika est Suisse d'origine. En 1988, elle et son mari Willi se portent acquéreurs d'Angéline's, une jolie demeure victorienne construite en 1869 par le couple Henry et Angeline Hubbs sur un

terrain de 300 acres. Le père d'Angéline était à la tête du mouvement des Quakers pour tout le comté. Et Bloomfield était l'un des lieux de rencontre quaker dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle.

«Il n'y avait rien à Bloomfield à notre arrivée. Tout était à faire. Le village s'appelait Fleurs des champs, mais il n'y avait que du vert. J'ai alors proposé un concours de jardin. Le prix: un voyage à Busch Gardens, en Floride.» Un concours qui a marqué le début des activités dans la région. Puis, le couple a redonné sa beauté d'antan à la demeure. Depuis le décès de son mari, ce sont ses deux enfants qui gèrent l'établissement. Avec beaucoup de brio d'ailleurs!

En rencontrant Monika, qui ce matin-là, guillerette, m'a présenté sa fa-

mille et parlé de son excellent chef, un Français fraîchement débarqué de Saint-Pierre et Miquelon via Halifax, je savais que je reviendrais. De là, nous sommes à une dizaine de minutes en auto du County.

■ Sandbanks Estate Winery. Catherine Langlois, vigneronne et propriétaire des lieux, a grandi dans une ferme à l'île d'Orléans. Elle a fait ses classes à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec à Montréal avant de s'envoler en Bourgogne pour y travailler dans les vignobles. De retour, elle travaille dans le secteur des ventes du Pelee Island Winery. Mais l'appel du terroir est plus fort. Elle plante son vignoble de six acres dans le comté de Prince Edward en 2000 avec principalement des

hybrides et des vinifera. Son baco noir étonne par sa finesse. [www.sandbankswinery.com](http://www.sandbankswinery.com)

■ By Chadsey's Cairns Winery. Richard Johnston est un «gentleman farmer». Dans une autre vie il fut député provincial et directeur d'école. Sa femme Vida est psychothérapeute. Richard bichonne les raisins, Vida fabrique le vin. Leur production s'étend du chenin blanc rafraîchissant aux gewürztraminers aromatiques, des gamays légers aux pinots corsés. [www.bychadseyscairns.com](http://www.bychadseyscairns.com)

■ Huff Estates Winery. Une chic cave aux barriques à vin alimentées par gravité. Frédéric Picard, maître de chai français, emploie des méthodes traditionnelles pour élaborer une variété de bordeaux classiques, y compris le merlot et le cabernet franc et des vins blancs tels le chardonnay, le riesling et le pinot gris. La galerie Oeno vaut la visite. [www.huffestates.com](http://www.huffestates.com)

■ Norman Hardie ne produit que des cépages bourguignons, pinot noir et chardonnay. Très minéral, très sylex en bouche, avec la présence de petits fruits à chair blanche; j'aime son chardonnay 2008, que l'on retrouve sur la carte des vins du restaurant Le Toqué au coût de 119 \$. Quant au Pinot 2008 (aussi au Toqué), il offre en bouche la cerise et la canneberge. Un peu acidulé, il se termine sur une note poivrée. On peut commander ces deux vins, vendus sur place 35 \$, à l'agence Vinealis ([vinealis.qc.ca](http://vinealis.qc.ca)) au coût de 39,95 \$ la caisse de six. [www.normanhardie.com](http://www.normanhardie.com)

■ Établissements vinicoles du County: [www.thecountywines.com](http://www.thecountywines.com)

■ À visiter: Carriage House Co-opérage, une fabrique de tonneaux en chêne du Canada. [www.carriagehousecoopérage.com](http://www.carriagehousecoopérage.com)

■ Chez Angéline's Restaurant & Inn. La trilogie de soupes aux légumes du march est divine, et encore plus divine est la terrine de foie gras parfumée au cidre de glace du County, succette de foie gras aux grains de sésame blancs. [www.angelinesrestaurantinn.com](http://www.angelinesrestaurantinn.com)

■ The Bloomfield Carriage House Restaurant. Bonne table comprenant de la charcuterie à la française et le meilleur pain du County. On peut apporter son propre vin: [www.bloomfield-carriagehouse.com](http://www.bloomfield-carriagehouse.com)

■ Dormir: Le Merrill Inn, une demeure historique élégante de Picton qui se distingue par ses pignons et son ornement architectural en dentelle de bois: [www.merrillinn.com](http://www.merrillinn.com)

■ Se baigner: parc provincial des Sandbanks. Coût: 16 \$ par voiture. Dans la baie de Wellington, à proximité de huit vignobles. Et c'est gratuit!

■ Pour préparer votre voyage: [www.tastetrail.ca/](http://www.tastetrail.ca/), [www.directionontario.ca/guidetouristique.cfm](http://www.directionontario.ca/guidetouristique.cfm), [www.vickisveggies.com](http://www.vickisveggies.com)

hybrides et des vinifera. Son baco noir étonne par sa finesse. [www.sandbankswinery.com](http://www.sandbankswinery.com)

■ By Chadsey's Cairns Winery. Richard Johnston est un «gentleman farmer». Dans une autre vie il fut député provincial et directeur d'école. Sa femme Vida est psychothérapeute. Richard bichonne les raisins, Vida fabrique le vin. Leur production s'étend du chenin blanc rafraîchissant aux gewürztraminers aromatiques, des gamays légers aux pinots corsés. [www.bychadseyscairns.com](http://www.bychadseyscairns.com)

■ Huff Estates Winery. Une chic cave aux barriques à vin alimentées par gravité. Frédéric Picard, maître de chai français, emploie des méthodes traditionnelles pour élaborer une variété de bordeaux classiques, y compris le merlot et le cabernet franc et des vins blancs tels le chardonnay, le riesling et le pinot gris. La galerie Oeno vaut la visite. [www.huffestates.com](http://www.huffestates.com)

■ Norman Hardie ne produit que des cépages bourguignons, pinot noir et chardonnay. Très minéral, très sylex en bouche, avec la présence de petits fruits à chair blanche; j'aime son chardonnay 2008, que l'on retrouve sur la carte des vins du restaurant Le Toqué au coût de 119 \$. Quant au Pinot 2008 (aussi au Toqué), il offre en bouche la cerise et la canneberge. Un peu acidulé, il se termine sur une note poivrée. On peut commander ces deux vins, vendus sur place 35 \$, à l'agence Vinealis ([vinealis.qc.ca](http://vinealis.qc.ca)) au coût de 39,95 \$ la caisse de six. [www.normanhardie.com](http://www.normanhardie.com)

■ Établissements vinicoles du County: [www.thecountywines.com](http://www.thecountywines.com)

■ À visiter: Carriage House Co-opérage, une fabrique de tonneaux en chêne du Canada. [www.carriagehousecoopérage.com](http://www.carriagehousecoopérage.com)

■ Chez Angéline's Restaurant & Inn. La trilogie de soupes aux légumes du march est divine, et encore plus divine est la terrine de foie gras parfumée au cidre de glace du County, succette de foie gras aux grains de sésame blancs. [www.angelinesrestaurantinn.com](http://www.angelinesrestaurantinn.com)

■ The Bloomfield Carriage House Restaurant. Bonne table comprenant de la charcuterie à la française et le meilleur pain du County. On peut apporter son propre vin: [www.bloomfield-carriagehouse.com](http://www.bloomfield-carriagehouse.com)

■ Dormir: Le Merrill Inn, une demeure historique élégante de Picton qui se distingue par ses pignons et son ornement architectural en dentelle de bois: [www.merrillinn.com](http://www.merrillinn.com)

■ Se baigner: parc provincial des Sandbanks. Coût: 16 \$ par voiture. Dans la baie de Wellington, à proximité de huit vignobles. Et c'est gratuit!

■ Pour préparer votre voyage: [www.tastetrail.ca/](http://www.tastetrail.ca/), [www.directionontario.ca/guidetouristique.cfm](http://www.directionontario.ca/guidetouristique.cfm), [www.vickisveggies.com](http://www.vickisveggies.com)

Collaboratrice du Devoir

Notre journaliste était l'invitée de la Winegrowers Association, Price Edward County

## Ça gaze pour quelques Dakaroises!

CAROLYNE PARENT

Dakar — Au motif d'assurer la sécurité de leurs passagères, les taxis exploités par et pour des femmes se multiplient de par le monde, de Londres à Beyrouth, de Tokyo à Moscou. Mais dans la capitale sénégalaise, la raison d'être de ces taxis est tout autre: encourager l'entrepreneuriat au féminin. «La parité hommes-femmes est un objectif du président [Abdoulaye] Wade, fait remarquer Mama Sakho, une des «taxi sisters» de Dakar. Sa devise est d'ailleurs: «Ce que l'homme peut, la femme le peut aussi.»

Lancé en 2007, le programme gouvernemental des «taxi sisters» a permis à 10 Dakaroises d'acquiescer chacune une Chery QQ, une petite voiture de marque chinoise, pour devenir chauffeur de taxi. «Comme le travail est rare, plus de 1000 candidates ont postulé, dit la jeune trentenaire. Nous avons été finalement choisies pour notre gentillesse et notre connaissance de l'anglais au terme de longues auditions.» Un cours de conduite automobile et d'autodéfense plus tard, les dix élues recevaient les clés d'un véhicule

neuf, tout en s'engageant à en rembourser le coût (8 750 000 francs CFA, 17 000 \$) en cinq ans. «Mais on ne nous fatigue pas trop avec les versements, vu la crise économique», dit-elle.

Garée au Novotel du centre-ville, Mme Sakho véhicule surtout les clients de l'hôtel, essen-

## La devise

## du président

## Abdoulaye

## est: «Ce

## que l'homme

## peut,

## la femme le

## peut aussi»,

## fait

## remarquer

## Mama Sakho

tiellement français.

«Ils nous aiment bien,

dit-elle, car nos voitures sont propres et nous discutons bien.

En fait, il n'y a que les «taximen» qui ne nous aiment pas, mais la mentalité change.»

Au-trement, comme ses collègues, elle ne cueille sa clientèle que sur appel et que le jour, une façon d'assurer sa sécurité.

«Mais je ne pense pas trop à ça, chaque métier a ses risques. Moi, j'adore le mien, qui me permet de gagner ma vie correctement tout

en étant ma propre patronne.»

Même qu'une fois cette voiture remboursée, Mama Sakho envisage d'en acheter une deuxième et de faire travailler une autre femme. Ainsi, le projet modeste du président Wade pourrait faire des petits...

## Collaboratrice du Devoir

■ À Dakar, on joint Mama Sakho au 77 646 46 66.



CAROLYNE PARENT

Mama Sakho est l'une des dix Dakaroises privilégiées qui ont pu acquiescer l'une des Chery QQ offertes par le programme gouvernemental de Dakar.

## EN BREF



des chapitres sur l'histoire, la politique et la culture du pays. Ça va de Mexico, une capitale difficile à gérer, aux nouvelles pratiques du Nouvel Âge venues des États-Unis, en passant par le triste constat de la malbouffe, qui règne en maître, jusqu'à la transformation des traditions familiales. L'Égypte, le Maroc, l'Inde, l'Australie, le Brésil et l'Espagne sont déjà passés sous la loupe de la collection, et les éditions de Thaïlande et de Cuba paraîtront d'ici la fin de l'année. — Le Devoir

## Oups!

Vous l'aurez peut-être reconnu à sa plume, c'est bien notre chroniqueur globe-trotter Lio Kiefer qui s'est aventuré en péniche au fil des écluses du canal Rideau, dans le texte «Le bonheur est dans les baies», publié samedi 24 juillet dernier dans nos pages, sans signature. Toutes nos excuses.

## L'âme du monde

Mexique, le dernier-né de la collection «Les guides de l'état du monde», aux éditions La Découverte, est de ces guides de voyage qui permettent de découvrir l'âme d'une destination. Ici, les suggestions de gîtes et de restos sont évaluées pour faire la part belle à

Du 3 au 6 septembre 2010

VOIR AUTREMENT

CHICAGO

ARCHITECTURE - ARTS - SAVEURS

WWW.SNTOURISMECULTUREL.COM

1 888 569-4040

SN  
Tourisme culturel



# PLAISIRS



BRIAN SNYDER REUTERS

Les marchés publics regorgent de produits québécois qui favorisent le développement du goût.

## Êtes-vous *slow*, ou *fast*?

Faites-vous partie de ceux qui prèchent pour le *slow food* et l'art de bien manger en ayant «bonne conscience» ou êtes-vous de ceux qui voudraient bien en faire partie mais pour qui «bien manger» passe en second plan?

Ou encore, êtes-vous de ces personnes qui croient en l'importance de privilégier la consommation locale, les petits producteurs, la «qualité Québec» et les aliments d'ici, mais qui, lorsque vient le moment d'acheter, choisissent en fonction du prix, qui l'emporte en dépit des origines du produit, de la commercialisation ou même de la qualité?



PHILIPPE MOLLÉ

De plus en plus de voix s'élèvent ici comme ailleurs pour réclamer, au sein des grandes surfaces notamment, plus de transparence en ce qui concerne la traçabilité des aliments, l'origine des produits, la façon dont ils sont fabriqués, dont les viandes sont élevées, abattues, ou encore travaillées.

À la recherche du goût  
Le propre d'une grande entreprise de l'alimentation est d'avoir un goût qui accroche le consommateur afin qu'il revienne au produit. Pour cela, on use de colorants, d'additifs, d'excipients de saveurs et sou-

vent d'agents de conservation, comme les nitrates, ou de surdoses de sel. En contrepartie, on n'hésite pas à diminuer le gras en compensant par du sucre ou des adjuvants. Les grands spécialistes du goût vous diront qu'un grand produit (pas forcément cher) se suffit à lui-même et n'a pas besoin d'ajouts.

Les spécialistes de l'alimentation ne nieront pas que certains éléments favorisent le développement du goût, mais pas dans le bon sens pour la santé. Cette pratique est largement répandue dans les restaurants à service rapide (*fast food*), qui usent de saveurs agréables aux papilles gustatives et pour la mémoire olfactive. La mayonnaise, le soya, le caramel, le fromage fondu, certains épices ou aromates deviennent des appâts. Ils nous conditionnent comme le font les odeurs agréables de

**La mayonnaise, le soya, le caramel, le fromage fondu, certains épices ou aromates utilisés par les restaurants à service rapide deviennent des appâts**

pain grillé, de chocolat chaud, de pizza qui cuit, de café torréfié, etc., au détriment d'odeurs comme la cuisson du chou-fleur, de poisson, ou encore le vinaigre.

Des concepteurs et décideurs de goûts, comme les grands designers, répandent dans des rues piétonnières des odeurs de bonbons, de pain,

de barbe à papa, qui rappellent la fête foraine ou la maison, donc la joie. Cela facilite l'achat compulsif, qui existe aussi dans l'alimentation.

### Qui êtes-vous réellement?

Voici un petit questionnaire qui vous permettra d'évaluer réellement votre comportement, quand vient le moment d'acheter, devant les produits locaux, les produits saisonniers et l'importance que vous accordez à l'origine des produits. En comptabilisant vos points, vous déterminerez si vous êtes plutôt un adepte du *slow food* ou du *fast food*. Cochez oui ou cochez non pour chacune des questions, et calculez ensuite le nombre des oui et le nombre des non obtenus.

1- Mangez-vous moins de dix fois par année du *fast food*? Oui Non

2- Consommez-vous du pain artisanal? Oui Non

3- Êtes-vous réellement prêt à payer plus cher pour un produit local à qualité moindre afin d'encourager l'économie locale? Oui Non

4- Achetez-vous les produits alimentaires chez les petits marchands ou au marché plutôt que dans les grandes surfaces? Oui Non

5- Cherchez-vous à savoir d'où proviennent vos aliments à la base et comment ils sont pro-

duits? Oui Non

6- Comme c'est le cas au Japon, la nourriture occupe-t-elle chez vous la première place et est-elle la dépense principale de votre budget? Oui Non

7- Seriez-vous prêt à faire des kilomètres additionnels pour privilégier la qualité d'un produit ou pour acheter un produit spécifique? Oui Non

8- Êtes-vous sensible au mouvement *Slow Food*? Oui Non

9- Êtes-vous comme moi un consommateur qui ne se souvient guère du prix du lait après l'avoir acheté? Oui Non

10- Faites-vous à manger par plaisir? Oui Non

Si vous avez répondu oui à neuf questions sur 10, vous êtes un ardent défenseur du *Slow Food* et des valeurs de ce mouvement à la défense du «bien manger».

Si vous avez obtenu au moins sept oui, indéniablement votre choix se porte sur les petites productions et l'appartenance au terroir local.

Avec cinq ou six réponses affirmatives, vous aimerez défendre les produits locaux, mais vous ne le faites pas réellement.

Si vous avez obtenu moins de cinq réponses affirmatives, vous mangez d'abord par nécessité et moins pour valoriser l'économie locale.

*Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matin à l'émission, Samedi et rien d'autre, à la Première Chaîne de Radio-Canada.*

## HUMEURS ET DÉCOUVERTES

### Bleu lavande: aussi un rêve de gourmandise

Voilà l'exemple d'une belle entreprise québécoise installée dans les Cantons-de-l'Est, dans le petit village de Fitch Bay, et qui à force de ténacité a réalisé son rêve en créant la plus importante lavanderie au Canada. Outre les produits cosmétiques, la société commercialise une gamme de produits sous l'étiquette «Cuisine Bleu lavande», avec entre autres un miel de lavande extraordinaire. Provence, tenez vous bien.

Bleu lavande, 891, chemin Narrow, route 247, Stanstead, ☎ 819 876-5851.

## BIBLIOSCOPIE



### APÉRITIFS DU SOLEIL ET AUTRES MEZZÉ

Rena Salaman  
Éditions Album Larousse  
Espagne, 2008, 60 pages

Bien illustré, cet ouvrage se déguste comme les mezzés, c'est-à-dire facilement. On donne de petits trucs simples et faciles pour recevoir à l'apéritif tout en épantant la galerie.

## Recette de la semaine

# Roulade de saumon fumé au fromage et au miel de lavande

- 4 belles tranches de saumon fumé
- 150 g de fromage à la crème
- 50 g de fromage bleu d'Elizabeth
- 30 ml de miel de lavande
- 4 tranches de pain aux grains entiers
- 30 ml d'huile d'olive
- 10 feuilles de basilic frais
- Sel et poivre au goût

Mélanger le fromage à la crème, le bleu, le miel de lavande et l'huile d'olive. Ajouter les feuilles de basilic grossièrement hachées ainsi que le jus de citron. Assaisonner le mélange. En garnir le centre des tranches de saumon fumé et refermer comme une bourse. Badigeonner les tranches de pain d'huile d'olive et faire griller. Disposer chacune des tranches de saumon sur le pain grillé et servir avec un peu de poivre moulu.



MICHELE DANIAU AGENCE FRANCE-PRESSE

Récolte de la lavande

## Bon voyage

### VOYAGES CULTURELS VIP

**SPÉCIALISTE DES VOYAGES EN PETITS GROUPES.**

**80 DESTINATIONS**  
**ITINÉRAIRES AU CHOIX DE 15 À 30 JRS**  
**VOYAGES GUIDÉS POUR PETITS GROUPES 8 À 20 PERSONNES**  
**VOYAGES PERSONNALISÉS GUIDÉS OU NON 2 À 8 PERSONNES**

**LES GRANDS VOYAGES DE CULTURE : 23 JOURS ET PLUS**

Permis du Québec

**VOYAGES CULTURELS VIP**

3627, RUE SAINT-DENIS  
MONTREAL, Q.C.  
H2X 3L6  
T. 514-844-0407  
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

### NOUVELLE DESTINATION

## AFRIQUE DU SUD

DANS TOUTE SA SPLENDEUR APRÈS LE MONDIAL

**1<sup>er</sup> au 23 novembre 2010**  
**15 mars au 06 avril 2011**

**6351.00\$ (2 repas par jour)**

DEMANDEZ LA BROCHURE AVEC L'ITINÉRAIRE COMPLET

Permis du Québec

**VOYAGES CULTURELS VIP**

3627, RUE SAINT-DENIS  
MONTREAL, Q.C.  
H2X 3L6  
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425  
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Jean de Billy au 514 985-3456 :::: jdebilly@ledevoir.com



PHILIPPE MOLLÉ

De plus en plus de voix s'élèvent ici comme ailleurs pour réclamer, au sein des grandes surfaces notamment, plus de transparence en ce qui concerne la traçabilité des aliments, l'origine des produits, la façon dont ils sont fabriqués, dont les viandes sont élevées, abattues, ou encore travaillées.

# JARDINS

## Aux petits soins de la tomate

De mémoire de jardinier, jamais récoltes ne furent aussi hâtives! Du maïs, des tomates, des haricots, de petites betteraves, et le tout à foison; on trouve même déjà les premiers poivrons! Diantre, que restera-t-il dans nos jardins à la mi-août? Du pourpier, puisque celui-ci envahit mes jardins!

Voici quelques conseils pour réussir vos tomates. Cette plante est exigeante en éléments nutritifs, et une forte concentration en phosphore et en potassium est indispensable à la formation des fruits. Mais attention: une quantité excessive d'un élément a un effet néfaste, en nuisant, par exemple, à l'absorption par le plant d'un autre élément indispensable. Donc, la fertilisation doit être équilibrée. Pour vérifier si la fertilisation que vous apportez à vos plants de tomate est adéquate, regardez la couleur des feuilles; si celles-ci sont vert pâle, cela peut indiquer un manque d'azote (N). Si elles sont vert foncé sur le dessus, mais un peu pourpre sur le dessous, cela indique un manque de phosphore (P). Quant au potassium (K), son

manque entraîne des marbrures sur les vieilles feuilles, un jaunissement débutant à leur marge puis se poursuivant vers le centre. À un stade avancé, la marge de la feuille brunie, puis s'enroule vers le bas. Un manque de potassium engendre aussi un mûrissement inégal des fruits.

Si les feuilles jaunissent et que les nervures demeurent vertes, voilà un symptôme d'une carence en magnésium (Mg), tandis qu'une carence en manganèse (Mn) entraîne le jaunissement des feuilles et l'apparition de taches brunes, mais les nervures restent vertes.

Quant au manque de calcium, il engendre le brunissement des marges et de la pointe des jeunes feuilles qui se recourbe, mais souvent il en résulte un dommage qui apparaît dans la zone apicale du fruit. Il débute par une tache circulaire ou légèrement irrégulière brun pâle. En s'agrandissant, cette tache se dessèche, devient déprimée et noircit (assez courant). À compter de maintenant, on recommande une fertilisation organique ou minérale: le 5-7-7 ou le 7-11-17 sont adéquats.

**Pour vérifier si la fertilisation de vos plants de tomate est adéquate, regardez la couleur des feuilles**



Les petits comme les grands les attendaient, ces minitomates. De vrais bonbons...

## La semaine du jardinier

■ Samedi 31 juillet – Saint-Ignace de Loyola et Saint-Germain. Êtes-vous joueur de scrabble? Dix consonnes et trois voyelles, et c'est payant. Évidemment, si vous décidez que les genres, les espèces et les cultivars de plantes sont permis... L'*Achillea* hybride «Schwellenburg» est une vivace au feuillage grisâtre et aux fleurs dorées. Elle requiert le plein soleil, un sol pauvre, sablonneux, ingrat; c'est un excellent couvre-sol lorsque planté en groupe d'une douzaine de plants.

■ Dimanche 1<sup>er</sup> août – Saint-Alphonse. Ne tardez pas trop si vous désirez récolter les hampes florales des lavandes et faites d'une pierre deux coups... Rabattez les tiges (la pousse annuelle) de moitié environ, afin de maintenir les plants bien denses. Évitez de tailler dans le vieux bois.

■ Lundi 2 août – Saint-Julien Eymard. À entendre les jardiniers amateurs, les perce-oilles sont responsables de tous les méfaits, ou presque... Mais souvent, les véritables coupables qui trouvent les dahlias ou les clématites sont de simples limaces minuscules, ou des escargots, ou l'œuvre de sauterelles vertes... Ouvrez l'œil! La nuit tombée, armé de votre lampe de poche, démasquez les intrus.

■ Mardi 3 août – Sainte-Lydie. Si vous devez installer de nombreux tuteurs pour vos fleurs, probablement que votre sol et votre fertilisation sont trop

riches en azote. Diminuez l'apport azoté et préférez le phosphore et le potassium, comme Actisol 4-4-7 et 4-5-7, BotaniX 8-12-10, voire de l'engrais à tomate 15-15-30. Sinon, régime sec!

■ Mercredi 4 août – Saint-Jean-Marie Vianney. Lors d'une visite chez une ou un ami, vous désirez rapporter quelques boutures de spirées, de fusain, de

houx, de rosiers ou d'autres arbustes? Piquez-les dans une pomme de terre coupée en deux et rouler le tout dans un papier humide; cela vous donnera quelques jours avant de procéder à la transplantation.

■ Jeudi 5 août – Saint-Abel. Le meilleur moyen de lutter contre les chenilles de la piéride du chou (petit papillon blanc), c'est de recouvrir ceux-ci d'un filet anti-insecte. Veillez à ne pas laisser de bâillement dans la protection, sinon elle serait peu efficace. Enlevez le filet lors de la récolte. Le filet a aussi l'avantage de réduire la transpiration des plants.

■ Vendredi 6 août – Saint-Agapit. Pour obtenir des poires et des pommes parfaites, il suffit de les ensacher, avec de petits sacs en plastique ou en papier de type kraft. Les fruits, quoique moins colorés, auront un aussi bon taux de sucre et ne seront pas détériorés. Perforez la base des sacs de quelques petits trous afin de laisser respirer le fruit et de permettre à l'humidité de s'écouler après une pluie.

**Pour obtenir des poires et des pommes parfaites, il suffit de les ensacher**



PHOTOS JEAN-CLAUDE VIGOR

Massif des talentueux horticulteurs du jardin botanique de Montréal. *Coreopsis*, *Eryngium*, monardes et graminées.

## Les œuvres fragiles du jardinier

« Le domaine du jardinage couvre une gamme de pratiques horticoles assez large pour satisfaire l'éventail des goûts humains. Certains trouvent un immense plaisir à collectionner le plus grand nombre de plantes possible... d'autres préfèrent les grandes pelouses... d'autres le jardin sauvage... Toutes ces conceptions sont bonnes, raisonnables et agréables pour leurs propriétaires, et elles sont en quelque sorte utiles aux autres. »



JEAN-CLAUDE VIGOR

Ces propos sont de Gertrude Jekyll, paysagiste anglaise influente (1843 – 1932), qui a participé à la création de plus de 400 jardins. Si un jour vous passez près de Dieppe, en Normandie, ne manquez pas la visite

du jardin de la propriété Bois des Moutiers ([www.boisdesmoutiers.com](http://www.boisdesmoutiers.com)), à Varengeville-sur-Mer (label: Jardin remarquable), vous trouverez là un aménagement qui exprime bien son art. Le manoir a été construit selon les plans du jeune architecte et collaborateur de Mlle Jekyll, Edwin Lutyens.

J'aime répéter cette jolie phrase du propriétaire actuel, Antoine Mallet: «La maison a été dessinée pour regarder les jardins et les jardins ont été dessinés pour être regardés depuis la maison.» Hélas, le domaine est à vendre! Alors, sera-t-il encore possible de visiter cet exceptionnel jardin? (Note: un banc de jardin magnifique et célèbre: «Lancaster» de Lutyens).

À deux pas de Varengeville,

à Sainte-Marguerite-sur-Mer, il est un autre jardin, le Vastival, créé en 1957 par la princesse Sturdza. Ce jardin de neuf hectares, qui n'était qu'un terrain abandonné, accueille aujourd'hui des milliers de plantes venues des échanges avec des botanistes du monde entier. La princesse Sturdza a consacré sa vie à son jardin, mais voilà, le jardin a perdu sa princesse en décembre dernier. C'est ainsi que peu à peu le travail et l'œuvre d'une vie se dissipent et trop souvent laissent l'espace méticuleusement jardiné aux bons soins d'une nature empressée à réintégrer son fond de terre... Des 400 jardins réalisés par Mlle Jekyll, bien peu lui ont survécu.

Mais en votre jardin, n'avez-vous pas un souffle de vie de Mlle Jekyll? Comme cette incontournable lavande nommée «Munstead» issue de ses jar-

dins. Munstead Wood, la propriété de Gertrude Jekyll construite en 1896, fut dessinée par Edwin Lutyens. Sa maison, comme tous ses objets personnels, fut vendue à l'encan. La résidence est intacte, car protégée par la Loi sur les bâtiments historiques, mais son jardin? Les propriétaires actuels tentent de lui redonner toute la richesse et l'âme de Gertrude Jekyll, mais ce n'est pas une mince affaire!

Alors, cet été, visitez des jardins; la pierre et le béton peuvent attendre! [www.association-desjardinsduquebec.com](http://www.association-desjardinsduquebec.com)

*Vous aimeriez que je traite d'un sujet... particulier... Vous désirez que je réponde à votre question... Vous acceptez que le jardinier prenne son temps... Écrivez-moi: [jeanclaudévigor@videotron.ca](mailto:jeanclaudévigor@videotron.ca)*

## Coup de cœur pour l'acanthé de Hongrie

Me demandant où il pouvait trouver une *Acanthus*, plante qu'il jugeait rare et qu'il avait probablement vue au jardin Roger Van den Hen- de l'Université Laval à Québec ou au jardin botanique de Montréal, un lecteur m'a mis sur la piste de cette vivace si populaire en Europe mais que nos hivers rigoureux inspirent peu. Il est vrai qu'on nous a souvent proposé l'*Acanthus mollis*, une belle méditerranéenne frileuse (-15 °C) sans protection hivernale, dont l'investissement était «compos-

table»... Mais le genre comptant une trentaine d'espèces, l'*Acanthus balcanicus*, ou *A. hungaricus*, plus rustique, se cultive aisément jusqu'en zone 4b. C'est une espèce au feuillage non épineux qui a besoin d'un bon mètre carré pour imposer son style. Comme le dit notre amateur: «Voir la plante, c'est la vouloir dans son jardin.» Il est vrai que ses bractées persistantes ne manquent pas d'intérêt. De culture facile, elle aime les sols bien drainés et sous notre climat préfère le plein soleil, quoique suppor-

tant une ombre légère. Une fois en place, il ne faut plus la déplacer. Alors, bonne nouvelle, je l'ai trouvée sur le Net ([www.vivaces.net](http://www.vivaces.net)) à la pépinière de l'Isle à Sainte-Angele de Bécancour: ☎ 819 222-9768. Quant à son prix, c'est probablement 20 \$. Ma recherche n'étant pas exhaustive, il y en a probablement dans d'autres pépinières québécoises et, si l'aventure vous tente, il est toujours possible de la semer, mais là, c'est une autre histoire...

■ [www.thompson-morgan.com](http://www.thompson-morgan.com)



*Acanthus dioscoridis perringii*

# Escapades

ESTIVALES

AUBERGE DES  
*Glacis*  
★★★

Offrez une aventure gastronomique inoubliable... à une heure de Québec  
Plusieurs certificats-cadeaux disponibles

Tél.: 418 247-7486 Sans frais: 1 877 245-2247  
[www.aubergedesglacis.com](http://www.aubergedesglacis.com)

LAUREAT REGIONAL  
★★★★★  
LES GRANDS PRIX  
DU TOURISME QUÉBÉCOIS  
2010  
Québec

LAUREAT NATIONAL  
BRONZE  
LES GRANDS PRIX  
DU TOURISME QUÉBÉCOIS  
2008  
Québec

Économisez 20 %  
sur un séjour de 3 nuits\*

Unique

Panoramique

Confortable

\*À partir de 167 \$ par nuit (taxes en sus)

Réservez vos bons moments!

1 866 923-2460 [loewshotels.com/leconcorde](http://loewshotels.com/leconcorde)

leconcordereservations@loewshotels.com  
1225, cours du Général-De Montcalm • Québec • Canada G1R 4W6  
Tél.: (418) 647-2222 • Fax: (418) 647-4710

LOEWS  
HOTEL LE CONCORDE  
QUÉBEC

POUR ANNONCER DANS CE GROUPEMENT, COMMUNIQUEZ AVEC JEAN DE BILLY AU 514 985-3456 OU [JDEBILLY@LEDEVOIR.COM](mailto:JDEBILLY@LEDEVOIR.COM)