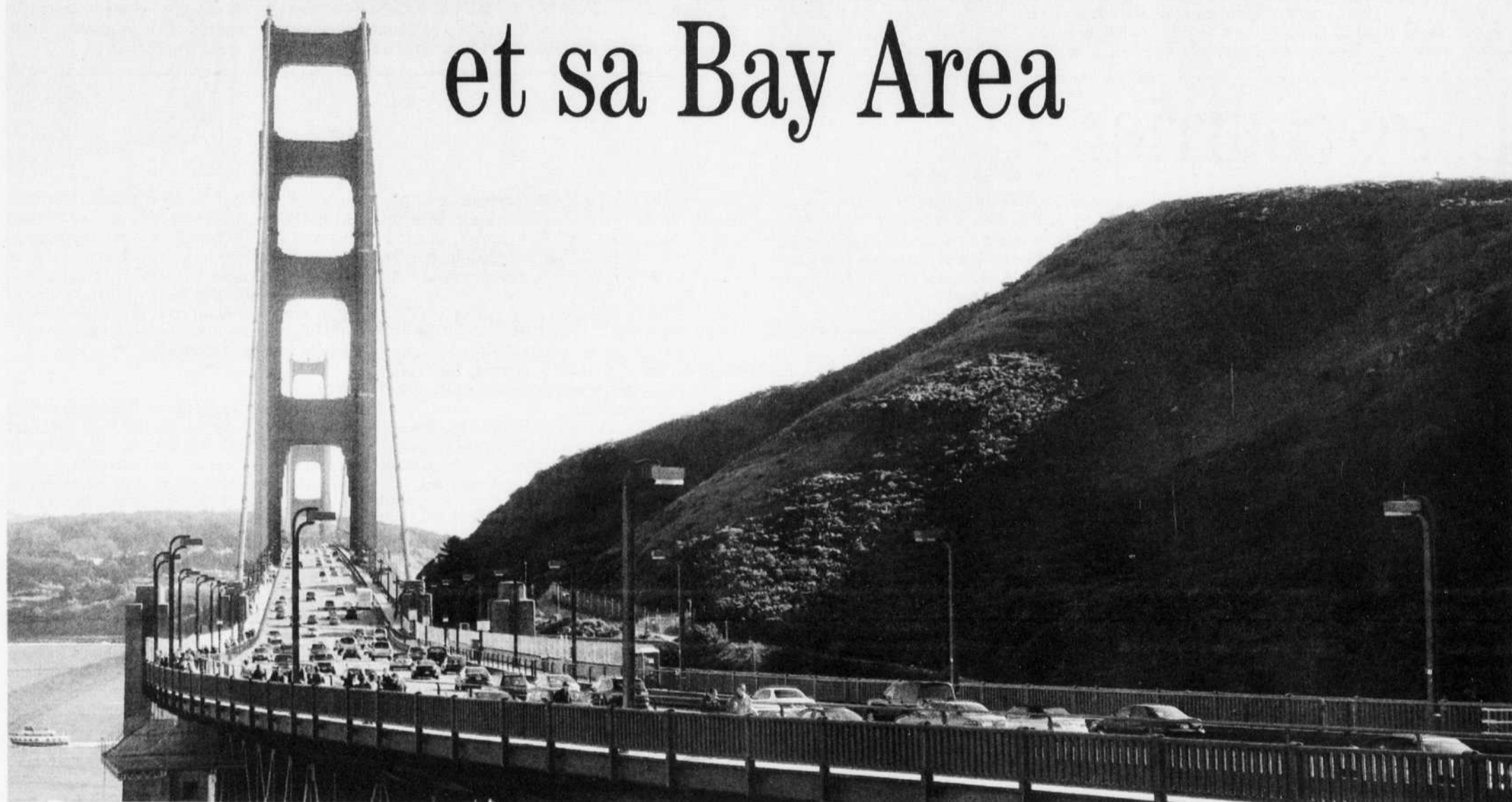


# PLAISIRS

TOURISME / ÉTATS - UNIS

## San Francisco et sa Bay Area



Le Golden Gate Bridge, sans doute le pont le plus célèbre du monde, étale particulièrement bien son mélange de force et de grâce lorsqu'on arrive du nord de la Californie.

PHOTOS BENOIT LEGAULT



San Francisco était un repaire beatnik et un point de chute important pour Jack Kerouac (peint ici avec Neal Cassady). Le Beat Museum est surtout une librairie, mais c'est aussi un lieu de culte, de pèlerinage. À droite: Lombard Street, la plus abrupte des rues pentues de la ville, zigzague à la manière des routes de montagne.



Après trois visites dans la Bay Area cette année, étrangement, la liste de choses à y voir et à y faire semble s'allonger plutôt que de raccourcir. Certes, j'ai vu le pont Golden Gate, la prison d'Alcatraz, Fisherman's Wharf, Castro Street, le Chinatown, les *cable cars*, la côte de la rue Lombard, l'architecture victorienne déclinée en tons pastel, et tous les autres attraits-vedettes inscrits parmi les mythes du tourisme mondial.

BENOIT LEGAULT

**S**an Francisco — Je découvre aussi plusieurs destinations qui peuvent valoir un voyage à moins de 200 kilomètres: les vignobles de Napa et Sonoma, le parc national Yosemite, les plages de Santa Cruz, les falaises de Big Sur, les collectifs *glamour* de Monterey et Carmel, le golf de Pebble Beach, la ville universitaire animée de Palo Alto, et même Sacramento, la capitale de la Californie. Et je goûte aussi aux quartiers cultivés et érudits de Berkeley et Oakland, de l'autre côté de la baie de San Francisco

San Francisco est en quelque sorte le centre-ville de la Bay Area, triangle formé aussi d'Oak-

land et de San José, qui compte au total autant d'habitants que le Québec tout entier. Bref, il faudrait des mois entiers pour apprécier tous les attraits de cette région surdouée autour de la baie de San Francisco, qui figure certainement dans le Top 10 des régions les plus intéressantes à visiter dans le monde.

### À la rencontre des gens

Disons que vous disposez d'une semaine. Il vous faudra bien quelques jours pour voir les attraits vedettes. Ce sont des sites submergés de touristes, alors évitez les week-ends et les après-midi. Le problème de ces lieux mythiques, c'est qu'on y rencontre peu de «locaux», qui sont tout aussi intéressants que la ville elle-même. Les *geeps* de San Francisco sont en effet très, très

sûrs d'eux, et d'une forme de supériorité morale et intellectuelle qu'ils semblent détenir sur le reste des Américains.

Après tout, ils habitent une région incroyablement belle et prospère, dont la mentalité est très progressiste et où on trouve plusieurs des centres intellectuels les plus avancés du monde (universités de Berkeley et Palo Alto; Silicon Valley et ses sièges sociaux d'Apple, de Google, Hewlett-Packard, eBay, Yahoo, etc.). À San Francisco, on a l'impression de vivre tout le raffinement de Los Angeles ou de New York dans un cadre naturel fabuleux. Qui dit mieux?

Les habitants de la Bay Area paient cher le privilège d'y habiter région. Le prix de tout est élevé, surtout à San Francisco. Les tarifs des hôtels, des restaurants, des attraits, petits et grands, même des transports collectifs, vous surprendront. À bien des égards on se sent comme en Europe: c'est cher mais tout à fait raffiné et captivant. Même les aliments en supermarché sont plus chers qu'au Québec.

C'est comme si la Californie exportait tous ses gros fruits sans saveur. Là-bas, on vend du biologique, de l'appellation contrôlée et du végétarien,

plein les comptoirs et à plein prix, même dans les grandes surfaces, et même dans les banlieues. La seule chose qui est moins chère qu'à Montréal, ce sont les vêtements. Mais quelles fringues! Quel choix! L'épicentre du magasinage est Union Square, au cœur du centre-ville.

### Histoire et architecture

L'amour de l'histoire et de l'architecture est un autre trait commun avec l'Europe. Partout, à San Francisco, on est envoûté par la beauté soigneusement préservée des résidences — pas d'une, pas de deux, mais bien de toutes les résidences! Le Code du bâtiment est d'une sévérité draconienne, à l'européenne: ce qui n'est pas beau ni respectueux du style ambiant est interdit, point à la ligne, jusqu'aux limites de la ville.

Et ce qui n'est pas délicieux ne passe pas la rampe non plus. La réputation gastronomique de la ville est exceptionnelle: 300 restaurants meublent son *Guide Michelin* (New York est l'autre ville des États-Unis qui a son propre guide gastronomique *Michelin*).

VOIR PAGE D 3: SAN FRANCISCO 41

## PLAISIRS

## TOURISME

À Locarno, la ville la plus ensoleillée du pays (titre que lui conteste toutefois Sierre, en Valais), le dépaysement est complet. «Il est difficile de faire comprendre à ceux qui ne sont jamais venus au Tessin que sa culture est très différente de celle du reste du pays, note Tosca Zanotta, responsable des relations de presse du canton.

## Le Tessin, la Floride de la Suisse

CAROLYNE PARENT

Depuis Brig, dans le canton suisse du Valais, il ne nous aura fallu que deux petites heures de Centovallina, le train panoramique qui traverse les «Cent Vallées», pour nous retrouver... dans la Floride des Helvètes, autrement appelée Tessin. La comparaison est du Tessinois Mirko Capodanno, de Suisse Tourisme, à Toronto, et elle est juste à un détail près: le Ticino des grands lacs s'apparente davantage à la Floride de West Palm Beach qu'à celle de Daytona Beach!

Palmiers sur fond de cimes enneigées, crépis couleurs tutti frutti, lac Majeur étincelant, caffè où on s'attarde tout l'après-midi... À Locarno, la ville la plus ensoleillée du pays (titre que lui conteste toutefois Sierre, en Valais), le dépaysement est com-

plet. «Il est difficile de faire comprendre à ceux qui ne sont jamais venus au Tessin que sa culture est très différente de celle du reste du pays, note Tosca Zanotta, responsable des relations de presse du canton. D'abord, il y a le climat et la végétation, méditerranéens. Puis il y a l'influence de l'Italie: nous parlons italien, nous mangeons italien, nous vivons à l'italienne, mais en plus, nous avons la précision et l'efficacité suisses.»

Le Tessin ne fait partie de la Confédération helvétique comme canton à part entière que depuis 1803. Pendant longtemps, ce territoire fut sous la domination des ducs de Milan. Leur fief principal, Bellinzona, ancien carrefour commercial stratégique au sud des Alpes et aujourd'hui chef-lieu cantonal, a gardé de précieuses vestiges de cette époque, dont trois châteaux médiévaux qui figurent à l'inventaire du Patrimoine mon-

dial de l'UNESCO, et de riches demeures patriciennes.

Outre une langue et une architecture, l'Italie a légué au Tessin une cuisine, essentiellement lombarde, dont le risotto au safran, une spécialité originaire de Milan, et la polenta. Si on peut la déguster partout, cette bonne cuisine, elle semble encore plus authentique lorsqu'elle est préparée dans les grotti montagnardes, ces restaurants au mobilier de pierre, tapissés sous une tonnelle, où il fait aussi frais que dans les grottes qui servaient autrefois d'entrepôts au vin et autres denrées.

La rusticité de l'arrière-pays, viticole (on y produit surtout des vins de merlot), contraste avec la sophistication de Lugano, troisième place financière du pays, de Locarno, qui se fait tout un cinéma, en août, le temps de son célèbre festival, et d'Ascona, où foisonnent les galeries d'art. Ainsi, à chacun



CAROLYNE PARENT

Ascona, sur le lac Majeur.

son Tessin ou... sa Floride!

Collaboratrice du Devoir

■ Carolyn Parent était l'invitée de Suisse Tourisme et de Swiss International Air Lines.

■ Renseignements: [www.myswitzerland.com](http://www.myswitzerland.com), [www.ticino.ch](http://www.ticino.ch), [www.centovalli.ch](http://www.centovalli.ch).

## Long-courrier



LIO KIEFER

## Billets pour l'Argentine

«Je lis régulièrement vos chroniques et je les apprécie beaucoup. Je magasine actuellement des billets pour l'Argentine (départ le 20 décembre, retour le 8 janvier). Au printemps dernier, j'aurais pu avoir des billets pour environ 900 \$. Aujourd'hui, je ne trouve rien en deçà de 1300 \$. Je m'en veux d'avoir attendu. Air Canada fait actuellement des soldes de sièges mais qui excluent la période des Fêtes (environ du 15 décembre au 10 janvier). Avez-vous déjà vu des soldes pour la période des Fêtes? Croyez-vous que j'ai intérêt à acheter maintenant ou devrais-je attendre une éventuelle baisse des prix?»

Stéphan Giroux, Montréal

Si vous voulez magasiner, magasinez maintenant. Les soldes pendant le temps des Fêtes sont exclues, à moins d'un coup d'État ou d'une révolution contre le tango à cette période. Vous avez au moins deux mois pour pouvoir négocier de bons tarifs. Du côté d'Air Canada, des compagnies américaines ou d'Aérolinas Argentinas, il y a des surprises en automne, mais il faut être rapido presto.

## Billets spéciaux

«Je voudrais un conseil: de plus en plus fatigué et

indisposé par le décalage horaire, je cherche un horaire d'avion qui me ferait partir d'ici (ou des États-Unis) le matin pour arriver en Europe (Paris ou ailleurs) en soirée. Je ne parviens pas à trouver sur Internet. À qui puis-je m'adresser?»

Jean Carrette, Montréal

Le mieux est de consulter Internet pour les aéroports européens et de déceler les vols en provenance des régions nord-américaines. Ensuite, vous choisissez les compagnies aériennes qui se rapprochent le plus de vos horaires. Mais en dehors des États-Unis, il y a peu de vols de jour sur l'Europe. Question de tarifs aéroportuaires et de facilités de transfert à destination.

## Kiev (suite et fin, j'espère)

Dans la finalité qui m'oppose à Mme Boulet au sujet de la ville de Kiev (je la trouve quelconque et notre lectrice la considère presque extraordinaire), je reviendrai sur ses lignes: «Les casinos, chers mais dépayés à cause de toutes ces nans sculpturales et polyglottes... Si vous saviez comme j'ai vu des Européens et des Nord-Américains littéralement devenir fous devant ces femmes magnifiques (les plus belles venant d'Ivano-Frankivsk), tomber sur la tête, abandonner femme et enfants pour ces beautés cherchant à se marier. En passant outre les femmes à marier, l'Ukraine est devenue une destination prisée des Québécois pour adopter un enfant.»

Fréquenter une belle Ukrainienne et scruter les orphelinats pour trouver un enfant seraient donc devenus des principes de réussite touristique et des gages de véritable succès. Je ne suis pas d'accord car j'aime trop les femmes et les en-

fants. J'ai une amie qui a adopté une jeune Ukrainienne. Elle ne connaît rien à l'histoire de cette région et est juste fière d'avoir adopté. Quant à ceux qui recherchent la sculpturale bilingue, ils ont souvent déjà fait leurs premières armes au Cambodge et à Prague...

Au cas où vous retourneriez à Kiev, voici l'adresse d'une association canadienne qui dénonce ce genre de mouvance hétéro-maligne: [www.ecpat.net](http://www.ecpat.net). Je défends de nouveau Kiev comme ville, comme foyer universitaire, comme ligne du non-alignement.

Si vous plaît, n'allez pas à Kiev pour les filles ou pour les enfants. Allez-y pour flâner dans les parcs ou vous promener au bord du Dniepr, ce fleuve tranquille qui n'a vu que les révolutions de ses rives.

A bon tovaritch, salut!

## Bonnes adresses

«L'an dernier, mon mari et moi avons séjourné près de trois mois en Europe, dont deux magnifiques semaines à Malte. Cette île regroupe plusieurs points d'intérêt, tant sur le plan culturel (des vestiges préhistoriques fascinants, une architecture et une société marquées par diverses influences de la Méditerranée, etc.) que sur le plan sportif (les activités qu'offre la mer sont nombreuses). Si ce voyage fut si agréable, c'est en grande partie grâce à la gentillesse des Maltais et tout particulièrement des propriétaires de l'appartement que nous avons loué à La Vallette, qui se sont montrés extrêmement chaleureux et prévenants.

«L'adresse ([www.maisonlavallette.com](http://www.maisonlavallette.com)) de cet appartement (pour deux adultes) est à retenir car les beaux logements sont peu nombreux; celui-là est

décoré avec beaucoup de soin et de goût (le propriétaire a étudié en histoire de l'art) et il est très bien situé dans la ville (transport et autres commodités). Par ailleurs, sur le site, vous pourrez constater qu'un autre logement tout aussi beau s'est ajouté. Bref, c'est l'un des plus beaux appartements que j'ai pu habiter pendant ce voyage et les propriétaires les plus charmants que j'ai pu côtoyer.»

Michèle Asselin, Québec

## À lire

■ Deux guides Lonely Planet qui couvrent l'Espagne (nord et centre) et la ville de Berlin. Pour le premier, on peut s'arrêter sur l'agenda des fêtes dans le pays et sur des adresses sympas pour juste prendre un verre et déguster des tapas. On s'habitue de chapitre en chapitre aux encadrés qui sont autant de pauses pour découvrir un lieu, une attraction, un resto ou une folie nocturne. La gourmandise et l'environnement forment des chapitres dignes d'intérêt et les cartes de la Catalogne, de Madrid, de la Galice, de la Castille ou de Valence sont des suppléments bien utiles.

Pour le guide sur Berlin, on est en possession d'un volume qui essaie avec succès d'être la capitale de l'Allemagne. Hôtels et restaurants, bars et boutiques, au bord de l'eau ou sur une avenue historique, Berlin est présenté comme une grande dame. Il y a aussi un plan de la ville comme témoin et des encarts utiles ou malicieusement pour aller dans les interstices de la ville.

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

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Jean de Billy au 514.985.3456 ou [jdebilly@ledevoir.com](mailto:jdebilly@ledevoir.com)

## 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-Irénée : 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.sabloncharlevoix.com](http://www.sabloncharlevoix.com) 1-888-754-1551 (lun.-ven. 9 à 17h).

## CHAUDIÈRE - APPALACHES

## AUBERGE DES GLACIS \*\*\*

Une aventure gastronomique au moulin... à une heure de Québec! Sentiers pédestres et vélos sur place. Table d'hôte 5 services. Forfait croisière à l'Île-aux-Grues à 165\$/pers.  
[www.aubergedesglacis.com](http://www.aubergedesglacis.com) (418) 247-7486 / 1-877-245-2247

## ESTRIE

## AUBERGE GEORGEVILLE 1889 :\*\*\*\*

L'INCROYABLE FORFAIT ANTI-RÉCESSION ! 1 juin au 1 oct. (dim. au jeudi). Super forfait de 3 jours/2 nuits, PLUS le 2<sup>ème</sup> souper GRATUIT à partir de 390\$ par couple ! Aussi compris les vélos, natation au lac, thé et sucres en après midi, sherry dans le salon, visite de la cave à vin, badminton, croquet et encore. Forfait golf \$755 pour deux. Sur le lac Memphrémagog, 75 min. de Mtl. Prix Quatre diamants CAA Restaurant.  
1-888-843-8686 [www.aubergegeorgeville.com](http://www.aubergegeorgeville.com)

## ÎLE-AUX-COUDRES

## HÔTEL DU CAPITAINE (Auberge et Motels au bord du fleuve)

Offrez-vous une île ! Plus de 45 ans de réputation, la famille Desbiens vous accueille ! Souper-concert les samedis et dimanches, cuisine du terroir, terrasse, piscine eau salée chauffée, vélo et théâtre à proximité. Coucher et copieux petit déj. de 85\$ à 120\$/2 pers.  
[www.charlevoix.qc.ca/hotelducapitaine](http://www.charlevoix.qc.ca/hotelducapitaine) 1-888-520-2242

## AUBERGE LA COUDRIÈRE

Vue sur le fleuve, cuisine fraîcheurs, piscine chauffée, 49 motels, théâtre d'été.  
Info théâtre: 1-888-363-1329  
Info hôtel: 1-888-438-2882  
[www.aubergelacoudriere.com](http://www.aubergelacoudriere.com)

## 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

## MONT SAINTE-ANNE

## 30 MINUTES DU VIEUX QUÉBEC :

Hébergement Mont Sainte-Anne. Condohôtel 4 étoiles et maisons en rangée 3 étoiles. 5 piscines extérieures, 1 piscine intérieure, sauna, fourbillion, jeux ext. Tarif à partir de : 1 nuit 99 \$, 5 nuits 299 \$, 7 nuits 349 \$ à 4 personnes. Quantité limitée. [info@villagetouristique.com](http://info@villagetouristique.com), [www.hmsalm.com](http://www.hmsalm.com) 1-800-463-1870

## FLORIDE, U.S.A.

## LE PETIT QUÉBEC EN FLORIDE - RICHARD'S MOTEL

À HOLLYWOOD ET HALLENDALE BEACH. \$ CANADIEN AU PAIR DU 15 AVRIL AU 15 DÉC. TV en Français, interurbains gratuits au Canada, toutes commodités incluses.  
[www.richardsmotel.com](http://www.richardsmotel.com) info : 1-800-RICHIE-1 1-800-742-4431

## 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 "trilleybus", piscines int. & ext. chauffées, sauna, aire de picnic, terrain de jeux, conditionnement physique, Internet sans fil plus encotel AAA et 3 diamants.  
[www.elmwood-resort.com](http://www.elmwood-resort.com) 1 800 697-8566

## NEW JERSEY, U.S.A.

## COLISEUM OCEAN RESORT, WILDWOOD CREST

Bord de mer, Ch. Confortable avec cuisinette. Suites pour grande famille. Pisc., salle de jeu, pizzeria. Le week-end du 28-29 août à partir de 299\$ - 30 août au 4 sept. (5 nuits) à partir de 459\$ - 4 au 7 sept (3 nuits) à partir de 479\$ - 13 au 17 sept. (4 nuits) à partir de 239\$ - 20 au 25 sept. (5 nuits) à partir de 249\$. Avec cuisinette. (standartistes anglophones)  
[coliseumoceanresort.com](http://coliseumoceanresort.com) 1866-sjbeach • 609 729-4444

## La fine fleur des maîtres hôteliers



## Charlevoix

## La Pinsonnière ★★★★★

La vie de château au bord du fleuve Saint-Laurent. Chambres enchantées avec foyer et baignoire à remous, restaurant gastronomique maintes fois primé, piscine intérieure et soins détente au spa.  
[www.lapinsonniere.com](http://www.lapinsonniere.com) 1-800-387-4431.

## Montérégie

## Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu &amp; 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.  
Tél.: 514-856-7787 ou 1 800 263-2230 [www.lestroistilleuls.com](http://www.lestroistilleuls.com)

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

## PLAISIRS

## TOURISME

San Francisco, c'est le raffinement du Vieux Continent, mais avec des productions agricoles et viticoles à moins de 50 kilomètres, et avec les poissons du Pacifique qui frétilent juste de l'autre côté de la Golden Gate. À noter que Golden Gate est le nom du détroit qui relie l'océan à la baie de San Francisco. Le célèbre pont qui enjambe ce détroit depuis 1937 en a tout naturellement pris l'appellation.



PHOTOS BENOIT LEGAULT

Il ne reste plus que trois lignes de tramways tirés par des câbles, devenus essentiellement des attraits touristiques ambulants.

## SAN FRANCISCO

SUITE DE LA PAGE D 1

San Francisco, c'est le raffinement du Vieux Continent, mais avec des productions agricoles et viticoles à moins de 50 kilomètres, et avec les poissons du Pacifique qui frétilent juste de l'autre côté de la Golden Gate.

À noter que Golden Gate est le nom du détroit qui relie l'océan à la baie de San Francisco. Le célèbre pont qui enjambe ce détroit depuis 1937 en a tout naturellement pris l'appellation. La plus belle passerelle du monde fait trois kilomètres et mène aux côtes sauvages et aux vignobles de la Californie du Nord. Le Golden Gate Bridge est visible depuis la ville mais il n'est pas dans la ville; on peut le traverser à pied ou à vélo, mais son trafic intense est assourdissant. Mieux vaut effectuer la traversée le dimanche à l'aube — brume et tranquillité assurées! Quatre autres ponts gigantesques enjambent la baie — le Bay Bridge, notamment.

Quand on passe beaucoup de temps à San Francisco, on finit d'ailleurs par être plus attaché

au Bay Bridge qu'au pont Golden Gate, car c'est le Bay Bridge qu'on voit constamment. On adore aussi l'Embarcadero, la promenade portuaire où on trouve le Ferry Building et son marché public exceptionnel. Le Fisherman's Wharf apparaît alors horriblement touristique. C'est le San Francisco moins connu, aimable, authentique, original qui rejaillit dans nos souvenirs.

Aller à San Francisco n'est pas vraiment cher ou compliqué une fois qu'on a apprivoisé les trucs et astuces présentés en vrac ci-dessous. San Francisco est bien aussi impressionnant que tout le reste du monde, et ce n'est pas très éloigné de notre monde.

## En vrac

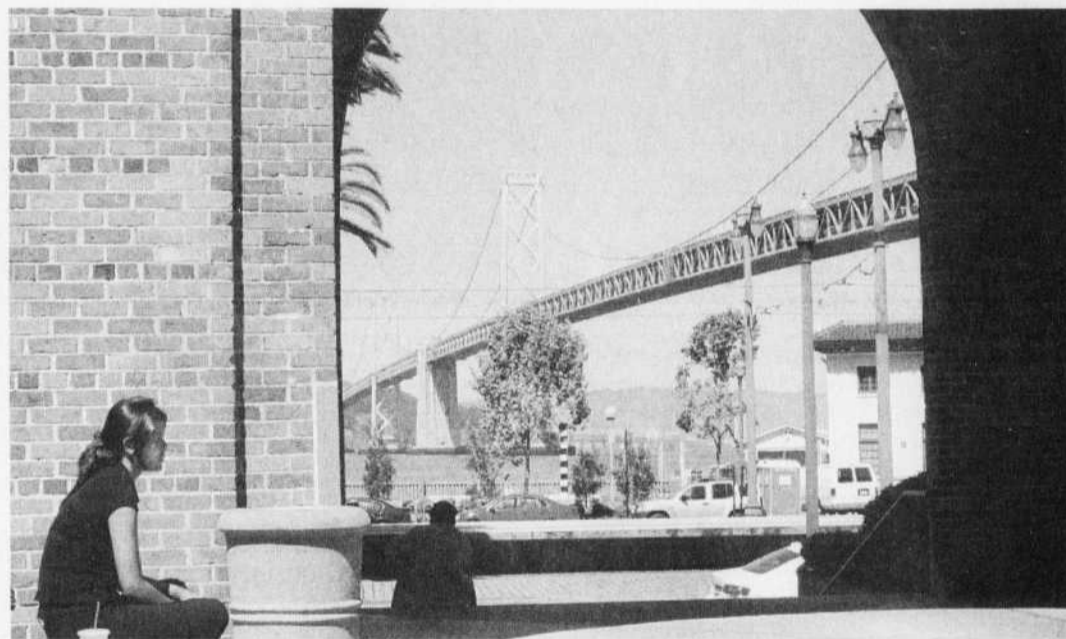
■ Air Canada assure des vols directs entre Montréal et San Francisco (et beaucoup d'autres liaisons avec une correspondance). À noter qu'il faut seulement 25 000 points Aéroplan pour effectuer cette liaison si on réserve assez à l'avance (une forme d'aubaine pour pareille distance).

■ Le site *Cheapflights.ca* fait le magasinage des vols pour vous auprès des lignes aériennes qui relient Montréal à San Francisco; plusieurs trajets aller-retour à environ 600 \$CAN (taxes et frais compris) sont proposés dans les prochains mois. À noter qu'on peut aussi, parfois, se rendre dans la Bay Area pour moins cher par les aéroports d'Oakland, de San José ou même de Sacramento.

■ Le métro (le BART, Bay Area Rapid Transit) se rend à l'aéroport de San Francisco — pas besoin de payer un taxi pour aller au centre-ville. Pas besoin non plus de voiture dans ce centre compact, à l'européenne; mais faire du vélo y est un peu risqué (c'est très congestionné) et les côtes sont abruptes.

■ La San Francisco City Pass permet d'économiser près de 50 % sur plusieurs attraits touristiques majeurs.

■ L'incroyable variété de hébergements est en montre, et en solde, dans les sites de recherche comme *hotels.ca*. Essayé et recommandé: les hôtels Parc 55, Westin Market Street et Hilton Financial Market.



Le Bay Bridge, qui relie Oakland à San Francisco, est encadré par un des édifices de l'Embarcadero, un secteur complètement refait après le tremblement de terre de 1989.

■ Un hôte d'exception: le Fairmont Heritage Place et ses petits et grands appartements, dont certains donnent sur le célèbre Ghirardelli Square et l'île d'Alcatraz.

■ Dans le centre, le restaurant John's Grill ne coûte pas cher et permet de faire l'expérience d'un bon resto historique de San Francisco dans un cadre

chaleureux; le Brenda's French Soulfood est un petit resto louisianais favori de la jeunesse qui veut bien manger dans un cadre sympathique à des prix pas plus gros qu'une écrevisse. ■ Deux titres se démarquent parmi les innombrables guides de voyages sur San Francisco: le guide *Ulysse*, écrit par un Québécois, et le guide *From-*

*mer's San Francisco Free & Dirt Cheap*, écrit par un San-Franciscain qui nous dévoile les bons plans des «locaux».

■ Site web en français sur San Francisco et toute sa région: [www.onlyinsanfrancisco.com/la-linguages/french/](http://www.onlyinsanfrancisco.com/la-linguages/french/). Information touristique: ☎ 415 391-2000.

Collaborateur du Devoir

## NEW YORK

## Un Empire la nuit

C'est un guide touristique qui nous fait la surprise. L'Empire State Building est ouvert tard, très tard. Le dernier ascenseur qui mène au sommet décolle à 1h15 du matin, et on peut y flâner jusqu'à 2h. Chouette. C'est confirmé, New York ne dort jamais vraiment.

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

New York — Monter l'Empire en fin de soirée a ses avantages non négligeables. L'ultime argument: les légendaires files d'attente s'estompent. À l'aube des premiers jours d'avril, un mardi au ciel dégagé, passer du 1<sup>er</sup> étage au 86<sup>e</sup> peut prendre une quinzaine de minutes, le temps de traverser la sécurité. Et ensuite le guichet. Pour finalement arriver au troisième temps d'arrêt, l'ascenseur menant vers le ciel.

Le jour, dépendant du moment de la semaine, on peut compter environ deux heures avant de dominer la ville du haut de l'Empire State Building. Minimum, précise le site officiel. Lorsqu'on passe trois petites journées dans la Grosse Pomme, ces précieuses minutes perdues à contempler les murs et ses voisins dans la file d'attente pèsent dans la balance. Quoique pour le double du tarif d'entrée, une passe VIP permet de dépasser ses confrères et de se retrouver à l'avant de toutes les files.

C'est pourquoi, pour économiser quelques sous et éviter de mettre sa patience à l'épreuve,

une visite tardive de cette incontournable attraction est tout indiquée. Ce n'est pas parce que le ciel est ténébreux qu'il n'y a rien à voir, *que nenni*. La nuit, New York s'offre sur un saisissant plateau lumineux.

Alors que prendre un verre au Marriott permet de contempler la ville, cocktail en main, dans un restaurant tournant, l'Empire State Building, lui, permet de sentir et ressentir la ville. De la dominer et de la vivre. Le vent frais fouette les joues, Times Square ne sent plus le soulaki ni les noix caramélisées. L'air est moins vicié. Et pourtant. Aussi, à 320 mètres dans les airs, le bruit s'estompe. Les sirènes des pompiers, des policiers, les klaxons des automobilistes sont étouffés. On les entend de loin, comme dans un songe.

À la tombée du jour, les gratte-ciel scintillent et la ville revêt sa tenue de soirée. En fait, presque toute la ville. Dans le cas de Central Park, les étendues vertes s'assombrissent et plongent le quadrilatère dans un noir profond. En levant les yeux vers l'horizon, on aperçoit des étoiles qui se mettent à bouger et on réalise que ce sont des avions; trois, six, dix, treize avions qui déchirent le soir, tous incroyablement près les uns des autres.

Du sommet vertigineux, à la vue de ses points lumineux, la distance qui nous sépare du sol serre la gorge et coupe le souffle. On jette un œil en bas et on réalise à quel point on est haut perché si jamais les poutres de l'édifice, redevenu le plus haut sommet new-yorkais

depuis ce fameux neuvième mois de 2001, venaient à céder.

Ceux pour qui monter au 86<sup>e</sup> étage n'est que de la petite bière peuvent grimper jusqu'au dernier, le 102<sup>e</sup>, en délestant leurs goussets d'une quinzaine de dollars. D'ailleurs, les occasions ne manquent pas pour flamber sa paie une fois les pieds dans l'édifice. Les visiteurs sont chaudement invités à emprunter un audioguide, à s'offrir un tour commenté de la ville en autobus sans toit, à tenter l'expérience du NYSkyride, ce tour virtuel en hélicoptère autour de l'Empire State Building sans avoir à quitter le 2<sup>e</sup> étage, puis à se procurer leur portrait capturé devant une image très moche de la métropole. Un vrai zoo, dont la tranquillité se trouve à l'observatoire, quelque 80 étages plus haut.

## En vrac

■ Deux guides récemment publiés: d'abord, *Un grand week-end à New York*, chez Hachette, propose des visites de différents quartiers, mais son intérêt réside dans sa section shopping qui suggère des arrêts magasinage en fonction de nos intérêts: accessoires, mode féminine, masculine, enfantine ou sportive, beauté, déco, informatique et même une section vintage.

L'autre, le guide *Évasion en Ville: New York*, également des éditions Hachette, est un intéressant livre de poche illustré de photos et de plans,

qui suggère aussi des itinéraires par *boroughs*. Il est ponctué d'un carnet d'adresses et d'une carte de la ville. Entre les deux livres, on opte pour le second, plus pratique et générique.

■ Les boutiques d'articles vintage pleuvent à New York, surtout dans Soho, Greenwich et West Village. Plusieurs d'entre elles sont fort onéreuses pour des vêtements usagés, une robe toute simple pouvant se décrocher à une centaine de dollars. Deux boutiques se démarquent toutefois du lot: Flying A, sur Spring Street, offre une gamme d'articles rétro, neufs et usagés, et propose même de faire les retouches sur place si le vêtement n'est pas assez ajusté. [www.flyinganyc.com](http://www.flyinganyc.com).

Un peu plus loin, Rags-a-gogo dévoile sans flâfla et surtout pour un prix dérisoire une série d'articles sortis tout droit des années 70. Spécialité dans les bottes de cow-boy, la chemise kitsch et les t-shirt illustrés d'animaux. De plus, la propriétaire est adorable. Si une minuscule section est consacrée à madame, monsieur y trouvera surtout son compte. Situé au 218 West 14<sup>e</sup> Rue, entre les 7<sup>e</sup> et la 8<sup>e</sup> Avenues.

■ Pour qui aime les restos chaleureux et sans prétention, Mary's Fish Camp est tout désigné. On se serre les coudes — sans en jouer pour autant — autour d'une table ou au comptoir, devant une bouillabaisse ou un gros sandwich à la morue panée, accompagné de frites fines comme des allumettes. Simple et de bon goût. Deux adresses, l'une dans le West Village et l'autre dans Brooklyn. [www.marysfishcamp.com](http://www.marysfishcamp.com).

Le Devoir



# PLAISIRS

## La crise des restos



PHILIPPE MOLLÉ

On le savait déjà, la crise frappe de front la restauration québécoise. Pis encore, à la suite des réductions des notes de frais de certaines sociétés, les restaurants gastronomiques souffrent quelque peu du manque d'ardeur des consommateurs qui, en plus, ont le choix parmi une quantité phénoménale d'établissements de tout genre.

Certains restaurateurs accusent un déficit important par rapport à l'année dernière. L'ouverture de nombreux nouveaux restos, le mauvais temps, la force du dollar canadien et le manque de touristes cette année jouent évidemment contre la restauration. Une grande partie des établissements vivent sur des acquis et avec une certaine sécurité qui s'accroît au fil du temps. D'autres jouent la carte «tendance», vedettes en herbe drainant une clientèle plus jeune qui aime s'afficher dans les endroits à la mode.

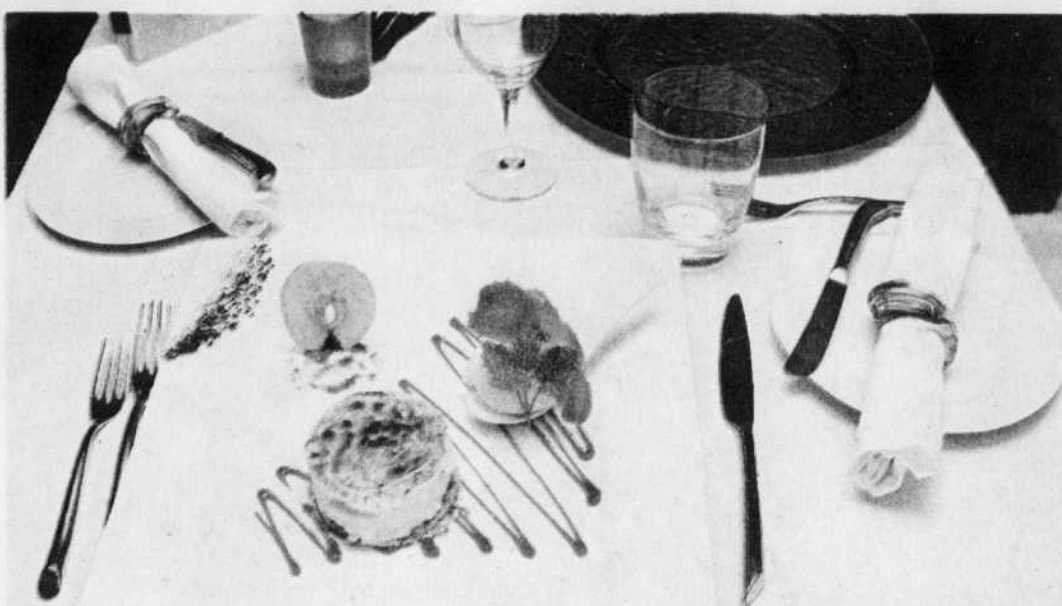
La question qu'il faut se poser: aurions-nous trop de restaurants à Montréal? Oui, répondront une partie des spécialistes sur le sujet; non, répondra probablement la Ville de Montréal, qui perçoit des taxes non négligeables lorsque celles-ci sont payées. Certes, certains ferment leurs portes à cause de leur piètre qualité, et c'est tant mieux, tandis que d'autres, pris dans l'engrenage, survivent difficilement malgré leur talent et les prix qu'ils proposent.

Des restaurants notoires comme le Toqué, La Queue de cheval et Nuances, au Casino de Montréal, pour ne nommer que ceux-là, sont considérés par le public comme chers, bien qu'ils soient, dans leur catégorie respective et à l'échelle mondiale, relativement bon marché pour ce qu'ils offrent. La restauration profiterait d'une refonte globale et d'une classification juste et précise. Bien souvent, il en coûtera aussi cher de manger chez Saint-Hubert (un établissement populaire auprès des Québécois et qui demeure une institution) qu'à L'Express ou à La Porte, lequel offre le midi une prestation d'ensemble extraordinaire.

### Le prix des denrées

Pourquoi cette idée que les restaurants chinois sont tous peu chers? Eh bien, c'est simplement parce qu'ils offrent le plus souvent des buffets ou des plats chinois américanisés, qui sont bien loin de la cuisine que l'on sert à Shanghai, à Hong Kong ou à Pékin. Les grands restaurants chinois, qui proposent le vrai canard laqué, du poisson vivant rôti entier, monnayent leurs plats, lesquels sont souvent vendus plus cher que chez nous.

Il est beaucoup moins coûteux de préparer du poulet rôti accompagné de frites surgelées qu'un repas avec de la morue noire d'Alaska et des pommes de terre rattes, par exemple. Les grands restaurateurs, ici comme ailleurs, ne font aucune concession sur la qualité des produits utilisés, qui coûtent trois ou quatre fois plus cher que les produits de consommation ordinaires. Normand



Le groupe Europea se tire d'affaire en offrant dans ses restaurants des plats uniques que peu de gens peuvent exécuter chez eux.

Laprise n'hésite pas à faire venir de la sauce soya biologique de la Californie ou du Yusu du Japon. Eric Gonzalez doit constamment rechercher les meilleurs produits pour le restaurant Laloux, mais aussi les offrir selon une échelle de prix à ne pas dépasser.

La réputation d'un grand restaurant s'apprécie sur le long terme. Et l'évaluation de sa prestation se fait dès la réservation, pour se terminer au café. Décor et mobilier de qualité, nappes de coton et jolie vaisselle sont, on le sait, inclus dans le prix final.

Si, ici comme en Europe et récemment en Asie, la mode semble être au bistro, à la brasserie ou au café abordable, le grand restaurant qui comporte peu de tables demeure l'exception, offrant le privilège de sortir et d'apprécier autant un service de qualité qu'un plat unique difficile à réaliser chez soi, pour la plupart des gens.

### La clé du succès

Si la crise actuelle affecte une grande partie du secteur hôtelier et certains restaurateurs, elle favorise dans certains cas la réussite et l'épanouissement. Les associés du groupe Europea, à Montréal, sont à la veille d'ouvrir leur quatrième établissement dans le secteur des affaires, sur la côte du Beaver Hall, juste à côté de leur bistro à succès, Le Beaver Hall. Des prix abordables, un service professionnel mais sans prétention et des plats savoureux et de qualité difficiles à égaler expliquent cette notoriété.

Mieux encore, étant donné le succès du midi, les propriétaires ont décidé d'ouvrir également le soir selon une formule tout-compris, qui offre, pour 35 \$, un repas complet accompagné d'une demi-bouteille de vin de qualité. Le succès a été immédiat, et les clients, qui y trouvent leur compte, en redemandent. En période de crise, le client tient davantage à en avoir plus pour son argent.

Dans le nouveau restaurant qui ouvrira à deux pas de là, on proposera une formule très Méditerranée, d'abord avec le nom, Andiamo, mais aussi en proposant des pâtes, des poissons grillés sans sauce, des légumes frais et,

selon Jérôme Ferrer, «le bonheur assuré».

Il faut dire que, chez Europea, chacun des 125 employés joue son rôle. Ferrer sait fort bien profiter des médias avec ses ouvrages à succès, son implication dans les festivals Montréal en lumière, ses apparitions à l'émission *Des kiwis et des hommes* et les «cadeaux» offerts aux clients, à leur sortie des restaurants, pour leur dire merci!

Cela est rentable, car les restaurants, en dépit des travaux rue de la Montagne, affichent souvent complet. Ce qui n'est pas le cas de tous et qui exige des sacrifices et du métier.

Nous vivons à l'ère des vedettes dans les restaurants plutôt qu'à celle des vrais chefs de talent, diront à mots couverts certains professionnels de l'enseignement hôtelier et des critiques comme votre serviteur. Selon Boulud Grand, chef émérite, pour réussir dans la restauration, comme en politique, il faut aujourd'hui un bureau de relations publiques, une bonne presse et, éventuellement, un bon chef dans la cuisine. Ceux qui n'ont pas compris que l'ambiance est aussi importante que la nourriture servie n'ont pas de chance de survivre, car la concurrence est féroce, affirme Daniel Boulud, à New York; les consommateurs ne sont plus fidèles comme avant.

La restauration devra donc s'ajuster, ici comme ailleurs. Après le châteaubriand bouquetière et le bœuf bourguignon, les sushis qui perdent du terrain et la pizza qui n'a plus ses références, on assiste depuis quelques années au retour d'une cuisine plus simple et rassembleuse. Finie la mode de la cuisine mexicaine, du tex-mex ou de la cuisine californienne. La cuisine de 2010 sera simple et goûteuse, avec un vrai retour du pâté chinois, du lapin aux pruneaux, et sûrement du bœuf bourguignon.

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

### Recette de la semaine

## Gâteau de yogourt glacé aux petits bleuets

Pour quatre personnes

- 500 ml de yogourt Liberté Méditerranée nature
- 60 ml de sirop d'érable clair
- 250 ml de petits bleuets
- 1 tasse de biscuits Graham écrasés
- 15 ml de gélatine neutre

Mélanger la gélatine et 30 ml de sirop d'érable et laisser tiédir. Ajouter ensuite le reste du sirop d'érable et le yogourt. Dans ce mélange, verser la moitié des bleuets. Prendre un grand ramequin, haut de trois ou quatre pouces, et mettre au fond du papier sulfurisé. Étendre dessus le biscuit écrasé. Verser ensuite le mélange jusqu'àux trois quarts du moule et mettre au congélateur durant deux heures. Ajouter sur le dessus le reste des bleuets et remettre au congélateur jusqu'au moment de servir.

### BIBLIOSCOPE

#### AVENTURE SAUVAGE

Gérald Le Gal  
Éditions Marcel Broquet  
2009, 197 pages

Gérald Le Gal est un passionné. Cela se voit dans son nouvel ouvrage, qui nous fait aimer et surtout découvrir l'univers des plantes sauvages, qu'il connaît à merveille. Il ne s'agit pas d'un guide de survie alimentaire, mais bien d'un livre qui associe nature, petits fruits et plantes méconnues, et surtout une bonne dose de plaisir.



### À L'ARDOISE

#### Fête de la pomme, c'est parti!

Si, pour nous, l'été vient tout juste de commencer, pour les pomiculteurs comme la famille Lafrance, à Saint-Joseph-du-Lac, près d'Oka, c'est déjà l'autocueillette des pommes hâtives (six variétés), qui se poursuivra jusqu'au mois d'octobre avec 11 variétés tardives. De nombreuses activités sont prévues, à seulement 35 minutes de Montréal. Renseignements: ☎ 450 491-7859 ou [www.lesvergerslafrance.com](http://www.lesvergerslafrance.com).

# Bon voyage

**espace select voyages**

Réservez tôt et économisez jusqu'à 200 \$ par couple!

**Voyages culturels en petits groupes**

- \* L'Égypte de nos rêves  
11 au 24 oct. 15 jours / 14 nuits - 45 repas
- \* Le Maroc, mille et un riads  
17 au 27 oct. 11 jours / 10 nuits - 30 repas

Formule tout-inclus - Départs garantis - Circuits haut de gamme

[espaceselect.com](http://espaceselect.com) 514. 543. 3628

**Club Med** Le WOW de l'été à partir de 114\$/nuit

TOUS LES BONHEURS DU MONDE

**Columbus Isle (Bahamas), Ixtapa Pacific, Cancun Yucatan, Les Boucaniers (Martinique), La Caravelle (Guadeloupe) et Punta Cana.**

Choisissez votre date de voyage entre le 26 juillet et le 30 avril et découvrez votre prix WOW! Le prix est basé pour les dates de séjour en septembre et octobre. Le prix est par personne par nuit en occ. double. Cette promotion est offerte pour un séjour minimum de 3 nuits et ne comprend pas le vol et les transferts. Certaines dates ne sont disponibles qu'avec les vols charter du Club Med. La carte de membre de 360 est en sus. Les prix n'incluent pas la contribution au fonds d'indemnisation des clients des agents de voyage de \$3.50 par \$1000. La TPS et la TVQ sont comprises dans les tarifs.

**CINQUIÈME SAISON** Permis du Québec  
(514) 270 1237 sans frais 1 800 5-SAISON  
30 AVENUE DE L'ÉPÉE (ANGLE LAURIER), OUTREMONT

**CIRCUITS EXCLUSIFS**  
ACCOMPAGNÉS EN FRANÇAIS AU DÉPART DE MONTRÉAL

**DÉCOUVERTE DES BALKANS** - 1<sup>er</sup> au 18 octobre 2009 - 4 pays et autant de cultures distinctes  
Croatie, Slovénie, Monténégro et Bosnie-Herzégovine avec Sarajevo, Dubrovnik, Split et bien plus...  
À partir de 4865\$ inclus : 35 repas, de nombreuses visites et les taxes (475\$) - petit groupe

**CROISIÈRE SUBLIME DANS L'Océan Indien** - 10 au 30 mars 2010 - Entre mers et lagons bleus  
Iles Maurice, Seychelles, Kenya, Madagascar et La Réunion  
À partir de : cabine intérieure 4575\$ et extérieure 5065\$. Inklus : 3 nuits d'hébergement en demi-pension, croisière de 15 jours en pension complète à bord du Costa Romantica et les taxes (environ 800\$) - Places très limitées!

**SUR LA ROUTE DES PATRIOTES** - 5 et 6 septembre 2009 - Une page d'histoire méconnue  
Découvrez l'Histoire des Rébellions de 1837-1838 avec Gilles Laporte, spécialiste de cette période.  
À partir de 250\$. Inklus : transport en autocar, l'hébergement en demi-pension, des visites et les taxes.

Nos circuits internationaux comprennent : vols, transferts, transport en autocar, guides locaux, hébergement et plus.

Tous les tarifs sont en occupation double et ne comprennent pas la contribution au fonds d'indemnisation de l'OPPC des clients des agents de voyages de 0,39%.

Pour tous vos besoins en voyages!  
Demandez nos itinéraires détaillés  
**(514) 598-5757 — 1-800-361-4541**  
[info@touristour.ca](mailto:info@touristour.ca)

**RENCONTRES D'INFORMATION**

**VOYAGES CULTURELS LAMBERT**

À MONTRÉAL, LE DIMANCHE 30 AOÛT 2009  
LIEU : AUBERGE UNIVERSEL - 5000, RUE SHERBROOKE EST

**12h00**  
- INDE DU NORD & NÉPAL -  
Départ : 7 février 2010  
- ÉTHIOPIE -  
Départ : 11 janvier 2010

**14h00**  
- JAPON -  
Départ : 8 avril 2010  
- ÉGYPTE : 5000 ANS D'HISTOIRE -  
Départs : 24 janvier & 14 février 2010

**16h00**  
- ALLEMAGNE -  
Départ : 20 mai 2010  
- LES PERLES DE LA BALTIQUE -  
Départ : 10 mai 2010

[www.voyages-lambert.com](http://www.voyages-lambert.com)  
1.800.667.8042

**ÉGYPTE**  
5 432\$ - TOUT INCLUS - 25 jours

27 oct. ou 20 nov. 2009 - 08:00HES PLACES  
5 ou 29 nov. 2009 - COMPLET  
7 nov. ou 6 déc. 2009 - 08:00HES PLACES

ITINÉRAIRE LE PLUS COMPLET SUR LE MARCHÉ  
HÔTELS ET BÂTEAUX OOOOO  
POSSIBILITÉ DE VISITER PÉTRA (Avec supplément)

DEMANDEZ LA BROCHURE DE L'ITINÉRAIRE COMPLET

**VOYAGES CULTURELS VIP**  
3627, RUE SAINT-DENIS  
MONTRÉAL, Q.C.  
H2X 3L6  
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425  
[WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA](http://WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA)

Les grands voyages de culture: 23 jours et plus

**TURQUIE D'EST EN OUEST**  
4 octobre ou 1<sup>er</sup> novembre 2009 • 5 447\$ • TOUT INCLUS • 28 jours  
ITINÉRAIRE LE PLUS COMPLET SUR LE MARCHÉ • HÔTELS OOOO • QUELQUES PLACES

**SYRIE - LIBAN - JORDANIE**  
1<sup>er</sup> au 24 octobre 2009 • 6 535\$ • TOUT INCLUS • 23 jours

Visitez notre site web afin de connaître toutes nos destinations.

**VOYAGES CULTURELS VIP**  
3627, RUE SAINT-DENIS  
MONTRÉAL, Q.C.  
H2X 3L6  
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425  
[WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA](http://WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA)

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

# JARDINS



PHOTOS JEAN-CLAUDE VIGOR

*Viburnum trilobum «Compactum»*: ragoûtant, n'est-ce pas? Surtout pour les oiseaux.

## Ça fait rire les oiseaux

Avoir une chanson en tête et n'être plus capable de s'en débar-

asser: vous vivez cela aussi, n'est-ce pas? Cette semaine, j'ai été frappé par cette petite joie béotienne lors d'une visite à la pépinière de mon patelin. Le déclencheur? Une bien sympathique viorne (*Viburnum trilobum «Compactum»*) greffée en arbre et chargée de fruits ragoûtants rouge brillant, jolie, mais vraiment jolie. Je pèse le plant, le soupèse, l'examine, et voilà que dans ma tête une

chanson de la Compagnie créole m'envahit. «*Ça fait rire les oiseaux, ça fait...*»

Je ne peux qu'éclairer de rire. Heureusement, pas un client aux alentours! Diantre! Je vais encore planter un truc que les oiseaux vont venir me dévorer. Moi qui me bats pour pouvoir manger mes cerises, mes gadelles, mes bleuets, mes mûres et

tralala. Les oiseaux insectivores, d'accord, je vous aime, mais vous, les granivores trop gourmands, allez, ouste! Voyons donc, ai-je une tête à jar-

diner pour les oiseaux? Hélas, oui; chaque fois je me fais avoir. Je sais que la cohabitation n'est pas toujours facile, surtout quand eux et moi aimons les mêmes fruits; mais un jardin sans oiseaux! Puis, bon, je n'aime pas trop les fruits de la viorne (souvent nommée pimbina). Alors, régalez-vous, mes chers jaseurs et merles d'Amérique!

Il y a quelques années, j'écrivais la préface d'un livre d'André Croteau dans laquelle je décrivais ce grand tintamarre chinois qui avait eu raison de millions d'oiseaux afin de sauver les récoltes. Aujourd'hui, les producteurs de fruits et de petits fruits considèrent que de 6 à 10 % de leurs

coûts de production sont liés à la lutte contre les oiseaux (filets, canons à bruit, leurres, pertes, etc.). Curieux alors, voire co-

**Les producteurs de fruits considèrent que de 6 à 10 % de leurs coûts de production sont liés à la lutte contre les oiseaux**

temp, de clamer: «*Elle a un appétit d'oiseau*» en parlant d'une personne qui mange peu. C'est bien mal connaître les oiseaux et ne pas avoir de cerisier dans son jardin, ni être un producteur de fruits. Quand on sait que ces volatiles vous vident en un rien de

temps un verger complet...

Bon nombre d'oiseaux sont des aide-jardiniers indispensables. Certaines semences ne peuvent

germer que si elles sont passées dans le tube digestif d'un oiseau. Alors, le pépiniériste inventif joue à l'oiseau en utilisant un scarificateur pour sectionner le tégument des semences afin que l'air puisse y pénétrer, puis il plonge celle-ci dans des bains d'acide qui font alors office d'estomac... afin d'en lever les dormances. Enfin, après plusieurs bons rinçages à l'eau

clair, quelques cierges à l'oratoire Saint-Joseph, accompagnés de vœux pieux, peut-être que le pépiniériste verra naître quelques plants!

Vous comprenez pourquoi «ça fait rire les oiseaux», eux qui ensemencent cette terre depuis des millions d'années, et ce, avec succès!

**Vous aimeriez que je traite d'un sujet en 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)



JEAN-CLAUDE VIGOR

## La ronce *Black Satin*

Le framboisier à fruits noirs («*Early Sweet*» et la ronce (les mûres, mûriers) sont proches parents; si le premier se nomme *Rubus idaeus*, le deuxième a pour nom *Rubus fruticosus*. Mais là, il ne faut pas

**Si tout le monde connaît les mûres grâce aux cueillettes estivales, peu de jardiniers cultivent le mûrier sans épines dans leur jardin**

les confondre avec le fruit du mûrier blanc (*Morus alba*) qui, lui, est ce petit arbre populaire à la forme retombante qui orne votre jardin d'accueil.

Si tout le monde connaît les mûres grâce aux cueillettes estivales faites le long des petits chemins, à l'abri des regards —

après lesquelles on rentre au bercail avec les mains et les bras égratignés comme traces du méfait —, peu de jardiniers cultivent le mûrier sans épines dans leur jardin. On retrouve facilement le «*Perron Noir*», le «*Kiowa*», l'«*Illini Hardy*» et le «*Black Satin*».

Les mûriers produisent leurs fruits sur les longues tiges de l'année précédente; il est donc indispensable de protéger du froid hivernal ces tiges en les couchant sur le sol et en les recouvrant d'une toile isolante. Le printemps venu, on palisse les tiges, puis, après la récolte, on les supprime afin de faire place à de nouvelles pousses qui, à leur tour, produiront des fruits l'année suivante.

Un mûrier sans épines *Rubus fruticosus «Black Satin»*

## La semaine du jardinier

■ Samedi 22 août – Saint-Fabrice. L'exposition florale annuelle de la Société d'horticulture et d'écologie de Saint-Bruno aura lieu le samedi 22 août, de 13h à 17h, et le dimanche 23, de 10h à 16h, au Centre Marcel-Dulude, au 530, boulevard Clairevue Ouest, à Saint-Bruno (autoroute 30, sortie 120). Des stands et tout un éventail de renseignements. L'entrée est gratuite. Pour information: [www.shesb.ca](http://www.shesb.ca).

■ Dimanche 23 août – Sainte-Rose. À la découverte de l'histoire des jardins qui ont nourri les Montréalais. Dès le XVII<sup>e</sup> siècle, les jardins et les vergers jouèrent un rôle considérable dans le développement de Ville-Marie, permettant de nourrir la population. L'agriculture demeure l'activité dominante sur l'île de Montréal jusqu'à la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. L'animatrice Fannie Brunet vous invite à monter à bord

d'un autobus jaune pour partir à la découverte de ces jardins... Départ: à 13h30, square Saint-Louis (métro Sherbrooke). Information: le Collectif d'animation urbaine L'Autre Montréal: 1 866 844-2172. Tarif de la visite: 17 \$.

■ Lundi 24 août – Saint-Barthélemy. Il est recommandé d'éliminer toutes les fleurs des fraisiers non remontants (pratiquement tous les fraisiers) lors de la première année de plantation afin de favoriser un meilleur enracinement des plants. Cette technique ne s'applique pas aux fraisiers remontants comme «*Rosalynne*», puisque leur production de fruits est échelonnée sur toute la saison.

■ Mardi 25 août – Saint-Louis. *L'Art des jardins*, nouvelle revue française, 194 pages, pratiquement sans publicité, pour 10,95 \$. Le numéro 2, de juillet, avec un très long texte intitulé «*La Normandie renaît aux*

*roses*» et un autre intitulé «*Apprivoiser l'eau dans un jardin*», le tout superbement accompagné de jolies photographies, a su me séduire et j'ai déjà hâte à son prochain tirage...

■ Mercredi 26 août – Sainte-Natacha. Un détail important concernant les mûriers: il ne faut jamais blesser la base des tiges car, après une blessure, il y a une production de tiges épineuses qu'il faut rapidement éliminer. Faute d'agir, la vigueur indigène épineuse reprendra ses droits, son système d'accrochage (ses épines), et vous retrouverez vos égratignures! ■ Jeudi 27 août – Sainte-Monique. Voici parmi tant d'autres quelques arbustes qui attirent la faune ailée au jardin: l'amélanchier du Canada (*Amelanchier canadensis*); l'aronie noire (*Aronia melanocarpa*); le cornouiller (*Cornus alternifolia*, *C. racemosa*); l'argousier (*Hip-*

*pophae rhamnoides*); le houx verticillé (*Ilex verticillata*); le myricque de Pennsylvanie (*Myrica pensylvanica*); le phytolacque d'Amérique (*Phytolacca americana*); le sureau (*Sambucus nigra*, *S. racemosa*); le symphorine (*Symphoricarpos x doorendossi «Amethyst»*); le viorne (*Viburnum cassinoides*, *V. trilobum*, *V. dentatum*, *V. sargentii «Onondaga»*...

■ Vendredi 28 août – Saint-Augustin. Sachez que les plantes préfèrent l'eau de pluie à celle de nos aqueducs, ozonée et chlorée, et si le terrain est convenablement drainé pour éliminer les surplus d'eau et que l'oxygénation des racines est satisfaisante, la croissance est maximale. Sur un sol humide, l'ennemi numéro un reste la compaction du sol. Après l'empreinte du pied doit suivre celle de la griffe!

## Le fraisier *Rosalynne*

Ah! Si l'abbé Thivolet pouvait voir les nouvelles variétés de fraisiers à production continue, lui qui, en 1893, apporta une amélioration spectaculaire en créant le premier fraisier remontant, qu'il nomma «*Saint-Joseph*». «*Remontant*» est un terme horticole qui signifie une deuxième floraison ou plus, donc de deuxième récolte.

Que de chemin a été parcouru depuis la découverte du capitaine de génie maritime Amédée Frézier, qui rapporta à Marseille, en 1712, quelques plants du fraisier du Chili (*Fragaria chiloensis*), aux fraises énormes. Quelques années plus tard, Antoine-Nicolas Duchesne eut l'idée de

croiser ce fraisier avec une nouvelle arrivée de l'Amérique du Nord, dont de la Nouvelle-France, le petit fraisier de Virginie (*Fragaria virginiana*), qui sournoisement colonise votre gazon.

Les petits rejetons de ce couple disparate (comme dans les dessins de Bélus) sont à l'origine de toutes les variétés de fraisiers non remontants qui font notre régal. Ils sont nés sous la Révolution française...

Pour le jardinier amateur, les cultivars à production continue comme «*Rosalynne*» sont intéressants, ornementaux, faciles à cultiver et productifs en pot ou en pleine terre. Plante de zone 3, plein soleil ou ombre partielle.

# Escapades

ESTIVALES

**Jardins de Métis**  
REGROUPEMENT

**Auberge du Grand Fleuve**

**Des jardins pour tous les goûts**

Un jardin grandiose  
Une villa historique  
Un festival exceptionnel  
Un milieu magnifique

Forfait jardin avec  
l'Auberge du Grand Fleuve  
La mer, les livres,  
la bonne table

[jardinsdemetis.com/vacances](http://jardinsdemetis.com/vacances)  
Route 132, Grand-Métis  
418 775-2222

DU 6 JUIN AU 4 OCTOBRE 2009

*Gaspésie*  
*jetaine.com*

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