

CONSOMMATION

Pas si vertes, les ampoules
fluocompactes

Page D 4

SAVEURS

La douce saveur du marché
de Papeete

Page D 5

SAMEDI

CAHIER **D**

T O U R I S M E

Sur les traces des Métis

L'Ouest canadien en français

Les quatre provinces du centre et de l'ouest du Canada comptent une population de francophones fière de ses origines. À ces descendants des premiers colons se joignent d'autres Québécois et Français en quête d'un monde meilleur. Voyager dans ces régions, c'est comme aller rendre visite aux cousins, en plus d'admirer de fabuleux paysages. Premier arrêt à Manitoba et en Saskatchewan, au riche héritage métis.

NICOLE PONS

Saint-Boniface — Dans le verdoyant cimetière-jardin de la cathédrale, cinq jeunes acteurs francophones du Cercle Molière, la plus vieille troupe de théâtre au Canada, ont revêtu les habits de l'histoire et nous promènent de stèle en stèle. Jean-Baptiste Lagimodière, coureur des bois, et sa femme Marie-Anne Gaboury, originaires de Maskinongé, premier couple de pionniers blancs établi ici en 1806, au début de la colonisation de l'Ouest par les Européens, dont le petit-fils, Louis Riel, sera le héros des Métis; monseigneur Provencher, premier évêque de Saint-Boniface; monseigneur Taché, missionnaire qui attira les francophones dans l'Ouest au cours des années 1870; tous enterrés ici, avec 6000 autres personnes, revivent par la magie du théâtre de rue. Sous la bienveillante attention de l'ancienne cathédrale qui dresse sa majestueuse façade sauvée de l'incendie de 1968.

Louis Riel, défenseur des droits des Métis — enfants nés de l'union de femmes autochtones et de coureurs des bois français (et autres Européens) —, s'éleva contre la cession d'une part du territoire au gouvernement du Canada. Il constitua un gouvernement provisoire et négocia la création du Manitoba en 1870.

Le Musée de Saint-Boniface met en lumière l'histoire et la culture de ce peuple qui représentait alors 85 % de la population, le rôle de Riel jusqu'au soulèvement qui mena à sa pendaison en 1885 et le mode de vie francophone. Ancien couvent des Sœurs grises, cette superbe bâtisse blanche protégée par des arbres centenaires est la plus vieille structure à ossature-bois du Canada. Venues de Montréal en 1844, les sœurs y établirent le cœur de la Mission de la colonie de la Rivière-Rouge se dévouant aux malades et aux pauvres et enseignant le français et l'anglais aux enfants.

VOIR PAGE D 2: OUEST



L'ancienne cathédrale de Saint-Boniface, dont il ne reste que la façade. À droite, une oriflamme de La Fourche, lieu historique national du Canada à Winnipeg.

Dans le quadrilatère francophone se trouve la rue Deschambault, rendue célèbre par un roman de Gabrielle Roy. Restaurée et ouverte au public en 2003, la maison natale de l'écrivaine a été réaménagée avec un soin d'authenticité.



OFFRES PRINTANIÈRES DE NOS PARTENAIRES AÉRIENS

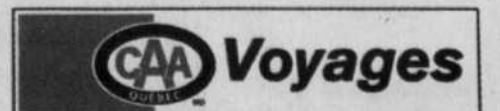
AMSTERDAM
À partir de
798 \$
KLM

PARIS
À partir de
598 \$
AIR FRANCE

VIENNE
À partir de
696 \$
SWISS

LONDRES
À partir de
658 \$
AIR CANADA

Partez confiant.
Revenez heureux.



1 888 672-7839

Visitez www.caaquebec.com
ou passez à un centre de services.

Les sièges offerts sont disponibles en quantité limitée et sujets à disponibilité. Tarifs restrictifs et sujets à changement sans préavis. Applicables à de nouvelles réservations. Certaines conditions s'appliquent, prix disponible au moment de mettre sous presse. Les tarifs peuvent varier selon la date de départ et la destination. Taxes DPSTA, frais aéroportuaires, assurances et surcharge de carburant, si applicable, ne sont pas inclus. Frais de service en sus. Titulaire d'un permis du Québec. Les prix n'incluent pas la contribution au fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages de 3,50 \$ par tranche de 1 000 \$.

SAMEDI

MONT-TREMBLANT

Un castel, un château

Depuis la route, le site impose déjà son caractère: un hôtel de construction toute récente mais dont la facture ne campe nullement l'allure du trop neuf. Au Château Beauvallon, situé à l'entrée du centre de villégiature de Mont-Tremblant, on a préservé le cachet d'une auberge d'antan tout en lui dessinant une enveloppe contemporaine, avec des matériaux et des installations des plus modernes pour le confort et l'efficacité.

DIANE PRÉCOURT

D'abord érigée en 1942 par les fondateurs du complexe Mont-Tremblant Joe et Mary Ryan, la petite bâtisse initiale du Château Beauvallon a récemment été cédée à la municipalité et démenagée tout à côté de la maison d'accueil touristique de la région. On songerait à en faire un musée du ski.

C'est cette maison d'origine qui a inspiré les concepteurs de l'autre château, celui qui vient d'être bâti avec les mêmes lignes architecturales et des couleurs semblables au premier. «Il y a même des couples qui se sont fiancés dans l'ancien et qui sont venus revivre ça dans le nouveau», note Katherine Brown, responsable du marketing.

On trouve là des séjours d'une qualité quatre étoiles pour les couples, les familles et les gens d'affaires, où la disponibilité du personnel le dispute à la diversité des forfaits offerts. Côté parc, le parcours de golf Le Diable, l'institution plantée au bord du lac Calvé propose, suivant les saisons, des activités qui vont de la randonnée pédestre au vélo, de la pêche sur glace au traîneau à chiens, en passant bien entendu par le ski, l'attraction numéro un de la région.

Le Château Beauvallon a adopté la formule condo-hôtel très populaire à Mont-Tremblant. Ainsi, les propriétaires qui acquièrent l'une des 70 suites de une à quatre chambres, avec foyer et balcon, peuvent s'y réserver quelques semaines de séjour par année et pour le reste, l'administration s'occupe de la location.

Toutes les suites sont équipées d'une cuisinette ou d'une cuisine

complète, ce qui s'avère très pratique pour les convives qui veulent casser la croûte dans la tranquillité ou pratiquer le *cocooning* 501, autant que pour les familles disposant d'un budget précis pour la note alimentaire.

La chambre, isolée du reste de la suite, permet également une intimité salutaire, notamment pour qui voyage avec des enfants. Les unités à une ou deux chambres sont munies d'un divan-lit et d'un lit escamotable pour pouvoir loger toute la tribu d'amis ou de marmots. Aussi, quatre unités ont été adaptées pour accueillir des personnes handicapées.

Une piscine intérieure, un centre de conditionnement physique, un bain à remous quatre-saisons et un restaurant qui marie produits régionaux et recherche gastronomique figurent parmi les installations disponibles. L'hôtel offre également des massages aux chambres.

Pour les clients d'affaires, l'établissement membre des Small Luxury Hotels of the World dispose de trois salles de conférences, de cinq salons de réunions et d'une grande pièce pouvant servir de lieu de réception, tous équipés à la fine pointe de la technologie grâce à la construction récente du site. Internet haute vitesse, avec ou sans fil, est disponible gratuitement partout dans l'hôtel.

À une heure et demie du centre-ville de Montréal, le Château Beauvallon donne à la fois l'impression d'être accueilli comme à la maison et la sensation d'être bien loin de chez soi.

■ Château Beauvallon, 6385, montée Ryan, Mont-Tremblant, ☎ (819) 681-6611, 1 888 245-4030, www.chateaubeauvallon.ca.

Le Devoir



SOURCE CHÂTEAU BEAUVALLON

L'eau à la bouche au Château Beauvallon.

TOURISME

DEVENUE UN QUARTIER DE WINNIPEG PAR LA FUSION DE 1972, L'ANCIENNE VILLE DE SAINT-BONIFACE EST LE FOYER DES FRANCO-MANITOBAINS. PLUS DE 30 000 FRANCOPHONES Y VIVENT.



NICOLE PONS

Au fort Gibraltar, on revit l'histoire de la traite des fourrures et celle des voyageurs.

OUEST

SUITE DE LA PAGE D 1

Devenue un quartier de Winnipeg par la fusion de 1972, l'ancienne ville de Saint-Boniface est le foyer des Franco-Manitobains. Plus de 30 000 francophones y vivent ici. Les autres se regroupent dans une vingtaine de communautés du sud du Manitoba. La culture franco-manitobaine a résisté malgré l'interdiction d'enseigner le français dans les écoles de la province entre 1916 et 1967!

Quelque 5000 enfants vont à l'école française et 20 000 élèves anglophones apprennent le français. Devant le centre de Winnipeg, sitôt traversée l'esplanade Riel, pont piétonnier aux lignes futuristes bâti en

Devant le centre de Winnipeg, sitôt traversée l'esplanade Riel, on vit en français.

riches bourgs anglais. Comme le fabuleux parc Assiniboine longeant la rivière du même nom, avec ses 398 acres et ses maisons de millionnaires. Au confluent des rivières Rouge et Assiniboine, La Fourche, lieu de rencontre et de commerce depuis 6000 ans, a été aménagé avec des boutiques, des attractions, des restaurants et un Site historique national où des guides en costume évoquent les événements qui se sont déroulés depuis des siècles. Côté Saint-Boniface, le fort Gibraltar est un exemple réussi de la réplique d'un ancien fort. Des personnages en costume d'époque font vivre l'atelier de traite comme au temps où s'y côtoyaient voyageurs (coureurs des bois), autochtones et bourgeois.

Devenue un quartier de Winnipeg par la fusion de 1972, l'ancienne ville de Saint-Boniface est le foyer des Franco-Manitobains. Plus de 30 000 francophones y vivent ici. Les autres se regroupent dans une vingtaine de communautés du sud du Manitoba. La culture franco-manitobaine a résisté malgré l'interdiction d'enseigner le français dans les écoles de la province entre 1916 et 1967!

Quelque 5000 enfants vont à l'école française et 20 000 élèves anglophones apprennent le français. Devant le centre de Winnipeg, sitôt traversée l'esplanade Riel, pont piétonnier aux lignes futuristes bâti en

riches bourgs anglais. Comme le fabuleux parc Assiniboine longeant la rivière du même nom, avec ses 398 acres et ses maisons de millionnaires. Au confluent des rivières Rouge et Assiniboine, La Fourche, lieu de rencontre et de commerce depuis 6000 ans, a été aménagé avec des boutiques, des attractions, des restaurants et un Site historique national où des guides en costume évoquent les événements qui se sont déroulés depuis des siècles. Côté Saint-Boniface, le fort Gibraltar est un exemple réussi de la réplique d'un ancien fort. Des personnages en costume d'époque font vivre l'atelier de traite comme au temps où s'y côtoyaient voyageurs (coureurs des bois), autochtones et bourgeois.

Devenue un quartier de Winnipeg par la fusion de 1972, l'ancienne ville de Saint-Boniface est le foyer des Franco-Manitobains. Plus de 30 000 francophones y vivent ici. Les autres se regroupent dans une vingtaine de communautés du sud du Manitoba. La culture franco-manitobaine a résisté malgré l'interdiction d'enseigner le français dans les écoles de la province entre 1916 et 1967!

Quelque 5000 enfants vont à l'école française et 20 000 élèves anglophones apprennent le français. Devant le centre de Winnipeg, sitôt traversée l'esplanade Riel, pont piétonnier aux lignes futuristes bâti en

riches bourgs anglais. Comme le fabuleux parc Assiniboine longeant la rivière du même nom, avec ses 398 acres et ses maisons de millionnaires. Au confluent des rivières Rouge et Assiniboine, La Fourche, lieu de rencontre et de commerce depuis 6000 ans, a été aménagé avec des boutiques, des attractions, des restaurants et un Site historique national où des guides en costume évoquent les événements qui se sont déroulés depuis des siècles. Côté Saint-Boniface, le fort Gibraltar est un exemple réussi de la réplique d'un ancien fort. Des personnages en costume d'époque font vivre l'atelier de traite comme au temps où s'y côtoyaient voyageurs (coureurs des bois), autochtones et bourgeois.

Devenue un quartier de Winnipeg par la fusion de 1972, l'ancienne ville de Saint-Boniface est le foyer des Franco-Manitobains. Plus de 30 000 francophones y vivent ici. Les autres se regroupent dans une vingtaine de communautés du sud du Manitoba. La culture franco-manitobaine a résisté malgré l'interdiction d'enseigner le français dans les écoles de la province entre 1916 et 1967!

Quelque 5000 enfants vont à l'école française et 20 000 élèves anglophones apprennent le français. Devant le centre de Winnipeg, sitôt traversée l'esplanade Riel, pont piétonnier aux lignes futuristes bâti en

riches bourgs anglais. Comme le fabuleux parc Assiniboine longeant la rivière du même nom, avec ses 398 acres et ses maisons de millionnaires. Au confluent des rivières Rouge et Assiniboine, La Fourche, lieu de rencontre et de commerce depuis 6000 ans, a été aménagé avec des boutiques, des attractions, des restaurants et un Site historique national où des guides en costume évoquent les événements qui se sont déroulés depuis des siècles. Côté Saint-Boniface, le fort Gibraltar est un exemple réussi de la réplique d'un ancien fort. Des personnages en costume d'époque font vivre l'atelier de traite comme au temps où s'y côtoyaient voyageurs (coureurs des bois), autochtones et bourgeois.

Revenus de loin

Saskatoon — À l'inverse du Manitoba, les francophones de la Saskatchewan sont éparpillés sur l'ensemble du territoire. Fondées par des Belges, des Auvergnats, des Bretons et des Québécois, ces communautés catholiques ont failli disparaître sous la chape de plomb du Ku Klux Klan qui, très puissant ici dans les années 1925, s'en prit à tout ce qui n'était pas blanc-anglophone-protestant et fit interdire le français dans les écoles. Il fallut attendre les années 50 pour qu'il redevienne légal et 1994 pour que les francophones aient le droit de prendre en charge leur éducation.

Le Conseil de la coopération de la Saskatchewan (CCS) est l'équivalent du Conseil de développement économique des municipalités bilingues du Manitoba. Ils travaillent la main dans la main avec le Corridor touristique francophone de l'Ouest (CTFO), un organisme créé en 1999 pour «promouvoir le tourisme en français dans les quatre provinces de l'Ouest et aider au développement de l'économie des communautés francophones», souligne Brigitte Léger, sa coordonnatrice.

De chaque côté de la route, la palette verte et jaune des champs de blé, de canola et de moutarde à perte d'horizon est ponctuée de silhouettes d'éleveurs, silos à grains typiques des paysages des Prairies. Nous retrouvons les Métis au Lieu historique national de Batoche, à 88 kilomètres au nord-est de Saskatoon. Cette immense prairie, vallonnée et sauvage, a été le théâtre d'une bataille sanglante qui les opposa à l'armée canadienne en 1885. Considéré comme un traître, Louis Riel fut condamné à mort.

Il faut deux heures pour visiter les différentes aires, l'église, le cimetière et le musée. À côté, le village de Duck Lake, tout droit sorti du Far West, possède des murales sur ses façades qui racontent l'histoire de la rébellion métisse. Le Centre d'interprétation présente une riche exposition sur les cultures autochtones, métisses et pionnières.

Robert Gareau, instituteur à la retraite, écrivain, journaliste à *L'Eau vive* (l'hebdomadaire des Fransaskois, les francophones de la Saskatchewan) et sculpteur sur bois, est une figure haute en couleur. Très actif dans sa communauté de Bellevue, il anime les vi-

visites du Centre culturel où trône dans l'entrée la statue de son arrière-grand-père, premier colon venu de Montréal en 1876.

Le centre compte de précieuses archives, dont un tableau généalogique où figurent les noms de toutes les familles pionnières de Québécois et d'Acadiens. Ils sont venus et ils sont restés.

En vrac

■ Le travail du Corridor touristique francophone, du Conseil de développement économique des municipalités bilingues du Manitoba et du Conseil de la coopération de la Saskatchewan porte ses fruits: on trouve de plus en plus de services en français.

■ Deux gîtes francophones où vous serez bichonnés... Gîte Deforest, 512, avenue Côté, Saint-Pierre-Jolys (30 kilomètres au sud de Winnipeg, sur la route 59). Raymond et Nicole Lavergne sont fiers de leur culture acadienne. ☎ (204) 433-7870, 1 866-661-7870, <http://www.placelavergne.com>.

■ La vieille gare, 630, rue des Meurons à Saint-Boniface: fine cuisine française dans l'ambiance d'une ancienne gare ou d'un wagon-restaurant datant de 1913. In Ferno's Bistro, 312, rue des Meurons, Saint-Boniface. Ce bistro avec une jolie terrasse sert de très bons sandwiches et plats du jour. Propriétaire francophone. Le Croissant, 276, avenue Taché, Saint-Boniface. Boulangerie et restaurant ouvert dès le matin pour le petit-déjeuner. Calories Bakery & Restaurant, 721, avenue Broadway, Saskatoon. Une sarabande de couleurs et de saveurs dans ce restaurant de style bistro français où légumes, poissons et viandes du terroir se marient à mille fines herbes fraîches. Patron provençal et haute gastronomie.

■ Visites offertes en français (s'informer avant). Fort Gibraltar, 866, rue Saint-Joseph, Saint-Boniface. ☎ (204) 237-7692, www.fortgibraltar.com. Lieu historique national de la Fourche, 45, chemin Forks Market, Winnipeg. ☎ (204) 983-6757, www.pc.gc.ca/forks. Maison Gabrielle-Roy, 375, rue Deschambault, Saint-Boniface. ☎ (204) 231-3853, www.maison-gabrielleroy.mb.ca. Musée de Saint-Boniface, 494, avenue Taché. ☎ (204) 237-4500. Théâtre dans le cimetière (cathédrale de Saint-Boniface). Juillet et août. ☎ 1 866 808-8338.

■ Visite chez les Métis de Saint-Laurent et autres visites francophones: Michelle Gervais, O Tours inc. (204) 254-3170, www.otours.net. Centre culturel, Saint-Isidore-de-Bellevue (près de Batoche). ☎ (306) 423-5303. Centre d'interprétation régional de Duke Lake (Route 11, près de Batoche). ☎ 1 866 467-2057, www.dlric.org. Lieu historique national de Batoche, Rosthern. ☎ (306) 423-6227, www.pc.gc.ca/batoche. Le Relais, 4^e Avenue Nord, Saskatoon. La Fédération des francophones de Saskatoon s'y réunit le vendredi. Très convivial. ☎ (306) 653-7440. Champêtre County, Saint-Denis (35 kilomètres de Saskatoon). Le village western d'une famille francophone. Tout un programme! ☎ (306) 258-4635, www.champetrecounty.com.

■ Renseignements en français: Corridor touristique francophone de l'Ouest (www.lecorridor.ca). Manitoba: Tourisme Riel ☎ 1 866 808-8338), CDEM (www.cdem.com). Saskatchewan: CCS ☎ 1 800 670-0879, www.ccs-sk.ca.

Notre journaliste était l'invitée du Corridor touristique francophone de l'Ouest. La semaine prochaine: Alberta et Colombie-Britannique.

Collaboration spéciale

HÉBERGEMENT EN RÉGION

BAS SAINT-LAURENT

AUBERGE AU MANGE GRENOUILLE *** Une escale d'exception, une invitation au rêve. Auberge de charme, riche en son décor romantique et théâtral. Table gourmande, excellente carte des vins. Spa extérieur et jardin secret dominant les îles du Bic. Trois fois lauréate Nationale au Grand Prix du tourisme québécois, gastronomie, cuisine et hébergement. Prix Carte d'or 2005.

www.aubergedumangegrenouille.qc.ca

info et réservation : (418) 736-5656

ÎLE D'ORLÉANS

AUBERGE LA GOÉLICHE ****

Fortail gourmand à 159\$/pers. (2 nuits, 2 déjeuners, 1 souper 4 services et une collation)! Auberge au décor romantique, restaurant avec vue sur le fleuve Saint-Laurent. Cuisine réputée et cellier à découvrir.

www.goeliche.ca

418 828-2248 1 888 511-2248

ESTRIE

AUBERGE-SPA LE MADRIGAL ***

Bromont. Service et accueil personnalisés. Table renommée et thérapeutes diplômés. Chambres de Luxe: tourbillon/foyer. Forfaits variés.

www.lemadrigal.ca

Info : 1-877-534-3588

MAURICIE

AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES ***

On vous offre la nature, le calme (11ch.) un lac naturel, une presqu'île. Des chambres spacieuses (climatisées). Une fine cuisine (Lauréat rég. Grand Prix du tourisme). Un centre de santé (massage en plein air), piscine inf., sauna, spa ext. sentier de randonnée, tennis ext., embarcations. Forfait golf (golf de Ste-Flore). Plusieurs forfaits.

www.lacdesneiges.ca

1-800-757-4519.

En vedette : du 1^{er} mai au 24 juin (dim. au jeudi) 20% de rabais sur forfaits avec hébergement.

LAURENTIDES

LA SAUVAGINE : Auberge et restaurant / fine cuisinewww.lasauvagine.com

1-800-787-7172

OTTAWA - ONTARIO

TRAVELODGE DORAL INN - AU CENTRE-VILLE D'OTTAWA

Marchez jusqu'au nouveau Musée canadien de la guerre et la colline parlementaire. Festival des tulipes. 40 ch. et suites. Petit déj., continental copieux, stationnement et Internet haute-vitesse inclus. À partir de 99\$/jour pour voyages d'agrément ou d'affaires. Forfaits 1 ou 2 nuits incluant LNH. • Le petit hôtel chaleureux d'Ottawa • l'hôtel le plus près du nouveau Musée canadien de la guerre.

traveledgedoralinn.com

486 Albert (près Bay), Ottawa 1 800 263-6725

La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie



Montréal

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.

Tél.: 514-856-7787 ou 1 800 263-2230. Internet: www.lestroistilleuls.com

Pour annoncer, contacter Jean de Billy au

514-985-3456 ou 1-800-363-0305

jdebilly@ledevoir.com

SAMEDI

TOURISME

PARTOUT EN EUROPE, VOUS POUVEZ TROUVER, DANS LES GRANDES VILLES ET AILLEURS, DES AUBERGES DE JEUNESSE DONT CERTAINES N'ONT PLUS DE DORTOIRS MAIS DES CHAMBRES DOUBLES, VOIRE INDIVIDUELLES. POUR LA NOURRITURE, FAITES L'IMPASSE SUR LES RESTAURANTS LE MIDI ET FAITES-VOUS DES SANDWICHS AVEC CHARCUTAILLES ET FRUITS. LE SOIR, OPTEZ POUR TOUT RESTAURANT QUI N'INSCRIT PAS «MENU TOURISTIQUE».

Long courrier



Lio Kiefer

Costa Rica en roue libre

«Nous projetons un voyage de type écotourisme au Costa Rica en décembre prochain. Nous avons consulté le site Internet d'Aventure Amérique et ça semble très intéressant. Savez-vous s'il s'agit d'une agence fiable? Sinon, auriez-vous des suggestions à nous faire? Nous comptons partir avec nos trois garçons âgés de 15 à 22 ans et passer Noël en Amérique du Sud.»
Nicole Couture, Mont-Saint-Hilaire

Aventure Amérique est un excellent pourvoyeur de voyages au Costa Rica, représenté au Québec par Club Aventure, avec des forfaits ou une organisation de voyages couverts par l'Office de la protection du consommateur. En ce qui concerne le Costa Rica, vous pouvez vous balader pendant plusieurs semaines à travers le pays; au nord, dans l'État de Guanacaste, jusqu'à Jaco Beach dans le sud, en passant par Cahuita dans le sud-est, avec, sur les chemins qui vont de moyens à très passables des parcs, des volcans et des animaux qui, malheureusement, se sont habitués aux touristes et se tiennent à l'entrée des parcs nationaux.

A Cahuita, Mario, Sylvanna et Denis tiennent un restaurant sans prétention, La Soda: petits-déjeuners avec fruits à volonté et une touche québécoise avec du sirop d'érable sur du pain doré. Le soir, langoustes, poissons et viandes en grillades.

Ils ont également deux endroits où on peut séjourner: le Colibri Paradise, petites cabines avec confort minimum, ventilation et salle de bains dans un jardin tropical, à 20 \$US la nuit, et Villa Exotica, deux maisons dans une minijungle pouvant accueillir quatre personnes, avec cuisine équipée, frigo et salle de bains.

Les réveille-matin sont ici les singes et les oiseaux moqueurs. Ambiance sympa, bons tuyaux. Villas à 200 \$US la semaine. ☎ (506) 755-0055 (506) 755-0082 (télécopieur), exotica@sol.rasca.co.cr.

Pas très loin de Cahuita, l'Aviario del Caribe Lodge est à la fois un B&B et un Wildlife Sanctuary of the Caribbean Coast. Les propriétaires protègent surtout les paresseux, ces animaux adorables et un peu lents qui risquent de disparaître de la planète. On les retrouve au milieu de la bibliothèque et près des tables de la salle à manger. Points d'observation pour repérer les espèces volantes et tours de pirogue sur la rivière. ☎ (506) 382-1335 (téléphone-télécopieur).

La ville de Fortuna est au pied du volcan Arenal. Alberque la Catarata, ce sont de petits bungalows avec le confort de base face au volcan, des tours à cheval et la visite de la ferme à papillons et du minizoo de tapirs. Une charmante religieuse tient les lieux. ☎ (506) 479-9612, (506) 479-9522 (télécopieur).

Pour essayer d'apercevoir la cime de l'Arenal: l'hôtel Montana de Fuego, un peu mieux situé et un peu plus confortable. Ambiance nulle, mais vous êtes là pour le volcan. Bungalows avec ventilateurs et salle de bains complète. Petits-déjeuners insignifiants de l'autre côté de la route.

☎ (506) 460-1220, (506) 460-1455 (télécopieur).

Du côté de Tamarindo, directement sur la plage: trois bungalows avec terrasse privée, admirablement décorés. Couchers et levers de soleil, iguanes, tortues géantes, perroquets... Et les propriétaires proposent de bons forfaits. Pour les amoureux, pour les surfeurs, pour le plaisir d'être à la Palapa, pour aller manger du poisson, pour aller le chercher directement chez le pêcheur, Pedro, c'est juste à côté. Chaque matin, une mamita qui n'a plus d'âge vous livre ses tortillas ou ses papas frais du jour.

Pour les p'tits trucs du coin, consulter Marifa en tout temps, elle a toujours le sourire. ☎ (506) 653-0362 (téléphone-télécopieur), <http://www.visitamarindo.com/lapalapa/index.html>, <http://lapalapa.info>.

Au sud de Jaco Beach, sur la plage de Palo Seco, se trouve un éden de calme, le Beso del Viento. Les propriétaires sont québécois ainsi que les jeunes filles qui veillent à la cuisine et au bon déroulement du séjour.

Des chambres simples, avec ventilation dans la maison principale, ou des appartements avec cuisinette, dans le jardin, face à la piscine et à la mer. Tours dans les mangroves environnantes en kayak pour observer singes, oiseaux et papillons. Rabais hors saison et pour des séjours prolongés. Pour les amoureux du silence, des plages sans personne et un pueblo environnant plutôt sympa. Repas du midi ou du soir à la carte. ☎ (506) 779-9674, (506) 770-9675 (télécopieur).

Il y a aussi de petits établissements à Jaco (Hotel Colibri, la Cometa) ou des appartements standards (Aparthotel Gaviotas et Flamboyant), et quelques B & B du côté de Parrita.

Compter environ 420 \$US par semaine pour un 4X4, kilométrage illimité et assurance comprise. Zuma Rent A Car. ☎ (506) 643-3207, (506) 643-3207 (télécopieur).

Voyager en Europe

«Merci pour les informations sur Barcelone et Rome données dans votre chronique. J'aimerais savoir quelle est la meilleure façon de voyager en Europe à coût modique puisque je prévois y aller en mai avec des copines. Arrivée à Rome, puis quelques jours à Monaco. Nous terminerons notre route en Espagne, le tout pour une durée d'un mois.»
Nancy Breton, Montréal

Pour les trajets, il s'agit de prendre des passes de train ou de louer une voiture en achat-rachat à plusieurs personnes. Pour le train et l'hébergement, vous pouvez consulter le Guide du routard qui fait dans les régions comme la Provence et les Alpes de Haute-Provence, ainsi que le Languedoc-Roussillon, avant d'atteindre l'Espagne, pour laquelle vous pouvez consulter l'hébergement dans les fermes (www.agrisport.com/esp.htm) qui, parfois, pratiquent des prix plus modérés que les hôtels.

Partout, vous pouvez trouver dans les grandes villes et ailleurs des auberges de jeunesse dont certaines n'ont plus de dortoirs mais des chambres doubles, voire individuelles. Pour la nourriture, faites l'impasse sur les restaurants le midi et faites-vous des sandwichs avec charcutailles et fruits. Le soir, optez pour tout restaurant qui n'inscrit pas «menu touristique».

En Espagne, vous pouvez vous nourrir de tapas et de tout ce qui en est dérivé, avec des vins au pichet de bonnes ambiances en bord de criques. Enfin, il s'agit de communiquer le plus possible avec les gens de la place en exposant clairement vos besoins et vos envies...



LUCIANO DEL CASTILLO AGENCE FRANCE-PRESSE

La célèbre Fontana dei Fiumi du XVII^e siècle, au square Navona de Rome.

Bonnes adresses

«Deux semaines après mon retour d'une randonnée chamelière dans les dunes de l'erg Ouarane, au sud de Chinguetti, j'ai eu la surprise de lire votre article intitulé "Mauritanie, une autre planète". Je me permets d'apporter quelques informations complémentaires...

«Depuis Atar, en 4X4, on peut atteindre en deux heures Chinguetti, qui est située à 120 kilomètres plus à l'est. La route est asphaltée dans le secteur du canyon qui permet d'accéder au plateau de l'Adrar, où elle devient rocailluse et parfois de sable fin et donc très poussiéreuse.

«J'ai été frappé par la sollicitation acharnée des femmes, des jeunes filles et des garçons de ce village pour la vente de produits d'artisanat local et régional. Il faut comprendre que cette activité commerciale est peut-être la seule qui s'offre à ces pauvres gens.

«Ce voyage était proposé par l'agence française Terres d'Aventure, qui retient les services de Salima Voyages pour la portion terrestre: www.salimavoyages.com. Depuis 20 ans, cette dernière firme organise des randonnées à pied ou à dos de chameau (méharées) et, plus récemment, des voyages en 4X4. Le propriétaire a guidé à quelques reprises le célèbre Saharien Théodore Monod. Notre groupe était constitué de 15 touristes (âge moyen de 40 ans) dont 14 Français et un descendant français (québécois).

«Le groupe était encadré par deux guides mauritaniens parlant le français. Il y avait un cuisinier, quatre chameliers et 13 dromadaires pour le transport de l'eau,

des victuailles, des tentes, des matelas, etc. Nous avons marché de cinq à six heures par jour (15-20 km), le plus souvent à travers des dunes de sable (ergs), moins souvent sur des plateaux rocheux avec cailloux en surface (regs) ou en recoupant certains reliefs de basses montagnes (djebels). Cette randonnée a permis la rencontre de nomades accompagnés de leur troupeau de chèvres ou de dromadaires et de nomades temporairement installés dans des oasis. En cours de route, on a pu entrer dans une caverne préhistorique dotée de peintures rupestres.

Robert Denis, Saint-Lambert

À suivre

■ Les tarifs et la possibilité de location de voiture en Italie avec le voyageur Hi Tours, qui propose dans la plus petite catégorie, style Fiat Panda, des tarifs de 305 \$ la semaine et de 40 \$ par jour sur une période de location de 28 jours. Ces tarifs comprennent le kilométrage illimité, l'assurance collision (CDW), l'assurance personnelle accident, l'assurance protection vol, les taxes routières italiennes, les taxes de 20 % (VAT) et 15 % de frais d'aéroport.

Les voitures proposées vont donc de la Panda à la Mercedes en passant par la Renault Scenic et les gammes de Volkswagen et de Fiat, avec des tarifs en conséquence. Ce programme est disponible dans toutes les agences de voyages.

Envoyez vos questions et bonnes adresses à lkiefer@ledevoir.com.

Bon voyage

Prague la magnifique!

Ses jardins, ses châteaux et les grands opéras italiens
Du 21 au 30 août 2007
Accompagné par M. Albert Mondor

Le meilleur du Portugal et St-Jacques de Compostelle

Du 30 septembre au 15 octobre
Accompagné par Mme Rina Hetsrony
Historienne de grande expérience

Pérou 2007

À la découverte des mystères andins
Du 3 au 17 novembre
Accompagné par M. Jean-Jacques Liard

Pour voyager mieux à un rythme équilibré.



Appellez dès maintenant Marie-Paule

Au 514.274.5056 ou 1.877.274.5056

Permis du Québec

VOYAGES d'une vie

RÉSERVATION 60 jours avant la date de départ : Rabais de 100 \$ par personne

PÉROU

Sud Pérou

* 10 nuits

3 099 \$

Départ garanti : 19 Septembre
Lima Paracas Ica Nazca Arequipa Puno
Lac Titicaca Cuzco Vallée Sacrée
Machu Picchu

Pérou et Bolivie,

Traversée des Andes

* 10 nuits

2 999 \$

Départ quotidien

Lima Cuzco Machu Picchu

Puno La Paz

TURQUIE

Turquie, Culture

et Détente

* 20 nuits

3 079 \$

Départ garanti : 8 Octobre

Carlson Wagonlit Travel

3627, rue St-Denis,

Montréal H2X 3L6

514-844-0840

Métro Sherbrooke

FRANCE

Économisez jusqu'à 100\$ par couple à partir de 529\$

PARIS — Départ : 5 juin Retour : 12 juin 529\$

— Départs : 30 mai et 5 juin Retours : 10 et 14 juin 579\$

BORDEAUX (31 mai) 527\$ TOULOUSE (21 mai) 574\$ NANTES (21 mai) 615\$

MARSEILLES (14 mai) 667\$ LYON (1 juin) 579\$ NICE (24 mai et 3 juin) 619\$

Les tarifs comprennent : Le vol de Montréal avec Air Transat pour 2 semaines et les taxes.

FORFAIT À PARIS : HÔTEL LE MERRY (7 jours) 879\$ — Départs 30 mai et 7 juin

Le forfait comprend : Le vol de Montréal avec Air Transat, 7 nuits d'hébergement en occ. double incluant les petits déjeuners et les taxes.

Achat-rachat (17 jours) Peugeot 206 Trendy 1.4 918\$

CROISIÈRE DE 7 NUITS (MSC CRUISES MUSICA) + 2 nuits à Barcelone à partir de 3998\$

Itinéraire : Barcelone, Marseille, Gênes, Naples, Palerme, Tunis, Palma de Majorque. Départs : 4, 11, 18 et 25 septembre. Le forfait comprend : Le vol de Montréal avec Air France, 2 nuits à l'hôtel Confortel Almirante (4*) à Barcelone incluant les petits déjeuners, la croisière de 7 nuits en pension complète (Cat.3) les transferts et les taxes.

Les prix n'incluent pas la contribution des clients au fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages de 3,50\$ par 1000\$.

Les taxes sont comprises dans les tarifs. Réservez jusqu'au 7 mai.

CINQUIÈME SAISON Permis du Québec

(514) 270 1237

30 AVENUE DE L'ÉPÉE (ANGLE LAURIER), OUTREMONT

RENCONTRES D'INFORMATION

Lieu : Auberge Universel

5000, Sherbrooke Est

LE DIMANCHE 6 MAI 2007

12h00

• Mexique & Guatemala :

Départ : 16 novembre 2007

• L'Égypte, 5000 ans d'histoire :

3 Départs : 28 oct. & 11 nov. 2007, 20 jan. 2008

14h00

• Argentine, Chili & Patagonie :

Départ : 15 février 2008

• Vietnam & Cambodge :

2 Départs : 7 novembre 2007, 16 janvier 2008

LE MARDI 8 MAI 2007

19h00

• Croisière Méditerranée & Mer Noire :

Départ : 3 octobre 2007

Permis du Québec

VOYAGES CULTURELS VIP

La culture, notre préoccupation quotidienne

SPÉCIAL DE MAI 2007

LA TURQUIE, D'EST EN OUEST

SEPTEMBRE 2007

DU 5 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE — 27 JOURS

SI RÉSERVATION AVANT LE 30 MAI, 4997 \$ TOUT INCLUS

Petit groupe (10 passagers) — itinéraire exclusif - Demandez la brochure.

514-844-0407 www.voyagesculturelsvip.ca

VOYAGES CULTURELS VIP

Les grands voyages de culture : 23 jours et plus

L'ARGENTINE ENTIÈRE

1^{ER} AU 24 NOVEMBRE 6978 \$

INDE (NORD ET SUD)

2 NOV. AU 31 NOV. (29 JRS) 7499 \$

MAROC (GRAND TOUR)

6 AU 30 MAI (25 JRS) 5200 \$

ÉGYPTE (CROISIÈRE 7 JRS)

8 NOV. AU 2 DÉC. (25 JRS) 4982 \$

CROATIE (SLOVÉNIE ET BOSNIE)

12 JUIN AU 4 JUILLET (23 JRS) 5225 \$

AUTRICHE, TCHÉQUIE,

HONGRIE

2-24 JUIN (23 JRS) 4784 \$

PÉRIGORD,

JOYAU DE LA FRANCE

27 AOÛT AU 18 SEPT. (23 JRS) 4244 \$

Petits groupes — Itinéraires exclusifs. Demandez les itinéraires détaillés.

514-844-0407 www.voyagesculturelsvip.ca

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez

Jean de Billy au 514-985-3456 :::::

jdebilly@ledevoir.com

SAMEDI

CONSUMATION

Pas si vertes, les ampoules fluocompactes dites écologiques

EN FONDANT BIEN DES ESPOIRS SUR UNE MISE AU BAN DU FILAMENT POUR SE REFAIRE UNE VIRGINITÉ, OTTAWA POURRAIT FAIRE FAUSSE ROUTE, LES MODÈLES FLUOCOMPACTS N'ÉTANT FINALEMENT PAS DES SOLUTIONS VERTES IDÉALES POUR TOUS LES CANADIENS. SANS COMPTER QUE CES PRODUITS SOULEVENT UNE FOULE DE QUESTIONS AUXQUELLES L'ADMINISTRATION HARPER, SANS DOUTE TROP PRESSÉE, A OUBLIÉ DE RÉPONDRE.



Fabien Deglise

L'annonce à rebours est amorcée. À compter de 2012, les bonnes vieilles ampoules à filament, celles qui éclairent nos maisons depuis que Thomas Edison y a pensé, un jour de 1879, n'auront plus le droit de briller au Canada, contrairement aux ampoules dites fluocompactes, moins chaudes mais aussi moins énergivores, qui sont censées les remplacer.

C'est en tout cas ce qu'a décidé la semaine dernière le gouvernement fédéral, qui espère ainsi faire baisser la consommation d'électricité au pays tout en affichant publiquement son souhait de s'attaquer à la production de gaz à effet de serre (GES), ces gaz qui donnent des chaleurs à la planète.

À une époque où le réchauffement climatique préoccupe, l'idée est bien sûr pleine de bon sens... principalement pour le gouvernement conservateur, dont l'image environnementale n'est pas très jojo par les temps qui courent. Et c'est là le problème.

En fondant bien des espoirs sur une mise au ban du filament pour se refaire une virginité, Ottawa pourrait bien faire fausse route, les modèles fluocompactes n'étant finalement pas des solutions vertes idéales pour tous les Canadiens. Sans compter que ces produits soulèvent une foule de questions auxquelles l'administration Harper, sans doute trop pressée, a oublié de répondre. Mais l'image était trop belle pour ne pas être exploitée...

Si les 13 millions de foyers canadiens de Halifax à Vancouver en passant par Montréal, Toronto et même Estevan, en Saskatchewan, décidaient de se mettre sous la clarté bleutée et franchement blafarde — disons-le! — des fluocompactes, ils pourraient économiser en huit ans, soit la durée de vie d'une ampoule, près de quatre milliards de dollars, indiquent les autorités fédérales. Comme dirait l'autre, c'est de l'argent en titi, ça.

Mieux, au cours de la même période de temps, ce

virage permettra même de réduire de 48 millions de tonnes la production de GES du Canada. Et ce, en raison de la baisse de la demande en électricité qui devrait accompagner la mise au rancart du filament. Rien de moins.

Solution miracle?

L'impact positif sur l'environnement des nouvelles générations d'ampoules est bien réel. Mais il est aussi un peu exagéré par l'équipe de Mister Harper qui, comme d'autres, aimerait bien voir dans ces tubes fluorescents miniatures montés sur douilles à vis la solution miracle pour faire mentir les prévisions climatiques du moment. Mais bien sûr, en matière de lutte contre le réchauffement comme pour le reste, les miracles n'existent pas.

Dans les faits, en matière de guerre aux polluants, la déferlante de fluocompactes que nous souhaite Ottawa risque d'avoir une portée minime puisque l'éclairage sous toutes ces formes est responsable de la production de... 1,5 % des GES au pays. Sans plus.

Pis, au Québec, où la source énergétique est principalement tirée de l'hydroélectricité, les avantages d'un engouement pour les fluocompactes n'a finalement pas les mêmes implications puisque le secteur électrique, ici, n'est pas un gros producteur de GES, contrairement à l'Ontario, par exemple. En plus, l'ampoule à incandescence trouve toute sa signification dans les foyers d'ici, surtout en hiver.

Explications: l'ampoule à filament est à bannir, dit-on, car elle transforme l'électricité en lumière dans une proportion de 5 %. Les 95 % restants, eux, partent en... chaleur. Du pur gaspillage qui fait fonctionner des centrales électriques pour rien. Sauf par temps froid, où nos environnements ont justement besoin de cette chaleur.

Conséquence: avec les fluocompactes, qui, selon les modèles, économisent 75 % de l'énergie en concentrant leurs efforts sur l'éclairage plutôt que sur le chauffage, les ménages du Québec vont forcément devoir se priver, d'octobre à avril, d'une source non négligeable de chaleur avec, de façon prévisible, des plinthes électriques et des fournaises qui devront compenser cette perte, annulant du même coup les économies et les bienfaits écologiques escomptés.

Le seul avantage risque toutefois de se présenter pendant les deux semaines (non consécutives) de canicule en été, où les fluocompactes, de par leur nature, devraient mettre moins de pression sur les appa-

reils de climatisation. Toutefois, cela se produira sur une période de temps trop restreinte pour pouvoir parler d'une véritable révolution verte.

À manipuler avec précaution

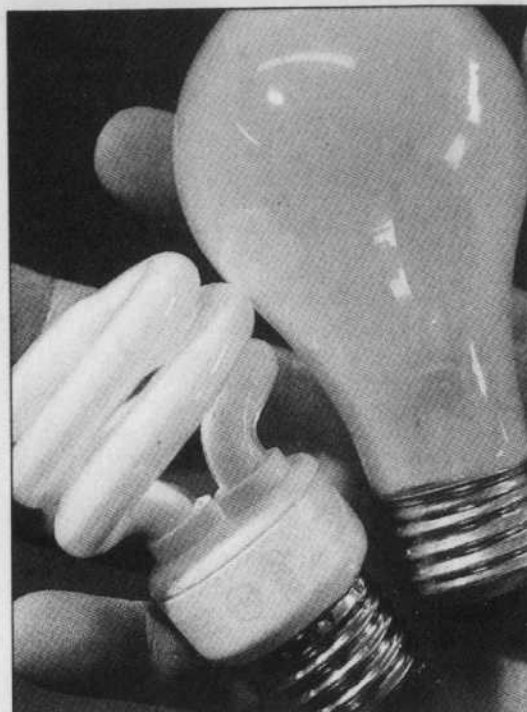
Ampoules fluocompactes et écologiques semblent d'ailleurs être deux concepts pas toujours évidents à concilier lorsqu'on regarde l'objet fluorescent de plus près. Sans filament, certes, ce type d'ampoule contient en effet du mercure. Les quantités sont faibles: 5 mg à peine, alors que la pile de montre en contient environ 25 mg (l'amalgame dentaire en compte 500 mg), ce qui toutefois fait en sorte qu'après sa vie utile, le produit doit être manipulé comme un déchet dangereux plutôt que comme un déchet ordinaire.

Or, à l'heure actuelle, aucun programme fiable et facile d'accès pour le recyclage des ampoules fluocompactes n'a été mis en place par les provinces ou par le gouvernement fédéral. Et cette carence risque de faire en sorte que, tout comme dans le cas des piles domestiques, ces ampoules vont certainement finir leur existence, certes dix fois plus longue que celle d'une ampoule à incandescence, dans une décharge publique pour y polluer le sol. Triste destin pour un produit qui devait sauver la planète...

Cela n'est d'ailleurs qu'une tarte parmi tant d'autres. C'est qu'avec son filament de tungstène dans un globe contenant un gaz inerte, l'ampoule d'Edison relève finalement d'une technologie bien simple et surtout éprouvée depuis plus d'un siècle. L'ampoule fluocompacte ne peut certainement pas revendiquer cela: en plus de son mercure, elle contient aussi des condensateurs électroniques, dont la fabrication demande beaucoup d'énergie et dont le recyclage est pour le moment impossible à envisager.

Si on tient compte aussi du fait que ces ampoules sont produites à l'autre bout du monde, bien souvent en Asie, qu'elles empruntent donc des modes de transport polluants sur de longues distances pour se rendre à nous et qu'elles sont emballées dans des plastiques pas toujours recyclables — plutôt que dans du carton pour les ampoules à incandescence, souvent fabriquées en Amérique du Nord —, le vert foncé du développement durable que le gouvernement Harper veut vendre en parlant d'interdiction prend forcément quelques nuances un peu plus claires par endroits.

Pis, sur ce tableau, la peinture pourrait même lever dans certains coins. En effet, en offrant un éclairage bleu et froid, les ampoules fluocompactes ne font cer-



JUSTIN SULLIVAN AGENCE FRANCE-PRESSE. À compter de 2012, les bonnes vieilles ampoules à filament n'auront plus le droit de briller au Canada, au profit des fluocompactes.

tinement pas l'unanimité chez tous les consommateurs. Plusieurs ne voudront d'ailleurs pas se faire imposer si facilement ce type d'éclairage livide en l'état.

Ottawa a sans doute prévu le coup en parlant de cas d'exception dans son projet d'interdiction dont le cadre formel doit être posé d'ici la fin de cette année, a annoncé le gouvernement la semaine dernière. L'éclairage extérieur, la lumière des cuisinières et de certains équipements médicaux ainsi que les couvoirs pourraient faire partie de ces exceptions. Pour commencer, puisqu'il y a fort à parier qu'au cours des cinq prochaines années, les mouvements de contestation contre ce type d'éclairage pourraient bien se faire entendre de plus en plus un peu partout au pays.

conso@ledevoir.com

Rencontres ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507. Récupérez vos messages RAPIDEMENT: Répondez aux annonces RAPIDEMENT: Placez gratuitement votre annonce en composant le (514) 985-2507. Enregistrez votre annonce avant le lundi 9 h pour une parution le samedi suivant.

RENCONTRES ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507. Répondez aux annonces RAPIDEMENT: Répondez aux annonces RAPIDEMENT: Placez gratuitement votre annonce en composant le (514) 985-2507. Enregistrez votre annonce avant le lundi 9 h pour une parution le samedi suivant.

MIEUX-ÊTRE

Marcher pour la santé



Carole Vallières

reils. Il y a de bons conseils sur le site du Réseau canadien pour la santé des femmes, qui pourraient servir aux infirmières et aux médecins, aux travailleurs sociaux et aux bénévoles qui pensent qu'il vaut mieux prendre soin de soi (http://www.cwhn.ca/ressources/faq/self-care_f.html).

Se reposer et bien manger figurent parmi les premiers éléments, mais chercher du soutien est aussi en très bonne position dans la liste des conseils. Les médecins cherchent-ils du soutien quand l'épuisement s'empare d'eux? Quelle place l'activité physique tient-elle dans leur vie, eux qui savent pourtant que l'exercice est un antidépresseur naturel?

Voilà, demain, l'occasion de prendre une nouvelle habitude avec un petit kilomètre si on a un tour de taille imposant ou des circuits de deux ou quatre kilomètres si on se sent d'attaque. Le D' Rousseau, oncologue de l'hôpital Notre-Dame qui vient de courir le marathon de Boston, viendra peut-être encourager ses pairs. Je me souviens l'avoir entendu dire à la radio que courir un marathon, c'est une forme de solidarité avec les malades qui traversent l'épreuve du cancer. À un moment se dresse un mur qui vous donne le goût d'abandonner, mais le soutien et le courage permettent de continuer d'avancer, de franchir ce mur.

Le soutien... un grand besoin dans nos vies, à tous les âges. Un grand besoin sous-estimé dans notre société. Plus votre rendement est élevé, plus on oublie que vous pouvez avoir besoin de soutien. Quand vous êtes malade, on vous donne des soins, mais pensent-on suffisamment au soutien? Vous vous souvenez de Dean Ornish, ce cardiologue qui peut guérir complètement un cardiaque fini? Il a fait des groupes de soutien un élément aussi fondamental dans son carnet de soins que le fait de réapprendre à manger.

Comment, en effet, changer quelque chose d'aussi profond que son rapport à la nourriture sans être accompagné, sans recevoir en même temps de l'information et de la sympathie, voire de la compassion à la petite cuillère? J'avais un collègue à la télé au tour de taille préoccupant qui voulait me faire comprendre que changer son alimentation est la chose la plus difficile au monde. C'est la dernière chose que les immigrants veulent modifier, disait-il. J'ai changé si souvent mon alimentation que je considérerais gravement mon collègue, inaccoutumé. Pourtant, je le crois absolument. Simplement, je ne comprends pas. Alors voilà, quand on ne comprend pas, on ne juge pas, me suis-je dit in petto. Les gens ont de la difficulté? Il faut les aider. Ils ont besoin de soutien? Il faut aller marcher dimanche et se rendre par la main.

Centre de la nature: 901, avenue du Parc, Laval, vallicelle@hotmail.com

RENCONTRES ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507. Répondez aux annonces RAPIDEMENT: Répondez aux annonces RAPIDEMENT: Placez gratuitement votre annonce en composant le (514) 985-2507. Enregistrez votre annonce avant le lundi 9 h pour une parution le samedi suivant.

SAMEDI

SAVEURS

DÈS 5H DU MATIN, LE MARCHÉ DE PAPEETE FOURMILLE D'ACTIVITÉ. LORS DU MARCHÉ DU DIMANCHE, LE PLUS GROS DE LA SEMAINE, C'EST SOUVENT MÊME VERS 4H QUE LE BRANLE-BAS DÉBUTE. OUTRE LES FRUITS ET LES LÉGUMES, QUI ARRIVENT DE TOUTE L'ÎLE DE TAHITI ET AUSSI DE MOREA, SA VOISINE, C'EST LE POISSON QUI RÉGNE SUR LES ÉTALAGES ET QUI DEMEURE UNE DES TOUTES PREMIÈRES SOURCES D'ALIMENTATION DES HABITANTS.

La douce saveur du marché de Papeete



Philippe Mollé

En découvrant ces hauts lieux de rassemblement que sont les marchés publics, on retrouve, peu importe le pays, un intérêt toujours croissant pour ce qu'ils offrent de partage entre la ruralité et l'urbanité. Des marchés aux marchands, et hop, le tour est joué!

À l'arrivée à l'aéroport de Tahiti Faa, au petit matin, l'air chargé de tiarés, de bougainvilliers et d'hibiscus chatouille les narines comme pour saluer d'un *ia ora na* les visiteurs impatients. Sur la route qui mène au marché, les camions ont survécu au modernisme des autobus climatisés qui, avec le progrès, tendent à remplacer l'image colorée des transports publics.

Depuis les tout débuts, les Chinois venus s'installer en Polynésie ont toujours participé activement au commerce. Les Tahitiens sont habitués à tout trouver ou presque chez les marchands chinois, de la râpe à coco au Fanta en passant par le coupe-coupe ou les boutons de culotte.

À l'intérieur de la halle répartie sur deux étages, on s'anime très tôt, vers 4h du matin, surtout lors du marché du dimanche. «Le plus important de la semaine», précise John Hart, qui raconte sans se faire prier l'histoire de ce marché érigé en 1847 et reconstruit trois fois depuis lors. Divers bâtiments de bois ont eux aussi survécu comme pour témoigner d'un autre temps exempt de modernisme, auquel ils peinent à résister.

Mamie Jordan s'installe dès la veille, avec paréo et couverture, pour passer la nuit et être prête le lendemain. Toute la journée, sur des tiges de bambou, elle enfle des feuilles et surtout la fleur de tiaré, ce gardénia emblème de Ta-



PHILIPPE MOLLÉ

Au marché, il est courant de déjeuner avec une baguette de poisson cru et un café. Poissons-perroquets, mahi mahi, bonites et daurades arrivent embrochés et brillants de fraîcheur.

hiiti. Demain est un grand jour, car on couronne Miss Tahiti. Colliers et couronnes de tête pour belles de nuit seront en demande.

À Taravao, dans la presqu'île, on prépare la récolte de taros, de bananes et de pamplemousses prêts pour partir au marché. Comme chaque dimanche, M. Wong vend aux habitués le petit cochon, les saucisses et parfois des brochettes revendues par sa fille dans une roulotte sur le port.

La vie simple de la communauté

Dès 5h du matin, le marché de Papeete fourmille d'activité. Les gens ont conservé l'habitude de se lever tôt. Faire son marché est une tradition que les Polynésiens ont conservée. Les fruits et légumes arrivent de toute l'île et aussi de Morea, l'île voisine d'où proviennent les ananas. Le poisson arrive de Rangiroa, de Raiatea ou des dizaines d'îles avoisinantes, acheminé la veille par avion ou encore par bateau et déchargé aussitôt.

Poissons-perroquets, mahi mahi, bonites et daurades arrivent embrochés et brillants de fraîcheur. Ici, le poisson est sacré, et on le connaît bien. Chez les Polynésiens, il demeure une des toutes premières sources d'alimentation et est consommé du matin au soir.

Eia ota est le nom tahitien du poisson cru, copié de toutes les façons mais rarement égalé. Il m'est arrivé de voir des pêcheurs découper des filets d'aturé, un petit poisson fusiforme auquel ils ajoutent tout simplement du jus de lime avant de le consommer. La vraie recette du poisson cru consiste à le laver dans de l'eau salée avant d'y ajouter du citron, des oignons, des tomates et parfois du concombre avec, en final, pas mal de lait de coco.

Au marché, il est courant de déjeuner avec une baguette de poisson cru et un café. M. Wong occupe un étal au bas du marché. À l'aide d'un couperet, il s'acharne à découper le petit co-

chon rôti qu'on achète au poids. Il s'agit toujours du même scénario, dont personne ne se lasse. Le marché du dimanche est devenu un rituel qu'on respecte avant de s'endimancher pour la visite au temple.

Vient ensuite le temps du four qu'on prépare comme d'habitude. Avec le repas, les chants et la bringue pourront alors retentir jusqu'au petit matin. Ensuite, la vie reprendra son cours normal: les marchands chinois continueront à faire du commerce et mamie fera des colliers de fleurs qui, le temps d'un départ, deviennent des colliers de coquillages. Cette fois-ci, c'est un parfum de vanille qui embaume ma valise dans l'attente d'un autre marché.

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

La recette de la semaine

Ananas caramélisé à la vanille

- 30 ml de beurre
- 60 ml de sucre roux
- 4 tranches épaisses d'ananas
- 1 bâton de vanille
- 125 ml de jus d'ananas
- 125 ml de glace à la vanille
- 15 ml de jus de lime

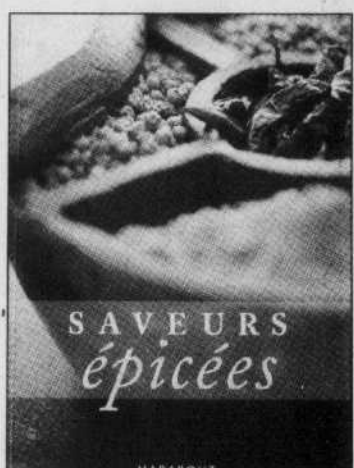
Faites fondre le beurre et ajoutez le sucre roux. Faites un caramel blond et faites-y revenir les tranches d'ananas des deux côtés de deux à trois minutes. Faites infuser la vanille dans le jus d'ananas tiède pendant trois minutes. Retirez les ananas, versez le jus vanillé et laissez réduire de moitié. À la toute fin, déposez la crème glacée dans le mélange chaud et faites fondre. Finissez avec le jus de lime. Nappez les tranches d'ananas et servez.



BIBLIOSCOPIE

SAVEURS ÉPICÉES
Marabout
2007, 383 pages

Les épices mettent du piquant dans notre vie et charment les papilles lorsqu'elles sont bien utilisées. Ainsi, dans cet ouvrage, pas moins de 180 recettes simples et goûteuses font découvrir notamment le curcuma, le safran, la cannelle et la badiane.



GASTROSCOPIE

Pâtes fraîches de bonne qualité

Maintenant disponibles: de véritables pâtes fraîches de très bonne qualité, confectionnées selon la tradition italienne, ici même au Québec. Pâtes farcies au fromage, *medaglioni* au safran, *perline* aux fines herbes. Disponibles

chez IGA sous la marque Pasta Romana, avec des sauces d'accompagnement.

Nouvelles collations sur le marché

La compagnie Dare lance une nouvelle gamme de barres de biscuits cuites au four. Dépourvues de gras trans, d'arômes et de colo-

rants artificiels ainsi que d'arachides, dotées d'un emballage qui permet de contrôler les portions, elles sont offertes en plusieurs saveurs pour combler toutes les attentes.

Barres de biscuits cuites au four Petits Plaisirs, disponibles partout en format de six portions au prix suggéré de 2,99\$. www.darefoods.com.

MOTS CROISÉS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

0428

HORIZONTELEMENT

- Mettre hors d'haleine.
- A vendu son âme au Diable - Commencement.
- Enchaînement logique - Arroser.
- Vend quelque chose dont on veut se débarrasser - Protecteur de clan.
- Détérioré - Se dit d'un fruit meurtri.
- Siège africain - Faire le badaud.
- Abrasive - Tramés.
- Dessert - ...-Adèle.
- Prêts pour la douche - Palmier à huile.
- Écimée - Aristocrate.
- Évalue - Se poser sur l'eau.
- Erbium - Pronom personnel - Anéantie.

VERTICALEMENT

- Désagrégé - Sa piqure est douloureuse.
- Petite brosse - Enlever un membre.
- Qui rappelle l'enfer.

- Carcasse - Chamois - Permet de surélever une balle.
- Précieux - Fixette.
- Prénom de Descartes - Relatif à l'illéon.
- Flan breton - Siège de cérémonie - Préfixe.
- Émet de la lumière - Instrument de chirurgie servant à racler les os.
- Chicaner sur des riens - Destin.
- Aliment voyager à peu de frais - Moitié du fils.
- Concret - On y paie en euros.
- Fête de bienfaisance - L'hégire est celle de l'islam.

1	M	I	T	R	A	I	L	L	E	A	C
2	E	P	L	E	U	A	Y	M	A	R	A
3	L	O	F	T	T	I	M	I	D	E	S
4	A	M	S	E	N	P	R	E	T	E	
5	N	E	T	U	T	A	H	N	E	M	
6	C	E	S	A	R	V	E	L	O	A	
7	O	A	R	O	M	E	O	M	E	T	
8	L	A	R	E	U	N	T	I	E	R	
9	I	V	C	A	R	I	E	S	R		
10	Q	A	T	M	I	R	M	I	D	O	N
11	U	N	T	I	E	S	P	R	I	N	E
12	E	T	C	R	E	P	O	S	E	E	S

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

MOTS CROISÉS LE MONDE

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

MOTS CROISÉS

Problème n° 07-038

HORIZONTELEMENT

- Pour de beaux tailleurs. — II. Joliment dorée. Pour s'y retrouver en fin d'ouvrage. — III. Met dédaigneusement fin à la conversation. Mémoire des ondes. — IV. Accumulation des ans. Taillés dans la défense pour faire appel. — V. En fuite. Chez Diane. Pan. — VI. Mauvais coup. Presse chez les ados. Personnel. — VII. Bien fondamental. Passer à l'action. Gâche le fruit. — VIII. A subi la force. Sortit l'ouvrage. — IX. Militaire. Au cœur du dolmen. Tinte dans le verre. — X. Fait disparaître les défauts de la peau.

VERTICALEMENT

- Ne facilite pas l'avancement. — 2. A plein d'idées derrière la tête. — 3. Descend des monts. Cantabriques. En fin de compte. — 4. Cours du Maghreb. Fait un tour avant de repartir. Affluent du Rhin. — 5. Drain. Essence en vole

- de disparition. — 6. Femme d'affaires douces. — 7. Accroche l'œil. Fait marcher. — 8. Voix bouleversante. Froide précipitation. — 9. N'importe qui. Mousse au pub. Préjudice. — 10. Belle italienne. Fort penchant. — 11. Tarde à se manifester. Pièce de jeu. — 12. Pousse à bout.

SOLUTION DU N° 07-036

Horizontalement

- Provocateurs. — II. Humanisé. Rat. — III. Opiniâtre. Va. — IV. Tes. Érudit. — V. Suivre. — VI. Poisse. Étape. — VII. MRP. Abat. — VIII. Ornières. Oit. — IX. Rê. Étoilée. — X. Érotisations.

Verticalement

- Photophore. — 2. Rupe (peur). RER. — 3. Omission. — 4. Van. Us. IUT. — 5. Onirisme. — 6. CIA. Verres. — 7. Aster. Péta. — 8. Térée. Sot. — 9. Eu. Ta. II. — 10. Ur. Diabolo. — 11. Ravi. Païen. — 12. Statuettes.

Philippe Dupuis

LES ARTISANS DE LA TABLE

ÉPICES DE CRU

LA DÉPENSE

épices de cru sélectionnées — épicerie du monde famille deVienne — Marché Jean-Talon

les DOUCEURS du MARCHÉ

CONFISERIE ÉPICERIE FINE

« Produits fins et inusités du monde. Un des plus grands choix d'huiles d'olive au Québec. » Philippe Mollé

MARCHÉ ATWATER 939-3902

Pour maman...

LES PETITES PASSIONS

Ouvert les jeudis et vendredis de 8h30 à 17h30 les samedis de 9h30 à 16h30

914, rue Trans-Canada Longueuil (Qc) 450-442-5066 www.lespetitespassions.com

MULTIPLIEZ VOTRE PLAISIR...

L'huile d'Olive aux parfums gastronomiques

Les Olyades

L'Olive noire en bouche

MOULIN DE COUDOUX

1 888 352-1968

JARDINS

La terre dans tous ses états



Jean-Claude Vigor

La terre a la tête ailleurs. Pour citer notre ami jardinier Jean-Pierre Ferland, «on gèle au Sud, on sue au Nord». Nos premières grosses gouttes de sueur juste à regarder les crocus fleurir n'ont rien de comparable aux sueurs froides de ce pauvre ours blanc juché et dérivant sur un morceau d'iceberg devenu glaçon.

La terre est dans tous ses états: tornades, inon-

ditions, fortes chutes de neige, incendies gigantesques, érosion côtière... Même le pollen s'en mêle. Mon copain Le Bigot n'a pas pu vivre intensément la vie parisienne, attaqué par des milliards de grains de pollen, une situation de plus en plus fréquente, au grand malheur des asthmatiques. Jusqu'au gouvernement français qui a interdit la commercialisation du purin d'ortie et autres décoctions biologiques si chères aux jardiniers (toute une saga, à lire jaune). Alors, comme le dit Isabelle Morand, «quand l'écologie déclare la guerre à l'économie, on connaît malheureusement le nom du vainqueur».

Bref, si les jardiniers n'ont pas de maux de tête cette année, c'est qu'ils n'auront rien négligé et auront couvert d'offrandes tous les dieux connus et inconnus.

Quant à moi, fidèle à mes traditions, point de lam-

pion à l'oratoire, plutôt une discussion franche et sans détour avec mon hamac, ma devise étant:

«Prendre le temps de penser avant d'agir et participer activement au bonheur national net».

Plus que jamais, même les jardiniers devront faire des choix, car ils ne sont pas que porteurs de beauté: ils participent souvent, hélas, par des méthodes culturelles inappropriées, à malmenier un environnement qu'ils veulent pourtant paradisiaque.

Bon, la saison de jardinage est repartie, pour le meilleur et pour le pire, et l'écureuil en train de me chouraver un bouton de tulipe le sait d'ailleurs lui aussi. Allez, tiens! Commençons par quelques trucs pour éloigner les écureuils.

À l'automne, plantez des fritillaires et des narcisses près des tulipes. Par leur odeur, ces deux

genres tiendront les écureuils à distance. Épandez un peu de farine de sang pour éloigner les intrus. N'utilisez pas de poudre d'os, ce qui les attire, mais de l'os fossile (informez-vous au centre de jardinage), ou encore, bon joueur, abreuvez ces pauvres petites bêtes qui ne cherchent que douceur avec un peu d'eau sucrée et quelques arachides, qu'ils auront vite fait de cacher dans la terre de vos boîtes à fleurs!

Courrier des lecteurs

L'année passée, j'avais reçu au-delà de 1000 courriels. Devant un tel engouement, vous comprendrez qu'hélas, malgré mes bonnes intentions, je n'ai pas pu répondre à toutes vos interrogations.

Si vous souhaitez que je vous réponde rapidement, par pitié, transmettez-moi seulement une question, si possible «fermée». Merci de votre compréhension et d'accepter que le jardinier prenne son temps.

jeanclaudivigor@videotron.ca

Un jardin contemporain épuré

Une belle surprise encore cette année: un jardin contemporain épuré, honoré par un prix prestigieux, le prix Milan Havlin* décerné par le jury 2007 du 28^e concours des professionnels de l'Association des paysagistes professionnels du Québec (APPQ). Une réalisation signée Art et Jardins, avec Jean-Pierre Petit comme chef de chantier ainsi que Nathalie Gingras et Marie-Andrée Fortier pour la conception.

Ce jardin a aussi reçu le premier prix dans la catégorie «espace restreint pour grand jardin».

Depuis quelques années, la revue *Fleurs, plantes et jardins*, avec le concours de l'APPQ, publie pour l'occasion un numéro spécial, «Les plus beaux jardins du Québec» (en kiosque, 6,95 \$). Voilà un bon moyen de «sentir» les nouvelles tendances et idées des professionnels de l'aménagement paysager au Québec.

Chaque site a son environnement particulier. Tous les proprié-

taires ayant des rêves à réaliser, tout ira pour le mieux sans un lot de contraintes techniques avec lesquelles les concepteurs doivent composer.

Comme le dit si bien Marie-Andrée Fortier, «chaque projet a ses défis, le principal étant le bonheur des propriétaires, mais nous sommes aussi des créateurs et avons une influence sur l'environnement et le quotidien des gens».

Bravo encore une fois, car Art et Jardins a aussi remporté ce prix tant convoité en 1997, 1999 et 2005. Pour joindre Art et Jardins et Marie-Andrée Fortier: ☎ (450) 794-2118.

* Milan Havlin, architecte paysagiste de grand talent, a eu une influence incontestable sur l'industrie de l'aménagement paysager. Je l'ai côtoyé comme entrepreneur et apprécié pendant quelques années alors que, comme moi, il était professeur au département d'horticulture de l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe.



JEAN-CLAUDE HURNI

Voici le mariage réussi d'un jardin urbain contemporain facile d'entretien et d'une végétation bien choisie, épanouie et en santé.

Coup de cœur de la semaine: les scilles



JEAN-CLAUDE VIGOR

LA NATURALISATION de superbes petits scilles (*Scilla siberica*), au chemin de la Montagne, à Saint-Paul-d'Abbotsford. Les scilles de Sibérie sont de petits bulbes à planter en colonie dans la pelouse. Faites de petits trous en automne et déposez-y les bulbes. Très rustiques même en zone 2. Si vous laissez les graines se former, elles se ressèment facilement et se naturaliseront année après année. Mais attention: il ne faut pas tondre la pelouse avant que les graines ne se soient dispersées. Avouez que cette pelouse nappée de bleu est fort jolie. Profitez-en, car elle finira tôt ou tard par devenir jaune!

La semaine du jardinier

■ Samedi 5 mai, Sainte-Judith. Les «éliciteurs»: voici un nouveau mot à surveiller. Certains mécanismes de défense des plantes sont de type passif alors que d'autres sont induits par la perception d'un agent pathogène. Cette reconnaissance déclenche un ensemble de réactions responsables des phénomènes de résistance de la plante. Pour la protection des cultures, une stratégie phytosanitaire respectueuse de l'environnement consiste à imiter une agression de manière à stimuler les défenses avant toute infection. Les éliciteurs sont des molécules capables de mimer la perception d'un pathogène.

■ Dimanche 6 mai, Sainte-Prudence et Saint-Jean Porte Latine. Vous connaissez cette expression, «faire de l'oseille»? C'est si facile en son jardin... C'est le temps de la semer. Vous pouvez en acheter 200 graines pour 2,50 \$ chez www.horticultur.com ou vous procurer quelques plants dans un centre de jardinage. Ça pousse partout, même à la mi-ombre. Ah! une sauce à l'oseille moelleuse

avec du saumon de l'Atlantique!

Et que dire de la soupe à l'oseille!

■ Lundi 7 mai, Sainte-Gisèle. «Du mois de mai la chaleur, de tout l'an fait la valeur.» S'il y a quelque chose que les lupins n'aiment pas, c'est bien la chaleur.

Avec des étés de plus en plus chauds, préférez-lui le magnifique Baptista x «Purple Smoke», petit génie né dans un jardin botanique de la Caroline du Nord. La chaleur et l'humidité, il aime. Sa petite ressemblance avec le lupin vous en consolera.

■ Mardi 8 mai, victoire des Alliés en Europe en 1945. À propos de victoire, j'ai dans mon jardin beaucoup de crapauds. Voilà le secret bien gardé de la splendeur de mes hostas, les limaces étant un plat de roi pour ce crapaud. Déjà au XIX^e siècle, chaque jardinier anglais avait sa famille de crapauds. Renouons avec cette tradition. Sinon, plantez des cultivars résis-

tants aux limaces. Les feuillages bleutés sont moins appétissants pour eux.

■ Mercredi 9 mai, Saint-Pacôme. Baptisé fleur de l'été 2007, voilà le glaïeul d'Abyssinie, choisi par un jury d'experts réuni par le Centre d'information des bulbes à fleurs.

Commercialisé sous le nom d'*Acidanthera*, il se nomme *Glaïolus calianthus*. Vous trouverez ses petits bulbes dans la plupart des jardinerie. Il se cultive comme les glaïeuls: dans un sol léger et bien drainé, plein soleil, en groupe d'au moins une douzaine. Le cultivar «Muriele» a des fleurs blanches odorantes en forme d'étoile.

Hauteur: environ 70 cm. Comme le glaïeul, il n'est pas rustique. Les bulbes doivent être entreposés dans une cave fraîche, puis replantés le printemps suivant.

■ Jeudi 10 mai, Sainte-Solange. C'est encore le temps de semer quelques radis, carottes et mini-

betteraves. Pour me simplifier le travail, je les sème dans le même sillon. Les radis seront déjà mangés lorsque les plants de carottes apparaîtront. Quant aux betteraves, elles procureront fraîcheur et protection aux carottes. Cueillez les feuilles et consommez-les jeunes.

■ Vendredi 11 mai, Sainte-Estelle et Saint-Mamert. «Méfiez-vous de Saint-Mamert, de Saint-Pancrace et Saint-Servais, car ils amènent un temps frais et vous auriez regret amer.» Même si vos tulipes sont fanées, il faut pourtant bien les fertiliser avec un peu de 20-20-20 ou des fertilisants biologiques afin que leur croissance soit maximale. Un bulbe bien nourri grossit et produira des fleurs superbes l'an prochain.

■ Samedi 12 mai, Saint-Achille et Saint-Pancrace. Lorsque vous achetez des arbres ou des arbustes à fruits, assurez-vous de connaître la fertilité des fleurs. En effet, bien souvent, la pollinisation dite croisée est nécessaire même pour une plante partiellement autofertile.

Le xéropaysagisme, vous dites?

Le xéro, l'éco et le bio: voilà des abréviations de plus en plus en vogue, et pour cause. L'habileté du jardinier à créer des aménagements paysagers en utilisant des végétaux résistants et acclimatés à la sécheresse (plantes xérophiles) ne date pas d'hier.

Le mot «xéropaysagisme» vient de la réunion des mots *xeros* (mot grec signifiant «sec») et «paysagisme» (*xeriscaping* et *dry land gardening* en anglais). Il désigne un type d'aménagement paysager qui utilise des plantes indigènes, des plantes résistantes à la sécheresse, dont les propriétés naturelles se prêtent au climat local, ainsi que des roches de diverses tex-

tures et des ornements de jardin. On prend un soin particulier à prévenir l'évaporation et l'écoulement de l'eau. Le but est de créer un aménagement paysager facile d'entretien et ne nécessitant qu'un minimum d'arrosage.

Commencez par examiner les choix de plantes qui conviennent le mieux au xéropaysagisme dans votre région et en fonction de votre type de sol.

Voici quatre livres qui vous seront forts utiles:

■ *L'Art d'aménager des écosystèmes*, Michel Renaud, Bertrand Dumont éditeur, 2005.

■ *Les Niches écologiques des arbres, arbustes et co-*

nifères, Bertrand Dumont, Bertrand Dumont éditeur, 2005.

■ *Les Niches écologiques des vivaces et plantes herbacées*, Bertrand Dumont, Bertrand Dumont éditeur, 2005.

■ *Aménagement paysager adapté à la sécheresse*, Edith Smeesters et Jacques Bougie, Éditions Broquet, 2004.

Si la disponibilité de l'eau devient un problème, comme cela se produit dans certaines municipalités, il est préférable d'introduire des plantes mieux adaptées aux périodes de sécheresse.

Des plantes résistantes à la sécheresse et l'absence de pelouse diminuent le besoin d'arrosage. Et si vous avez moins de pelouse, peut-être qu'une bonne tondeuse à l'huile de bras suffira. Qu'elles fonctionnent à l'essence ou à l'électricité, les tondeuses contribuent aux émissions de gaz à effet de serre.

Et comme l'écrit Environnement Canada (www.ec.gc.ca/EnviroZine/french), «quand vous pensez à votre jardin ce printemps, estimez-vous comme étant à la fine pointe. Soyez audacieux. Soyez créatif. Faites quelque chose qui diminuera l'utilisation de l'eau et les émissions de gaz à effet de serre».