



Partir Fêter ou pas?
La chronique de Carolyne Parent *Page D 4*



Le coin horticole La ruelle verte, espace de rencontre et de biodiversité *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 29 ET DIMANCHE 30 AVRIL 2017



PHOTOS ANNABELLE CAILLOU LE DEVOIR

La ville de Split est un labyrinthe à échelle humaine, tantôt à ciel ouvert, tantôt fermé, agrémenté de nombreuses marches et de ruelles étroites.

TOURISME CROATIE

L'esprit de Split

Un bijou architectural et patrimonial attirant mordus d'histoire et visiteurs de passage

Si les villes européennes ont pour habitude de multiplier les musées pour raconter leur histoire, Split ne compte que quelques petites galeries d'art, le musée archéologique et le musée ethnologique. L'histoire de cette ville croate est plutôt imprégnée dans son architecture et son organisation urbaine. Après tout, pourquoi se souvenir du passé dans un seul musée lorsqu'on peut y consacrer tout un quartier?

ANNABELLE CAILLOU
à Split

Avec ses 6200 kilomètres de côtes et ses 1244 îles et îlots, la région de la Dalmatie gagne en popularité auprès des voyageurs depuis quelques années. Entourée par la mer Adriatique et accueillant les ruines romaines du palais Dioclétien inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO, Split est la destination préférée des touristes après Dubrovnik.

Son cadre idyllique n'est plus un secret pour personne: une mer bleue cristalline, une vue sur la chaîne de montagnes des Alpes dinariques, un climat méditerranéen avec des températures clémentes, de longues plages de galets blancs et une vie nocturne très animée. Mais Split représente surtout un bijou architectural et patrimonial attirant autant les mordus d'histoire que les visiteurs de passage.

En se baladant dans les rues de la vieille ville, croisant ici et là de grandes places animées, des églises de pierres blanches et de gigantesques colonnes de granit, les voyageurs se trou-



L'ancienne mairie a été transformée en un café, le Luxor, dont la terrasse n'est autre que les marches du Péristyle.

vent en réalité dans l'ancien palais de l'empereur Dioclétien. C'est l'un des plus importants vestiges romains à travers le monde, qui s'étend sur tout un quartier de Split complètement piétonnier.

Construit entre la fin du III^e siècle et le début du IV^e, le palais de 38 000 mètres carrés constituait la résidence principale de l'empereur. «Au nord,

on retrouvait les entrepôts, les ateliers, les logements des soldats et des serviteurs. La partie sud était réservée aux appartements de l'empereur: salle à manger, bibliothèque, chambres et lieux de culte», explique Ivica Juric, guide touristique de Split depuis deux ans.

Bien que le palais ait partiellement été détruit par les barbares au XII^e siècle, de nom-



Au marché de fruits et légumes, le Pazar, on s'échange des recettes pour préparer épinards, choux-fleurs et blettes, légumes phares de la région.

Le Péristyle du palais Dioclétien est une cour à ciel ouvert offrant un spectacle architectural : s'y côtoient des monuments et des bâtiments de plusieurs styles et d'époques bien différentes

breux éléments sont restés intacts. La vieille ville s'est même développée à partir de cette forteresse pour mélanger de façon harmonieuse vestiges du passé et modernité du XXI^e siècle.

Les appartements du palais se sont ainsi transformés en habitations, le temple et le mausolée ont été convertis en église et en cathédrale, tandis que petits cafés, restaurants et boutiques ont envahi l'enceinte du palais. «Difficile de savoir si le palais se trouve dans la ville ou si la ville est dans le palais», lance Ivica Juric.

Pour y entrer, il faut d'abord trouver l'une des quatre grandes portes situées aux quatre

points cardinaux. Une fois à l'intérieur commence une promenade dans un labyrinthe à échelle humaine, tantôt à ciel ouvert, tantôt fermé, agrémenté de nombreuses marches, de ruelles étroites cachant des cafés, des restaurants et des magasins.

Chaque jour, les pas des visiteurs glissent sur les pavés blancs; il suffit de quelques heures pour faire le tour du palais et retrouver facilement son chemin.

Certains se laissent emporter par les chants *a cappella* de voix d'hommes qui résonnent entre les murs. «C'est la *Klapa*, la musique traditionnelle de

Croatie; ça parle surtout d'amour, de la patrie et de la mer sur une touche de nostalgie», précise le guide touristique. La *Klapa* fait notamment partie du Patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO depuis 2012.

En rejoignant le groupe de chanteurs, impossible de manquer la place publique principale: le Péristyle du palais Dioclétien. Il s'agit d'une cour à ciel ouvert de 35 mètres sur 13 offrant un spectacle architectural: des monuments et des bâtiments de plusieurs styles et d'époques bien différentes s'y côtoient.

La place est bordée de gigantesques colonnes de granit datant de l'Antiquité. Elles supportent des arcades ornées de fresques derrière lesquelles se trouve la cathédrale de Saint-Domnius, construite au Moyen Âge.

VOIR PAGE D 3: CROATIE

PLAISIRS

MONTAGNE

En hiver sur ces pistes, le danger vient des avalanches, qui peuvent être massives. Au printemps, comme l'indiquent les panneaux installés à l'entrée de la piste, des blocs de glace et de neige « gros comme des automobiles » peuvent se détacher de la paroi du ravin.

NEW HAMPSHIRE

Un pèlerinage pour skieurs

Chaque printemps, Tuckerman Ravine attire les mordus de la neige tardive

Il faut souffrir un peu si on veut admirer Tuckerman Ravine dans toute sa splendeur. Les deux heures et demie d'efforts requis pour atteindre ce cirque glaciaire sont pleinement récompensés, tant par le coup d'œil que par l'idée de skier quand le printemps a fait place à l'été dans la vallée en contrebas.

CLAUDE LÈVESQUE
à Tuckerman Ravine

On a l'impression de découvrir un coin des Rocheuses égaré dans les Appalaches, même si ce faux glacier d'une blancheur éblouissante rend l'âme fin juillet pour renaître vers octobre. Entre la mi-avril et la mi-juin, les fanatiques convergent par milliers sur le versant oriental du mont Washington, dans le New Hampshire. Tuckerman Ravine prend alors l'allure d'un lieu de pèlerinage.

Cette année, l'enneigement dans les montagnes Blanches dépasse tout ce qu'on a pu voir depuis des lustres. La saison s'annonce donc prometteuse.

D'accord, il faut être un peu maniaque pour se taper quatre kilomètres de sentier et un dénivelé de 555 mètres avant de pouvoir déposer une partie de son barda dans un refuge on ne peut plus rustique. D'autant qu'il faut ensuite compter une autre demi-heure pour se hisser jusqu'au principal « domaine skiable ». Le « ravin », que ne dessert aucune remontée mécanique, est fréquenté par des adeptes du sport extrême, des écolos d'âge respectable et de la jeune génération, des familles et plusieurs chiens.

Les « pistes », simplement délimitées par

d'énormes rochers, sont toutes très raides et peuvent devenir extrêmement rapides quand la neige est de type gros sel, un peu moins quand on a affaire à de la purée de pommes de terre.

Il y a deux ans, il était encore possible, à la mi-mai, de skier du sommet de la montagne (1971 mètres) jusqu'au pied du « ravin », et même de dévaler ensuite une bonne partie de la piste qui descend jusqu'à la route à travers la forêt.

Cette année, l'enneigement dans les montagnes Blanches dépasse tout ce qu'on a pu voir depuis des lustres. La saison s'annonce donc prometteuse.

L'an dernier, il restait moins de neige à la mi-avril qu'en mai de l'année précédente. La faute à ce coquin d'El Niño. À mon arrivée à l'accueil, j'ai même demandé s'il était encore possible de skier. La préposée m'a répondu : « Bien sûr que oui, à condition de choisir ses endroits. »

Le matin même, elle était allée faire quelques descentes sur sa planche avant de regagner la vallée pour travailler ! La jeune femme a dit cela en toute simplicité, sans la moindre vantardise.

Le mont Washington est situé à moins de quatre heures de route de Montréal. On y entend l'accent québécois. Mais nos voisins du

Sud sont quand même les plus nombreux à s'y rendre, comme ce sympathique couple venu de Syracuse, dans l'État de New York, qui se tape une journée de voiture, dans chaque direction, presque chaque printemps.

On déplore chaque année plusieurs décès sur la montagne. En hiver, le danger vient des avalanches, qui peuvent être massives. Au printemps, comme l'indiquent les panneaux installés à l'entrée de la piste, des blocs de glace et de neige « gros comme des automobiles » peuvent se détacher de la paroi du ravin.

Il faut aussi se méfier des crevasses. Il y a deux ans, j'ai vu des secouristes s'affairer pendant des heures pour sauver un jeune homme qui était tombé dans un de ces trous, dans lequel coulait une eau glacée et dont il n'arrivait pas à sortir. On est intervenu à temps et on m'a dit qu'il prenait sa mésaventure en riant.

La région des montagnes Blanches compte de nombreuses auberges, grandes et petites, mais la plupart sont fermées au printemps, considéré comme la basse saison.

Si on ne veut pas commencer l'ascension sitôt descendu de voiture, une solution intéressante consiste à passer la nuit au John Dodge Lodge, un établissement exploité par l'Appalachian Mountain Club. Ce n'est pas le grand luxe, mais on y trouve un certain confort et une belle bibliothèque remplie de bouquins sur les montagnes.



CLAUDE LÈVESQUE

Les « pistes », simplement délimitées par d'énormes rochers, sont toutes très raides et peuvent devenir extrêmement rapides quand la neige est de type gros sel, un moins quand on a affaire à de la « purée de pommes de terre ».

Collaboration spéciale
Le Devoir

BON VOYAGE

Voyages Symone Brouty
1 800 650-0424 www.voyagesbrouty.com

DEJÀ 23 ANS!

Pour des voyages pas comme les autres !
Circuits exclusifs à des prix IMBATTABLES et de grande QUALITÉ.
Les circuits les mieux conçus sur le marché, ce qui fait toute la différence.
Nous prenons le temps de visiter, pas de va et vient et de km inutiles. Petits groupes.
TOUTES les entrées et visites incluses dans tous nos circuits, SANS EXCEPTION !
Qualité des repas, des visites, des guides et grande disponibilité de nos accompagnateurs
On couche à l'intérieur des villes dans des hôtels soigneusement sélectionnés

La Magistrale Russie et ses villes d'arts - 21 JRS
Accompagnée par Stéphanie Anne Ruatta (Phd Histoire)
Départ du 31 août au 20 septembre (4 places)

Prestation d'exception pour un petit groupe. Moscou 3 nts, St-Petersbourg 5 nts,
Découverte complète de l'anneau d'or et des plus authentiques villages russes 4 nts
Croisière de luxe en bateau 5 * sur la Volga et la Néva 7 jrs
Incluant : 58 repas, toutes les entrées et visites, hôtels 4* au cœur des villes (cat 1, zone1)
Plusieurs spectacles et dégustations. Un voyage UNIQUE. Aucun Facultatif !

DÉPARTS - SEPTEMBRE - OCTOBRE - NOVEMBRE 2017

Les Splendeurs de l'Italie	22 jrs	L'Inde des Grands Empires	29 jrs
Circuit Angleterre Ecosse Irlande	23 jrs	Grande Argentine Paragonie	22 jrs
SUPER PROMO - La Grèce et ses Îles	22 jrs	Magnifique Égypte Pharaonique	18 jrs
Grand Circuit Europe de l'Est et Centrale	24 jrs	Sites Royaux, ethniques du Vietnam	24 jrs
Grand Circuit du Portugal et Espagne	25 jrs	Grand Circuit du Portugal et Madère	22 jrs
SUPER PROMO - Les Perles des Balkans	22 jrs	Trésors de Jordanie, d'Israël	17 jrs

VOYAGES D'UNE VIE
Travel et à l'étranger

TARIFS DE LA CROISIÈRE 2 POUR 1
• Comprend le vol au départ de Montréal •

Forfait avec inclusions offert pour un temps limité
comprend : Vol* et Internet illimité
plus une prime au choix :
8 excursions terrestres - GRATUITES
Forfait breuvages - GRATUIT
Crédit à bord de 800 \$US - GRATUIT

PRIME EXCLUSIVE : Pourboires prépayés GRATUITES

Légendes Polynésiennes
SAN DIEGO-PAPEETE - 18 jours
1^{er} novembre 2017 - REGATTA

À partir de
7289 \$ CA
par personne en occupation double (Cabine avec balcon-pont B2)

VOYAGES D'UNE VIE
2055, rue Peel, suite 525
Montréal (QC) H3A 1V4
Tél. : 514-844-0840 ou 1-866-713-4439

info@legroupevip.com | www.legroupevip.com
détenteur d'un permis du Québec

Culture autochtone en Minganie

Voyages CoSte
Coopérative de solidarité en tourisme équitable

22, de l'Église, Rivière-au-Tonnerre QC G0G 2L0 • 418 465-2002

INFORMATION ET RÉSERVATIONS :
info@voyagescoste.ca • 1 877 573-2678

www.voyagescoste.ca

Vous en verrez DE TOUTES LES COULEURS!
Beltour vous amène ailleurs.

Forfaits 3 ou 4 jours disponibles :
BOSTON, à partir de 265 \$* — départs : 12, 19 et 26 mai
NEW YORK, à partir de 205 \$* — départs : 5, 12, 19, 20 et 26 mai

Inclus : autocar grand tourisme, hôtel 3,5 étoiles ou plus, petits déjeuners, guides accompagnateurs francophones.

Nous acceptons American Express, Mastercard, Visa.
Paiements en personne : carte de débit et argent comptant.

514 336-0033 ou 1 866 235-8687 | beltour.ca

*Par personne. Chambre d'hôtel en occupation quadruple. Toutes taxes incluses.
Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyage FICAV de 1 \$ par tranche de 1000 \$ en sus.
Prix valide pour tous les départs en 2017. Permis du Québec (702378).

CORDILLÈRE ET SECRETS ANDINS
COLLECTIONNEURS DE VOYAGES

8 excursions incluses et supplément occupation simple offert!

Découvrez l'empire Inca du Chili à l'Équateur :
Iquique et son centre historique, Arica et ses plages, Cuzco et le célèbre site du Machu Picchu...

Itinéraire de 13 jours de Valparaiso à Guayaquil, du 20 mars au 1^{er} avril 2018 à bord du Boréal

À partir de
5 559 \$*
par personne en occ. double

info@collectionneursdevoyages.com
Tél. : 514 730-9293
DÉTENTEUR D'UN PERMIS DU QUÉBEC

LE GROUPE V.I.P. FORFAIT VOLS ET CROISIÈRE AUSTRALIE & NOUVELLE ZÉLANDE

NCL NORWEGIAN CRUISE LINE®
NCL NORWEGIAN JEWEL - AUSTRALIE & NOUVELLE ZÉLANDE / 14 NUITS
PLUSIEURS DÉPARTS DE NOVEMBRE 2017 À FÉVRIER 2018

ITINÉRAIRE : Sydney • 1 jour en mer • Melbourne • 1 jour en mer • Milford • Dasky south • Doubtful • Dunedin • Akaloa • Wellington • Napier • Tauranga • Auckland • 2 jours en mer • Sydney

INCLUS : Vols avec Air Canada / et Qantas, et taxes
NON INCLUS : frais agc
Sur demande pré et post croisières (nuits d'hébergement, transferts et visites)
Prix et disponibilités sujets à changements
Valable jusqu'au 19 mai 2017

RÉSERVEZ TÔT!
Escompte 50 \$ par personne
Prix à partir de **4 695 \$**
par pers / base dbl / Cabine intérieure

Voyages d'une Vie
2055, rue Peel, suite 525, Montréal (QC) H3A 1V4
Tél. : 514-844-0840 ou 1-866-713-4439
ana@legroupevip.com www.legroupevip.com

WWW.LEGROUPEVIP.COM
détenteur d'un permis du Québec

EUROPEAPPART.COM
Votre appartement en Europe

Le spécialiste de la location d'appartements meublés pour vos séjours à Paris

À partir de 3 nuits et plus.

1 514 586-1717
1 844 586-1717

ou consultez votre agence de voyages
www.europeappart.com
contact@europeappart.com

Une entreprise du Québec
Permis de l'OPC

Experts en Voyages de Groupe

ÉLUE Meilleure agence spécialisée au Québec

Louise Drouin.com

Voyages solidaires
Cécep Marie-Victorin
Savoir inventer demain

Expérience d'immersion interculturelle proposée aux personnes de 50 ans et plus avec hébergement dans une famille et bénévolat

Albanie, Bénin, Burkina Faso, Dharamsala (Inde), Pérou, Sénégal et Vietnam

Séjour de 7 semaines
COUT : de 5 250 \$ à 6 225 \$
(formule « tout inclus »)

Pour assister à une séance d'information, téléphonez au 514 325-0150, poste 2039
http://voyagessolidaires.collegemv.qc.ca

PLAISIRS

TOURISME

Depuis la fin des années 1990, la Croatie ne cesse d'attirer les voyageurs. Rappelons qu'il a fallu attendre l'éclatement de l'ex-Yougoslavie ainsi que la fin de la guerre civile, qui a fortement touché cette partie de l'Europe, pour que les touristes commencent à envisager de découvrir ce pays.



Depuis les hauteurs du parc Marjan, la vue sur la ville de Split est incroyable, et encore plus au coucher du soleil.

PHOTOS ANNABELLE CAILLOU LE DEVOIR

CROATIE

SUITE DE LA PAGE D 1

Du haut de son clocher, la vue sur la ville est incroyable. Parmi les colonnes se cache un sphinx égyptien vieux de 3500 ans, très bien conservé. Sur un autre côté du Péristyle s'érige le palais Grigono-Cipci, qui remonte quant à lui à la Renaissance.

Mais cette place est bien plus qu'un trésor patrimonial. L'ancienne mairie qui borde l'un de ses côtés a été transformée, il y a une dizaine d'années, en un café, le Luxor. La terrasse? Ce sont les marches du Péristyle, recouvertes d'un coussin pour s'asseoir confortablement et de planches de bois en guise de tables. On vient y prendre un café le matin pour profiter des rayons du soleil qui traversent les colonnes.

La nuit tombée, on y boit un verre en écoutant un artiste, différent chaque soir. Certains couples s'aventurent même à improviser des pas de danse au son de douces mélodies, tandis que d'autres poussent quelques notes pour accompagner le chanteur. Une façon de permettre aux Splitois et aux touristes de s'approprier le patrimoine antique de la ville.

Si on tend l'oreille, il est possible d'entendre l'animation venant du marché de fruits et légumes, le Pazar, à quelques pas du Péristyle, en sortant par la porte d'Argent à l'est du palais. Ouvert tous les jours jusqu'à 13 h, ce marché fait partie intégrante de la vie quotidienne des Splitois. Les marchands y vendent légumes, fruits, noix, charcuteries, huiles d'olive et fromages du pays.

Ce qu'on y dénicher à petits prix est aussi fascinant que le spectacle qui se déroule sous nos yeux: des locaux marchandent longuement en croate, tan-



Au fil des années, le palais Dioclétien a été transformé en habitations. À droite: construit entre la fin du III^e et le début du IV^e siècle, le palais de 38 000 mètres carrés constituait la résidence principale de l'empereur.

dis que d'autres s'échangent des recettes pour préparer épinards, choux-fleurs et blettes, légumes phares de la région. C'est le lieu idéal pour se mêler aux habitants, bien qu'il soit difficile de communiquer avec eux sans parler le croate. Oubliez la langue « universelle » de Shakespeare et tentez plutôt le langage des signes; les marchands y sont habitués.

À l'opposé, du côté ouest, il existe aussi un marché de poissons frais: picarels, sardines, maquereaux, lous de mer, homards, crustacés...

Du côté sud, la porte de Bronze ouvre sur la baie et mène directement sur la Riva, une grande avenue piétonne, noire de monde du matin au soir. Elle propose une balade qui longe le bord de mer semé de palmiers. Certains artisans s'y installent pour vendre leurs œuvres, tandis que les cafés investissent ses terrasses.

Au-delà des murailles, le charme ne s'estompe pas. Depuis les hauteurs du parc Marjan — qui se prononce Marianne —, la vue sur la ville est

magnifique. Il est possible de distinguer parfaitement le palais Dioclétien, la Riva, le port, la cathédrale. Au loin, les montagnes d'un côté et la mer d'un bleu perçant de l'autre, sur laquelle arrivent et partent sans cesse les ferrys vers les îles.

La balade sur la colline, longue de 3,5 kilomètres, large de 1,5 kilomètre et haute de 178 mètres, permet de souffler un peu et d'échapper aux bruits de la ville. Un moment de calme bienvenu pour profiter de la végétation variée, du chant des cigales et des oiseaux, et pour s'enivrer de l'odeur des pins et de la mer.

Prenez donc un rafraîchissement au café Vidilica, en haut de la colline, qui offre un panorama unique sur Split au coucher du soleil.

Depuis la fin des années 1990, la Croatie ne cesse d'attirer les voyageurs. Rappelons qu'il a fallu attendre l'éclatement de l'ex-Yougoslavie ainsi que la fin de la guerre civile qui a fortement touché cette partie de l'Europe pour que les touristes commencent à envisager de découvrir ce pays.

En 2016, la Croatie a accueilli pas moins de 13,8 millions de visiteurs étrangers, indique le site officiel du tourisme. Durant la haute saison, les voyageurs affluent surtout sur la côte Adriatique, propice à la baignade. A Split, les bateaux de croisière débarquent de nombreux touristes pour la journée.

Un succès qui peut affecter le plaisir de la visite pour certains, et le quotidien pour d'autres. « L'été, c'est parfois difficile de faire traverser l'une des places par un petit groupe tellement il y a de monde, témoigne Ivica Juric. Le tourisme est la première source de richesse ici... malheureusement. »



La chaîne de montagnes des Alpes dinariques ajoute du charme à la ville croate.



Promenade dans le parc national Krka

Bien que Split possède un grand parc, certains recherchent davantage de nature et de grands espaces pendant leur séjour. A une heure de la ville se trouve le parc national Krka. Il s'étend autour de grandes cascades creusées par la rivière du même nom. Une balade d'une heure vous emmène dans la forêt entre cascades, marécages et ruisseaux. On y trouve pas moins de 800 variétés de plantes et 200 espèces d'oiseaux. Sans oublier les poissons et les bactéries que l'on croise en chemin. Pour finir la promenade, rien de mieux qu'un petit plongeon dans le bassin des chutes de Skradinski.

L'île de Hvar, coupée du monde

De passage à Split, impossible de ne pas réserver au moins une journée pour se rendre sur l'une des îles proches de la côte. Parmi les plus courues, Brač, Hvar et Vis offrent de spectaculaires paysages montagneux et une atmosphère favorable à la détente et à la baignade. Très (voire trop) populaire en plein été, l'île de Hvar nous a semblé la destination idéale pour un mois d'avril ensoleillé. A peine deux heures de traversier et vous voilà sur une île paradisiaque, coupée du monde. En haut de la forteresse, la vue est digne d'une carte postale: des maisons en pierre aux toits rouges, des montagnes en arrière-plan, des champs d'oliviers et de vignes un peu plus loin, et la mer turquoise à perte de vue.



La forteresse Fortica, qui domine la ville de Hvar, offre un panorama incomparable sur le reste de l'île.

En vrac

Dormir. Chez l'habitant, ça reste la meilleure façon de découvrir Split. Il existe de nombreux logements situés dans le centre-ville et la vieille ville, disponibles sur Airbnb à des prix avantageux. [Airbnb.ca](https://www.airbnb.ca)

Manger. Le restaurant Buffet Fife, proche du port, au bas de la colline Marjan, est une adresse à ne pas manquer. On y propose des mets typiquement croates, c'est-à-dire une cuisine méditerranéenne avec une influence des Balkans. Le tout est très copieux et à un coût très abordable. A essayer: la salata od hobotnice (salade de poulpe), les sarmas (choux farcis) ou encore les pržene lignje (calmars frits). [facebook.com/buffetfife/?rf=347082702084634](https://www.facebook.com/buffetfife/?rf=347082702084634)

Transport. Pour ne pas s'encombrer d'une voiture, prendre le bus est un moyen fiable, efficace et vraiment pas cher pour se déplacer dans les environs. Des ferrys vous emmènent tous les jours sur les îles près de la côte. [croatia.com/bus-station-split](https://www.croatia.com/bus-station-split)

Le Devoir



HÉBERGEMENTS EN RÉGION

BONS PLANS / ESCAPADES

VOYAGES PLEIN AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS!
 Marches sur le mont Royal les dimanches matin.
 Sorties d'un jour d'avril à octobre.
 Voyages : Pyrénées, Italie, Baie Georgienne, Espagne, Vancouver...
 Fins de semaine : Île aux Lièvres, Charlevoix, Maine...
randopleinair.com / 514-252-3330

QUÉBEC

HÔTEL MANOIR VICTORIA VIEUX-QUÉBEC

DITES-LUI MERCI EN L'INVITANT À L'HÔTEL MANOIR VICTORIA!
 Ce sera bientôt la fête des mères. Quel beau prétexte pour lui faire prendre congé au cœur du Vieux Québec gourmand.
 Surprenez-la en réservant une chambre à l'Hôtel Manoir Victoria. Elle appréciera à coup sûr le confort douillet de cet hôtel historique entièrement rénové, son accueil sympathique et dévoué et les nombreux services qui vous sont offerts sous un même toit.
 En débutant par le réputé restaurant de l'hôtel : Chez Boulay-bistro baréol, un des favoris en ville ! Que ce soit pour un romantique souper ou pour le brunch du samedi ou dimanche, elle vous sera reconnaissante de lui faire découvrir les saveurs uniques de la cuisine nordique dans une belle ambiance décontractée. Combinez son besoin de détente avec un soin santé-beauté ou SPA du Manoir, une belle occasion de faire l'expérience du massage boréal. Profitez d'avantageux rabais en ligne pour les séjours de deux nuits et plus et découvrez d'intéressants forfaits alliant Gastronomie et Détente.
À partir de 155\$ par nuit, en occupation double, plus taxes applicables
Pour plus de détails, visitez notre site internet : www.manoir-victoria.com
1-800-463-6283
 Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec
 Evelyne De Varennes au 514.985.3454 ou edevarennes@ledevoir.com

PLAISIRS

PARTIR

Le maire d'Ottawa, Jim Watson, estime que le 150^e de la Confédération vaudra à sa ville, épicerie des festivités, 1,75 million de touristes en sus des 7 à 8 millions annuels. Elle a été virée sens dessus dessous pour accueillir la visite... Nous n'avons pas le monopole des cônes orange!

Fêter ou pas?

CAROLYNE PARENT



Il s'en trouve toujours pour boudier les célébrations, qu'il s'agisse de la fête du beau-frère ou celle de Noël. Mais vous, n'avez-vous pas hâte de voir, le mois prochain, l'illumination du pont Jacques-Cartier qui deviendra, je l'espère, l'icône touristique dont Montréal a tant besoin? Les nouveaux tableaux de *Cité Mémoire*, la colossale installation vidéo graphique signée Michel Pilon et Victor Lemieux, avec Michel Marc Bouchard, qui fait parler jusqu'aux pavés du Vieux-Montréal? Le fort de Ville-Marie, le nouveau pavillon du musée Pointe-à-Calière? Sans oublier *Auudo* sur fond de fleuve, dans le Vieux-Port? Moi, oui!

Et si je ne brandirai pas davantage que par le passé un drapeau canadien le 1^{er} juillet prochain, j'irai certainement faire un tour à Ottawa dès l'arrivée des beaux jours. Je ne serai d'ailleurs pas la seule.

Le maire de la capitale fédérale, Jim Watson, estime que le 150^e anniversaire de la Confédération vaudra à sa ville, épicerie des festivités, 1,75 million de touristes en sus de ses 7 à 8 millions annuels. Je les lui souhaite, vu qu'Ottawa a été virée sens dessus dessous et habillée d'échafaudages pendant des mois afin d'accueillir en beauté la visite... Non, nous n'avons pas le monopole des cônes orange!

Dans le rétroviseur

Que sont les fêtes et les commémorations sinon des jalons de notre histoire personnelle et collective? Lors d'une célébration, on marque une pause, on regarde derrière soi et on prend la pleine mesure du chemin parcouru, de nos victoires, de nos défaites et de tout ce qui nous reste à accomplir, si ce n'est déjà fait, pour se réaliser comme individu ou société.

Je ne me souviens pas d'Expo 67, mais je sais tout de même que pour mes parents, cela signifiait un Québec de tous les possibles. Un demi-siècle plus tard, où en sommes-nous? Force est de constater qu'on rêve moins grand. Aux musées McCord et

Stewart, deux expositions commémoratives nous tendent chacune un rétroviseur. Qu'ils nous donnent donc un petit élan pour mieux aller de l'avant...

De passage dans la capitale fédérale au début du mois, j'ai rencontré Guy Laflamme, le directeur général d'Ottawa 2017, afin de connaître son avis sur la question des fêtes.

Bien sûr, le maître d'œuvre de quantité de projets d'envergure dans la région de la capitale — *Mosaïka* et *Bal de neige*, entre autres — a souligné l'importance d'événements qui cultivent la fierté collective et la cohésion sociale.

Il m'a parlé également de l'image désuète qu'on a d'Ottawa. «*Pour certains, la ville est beige et conservatrice, mais elle a bien changé*», dit-il. Il en veut pour preuve le développement de ses offres culturelle et gastronomique.

«*Ottawa se transforme aussi physiquement* [avec la construction d'une ligne de train léger sur rail] et *Ottawa 2017 lui donnera l'image d'une ville d'innovation*», dit-il.

Nouvelles infrastructures, réfection spectaculaire d'anciens équipements (on emballe présentement le très brutaliste Centre national des arts dans des «boîtes» de verre), programmation d'enfer à laquelle participent des talents d'ici, ceux de Moment Factory, boom touristique, retombées économiques à l'avenant: cela est juste et bon, mais c'est tout autre chose que je retiens de mon échange avec le sympathique directeur.

Inspiration 2017

Avant de lancer son projet de 400 pages assorti d'un budget de 40 millions de dollars, Guy Laflamme a sollicité l'expertise de Peter Aykroyd, l'homme qui était aux commandes des célébrations du centenaire du pays. «*En rencontrant le père de l'acteur Dan Aykroyd — né ici, à Ottawa —, un "jeune homme" de 95 ans, j'ai réalisé que les célébrations ne servent pas tant à se remémorer le passé qu'à stimuler notre imaginaire et à être une source d'inspiration pour l'avenir*», dit-il.

En épluchant la programmation d'Ottawa 2017, je remarque que le directeur général a pris bonne note de son constat. J'y vois un parcours souterrain ponctué d'installations hologra-



Rue York, à Ottawa, s'installera le Village de l'inspiration constitué de conteneurs maritimes, genre de boîtes à surprises que s'approprieront des artistes de chacune des provinces et des territoires.



Les créatures de La Machine, une compagnie française de théâtre monumental de rue, envahissent les artères de la capitale fédérale du 26 au 30 juillet.

phiques réalisées par Moment Factory, qui tire profit de la construction de la station Lyon de la ligne de TLR puisqu'elle en sera le théâtre!

J'y vois aussi La Machine, une compagnie française de théâtre monumental de rue, et ses monstres, un cheval dragon et une araignée qui pourrait bien être un gros rejeton de la *Maman* de Louise Bourgeois, une sculpture trônant devant le Musée des beaux-arts du Canada. J'y vois encore, rue Wellington, une table de 1000 convives que régaleront 20 chefs canadiens, et au marché By, un Village de l'inspiration constitué de conteneurs

maritimes, genre de boîtes à surprises que s'approprieront des artistes de chacune des provinces et des territoires.

«*De nombreux spectacles et événements sont de véritables laboratoires artistiques*», dit Guy Laflamme. Comme ces danses qui se dérouleront simultanément dans plusieurs fontaines de la ville; ces «commandos» qui auront pour mission d'illuminer des parcs; ou encore ces diners à la ferme qui seront animés par des danseurs attachés à des branches d'arbre...

Qu'ossa donne, les commémorations festives? À Ottawa comme à Montréal, il me semble que ça fait se lever un vent

d'audace, que ça met le feu aux poudres de la création, que ça accroît l'attractivité d'une destination et qu'au passage, ça relooke une ville. Il me semble aussi que ça nous donne rendez-vous avec le merveilleux.

Pendant ce temps, le mont Royal et l'UNESCO

Ainsi donc, les Amis de la montagne croient qu'une inscription du parc du mont Royal au Patrimoine mondial de l'UNESCO lui offrira «une protection accrue tout en contribuant à son rayonnement».

En matière de rayonnement, ils ont parfaitement raison. La célèbre désignation est de facto un sceau de qualité pour le bien visé et par là même un aimant à touristes. Ce sceau s'accompagne néanmoins d'un risque de dégradation du site qu'on souhaitait au départ protéger, vu sa fréquentation accrue.

Par ailleurs, en vertu de la Convention du patrimoine mondial, la gestion des biens figurant sur la fameuse liste relève exclusivement des États qui en ont demandé l'inscription. Ces derniers doivent notamment démontrer leur capacité à les préserver pour la postérité au moment même du dépôt des candidatures. En clair, UNESCO ou pas, il n'en revient qu'à nous de mieux aimer notre montagne.

Un salon des vins tout en arômes

CATHERINE FERLAND à Québec

Pour sa 5^e édition, le Salon international des vins et spiritueux de Québec se déploie sur 75 000 pieds carrés, ce qui en fait le plus grand du genre dans l'est du Canada. Près de 150 producteurs y font découvrir quelque 1500 vins, spiritueux et bières de partout dans le monde. Il est aussi possible de se restaurer sur place au nouveau Pavillon du goût.

Plus d'une soixantaine d'ateliers, d'animations, de démonstrations et de dégustations sont offerts ce week-end au Centre des congrès de Québec.

Les régions représentées

Le maître d'œuvre de l'événement, Vincent Lafortune, mise gros sur cet événement qui attire des milliers de visiteurs. Parmi les régions viticoles représentées, le Péloponnèse, la Rioja et le sud-ouest de Bordeaux sont en vedette. Outre les classiques dégustations, des vins prestigieux peuvent être découverts lors de classes de maître, notamment de grands crus du Portugal et des champagnes millésimés.

Il s'agit du seul salon au Québec qui propose l'achat de bouteilles à l'unité en importation privée, une façon de démocratiser l'accès aux meilleurs produits. Voilà qui réjouit la sommelière Jessica Harnois, porte-parole du volet vins.

Les spiritueux se font beaucoup plus présents cette année, un virage consolidé par le choix d'un second porte-parole, l'exubérant mixologue Patrice Plante, pour le volet spiritueux. On s'intéressera notamment aux whiskys et aux autres eaux-de-vie raffinées. Au chapitre des nouveautés, mentionnons également le bar à sangria animé par Monsieur Cocktail, où les visiteurs pourront concocter leurs propres mélanges, ainsi que des sections consacrées à la bière et aux boissons sans alcool.

Québec Exquis

Alors que le salon coïncide avec le dernier week-end de l'événement Québec Exquis, l'organisation a particulièrement soigné le pôle gourmand. Le Pavillon du goût fait la part belle au terroir du Québec, tandis que des étudiants de l'École hôtelière de Québec gèrent un comptoir de bouchées.

Collaboratrice Le Devoir

MOTS CROISÉS

3453

HORIZONTALEMENT

- Faire peur.
- Ramasser des épis - Bavardage malveillant.
- Surmulots - Excès de crédulité.
- Argent - Oiseau australien - On y parle le gaélique.
- Grande quantité - Hegel y enseigna.
- Rêvé - Garde le meilleur.
- Jeune homme - Ville d'Italie - Id est.
- Du verbe aller - Cerfs aux bois aplatis.
- Canton de Suisse - (S') effondre.
- Canot très rapide - Guides.
- Point culminant du globe - Rassemblement festif dansant.
- Placées - Protègent les matelas.

VERTICALEMENT

- Ecorchures superficielles.
- Fatigué - Comblé.
- Suffisant - Avantages ou satisfactions fournis par une association coopérative.

- Petite baie peu profonde - Actif au Japon - Celle des croisades, par exemple.
- Dieu solaire - Céréale cultivée en zone tropicale sèche - Arbres africains.
- Décorée - Abréviations d'une locution latine.
- Valaient 1,20 m - Mauvais ragoût.
- Couinement - Chasseur changé en cerf par Artémis.
- Emacié - Brillier.
- Inspiratrice d'artiste - Risques.
- Grillé - Déesse italique, protectrice de Rome.
- Essayées - Adjectif possessif.

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

SOLUTION DU DERNIER

Mots-croisés du samedi

Horizontalement

I. Agent de liaison. **II.** Fin brutale qui laisse beaucoup à ramasser. **III.** Jeune propos. Mélodique mais monotone. **IV.** A beaucoup de mal à arriver jusqu'à l'Atlantique. Négation. Devenu **Rsa.V.** Fixiez solidement. Information à prendre avec des pincettes. **VI.** Complètement recouvert. A protégé Zeus et Athéna. **VII.** Fermé. Donnée avant exécution. Cries comme une bête. **VIII.** Renfort dans les affaires. Lettres d'un message. **IX.** Service à rendre. Supprimé. Mouvement sur le bâtiment. **X.** Faiseur d'images. Un peu secoués.

Solution du n° 346

Horizontalement
I. Porte-malheur. **II.** Idéalisées. **III.** Nymphe. **Supin.** **IV.** Asie. Litrons. **V.** Is. Tr. **Satire.** **VI.** Lectorat. **Rai.** **VII.** Lève-tôt. **Os.** **VIII.** Sosies. **An.** **IX.** Uni. **Resserre.** **X.** Refusé. **Trucs.**

Verticalement

1. Inspira Perrault et Prokofiev. **2.** Instrument à vent. Accord. **3.** Refuge en cas de crise. Maître au barreau, maîtresse chez elle. **4.** Balances et font des salades. **5.** A rendre. Chez Edouard. Creuse au passage. **6.** Cours alsacien. S'est révolté contre les romains. **7.** Gaz d'éclairage. Joli coup sur le court. **8.** Physicien bien au courant. **9.** Pour frapper un bon coup. Attaché à l'ensemble. **10.** Puisée à la source. Personnel. **11.** Bas de gamme. Marche dans l'ombre. **12.** Mises en boîtes pour assurer leurs changements.

Philippe Dupuis

Verticalement

1. Pinailleur. **2.** Odyssee. **Ne.** **3.** Rémi. **Cv.** **If.** **4.** Tapettes. **5.** Elh. **Rotors.** **6.** Miel. **Rosée.** **7.** As. **Isatis.** **8.** Lestât. **Est.** **9.** Heurt. **Oser.** **10.** Espoirs. **Ru.** **11.** Inra. **Arc.** **12.** Renseignés.

Le Women in Travel Summit 2018 à Québec

Québec sera la première destination internationale pour le Women in Travel Summit (WITS), du 4 au 6 mai 2018, alors que la Vieille Capitale accueillera plus de 400 participantes, des membres et femmes influentes de l'industrie du voyage de l'Amérique du Nord et d'ailleurs. Wanderful, la communauté internationale de voyageuses à l'origine du WITS, s'est associée à l'Office du tourisme de Québec et à Destination Canada pour l'événement. Le WITS 2018 se tiendra au Fairmont Le Château Frontenac. witsummit.com

Le Devoir

Sudoku

par Fabien Savary

9	3		5	4									
	7		2	3									

Niveau de difficulté : DIFFICILE

3589

Placez un chiffre de 1 à 9 dans chaque case vide. Chaque ligne, chaque colonne et chaque boîte 3x3 délimitée par un trait plus épais doivent contenir tous les chiffres de 1 à 9. Chaque chiffre apparaît donc une seule fois dans une ligne, dans une colonne et dans une boîte 3x3.

Solution du dernier numéro

2	4	1	7	8	5	6	9	3
7	5	3	4	9	6	1	2	8
9	6	8	3	2	1	4	5	7
8	1	4	6	3	9	2	7	5
6	3	9	2	5	7	8	4	1
5	7	2	8	1	4	9	3	6
1	2	6	5	4	3	7	8	9
4	9	5	1	7	8	3	6	2
3	8	7	9	6	2	5	1	4

3588

SUDOKU : le logiciel

10 000 sudokus inédits de 4 niveaux de difficulté par notre expert Fabien Savary
 En exclusivité sur le site des Mordus
www.les-mordus.com

PLAISIRS

SAVEURS

Certaines formes, un rond ou un cœur par exemple, demandent plus d'essais-erreurs en amont, car elles doivent être efficaces tant pour la production que pour la consommation. Il faut que ce soit pratique, que le produit se tienne, qu'il voyage bien et ne tombe pas sur la chemise blanche immaculée du lundi matin.

Des viennoiseries créatives

En rose, en brun, en mauve... Quand croissants et chocolaines sortent de l'ordinaire.

SOPHIE
SURANITI



Qui a dit que les viennoiseries se résument au croissant au torse doré et bombé, ou à la chocolaine pointant une languette chocolatée à chaque extrémité? Bicolores, rayées, à motifs spiralés, aux garnitures fruitées... Les dernières tendances ébouriffent le café! D'abord, on s'amuse avec la couleur et les superpositions de pâte qui vont créer certains motifs. Le rouge surtout, mais aussi le brun et le mauve qui ressortent le mieux.

Avec d'autres couleurs, comme l'orange ou le jaune, la magie opère moins, voire pas du tout, car le four voit la vie en brun. La faute à qui? À la réaction (chimique) de Maillard qui se produit lorsqu'on cuit un aliment à une certaine température. Ensuite, il y a les garnitures. Crème pâtissière à la framboise, caramel au beurre salé, tablette de chocolat aux noisettes torréfiées, pâte d'amande au cassis...

Une mordeée et on découvre le réseau d'alvéoles ou la couleur extérieure s'enroule également à l'intérieur. Aussi beau dedans que dehors! Voilà pour le croissant ou la chocolaine bicolores. D'autres viennoiseries sont revisitées, surtout du côté des pliages et des formes finales: brioche chignon, fleur, feuilleté conique...

Des « chocofunky »

Mais revenons aux chocolaines. Aux « chocofunky » de Mickaël Legentilhomme, cogérant pâtissier au café Maesmi, rue Masson à Montréal. Une plantureuse chocolaine bicolore au motif spiralé. Trop belle. Trop bonne. « Pour mes « chocofunky », le temps de fabrication est quasi doublé par rapport à un croissant classique. Mais dans un petit commerce comme le nôtre, on peut se le permettre. Si j'en vendais plus d'une cinquantaine par jour, c'est sûr que je réfléchirai à une autre manière de faire. »

Si le boulanger-pâtissier de formation s'amuse avec ses viennoiseries bien beurrées, c'est aussi et surtout parce qu'il est bien entouré. En effet, trois pâtisseries planchent avec lui sur la gamme de viennoiseries et de pâtisseries dans le même espace de travail ouvert (les opérations se déroulent sous les yeux des clients). Les jeunes femmes lui préparent les bases nécessaires, comme des crèmes pâtissières ou des barres chocolatées.

« Le brainstorming est très im-

Nouveau chez nous

Les viennoiseries créatives: elles sont nouvelles chez nous, moins en Europe, où le duo matinal café-viennoiserie fait partie des habitudes françaises ou italiennes (l'Allemagne et la Grande-Bretagne préfèrent l'offre salée) et où il faut attirer le chaland par des nouveautés, se démarquer du voisin, vu le nombre de boulangeries-pâtisseries. Et puis, par rapport au « fait industriel », le secteur de la boulangerie artisanale tente de se redorer le croissant en innovant et en lançant des labels « viennoiseries 100% maison »!

portant avec les pâtisseries de Maesmi pour décider d'une nouvelle saveur, d'une couleur, d'une forme, etc. Chaque personne de l'équipe apporte ses idées ou ses solutions. » Des échanges avec d'autres artisans-boulangers, plus sur des points techniques (comme des astuces de cuisson selon le type de four), se font également. Et puis, il y a toutes les inspirations glanées sur la Toile.

« Pour mes créations, je m'inspire beaucoup de Mickaël Chesnouard, un boulanger Meilleur ouvrier de France, ainsi que d'autres personnalités du métier qui ont la chance de voyager dans le monde, de découvrir, d'innover avec de nouveaux produits, de nouvelles techniques, et qui ont la gentillesse de nous les partager. Mon rôle à moi est simplement d'adapter ces techniques à ma production, aux goûts de mes clients, à la saison. »

Des décadents

Si l'on veut sortir des sentiers (viennois) battus, y consacrer un peu, voire beaucoup de temps s'avère nécessaire. Savoir aussi bien s'entourer pour avoir des retours constructifs et passer à autre chose dès qu'on sent que le client se lasse. On repart alors au début: idée de base, jasette collective, tests, mise en comptoir. Et c'est reparti pour un tour de viennoiserie!

Les décadents de Benoît Thibault, boulanger propriétaire du commerce Les Enfarinés, à Boucherville, ont fait leur apparition dès l'ouverture de la boutique en 2014. Depuis, ils y sont tous les jours. Un gros succès. Il faut dire que la version rouge avec sa rythmique de rayures et son cœur pâtissier à la framboise est visuellement et gustativement une réussite. « La méthode est assez simple, mais si on ne vous l'a pas montrée, on peut chercher longtemps! » Une superposition de couches de pâte à croissant. Une blanche, une colorée.

Tout l'art consiste à trouver le bon dosage pour obtenir un coloris bien vif qui ne « vire »

pas au moment de la cuisson. Pour colorer leur pâte, les professionnels utilisent des colorants alimentaires, naturels ou artificiels, liquides ou en poudre, en y ajoutant parfois une purée de fruits, etc. Chacun y va de sa recette.

Pour le brun, l'ajout de cacao en poudre peut suffire. « On superpose les pâtes d'une certaine manière, on étale, on détaille en triangle, il y a un côté rouge, un côté blanc, puis on roule comme un croissant normal; la couche rouge "perce" lors de la cuisson — s'il y a trop de farine, cela devient terne. »

Réveiller une vitrine

L'important, rappelle Benoît, est d'avoir un beau produit de base de croissant qu'on magnifie avec une couleur.

« En tant que boulanger, c'est important de s'amuser, car on est là chaque jour de 2 h du matin jusqu'à 6 heures le soir! Créer de nouvelles viennoiseries permet de se remettre en question, d'aller chercher de nouvelles saveurs et formes, de montrer aux clients qu'on est capable de faire autre chose que ce qu'on fait d'habitude. »

Sachant que certaines formes, un rond ou un cœur par exemple, demandent plus d'essais-erreurs en amont, car elles doivent être efficaces tant pour la production que pour la consommation. Lorsqu'on les mange, il faut que ce soit pratique, que le produit se tienne, qu'il voyage bien et ne tombe pas sur la chemise blanche immaculée du lundi matin!

« Souvent, il est nécessaire de déconstruire tout ce qu'on a appris pour repenser différemment. C'est difficile parce qu'on a été formé et habitué à faire de telle manière. Ne pas être buté, accepter qu'on vous donne des conseils, un cours, une formation... En somme, garder l'esprit très ouvert, ne pas être retors devant la nouveauté! Un comptoir rempli de viennoiseries aux formes et aux couleurs différentes réveille une vitrine, attire l'œil, excite les papilles, fidélise. En tout cas, c'est l'effet que ça fait chez moi. »



PHOTOS PEDRO RUIZ LE DEVOIR

« Le temps de fabrication d'un « chocofunky » est quasi doublé par rapport à un croissant classique », explique Mickaël Legentilhomme, cogérant pâtissier au café Maesmi, à Montréal.



Des viennoiseries créatives (et colorées!) qu'on peut retrouver au café Maesmi



Un étal de viennoiseries aux Enfarinés, à Boucherville

Où trouver des viennoiseries « extra » ordinaires?

Quelques lieux: **café Maesmi** (Montréal), **Les Copains d'abord-Rachel** (Montréal), **Les Enfarinés** (notre photo, Boucherville), **Le Garde-manger de François** (Chambly), **Les Vraies richesses** (Sherbrooke), **Du pain... c'est tout!** (Saint-Roch-des-Aulnaies), **Pâtisserie Ambroise** (Maria)

Croissants et céréales en fête

Le samedi 6 mai, c'est la **fête du Croissant**. Un croissant (ordinaire) vendu 1\$ dans les commerces participants au Québec.

lafeteducroissant.com

Le dimanche 7 mai, le **Goût du grain**. C'est la deuxième édition d'un événement qui parle de céréales locales de qualité et de ceux qui les utilisent. Une auteure de recettes de cuisine, deux boulangers et une distillatrice viendront en parler. Conférences au Douglas Hall de l'Université McGill. atasteforgrain.ca

Les viennoiseries revisitées de Johan Martin

À la fin de son livre de recettes *Signature*, le jeune chef pâtissier français, qui enseigne à l'école Bellouet Conseil de Paris, consacre plusieurs pages aux viennoiseries qu'il revisite dans les formes et les couleurs: croissant bicolore framboise, brioche chignon, fleur de framboise...

Repéré aussi sur sa page Facebook: son nouveau croissant au pliage accordéon. Johan Martin donnera un cours de maître viennoiserie pour les professionnels ainsi qu'une démonstration à l'Académie du chocolat de Montréal, au printemps 2018.



La recette du chef



LE RENOIR

Carpaccio de hamachi à la bergamote

Par Olivier Perret, chef du restaurant Le Renoir

Ingrédients

500 g de hamachi
10 g de caviar
Une demi-pomme grenade
Une demi-bergamote
200 g de crème 35%
20 g de raifort frais râpé
10 g de poivre sauvage (Des Dunes)
300 g de légumes aigres-doux (daïkon, radis, carottes)
50 g de vinaigre érable
50 g de salicorne
10 g de sel fin

Préparation

Nettoyer et tailler le hamachi en fines tranches (environ 5 tranches par personne, poids maximum de 50 g). Mélanger

la crème montée, le raifort râpé, le sel et le poivre. Préparer les légumes aigres-doux: trancher finement la carotte, le daïkon et le radis (à la mandoline); mélanger le vinaigre d'érable, le sucre et l'eau et chauffer dans une casserole; ajouter le mélange chaud sur les légumes crus en dehors du feu; laisser refroidir dans un bol. Déposer le carpaccio d'hamachi dans le fond de l'assiette. Assaisonner avec sel et poivre sauvage. Ajouter l'huile de bergamote, les légumes aigres-doux et le caviar. À l'aide d'une pipette, mettre quelques points de crème au raifort dans l'assiette et zester un peu de bergamote à l'envoi. C'est prêt.

LE RENOIR

Hôtel Sofitel
1155, rue Sherbrooke Ouest
Montréal ☎ 514 285-9000
restaurant-renoir.com

LE COIN VERT



ÉCO-QUARTIER NOTRE-DAME-DE-GRÂCE

Le comité de ruelle est notamment responsable d'organiser des corvées de nettoyage auxquelles peuvent participer petits et grands.

Les multiples facettes des ruelles vertes

Prisées, elles servent d'espaces de rencontre et de biodiversité

Cette chronique auparavant appelée « Jardins » a maintenant un nouveau nom, « Le coin vert ». Un changement qui s'inscrit dans notre volonté de ratisser plus large en traitant désormais d'une grande diversité de sujets liés au monde végétal. Ainsi, nous aborderons notamment des thèmes reliés à la santé, à l'agriculture urbaine, aux phytotechnologies, à la biodiversité, à l'intégration sociale, sans pour autant délaisser les jardins et les plantes, promis! Au plaisir de cultiver ensemble la belle saison.

LISE
GOBEILLE



La ruelle verte, une tendance en expansion depuis une dizaine d'années, joue un rôle important dans le développement de nos villes. Lieu de rencontre par excellence entre voisins, elle est également le terrain de jeu idéal pour les enfants et un espace à verdoyer pour diminuer les îlots de chaleur, gérer les eaux pluviales et augmenter la biodiversité.

Envie d'une ruelle verte derrière chez vous? Pour développer un projet, depuis quelques années, on peut compter sur l'appui des éco-quartiers et des arrondissements. Mais d'abord, l'origine de la ruelle verte à Montréal et l'état de la situation.

En 1980, en prévention contre les incendies, la Ville de Montréal instaure le programme opération Tournesol en subventionnant la démolition de 35 000 hangars. Du coup, voilà que les ruelles sont ensoleillées! La Ville décide donc d'élargir son intervention à l'ensemble des

ruelles et crée le programme Place au soleil. La ruelle verte montréalaise était née.

Le programme fut toutefois abandonné après l'aménagement de 58 ruelles en 1988, vu les coûts élevés qu'il engendrait. Aujourd'hui, celui des ruelles vertes est coordonné par les éco-quartiers, tandis que les arrondissements valident et légitiment la démarche.

Différentes formes

La ruelle verte peut prendre des formes très différentes. D'ailleurs, il existe plusieurs concepts en Amérique du Nord. Par exemple, à Chicago, le projet Green Alley vise la gestion des eaux pluviales en remplaçant les surfaces minéralisées par des surfaces perméables inertes... Rien de très vert là-dedans. À Los Angeles, l'objectif est le même, mais là, on mise sur le verdissement. Quant à Vancouver, le programme implique le remplacement total de la surface asphaltée par un couvert végétal, sauf pour deux bandes de roulement: wow!

Et à Montréal? Un projet de ruelle verte doit atteindre plusieurs objectifs. Il lui faut augmenter les surfaces perméables,



ÉCO-QUARTIER VILLERAY

Les Journées des ruelles vertes permettent aux résidents de se retrouver et aux passants de découvrir la vie de ruelle.

favoriser la biodiversité, réduire les îlots de chaleur, être un lieu de socialisation, entretenu par les citoyens... mais avant tout, il doit être le résultat d'une mobilisation citoyenne. Il est important de mentionner que la création d'une ruelle verte n'entraîne pas sa fermeture à la circulation de véhicules.

Derrière chez vous?

En premier, il faut créer un comité de ruelle et contacter l'écoquartier de son arrondissement. En gros, ce comité devra réaliser un sondage auprès des résidents et s'assurer de leur adhésion au projet, ainsi que de leur participation à la planification et aux travaux. Il sera également responsable d'organiser des corvées de nettoyage et d'entretien et des activités de ruelle. 80% des coûts pour la réalisation sont couverts par l'arrondissement.

Quant à l'éco-quartier, il fera le lien avec l'arrondissement et explorera au besoin la recherche de financement complémentaire. Il prendra également en charge la supervision de l'enlèvement de l'asphalte et de l'excavation, l'achat de végétaux et de matériaux, ainsi que la formation horticole des résidents et le suivi des comités. Bref, il donnera un sacré coup de main.

Selon Simon Oiseau, directeur adjoint du Regroupement des éco-quartiers (REQ), les difficultés les plus fréquemment rencontrées par les comités sont de garder la mobilisation à long terme des citoyens et de lancer le processus peut être difficile, car il n'est pas balisé dans tous les arrondissements. D'ailleurs, le REQ travaille actuellement à un guide

pour régler ce problème.

La présence de nombreux commerces et de stationnements à l'arrière des résidences est aussi un frein aux aménagements des ruelles. Mais il y a des solutions, comme l'ajout de panneaux pour réguler la circulation, par exemple.

La vie de ruelle

Afin de garder les gens mobilisés, les Journées des ruelles vertes sont organisées par les comités qui planifient des activités selon leurs intérêts. Avant tout des événements festifs, elles permettent aux résidents de se retrouver et aux passants de découvrir la vie de ruelle. Du coup, elles favorisent la solidarité et permettent de planifier les travaux d'entretien dans une atmosphère joyeuse. Elles ont lieu au cours du mois de septembre.

Parcours verts et actifs

Maintenant qu'il y a plus de 300 ruelles, il a été possible pour le Regroupement des éco-quartiers de réaliser des parcours verts et actifs. Quelle bonne idée! Quatre parcours de cinq à dix kilomètres sont proposés. Avec ce projet, on souhaite faire découvrir les quartiers tout en améliorant la connectivité, le transport actif et l'accès aux parcs et aux espaces verts.

Et ne soyez pas surpris de voir des touristes faire ces parcours, car ils seront annoncés dans le *Guide touristique officiel de Montréal*, dont plus de 725 000 exemplaires sont distribués. Pour télécharger l'application gratuitement: eco-quartier.org

lgobeille@ledevoir.com

Les ruelles vertes impliquant les éco-quartiers

Nombre de ruelles vertes	317
Distance linéaire	69 km
Longueur moyenne d'une ruelle	200 mètres
Kilomètres de ruelles à Montréal	475 km
Pourcentage des ruelles verdies à Montréal	14,5 %

Nombre de ruelles vertes impliquant les éco-quartiers, par arrondissement

Rosemont-La Petite-Patrie	98
Le Plateau-Mont-Royal	74
Mercier-Hochelaga-Maisonneuve	38
Le Sud-Ouest	44
Villeray-Saint-Michel-Parc-Extension	33
Ville-Marie	29
Verdun	18
Côte-des-neiges-Notre-Dame-de-Grâce	7
Ahuntsic-Cartierville	3
Lachine	1
Saint-Léonard	1

SOURCE REGROUPEMENT DES ÉCO-QUARTIERS DE MONTRÉAL



ISTOCK

Au jardin cette semaine

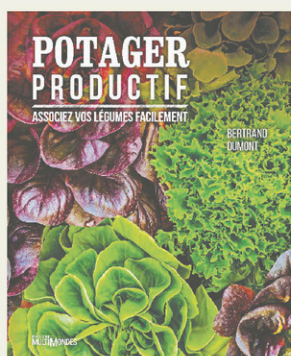
Vous êtes à la recherche de **semences**? Je vous recommande de faire affaire avec les semenciers du Québec: vous achèterez ainsi des plantes bien adaptées à notre climat. Certains ont des points de vente, et d'autres ne distribuent qu'en ligne.

horticlub.com, ecoumene.com, jardinsdugrandportage.com, semences.ca, lasociétésdesplantes.com

Avant que les bourgeons ne débourent, c'est un bon temps pour faire une **taille d'entretien ou de rajeunissement** des arbustes qui ne fleurissent pas au printemps. Question de ne pas éliminer leurs fleurs avant d'en profiter! La taille d'entretien consiste à enlever les branches brisées, celles qui vont vers l'intérieur et celles qui se croisent. Quant à la taille de rajeunissement, elle consiste à éliminer les plus vieilles branches pour aérer le centre de l'arbuste.

Pour les rosiers, comme la taille varie passablement selon le type, je vous recommande de consulter le site d'Espace pour la vie sur la taille du rosier. Le tableau explicatif est simple et clair. Pour la pelouse, il ne faut pas y aller trop vite. Le sol doit être bien dégelé et asséché avant d'entreprendre les travaux de rénovation. En fait, en ce moment, on s'en tient simplement à un coup de râteau pour enlever les feuilles mortes et le gazon jauni afin de favoriser son verdissement.

Dans la bibliothèque



POTAGER PRODUCTIF
ASSOCIEZ VOS LÉGUMES
FACILEMENT
Bertrand Dumont
Multimondes
Québec, 2017, 206 pages

Bertrand Dumont tente d'expliquer les associations

benéfiques et l'importance des rotations dans un petit potager. Deux principes de base en agriculture biologique qui gagnent à être connus, mais qui sont difficiles à appliquer sur des surfaces restreintes. L'auteur a colligé une tonne d'informations pour nous présenter la situation, mais par moments, franchement, on s'y perd un peu. Tout de même, on y trouve de nombreuses recommandations utiles, autant pour la culture en pot que pour la culture en sol. Puis, vivement son potager «*éclectique*», une approche déjà couramment utilisée par les jardiniers en ville, moins rigoureuse mais nettement plus relaxe.