



# PLAISIRS

CAHIER D • LE DEVOIR, LES SAMEDI 2 ET DIMANCHE 3 AOÛT 2014



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

C'est sur le site des chutes Coulonge que débute la carrière fulgurante de l'entrepreneur et baron du bois George Bryson, à la fin des années 1830. Ci-dessous : le pont couvert Félix-Gabriel-Marchand, à Mansfield-et-Pontefract, est le plus long pont couvert au Québec (149 mètres) accessible aux voitures. Tout en bas : la ferme d'alpagas Willow Lane, à Bristol.

TOURISME OUTAOUAIS

## Les attrait méconnus du Pontiac



La MRC la moins touristique du Québec réserve pourtant bien des surprises. On les découvre en parcourant la route 418 Ouest, entre Quyon et Sheenboro, via Fort-Coulonge. En se perdant aussi sur les chemins de traverse où le passant non initié farfignera, mais sans regret, pour trouver une église, une ferme, un gîte, un village, les meilleures ailes de poulet au monde ou le fantôme d'Al Capone. Un comté mystérieux au tourisme balbutiant, mais prometteur.



HÉLÈNE CLÉMENT  
à Fort-Coulonge

On se rappelle peut-être avoir ouï le nom durant un bulletin météo ou lors d'une soirée d'élection, mais sans plus. Qui pourrait en un tournemain pointer sur une carte du Québec cette région située à 40 minutes à l'ouest de Gatineau? Ou nommer une petite localité parmi les 18 qui composent cette municipalité régionale de comté (MRC)?

Le Pontiac? Dépaysant, calme et insolite. Le Far West québécois, mais sans Lucky Luke. Les paysages du Bouclier canadien y sont ravissants. On y parle français mais l'anglais domine. Le Pontissois fait ses courses tantôt en Ontario, tantôt au Québec, en fonction du prix de l'essence ou de la proximité de son village d'avec le centre commercial.

Puis, la plupart des petites villes de ce comté agricole et forestier d'une superficie de 14170 kilomètres carrés longent la rivière des Outaouais,

qui elle-même sépare l'Ontario du Québec. Donc, pour des raisons d'histoire, de géographie et d'économie, le Pontiac a longtemps vécu tourné vers l'Ontario. Pas étonnant que la langue de Shakespeare règne sur l'ensemble du territoire.

Ce Pontiac presque absent du radar québécois n'a pas subi les ravages habituels du tourisme de masse. Les infrastructures touristiques restent discrètes et en (trop) petit nombre et quasi aucun panneau publicitaire n'obstrue la vue sur l'horizon le long des routes. Si bien que, sans carte routière précise du coin, il est certain que le visiteur se trompera plus d'une fois.

Et il est patent aussi que ce même visiteur tombera sur une jolie ferme en bois équerri, une maison géorgienne, un hôtel digne d'un village fantôme du Nevada, une coquette auberge au toit rouge vif, une plage de sable, une église à la façade parsemée d'œils-de-bœuf, une houblonnière, un cimetière allemand ou un bar d'où résonne une mélodie irlandaise.

VOIR PAGE D 3 : PONTIAC

## PLAISIRS

## TOURISME

Le parcours de l'Ombrie et des Marches, en Italie, est moins populaire que ceux de la Toscane ou de la Calabre. Mais il y a aussi moins de touristes et c'est l'occasion de parcourir des villages qui sont autant de petits bijoux.



Des gondoles sont amarrées à la place Saint-Marc de Venise.

OLIVIER MORIN AGENCE FRANCE-PRESSE

## Long-courrier



LIO  
KIEFER

## UN APPART À PARIS

«Ma copine et moi partons pour l'Europe en septembre prochain. Nous allons rester quatre mois à Paris et visiter le reste de l'Europe les quatre autres mois. Nous cherchons un appartement où résider pour la période parisienne. Dans vos chroniques, vous faites souvent référence à un studio pas cher à Paris. Pourriez-vous nous donner des détails?»  
Frédéric Mallette

Il s'agit d'un studio rue Daguerre, dans le 14<sup>e</sup> arrondissement. Contactez Alain Labonté au ☎ 514-523-9922, [alain@alainlabonte.ca](mailto:alain@alainlabonte.ca). Une autre adresse vient de s'ajouter par un lecteur, M. Joyal, dans le 6<sup>e</sup> arrondissement: contacter Francine Carpon, 59, rue Saint-André-des-Arts, ☎ 06-62-63-07-01, [francinecarpon@free.fr](mailto:francinecarpon@free.fr).

## CROISIÈRE EN CROATIE

«Nous aimerions faire une croisière dans les îles grecques ou en Croatie, d'une durée maximum de trois semaines. Avez-vous une compagnie à nous suggérer? Quel est le meilleur temps de l'année pour faire cette croisière?»  
Nancy Lauzon

Je vous suggère de contacter les agences Uniktours et Dessine-moi un voyage. Vous

pouvez faire des combinés îles grecques-Croatie, ou une croisière à la fois. Juin et septembre sont les meilleures périodes de l'année pour ce voyage: assez chaud, mais pas trop, en ne tenant pas compte des hoquets de la météo...

## UNE AGENCE POUR L'OUBÉKISTAN

«Merci de nous faire voyager avec vos excellentes chroniques! Nous prévoyons faire un voyage en Ouzbékistan. Connaissez-vous une bonne agence de voyages qui offre cette destination de Montréal? Y a-t-il des incontournables à suggérer pour ce pays, connu comme faisant partie de la Route de la soie?»  
René Boutin

Pour une agence spécialisée sur la destination au Canada, il faut s'adresser à l'ambassade d'Ouzbékistan à Washington (assurant des fonctions consulaires): 1746 Massachusetts Avenue NW, Washington DC 20036. ☎ 202-887-7291, [consul@uzbekistan.org](mailto:consul@uzbekistan.org) (section consulaire).

Consulat général d'Ouzbékistan à New York: 801 Second Avenue, 20<sup>th</sup> Floor, New York NY 10017. ☎ 212-754-7403. [info@uzbekconsulny.org](mailto:info@uzbekconsulny.org).

Les éditions du Routard et de Lonely Planet ont publié des guides sur ce pays, incluant la Route de la soie. Tachkent, Khiva, Boukhara et Samarcande sont les villes à visiter. Le désert du Kyzyl Kum est connu pour son hébergement en yourte et ses parcours chameliers. Mais je n'ai jamais mis les pieds sur les traces d'Alexandre. En France, le voyageur Nomade Aventure offre ce trajet: [nomade-aventure.com](http://nomade-aventure.com).

Aussi, aucun avertissement n'est en vigueur pour l'ensemble de l'Ouzbékistan. Il convient toutefois de faire preuve d'une grande prudence, selon le ministère des Affaires étrangères, qui recommande également d'éviter tout voyage non essentiel dans les régions

frontalières de l'Ouzbékistan avec l'Afghanistan, le Tadjikistan et la République kirghize, y compris la ville d'Andijan, en raison des conditions de sécurité instables.

## LA CÔTE ADRIATIQUE JUSQU'À VENISE

«En 2005, nous avons fait les grands classiques, soit Rome (pas assez longtemps), la Toscane en voiture durant sept jours, et Venise. Nous songeons à retourner en Italie cet été (environ 20 jours), à louer une voiture (à Rome ou Florence) pour visiter l'Ombrie et les Marches tout en suivant la côte adriatique jusqu'à Venise pour notre retour à Montréal. Est-ce que ces régions offrent suffisamment d'attrait? Avez-vous de bonnes adresses à nous suggérer?»  
Pierre

Le parcours de l'Ombrie et des Marches est moins populaire que ceux de la Toscane ou de la Calabre. Mais c'est aussi l'occasion de voir moins de touristes et de parcourir de petits villages qui sont autant de petits bijoux.

En Ombrie, Pérouse est la ville la plus importante et elle recèle de monuments qui font de belles visites. Il faut dormir dans les montagnes. Il y a la ville d'Orvieto que j'aime pour deux choses: ses vins et Pinocchio.

Le vin est merveilleux et Pinocchio est fabriqué en bois franc dans un atelier. Il y a là un homme un peu fou qui chante tous les jours et qui fabrique des Pinocchio de toutes les tailles. Il dit s'appeler Gepeto, mais personne ne le croit. De 5\$ à 300\$ la marionnette.

Puis les Marches avec la cathédrale Saint-Cyriaque, à Ancône, le palais Ducal à Urbino, le sanctuaire à Loreto, les grottes de Frasassi, le parc archéologique de Urbs Salvia, le plus étendu de la région, et la Piazza del Popolo à Ascoli Piceno.

Les bonnes adresses sont nombreuses. Vous pouvez en trouver dans le *Guide de charme de l'Italie*, publié aux éditions Rivages.

## VISA POUR LE VIETNAM

«C'est par l'entremise d'une voyageuse aguerrie qui lit religieusement vos chroniques que je vous ai découvert! Et, oh, quelle belle découverte de voyager à travers vos expériences! Ma famille et moi partons à l'aventure dans trois semaines. Nous nous dirigeons vers l'Asie du Sud-Est, donc le Vietnam. Comme vous le savez sûrement, nous avons besoin d'un visa pour entrer dans ce pays. Dans mes recherches, je suis tombée sur des sites Internet qui proposent un visa "on arrival". Cela me semble la solution facile et à moindre coût.

«Après en avoir discuté avec mon entourage et des contacts, la décision n'est plus aussi claire pour moi. Peut-on faire confiance à ces sites, et si oui, en avez-vous quelques-uns à me suggérer? Ou vaut-il mieux que je fasse cela dans la bonne vieille manière avec l'ambassade du Vietnam ici, ou encore une agence de voyage avant le départ?»  
«Je n'ai pas envie d'arriver là-bas avec 20 et quelques heures de voyage dans le corps et d'avoir des problèmes à rentrer au pays; disons que ça ne commencerait pas bien cette fabuleuse aventure. Et continuez de nous faire rêver.»  
Valérie mong fong

Il y a certes des organismes qui offrent ce genre de visas et qui sont un peu moins chers que de passer par l'ambassade. Mais je vous conseille d'opter pour la bonne vieille manière, qui est toujours plus sûre et où vous pourriez vous défendre s'il y avait un problème. J'ai un ami qui est passé par Internet et qui, arrivé au Vietnam, n'a jamais trouvé l'agence. Disparue, cachée? Cela lui a coûté un *tay* («un bras», en viet).

Vos suggestions, bonnes adresses, vos découvertes, souvenirs de voyage: [lkiefer@ledevoir.com](mailto:lkiefer@ledevoir.com). **Mon blogue:** [ledevoir.com/liokiefer](http://ledevoir.com/liokiefer). Les liens vers les endroits mentionnés dans cette chronique sont disponibles sur [LeDevoir.com](http://LeDevoir.com).

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

## CHAUDIÈRE-APPALACHES

## AUBERGE DES GLACIS :

Souper-spectacle des CHANTS DE MARINS le mercredi 13 août : les Mômes de mer (musiciens belges), 59\$ ou 139\$ avec nuit et déjeuner. Forfait-croisière à l'Île-aux-Grues : 185\$/pers. Golf, musées, théâtre d'été, massothérapie.  
[www.aubergedesglacis.com](http://www.aubergedesglacis.com) 1 877 245-2247

## ÎLE D'ORLÉANS

## AUBERGE CHAUMONOT

Le charme romantique de l'île au bord du fleuve St-Laurent à St-François. Forfaits court ou long séjours disponibles.  
[www.aubergechaumonot.com](http://www.aubergechaumonot.com) 418 829-2735 1-800-520-2735

## MAINE, U.S.A.

## ELMWOOD RESORT, WELLS, MAINE

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

## BONS PLANS / ESCAPADES

## LANAUDIÈRE



ABBAYE  
VAL NOTRE-DAME

VAL NOTRE-DAME —  
MAGASIN DE L'ABBAYE

Produits fabriqués par les moines cisterciens (caramels, chocolats, gâteaux aux fruits et plus). Paniers-cadeaux, fromages, produits québécois et épicerie fine disponibles. Ouvert 7 jours. Horaire, coordonnées et commandes en ligne. **Visitez notre église. 220, chemin de la Montagne-Coupée, St-Jean-de-Matha.**  
[abbayevalnotredame.com](http://abbayevalnotredame.com) 1 877-960-2891

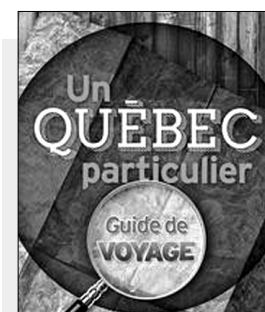
## PLEIN-AIR

## VENEZ MARCHER AVEC NOUS !

Sorties d'un jour et voyages.  
Costa Rica, Grand Canyon, Anticosti-Mingan, Italie, Corse, Islande...  
[www.RandoPleinAir.com](http://www.RandoPleinAir.com) 514-252-3330

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

## LA VITRINE



## GUIDE DE VOYAGE

## UN QUÉBEC PARTICULIER

Normand Cazalais  
Bayard, 2014, 337 pages

«Namur, un isolat social et culturel qui tire ses revenus de l'agriculture, de l'exploitation forestière et du tourisme. Depuis quelques années s'y tiennent, début août, les Fêtes namuroises qui attirent outre les touristes, des résidents de la capitale de la Wallonie belge et des membres du Peninsula Belgian American Club, venus de Namur, au Wisconsin», lit-on dans *Un Québec particulier*. Surprise! Il ne s'agit pas de Namur en Belgique, mais de Namur en Outaouais. Le guide du géographe et auteur Normand Cazalais nous amène dans un Québec méconnu, à côté des grandes attractions et activités à la mode. Qui est né dans le rang de Burtonville, dans la ferme paternelle, le 10 octobre 1863? Et que dire sur Montauban-Mines, qui a sombré dans l'anonymat, alors qu'entre 1915 et 1954 ce fut un centre minier prospère? Normand Cazalais s'intéresse avant tout «aux sans-grades et aux obscurs qui ont sué et travaillé dans l'anonymat, mais qui ont laissé une trace sur le territoire de la province». Un exemple? Achille Pelletier, ce prêtre qui, en 1885, a fondé une mission et encouragé la construction de la chapelle Saint-Achille, à Château-Richer. «Un peu de nous-mêmes se retrouve en chaque endroit, comme une forme de code génétique», écrit l'auteur. Dans toute sa variété et sa diversité, avec ses secrets et ses mystères. C'est notre espace collectif.»  
Hélène Clément

## PLAISIRS

## TOURISME

Comme les attractions touristiques et culturelles ne sautent pas aux yeux dans le Pontiac, c'est en parlant aux gens qu'on découvre davantage ce comté qui débute historiquement à Quyon, là où le dernier traversier en service sur l'Outaouais supérieur mène à Fitzroy Harbour, en Ontario.



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

La via ferrata et les tyroliennes au-dessus des chutes Coulonge.

## PONTIAC

SUITE DE LA PAGE D 1

«Vous aurez l'impression de venir là où personne ne vient jamais et vous n'aurez pas tort», note Manon Leroux, auteure du guide de découverte du patrimoine *L'autre Outaouais*. Et on ne peut que donner raison à l'historienne: une seule visite ne suffit pas pour saisir le Pontiac.

D'ailleurs, comme les guides touristiques sur le Québec n'abordent à peu près pas la région, le voyageur qui s'intéresse à l'identité et au patrimoine de ce canton agricole devrait se procurer cet excellent ouvrage. Le livre de 400 pages, qui fournit aussi quelques pistes pour l'hébergement, la restauration et les activités, s'avère vite un compagnon de route précieux.

Un texte historique porte sur chaque municipalité et fournit quantité de données sur les éléments du patrimoine bâti toujours existants. Un passé qui remonte aux Algonquins, à Champlain, à la traite des fourrures, aux colons britanniques et américains, à la drave, au commerce du bois équarri, à l'arrivée des francophones, des Écossais, des Allemands, des Irlandais, des Polonais.

## Mode d'emploi

Dans le Pontiac, voyager en mode *slow travel* — une méthode qui suppose de prendre le temps de découvrir en profondeur une destination et de s'ouvrir à l'environnement local — prend tout son sens. Comme les attractions touristiques et culturelles ne sautent pas aux yeux ici, c'est en parlant aux gens que l'on découvre davantage ce comté qui débute historiquement à Quyon, là où le dernier traversier en service sur l'Outaouais supérieur mène à Fitzroy Harbour, en Ontario.

Mais l'itinéraire historique de 113 kilomètres proposé par Pontiac en Outaouais débute, lui, à Bristol, à la croisée de la 148 — la seule route qui traverse d'un bout à l'autre le Pontiac d'est en ouest — et du chemin Wyman. Le prenant circuit mène jusqu'à L'Isle-aux-Allumettes, terminus de la 148.

Nous posons nos valises au Spruceholme Inn, propriété de Jane Toller, l'arrière-petite-fille de l'ancien propriétaire des lieux, George Bryson Jr. De là, nous badauderons quatre jours à la recherche des dix panneaux historiques qui jalonnent le fameux circuit le long de l'Outaouais.

La situation géographique de Fort-Coulonge, à mi-chemin en



L'ancien remorqueur utilisé par la compagnie Consolidated-Bathurst de Portage, dans les années 1970, a pris sa retraite en 1990. Le «tugboat» a été transporté à Portage-du-Fort après la fermeture de l'usine en 2008.

tre Bristol et L'Isle-aux-Allumettes, fait de ce village associé à une grande famille de marchands au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, les Bryson, un *hub* idéal. Si le nom n'évoque encore rien pour le profane, Jane Toller se chargera de l'initier.

Chaque pièce de sa jolie demeure de pierre, jadis fréquentée par sir Wilfrid Laurier, est un musée. Photos d'époque, meubles anciens, vaisselle... Tout raconte ici l'époque des Bryson.

«Le parcours de George Bryson est un parfait exemple du petit commerçant de bois indépendant se taillant une place de choix dans ce commerce. Il consacre d'abord dix ans à établir sa domination sur la Coulonge. Il établit son contrôle sur la circulation du bois en construisant sur cette rivière un glissoir: tout commerçant coupant du bois sur l'un des affluents doit payer un droit de passage par bille», explique Manon Leroux dans *L'autre Outaouais*.

Passage obligé pour qui s'intéresse au passé de la vallée de l'Outaouais, le site des chutes Coulonge met très bien en valeur glissoir et estacades. Un sentier d'interprétation ponctué d'outils de drave et de bateaux raconte l'histoire du flottage du bois, de la construction du glissoir, du mode de vie des bûcherons, des débuts de l'exploitation forestière dans le Pontiac et des compagnies impliquées. Une *via ferrata* de 600 mètres, épice de passerelles, de poutres et de longues tyroliennes, permet de photographier le beau canyon du haut d'un mur rocheux. Ouf!

## La belle époque

Mais avant de pousser l'exploration plus loin vers l'ouest, un retour sur Bristol s'impose.

La municipalité héberge le plus ancien centre de villégiature de l'Outaouais, Norway Bay. Fait unique: l'endroit a été créé par des vacanciers et non par un noyau villageois ou d'un autre lieu.

«Cette colonie de vacanciers est née une cinquantaine d'années avant la grande vague post-1945 qui a permis à des milliers de Québécois de se bâtir ou d'acheter un petit chalet pour la famille», précise Manon Leroux.

Dans cette région, voyager en mode *slow travel* prend tout son sens

L'architecture de certains chalets remonte aux années 1910.

L'hôtel Pine Lodge, un imposant bâtiment de billes construit par Charlie Russel, propriétaire d'une scierie, mérite le détour. La décoration intérieure rappelle les années 1930. Bien que moins à la mode, le lieu est toujours prisé des amateurs de golf, de moto-neige et de ski de fond. Domage que personne ne songe à revitaliser ce lieu historique.

Un peu au nord de l'hôtel se trouve l'ancienne salle de danse Coronation Hall où les vacanciers de Norway Bay et du Pine Lodge ont dansé au son d'un orchestre jusqu'en 1963. «Aujourd'hui, on y présente concerts et pièces de théâtre et on y célèbre des mariages», explique le propriétaire Greg Graham. Tout à côté se trouve la cidrerie Coronation Hall où la famille fabrique cidre artisanal, tartes et confitures avec les pommiers de son verger.

L'expression «mérite le détour» n'a jamais été aussi pertinente que dans le Pontiac. Ladysmith est une bourgade allemande, dans la municipalité de Thorne, à 20 kilomètres de Shawville. S'y trouvent la plus vieille église luthérienne du Québec, Saint John et son cime-

tière allemand, une vingtaine de lacs, une forte concentration de bâtiments de ferme traditionnels bien conservés et l'hôtel Ladysmith qui sert les meilleures ailes de poulet de la région.

## Il était une fois dans l'Ouest

L'originalité niche aussi à L'Isle-aux-Allumettes. «Autrefois partie intégrante du Pontiac, arrêté parmi d'autres dans la route vers les forts, les chantiers ou les terres du Témiscamingue ou de la Madawaska, l'extrême ouest du Pontiac est depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle "le bout du monde", là où le train s'arrête, où la grand-route devient simple chemin», écrit Manon Leroux.

C'est aussi la petite Irlande et la fin des terres cultivables. Malgré l'absence de balises touristiques, l'endroit demeure une terre de symboles, celle du vieux fort des Allumettes, du Rocher à l'oiseau, des mélodies irlandaises et du fantôme d'Al Capone. Oui, Al Capone!

«Un matin de 1930, une Oldsmobile noire fait irruption chez l'artiste Albert Demers à Desjardinsville, raconte Manon Leroux. Deux «armoires à glace» en sortent, arme sous le manteau, et l'informent que quelqu'un veut le rencontrer. Yeux bandés, on l'emmène chez le patron, le grand bandit Al Capone, qui possède un pavillon de chasse au nord des Rapides-de-Joachims. Capone a entendu louer le travail du peintre. L'homme recherché dans toute l'Amérique annonce à Albert qu'il ira peindre des scènes sur les murs de son manoir à Chicago. Le jeune artiste lui demande en tremblant une rétribution de 100\$; Capone rétorque en lui offrant... 10000\$. A Chicago, Albert décore deux salles sous la garde d'hommes armés...»

Collaboratrice  
Le Devoir

## En vrac

**Dormir.** Au Spruceholme Inn de Fort-Coulonge. Une occasion en or de loger dans une des maisons de la famille Bryson et de jaser avec Jane Toller, l'arrière-petite-fille de George Bryson Jr. et propriétaire du gîte. La sympathique Torontoise est une encyclopédie ouverte et fait de l'histoire de sa famille la thématique principale de son hébergement. [spruceholmeinn.com/fr](http://spruceholmeinn.com/fr).

Aussi, à la coquette auberge Northfolk, une halte de quiétude inattendue dans l'arrière-pays de Chichester. On dort dans une vieille maison de ferme qui surplombe l'immensité du paysage et qui est tenue par la famille Fleming. La propriétaire, l'artiste Frances, a transformé la vieille grange en salle de spectacle. L'auberge se trouve à proximité de Fort William, de Chapeau et de l'Isle-aux-Allumettes. [aubergenorthfolk.ca](http://aubergenorthfolk.ca).

**Manger.** Au Café 349 de Shawville. Comme le souligne l'auteure Manon Leroux, ce restaurant est «un petit miracle culinaire et une bouée de sauvetage pour le voyageur dans le Pontiac». Car il faut admettre que la gastronomie n'est pas encore le point fort de la région. Mais Ruth Smiley-Hahn, chef propriétaire, tente de remédier à la situation en cuisinant avec des produits locaux et les légumes de son jardin. La gazpacho y est excellente. [cafe349.com](http://cafe349.com).

Aussi, à la ferme cynégétique Livamia, où la chef copropriétaire Vanessa Zhivkov propose un service de traiteur. Super pour les campeurs ou les amateurs de pique-niques. Elle et son mari Stéphane Labine concoctent les meilleurs méchouis du Pontiac: sanglier, porc, bœuf et agneau. [facebook.com/fermeliwamia](http://facebook.com/fermeliwamia). Également aux tables d'hôte fort honnêtes du Spruceholme Inn & Restaurant à Fort-Coulonge et de l'auberge Northfolk à Chichester.

Au restaurant Bateau Royal de Portage-du-Fort, le décor maritime donne l'impression d'être au bord de la mer. On y mange de très bons fish & chips. [facebook.com/BateauRoyal](http://facebook.com/BateauRoyal).

**Se ravitailler.** En légumes, fruits, gelées et confitures, marinades et sauces, à la ferme bio El Camino de Chichester. [elcaminofarm.com/about.html](http://elcaminofarm.com/about.html). Pour les mitaines, tuques, foulards: à la ferme d'alpagas Willow Lane de Bristol. [willowlane-alpaca.ca](http://willowlane-alpaca.ca).

**Prendre un verre.** Au bar George's Regal Beagle de Chichester, le lieu de rencontre des musiciens irlandais de la région. Soirée des violoneux le mercredi.

**Prendre le thé.** À la maison

culturelle George Bryson, qui propose des visites guidées du musée, des recherches en généalogie et un salon de thé. [maisonbryson.com](http://maisonbryson.com).

**Le Pontiac à vélo** est une piste cyclable aménagée sur l'ancienne voie ferrée de la Pontiac Pacific Junction et qui serpente le comté sur 92 kilomètres entre Bristol et L'Isle-aux-Allumettes. Huit circuits thématiques mènent vers des attraits touristiques tels que le musée du Pontiac à Shawville, le site des chutes Coulonge, son sentier d'interprétation et sa *via ferrata*, la maison culturelle George-Bryson, le pont couvert Félix-Gabriel-Marchand, Chapeau et son église, Fort William et sa plage... [clopaparcppj.org/index.php](http://clopaparcppj.org/index.php).

**Randonnée pédestre.** Le sentier de huit kilomètres (aller-retour) du Rocher-à-l'oiseau, à Sheenboro. Des panneaux d'interprétation jalonnent ce sentier situé en territoire algonquin. Il donne accès à une jolie plage de sable. Mais pour voir les pictogrammes peints en ocre-rouge sur les rochers par les Premières Nations, il faut y aller en bateau ou en kayak. Le sentier d'interprétation du site des chutes Coulonge et sa *via ferrata* permettent d'apprécier le site d'un autre point de vue. [chutescoulonge.qc.ca/zip\\_fr.htm](http://chutescoulonge.qc.ca/zip_fr.htm).

**Rafting.** L'entreprise de kayak et rafting Horizon X propose les soirs de pleine lune une expédition dans les eaux blanches de la rivière des Outaouais. Un moment idéal pour percer le secret des loups-garoux et de la légende à Cadieux. Prochaine pleine lune: le 10 août. Mais Horizon X, à L'Île-du-Grand-Calumet, sort jusqu'à cinq jours avant et après. [horizonx.ca/fr/contact](http://horizonx.ca/fr/contact).

**À ne pas manquer.** La 158<sup>e</sup> Foire agricole de Shawville, du 28 août au 1<sup>er</sup> septembre. [shawvillefair.ca/index\\_fr.html](http://shawvillefair.ca/index_fr.html). L'Oktoberfest de Ladysmith, du 3 au 5 octobre. [lady-smithoktoberfest.ca](http://lady-smithoktoberfest.ca).

Aussi, les ailes de poulet de l'hôtel Ladysmith, le 5<sup>e</sup> Championnat canadien de course de chiens Bristol Dryland, sur terre battue, organisé par Tour Timberland (aussi spécialisé dans les tours de traîneaux à chiens, été comme hiver), les 1<sup>er</sup> et 2 novembre, à Bristol. [bristololddryland.ca](http://bristololddryland.ca).

**Lire.** Le précieux ouvrage de Manon Leroux, *L'autre Outaouais*. Pour se procurer le livre: [piecesurpiece.ca/publications.html](http://piecesurpiece.ca/publications.html).

**Renseignements** sur l'Outaouais: [tourismeoutaouais.com](http://tourismeoutaouais.com); sur le Pontiac: [tourismpontiac.com/index.htm](http://tourismpontiac.com/index.htm).

**Notre journaliste** était invitée de Tourisme Outaouais, en collaboration avec Tourisme Pontiac.

## Précision

Dans l'article de Carolyne Parent intitulé «Escapade croisière», publié le samedi 26 juillet, il aurait fallu lire, sous «Prochains départs»: le 18 août, deux conférences sur le thème du vin, et non atelier d'appréciation et de dégustation. Nos excuses.

Bon voyage

**Voyages solidaires**

Cégep 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  
COÛT : de 5 250 \$ à 6 225 \$  
(formule « tout inclus »)

Pour assister à une séance d'information, téléphonez au 514 325-0150, poste 2039

<http://voyagesolidaires.collegemv.qc.ca>

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

## PLAISIRS

## TOURISME

En empruntant les routes rurales croates, on a l'impression de voyager dans le temps. Les champs correspondent à la description de la campagne où est née Emma Bovary sous la plume de Flaubert.



MATHIEU PELLETIER

L'archipel des Kornati se dresse au large de la côte dalmate. Plus touristiques que Crès, les îles croates ont inspiré cette phrase à George Bernard Shaw : « Le dernier jour de la Genèse, Dieu voulait couronner son œuvre et il créa les îles de Kornati en se servant de ses larmes, des étoiles et de son souffle. »

## CROATIE

## Les secrets de l'île de Crès

## Carnet de route



Le road trip, cette échappée routière mythique, a toujours la cote. Et il y a de ces petites histoires qui font l'histoire. Voici le dernier texte de cette série — même si rien n'exclut d'autres articles à venir. Une série qui roule depuis le printemps et qui nous a fait emprunter des chemins aux quatre coins de la planète.

## VÉRONIQUE VOYER

L'été de mes 20 ans, je traversais l'Europe en voiture avec ma cousine et son chum. Assise sur la banquette arrière, j'écrivais tout, ou presque, convaincue que la beauté d'un voyage se trouve dans les détails du quotidien. La présente partie du récit se passe à Crès, une île croate qui possède un je-ne-sais-quoi de paradisiaque. Mais, pensais-je, ces quelques lignes seraient-elles mes dernières?

Nous remontons de la plage sur un chemin un peu trop à pic. En quittant Beli, Mathieu souffle des mots doux au moteur de la vieille voiture. J'ai la frousse: les deux voies qui di-

visent la route ne sont pas plus larges qu'une piste cyclable, puis le ravin se dresse là où l'asphalte s'arrête... Charmant, n'est-ce pas? Entre la falaise et les rochers escarpés, la vue nous rassure; l'eau passe du bleu profond à l'azur sur les petits galets blancs.

Le vent s'engouffre par la fenêtre au fil des accélérations de la petite Polo sur cette route en lacet. Mathieu klaxonne soigneusement avant chaque virage puisqu'il est impossible de voir ce qui nous attend au détour. On s'enfile quelques courbes, la peur au ventre, vers Lubenice. Puis, les clôtures et les panneaux de signalisation sont de retour; la pression tombe sur l'autoroute.

Sur le siège arrière, je dé-

vore Flaubert, tandis que les lectures diffèrent à l'avant. Sous le siège de la copilote, les magazines féminins s'empilent. Par-dessus l'épaule de Julie, on voit Blake Lively vêtue d'une robe blanche qui met sa blondeur en valeur. À la fenêtre, un bateau dessine un arc sur l'eau, je suis soufflée par l'immensité de l'Adriatique. « Mais tu te gaves! », dit Mathieu, et Julie qui me confisque le sac de fruits séchés.

Je ronchonne, les doigts bien collés à mon crayon. C'est moelleux, presque juteux, et ça salit les mains... Faudrait revoir l'appellation, ces fruits sont tout sauf secs.

Ce matin-là, il fait chaud sous le chapeau! On se dirige vers la plage avec tout l'attirail: ballon de volley, masque et tuba, histoire de saluer les poissons entre deux bronzettes sur les cailloux. Julie épelle le nom du camping, K-a-v-u-c-h-i-n-e. « Bon, eh bien, c'est la plage de Crès, près de la ville de Crès, sur l'île de Crès », conclut-elle.

Un couple passe à bicyclette. Le vent bat sur leurs vêtements, l'amalgame de soleil et d'insouciance fait le moment.

Le midi, on goûte une spécialité de Croatie. Au menu, un petit bol de salade verte composée de chou, de concombre en tranches, de quartiers de tomates et de laitue. Le serveur pose un bol de pain de ménage; la croûte est ferme, la mie, tendre. Une petite saucière pique ma curiosité.

Mathieu explique qu'il s'agit d'un mélange d'huile d'olive, d'ail, de persil et de basilic. Pas besoin de beurre, on dépose le mélange à la cuillère sur le pain, jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé, et c'est un vrai délice. Les patates grillées, la polenta et les boulettes de pain accompagnent l'agneau, une spécialité du terroir. La viande se défait toute seule, à peine un coup de fourchette pour la saisir près de l'os et elle fond en bouche.

Dans un plat de terre cuite, le festin est déposé sur des napperons qui relatent les charmes de cette ville côtière. Le texte en croate est suivi des versions anglaise, italienne, et d'une mauvaise traduction française. Avec l'addition, le serveur dépose trois petites tasses de Schnaps. Un petit bout de figue piqué sur un cure-dents baigne dans chaque verre. L'eau-de-vie nous brûle la gorge, nous sommes prêts pour le trek.

On s'aventure dans une réserve naturelle de vautours fauves. Mathieu est une vraie mauviette face aux insectes, mais je lui accorde que je

n'avais jamais vu d'aussi grosses bestioles: un scarabée de la taille d'un pouce, des abeilles qu'on entend vrombir de loin et des taons à cheval qui vous arrachent la peau à la moindre morsure.

L'ascension des sentiers escarpés se fait avec le visage rouge et les mollets qui brûlent. En arrivant dans une clairière, on découvre un labyrinthe de pierre, petite originalité croate. Les lézards détalent dans les buissons, je commence à m'habituer au mouvement de la faune. N'empêche que je reste sur mes gardes: la dernière fois que j'étais en tête de peloton, j'ai croisé un serpent.

Je m'éloigne de mes compagnons de route en cherchant le point de départ des petits couloirs tracés sur le sol. Une pancarte précise que le but du labyrinthe est de purifier l'esprit des marcheurs en les mettant en communion avec la nature. Quand on y entre, il est interdit de revenir sur ses pas ou de prendre des raccourcis, il faut le finir.

Ça me semble plutôt simple, alors je me lance, mais je n'ai pas fait trois pas que déjà, je trébuche sur une roche.

Puis, je passe sous un chêne immense qui se prend dans ma chemise. Pendant que j'essaie de la récupérer sans la déchirer, un lézard frôle la mort sous mes pieds. Un bruit sort de la forêt et... je crois voir un sanglier!

Le symbolisme du labyrinthe prend le bord, je saute par-dessus les pierres en criant et détaille comme un lapin. On découvrira quelques instants de frayeur plus tard que le danger provenait de deux moutons. Beaucoup d'émotions, mais toujours pas l'ombre d'un vautour en liberté dans cette réserve naturelle.

En empruntant les routes du milieu rural croate, on a l'impression de voyager dans le temps. Les champs correspondent à la description de la campagne où est née Emma Bovary sous la plume de Flaubert. Ça me fait tout drôle, avec Florence And The Machine dans les speakers, l'anachronisme est flagrant.

Retour sur les cailloux devant l'azur de l'Adriatique. Sur la plage, le vent nous sèche doucement. La brise est tiède en soirée, même avec le maillot trempé. On termine une bouteille de rosé devant le soleil qui tarde à se coucher et j'attends qu'une fourmi traverse la page où j'écris avant de fermer mon cahier.

Collaboration spéciale  
Le Devoir

## VANCOUVER SUR LE POUCE

## Petit tour d'une impressionnante scène de cuisine de rue

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN  
à Vancouver

Avec plus de 130 camions de cuisine de rue, les options pour combler un petit creux ne manquent pas à Vancouver. Le tour guidé World's Best Food Truck Tour offre un survol de la gastronomie ambulante. Voici quelques-unes de ses bonnes adresses.

Voyant le succès que la cuisine de rue remportait à New York et à Portland, Vancouver lançait en 2010 un projet-pilote. Au total, on ouvrirait ses rues aux chefs qui souhaitent tâter le terrain. La ville a été submergée de plus de 800 demandes, elle qui n'avait que 17 permis à émettre.

Ils sont aujourd'hui plus de 130 camions à se partager le territoire, et si la plupart se concentrent dans le centre-ville et le West-End, quelques camions couvrent aussi les banlieues.

« Vancouver est même classée la troisième meilleure ville de camions de nourriture de rue après Portland et Austin », se réjouit Lisa, professeure de yoga, foodie et guide du World's Best Food Truck Tour (rien de moins).

Avec une telle quantité de bonnes adresses à découvrir, ce tour guidé de deux heures proposé par le Vancouver Foodie Tours écrième ce que Vancouver fait de meilleur et permet une introduction à son impressionnante scène gourmande.

Le tour visite quatre camions — ils changent tous les jours — et les participants dégustent autant d'échantillons qui combleront amplement leur appétit. À 50\$ par tête, la balade de 1,6 kilomètre reste un petit luxe, mais elle permet aux voyageurs qui ne font qu'un saut de puce dans la ville de faire d'excellentes découvertes.

La plupart des camions et « chariots » sont ouverts de 11h30 à 15h et quelques-uns ont une licence de soirée. Vaut mieux se munir de l'application mobile Street Food Vancouver pour découvrir les camions disponibles sur la route lors de son passage en ville.

Voici quelques bonnes adresses...

## Japadog

C'est un peu le pionnier des « chariots » à Vancouver depuis qu'il a ouvert en 2005. Lorsqu'ils sont arrivés du Japon, les propriétaires ont voulu donner un saveur du pays d'origine à leurs hot-dogs et osent y ajouter de la sauce teriyaki, des flocons de bonite, du bœuf Kobe, kimchi et pâtes japonaises en garniture. Le succès ne les a pas quittés et ils ont depuis élargi leur domination avec six locations dispersées dans la ville.

De plus, Japadog devrait cette année avoir une antenne à Los Angeles. De la vingtaine de hot-dogs (servis avec un choix de huit saucisses, dont une végétale), le juteux et imposant Kurubuta Terimayo (6,25\$) est le plat signature. Pour les amateurs finis du chien-chaud, il y a une version dessert où des boules de crème glacée remplacent la saucisse. Très hot. Pour les locations: [japadog.com](http://japadog.com).

## Eat Chicken Wraps

L'enseignante inscrite sur le camion va droit au but: « Mangez

des roulés au poulet. » Une appellation simple, limite beige, mais qui a besoin d'avoir un nom extravagant quand on offre un feu d'artifice comme ce roulé au poulet et à la sauce hoisin (7\$) au menu.

Tous deux originaires de Chine, Dan et Sammy réinventent le wrap en enroulant une généreuse portion de poulet bio rôti aux cinq épices dans une crêpe chinoise aux oignons verts.

La crêpe croustillante et feuilletée est aussi surprenante que mémorable. Le couple s'amuse à fusionner les cultures en jouant autant avec les saveurs de chez eux qu'avec les cajuns et mexicaines. Une excellente adresse. 800, rue Howe, près de Robson Square.

## Mom's Grilled Cheese

La cantinière de plateaux de tournage Cindy Hamilton a l'habitude de nourrir les foules et son très achalandé camion Mom's Grilled Cheese lui permet de garder la main.

Par la fenêtre style dinner des années 50, on observe son équipe féminine préparer de réconfortants grilled-cheese. Ils donnent dans le classique, le fait sur mesure (8\$), et les sandwiches mélangent aussi habilement le *comfort food*, comme dans ce grilled-cheese au pain de viande (10\$).

Chaque bouchée du pain au levain craque sous la dent malgré le monument de viande et de fromage fondu, que les travailleurs des environs s'envoient derrière la cravate avec une limonade au gingembre et à la menthe maison.

Sur l'heure du dîner, du lundi au vendredi, collé à la Vancouver Art Gallery, à l'angle des rues Howe et Robson.

## Tacofino

Le magazine Vancouver a couronné cette antenne le meilleur camion de cuisine de rue en 2013 (la cuisine indienne de *Vij's Railway Express* l'a toutefois détrônée cette année), et pour cause: cette antenne du camion né à Tofino, sur l'île de Vancouver, fait tout avec les ingrédients du bord et valorise les produits frais et locaux.

On nous sert son mets phare, le taco à la morue (5\$) inspiré de la Basse-Californie, au son du *Third Eye Blind* et des succès des années 1990. Garni de beaucoup de chou, d'une salsa de tomates et d'une touche de mayo au chipotle, voilà un rafraîchissant taco qu'on agrémentera d'un biscuit Diablo aux brisures de chocolat et aux épices (2,50\$), un dessert qui sonne comme une tonne de briques.

Du lundi au vendredi de 11h30 à 15h, au coin des rues Dunsmuir et Burrard.

## Un rendez-vous dominical

Tous les dimanches de l'été, une vingtaine de camions se rassemblent avec des artisans et des DJ, et des producteurs locaux animent le Village olympique de Vancouver le temps de la foire gourmande du Food Cart Fest.

On s'y rend pour flâner en famille et avec des amis de 12h à 17h. [foodcartfest.com](http://foodcartfest.com).

Le Devoir



ÉMILIE FOLIE-BOIVIN LE DEVOIR

Avec plus de 130 camions de cuisine de rue, les options pour combler un petit creux ne manquent pas à Vancouver.

## Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : MOYEN

2750

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

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

2749

## 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](http://www.les-mordus.com)

## PLAISIRS

## SAVEURS

Le Cavalier Maxim n'offre rien de différent de ce qu'on trouve encore dans les restaurants français restés fidèles à une époque passée, mais cela semble plaire à la majorité des convives. Je dis bravo, par contre, pour nous faire découvrir trois fromages d'ici, avant les profiteroles et le café pour conclure ce repas.



Une mousse de foie gras de canard était servie en demi-lune sur de petits blinis en entrée.

## L'eau à la bouche sur le fleuve



PHILIPPE MOLLÉ

Comme bien d'autres, je me suis toujours demandé pourquoi il existe si peu de restaurants avec vue sur le fleuve. Pourquoi un tel manque de développement et d'activité sur ce fleuve majestueux qu'est le Saint-Laurent? Découvrir la ville ou ses rives à partir d'un bateau offre une vue bien différente de celle qu'on peut avoir depuis les berges. Les grandes capitales du monde, comme Budapest, Paris ou Londres, proposent les fameux bateaux-mouches. Montréal en possède quelques-uns, mais l'intérêt pour ce type d'activité y est moins important qu'en Europe.

Les Croisiéristes AML proposent durant l'été différentes formules qui permettent d'allier gastronomie, musique et chansonnette sur le grand fleuve. Durant quatre heures, au coucher du soleil, on peut ainsi vivre une expérience unique et faire de belles découvertes, par exemple des monuments demeurés invisibles jusqu'à alors.

### La croisière s'amuse

Le Cavalier Maxim, qui appartient à la flotte AML, possède ses propres installations culinaires à bord. Amarré au quai 8 du port de Montréal, il peut accueillir sur trois niveaux environ 750 personnes pour différentes activités récréatives. Les passagers sont invités à embarquer et à s'installer à 18 h, mais, contrairement à ce qui se fait habituellement sur n'importe quel bateau de croisière, il n'y a pas de consignes de sécurité à bord, pas même d'indications sur la présence de gilets de sauvetage. À 19 h, on lève l'ancre vers les îles de Boucherville.

Le thème du jour est « Un dimanche à Paris », et les serveurs portent béret basque, chemise blanche à épaulettes et pantalon noir. Il n'y a pas plus français...

Tour Eiffel, drapeaux, et hop! la soirée est lancée par un pianiste également chan-

teur de charme: Michel Comeau reprend en boucle les vieux classiques des Trenet, Aznavour, Maurice Chevalier et autres chanteurs représentatifs de la douce France.

La formule semble bien plaire puisque le bateau affiche complet. Différentes options sont offertes aux convives, selon leurs budgets. Par exemple, pour une centaine de dollars, on aura un menu de cinq services qui, malheureusement, n'offre pas un grand choix en ce qui concerne les entrées. Le dépliant promotionnel vantait pourtant une escapade gourmande et gastronomique.

### Un menu classique

Il y avait beaucoup de monde en ce dimanche soir pour le service, mais aussi du côté des chefs de service, pour accommoder environ 80 personnes, dont plusieurs étaient à bord d'un bateau de croisière pour la première fois.

On vous suggère d'emblée les photos souvenirs qui vous arachent 30\$. La table est bien dressée, avec nappe et serviettes de coton, ustensiles usuels. Suivant le style du restaurant d'hôtel grand public, tout est déjà préparé: les tasses, les coupelles de beurre et les verres d'eau sont déjà sur la table.

Voilà une belle occasion de profiter de l'été, du thème de la soirée et de faire vivre tant aux touristes qu'aux Montréalais une expérience pour ravir les sens, alors que le ciel commence à se teinter d'orange et que les mouettes et autres oiseaux battent le rappel en effleurant le bord de l'eau. On admire alors la magnificence du grand fleuve et la sérénité qu'il procure à l'approche de la nuit.

Le menu proposé ce soir-là s'inspirait évidemment d'une cuisine française classique, avec une incursion en Nouvelle-France en proposant en plat principal du *surf and turf* (filet de bœuf et homard). Une mousse de foie gras de canard, sans doute achetée, était servie en demi-lune sur de petits blinis, suivie par quatre escargots en coquilles préparés selon une recette éprouvée et sans surprise, mais vraiment bien réussie: des escargots de



Vue sur le soleil couchant et les îles de Boucherville

PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ



Un des plats principaux proposés à bord du Cavalier Maxim pour la sortie thématique « Un dimanche à Paris » est un filet de sole et homard, une assiette bien garnie et copieuse.

Bourgogne au beurre à l'ail. Ensuite, là non plus rien de très surprenant, on nous a servi une petite salade composée de rondelles de concombre, de roquette et de quelques pousses de maïs jaune.

Comme plats principaux, nous avons opté pour le filet de sole et homard et le filet de bœuf. Les deux plats étaient présentés dans le plus pur esprit nord-américain, c'est-à-dire bien garnis et copieux. Le poisson, qui était malheureusement trop cuit, était garni abondamment de légumes, et servi avec du beurre à l'ail pour le homard et du beurre blanc façon Cavalier Maxim totalement inutile. La viande était par contre parfaitement cuite, garnie elle aussi d'une queue de homard, en plus d'asperges et de carottes fanes.

### Un service bien fait

Le service était bien fait, quoique parfois un peu trop insistant. Après avoir demandé « Tout va toujours bien ici? » une dizaine de fois, on pourrait comprendre que tout va effectivement bien et que le délicat tangage du bateau n'aura aucune conséquence sur la suite du repas.

Bref, le Cavalier Maxim

n'offre rien de différent de ce qu'on trouve encore dans les restaurants français restés fidèles à une époque passée, mais cela semble plaire à la majorité des convives. Je dis bravo, par contre, pour nous faire découvrir trois fromages d'ici, avant les profiteroles et le café pour conclure ce repas.

On propose, suivant la formule choisie, une courte mais sympathique carte des vins, ainsi qu'une autre appelée pompeusement « la carte du commandant », avec des vins sélectionnés à des prix plus élevés que ceux de la petite carte. Notre grand fleuve est sous-estimé. Il est donc bon de savoir qu'on peut profiter des belles soirées d'été pour naviguer dessus tout en soupant. En accostant dans la douceur de la nuit, vers 11 h, la vie urbaine de Montréal nous rattrape toutefois.

Croisières AML propose plusieurs formules, dont des visites à Tadoussac, des brunchs, des sorties de fin de semaine, etc. [croisieresaml.com](http://croisieresaml.com)

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre toutes les semaines à l'émission Samedi et rien d'autre à ICI Radio-Canada Première.

## RECETTE DE LA SEMAINE

### Fraises du Québec à la crème fouettée au sureau

Pour 4 personnes

2 casseaux de fraises du Québec  
30 ml de jus de citron  
3 ml de poivre vert déshydraté haché  
250 ml de crème 35% à fouetter  
30 ml de sucre à glacer d'érable (ou ordinaire)  
45 ml de concentré de sureau  
6 feuilles de menthe hachée

Laver les fraises, puis les équeuter. Les couper en morceaux. Laisser mariner les fraises dans le jus de citron et le poivre vert durant 2 heures. Fouetter la crème et le sucre à glacer d'érable, puis incorporer doucement le concentré de sureau en soulevant le mélange. Servir cette crème dans des bols et ajouter les fraises sur le dessus.

## DÉCOUVERTE ESTIVALE

### Royal sureau estrien

C'est la troisième génération de la famille Pinsonneault qui cultive depuis 2005, sur 50 hectares, près de Granby, cette petite baie qu'est le sureau, riche en flavonoïdes et en vitamines et bénéficiant de propriétés antioxydantes. Les Pinsonneault transforment les baies en divers produits: confitures d'oignon au sureau, gelées, concentré de sureau à utiliser en cuisine ou avec des cocktails ou des desserts. Ils sont aussi membres de Créateurs de saveurs. [info@boisepinson.ca](mailto:info@boisepinson.ca)

## BIBLIOSCOPIE

### GLACES & DESSERTS

#### GLACES

#### RECETTES GOURMANDES

#### TESTÉES À LA MAISON

Éditions Hachette cuisine

Espagne, 2014, 379 pages

On ne trouve pas seulement des glaces et des sorbets dans ce livre, mais bien 160 recettes pour réaliser de véritables délices sucrés à servir toute l'année, dont une crème glacée au foie gras.



Les grandes

# Tables

LA GRÈCE À SON MEILLEUR

chez  
Milos

estiatorio **Milos**

514.272.3522  
5357 Avenue du Parc, Montréal, Qc  
H2V 4G9  
[www.estiatoriomilos.com](http://www.estiatoriomilos.com)

Pour annoncer, communiquez avec Evelyne De Varennes  
au 514.985.3454 ou [edevarennes@ledevoir.com](mailto:edevarennes@ledevoir.com)

# JARDINS



PHOTOS LISE GOBEILLE

Laissez les fleurs nectarifères, tels le trèfle, le lotier et les petites violettes, garnir votre pelouse, elle n'en sera que plus jolie et les papillons seront mieux nourris.

## Des papillons au jardin



LISE  
GOBEILLE

**P**ourquoi aménager un jardin pour les papillons? Pour les voir virevolter, oui, mais aussi pour leur fournir un endroit où se nourrir et s'abriter, car leurs habitats naturels se dégradent et disparaissent rapidement.

Les populations de papillons, au cours des dernières années, ont subi un important déclin. Voici un exemple tout simple mais probant: à l'Insectarium de Montréal, en 2013, aucun monarque n'a été aperçu dans le jardin à papillons, et en 2014, en date du 22 juillet, seulement deux étaient venus butiner. Deux causes sont associées à cette baisse des papillons, la dégradation des habitats naturels, la surutilisation des pesticides de l'agriculture industrielle.

Créer un habitat approprié à leurs besoins est simple à réaliser et peut grandement aider. D'abord, il faut des plantes hôtes pour les chenilles. Les papillons ont besoin de nourriture, c'est-à-dire de plantes

riches en nectar. Ils ont aussi besoin d'eau, où ils trouvent les sels minéraux nécessaires. On peut installer une vasque, mais une flaque d'eau boueuse ou une petite parcelle de sable humide peuvent aussi faire l'affaire.

Ensuite, il leur faut du soleil, beaucoup de soleil, car ce sont des animaux à sang froid et ils ont besoin de l'énergie solaire pour se réchauffer et être actifs. Ils aiment la tranquillité, donc mieux vaut aménager l'habitat loin du terrain de jeux et de la rue, mais bien situé pour les observer. Finalement, le lieu doit être protégé du vent et aussi fournir de nombreux et divers abris.

### Des plantes indigènes ou horticoles?

Les plantes indigènes et horticoles font très bien l'affaire, c'est plutôt une question de choix personnel. Par contre, on doit privilégier les fleurs simples que les papillons reconnaissent aisément et qui sont plus faciles à butiner. Il faut également sélectionner nos plantes afin d'étaler la floraison tout au long de la saison. Les fleurs jaunes et mauves sont leurs préférées, on s'assure donc



Une certification existe pour les jardins à papillons qui respectent les critères exigés pour devenir une oasis à monarques par le programme « Mon jardin espace pour la vie ».

d'en mettre en abondance.

Si le terrain est assez grand, on peut tout simplement laisser un coin en friche dans le fond du jardin. Il conviendra particulièrement bien aux plantes hôtes qui se font dévorer et qui n'ont pas toujours un aspect... ornamental. Une grande diversité de plantes et de fleurs s'y installeront, qui feront le bonheur des papillons et des chenilles.

Un autre truc tout simple est de laisser les fleurs nectarifères, tels le trèfle, le lotier et les petites violettes, garnir votre pelouse, elle n'en sera que plus jolie et les papillons seront mieux nourris. Cultivez des plantes aromatiques, comme le thym, le romarin et la lavande, qui sont très appréciées des lépidoptères car elles contiennent beaucoup de nectar, tandis que le persil, le fenouil et l'aneth sont des plantes hôtes de prédilection.

Bien évidemment, il ne faut pas employer d'insecticide dans ce type de jardin et opter plutôt pour des moyens de contrôle écologique, comme les macérations de plantes, le ramassage à la main, les pièges à phéromone, etc. Vous voulez attirer les monarques? Plantez de l'asclépiade, car la chenille de ce papillon consomme exclusivement cette plante. Voici quelques plantes nectarifères vedettes: l'eupatoire maculée (*Eupatorium maculatum*), une plante indigène du Québec, le

lantana commun (*Lantana camara*), qui est une tropicale, et l'arbuste à papillons (*Buddleja davidi*), qui lui est rustique, mais malheureusement seulement en zone 5.

### Passez à l'action

Il n'est pas trop tard pour passer à l'action cette année puisque les papillons seront encore actifs pendant plusieurs semaines. C'est un superbe projet à entreprendre et à poursuivre avec les enfants, notamment, et sur plusieurs années. Espace pour la vie a un excellent site Internet sur les jardins à papillons, proposant entre autres une sélection de plantes qui peut vous être bien utile: [espacepourlavie.ca/jardin-papillons](http://espacepourlavie.ca/jardin-papillons).

De plus, si votre jardin à papillons respecte les critères exigés pour devenir une oasis à monarques par le programme « Mon jardin espace pour la vie », vous pouvez obtenir une certification attestant votre engagement. [espacepourlavie.ca/la-certification](http://espacepourlavie.ca/la-certification)

Enfin, il faut savoir que la clé du succès d'un jardin à papillons est une diversité de plantes, d'abris et d'habitats pour satisfaire leurs besoins, mais également ceux des chenilles. Je remercie ici Elaine Boileau, agente des programmes éducatifs, et Maxim Larrivée, Ph.D. chef de section – Collections entomologiques et recherche de l'Insectarium de Montréal/ Espace pour la vie, pour leurs

précieuses informations.

### Week-end Mouton noir

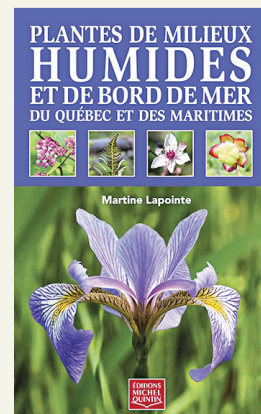
Le week-end Mouton noir est un événement unique qui a lieu cette fin de semaine. Il conjugue différents arts qui se complètent magnifiquement pour créer un rendez-vous festif: l'art des jardins, l'art visuel, l'art culinaire et l'art de la scène. «Aujourd'hui, tout va très vite et nous voulons avant tout que les gens prennent le temps de s'offrir une pause estivale pour se sentir ailleurs et rêver éveillés», affirme Jérémie Boudreault, fondatrice de l'organisme Productions tableaux vivants de Mont-Saint-Hilaire et idéatrice et directrice artistique de l'événement international Créations sur-le-champ land art de Mont-Saint-Hilaire.

«L'idée du Mouton noir est de marier l'art et la bouffe dans un jardin à faire rêver et de proposer une expérience sensorielle inattendue à tous les visiteurs», ajoute-t-elle. On traverse des jardins d'avant-garde en admirant des œuvres originales, on se laisse porter par la musique des aurores boréales et des récits craquants en dégustant des bouchées gourmandes sur une table vivante. Mouton Village, 12, chemin des Patriotes Nord, Saint-Charles-sur-Richelieu. [weekendmoutonnoir.ca](http://weekendmoutonnoir.ca), [facebook.com/weekendmoutonnoir](http://facebook.com/weekendmoutonnoir)

Pour vos questions: [lgobeille@ledevoir.com](mailto:lgobeille@ledevoir.com)

## Au jardin cette semaine

**Le beau, mais redoutable scarabée japonais a refait son apparition** dans nos jardins au cours des dernières semaines. Si vous ne le connaissez pas, sachez qu'il mesure environ un centimètre et qu'il est brun cuivré et vert métallique. On doit le détecter dès son arrivée, car il dévaste rapidement les végétaux, entre autres les arbres fruitiers, les vignes et les rosiers, qu'il affectionne particulièrement. Pour l'éliminer, la récolte à la main demeure la méthode la plus efficace, l'insecte est ensuite jeté dans un petit contenant d'eau savonneuse. L'utilisation de pièges à phéromones peut également aider lors d'infestation.



## Dans la bibliothèque

**PLANTES DE MILIEUX HUMIDES ET BORD DE MER DE QUÉBEC ET DES MARITIMES**  
Martine Lapointe  
Éditions Michel Quintin  
2014, 456 pages

Ce superbe guide de référence fournit une excellente description des différents milieux humides et de leur écologie. On y trouve également une section explicative sur la morphologie des plantes et une galerie comparative des fleurs par couleur, mais surtout 300 fiches d'identification d'espèces bien documentées. Le livre comprend de nombreuses photos couleur et des illustrations de qualité. Recommandé pour l'amant de la nature autant que pour le spécialiste.

# Escapades

ESTIVALES

## Glacis

auberge gourmande

UNE AVENTURE GASTRONOMIQUE AU MOULIN

L'ISLET  
1 877 245-2247

À une heure de Québec!  
[www.aubergedesglacis.com](http://www.aubergedesglacis.com)

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