



Saveurs: le **cochon** se refait une **image** dans l'univers gastronomique *Page D 5*



Jardins: les **changements climatiques** et leurs effets sur l'**horticulture** *Page D 6*

# PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 22 ET DIMANCHE 23 SEPTEMBRE 2012



Le cloître des Augustins, musée des beaux-arts de Toulouse.

VILLE DE TOULOUSE

TOURISME FRANCE

## Toulouse: les petits démons du Midi



Le marché Victor-Hugo.

PATRICE NIN VILLE DE TOULOUSE

La Ville rose regorge de tentations gastronomiques autant que de péchés mignons culturels et historiques

Est-ce sa dimension judicieusement humaine, sa position géographiquement enviable entre la Garonne et le canal du Midi, son caractère universitairement festif avec quelque 100 000 étudiants, son architecture historiquement richissime, sa météo agréablement douceuse, ou simplement les gens qui l'habitent, eux-mêmes habités par ce charmant accent du Sud? Probablement toutes ces réponses. Peu importe sous quel angle on l'aborde, elle reste attachante, la Toulouse.

DIANE PRÉCOURT  
à Toulouse

**E**n plein autan, ce vent orageux qui souffle pendant des jours depuis la Méditerranée, ça sifflait fort sur la Ville rose en avril dernier. Mais les Toulousains, rompus à ces périodiques contorsions éoliennes, ne semblaient guère s'en soucier, comme s'ils savaient, eux, qu'elles fouetteront l'atmosphère pour faire place à des jours meilleurs. Et puis, des soucis? Basta! Dans cette région du sud-ouest de la France, Midi-Pyrénées, c'est la version cool de la vie qui prévaut.

Aéroport Toulouse-Blagnac, par un de ces matins de décalage horaire. A la descente de l'avion, nous sommes quelques voyageurs qui affichent une mine de zombi, se suivent à la queue leu leu, l'esprit vaguement gélatineux, finissent par emprunter distraitemment une porte laissée ouverte par un employé non moins distrait, puis atterrissent subrepticement dans l'aire des départs plutôt que celle des arrivées.

Banale erreur. Bête inattention. Mais que nous allions payer cher sur l'autel de la sécurité, pensions-nous, sachant fort bien que certaines aérogares du monde séviraient sans vergogne.

Pourtant, une quinzaine de minutes et quelques candides explications plus tard, notre petit groupe d'égarés était officiellement escorté, par la voie de garage, jusqu'à la zone des arrivants où nous aurions dû débarquer.

Et bonjour la visite! On a beau connaître « le quart d'heure toulousain », cet écart de temps admis ici comme normal et pleinement justifiable, ce jour-là, c'est un bel exemple de la zénitude du Sud qui se jouait sous nos yeux au pays de Nougare.

Son surnom de Ville rose, Toulouse le doit à la couleur des toits et des briques qui s'enflamment sous les rayons du jour, jusqu'à la magnifique Place du Capitole — les Champs-Élysées toulousains —, dont plusieurs souhaitent qu'elle devienne piétonne. Ce qui ne serait pas un luxe vu les énormes bouchons de circulation qui s'y forment, s'entremêlant avec les hordes humaines.

Aux plafonds des arches de cette vaste esplanade, d'étonnantes sérigraphies de l'artiste Raymond Moretti dessinent l'histoire de la ville, au cœur d'une région marquée par les guerres de religions, où l'architecture surfe entre la Renaissance et le Baroque.

Dans certaines rues, la pierre blanche tranche parfois sur ce décor tout de rouge vêtu; il faut alors lever la tête au-dessus des boutiques pour apprécier les petits trésors d'ornements qui habillent les bâtiments.

Happés par cette cité aux grandes eaux qui n'hésite pas, toutefois, à retenir le tourisme de masse aux stations balnéaires à l'est et à l'ouest, on ne se lasse pas d'en fréquenter les nombreux monuments, musées, places publiques et jardins.

VOIR PAGE D 2: TOULOUSE



Le foie gras et le cassoulet typiques du Midi.



PHOTOS D. VIET CRTMP

## PLAISIRS

## TOURISME

Au XVI<sup>e</sup> siècle, le commerce du pastel connaît une faste période à Toulouse. Capitouls et riches pasteliers y feront ainsi ériger des hôtels particuliers dont la hauteur des tours n'aura d'égale que la fortune et le prestige de leur propriétaire. Mais l'arrivée de l'indigo américain signera l'arrêt de mort de l'or bleu, aujourd'hui réhabilité.



PATRICE NIN VILLE DE TOULOUSE

Le Pont Neuf de Toulouse.



AIRBUS S.A.S.

Les installations Lagardère d'Airbus sont ouvertes au public.



FRÉDÉRIC RIPOLL MUSÉUM DE TOULOUSE

Le Muséum d'histoire naturelle, l'un des plus populaires de la Ville rose.



PATRICE NIN VILLE DE TOULOUSE

L'un des hôtels particuliers érigés au XVI<sup>e</sup> siècle à Toulouse, l'hôtel d'Assézat, est imposant. Le riche commerçant Pierre d'Assézat, qui fit fortune avec le bleu de pastel, avait commandé cette somptueuse construction à l'architecte en vue de l'époque, Nicolas Bachelier.

## TOULOUSE

SUIITE DE LA PAGE D 1

## L'or bleu

Au XVI<sup>e</sup> siècle, le commerce du pastel connaîtra une faste période à Toulouse. Capitouls et riches pasteliers y feront ainsi ériger des hôtels particuliers dont la hauteur des tours n'aura d'égale que la fortune et le prestige de leur propriétaire. Mais l'arrivée de l'indigo américain, dont quelques graines, très bleues, suffisent à la transformation par rapport au pastel qui nécessite plusieurs feuilles, signera l'arrêt de mort de l'or bleu dans la région.

Aujourd'hui réhabilitée, la

plante est de plus en plus prise notamment pour l'huile qu'on en extrait. Les cocagnes, ces boules de feuilles de pastel broyées et séchées, libèrent le pigment bleu exceptionnel que l'on connaît. Pas pour rien que le triangle de culture formé par les villes d'Albi, de Toulouse et de Carcassonne est surnommé le Pays de cocagne.

La boutique-institut Graine de pastel s'y consacre entièrement et la directrice associée Carole Garcia se fait un plaisir d'en raconter les péripéties. L'endroit offre même des massages à la graine de pastel: on s'y précipite entre autres pour celui «à la tête», qui pourrait très bien s'appeler «Décalage horaire» telle-

«décalé». [grainedepastel.com](http://grainedepastel.com).

Et si vous craquez encore pour l'espèce florale, sachez que la violette de Toulouse, cette autre rescapée, est une variété spéciale qui fut presque décimée dans les années 60.

La Maison de la violette, une péniche de 1930 amarrée dans le canal du Midi, raconte l'histoire de cette fleur emblématique dans un salon de thé où le moindre objet en porte la couleur. La propriétaire, Hélène Vié, propose plusieurs produits dérivés de la violette. [lamaisondelaviolette.com](http://lamaisondelaviolette.com).

## Aux bons marchés

Eparpillés dans Toulouse, des marchés intérieurs et ex-

térieurs multicolorent la Ville rose. Au Victor-Hugo, le plus imposant, triperies, volailleries, pâtisseries, poissonneries, fleuristeries et autres écailleries se disputent les étals. Sans compter les divines glaces de chez Octave. Ambiance toulousaine garantie. Des restos avec terrasses sont installés à l'étage, comme Le Loucheben (le boucher), où les portions sont à l'image de la générosité locale.

Le marché Saint-Cyprien-République, de style Eiffel, se transforme même en rendez-vous des bouquinistes le lundi, alors que celui des Carmes fait office de relais de quartier où tout le monde

se connaît. Quant au Cristal, à ciel ouvert, il rassemble des producteurs de la région.

Bien entendu, les superstars du Midi s'y déclinent en plusieurs saveurs: foie gras, cassoulet, magret de canard, saucisse de Toulouse, vins du Sud-Ouest... Amplement de quoi succomber aux tentations et aux péchés mignons des petits démons du Midi.

Pour le reste, comme le disait plus tôt cette semaine le responsable Promotion de la région Midi-Pyrénées, Jacques Daoulas, qui était de passage à Montréal, «on ne peut pas résumer 14 000 ans d'histoire en quelques mots». Ni en quelques lignes, ajouterait-on. Dont acte. Il faudra alors y aller...

locales. [maisonduvelotoulouse.com](http://maisonduvelotoulouse.com). Alors que Chez Fazoul on vous servira des plats régionaux authentiques dans un cadre du XVII<sup>e</sup> siècle. [chezfazoul.com](http://chezfazoul.com). Pour une brasserie typiquement toulousaine par son menu et ses clients: Le Pyrénéen, une véritable institution depuis 1925. [lepyreneen.com](http://lepyreneen.com).

Quant à la pâtisserie Pate-grain, on y mange un succulent poulet de grain élevé en plein air dans le Gers ([pategrain.com](http://pategrain.com)), tandis que Le J'Go propose de l'agneau de Gavarine et toutes les saveurs du Sud-Ouest. [lejgo.com](http://lejgo.com). Aussi, dans une maison forte du XVI<sup>e</sup> siècle, ce sont les grandes tablées traditionnelles Chez Navarre.

**Balade.** On déambule agréablement le long du canal du Midi, aménagé en 1681 pour relier l'Atlantique à la Méditerranée. Il est bordé de 42 000 platanes jonchant ses chemins de halage.

**Airbus.** À proximité de Toulouse, l'avionnerie ouvre ses installations au public. En vedette: le fameux A380 dont la capacité peut atteindre jusqu'à 850 passagers. [taxiway.fr](http://taxiway.fr). À visiter aussi: la Cité de l'espace, le parc de l'aventure spatiale de la région. [cite-espace.com](http://cite-espace.com).

**Typique.** Les annonces dans le métro et les messages sur certains panneaux officiels de la ville sont bilingues... en français et en occitan.

**Rugby.** Voilà plus de 100 ans que le Stade toulousain enflamme les fans de sport.

**La carte «So Toulouse».** Elle permet aux Toulousains de bénéficier de la gratuité dans des sites touristiques lorsqu'ils sont accompagnés de visiteurs.

**Notre journaliste** était l'invitée de l'Office de tourisme de Toulouse ([toulouse-tourisme.com](http://toulouse-tourisme.com)) et du Comité régional de tourisme Midi-Pyrénées ([tourisme-midi-pyrenees.com](http://tourisme-midi-pyrenees.com)). Renseignements à Montréal: Atout France Canada, [franceguide.com](http://franceguide.com).

## En vrac

**The Lofts.** Au sommet du plus haut bâtiment de Toulouse, dans la partie centrale, une douzaine d'appartements offrent l'hébergement de courte ou de moyenne durée, avec services. Vues exceptionnelles garanties sur la ville. Au 19<sup>e</sup> et dernier étage, un vaste «condo» peut accueillir plusieurs personnes, que ce soit des touristes ou des invités à des événements. [thelofts.fr](http://thelofts.fr).

**Train.** Le TGV est «attendu» vers 2020 par les Toulousains, dans la quatrième ville de France. On leur souhaite vivement que le projet ne se retrouve pas sur la voie d'évitement comme dans le dossier du train entre le centre-ville de Montréal et l'aéroport Trudeau!

**Pistes cyclables.** Bien qu'historique, cette ville conçue pour les voitures, comme d'autres, se met au diapason du cyclisme. De circuits en lignes brisées on s'efforce de faire un véritable réseau continu.

**Bouquinier.** La vaste librairie Ombres blanches, rue Gambetta, est une bonne adresse. [ombres-blanches.fr](http://ombres-blanches.fr).

**«Mangne-ger».** La Maison du vélo propose des services reliés au cyclotourisme, mais aussi un café-restaurant convivial de cuisine et de clientèle

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

## CHAUDIÈRE-APPALACHES

## AUBERGE DES GLACIS

L'automne aux Glacis: vergers du rang Lamarline, légumes de Mme Gamache, mille couleurs dans nos sentiers pédestres. À une heure de Québec! Souper, nuit et déjeuner à partir de 126\$/pers.

[www.aubergedesglacis.com](http://www.aubergedesglacis.com)

1-877-245-2247

## CHEZ OCTAVE

Auberge ancestrale située à 45 minutes de Québec, membre des Arrêts Gourmands de Chaudière-Appalaches et Table aux saveurs du terroir certifiée. Situé au cœur du Vieux-Montmagny, ch. douillettes au charme d'antan avec tout le confort moderne. À quelques min. des battures du fleuve de St-Jean-Port-Joli et du Parc Régional des Appalaches, les amateurs de nature et de détente seront comblés. Forfait escapade incluant souper, coucher et petit-déj., à partir de 99\$/pers. Soins de massage sur place à prix exceptionnel

[www.chezoctave.com](http://www.chezoctave.com)

418 248-3373

## ESTRIE

## AUBERGE &amp; SPA WEST BROME

Le luxe décontracté à 1 heure de Montréal au cœur de la route des vins.

Confort douillet: lits de plumes, peignoirs de luxe, foyers de pierres. Aux petits soins: massages, bains thérapeutiques, soins corporels. Action: Tourbillon extérieur, sauna et piscine sous dôme de verre. Encore: Gym high-tech, 6 kms de sentiers en forêt. L'extase: Cuisine aux accents de Provence d'un chef étoilé Michelin. Encore: Cave à vin primée par le «Wine Spectator» à prix très très doux...

Retrouvez votre nature: [www.awb.ca](http://www.awb.ca)

1 888-902-7663

## ÎLE D'ORLÉANS

## AUBERGE CHAUMONOT

Un rendez-vous romantique au bord du fleuve St-Laurent à St-François, I.O. Site unique, calme et romantique. Forfaits disponibles.

[www.aubergechaumonot.com](http://www.aubergechaumonot.com)

418 829-2735 1-800-520-2735

## MONTÉRÉGIE

## HOSTELLERIE LES TROIS TILLEULS

## ST-MARC SUR LE RICHELIEU &amp; SPA GIVENCHY

Le tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme, volupté dans cette Hostellerie de charme, sur les rives du Richelieu, à 30 minutes de Montréal. Décor raffiné et confort douillet, cuisine du terroir gastronomique, cave prestigieuse, Spa Givenchy unique au Canada, piscine intérieure, saunas, salle d'exercices, onze salles de soins. Nombreux forfaits disponibles.

[www.lestroistilleuls.com](http://www.lestroistilleuls.com)

514-856-7787 ou 1 800 263-2230

## MAINE, U.S.A.

## ELMWOOD RESORT. WELLS, MAINE

Vous en aurez plus: Plus de confort et beaucoup plus d'espace! Idéal pour la famille recherchant plus qu'une simple chambre d'hôtel ou pour le couple qui recherche le luxe. Nos confortables et abordables suites de 1 à 3 chambres avec cuisine & salon offrent espace et luxe. À quelques min. de la plage, sur l'itinéraire du «trolleybus», piscines int. & ext. chauffées, sauna, aire de picnic, terrain de jeux, conditionnement physique, Internet sans fil et plus encore! AAA et 3 diamants.

[www.elmwoodresort.com](http://www.elmwoodresort.com)

1 800 697-8566

## PLAISIRS

## TOURISME

Paris en été, c'est bien: moins de circulation, moins de Parisiens stressés. Musées, clubs de jazz, cinémas, discos, événements dans les jardins et parcs, 14 juillet... On peut aussi s'offrir une nuit sur une péniche-loft ou manger un couscous sur la rue Mouffetard. Un jour arabe, un jour grec, un jour thaï, un jour italien, un jour parigot...

## Long-courrier



LIO KIEFER

## LES BALKANS EN GRAND

«En novembre dernier, je vous ai écrit concernant le fait de partir seule en Russie pour trois mois et je dois dire que tout s'est bien passé. Jamais, jamais, je ne me suis sentie en danger. Les Russes ont été extrêmement accueillants et je pense déjà y retourner très bientôt. Pour les Olympiques de 2014, par exemple.

«Aussi, je souhaite partir pour les Balkans l'été prochain, pour un mois. Je vise la Serbie, la Bosnie, la Croatie, le Montenegro et la Slovénie. Je compte me déplacer en train, à moins qu'un autre moyen de transport soit encore plus efficace? Cependant, j'ai beaucoup de difficulté à considérer les distances. Quatre semaines pour ces cinq pays, est-ce réaliste? Et puis, quels sont les incontournables?»

Delphine Monsallier, Montréal

L'idéal serait de disposer de cinq semaines, soit une par pays. Mais en quatre semaines, vous pouvez tout simplement enlever deux jours par destination, ce qui ne serait pas un drame de voyageur. Commencez par la Slovénie, au nord, allez en Serbie, en Bosnie, puis remontez un peu sur la Croatie, au-dessus de Split, et finissez par le Montenegro.

Il est toujours difficile pour moi de définir des incontournables, car les miens ne seront pas nécessairement les vôtres. Mais en Slovénie, Ljubljana et les petits villages côtiers sont de belles destinations. En Serbie, Belgrade reste une ville où l'art, la jeunesse et les terrasses sont intéressants. Le reste, oui, pour des fromages et l'architecture d'autrefois.

En Bosnie, ce sont Mostar, Sarajevo et les villages de montagne qui m'impressionnent le plus. Pas tellement pour l'art ou les paysages, mais pour le fait de constater comment les hommes peuvent se taper dessus. Il y a des ruines et encore des odeurs de fumerolles qui prouvent que les conflits, armés ou non, ne servent à rien. Je me suis mis, un jour, à compter les trous de balles dans la ville de Mostar... À 9042, j'ai arrêté.

La Croatie est à parcourir de Zadar jusqu'à Dubrovnik, en passant par Split et les îles au large. Si vous voulez visiter des mini-îles, ne les faites pas toutes, car elles se ressemblent beaucoup. À part Korcula, en face de Dubrovnik.

Pour le Montenegro, je n'ai pas d'endroit à privilégier. L'anarchie règne encore un peu partout et les gens sont toujours contents de voir l'étranger... surtout du Québec. Pour certains intellos, le Québec est un éden de liberté (certains en sont même restés à Lévesque).

Le train et les autobus locaux demeurent les meilleurs moyens de se mouvoir à peu de frais. Mais des compagnies low cost font aussi dans le bon tarif pour des distances plus importantes. Rail Europe couvre vos destinations: [raileurope.com/fr/rail-tickets-passes/europe-rail-pass-list](http://raileurope.com/fr/rail-tickets-passes/europe-rail-pass-list).

Si vous voulez louer une voiture, par exemple à Belgrade ou à Ljubljana, adressez-vous à la compagnie Sixt, qui propose les meilleurs tarifs. Mais attention aux frontières! Quand vous les passez, roulez en escargot: les douaniers routiers de tous bords ont compris comment combler leurs fins de mois s'ils jugent que vous avez dépassé les 35 km/h. À moins de maîtriser le serbe ou le bosniaque, vous pourriez ajouter 50\$ à votre budget de voyage.

## LE CELLULAIRE EN FRANCE

«J'ai lu votre récente réponse à une question au sujet des téléphones cellulaires en France et je veux vous mentionner une autre option intéressante... Au lieu d'acheter un autre téléphone cellulaire (et donc de produire des déchets électroniques inutiles), il est aussi possible de faire "débarrer" son propre cellulaire en communiquant avec sa compagnie de téléphonie. Cela permet ensuite de pouvoir utiliser son téléphone à l'extérieur du réseau habituel du fournisseur. Il en coûte environ une vingtaine de dollars pour le faire.

«Puis, une fois à destination, il s'agit simplement d'acheter une carte Sim à mettre dans notre téléphone pour la durée du voyage. Et on peut par la suite continuer de voyager avec notre cellulaire en achetant simplement une carte SIM pour nos futurs voyages. Au bout du compte, c'est une solution plus économique à long terme, et certainement plus écologique.»

Annick Gerolami, Montréal

D'accord avec vous... sauf que j'ai déjà essayé de telles cartes dans mon cellulaire du Québec et j'ai dû retourner quatre fois chez Orange ou Bouygues pour que cela fonctionne correctement. C'était l'année dernière. Ils ont peut-être changé les codes qu'ils ne comprennent pas eux-mêmes.

## PARIS L'ÉTÉ

«Je souhaite passer un mois à Paris, à l'été 2013, avec mes deux enfants de 17 et 18 ans. J'ai envie de vivre le beat parisien plus que celui d'un touriste... J'ai trouvé un appartement (Homelidsays, 90 m<sup>2</sup>) dont les commodités nous conviennent parfaitement (6<sup>e</sup> arrondissement, deux chambres, balcon, vue sur la ville, lave-linge). Je correspond avec la proprio qui ne le loue que l'été — elle l'habite de septembre à juillet. Ce sera notre premier «vrai voyage» tous les trois ensemble.

«Oui, il est tentant de partager ce mois entre plusieurs villes, car tout semble si près (Londres, Rome, Berlin, etc.). Ou encore le sud, Juan-les-Pins, Menton, Aix, Marseille... Mais, en même temps, je me dis que les jeunes auront toute leur vie pour y retourner. Et je veux à tout prix éviter le syndrome «If it's Tuesday, it must be Belgium». Que pensez-vous d'un mois complet à Paris?»

Josiane B., Gatineau

Un mois à Paris en été, c'est plutôt bien: moins de circulation, moins de Parisiens stressés et toujours le même nombre de touristes. Il faudra simplement vous habituer à trouver la boulangerie et la pharmacie de garde dans le 6<sup>e</sup>. Musées, clubs de jazz, cinémas, discos, événements dans les jardins et parcs,



Vue de la ville de Dubrovnik, en Croatie.

MLADEN ANTONOV AGENCE FRANCE-PRESSE

14 juillet, tours sur les bords de Marne... Vous pouvez vous offrir une nuit sur une péniche-loft ou manger un couscous sur la rue Mouffetard. Un jour arabe, un jour grec, un jour thaï, un jour italien, un jour parigot, un jour alsacien...

Tout est ouvert. Vous aurez même la plage au bord des quais, mais cela est une autre histoire! Par contre, la crème glacée rue Mouffetard est plus chère en août qu'en avril... Allez comprendre quelque chose.

## À SUIVRE

Les tarifs d'Alitalia à partir de la France. Exemple: Toulouse-Rome pour... 50\$. [alitalia.com/FR\\_FR/special\\_offers/index.aspx](http://alitalia.com/FR_FR/special_offers/index.aspx).

Les ventes «24 heures» de Vacances Transat: [connexions@transat.com](mailto:connexions@transat.com).

Les offres de lancement de la destination Roatan chez Nolitours: [connexions@transat.com](mailto:connexions@transat.com).

## BONNES ADRESSES

«Nous vous avions fait part des craintes de nos amis pour notre sécurité lorsque nous envisagions de voyager en Afrique du Sud. À la suite de votre réponse, en avril dernier, nous avons choisi cette destination pour un super séjour de trois semaines. Un trek d'une semaine dans les Drakensberg a été fantastique: décor époustouflant, avec un super guide (Ian Shooter, drakensberghiker.co.za), le tout suivi d'une petite escapade au Lesotho via le col de Sani (Sani Pass), toujours en trek.

«Ensuite, nous avons visité la ville de Durban (avec, entre autres, de magnifiques plages), puis Cape Town et ses alentours, dont Robben Island (là où Mandela a été emprisonné pendant plusieurs années), le cap de Bonne-Espérance et quelques vignobles. Partout, l'accueil est chaleureux, il est facile de s'organiser

sur place avec ou sans Internet, il existe un bon réseau de B&B (un exemple parmi d'autres: à Cape Town, [little-lemon.com](http://little-lemon.com)), la restauration est bien et abordable (on trouve une bonne bouteille de vin au resto pour 10\$ ou 15\$), la conduite à droite s'avère relativement facile à maîtriser (nous avons facilement loué une voiture à deux occasions).

«Un si bref séjour ne reflète évidemment pas toute la réalité d'un pays, mais jamais nous ne nous sommes sentis en danger ou menacés. Aucun incident déplorable à raconter. Nos amis ont été rassurés!»

Henri Beauregard et Daniel Chatigny, Montréal

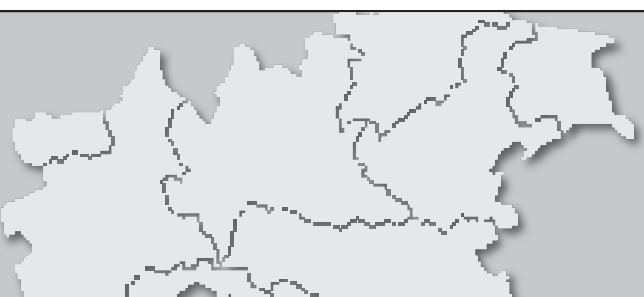
## À LIRE

Le carnet de bord de l'Amérique du Sud, d'un couple un peu prof, un peu metteur en scène et surtout très voyageur. Des précisions et des photos dignes de mention. Très instructif. <http://ilianeclaudebernhardt.blogspot.ca>.

Un guide Assimil amusant dit de conversation visuelle, *L'italien avec les mains*. On sait que les transalpins ont une propension à gesticuler facilement avec l'index et le majeur. Avec ce guide, on sait vraiment quand c'est jeu de mains et quand c'est jeu de vilains.

Le guide *Évasion New York*, publié chez Hachette, donne en quelques pages l'essentiel des itinéraires, du magasinage et des brunchs, ainsi que des musées les plus courts et des clubs de jazz. Rien de vraiment nouveau, mais ça tient la route en moins de 300 pages.

Pour vos questions, bonnes adresses, découvertes, trucs, envies, bons et mauvais souvenirs de voyage: [lkiefer@ledevoir.com](mailto:lkiefer@ledevoir.com). Pour mon blogue: [ledevoir.com/liokiefer](http://ledevoir.com/liokiefer).



## Bon voyage

**Allez hop! Voyages**  
Votre agence pour tous vos déplacements  
Vol, hôtel, forfait, circuit, assurance voyage...

**Afrique du Sud Safari-Culture**  
Circuit accompagné, vol avec KLM  
Petit groupe du 03 au 18 novembre 2012  
Prix: 5755\$ tout inclus sauf deux repas.  
Départ garanti, places limitées (4).

**Circuits individuels disponibles**

[www.allezhop.com](http://www.allezhop.com)  
1655 Amherst, Montréal • 514-528-9091 • 1-888-528-9091  
suivez-nous sur Facebook  
permis du Qc, prix incluant les frais de l'OPC de 2\$ par tranche de 1000\$ d'achat.

**25 ANS D'EXPERIENCE**

**Week-End EXPRESS**

Inclus: transport en autocar de luxe, services d'un guide, hébergement en hôtel 3,5-4\*, taxes. Non-inclus: activités, repas (sauf les déjeuners au New Jersey), TR (0,20%).

**NEW YORK**  
ACTION DE GRÂCE  
3½ jours ou 4 jours  
À partir de **265\$** occ.quad.

**BOSTON**  
ACTION DE GRÂCE  
6 au 8 octobre  
À partir de **219\$** occ.quad.

VOYAGES SPORTIFS aussi en vente!  
1 877 752-0986 • 418 835-3336 [www.weekend-express.com](http://www.weekend-express.com)

**Les routes du monde** Conférences Voyage avec Robert Bérubé

**MONTREAL: 23 SEPT ET 25 NOV**  
CIRCUITS GROUPES ET INDIVIDUELS

10h30: Inde et Népal  
13h00: Vietnam, Myanmar, Thaïlande, Cambodge, Safari en Tanzanie, Égypte  
1001 Sherbrooke Est, salle 350 (entre Papineau et St-Denis)

Venez voir, sentir et écouter la différence sur Les Routes du Monde.  
**514 842-1888** [www.routesdumonde.com](http://www.routesdumonde.com)

**RENCONTRES D'INFORMATION**

**VOYAGES LAMBERT**

À MONTRÉAL, DIMANCHE 30 SEPTEMBRE 2012  
LIEU: AUBERGE UNIVERSSEL - 5000, SHERBROOKE EST

**10h15**  
- LE JAPON -  
Départ: 2 avril 2013  
- NOUVELLE-ZÉLANDE & AUSTRALIE -  
Départ: 23 janvier 2013

**12h00**  
- L'AUTRE ITALIE -  
Départ: 13 mai 2013  
- GRAND TOUR DES ÎLES BRITANNIQUES -  
Départs: 24 & 31 mai 2013

**14h00**  
- SICILE & ITALIE DU SUD -  
Départs: 7 avril & 6 octobre 2013  
- PRAGUE - VIENNE - BRATISLAVA - BUDAPEST -  
Départs: 12 avril & 6 septembre 2013

**16h00**  
- ALLEMAGNE -  
Départ: 14 mai 2013

[www.voyages-lambert.com](http://www.voyages-lambert.com)  
2105, ch. Ste-Foy, Qc. T. 800.667.8042

**Voyages solidaires**

**Expérience de bénévolat**

proposée aux personnes de 50 ans et plus avec hébergement dans une famille d'accueil

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

Séjour de 7 semaines  
COUT: de 5 195 \$ à 6 225 \$ (formule « tout inclus »)

Pour assister à une séance d'information, téléphonez au **514 278-3535, poste 5260**  
<http://voyagesolidaires.collegemv.qc.ca>

**PROCHAINS DÉPARTS**

**AFRIQUE DU SUD et chutes Victoria**  
29 octobre au 23 novembre 2012 ..... **7695\$**  
11 mars au 5 avril 2013 ..... **8185\$**

**ARGENTINE**  
30 octobre au 22 novembre 2012 ..... **7875\$**  
28 janvier au 20 février 2013 ..... **8780\$**

**VIETNAM et CAMBODGE**  
10 novembre au 5 décembre 2012 ..... **6796\$**  
9 mars au 3 avril 2013 ..... **7076\$**

**COSTA-RICA (voyage ornithologique)**  
19 janvier au 2 février 2013 ..... **3750\$**

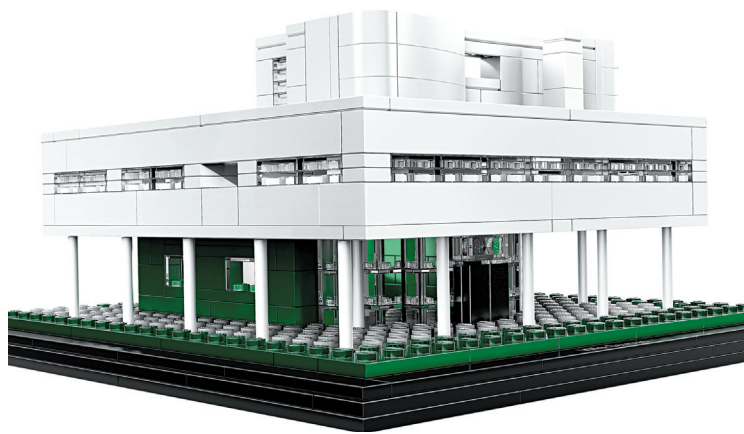
**JAPON: trésors de la Renaissance**  
6 au 25 avril 2013 ..... **9709\$**

Contactez: Jean-Guy Brisebois

**VOYAGES CULTURELS PLUS**

3702, RUE ST-HUBERT, MONTRÉAL (QUÉBEC) H2L 4A2  
TÉLÉPHONE: 514-288-0357  
TÉLÉCOPIEUR: 514-842-4139  
[www.voyagesculturelsplus.ca](http://www.voyagesculturelsplus.ca)  
[culturelplus@videotron.ca](http://culturelplus@videotron.ca)  
(Division de Boutique Aventure Voyages)

## PLAISIRS



La Villa Savoye, dont l'original se trouve à Poissy, en France, vient agrandir une série mondiale de jeux Lego.

## La Villa Savoye en Lego

660 pièces pour un chef-d'œuvre de l'architecture moderne

FABIEN DEGLISE

Elle en a vu de toutes les couleurs, malgré ses tonalités blanches dominantes : objet de désir pour riche couple dans les « années sandwich », envahie par les troupes nazies puis par l'armée américaine libératrice dans les années 40, menacée de démolition par des fonctionnaires municipaux à l'esprit étrié vers 1960, puis érigée au rang de monument historique plus que respectable quelques années plus tard, la Villa Savoye, ce chef-d'œuvre imaginé par l'architecte suisse Charles-Edouard

C'est dans cette série que des milliers d'internautes rêvent de voir entrer une réplique d'Habitat 67, la création cubique de Moshe Safdie

Jeanneret, dit Le Corbusier, et construit dans la banlieue de Paris entre 1928 et 1931, connaît depuis quelques jours un nouveau point marquant de son histoire. Et pas le moindre!

Ce symbole de l'architecture moderniste vient en effet de faire son entrée dans la collection particulière de Lego Architecture. Au grand bonheur des adultes — ou des enfants âgés de 25 à 99 ans —, à qui est finalement destinée cette collection de modèles réduits architecturaux à remonter une brique en plastique à la fois.

Avec ses 660 pièces, la Villa Savoye, dont l'original fait rayonner son style moderniste international sur la rue de Villiers à Poissy, en France, à 30 kilomètres de Paris, vient agrandir une complexe série de Lego composée de l'opéra de Sydney, de la tour Burj Khalifa, de la Maison sur la cas-

cade de Frank Lloyd Wright, de la Maison-Blanche ou encore de l'Empire State Building, pour ne citer que ceux-là. C'est dans cette série, d'ailleurs, que des milliers d'internautes du monde entier, intéressés par le bâti, rêvent de voir entrer une réplique miniature d'Habitat 67, cette création cubique et originale de Moshe Safdie qui longe le Saint-Laurent, à Montréal.

C'est du moins ce qu'ils ont exprimé lors d'une consultation en ligne orchestrée par le fabricant de jouets qui planche toujours, a-t-on indiqué au *Devoir* cette semaine, sur la faisabilité de cette miniaturisation. En apparence très simple, la Villa Savoye a toutefois été particulièrement difficile à faire passer des plans de l'architecte à la réalité d'une prairie en pente de la région parisienne, puisque son avant-garde, autant dans la structure que dans les formes, a bousculé les idées arrêtées et façonné de faire des ouvriers chargés de lui donner vie.

Cela a entraîné des retards dans la livraison de cette résidence secondaire commandée à l'architecte par Pierre et Emilie Savoye, de riches assureurs français, et induit une augmentation des coûts de production. Une complexité désormais facile à palper, du bout des doigts, en tentant de remonter les pilotis, les toits terrasses, les plans libres dégagés, les fenêtres en longueur et les façades libres qui ont façonné le travail de Le Corbusier et qui donnent toute la valeur à cette villa.

Le Devoir

## OTTAWA

Dans la capitale canadienne, les marchés publics affichent clairement qui sont les producteurs vendeurs ou simplement les revendeurs.

# De la poutine mobile aux marchés fermiers certifiés

BENOIT LEGAULT  
à Ottawa

Au moment où l'origine des vendeurs au marché Jean-Talon et l'interdiction des popotes roulantes à Montréal sont remises en question, la ville d'Ottawa présente des alternatives et des pistes de solution. Dans la capitale canadienne, les marchés publics affichent clairement qui sont les producteurs vendeurs ou simplement les revendeurs. C'est vrai au fameux marché By et aussi au chic marché Parkdale du quartier Wellington West, à l'ouest de la ville — cet ancien quartier ouvrier devenu l'un des plus gentrifiés d'Ottawa.

Les deux marchés permanents de la capitale sont membres de Farmers Markets Ontario, une association de marchés fermiers qui favorisent plus de clarté quant à l'origine des produits vendus. Les marchés locaux certifiés y affichent la marque MyPick (pour plus de renseignements: [mypick.ca](http://mypick.ca)).

La poutine est maintenant populaire partout au Canada. Son invasion hors Québec a commencé par les généreuses prestations des popotes roulantes d'Ottawa, ces temples de la poutine mobile qui appartiennent souvent à des francophones.

La tendance lourde en matière de popotes roulantes est la « gastronomie » de l'offre. C'est l'un des grands arguments en faveur de ces popotes à Montréal. La roulotte de Stone Soup Foodworks, sur le campus de l'Université d'Ottawa, est caractéristique de ce mouvement avec ses plats (soupes, tacos, tartes) faits d'ingrédients bios, végés et issus d'une agriculture durable.

### Randonnée gastronomique

Les randonnées gastronomiques de l'équipe bilingue C'est Bon Cooking ([cestboncooking.ca](http://cestboncooking.ca)) permettent l'exploration de plusieurs des meilleurs secteurs, commerces et marchés alimentaires du marché By, de la rue Preston (la Petite Italie) et du nouveau quartier épicurien de Westboro. On propose même des randonnées outre-Outaouais à Gatineau. Au marché By, on peut dis-



Paul Roy est établi depuis longtemps à Parkdale, le marché fermier haut de gamme de la ville d'Ottawa, à l'intersection des rues Parkdale et Wellington.

cuter en français avec les nombreux agriculteurs francophones de l'Est ontarien qui vendent leurs produits frais. Il ne faut pas hésiter à le faire. Ottawa a bien changé et le français y est nettement mieux accueilli qu'avant. Et de nombreux anglophones le parlent. Le mariage entre les produits régionaux et les chefs locaux est consacré par Savourez Ottawa ([SavourezOttawa.ca](http://SavourezOttawa.ca)), un organisme qui permet au consommateur de savoir, sans devoir le demander, quels commerces et bons restaurants utilisent des produits de la région d'Ottawa, de l'Est ontarien et de l'Outaouais québécois. Le logo ovale est facilement identifiable.

### Bonnes adresses

**Le Canada dans un panier:** mille et une trouvailles alimentaires de confection canadienne au même endroit, quelle bonne idée. 55 By Ward Market Square. **La Bottega Nicastrò:** un incroyable supermarché italien, au 64, rue George. On se croirait à Rome. Anchois, sardines, tomates San Marsano, fromages. Impressionnant. Les sauces à pâtes Nicastrò, vendues à Montréal, sont de la même maison. **Grand Pizzeria:** pour une authentique pizza au four à bois aussi savoureuse que celle des



La popote roulante dite Frenchies a gagné la distinction de la meilleure poutine en Ontario. Sa roulotte est sur la rue Wellington.

bonnes adresses italiennes de New York. Marché By, au 74, rue George, dans un bâtiment classé historique. Devant le comptoir des pâtisseries Beaver Tails (une spécialité d'Ottawa). **Domus Café:** un des meilleurs rapports qualité-prix possibles en restauration dans ce resto du renommé chef-propriétaire John Taylo. Cuisine régionale et saisonnière comme on l'aime. Carte des vins originale; on propose notamment un pinot gris du Prince Edward County, près

de Kingston, et la pale ale Kichesippi d'Ottawa... La boutique de cuisine adjacente est aussi fort intéressante. 87, rue Murray, dans le marché By. **Bar Zoé:** dans le Château Laurier, le lieu idéal pour regarder la vie passer au cœur d'Ottawa. On peut aussi y manger et boire des produits de la région, en plus de déguster son fameux *high tea* de l'après-midi.

Collaborateur  
Le Devoir

## Les saveurs de la Martinique dans des restaurants du Québec

HÉLÈNE CLÉMENT

Chez Saveur Soleil, traiteur et restaurant spécialisé dans la cuisine des Antilles françaises, le colombo de poulet, le boudin créole, les acras et la fricassée de lambis sont offerts à la carte en tout temps. Mais pas la soupe « z'habitants » (des habitants) ni le blanc-manger coco, deux plats typiquement martiniquais qui sont au menu de la table d'hôte jusqu'à dimanche soir. Aussi des caillies à la créole flambées au rhum et de la fricassée de « chatrou » (poulpe).

C'est que le restaurant antillais, aux couleurs vives et aux effluves de colombo (l'équivalent du curry indien), prend part cette année à la 5<sup>e</sup> édition de Martinique gourmande, un événement

mis sur pied par le Comité martiniquais du tourisme dans le but de créer un lien convivial entre le Québec et l'île aux fleurs.

Et à l'instar de la quinzaine de bars et restaurants de Montréal et d'ailleurs au Québec qui participent à ce festival gourmand depuis le 8 septembre, Saveur Soleil a ajouté à sa carte quelques plats bien martiniquais.

« Il y a quelques différences entre les cuisines guadeloupéenne et martiniquaise, précise le Guadeloupéen Cydric Féréol, propriétaire de Saveur Soleil. Par exemple, la soupe z'habitants, à base d'épinards et d'herbes, est un plat typique de la Martinique. L'équivalent en Guadeloupe serait le « pâté en pot », un potage à base de légumes et d'abats de cabri ou de mouton. Aussi,

les Martiniquais préparent séparément le riz blanc et les haricots rouges, alors que dans les autres îles de la Caraïbe, ces deux ingrédients sont cuits ensemble. »

Cydric Féréol se voue à la cuisine créole depuis deux ans. Venu ici dans le cadre de ses études il y a huit ans, il a réalisé le rêve de sa vie en ouvrant, le 15 septembre 2010, ce petit restaurant coloré situé rue Ontario Est à Montréal.

Et sa famille l'a suivi. « Au début, je voulais me spécialiser dans les tapas, mais finalement, nous avons opté pour la formule resto-snack-bar-traiteur. » Depuis, la famille Féréol conçoit sur place et pour emporter des plats guadeloupéens, mais aussi des îles environnantes et de la Réunion.

Et si Martinique gourmande se termine de-

main, Saveur Soleil continue de mettre de l'avant, à l'année, d'originales créations culinaires à saveur créole. Des ateliers de cuisine antillaise seront d'ailleurs offerts au public, en octobre et novembre. Aussi, dès le premier samedi du mois de décembre y débute la fameuse tradition des « chantés Noël » antillais.

Les épicuriens qui dégusteront l'un des menus offerts par les 16 établissements participants à Martinique gourmande courent la chance de gagner un séjour d'une semaine pour deux personnes au Club Med Les Boucaniers, en Martinique. [martiniquegourmande.ca](http://martiniquegourmande.ca), [saveursoleil.ca](http://saveursoleil.ca).

Collaboratrice  
Le Devoir



# Vergers en région

### MONTÉRÉGIE



**Au coeur de mon Verger**

450-247-2785

551, Covey Hill, Havelock J0S 2C0

### MONTÉRÉGIE



**Verger de la Montagne**

118 chemin du Sous-Bois,  
Mt-St-Grégoire, J0J 1K0

450 460-2858

[www.vergerdelamontagne.com](http://www.vergerdelamontagne.com)

### MONTÉRÉGIE



**DOMAINE DE DUNHAM**

4470, chemin Godbout, Dunham  
(450) 295-1155

[www.domainededunham.ca](http://www.domainededunham.ca)

23 000 arbres fruitiers, kiosque, pique-nique

### O K A



Autocueillette, balade tracteur, ferme, aire pique-nique, boutique  
Ouvert week-end seulement.

Verger Coeur de Pomme  
19, rang Ste-Sophie, Oka  
(450) 479-1932 [www.coeurdepomme.ca](http://www.coeurdepomme.ca)

POUR ANNONCER DANS  
CE GROUPEMENT, COMMUNIQUEZ AVEC  
CATHERINE PELLETIER  
AU 514 985-3502 OU  
[CPELLETIER@LEDEVOIR.COM](mailto:CPELLETIER@LEDEVOIR.COM)

### CENTRE-DU-QUÉBEC



À 15 minutes de Trois-Rivières  
Pour votre santé et votre plaisir

**VERGER NICOLET**

5760 rue Principale, Grand St-Esprit, Qc, J0G 1B0  
Verger paysager, bleuettière de 7000 plans, pique-nique, visite guidée  
1 819 289-2101 [www.vergernicolet.com](http://www.vergernicolet.com)

## PLAISIRS

## SAVEURS

Depuis trois ou quatre ans, on constate un nouvel intérêt pour le cochon chez les chefs montréalais. Cette tendance pourra sûrement aider les producteurs porcins, qui peinent à rentabiliser leurs élevages. On découvre également de jeunes producteurs qui ont compris l'intérêt de produire du porc à valeur ajoutée.

# Le cochon se refait une image



PHILIPPE MOLLÉ

Il y a 10 ans, on n'aurait même pas imaginé que le métier de charcutier, qui consiste à traiter le cochon dans toute sa splendeur, allait retrouver une seconde vie en 2012. En fait, ce métier, qui se situe entre la boucherie et la cuisine, utilise le porc de la tête à la queue pour en faire des charcuteries cuites ou crues.

Au début de la colonisation, faire boucherie sur place permettait aux nouveaux habitants de vivre de leurs réserves durant l'hiver, parfois dur. On tuait à l'automne le cochon engraisé toute l'année, s'assurant ainsi une provision de viande non négligeable. Le porc était salé et conservé dans des jarres de terre cuite, mais aussi fumé, ou encore il était cuit, comme pour le boudin, les pâtés et jambons cuits au torchon, dans des bouillons de légume et de couenne.

## Les tendances culinaires

Dans les années 1980, on a longuement décrié le gras de porc, tandis que le pauvre animal perdait, par sélection génétique, de 30 à 40% de gras pour devenir presque trop maigre.

La cuisine en mouvement sur la planète vivait les tendances californiennes, dont les fruits dans le salé, puis arriva la cuisine moléculaire; la nouvelle façon de cuisiner les légumes, l'inspiration venue d'Espagne, puis des pays nordiques, a amené la cuisine à un autre niveau.

Depuis trois ou quatre ans,

on constate un nouvel intérêt pour le cochon chez les chefs montréalais. C'est vraiment devenu le saint cochon, au point qu'un restaurant se fait appeler Chez ma grosse truie chérie. Le chef Martin Picard cultive lui aussi cet hommage au cochon, tant dans son restaurant que dans sa cabane à sucre Au pied de cochon, où le divin animal tient une place de choix avec le sirop d'érable.

Plus encore, l'excellent chef de l'auberge Saint-Gabriel, Eric Gonzalez, charcutier lui aussi ses cochonnailles qui font courir le Tout-Montréal. Cette tendance pourra sûrement aider les producteurs porcins, qui peinent à rentabiliser leurs élevages.

On découvre également, depuis quelques années, de jeunes producteurs comme Porc Meilleur, Les Viandes biologiques de Charlevoix et les fermes Gaspor, à Saint-Canut, qui ont compris l'intérêt de produire du porc à valeur ajoutée. De grandes sociétés, telles que Les viandes du Breton, ont aussi pris le train en marche pour répondre aux besoins croissants des consommateurs en matière d'agriculture biologique.

Le cochon se fait une nouvelle image, qui tarde toutefois à s'implanter dans le secteur de la grande distribution, une industrie chargée de contradictions qui favorise le prix bien avant la qualité du produit. Résultat: des viandes barattées qui permettent d'ajouter divers morceaux et de les assembler, mais aussi des saveurs et de l'eau, des viandes qui, au bout du compte, seront bien vendues au prix du jambon.

Mais le problème demeure entier pour les consommateurs, car, au moment où l'Agence canadienne d'inspection des aliments recom-



Le porc est devenu depuis quelque temps le saint cochon, au point qu'un restaurant s'est nommé Chez ma grosse truie chérie.

mande l'utilisation des nitrates dans la charcuterie, le ministère voisin de la Santé, lui, recommande comme bon nombre de médecins de ne point en consommer. Du caramel sur le jambon pour lui donner l'aspect d'un Forêt-Noire, des agents de saveur, de la fumée artificielle, du sang de bœuf pour remplacer le sang de porc, qui est acheté congelé à gros prix aux États-Unis et dont on se sert pour le boudin...

Oui, le cochon est malmené, et c'est peut-être bien la faute aux industriels de la charcuterie si l'image d'un produit utilitaire passe avant celle d'un grand produit goûteux et labellisé.

## Les jambons crus d'ici et d'ailleurs

Les touristes ou les professionnels qui sont allés au moins une fois dans le Pays basque, en Italie et surtout en Espagne ont pu découvrir les qualités du jambon ibérique. Ce sont des porcs sélectionnés suivant un cahier des charges rigoureux, une alimentation naturelle, un cheminement de l'animal en pleine nature et

surtout un long processus d'affinage qui peut prendre jusqu'à trois ans.

En Italie, ou encore dans le Béarn, les jambons sont salés et frottés au sel sec, puis ils subissent 12 à 18 mois d'affinage avant leur consommation. Tout cela a un prix, bien sûr, pour les consommateurs. Alors que pour la production locale industrielle, le jambon est salé en saumure puis affiné en accéléré de 3 mois à 6 mois, dans le meilleur

des cas, avant d'être vendu.

C'est pour cela que des établissements comme le Comptoir de charcuteries et vins ont vu le jour et attirent les foules. Les simlipoulet, jambons pressés, pâtés commerciaux dans lesquels on retrouve du sirop de maïs, des essences artificielles et de la truffe qui n'en est pas ont quelque peu induit une médiocrité alimentaire.

Mais le cochon n'a pas dit son dernier mot. Il prouve encore

que, bien cuisiné, il demeure l'animal qui se consomme de la tête à la queue. Une valeur ajoutée qui passe néanmoins par la grande gastronomie, celle de tous les jours.

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



JACQUES NADEAU ARCHIVES LE DEVOIR

Le chef Martin Picard travaille beaucoup avec le porc, tant dans son restaurant que dans sa cabane à sucre Au pied de cochon.

## RECETTE DE LA SEMAINE

### Boudin de porc croustillant et tombée de pomme au romarin

Pour 4 personnes

- 5 boudins noirs au sang de porc
- 40ml de beurre + 30ml
- 2 œufs
- 30ml de lait
- 30ml d'huile d'olive
- 8 grains de café écrasés
- 3 pommes Honeycrisp
- 90ml de chapelure Panko
- 3 branches de romarin
- 30ml de vinaigre de vin
- Sel et poivre au goût

Retirer les boyaux autour des boudins. Avec la farce, remplir des cercles des rectangles en métal de 1 pouce et demi d'épaisseur. Bien presser la farce pour la compacter. Battre les œufs avec le lait et assaisonner. Passer les galettes de boudin dans l'œuf, puis dans la chapelure Panko. Eplucher les pommes et retirer le cœur. Découper les pommes en fins quartiers et les faire colorer avec une

partie du beurre (40ml). Ajouter les feuilles de romarin et les grains de café écrasés. Réserver les pommes au four juste pour les conserver tièdes. Faire fondre le beurre et ajouter l'huile. Faire colorer de chaque côté durant 2 minutes les galettes de boudin. Disposer les pommes dans chacune des assiettes et ajouter les galettes de boudin. Finir avec le vinaigre sur le dessus.

## Biblioscopie

### 200 ALIMENTS QUI VOUS VEULENT DU BIEN

Jean-Marie Delecroix  
Éditions Larousse, Espagne, 2012, 447 pages

C'est presque un dictionnaire qui nous dévoile la fiche signalétique de 200 aliments et surtout leurs bienfaits pour la santé. On explique par exemple, pour la carotte, les variétés, comment les choisir, les apprêter, sans omettre leurs valeurs nutritionnelles. Un ouvrage de référence qui nous fait mieux connaître ces aliments qui nous veulent du bien.

## Découvertes

### Finaliste de l'émission Les chefs

La réputée auberge Saint-Antoine Relais & Châteaux de Québec fait la une en matière de gastronomie dans la Vieille Capitale. En plus de la cuisine de roulotte et de l'accueil du grand chef bourré de talent, Dominic Jacques, le restaurant de l'établissement est le finaliste de l'émission *Les chefs*, dont l'autre chef de Québec, Daniel Vézina, est l'animateur vedette. Ce resto s'affiche avec panache et talent.

### Miel 100% Québec

Selon l'Association des apiculteurs du Québec, 2012 devrait être une grande année pour les producteurs, qui se sont d'ailleurs dotés d'un code de qualité et de contrôle avec le Bureau de normalisation du Québec (BNQ), assurant aux consommateurs la provenance du miel 100% québécois. [apiculteurs-quebec.com/producteurs\\_certifies.php](http://apiculteurs-quebec.com/producteurs_certifies.php).

Les grandes tables

LA GRÈCE EST DE RETOUR  
les meilleurs vins de la Grèce

chez Milos

estiatorio Milos

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

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec  
Ousmane Charles Touré au 514.985.3457 ou [octoure@ledevoir.com](mailto:octoure@ledevoir.com)

## Sudoku par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : MOYEN

2181

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

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

2180

## 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)

# JARDINS

## Horticulture et changements climatiques



LISE GOBEILLE

Les impacts des changements climatiques sont abordés sous plusieurs angles, mais qu'en est-il du point de vue de l'horticulture ornementale? En fait, aucune analyse spécifique n'a été faite, mais on peut aisément transposer certaines informations provenant d'une étude réalisée par Ouranos, un consortium sur la climatologie régionale et l'adaptation aux changements climatiques. Le groupe a rédigé en 2010 une excellente étude intitulée *Savoir s'adapter aux changements climatiques*. J'en ai tiré quelques données en lien avec l'horticulture.

### La température

«Au cours des dernières décennies, les températures journalières moyennes dans le sud du Québec ont augmenté de 0,2°C à 0,4°C par décennie, le réchauffement étant plus important pour les températures minimales que maximales. Cette hausse observée des températures s'est manifestée aussi par le raccourcissement de la saison de gel, l'augmentation du nombre de degrés-jours de croissance et la diminution du nombre de degrés-jours de chauffage.»

Tous ces changements ont une incidence directe en horticulture, car, comme on le sait, l'horticulture et la température sont étroitement liées. Entre autres, les zones de rusticité devront être modifiées et notre climat sera nettement plus doux. Il l'est déjà. Évidemment, des températures plus chaudes seront une opportunité pour introduire de nouvelles plantes au jardin. Par contre, certaines plantes

Actuallement, la vision de l'horticulture dans l'industrie et dans la société est en transformation, selon Bertrand Dumont

cultivées actuellement dans le sud du Québec souffriront de la chaleur et devront probablement être délaissées ou cultivées plus au nord.

Quant au raccourcissement de la saison de gel, c'est un cadeau pour les jardiniers, nous qui la trouvons toujours trop courte! D'ailleurs, ce changement est déjà manifeste, selon Bertrand Dumont, chargé de projet en environnement à la Fédération interdisciplinaire de l'horticulture ornementale (FIHOQ): les entreprises en aménagement paysager travaillent maintenant de 45 à 60 jours de plus qu'il y a 30 ans.

Selon l'étude d'Ouranos, «d'une façon générale, le climat se réchauffera sur l'ensemble du territoire québécois, et de façon plus marquée en hiver qu'en été. Ainsi, en hiver, à l'horizon 2050, les températures augmenteraient de 2,5°C à 3,8°C dans le sud du Québec et de 4,5°C à 6,5°C dans le nord. En été, les hausses de température se situeraient entre 1,9°C et 3,0°C au sud et entre 1,6°C et 2,8°C au nord.»

### Les précipitations

Actuellement, «on a remar-

qué une augmentation du nombre de jours avec précipitations de faible intensité ainsi qu'une diminution des précipitations de neige dans le sud du Québec et une augmentation dans le nord». A long terme, «des augmentations de précipitations — de 16,8% à 29,4% au nord et de 8,6% à 18,1% au sud — sont attendues en saison hivernale à l'horizon 2050. La hausse des précipitations hivernales entraînera une augmentation de l'accumulation de la neige au sol dans le nord. Par contre, dans le sud du Québec, une diminution de l'accumulation de neige au sol est projetée en raison de la hausse des températures et du raccourcissement de la saison froide. En saison estivale, la hausse des précipitations serait de 3,0% à 12,1% dans le nord, alors que dans le sud, aucun changement significatif des précipitations n'est attendu».

En résumé, les hivers seront plus doux, mais, malheureusement, dans le sud, le couvert protecteur de neige sera moins épais, de sorte que les risques de gel augmenteront sûrement. Les étés seront plus chauds; on parle de tropicalisation du climat dans le sud, avec plus de températures extrêmes et plus d'orages, mais pas plus de pluie. On sera donc régulièrement confrontés à la sécheresse, comme cet été, et les systèmes d'irrigation vont devenir essentiels.

D'ailleurs, ceux-ci ont l'avantage de permettre une meilleure gestion de l'eau et ils évitent que nous devenions esclaves de nos jardins. Néanmoins, on vivra également des périodes d'inondations en raison des pluies torrentielles, ainsi que des problèmes d'érosion des sols.

### Les insectes et maladies

Quels impacts auront les changements climatiques sur les insectes et les maladies? «Les changements climatiques pourraient influencer sur la distribution et l'abondance des insectes. L'adaptation de ceux-ci pourrait être rapide à cause de leur grande mobilité et de leur taux de reproduction élevé.

Leur rythme métabolique pourrait bénéficier d'une augmentation des températures (Ayles et Lombardero, 2000). Les infestations pourraient donc être plus fréquentes, plus intenses et plus longues, rendant les forêts particulièrement vulnérables (Logan et al., 2003).»

Aussi, l'invasion de plusieurs espèces d'insectes exotiques est crainte, ainsi que la prolifération d'agents pathogènes. Ces pronostics pour la forêt peuvent aisément être transposés en horticulture ornementale. Pour le moment, d'après Caroline Fraser, responsable des communications au Réseau avertissement phytosanitaire, on n'observe pas de changement.

### La santé humaine

La santé humaine est touchée de diverses façons par les changements climatiques: les vagues de chaleur, les îlots thermiques urbains, la pollution atmosphérique, l'exposition aux ultraviolets, etc. Ici, l'industrie horticole peut jouer un rôle important, car le verdissement est une solution simple et efficace. Les parcs, les jardins communautaires, les toits verts, les murs verts

l'or brun du jardinier.

À cette période de l'année avec le potager, la division des vivaces et les réaménagements de jardin, on se retrouve avec des surplus de récoltes, de végétaux ou des matériaux à donner, ou encore on est à la recherche d'un de ces produits. Le site de Plant Catching permet de faire tout cela sans frais. [plantcatching.com](http://plantcatching.com)



La géante courge d'Éléna au jardin communautaire Les Églantiers est si lourde qu'elle doit être soutenue par une chaise.

sont tous d'excellents moyens de rafraîchir et diminuer la pollution en ville et d'y rendre la vie plus saine.

Actuellement, la vision de l'horticulture dans l'industrie et dans la société est en transformation, selon Bertrand Dumont. Maintenant, on comptabilise les services rendus par les plantes, on parle même d'une économie des écosystèmes et l'horticulture n'est plus uniquement une industrie de l'embellissement.

Par ailleurs, si ce n'est pas déjà fait, on doit sensibiliser les travailleurs de cette industrie, car ils sont particulièrement touchés par les vagues de chaleur et l'exposi-

tion aux ultraviolets.

### La courge géante d'Éléna

Déjà, à la fin du mois d'août, j'étais bien impressionnée par l'immense courge qu'Éléna Zakrevskaia faisait pousser sur un treillis au jardin communautaire L'Églantier, à Montréal. Maintenant, elle est rendue géante, la courge! Éléna a dû la glisser dans un bas de soutien, attacher celui-ci au treillis et lui mettre une chaise pour ne pas qu'elle cède sous son poids. Elle fait plus d'un mètre et elle est vraiment lourde.

Des questions sur votre jardin? N'hésitez pas à me contacter à [lgobeille@ledevoir.com](mailto:lgobeille@ledevoir.com).



À cause d'un climat plus chaud et sec, cet été, même les plantes bien établies ont manqué d'eau.

### Dans votre bibliothèque

**GUIDE DE DÉPISTAGE DES INSECTES RAVAGEURS DES PLANTES ORNEMENTALES COMMENT LES IDENTIFIER ET LES PRÉVENIR?**  
Édition Fédération de l'horticulture ornementale du Québec, 64 pages, 2012

Cet excellent petit guide donne des indications claires et précises pour vous aider à identifier les ravageurs du jardin, les prévenir et les

contrôler. Chaque fiche d'insecte ravageur contient une photo, le cycle biologique, les plantes hôtes, etc. C'est vraiment complet. Le cycle biologique sous forme de tableau a l'avantage d'indiquer en un coup d'œil le moment où doit se faire le traitement. La présentation graphique est impeccable et on trouve rapidement l'information recherchée. Très pratique sur le terrain, le guide est relié par une spirale avec des pages plastifiées.

### Mots-croisés du samedi

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
I												
II												
III												
IV												
V												
VI												
VII												
VIII												
IX												
X												

#### Horizontalement

**I.** Rentre dedans. **II.** Fut capitale pour les Chinois. Risque de se faire écraser. **III.** Appel discret et plein de charme. **IV.** Cours de Bretagne. Ramasse beaucoup plus qu'il ne redistribue. Unité de dose. **V.** Ses espérances ont inspiré Richard Strauss. Prend les bonnes mesures. **VI.** Fais venir du monde. Fait courir le monde. **VII.** Dans les bruyères et les bouleaux. Bien fatigué. **VIII.** Petit à un bout. Tous ceux d'avant. Vaut dix points sur le tapis. Interjection. **IX.** Dans la poche du Suédois. Gros tas. Un cran dans la ceinture. **X.** Ludwig n'a pas pu aller plus loin.

#### Verticalement

**1.** Pousse à aller encore plus vite. **2.** Petite mesure mise en règle. **3.** Frappe moins durement que le marteau. Piégé. **4.** Attaque hivernale. **5.** Extorquai sans beaucoup de ménagement. **6.** Toujours prêts à suivre. Personnel. **7.** Permettent toutes les reprises. Toujours grand dans les dommages. **8.** Leurs ailes les aident à courir. Fait du tort. **9.** Dialecte chinois. Tête couronnée. **10.** Les premières à passer à table. Cube chiffré. **11.** Bien arrivé chez nous. Article. Lâché dans l'effort. **12.** Avec beaucoup d'affection.

Philippe Dupuis

#### Solution du n° 106

##### Horizontalement

**I.** Généalogiste. **II.** Apostolat. Hn. **III.** Ras. Titrages. **IV.** Grôles. Alité. **V.** Oscar. Unirai. **VI.** Restée. **VII.** Mai. Né. Lin. **VIII.** Laisée. Alfa. **IX.** Liai. Terme. **X.** Enlevé. Biset.

##### Verticalement

**1.** Gargouille. **2.** Epars. Ain. **3.** Nosocomial. **4.** Es. La. Asie. **5.** Atterris. **6.** Lois. Été. **7.** Olt. Usnée. **8.** Garante. Rb. **9.** Italie. Ami. **10.** Girelles. **11.** Théta. If. **12.** Enseignant.

### Au jardin cette semaine

Les feuilles des arbres ont commencé à tomber tôt cette année, en partie à cause du stress hydrique causé par la sécheresse. Les feuilles sont une richesse, un excellent apport en matière organique. On les passe à la tondeuse, on les envoie dans les plate-bandes, au compost ou encore à la collecte des résidus verts, mais surtout, on ne les met pas aux poubelles, c'est

### MOTS CROISÉS

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

#### HORIZONTELEMENT

- Impertinent.
- Montée des eaux - Supprimer.
- Disloquer - Zone d'accumulation alluviale.
- Ancienne note - Cylindre creux - A la fin d'une énumération.
- Atteindre - Lichen filamenteux.
- Frottée d'huile - À toi.
- Parfaient le quechua - Rongés.
- Il contient la glande mammaire - Lettre grecque.
- Bêtes de somme - Muse de la Poésie.
- Allongé - Accuser.
- Cavalier allemand - Assure une stabilité au navire.
- Intimidée - Mets helvétique.

#### VERTICALEMENT

- Ésotérisme.
- Sel d'acide urique - Dont le pH est égal à 7.
- De taire - Italien.

- Ne s'en va pas - Bourde.
- Circulent à Paris - Boîte crânienne.
- Épice indienne - À la fin d'une lettre.
- Chiffre - Arbres des sols humides - Sous un navire en réparation.
- Entrepreneur.
- Impayée - Nouveau - Grogne.
- Passage - Évènements tragiques.
- Précision - Contrôle périodique.
- Peur - Adapté.

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