



**Jean-Claude Poitras**  
Les prix Commerce Design  
Montréal Page D 4



**Lise Gobeille** Les plantes  
mellifères en ville et les  
pollinisateurs Page D 6

# PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 30 ET DIMANCHE 31 MAI 2015



PHOTOS CAROLYNE PARENT

La riviera Makarska, sur la côte dalmate.

TOURISME CROATIE

## La savoureuse côte dalmate

De Dubrovnik à Split au fil  
de dégustations mémorables

Les spécialités culinaires du littoral croate  
surprennent agréablement en combinant  
« déjà vu » et « rarement goûté ».

CAROLYNE PARENT  
à Dubrovnik

**H**istoire et géographie aidant, la cuisine de l'arrière-pays croate est imprégnée d'influences autrichiennes, hongroises et orientales. Mais sur la côte, c'est plutôt la Grande Bleue qui s'invite à table.

À Dubrovnik, Venise s'y fraye même un chemin. À l'instar de la Sérénissime, l'ancienne Raguse fut un temps une puissante république maritime jusqu'à ce que sa rivale l'assujettisse. Ainsi, 200 ans de domination vénitienne ont marqué non seulement l'architecture de la « Perle de l'Adriatique » mais aussi le contenu des assiettes.

Si vous demandez à Sasa Sobot, gérant de Proto, l'un des plus vieux restaurants dubrovnikois de poisson, de vous recommander quelques spécialités locales, il ne manquera d'ailleurs pas d'évoquer leurs origines italiennes.

« Les chauds mois d'été, on aime manger le brodetto, un ragout de fruits de mer, dit-il, sinon, il faut absolument goûter au risotto al nero [à l'encre de seiche], qui fait aussi partie de notre héritage italien. »

Chez Proto, 70% du menu est composé de



plats traditionnels s'adressant avant tout à une clientèle d'habités. « Et parce que nous avons cette clientèle, notre daurade et notre saint-pierre, celui-là étant l'un de nos poissons les plus goûteux, sont frais », assure M. Sobot.

Mais pourquoi donc cette précision? M. Sobot explique qu'ici, l'été, débarquent quotidiennement jusqu'à 12 000 croisiéristes et qu'une telle affluence de clients de passage inciterait certains restaurateurs à se contenter de les sustenter et non à les régaler... M'est avis que c'est aussi le cas à Venise!

### Des rouges et du fort

Prenant acte d'un vieux proverbe local selon lequel « celui qui boit trop ne vivra pas vieux; celui qui ne boit pas du tout est déjà mort », nous faisons ensuite halte dans la



Des étals de mandarines dans la vallée de la Neretva, le long de la route entre Split et Dubrovnik. Ci-contre: Mali Ston, les meilleures huîtres de l'Adriatique, dit-on.

presqu'île de Peljesac, où les vignobles nous invitent à nous jeter quelques verres derrière la cravate — une invention croate, du reste!

Au village de Ponikve, c'est la tournée du sympathique vigneron Miso Ledinic. Dans sa *vinarija*, nous goûtons aux bons rouges qu'il produit avec du « petit bleu », ou *plavac mali*, le cépage de prédilection de ce terroir. « En face, dans l'île de Korcula, on élabore un vin blanc avec le réputé cépage *posip*, dit-il, mais ici, on fait surtout du rouge, et le meilleur! »

Le sien est effectivement très bon, tout comme le *prsut*, ou prosciutto du cru, les fromages et le pain que nous grignotons avec.

M. Ledinic concocte, de plus, toutes sortes d'alcools forts d'après les recettes de son grand-père, dont une liqueur d'olive au petit

goût de revenez-y qui pourrait raccourcir sérieusement notre longévité si l'on en abusait.

Toujours à Peljesac, une muraille de pierre reliant les villages de Ston et de Malin Ston sur quelque cinq kilomètres par vaux et par colines attire notre attention. Au cinéma, elle pourrait pratiquement tenir le rôle de sa grande sœur chinoise!

Aux salines de Ston, qui ont fait la fortune de Raguse au Moyen Âge, on nous apprend qu'elle servait à les protéger de l'ennemi ottoman.

Aujourd'hui, c'est une curiosité qui offre de jolis points de vue sur la péninsule et ce sont les *ostrea edulis* bien charnues, élevées dans la baie de Mali Ston, qui contribuent à la prospérité de la région.

VOIR PAGE D 3 : CROATIE

## PLAISIRS

COCO PALMS

## Le paradis Tiki d'Elvis retrouvera son lustre d'antan

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN  
à Kauai, Hawaï

Bien que le radeau soit toujours là, orné de fleurs artificielles, il est désormais amarré à l'entrée du célèbre lagon, condamné à observer la nature reprendre ses droits sur l'hôtel mythique. Les gens ne s'y marient plus. Pas depuis que le passage de l'ouragan Iniki l'a mis K.O. en 1992.

Mais, d'ici deux ans, cet hôtel bâti en 1953 et qui a été construit sur les terres de la dernière reine de Kauai, Deborah Kapule Kekaiha'akulou, retrouvera toute sa gloire d'antan. «Les propriétaires se sont succédé depuis la fermeture, mais celui-ci a enfin pu trouver le projet approprié aux terres sacrées et à ce lieu historique», explique notre guide de Roberts Hawaii, l'un des rares tours guidés qui ont le droit d'entrer sur la propriété, interdite au public et barricadée derrière de hautes clôtures.

Ce projet, c'est de restaurer le Coco Palms tel qu'il était à l'époque. L'architecte Ron Agor, qui travaille de concert avec les développeurs sur le design du nouveau Coco Palms — qui por-

tera le nom Coco Palms by Hyatt —, expliquait récemment au journal *Honolulu Star-Advertiser* que «ce projet n'est pas une question d'architecture. Il tient dans l'idée de ramener et respecter la culture et l'histoire du Coco Palms». L'ouverture du resort, qui comptera 350 chambres, est prévue pour le printemps 2017.

Pour encore quelque temps, les visiteurs qui se joignent aux tours de Roberts Hawaii peuvent faire comme les poulets sauvages et marcher près de la carcasse de l'hôtel, et jeter un œil au bungalow d'Elvis, caché derrière les hautes herbes et les arbres de la célèbre palmeraie de 17 acres, qui a également servi de lieu de tournage à l'un des chapitres de *Pirates des Caraïbes*.

À défaut d'un tour, les curieux peuvent toujours apercevoir le fantôme de l'hôtel — et les cicatrices que lui a laissées un incendie en 2014 — à partir de la route 56, derrière d'épais cocotiers, en attendant qu'il renaisse de ses cendres et que retentisse de nouveau la cérémonie du coucher du soleil.

Le Devoir



ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

Dans les années 1960, les amoureux de partout dans le monde convergeaient au Coco Palms pour la même cérémonie de mariage que celle d'Elvis dans le film *Blue Hawaii* (1961). Le radeau y est toujours...

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

## 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

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 "trolleybus", 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

1 800 697-8566

## NEW-JERSEY, U.S.A.

## DIAMOND CREST MOTEL, WILDWOOD, 7011 AVE ATLANTIC

De l'autre côté de la rue sur la plage, 2 pièces avec kitchenette, sundeck, piscine olympique/section enfant, BBQ, femmes de chambre, location de bicyclette près de la promenade en bois, et du terrain de jeu pour enfants sur la plage.

Spécial juin : 14 au 19 : 3 nuits 255\$+tx, 4 nuits 330\$+tx, 5 nuits 399\$+tx

21 au 26 : 5 nuits 650\$+tx, 7 nuits 899\$+tx

29-2 juillet : 4 nuits 500\$+tx type A, 550\$+tx type B

Spécial juillet : 6 au 13 et du 13 au 20 : 7 nuits 1186.50\$ + tx

Spécial août : 23 au 30 : 5 nuits 785\$+tx, 7 nuits 1085\$+tx

Spécial rentrée : 30 août au 4 sept. : 5 nuits 500\$+tx+50\$frats

Disponibilités limitées!! Tarifs pour nouvelles réservations.

www.diamondcrestmotel.com

1 609 522-1700

## BONS PLANS / ESCAPADES

## PLEIN-AIR

## VENEZ MARCHER AVEC NOUS !

Sorties d'un jour et voyages.

Costa Rica, Chic-Chocs en raquette, Grand Canyon, Ile de Madère, Italie, Terre-Neuve, Yellowstone, Grèce...

www.RandoPleinAir.com

514-252-3330

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Jean de Billy au 514 985-3456 ou jdebilly@ledevoir.com

## TOURISME

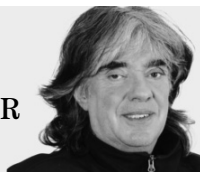
Aux îles de la Madeleine, l'auberge qui s'appelait Club Vacances des Îles a changé de nom pour La Salicorne et a fait l'objet d'une réfection complète de ses chambres, toujours très rustiques.



TOURISME ÎLES DE LA MADELEINE

Un décor des îles de la Madeleine

## Long-courrier

LIO  
KIEFER

## UN HÔTEL AUX ÎLES

«Vous aviez évoqué, il y a quelques années, une auberge en pension complète aux îles de la Madeleine. Pouvez-vous nous rappeler le nom de cet hôtel? Nous voulons y rester deux semaines en juillet.»

G. Bourgeois

Cette auberge s'appelait Club Vacances des Îles, mais depuis quelques années, elle a changé de nom pour La Salicorne. Il n'y a pas eu de changement d'identité, mais elle a fait l'objet d'une réfection complète de ses chambres, toujours très rustiques, avec du bois en grande proportion. Deux des unités possèdent une baignoire-sabot et les autres, une salle de bains complète avec douche. Les chambres donnent soit sur le stationnement, soit sur la Grande Bleue.

La salle à manger a aussi subi une cure de rajeunissement, avec une disposition des tables pour individus ou petits groupes. Le service est dorénavant offert aux tables. La carte des vins et des bières demeure intéressante.

Parmi les activités de plein air, on trouve l'ornithologie, la pêche aux coques, le kayak dans les grottes et les bains de boue. Plages et promenades dans les herbes font partie du décor.

Il y a également des boutiques artisanales et un musée du loup marin très explicatif. On peut marcher jusqu'au port, où il y a boutiques et petits restaurants. Et discuter avec les pêcheurs par saison (crabes, homards, maquereaux, etc.)

La Salicorne peut paraître excentrée géographiquement, mais elle est un foyer important de la vie madelinienne. Avec une nature généreuse de sable à portée de pieds.

À quelques kilomètres de là: Old Harry. Non pas le centre de forage pour le pétrole, mais une minuscule plage dans les vents, les vagues. Il faut y aller à la tombée de la nuit pour écouter les vagues.

## LA CROATIE OU L'ITALIE?

«Nous voulons partir au moins trois semaines en septembre prochain. Notre première destina-

tion était la Croatie, parce que peut-être moins chère et moins touristique comme destination. Cependant, depuis qu'on en parle dans notre entourage, la réaction est très vive. Il faut, selon eux, voir l'Italie d'abord, vu que nous n'y avons pas mis les pieds encore. Qu'en pensez-vous?»

Suzanne St-Pierre

Votre entourage est très réactif. Mais c'est tant mieux. Il est vrai que, si vous n'avez pas encore visité l'Italie, elle devient essentielle. Mais l'Italie ne risque pas de changer, alors que la Croatie éternelle, elle, change au niveau de ses infrastructures touristiques, même si ce n'est pas le cas de ses monuments. Ainsi, je vous conseille de visiter la Croatie en une ou deux fois et ensuite de vous attaquer à l'Italie en plusieurs fois.

L'avantage de la Croatie, c'est sans doute ses îles. Je vous recommande Korcula, au large de Dubrovnik, une île qui est un mini-Dubrovnik. Histoire, pêcheurs et maraichers. Et des villes côtières comme Split et Zadar. On trouve partout de petits hôtels, des pensions de famille, des appartements et des villas à louer. Les eaux sont pures et les huîtres, abondantes. Enfin, l'Istrie est une destination viticole de premier ordre.

## L'INDE MYSTIQUE

«Nous sommes en Inde pour une quête mystique avec un groupe de Québécois. C'est notre quatrième voyage. Nous produisons tous les jours des capsules sur des activités: chant de mantras, baignade dans le Gange, Aarti sur le bord du Gange. Nous allons en expédition dans les Himalayas, à la source du Gange, et nous ferons d'autres vidéos. On peut visionner ces extraits à l'adresse suivante: facebook.com/pages/Pierre-Morency/31316430220293?pref=ts.»

Martine Meilleur

## BONNES ADRESSES

«Nous revenons de trois semaines au Portugal, où nous avons fait affaire avec Rentalcar, qui nous a loué une excellente voiture Peugeot pour environ 1000 \$ pendant 15 jours, avec assurance mur à mur — pas nécessaire de laisser un montant en garantie sur Visa ni même de la faire inspecter au retour, ni de se casser la tête avec l'assurance qui couvre le déductible, car il n'y en a pas. La voiture était de Goldcar, prise et rendue à l'aéroport.»

«Nous n'avons que de bons mots pour cette agence, Rentalscar, avec laquelle c'était notre deuxième expérience.»

Gérard Deschênes

«Je vous ai écrit en mars 2014 au sujet d'un projet de voyage au Portugal et en Espagne, que ma conjointe et moi avons réalisé l'automne dernier. Nous avons beaucoup apprécié vos conseils publiés dans Le Devoir. Le voyage s'est fort bien déroulé et nous en sommes revenus enchantés.»

«L'automne est une excellente période pour visiter le Portugal et l'Andalousie. Les hordes de touristes européens sont rentrées dans leurs terres et la température reste très agréable dans ces régions.»

«L'une de mes questions était de savoir s'il était possible de faire ce voyage de cinq semaines en nous déplaçant principalement en train ou en autobus entre les grandes escales, quitte à louer une voiture à l'occasion.»

«Finalement, des amis bien intentionnés nous ont convaincus d'opter pour une automobile pour l'ensemble du voyage, ce qui fut une très heureuse décision car cela nous a permis de découvrir des petits coins fort charmants au hasard de la route, tout en gardant une grande liberté de déplacements.»

«Dans votre chronique du 17 mai, un lecteur vous demande conseil pour la location de voiture au Portugal. Dans mes recherches, l'an dernier, j'ai rapidement exclu cette option car les coûts sont relativement élevés, surtout si l'on doit rendre la voiture dans une ville différente de celle de départ et, comme c'était notre cas, dans un pays différent (à Barcelone, Espagne). Le coût pour rapporter notre voiture de location à Lisbonne était d'environ 900 \$.»

«Par contre, j'ai découvert que l'option achat-rachat d'un véhicule auprès de Renault, Peugeot et Citroën est maintenant possible dans plusieurs pays de l'Europe de l'Ouest, dont le Portugal et l'Espagne. Je suis un habitué de cette formule car je la trouve avantageuse, à la fois pour le prix de "location" d'un véhicule neuf et les assurances mur à mur qui viennent avec le contrat.»

«Au Portugal, il est possible de prendre livraison d'une voiture achat-rachat avec une plaque française, à Lisbonne et Porto. Nous avions trois options pour la laisser en Espagne

au moment du retour: Vigo, Madrid et Barcelone. Nous avons choisi Barcelone.»

«À Lisbonne, la livraison se fait dans un garage situé tout près de l'aéroport. Le système est un peu artisanal, mais les gens au service, fort sympathiques, viennent nous chercher à l'aéroport, nous donnent toutes les explications sur l'utilisation du véhicule, expliquent quelques règles de base de conduite automobile au Portugal et fournissent même des conseils touristiques!»

«La procédure de retour à l'aéroport de Barcelone se fait également très simplement et de manière aussi sympathique.»

«Le seul problème de cette formule au Portugal est que le véhicule n'est pas équipé d'un "transponder" pour les autoroutes à péage exclusivement électronique, qui sont nombreuses — et inévitables — au Portugal, alors que la plupart des voitures de location le sont.»

«J'ai cependant résolu le problème en achetant une carte d'autoroute prépayée dans un bureau de poste, activée par texto. Les cartes se vendent par tranches de 5, 10, 20 ou 40 euros, mais pour nos 18 jours au Portugal, des cartes de 10 et 5 euros ont été amplement suffisantes.»

«On peut vérifier régulièrement notre solde sur Internet, ce qui permet d'éviter les mauvaises surprises car les amendes pour circuler sans payer sur une autoroute portugaise sont très salées (10 fois le tarif régulier).»

«Le guide du Routard sur le Portugal en parle d'ailleurs comme d'une véritable arnaque dont sont principalement victimes les véhicules immatriculés à l'étranger, donc surtout les touristes. J'espère que ces renseignements seront utiles à vos lecteurs.»

Jean Riopel

## À SUIVRE

L'agence N-igmes propose aux voyageurs de découvrir Paris et d'autres grandes villes françaises par un rallye gastronomique, visuel, historique, culturel, généalogique, etc. ☎ 09 7247 7361, n-igmes.com.

Vos suggestions, vos bonnes adresses, découvertes, souvenirs de voyage: lkiefer@ledevoir.com.

Les liens vers les endroits mentionnés dans cette chronique sont disponibles sur Le Devoir.com.

## PLAISIRS

## TOURISME

À hauteur de la vallée de la Neretva, le long de la route, de multiples étals débordant des dernières récoltes de fruits composent tout un tableau... Nous y dégustons, entre autres produits du terroir, un miel de fleurs de mandarinier que je cherche en vain depuis.



CAROLYNE PARENT

Split, une ville belle à croquer.



RESTAURANT PROTO



CAROLYNE PARENT

Un plat que l'on peut déguster au restaurant de poisson Proto, à Dubrovnik (voir aussi la photo ci-dessous). Ci-contre, le barman Toni Gabelic sert un *prosek*, un vin doux, au bar Temple de Split.

## CROATIE

SUITE DE LA PAGE D 1

Si l'envie vous prenait d'y goûter, passez donc outre le grand resto où s'arrêtent les autocars bondés de Taïwanais, à l'entrée du village, et attablez-vous plutôt dans une petite *konoba* (voir ci-dessous) en bordure de la marina. On y sert les mêmes huîtres, mais dans une tout autre ambiance...

## Le bon «remède»

Gardant le cap vers le nord, voilà que nous traversons une vraie nature morte aux mandariniers. À hauteur de la vallée de la Neretva, le long de la route, de multiples étals débordant des dernières récoltes de fruits composent en effet tout un tableau... Nous y dégustons, entre autres produits du terroir, un miel de fleurs de mandarinier que je cherche en vain depuis.

Puis nous entamons la portion la plus spectaculaire de la côte dalmate : la rivière Makarska. En cette fin d'après-midi, la lumière dorée embrase les blanches villas aux toitures orangées et, sur fond de mer émeraude, c'est du plus bel effet fauve.

À Split, dans le labyrinthe de ruelles qui s'est tricoté au fil du temps derrière les vestiges du palais de Dioclétien et voisin du temple de Jupiter, un bar, Temple, nous fait de l'œil. Nous demandons à boire quelque chose de très local ; le barman propose du *prosek*.

« Ça sonne peut-être comme *prosecco*, mais ça n'a rien à voir, dit-il. C'est plutôt un vin doux qu'on élabora en Dalmatie et en Istrie depuis au moins 400 ans, et qu'on boit pour se requinquer. »

Davantage un digestif qu'un apéro, il accompagnerait à merveille la fameuse *rozata*, le flan au caramel, aux amandes et à la liqueur de rose qu'on a vu au menu de tous les restos, ou presque. Avec des figues fraîches, quel nectar !



RESTAURANT PROTO

Le restaurant Proto, l'un des meilleurs de Dubrovnik.

Il est l'heure de passer aux choses sérieuses, notamment à la *dalmatinska pasticada*, un plat de bœuf ayant longuement mariné dans du *prosek* avant d'être braisé. Paraît que c'est à Split qu'on la prépare le mieux.

Paraît que c'est chez Fife qu'il faut y goûter. Paraît qu'on n'en mangera pas parce que ledit boui-boui familial tant vanté est fermé ce soir-là.

Nous nous rabattons sur

L'Aroma, un resto avec vue sur la mer situé à Podstrana, à l'orée de Split, dans l'hôtel boutique éponyme.

Finalement, ce n'est pas plus mal : nous y attend un risotto automnal aux perles de citrouille et à la lotte, aussi étonnant que délicieux. Et vive ce soupçon d'Italie sous le ciel dalmate !

Collaboratrice  
Le Devoir



CAROLYNE PARENT

Un paysage de la ville de Dubrovnik.

## En vrac

S'il y a un mot croate que tout gourmand en goguette sur la côte doit connaître, c'est bien *konoba*. Trouvant son origine dans le « garde-manger » des Romains, son sens a évolué pour désigner le « restaurant rustique » dalmate. Bref, c'est dans ce type d'endroit qu'on mange archilocal.

À une vingtaine de kilomètres au sud de Dubrovnik, la belle région de Konavle est réputée pour ses montagnes, ses vallées fertiles, ses rivières cristallines et ses moulins, de même que pour son agneau cuit sous cloche de fonte. J'en hyper-salive encore !

D'une durée de 14 jours, le circuit « Trésors de Croatie » de Transat Découvertes comprend aussi des incursions dans trois autres pays des Balkans, soit la Slovénie, la Bosnie-Herzégovine et le Monténégro. [transatdecouvertes.com](http://transatdecouvertes.com).

**Vous, fan de la télé-série *Le Trône de fer***, trouvez que remparts et forteresses de Dubrovnik ont un petit air de déjà-vu ? C'est qu'ils sont intégrés au royaume de Port-Réal depuis la deuxième saison !

**Renseignements :** [croatia.hr](http://croatia.hr), [visitdubrovnik.com](http://visitdubrovnik.com), [ston.hr](http://ston.hr), [visitsplit.com](http://visitsplit.com), [hotelsplit.com](http://hotelsplit.com).

**Notre journaliste** s'est rendue en Dalmatie, via Venise, avec la collaboration d'Air Transat.

## DES VACANCES EN SEPTEMBRE ?

PENSEZ EUROPE  
À VÉLO!

**FRANCE**  
3-18 | LA ROCHELLE-BORDEAUX  
7-22 | PÉRIGORD

**ESPAGNE**  
21-6 | ANDALOUSIE  
12-27, 17-2 | COSTA BRAVA  
25-10 | MAJORQUE

**ITALIE**  
1-16 | PUGLIA  
8-23, 24-8 | TOSCANE

**CROATIE**  
3-18, 17-2  
**PORTUGAL**  
20-5, 27-12

EN LIBERTÉ Formule de voyage destinée aux cyclistes autonomes. Plus de 15 destinations En liberté en Europe et en Amérique.

RÉSERVEZ MAINTENANT >>  
[veloquebecvoyages.com](http://veloquebecvoyages.com)  
514 521-8356 ou 1 800 567-8356, poste 506

**VQ**  
Vélo Québec  
VOYAGES  
Titulaire d'un permis du Québec

# PLAISIRS

## STYLE

Après un intermède de 10 ans, la métropole renoue avec l'effervescence des prix Commerce Design Montréal, créés en 1995, et célèbre cette année le 20<sup>e</sup> anniversaire de ce concept 100% montréalais. Cette initiative s'est répandue depuis plus d'une décennie dans plusieurs villes d'Europe, du Canada et des États-Unis.

### Le carnet

#### Relève mode, ou quand la persévérance scolaire défile

Le 25 mai dernier, les plus grands noms du design québécois se sont retrouvés pour le gala annuel du deuxième Défi Relève Mode qui couronnait les plus belles créations de plus de 150 jeunes issus de neuf écoles secondaires. Cette initiative relevant de Fusion Jeunesse, en collaboration avec le groupe Aldo, le collège Lasalle et le groupe Dynamite, vise notamment à prévenir le décrochage scolaire et à encourager les adolescents à poursuivre leurs études en les initiant au design de mode. La magie de la mode a une fois de plus opéré lors de ce défilé craquant rempli de fantaisie, d'imagination et de créativité. «Encore une fois cette année, j'ai été soufflé par la qualité des collections présentées par nos jeunes, et je suis d'autant plus fier de voir comment ce projet les aide à découvrir et à exploiter leur plein potentiel», a indiqué Gabriel Bran Lopez, président-fondateur de Fusion Jeunesse et l'âme derrière ce projet qui mérite toute notre admiration. Les 18 croquis ainsi que les créations primées par le jury seront exposés au Musée des beaux-arts de Montréal au cours de l'été. Mission accomplie pour cet événement annuel qui prend déjà des allures d'incontournable.

#### Horst, l'œil du maître

Le musée McCord nous convie jusqu'au 25 août 2015 à l'exposition *Horst, photographe de l'élégance*. Cette rétrospective présentée, organisée et mise en circulation par le Victoria and Albert Museum de Londres, est offerte en exclusivité nord-américaine à Montréal. Le public sera ébloui par tant de chefs-d'œuvre d'un esthétisme sublime, par la savante mise en scène et par la recherche rigoureuse où rien n'a été laissé au hasard. Nous accompagnons ce grand artiste dans sa démarche artistique qui l'a d'abord conduit à se passionner pour la haute couture, à travers une série de photographies qui auront marqué l'histoire de la mode, puis vers les portraits de stars hollywoodiennes qu'il immortalisées

comme très peu de photographes ont su le faire. Sa rencontre déterminante avec Dali et ses expérimentations surréalistes en photo en ont fait un influenceur de premier plan. Il aura également posé son regard unique sur le monde de la décoration en nous faisant pénétrer dans les univers intérieurs des grands de ce monde, par le biais de magazines internationaux des plus prestigieux. Il demeure une icône qui aura marqué le XX<sup>e</sup> siècle et qui reste une source d'inspiration pour les amateurs de photographie.

#### La face cachée de la mode

Deux films viennent démasquer la face cachée de la mode et prennent l'affiche simultanément dans les cinémas québécois. Le premier est un documentaire fascinant, *Dior et moi*, de Frédéric Tcheng, où l'on suit pas à pas Raf Simons, le couturier belge qui a succédé en 2012 au flamboyant et controversé John Galliano comme directeur artistique chez Christian Dior. On peut ainsi être témoin des doutes quotidiens de cet artiste de l'ombre dans l'élaboration de sa première collection pour la grande maison Dior. On découvre ses premières inspirations, ses moments d'angoisse, la complicité avec son assistant, avec les premières et les petites mains agiles des ateliers de haute couture, jusqu'au grandiose défilé de lancement qui se conclut en apothéose. Ce film est un voyage dans les coulisses de la création qui redonne toutes ses lettres de noblesse à ce métier mal aimé. L'autre film très attendu était *Saint Laurent*, réalisé par Bertrand Bonello, sorti quelques mois après le très décevant *Yves Saint Laurent* de Jalil Lespert. On comprend mieux, dans ce long-métrage deuxième mouture, la fragilité d'un être écorché vif au bord du désespoir et traînant un mal de vivre. Ce portrait lève le voile sur les tourments de la création, sur la vision singulière de ce couturier qui a bouleversé les diktats de la haute couture, et cela, toujours en mode séduction, ainsi que sur les sources d'inspiration de ce génie du style qui aura marqué plusieurs générations et qui continue d'être une icône absolue du monde de la mode.



STEPHANE GROLEAU

Au nombre des grands gagnants du dernier gala des prix Commerce Design Montréal, Zébulon Perron est reparti avec quatre prix pour le bar Furco (photo), la boulangerie Hof Kelsten, les restaurants Le Rosemont et Impasto.

## Le design a ses prix



JEAN-CLAUDE POITRAS

Après un long intermède de 10 ans, la métropole renoue avec l'effervescence des prix Commerce Design Montréal créés en 1995, et célèbre cette année le 20<sup>e</sup> anniversaire de ce concept 100% montréalais. Cette initiative s'est répandue avec beaucoup de succès, depuis plus d'une décennie, dans plusieurs villes d'Europe, du Canada et des États-Unis.

Le 11 mai dernier, 20 commerces de Montréal répartis dans 7 arrondissements ont été désignés lauréats de l'édition 2015.

Ces prix visent à honorer le travail des professionnels du design et de l'architecture, en plus de récompenser les commerçants participants ayant investi dans l'aménagement de leur commerce. Ces derniers ont été sélectionnés par un jury d'experts présidé par Nathalie Bondil, directrice et conservatrice en chef du Musée des beaux-arts de Montréal.

Les lieux primés présentent une grande diversité en matière d'offre commerciale, de style, de superficie et d'envergure. Afin d'illustrer la démocratisation du design tous azimuts, on a couronné des commerces aussi diversifiés que la maison Simons des galeries d'Anjou, l'Atelier-boutique du Mile-End de la talentueuse créatrice émergente Mylène B, l'espace zen de la galerie LeRoyer de la rue de la Montagne et la boulangerie artisanale Guillaume du Plateau-Mont-Royal, parmi d'autres.

En avant la séduction. Ces choix démontrent sans l'ombre d'un doute que le design n'est plus l'apanage d'une certaine élite fortunée et qu'il a réussi à s'imposer en matière de séduction dans

l'univers quotidien, toutes générations confondues.

Il est également rassurant de constater que Montréal n'est pas prisonnière d'un seul style, bien au contraire: toutes les tendances s'y côtoient, du minimalisme à la sobriété parfaitement maîtrisée et jusqu'au néotraditionalisme jouant sur l'engouement pour les éléments industriels et le charme du courant *rough chic*.

Parmi les principales tendances observées, on note la prépondérance du recyclage, de la réutilisation des matériaux bruts mais nobles (bois, cuivre, béton), ainsi que le recours à des couleurs chaudes. Les designers épurent les lieux, révèlent les traces du passé et les réactualisent.

Au nombre des grands gagnants de ce dernier gala, Zébulon Perron, le Xavier Dolan du design, est reparti avec quatre prix (bar Furco, boulangerie Hof Kelsten, Le Rosemont et Impasto), pendant que les bureaux de design La Firme (Manitoba, Mimi la Nuit), blazygérard (Privé, Pizzeria No. 900) et \_nature humaine architecture & design (Au pain doré, Mylène B) ont été primés, chacun à deux reprises.

#### Venez, voyez, votez!

Les Montréalais sont invités, les 13 et 14 juin prochains, à découvrir les 20 commerces lauréats sous l'angle du design, alors que les concepteurs seront sur place pour accueillir visiteurs et clients afin d'expli-

quer leur démarche créative.

Jusqu'au 31 août 2015, le public pourra ainsi voter pour son commerce favori en déposant son bulletin dans l'un des établissements primés ou à [commercedesignmontreal.com](http://commercedesignmontreal.com). Le Prix du public sera annoncé le 14 septembre.

#### Le prix Frédéric-Metz

En collaboration avec la Société des designers du Québec et l'Université du Québec à Montréal, le Bureau du design de la Ville de Montréal rendra hommage à Frédéric Metz (1944-2014), professeur à l'UQAM et figure marquante du design au Québec.

Attribué dans le cadre des prix Commerce Design Montréal 2015, le prix récompensera un concept de design global, parfaitement intégré, inspirant et efficace, et qui, selon M. Metz, «facilite la vie, élève la beauté, la fonction et le sens, adoucit l'expérience et constitue une valeur ajoutée à la vie quotidienne».

Frédéric Metz était un collaborateur et conseiller de longue date des prix Commerce Design Montréal. Il a entre autres assuré la direction artistique de l'événement de remise des prix à l'usine C, en 1999.

Partout, dans tous les quartiers, la ville de Montréal, sous l'emprise du design, se métamorphose et se réinvente de plus en plus. Quel beau virage!

Cette chronique est publiée le dernier samedi de chaque mois.

### MOTS CROISÉS

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

2871

#### HORIZONTELEMENT

- Cuistre - Musique de danse.
- Tout élément d'un ensemble - Dupées.
- Style artistique - Crêpe russe.
- Absence totale ou partielle de dents - Avant nous.
- Svelte - Proteste.
- Étude des reptiles.
- Prénom d'un cambrioleur - Qui provient par descendance.
- Dans le pain - On dit que le chat en a sept.
- Harmoniser - Organisation révolutionnaire basque.
- Trésor public - Absence de salive.
- Indolences - Se dit au ping-pong.
- Ventilées - Bois noir.

- Se détendre.
- Concédés moyennant une redevance périodique - Terre argileuse.
- Narrateur - Règle.
- Partie de route - Passes sous silence.
- Retransmis au petit écran.
- Enduré - Nacré.
- Hostilité instinctive.
- Pluriel de leu - Sous le bras.
- Dégradés par l'âge - À toi.
- Sanctuaire - Aigle d'Australie.

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

SOLUTION DU DERNIER

### Mots-croisés du samedi

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

#### Horizontalement

**I.** Production pulvérulente pas bien dangereuse. **II.** Belle comme un napperon. Cercle poétique. **III.** Rassemblé. Découpage du temps. **IV.** Descendues en très grandes quantités. A fait de gros dégâts chez les acariens avant d'être interdit. **V.** Dressée pour mémoire. Masse entre les mains du tailleur. **VI.** Personnel. Préposition. Arrive avec les entrées. **VII.** Piégée. Un plat et sa préparation. Personnel. **VIII.** Sortie à chaque tour. Droit sur la planche. Article. **IX.** Place au sommet du pouvoir. Dieu de la guerre et de la poésie. **X.** Poussent à bout.

#### Solution du n° 246

**Horizontalement**  
**I.** Traits d'union. **II.** Hourras. Acra. **III.** Es. Routinier. **IV.** Assaut. Ma. Ar. **V.** Té. **VI.** Parada. **VII.** Ré. Sézig. **Met.** **VIII.** Essorage. **VIII.** Un. Pérorai. **IX.** Sténopé. Parc. **X.** Enrène. Calée.

#### Verticalement

**1.** S'arrange pour en laisser un maximum aux autres. **2.** Libère la chambre après coup. **3.** Délicieuse pâtisserie. Prépara la greffe. **4.** Au bout du doigt. Alimente le bétail. **5.** Donnent de belles couleurs. En trop. **6.** Personnel. Naturel. **7.** Fit son entrée. Dans l'errance. **8.** Tout à fait convenable. **9.** Souvent très commun. Boite à images. A fait la lecture chez Elisabeth. **10.** Fabriqué par l'homme. Dans le doute. **11.** Renvoi. Englobait Lesbos et Ténédos. **12.** Suiveurs du patriarche de Constantinople.

Philippe Dupuis

#### Verticalement

**1.** Théâtreuse. **2.** Rossées. **Tn.** **3.** Au. **Suer.** **4.** Irraisonné. **5.** Trouver. **On.** **6.** Saut. **Zappe.** **7.** Dst. **Pigée.** **8.** Imager. **9.** Namar. **Opa.** **10.** Ici. **Amoral.** **11.** Oréade. **Are.** **12.** Narratrice.

### Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : DIFFICILE

2998

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

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

2997

### 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)

MOTS CROISÉS PROBLÈME N° 247

Philippe Dupuis est également l'auteur des mots-croisés du Monde

## PLAISIRS

## SAVEURS

En 1885, le maire d'Atlanta avait organisé un référendum afin d'interdire la vente de toute boisson alcoolique dans la ville. John Pemberton, un vétéran de la guerre de Sécession, s'associe à Frank Robinson pour créer la Pemberton Chemical Company et lancer officiellement le Coca-Cola, un soda sans alcool qui goûte le bourbon.

## Le centenaire d'une boisson pharmaceutique devenue Coca-Cola

PHILIPPE MOLLÉ



Le pharmacien John Pemberton, d'Atlanta, concepteur de la célèbre boisson Coca-Cola, n'imaginait certainement pas que la tout aussi célèbre bouteille obtiendrait le succès mondial que l'on connaît.

La boisson fut d'abord vendue en carafe, en 1886, avant l'apparition de la première version de la bouteille, en 1916, qui arborait le logo de la firme moulé dans le verre. Ce changement eut lieu à la suite d'un concours national lancé par la compagnie Coca-Cola.

### Une recette secrète

L'histoire raconte que l'Américain John Pemberton se serait inspiré, au départ, de la recette d'Angelo Mariani, un chimiste français qui avait créé une boisson alcoolique avec du vin de Bordeaux et des feuilles de coca, en 1863. Une recette concoctée à base de damiana — une plante dont on vantait les pouvoirs aphrodisiaques — de feuilles de coca et de noix de kola. Ce « French Wine Cola » sera vendu tel quel dans sa pharmacie, jusqu'à sa mort en 1888.

Cette boisson parmi les produits les plus publicisés a passionné des artistes comme Picasso, Jean-Paul Gaultier ou Paul Smith

En 1885, le maire d'Atlanta avait organisé un référendum afin d'interdire la vente de toute boisson alcoolique dans la ville. Déjà malade, Pemberton, un vétéran de la guerre de Sécession, s'associe à Frank Robinson, comptable de son État, pour créer la

Pemberton Chemical Company et lancer officiellement le Coca-Cola, un soda sans alcool qui goûte le bourbon.

Plus tard, le 6 juin 1887, Pemberton fait inscrire la compagnie au registre du commerce aux dépens de ses anciens associés et devient ainsi le seul titulaire de la marque déposée.

La même année, profitant de l'aggravation de la maladie de Pemberton, son ancien associé Robinson et l'homme d'affaires Asa Griggs Candler rachètent de force l'entreprise au pharmacien pour 2300\$ et décident de lancer véritablement la boisson. Le Coca-Cola vient de naître et la recette de base va demeurer intacte jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

### Un développement mondial

Officiellement, la boisson ne contient plus de cocaïne depuis 1903, mais on en retrouve quelques traces lors d'un contrôle effectué en 1929 par la US Food and Drug Administration. À l'époque de sa création, un verre de Coca-Cola contenait neuf milligrammes de cocaïne. Aussi, tout au début, Pemberton servait sa boisson à la fontaine et ajoutait du sirop à l'eau gazeuse.

Une fois la feuille de coca retirée de la recette, c'est la caféine qui sera mise en cause dans la boisson et qui va influencer tout le catalogue nutritionnel, y compris la loi états-unienne sur l'étiquetage, dès les années 1930.

En 1918, à la fin de la Première Guerre mondiale, avec l'armée américaine, les premières bouteilles de Coke feront leur apparition en France, à Bordeaux, ville de vin qui verra arriver des tonneaux de sirop foncé auquel on ajoutera alors un soda gazeux, ou parfois de l'eau de Seltz. En 1921 s'établira en France la production de Coca-Cola en bouteilles et en canettes.



La recette de base du Coca-Cola est demeurée intacte de sa création jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

Mais c'est le Troisième Reich qui deviendra le deuxième consommateur mondial de Coca-Cola après les États-Unis. À Berlin, lors d'une exposition dédiée aux ouvriers du troisième Reich en 1937, le Coke vole la vedette et devient une boisson populaire recherchée.

Une stratégie de développement s'impose alors en Europe. Durant la Deuxième Guerre mondiale, un décret sera même voté par l'administration Roosevelt pour permettre à la firme de devenir boisson de guerre et ainsi éviter les restrictions sur le sucre aux États-Unis et en Europe.

### Cent ans plus tard

À la fin de la guerre, la petite bouteille abondamment copiée, imitée, prendra un essor international pour se retrouver partout sur la planète et devenir ce qu'est le Coca-Cola d'aujourd'hui, fabriqué par une énorme multinationale.

Cent ans plus tard, le Coca-Cola fait partie du

quotidien de bien des gens et les consommateurs sont toujours partagés entre le Coke et l'autre soda tout aussi populaire, Pepsi-Cola. Le Coke original, maintenant centenaire, a donné lieu à une multitude de rejets, dont certains se sont avérés sans intérêt.

Le Coca-Cola s'offre une jolie fête dans plus de 100 pays. Cette boisson parmi les produits les plus publicisés a passionné des artistes comme Picasso, Jean-Paul Gaultier ou Paul Smith. Elle est représentée autant par le père Noël que par le sport ou les arts.

Coca-Cola pétille, comme le ferait un grand champagne millésimé, à la mémoire de son créateur John Pemberton.

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

#### Brochettes de porc aux mangues

Pour 4 personnes

- 2 filets de porc
- 2 mangues épluchées
- 1 poivron jaune
- 45 ml de miel
- 30 ml d'huile d'olive
- 15 ml de sauce hoisin
- 2 ml de poudre de piment d'Espelette
- Sel au goût

Retirer les petits nerfs sur les filets de porc et découper des cubes de 2 cm par 2 cm. Découper de la même façon les morceaux de poivron et les mangues.

Préparer une marinade avec la sauce hoisin, le miel, la poudre de piment et l'huile d'olive. Bien mélanger et ajouter du sel au goût.

Sur des pics à brochette, répartir les morceaux de filet de porc, les poivrons et la mangue.

Préchauffer le grill ou une plaque à plancha au préalable. Badigeonner de la marinade et cuire environ 2 à 3 minutes de chaque côté les brochettes.

### DANS LA BIBLIOTHÈQUE



#### LES MEILLEURES RECETTES DE PAIN AUTOUR DU MONDE

Éditions Marabout  
2015, 416 pages

Voilà un ouvrage complet sur l'histoire du pain dans le monde. Les recettes sont réparties en niveaux de difficulté de 1 à 3. On y retrouve aussi des techniques de plusieurs pays, dont certaines font ressortir la présence de blés anciens redevenus très à la mode, comme l'épeautre.

### Découverte

#### Grand Prix des boulangers artisans 2015

Quatre boulangers renommés de Montréal s'affronteront dans une compétition amicale les 31 mai et 1<sup>er</sup> juin : Laurent Agliata (L'Amour du pain), Charles Létang (Mamie Clafoutis), Quentin Locuratolo (Le pain dans les voiles) et Gérald Loersch (Première Moisson).

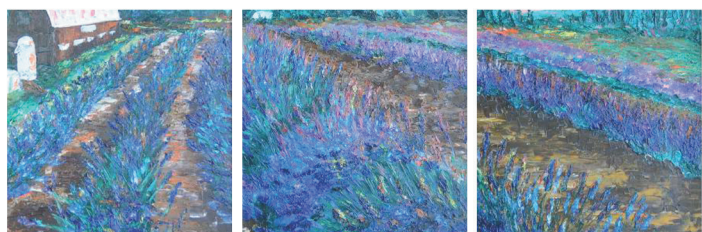
Devant juges et public, ils devront tout faire, de la pâte à la cuisson des pains et des viennoiseries. C'est au Palais des congrès de Montréal.



## SAVEURS DU TERROIR

MONTÉRÉGIE

### LE LAVANDOU



www.andrelibrex.ca

OUVERTURE OFFICIELLE de la GALERIE d'ART  
30 mai 2015

Ouvert du mardi au dimanche de 10 à 17 heures  
3455, Rang des Lemieux, FRANKLIN J0S 1E0

Tél. : 450 826 3895  
www.lavandou.ca

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec  
Evelyne De Varennes au 514.985.3454 ou devarennes@ledevoir.com

## BON VOYAGE

VACANCES  
**CELEBRITOURS**  
450 672-6000 / 1 877 672-6001

Nos circuits culturels de la semaine

**DÉCOUVERTE DE LA TUNISIE**  
15 jours / 31 repas  
1 699\$\* 13 novembre  
Autres départs : 18 septembre, 2 et 16 octobre

**PORTUGAL AVEC SÉJOUR EN ALGARVE**  
15 jours / 23 repas  
2 199\$\* 1<sup>er</sup> novembre  
Autres départs : 27 septembre, 4, 11, 18 et 25 octobre

**MERVEILLES D'ESPAGNE**  
15 jours / 29 repas  
2 399\$\* 14 novembre  
Autres départs : 12, 19 septembre, 3, 10, 17, 24, 31 octobre et 7 novembre

**CROATIE ROMANTIQUE**  
15 jours / 26 repas  
2 899\$\* 8 novembre  
Autres départs : 11, 18 et 25 octobre

**FRANCE & ESPAGNE**  
16 jours / 26 repas  
2 999\$\* 21 octobre

**EUROPE DE L'EST**  
15 jours / 26 repas  
3 299\$\* 20 septembre et 11 octobre

Espagne - Portugal - Croatie - Italie - Tunisie - France - Îles Canaries - Malte / Sicile - Europe de l'Est - Thaïlande - Vietnam  
\*Prix par personne à partir de, occ. double, valides si paiement par chèque ou argent comptant seulement. Prix et promotions en vigueur au moment de l'impression et valables pour réservations effectuées du 30 mai au 6 juin 2015, sous réserve de disponibilité. Conditions générales ou détails consultez notre brochure 2014-2015 ou site web. Les prix n'incluent pas la contribution CFC de 1,50\$, 1 100\$.  
www.celebritours.com Permis du Québec

PRÉSENTATIONS DE NOS CIRCUITS  
À MONTRÉAL - LIEU : AUBERGE UNIVERSEL - 5000, RUE SHERBROOKE EST

**VOYAGES LAMBERT**

**DIMANCHE 31 MAI 2015**

11h00 COLOMBIE  
11h00 PÉROU & BOLIVIE  
12h30 PANAMA  
12h30 LE MEXIQUE DES TROIS CULTURES  
14h30 PRAGUE-VIENNE-BRATISLAVA-BUDAPEST

ENCORE DISPONIBLE...

**TURQUIE PEUPLES & CIVILISATIONS**  
Du 22 septembre au 11 octobre 2015 (Durée 20 jours)

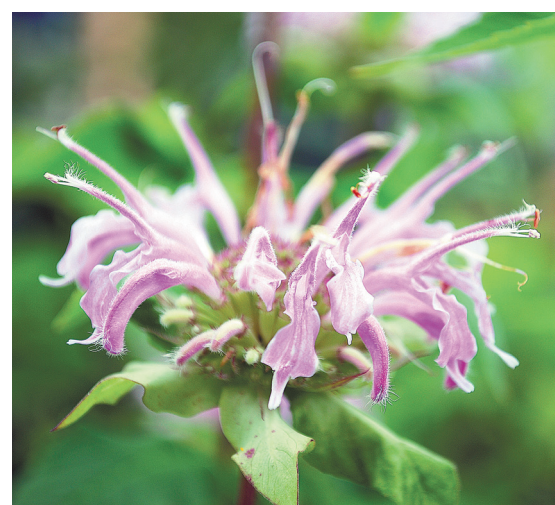
**LE CAUCASE AZERBAÏDIAN, GÉORGIE & ARMÉNIE**  
Du 8 au 28 septembre 2015 (Durée 21 jours)

**SICILE & ITALIE DU SUD ESCALE AUX ÎLES ÉOLIENNES**  
Du 4 au 24 octobre 2015 (Durée 21 jours)

2105, ch. Ste-Foy, Québec  
1.800.667.8042 **voyages-lambert.com**

Pour réserver un espace publicitaire, contactez Jean de Billy au 514 985-3456 ou jdebilly@ledevoir.com

# JARDINS



La monarde fistuleuse



L'asclépiade incarnate

PHOTOS MARC SARDI

Selon Marc Sardi, la création d'habitats avec des plantes mellifères et nectarifères est la manière la plus facile de venir en aide aux pollinisateurs.

## Les plantes mellifères en ville

Rencontre avec Marc Sardi, chargé de projet pour la biodiversité urbaine à Ville en Vert et porte-parole de Miel Montréal

LISE  
GOBEILLE



La création d'habitats avec des plantes mellifères peut-elle améliorer la survie des pollinisateurs? Le déclin des populations de pollinisateurs interpelle plusieurs personnes conscientes de leur importance capitale pour l'alimentation, mais aussi pour l'équilibre des écosystèmes. La plantation de plantes mellifères est-elle une solution?

Rencontre avec Marc Sardi, chargé de projet pour la biodiversité urbaine à Ville en Vert et porte-parole de Miel Montréal, deux organismes à but non lucratif.

### L'installation de plantes mellifères peut-elle aider les pollinisateurs?

Il n'y a aucun doute que pour venir en aide aux pollinisateurs, la création d'habitats avec des plantes mellifères et nectarifères est la manière la plus facile. Le but est de leur fournir de la nourriture jusqu'à la fin de la saison et de les fidéliser.

Pour ce faire, il est important de choisir des végétaux qui fleuriront à différentes périodes. Toutefois, le printemps ne pose pas de problème, car beaucoup d'arbres fleurissent à cette saison en ville: érable, pommier, févier, caragana, tilleul, gleditsia. La problématique est différente à la campagne.

### Quels sont les meilleurs choix?

De nombreuses plantes sont riches en nectar et en pollen, en particulier chez les astéracées, les lamiacées et les fabacées. Par ailleurs, on doit prendre des fleurs jaunes, violettes, blanches ou bleues, car les insectes ne voient pas le rouge. Puis, il faut choisir des plantes résistantes aux conditions urbaines de pollution, chaleur extrême et environnement minéralisé.

Voici quelques excellentes plantes pour attirer les pollinisateurs: agastache fenouil, aster de la Nouvelle-Angleterre, aster à grande feuille, asclépiade incarnate, monarde fistuleuse, penstemon hirsute, verge d'or — elle pousse à l'ombre et a une tige zigzagante —, la verge nemoralis — elle ne drageonne pas et tolère les sols secs et pauvres —, la verveine veloutée et la verveine stricta — cette dernière pousse en sol sec et pauvre — et finalement, la rudbeckie hérissée.

### La pelouse est-elle intéressante pour les pollinisateurs?

Tout à fait, elle devient une riche source de nectar et de pollen si on maintient en fleurs, dans la pelouse, une grande diversité de végétaux tels que la bugle, le pissenlit, le lierre et la potentille. De plus, cette diversité végétale rend la pelouse plus résistante aux maladies et aux infestations de ravageurs.

### Doit-on privilégier la plantation de végétaux indigènes?

Les insectes pollinisateurs du Québec ont coévolué durant des millions d'années aux côtés des plantes indigènes du Québec et des liens intimes se sont tissés entre les mondes animal et végétal. C'est pourquoi nous privilégions les indigènes.

Toutefois, selon des observations, l'abeille mellifère qui a été introduite semble particulièrement attirée par les plantes introduites: bourrache, méliot, phacélie, pissenlit, trèfle, verge d'or. De ce point de vue, tout n'est pas noir ou blanc.

### Le nombre de colonies d'abeilles domestiques s'est multiplié au cours des dernières années. Quelles peuvent être les conséquences?

Il peut y avoir un impact sur les autres pollinisateurs et la disponibilité de nourriture. C'est pourquoi il est important de créer de nouveaux habitats afin d'éviter la concurrence entre les différentes espèces.

Tout de même, la présence des abeilles mellifères s'avère probablement complémentaire, car leur proboscis — ou langue pour la récolte du pollen et du nectar — est de longueur différente de celle des autres pollinisateurs.

### Les pollinisateurs et l'agriculture urbaine

L'agriculture urbaine et les pollinisateurs sont intimement liés, car 33% de ce que nous mangeons est pollinisé par les insectes. En connaissance de cause, les horticulteurs et les jardiniers devraient être les premiers concernés par la création d'habitats pour les pollinisateurs afin de s'assurer des récoltes abondantes.

### La trousse PolliniMini

La trousse PolliniMini est un excellent outil pédagogique de Ville en Vert conçu par Marc Sardi. Elle a été réalisée pour sensibiliser les gens aux insectes pollinisateurs et favoriser un rapprochement avec cet univers méconnu. Selon Marc Sardi, au Québec plus qu'en Ontario, aux États-Unis et en Europe, les citoyens craignent les

insectes: souvent, ils ne savent pas différencier une abeille d'un bourdon et ne connaissent pas leur rôle dans nos écosystèmes.

Cette trousse, qui foisonne d'informations éclairantes, inclut des végétaux, un nichoir pour les abeilles solitaires, un manuel d'instruction et tous les accessoires nécessaires. Un bel outil pour initier les enfants, mais aussi pour tout citoyen qui désire créer un habitat à pollinisateurs. Pour commander ou pour toute question: [biodiversité@villeenvert.ca](mailto:biodiversité@villeenvert.ca).

On peut aussi rencontrer les promoteurs de la trousse ce samedi au métro Laurier, à Montréal, dans le cadre de la Journée de l'abeille ([miel-montreal.com/events/journee-de-labeille-a-montreal](http://miel-montreal.com/events/journee-de-labeille-a-montreal)), et au cours de la Semaine des pollinisateurs, du 15 au 21 juin ([pollinator.org/pollinator\\_week\\_2015.htm](http://pollinator.org/pollinator_week_2015.htm)).

### La fête annuelle de la plante médicinale

Cette année, le sapin baumier est la plante médicinale mise à l'honneur par la Guilde des herboristes. À Montréal, la fête aura lieu au Jardin botanique, en collaboration avec Les Amis du Jardin botanique, le 7 juin de 10 h à 17 h. Trois conférences dans l'amphithéâtre et des visites guidées du jardin des plantes médicinales auront lieu, des plantes et des produits se-

ront en vente et des dégustations seront proposées. La Journée des plantes médicinales se déroule également dans différentes régions du Québec. Il s'agit d'une activité gratuite. [guidedesherboristes.org](http://guidedesherboristes.org), [a.bazinet.herboriste@gmail.com](mailto:a.bazinet.herboriste@gmail.com).

### Le prix Henry Teuscher

Lors du Rendez-vous horticole, le 22 mai dernier, le Jardin botanique de Montréal, qui s'inscrit dans le complexe muséal Espace pour la vie, a décerné à Claude Vallée le prix Henry Teuscher. Ce prestigieux prix souligne la contribution exceptionnelle du lauréat à l'avancement de l'horticulture au Québec.

Reconnu par ses pairs et par l'industrie horticole, il contribue depuis plus de 25 ans à son développement. Que ce soit par l'intermédiaire de l'enseignement, de la recherche, de l'innovation technologique ou de la publication, son parcours témoigne d'un engagement exceptionnel.

Il défend, en outre, une approche plus «holistique» qui place les végétaux au cœur du développement des espaces. Une approche d'avenir où il faudra, selon lui, reconnaître le rôle majeur et les bienfaits qu'ils ont sur l'environnement, la santé et le bien-être des collectivités.

[lgobeille@ledevoir.com](mailto:lgobeille@ledevoir.com)

### Au jardin cette semaine

**On sème** au potager le fenouil de Florence, et enfin, on plante les aubergines, le chou-fleur et les tomates dans la région de Montréal... Pour les autres, il faut encore attendre. L'altise, un petit coléoptère qui transforme en dentelle les jeunes feuilles des brassicacées (brocoli, chou, roquette...) est déjà présent. Sur une petite surface, l'emploi d'un agrotexile est la solution la plus efficace, mais on peut aussi traiter avec un insecticide de contact (le résultat n'est toutefois pas fantastique).

**Selon le bulletin** du Réseau d'avertissements phytosanitaires (21 mai 2015), un traitement pour le contrôle de la teigne sur l'ail et le poireau doit être effectué le 30 mai dans la région de Montréal. Je vous recommande le *Bacillus thuringiensis* var. kurstaki, offert dans les jardineries. **Les températures de nuit** sont maintenant assez clémentes pour sortir les plantes tropicales, mais n'exposez pas ces dernières directement au soleil, car elles vont brûler. Passer l'été à l'extérieur leur procure une cure de santé. Puis, si elles ont besoin d'un rempotage, le printemps est la saison par excellence.

### DANS LA BIBLIOTHÈQUE

#### IKEBANA. L'ART FLORAL AU FIL DES SAISONS

Rie Imai et Yuji Ueno  
Photographies de Noboru Murata  
Nuinui, 143 pages

Voilà un livre sublime sur l'ikebana, l'art floral japonais, dont la tradition est ici revisitée par l'approche innovante des auteurs. Les techniques de base sont clairement expliquées et illustrées tout au long des quatre chapitres qui correspondent chacun à une saison. Des conseils et des idées inspirantes à la portée de tous et ne demandant pas de matériel coûteux sont proposés pour développer sa propre créativité. Cinquante-trois compositions magnifiquement photographiées témoignent de la sensibilité de cet art floral à transmettre la splendeur de la nature.



# Escapades

## ESTIVALES



**Tourisme Manawan**

**Séjours d'aventures, d'échanges et de culture avec les Atikamekw de Manawan sur une île isolée.**

2 nuits / 3 jours, 400\$ p/p incluant 5 repas, guides, activités. Arrivées tous les lundis, mercredis et vendredis jusqu'au 16 octobre. Transferts disponibles de Montréal.

**819.971.1190 | [www.voyageamerindiens.com](http://www.voyageamerindiens.com)**



**Voyages CÔTE**  
Coopérative de solidarité en tourisme équitable

Réservez tôt!  
1 877 573-2678  
[reservation@voyagescoste.ca](mailto:reservation@voyagescoste.ca)

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

**INFORMATION ET RÉSERVATIONS:**  
[info@voyagescoste.ca](mailto:info@voyagescoste.ca) • 1 877 573-2678

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

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