



SAMEDI



VOYAGES

Long courrier: vos questions, nos réponses
Page 2



SAVEURS

Le fromage retrouvé de l'île d'Orléans
Page 5



JARDINS

Beau, chaud et sec... un été fabuleux!
Page 6

TOURISME



Le village Le Pont, dans la vallée de Joux.

CAROLYNE PARENT

Suisse Au pays du temps qui passe

La Route de l'Horlogerie propose un voyage au royaume de la précision

Au-delà des Alpes skiabiles, du chocolat et des couteaux — qui figurent parmi l'équipement officiel des astronautes de la NASA, selon le *Guide du routard* —, la Suisse cache des spécificités qui ne manquent pas d'intérêt touristique. À commencer par sa fameuse industrie de l'horlogerie, avec tout ce qu'elle peut montrer. Il y a bien aussi ces bucoliques paysages aux reliefs aussi variés que les cultures et les langues qui caractérisent chacune des régions, une histoire marquée par les conflits, l'affabilité discrète des habitants, et cette efficacité légendaire qui fait tourner le pays comme... une montre suisse.

DIANE PRÉCOURT

Au cœur du temps, sans forcer le jeu de mots, on peut égrener un séjour en Suisse sur le thème «La Route de l'Horlogerie». Au fil de ses ateliers de fabrication, les artisans des marques les plus célèbres y dévoilent leur savoir-faire et leurs produits, tous plus sophistiqués les uns que les autres.

Curieusement, le développement de l'une des industries les plus prospères et prestigieuses au monde prend ses racines dans l'interdiction, par l'austère Calvin, du port de bijoux à Genève au XVI^e siècle, en pleine Réforme protestante. Pour déployer leurs talents, bijoutiers et joailliers se tournent alors vers la création originale de montres et d'horloges. Très vite, la région fourmille de spécialistes passés maîtres dans l'art de la précision.

La «Route de l'Horlogerie», en 27

étapes, retrace des outils, des machines, des pièces traditionnelles, des artisans aussi, qui ont marqué le développement et l'évolution de ce secteur. Une industrie qui inspira plus tard la mise sur pied de musées et d'autres institutions reliées au monde de l'horlogerie et de l'exactitud: on y trouvera des pièces de collections publiques et privées, pour un fascinant voyage dans le temps. Littéralement.

Ce pays aux dimensions géographiques plus que limitées, monté de toutes pièces comme un énorme patchwork culturel, linguistique et religieux, ne laisse pas non plus d'intriguer, les Québécois au premier chef, par son poids sur l'échiquier mondial qui est inversement proportionnel à sa grandeur, autant que par la nature de son organisation sociale. Et bonjour le fédéralisme qui marche! Est-ce grâce à ce contraste pour le moins éloquent que la Confédération helvétique (d'où son code officiel CH) sera souvent citée en

exemple? Chose certaine, le visiteur, lui, trouvera en Suisse de quoi faire d'intéressantes découvertes. A condition, dans certains recoins en tout cas, de ne pas trop rechercher de grande effervescence ni de gastronomie débridée: nous sommes ici au royaume du pragmatisme.

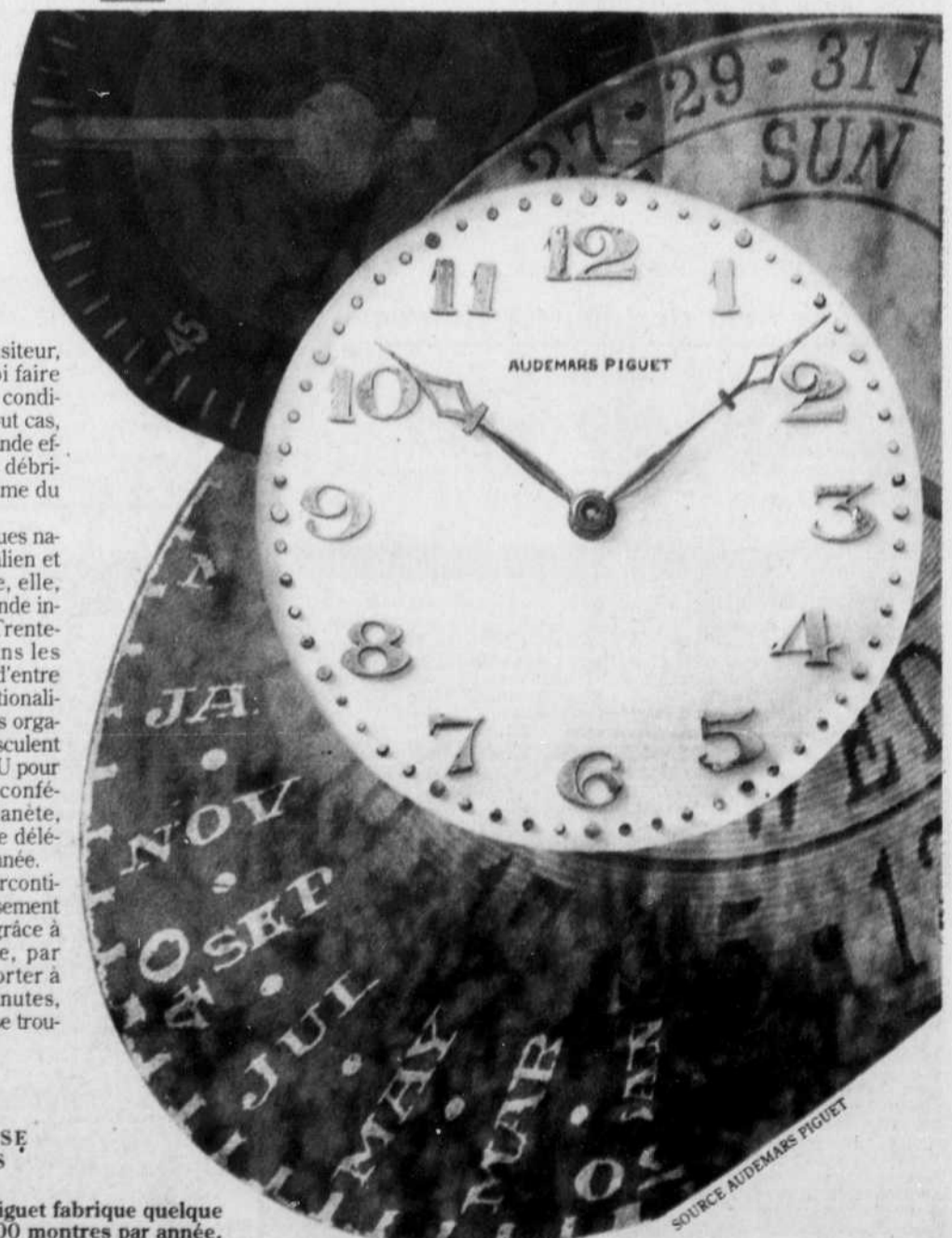
Dans ce pays aux quatre langues nationales (allemand, français, italien et romanche), la ville de Genève, elle, sera souvent associée à une grande internationalité. Et pour cause. Trente-cinq langues sont parlées dans les écoles genevoises et certaines d'entre elles accueillent jusqu'à 100 nationalités. Aussi, on ne compte plus les organisations mondiales qui s'y bousculent au portillon, tel le siège de l'ONU pour l'Europe, l'un des centres de conférences les plus actifs sur la planète, avec des dizaines de milliers de délégués qui y convergent chaque année.

Pas étonnant que l'hôtel Intercontinental de Genève soit un établissement classé «à sécurité maximum» grâce à une structure assez efficace, par exemple, pour pouvoir transporter à l'hôpital, en moins de trois minutes, tous les Bush de la planète qui se trouvent là en conférence.

Le Devoir

VOIR PAGE D 3: LA SUISSE BIEN DE SON TEMPS

Audemars Piguet fabrique quelque 23 000 montres par année.



SOURCE AUDEMARS PIGUET

SAMEDI

TOURISME

VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR UNE DESTINATION, SES LIEUX D'HÉBERGEMENT OU SES RESTOS, DES SUGGESTIONS OU DES COUPS DE CŒUR POUR NOS LECTEURS? FAITES CLIQUER VOTRE CLAVIER OU ÉCRIVEZ À L'ADRESSE POSTALE DU DEVOIR...

Long courrier

« J'aimerais prendre quelques informations qui pourraient nous être utiles, à mon mari et moi, lors de nos prochaines vacances en Espagne, au mois de septembre. Nous devons assister à un congrès à Granada et nous voulons en profiter pour prolonger notre séjour et découvrir partiellement ce coin de pays. Les grands hôtels ne sont pas nécessairement ce que nous recherchons mais nous voulons le confort et la sécurité des lieux. Nous demeurerons à Granada une semaine, le temps du congrès, et par la suite nous souhaitons prolonger nos vacances de deux autres semaines. Où aller, quoi visiter? Nous aimons aussi les bonnes tables. »

Anne Sainclair, Rigaud

Septembre est certainement, avec mai et juin, le mois le plus propice à une visite de la région andalouse. Pour les hôtels, il en existe quelques-uns qui sont de véritables trésors, aussi bien au chapitre de l'architecture que de l'ambiance qui y règne.

D'abord, le Parador Nacional de San Francisco. C'est un ancien couvent qui se trouve sur le site de l'Alhambra. L'une des ailes de l'hôtel donne sur de magnifiques jardins, les autres arrivent directement sur l'Alhambra. La partie la plus ancienne est la plus intéressante car la portion rénovée n'a pas eu de bonne inspiration en matière de décoration. Excellent restaurant andalou et vue sur les jardins de Généralife et sur les grottes de Sacromonte quand on est sur les terrasses de l'hôtel. ☎ 958 22 14 40, 958 22 22 64 (télécopieur). Comme il n'y a que 36 chambres, il faut réserver tôt. Les prix sont élevés. Double: 180 \$ la nuit.

Deux autres adresses à de meilleurs prix... L'hôtel Palacio Santa Inés, dans le quartier d'Albaicín, à cinq minutes de l'Alhambra. Une cour intérieure du XVI^e siècle sur deux niveaux, avec promenades et poutres apparentes. Treize chambres de taille moyenne avec mobilier de style. Double: 130 \$ la nuit. ☎ 958 22 23 63, 958 22 24 65 (télécopieur), www.ee.es/granada/hotels.sinces.

Et puis l'hôtel Reina Cristina. Au centre de la ville, c'est une résidence du XIX^e siècle avec 43 chambres de petite taille, mais meublées de façon originale. 130 \$ la nuit en occupation double, avec petit-déjeuner-buffet. ☎ 958 25 32 11, 958 25 57 28 (télécopieur), www.hotelreina-cristina.com.

Côté restos: Las Tinajas, une grande auberge avec cuisine méditerranéenne; L'Alhabaca, pour la tourte au saumon et le gaspacho; Cuniñi, pour les fruits de mer; Carmen de San Mi-



Lio Kiefer

guel, pour les poissons et l'agneau; et Ruta del Valeta, au nord de la ville, pour les spécialités de cochon de lait, faisans et perdreaux.

En ce qui concerne votre prolongation de voyage, je vous suggère de louer une voiture et de visiter Cordoue et Séville, mais également de plus petites villes comme Ronda, Jaen, Ubeda, Jerez de la Frontera et, bien sûr, Cadix, où l'hébergement est moins cher.

Dans toutes ces merveilleuses villes d'histoire et de lumières, gardez toujours un œil attentif à vos effets personnels et à ce que vous laissez dans votre voiture, les larcins étant malheureusement monnaie courante. Le coup le plus connu est de se faire faire les lignes de la main en pleine rue. On vous prêche un bel avenir mais jamais la perte de votre porte-monnaie qui vient de se produire. Pour des renseignements sur Grenade, consultez ce site: <http://biztravels.net/biztravels/europe/spain/andalucia/sr.granada-hotels.php?lg=fr>.

« J'aime beaucoup Paris et j'aime y retourner. Par contre, je n'ai jamais trouvé un hôtel qui soit dans un arrondissement tranquille. Auriez-vous des suggestions? »

Caroline Delorme, Québec

La suggestion que je vous fais n'est pas d'ordre hôtelier. Il s'agit d'un site de la mairie de Paris qui répertorie l'indice de bruit à travers la capitale française, arrondissement par arrondissement, rue par rue, immeuble par immeuble. Il suffit alors de choisir d'abord votre indice de tranquillité et ensuite, votre hôtel: http://www.paris.fr/FR/Environnement/bruit/carto_bruit/default.htm.

« J'aimerais partir au Mexique à la fin de l'été, peut-être loin des plages, des touristes et des grandes chaleurs. Est-ce un rêve ou est-ce possible? »

Jean Pierre Limoges, Boisbriand

Tout cela dépend de votre notion de « tou-

ristes », de « chaleurs » et de « plages ». Il y a Acapulco, des quartiers (ville haute) où il n'y a pas un touriste et à quelques kilomètres, des plages où seuls certains Mexicains aiment se lancer, avec risques, dans la Grande Bleue. Par contre, pour la chaleur, elle est inévitable.

J'ai pourtant une solution pour vous: Valle De Bravo. A deux heures de Mexico, vous n'aurez pas la plage, vous aurez de la fraîcheur, et surtout vous n'aurez pas d'invasion de touristes. Il existe un hôtel assez récent, El Santuario, qui fait dans le haut de gamme, le comportement zen et la vue sur le lac. Des chambres extraordinaires avec une terrasse qui fait figure de salon et de salle à manger. Restaurant et service de massage. Equitation, golf, tennis et lac. Dans le village, des potiers et des artisans de talent. www.elsantuario.com/, www.todovalle.net, www.valledebravo.com.mx/.

Vos adresses

J'aimerais faire part à vos lecteurs mélomanes d'un coup de cœur dans un village italien, Bussetto, près de Parme. C'est le village natal de Verdi, (médiéval, arcades, intramuros) avec un festival estival dédié au compositeur. Il y a là un hôtel, l'Due Foscari, tenu par un fils de ténor et qui propose une douzaine de chambres avec, pour chacune, un titre d'opéra différent, un décor meublé d'antiquités et un service amusant, comme celui de chanter le menu du soir sur un air connu de Verdi dans une salle à manger qui pourrait servir de décor à Aida. A partir de 150 \$ la chambre double, avec petit-déjeuner. www.guidesdecharme.com/index/italie/emilia-romagna/parma/bussetto/1-due-foscari.

Marie Claude Sirbois, Montréal

À suivre: la nouvelle France

À partir du 1^{er} janvier prochain, la France verra ses routes estampillées nationales passer au statut de départementales. Un vrai casse-tête pour les régions qui devront assumer la nouvelle signalisation et l'entretien des voies nouvellement rebaptisées. Autre sujet de mécontentement, les routes mythiques, comme la N7 immortalisée par Trenet, devra se trouver un numéro vacant et facile à retenir... Les touristes devront se débarrasser des vieilles cartes routières qui font d'ores et déjà office d'antiquités non viables. Michelin est déjà sur l'ordinateur pour sortir la nouvelle France des nouvelles routes.

Vos questions à lkiefer@ledevoir.com.

CLIN D'ŒIL

Le magasin général de Maskinongé

NICOLE PONS

Maskinongé, le long du premier tracé du chemin du Roy, le magasin général Le Brun, autrefois commerce prospère, est aujourd'hui un musée vivant recréant fidèlement l'ambiance de la grande époque. Cette année, par la volonté de ses propriétaires, Gisèle Saucier et Serge C. Martin, une nouvelle salle vient d'être ajoutée.

Jean Sicard de Carufel fut le premier seigneur d'une concession qui prit son nom, située sur des terres proches du lac Saint-Pierre. Peu de temps avant sa mort en 1743, le premier chemin royal de la Nouvelle-France reliant Québec à Montréal était terminé (en 1737). Sur le rang du Pied-de-la-Côte, à Maskinongé, au cœur de l'ancienne seigneurie, le magasin général Le Brun, immense bâtisse de quatre étages, fut au début du XX^e siècle un commerce prospère où travaillaient 26 commis. Les frères Le Brun, qui le construisirent en 1915, étaient des visionnaires qui avaient compris l'intérêt de créer une sorte de carrefour commercial où l'on venait des quatre coins de la région pour faire ses achats.

Devenus propriétaires de cet ancien magasin en 1976, Gisèle Saucier et son conjoint Serge C. Martin, soutenus par l'historien Clément Plante, se sont démenés pendant 25 ans pour le restaurer, rassembler une collection de plus de 7000 objets hétéroclites (vêtements, statuettes religieuses, produits d'épicerie, alcools, médicaments et vaisselle, entre autres) et recréer de façon authentique l'ambiance du temps où la boutique grouillait de vie.

Cet endroit exceptionnel regroupant trois magasins généraux en un seul lieu (un premier datant de 1827, un autre construit à quelques kilomètres et déménagé

là, et le grand, celui des frères Le Brun) a été reconnu site historique en 1981.

Au deuxième étage, à côté d'une exposition de maquettes monumentales créées par Clément Plante, restait un espace inoccupé. Depuis juin dernier, à l'occasion du 300^e anniversaire de la concession de la Seigneurie de Carufel (1705), a été installée une nouvelle salle en l'honneur du premier seigneur.

Décorée dans le style Louis XV, correspondant à l'époque où Jean Sicard de Carufel a vécu sur cette seigneurie, la pièce, dans sa partie Est, reconstitue le salon d'une grande demeure, ainsi que le bureau d'un gouverneur ou autre per-

sonnage important. Pendant près d'une année, M. Plante a recherché, chez divers antiquaires du Québec, meubles et objets d'époque qu'il a patiemment restaurés.

Cheminée, bibliothèque, volumes anciens, décorations murales, tableaux, tapisseries et bibelots complètent le décor. L'autre

partie de la salle est consacrée à des expositions temporaires. À tout seigneur, tout honneur, la toute première exposition retrace la vie de Jean Sicard de Carufel: ascendants, armoiries et carrière militaire, entre autres. La pièce fait la fierté de ses concepteurs, les propriétaires du magasin général, ainsi que de Clément Plante, Yvon Picotte et Mariel-Philibert. Aujourd'hui, le 300^e anniversaire de la Seigneurie sera fêté en grande pompe avec un régiment militaire et des personnages historiques et des descendants du seigneur de Carufel, dont certains portent encore son nom.

Collaboration spéciale

■ Magasin général Le Brun, 192, Pied-de-la-Côte, Maskinongé. Ouvert tous les jours de 11 h à 16 h, jusqu'à lundi; puis les fins de semaine jusqu'à 11 octobre. Hors saison, visitez sur réservation: ☎ 1 877 427-2147, <http://www.mglebrun.com>.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

POUR ANNONCER, CONTACTER JEAN DE BILLY AU (514) 985-3456 ou 1-800-363-0305 • jdebilly@ledevoir.com

BAS DU FLEUVE

AUBERGE AU MANGE GRENOUILLE *** Une escale d'exception, une invitation au rêve. Auberge de charme, riche en son décor romantique et théâtral. Table gourmande, excellente carte des vins. Spa extérieur et jardin secret dominant les îles du Bic. Trois fois lauréate Nationale au Grand Prix du tourisme québécois, gastronomie, cuisine et hébergement. Prix Carte d'or 2005. www.aubergedumangegrenouille.qc.ca info et réservation : (418) 736-5656

AUBERGE LA SOLAILLERIE *** Auberge de charme à Saint-André-de-Kamouraska. Un environnement champêtre et fluvial, une atmosphère envoûtante, des chambres au décor romantique, une table créative et authentique mettant à l'honneur les produits du terroir et les légumes bio. Une expérience de bonheur et de plaisir **Grand Prix de la Gastronomie 2004 et 2002**. À proximité, randonnées pédestres, soins de santé, kayak, croisières, Route Verte, musées... www.aubergelaisolaillerie.com info et réservation : (418) 493-2914

CANTONS de L'EST

Un des 100 meilleurs spas au monde tout près de chez vous. Venez voir pourquoi le Spa Eastman compte parmi les 100 meilleurs spas au monde selon Bernard Burt et Pamela Lechman, auteurs du livre « 100 Best Spas of the World ». Offrez le cadeau rêvé à la personne aimée. Réservations : (450) 297-3009 1 800 665 5272 www.spa-eastman.com



La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie

RELAYS & CHATEAUX

La Pinsonnière | Cap-à-l'Aigle
Une destination de charme au bord du Saint-Laurent. 26 chambres tout confort dont certaines avec balcon, foyer, sauna, baignoire à remous et panoramas idylliques. Table et cave de grand renom. Service personnalisé et attentif. Fêtez le retour des beaux jours avec le forfait 5 «C»: 2 nuits, cocktail d'accueil, les copieux petits déjeuners, les repas du soir dont un grand repas de 7 divins services. À compter de 205\$/pers./nuit. Pour se réveiller: piscine intérieure et soins détente au Spa. Autres forfaits sur www.lapinsonniere.com 1-800-387-4431.

Hôtel-restaurant L'Eau à la Bouche | Ste-Adèle
25 magnifiques chambres et fine cuisine régionale. PROMOTION: Lorsque vous séjournez deux nuits consécutives dont une nuit avec repas (souper et petit déjeuner) au tarif régulier, nous vous offrons l'hébergement et le petit déjeuner de la 3^e nuit gratuitement. (450) 229-2991 ou 1-888-828-2991. www.leaualabouche.com

Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu & Spa Givenchy
www.lestroistilleuls.com www.spagivenchy.com

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

CANTONS de L'EST

AUBERGE QUILLIAMS****
Auberge de charme 4 étoiles face au lac Brome, pour des moments magiques et inoubliables. Complètement rénovée, 38 chambres et suites, 22 avec foyer. Cuisine raffinée et réputée. Gagnant du prestigieux prix «Award of Excellence 2005» de Wine Spectator. Piscine int. et ext., saunas et bain turc. Boutiques de mode «outlet» et antiquaires à Knowlton à 6 km, un des plus beaux villages du Québec. Musées, vignobles, pistes cyclables et golf à proximité. Plusieurs forfaits disponibles dont: Forfait Romantique et Forfait Golf. Rabais Age d'Or. Certificats cadeaux. Salles de réunions. C.A.A. Visitez notre site internet et courez la chance de gagner un forfait pour 2 pers. 572 Lakeside, Lac Brome, aut. 10, sortie 90, rte 243 sud, à 5 km de la sortie et à 50 minutes du Pont Champlain. www.aubergequilliams.com Réservations : 1-888-922-0404

AUBERGE GEORGEVILLE 1889 ****
FESTIVAL GASTRONOMIQUE DE CANARD DU LAC BROME. 23 sept au 15 oct. On a été sélectionné comme l'un des meilleurs restaurants au Québec par le magazine Weekend.ca. Surplombant Georgeville sur le lac Memphremagog, la plus ancienne auberge de Canada de style luxueux victorien vous attend à l'ESCAPADE GASTRONOMIQUE- 350\$, 2 soirs/2 pers. Incl. repas gastronomique, thé et sherry en après-midi, vélos, badminton, croquet, baignade. Votez parmi les auberges les plus romantiques au Canada. Fameuse cave à vin à visiter, 90 min. de Mtl. «Excellent, merveilleuse expérience», La Presse de Montréal, Revue Weekend. «Un petit bijou, paradis de la gastronomie», Le Journal de Montréal. Châtelaine, «Phénoménal, une cave exceptionnelle», Le Journal de Montréal. www.aubergegeorgeville.com Sans frais: 1 888 843-8686

CHARLEVOIX

AUBERGE LA PIGNORONDE***
À moins d'une heure de Québec, venez savourer les magnifiques paysages de Charlevoix. Galeries d'art réputées, forfaits découverte, sports et nature, pêche à la truite et au saumon, forfaits golf et forfaits santé. Piscine intérieure, tennis. Visitez notre site internet pour tous les détails. www.aubergelapignoronde.com Tél. (sans frais) 1 888 554-6004

Chalets & Condos

CHALET D'ÉMÉLIE *** Lac Pierre (St-Alphonse-Rodriguez). Chaleureux et confortables, toutes commodités, 2 ou 3 c à c. Sur place: magnifique plage privée; kayak, chaloupe, pédalo, 12 km de sentiers en forêt privée; randonnée pédestre et vélo. À proximité, golf, équitation et canot en rivière, parcours aérien en forêt, parcs régionaux. Promo DIM au VEN en basse saison. www.chalets-emelie.com 450-883-1550/514-214-1550

AUBERGE JEAN CYPHOT
JOLLETTE (près de), domaine privé bordé par lac Priscault, classé 4 étoiles, tout équipé, 12 c. à c. et s.d.b., foyer, piano. Week-end 1 200 \$, 2 nuitées semaine 1 000 \$. Ski alpin, de fond et motoneiges à proximité. Pour fêtes ou affaires. www.aubergejeancyphot.com (514) 973-9242

CHALET DES PINS
Domaine privé, site enchanteur, hébergement en chalets tout confort, très propre, foyer, b. tourb. Lac naturel, plage de sable, embarcations, sentiers, tennis, équit., golf et +. www.chaletdespins.com 450-834-3401 ou 1.877.834-3401

GASPÉSIE

AUBERGE DU GRAND FLEUVE * MÉTIS-SUR-MER**
8-9-10 octobre. Atelier de cuisine du marché. 3 repas du soir et du matin compris. 2935 par personne en occupation double. Réservez tôt s.v.p. www.aubergedugrandfleuve.qc.ca 418-936-3332 www.tourisme-gaspesie.com

ISLE-AUX-COUDRES

AUBERGE LA COUDRIÈRE
Vue sur le fleuve, cuisine fraîcheurs, piscine chauffée, 49 motels, théâtre d'été. Info hôtel: 1-888-438-2882 Info théâtre: 1-866-363-1329 www.aubergelacoudriere.com

LANAUDIÈRE

AUBERGE AUX QUATRE MATINS***
Les couleurs arrivent au cœur de Val-Saint-Côme. Forfait romantique à partir de 220 \$/couple, suite avec bain thérapeutique. Piscine, Spa, Massothérapie, cuisine française. Exclusivité pour réunions d'affaires en milieu champêtre, mariages, ateliers, party de bureau fin d'année. www.auxquatremins.ca Sans frais 1-800-929-1932

MAURICIE

AUBERGE LE BOME***
Grandes-Piles au bord de la rivière St-Maurice, vivez la nature du parc national. Cuisine intuitive. 10 ch. Intimistes plusieurs forfaits vacances surprise. www.bome-mauricie.com 1-800-538-2805

AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES
Située sur une presqu'île, ce site en pleine nature vous offre des soins corporels et esthétiques par des thérapeutes professionnels. Nous disposons d'un salon avec foyer, une grande piscine intérieure chauffée, un sauna, un spa extérieur. Nous servons une fine cuisine champêtre. Lauréat régional en Restauration-cuisine, **Grand Prix du Tourisme 2002**. Salle de réunion équipée. Plusieurs forfaits. www.aubergesantelacdesneiges.qc.ca 1-800-757-4519

SAGUENAY / LAC ST-JEAN

AUBERGE DES BATTURES, LA BAIE ***
Surplombant le majestueux fjord du Saguenay, 32 chambres. Ambiance d'intimité romantique. Cuisine fine et créative. Salles pour rencontres d'affaires ou de famille. **Forfaits spectacles:** Fabuleuse histoire d'un Royaume, Ecce Mundo, Québécoisissime. **Nombreuses activités à proximité:** golf, kayak, randonnées, équitation, musées, croisières... www.battures.ca 1-800-668-8234

AUBERGE DES CÉVENNES ***
À l'Anse-St-Jean, 14 chambres au confort moderne, de longues galeries et une cuisine classée 3 étoiles au guide Voir 2005 FAM à partir de 65 \$ p. pers. www.auberge-des-cevennes.qc.ca 1-877-272-3180

VIEUX-QUÉBEC

AUBERGE ST-PIERRE
Distinctif. À deux pas du Vieux-Québec et au cœur du Vieux-Port, l'Auberge St-Pierre vous accueille avec ses planchers de bois, murs de pierres et de briques, baignoires à remous, couvertes de duvet et bien plus... Vous y vivrez une expérience unique où le charme d'antan s'allie à la distinction d'un service haut de gamme! **Tarif à partir de 129 \$** (petit déjeuner gourmet inclus). Forfaits disponibles. www.auberge.qc.ca 1 888 268-1017

SAMEDI

TOURISME

PIGUET, PATEK PHILIPPE... Y A-T-IL UNE RELÈVE HORLOGÈRE EN SUISSE? UNE RÉPONSE SE TROUVE À UN JET DE PIERRE DE GENÈVE, SOIT À CAROUGE, PIMPANTE CITÉ DE L'AUTRE CÔTÉ DE L'ARVE, ET A POUR NOM CHRISTOPHE GOLAY, ARCHITECTE DE MONTRES. M. GOLAY ET SON COMPARSE ÉMILE SPIERER CRÉENT DES MONTRES SUR MESURE.

La Suisse bien de son temps

En ce pays, on ne badine pas avec la ponctualité. On vous assure que le train entrera en gare à 10h17? À 10h16, conseil d'amie, mieux vaut vous préparer à le prendre d'assaut! Mais qu'espérer d'autre d'une contrée riche d'une si grande tradition horlogère? Si rouages, engrenages et complications ont l'heur de vous plaire...

CAROLYNE PARENT

importante, l'industrie de l'horlogerie helvète? Qu'on en juge: ce secteur, c'est 565 compagnies qui emploient 40 450 personnes, réalisent des ventes globales de 10,1 milliards CHF (autant de dollars canadiens, ou presque) et détiennent près de 50 % du marché mondial, nous apprenait en mai dernier le magazine en vol des lignes aériennes SWISS. Voilà qui remet les pendules à l'heure... si besoin était!

Et nous voilà dans la vallée de Joux. Un bijou dans le Jura vaudois. Ici, pas de pics alpins menaçants: le paysage est rond et ondoyant. «C'est un pays de randonneurs l'été et de skieurs de randonnée l'hiver», fait remarquer François Michel, sous-directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud. C'est une région par excellence où pratiquer un tourisme doux, un tourisme familial.



Christophe Golay, architecte de montres, dans son échoppe à Carouge.

Cette région, c'est aussi le berceau de l'horlogerie mécanique. C'est un lac et une dizaine de villages pimpants, dont Le Pont, Le Sentier, Le Brassus, étalés sur une vingtaine de kilomètres. C'est 6000 habitants, 5500 postes de travail et 2200 emplois dans l'industrie horlogère — on vient donc de l'extérieur pour y travailler. Là, de grandes surfaces, y a pas. De la pub tapageuse, non plus. Et le dimanche, on fait dodo. Bref, le rythme est tout autre: on vit à l'heure d'hier.

Mais, justement, comment une vallée laitière en est-elle venue à produire des montres, et pas n'importe lesquelles puisque la maison Audemars Piguet, entre autres, y a pignon sur rue?

Coucou, la précision!
Bienvenue au Brassus, à la manufacture Audemars Piguet, «le maître de l'horlogerie depuis 1875». Juste le temps de retirer de son poignet une «infâme» montre au quartz qu'arrive monsieur l'administrateur, Georges-Henri Meylan. «Notre vocation, c'est la mécanique, dit-il d'emblée. Ce sont les fonctions complexes, les complications.»

Piguet fabrique quelque 23 000 montres par année pour un chiffre d'affaires de 250 millions CHF. «Il nous faut de un à neuf mois pour créer une montre, et jusqu'à trois ans s'il faut inventer un mouvement à grandes complications.»

Les complications, ce sont des mécanismes qui font davantage «s'exprimer» la montre, et il en existe trois familles: celle des

montres à aiguilles supplémentaires (chronographe, par exemple); celle des montres à sonneries; et celle des montres donnant des indications astronomiques (phases lunaires, équation du temps). Pour être digne de porter le nom de montre à grandes complications, celle-ci doit posséder des mécanismes de ces trois familles. Bref, c'est le summum du savoir-faire.

La montre-phare d'Audemars Piguet est le modèle Royal Oak, créé en 1972. D'allure sportive (elle porte le nom d'un navire de guerre anglais), elle était franchement révolutionnaire: alors qu'on faisait encore à l'époque des montres en or, elle réservait plutôt ce métal précieux pour ses rouages et s'habillait d'acier! Aujourd'hui, il en existe la bagatelle de 450 références et elle représente 60 % des ventes de la marque. On la reconnaît à sa lunette octogonale maintenue en place par huit rivets, également octogonaux.

Mais ce qui étonne le plus les profanes, c'est la miniaturisation des pièces. Eh! une minute, mais ces ressorts sont fins comme des cheveux! Et prenez le tourbillon, un autre bel exemple de l'art de l'infiniment petit. Invention vieille de 200 ans, ce dispositif, une cage qui tourne autour du mouvement pour garder le ressort en apesanteur, réduire les effets de la gravitation et assurer la précision de la montre, c'est Piguet qui l'a miniaturisé. Et il peut compter jusqu'à 250 pièces qu'on peut voir à l'œuvre par la lunette de certains modèles.

Deux mille pièces en montre

Et cap sur Genève où, même sans montre à son poignet, il est impossible d'être en retard. Dans le Jardin anglais, l'Horloge fleurie de 6300 plantes commémore le rôle de la ville dans l'industrie du tic-tac et, bien sûr, donne l'heure. Réalisée à l'initiative de la maison Piaget, l'horloge monumentale solaire et laser, sise sur le quai Wilson, indique, elle, doublement l'heure. Au passage Malbuisson, une autre horloge vous interpelle. Et c'est sans parler de toutes les autres...

Dans le quartier des Bains, il est par ailleurs un rendez-vous qu'on ne voudrait rater: le musée Patek Philippe consacré à l'horlogerie suisse et européenne. Comme Audemars Piguet, le Polonais Antoine-Norbert de Patek et l'horloger français Jean-Adrien Philippe étaient des pionniers. La firme, fondée en 1839, est entrée dans l'histoire lorsqu'elle a inventé un système de remontoir et de mise à l'heure sans clé.

Sur trois étages, des vitrines recèlent des trésors rares. De montres de poche «savonnettes» émaillées en montres-objets du genre pistolet à oiseau chantant, en passant par les montres-pendentes des têtes couronnées, la première montre-bracelet pour homme dite «officier» (datant de la fin de la Première Guerre mondiale, elle se portait sur la manche de l'uniforme), jusqu'aux montres à complications Sky Moon, on parcourt 500 ans d'histoire. Chose certaine, Patek Philippe a toujours la cote auprès des collectionneurs: il y a trois ans, un modèle platine, unique spécimen des années 40, fut vendu à l'encan pour la modique somme de... 6,6 millions CHF.

Le garde-temps de l'heure

Piguet, Patek Philippe... Y a-t-il une relève horlogère en Suisse? Une réponse se trouve à un jet de pierre de Genève, soit à Carouge, pimpante cité de l'autre côté de l'Arve, et elle a pour nom Christophe



À Genève, on prend le temps de jouer...

Golay, architecte de montres.

Car M. Golay et son comparse Émile Spierer créent des montres sur mesure. L'idée de départ: faire du vrai sur-mesure et non assembler des pièces de fin de série, une méaventure du père de M. Golay, qui a inspiré ce dernier.

«Quoi? Vous croyez qu'un artisan va vous fabriquer huit paires d'aiguilles? Bonne chance!» est la première réaction que suscite leur projet d'entreprise. Quatre ans et une soixantaine de montres plus tard, Christophe Golay coordonne le travail d'une vingtaine de corps de métier, usiniers, cadraniers, maroquiniers, qui fabriquent les montres de sa clientèle.

«Notre clientèle appartient à deux catégories: l'amateur-collecteur et le client qui a l'habitude du sur-mesure, le genre qui se rend dans une soirée, rencontre un type qui a la même montre que lui au poignet et te dit: "Je ne veux plus que cela arrive!" Ce sont des gens du domaine de la mode, des arts.»

La création de montres est une entreprise de passionnés, poursuit celui qui se destinait à une carrière d'ingénieur-chimiste. «On travaille sur des choses émotionnelles qui vivront très longtemps au bras de l'acquéreur mais aussi au bras de son fils ou de sa fille.»

À l'heure de pointe

Donc, ce n'est pas vraiment la mécanique qui importe à Golay-Spieler. «La mécanique, elle existe. Depuis les années 60-70, c'est d'ailleurs Swatch qui la fournit à 90 %! Ça coûterait aujourd'hui deux millions CHF pour créer un mécanisme de toutes pièces.»

Alors, comment se passe le processus créatif? «On s'assoit avec le client. Se souvient-il de sa première montre? Pourquoi a-t-il acheté la dernière? Sur la base de ce dont on a discuté, au fil des rendez-vous, l'objet se précise. Et on lui crée aussi une page Internet personnelle pour qu'il puisse voir évoluer sa montre. «Voilà qui est fort pratique quand 80 % de la clientèle est internationale.» C'est d'ailleurs la commande d'un Torontois, entre autres, qui occupe la boîte ces temps-ci.

«Pour valoriser ce travail, on donne également au client le pedigree de sa montre. Car il y a une culture du secret dans cet univers. Qui fabrique quoi, quels sont les nouveaux modèles, c'est top secret. Il y a aussi l'image du maître horloger qui meurt avec son savoir. Nous préconisons une nouvelle façon de faire, sans brevet, un échange de connaissances.»

La requête la plus farfelue et compliquée qu'on lui ait faite est

une montre avec une énumération de 24 heures à l'envers! Quant aux prix demandés, ils vont de 7000 à 150 000 CHF. Bracelet en peau de perche, de crapaud ou de raie compris.

Et voilà: c'est tout l'espace-temps dont nous disposons ici.

En vrac

■ Y aller: avec Swiss International Air Lines, qui assure une liaison quotidienne Montréal-Zurich des plus ponctuelles jusqu'au 30 octobre. www.swiss.com.

■ Il faut prendre le temps de découvrir les sentiers de randonnée de la vallée de Joux. Située à 55 kilomètres au nord de Genève, la région compte 250 kilomètres de pistes balisées, au relief accessible. Un bon point de départ: la Dent de Vaulion (1482 mètres), un pic du haut duquel on aperçoit le mont Blanc et le Jungfrau. Du sommet, on peut marcher jusqu'à l'abbaye romane de Romainmôtier en trois heures ou au village Le Pont en une heure vingt. En passant, de septembre à avril, les fromageries artisanales de la vallée fabriquent le vacherin Mont-d'Or.

■ Après le slow food, voilà les slow-up suisses, des journées découvertes où, dans une région d'inté-

ret touristique, la route principale est fermée aux véhicules à moteur sur une trentaine de kilomètres et mise à la disposition des cyclistes, des patineurs et des randonneurs. Comme on aime cette forme de slow travel... www.slowup.ch.

■ Au Brassus, le musée privé Audemars Piguet se visite sur rendez-vous du lundi au vendredi. Il est intéressant d'y voir l'évolution, en parallèle, des montres et des voitures sport, et de constater combien leur développement est lié. www.audemarspiguet.com. À côté du musée, le nouvel hôtel des Horlogers est un bien joli écrin où se poser le temps de quelques nuitées. info@hotel-horlogers.ch.

■ Au Sentier, l'Espace Horloger présente une belle collection de pendules anciennes. www.espace-horloger.ch.

■ Renseignements: www.myswitzerland.com, www.patekmuseum.com, www.golay-spieler.ch, et, pour les passionnés de montres, www.worldtempus.com.

Collaboratrice du Devoir

Carolyne Parent et Diane Précourt étaient les invitées des lignes aériennes Swiss et de Suisse Tourisme.

Asie Afrique Amérique latine

DESSINE-MOI UN VOYAGE
votre voyage personnalisé

chauffeur et guide privé francophone
hôtels de charme

Tél.: (514) 527-6316
dessinemoiunvoyage.com

VOYAGES CULTURELS VIP
(Filiale de Voyages d'une Vie inc.)
La culture, notre préoccupation quotidienne

GRAND TOUR D'ARGENTINE
Hôtels catégorie supérieure, incluant tous les vols intérieurs
1^{er} AU 24 NOV. 2005
24 jours : 6 178\$ - 7 places

DESTINATIONS HIVER-PRINTEMPS 2006

ÉGYPTE
24 FEV. AU 20 MARS 2006
3 MAR AU 27 MARS 2006
10 MARS AU 03 AVRIL 2006
25 jours : 4 874\$ et inclus
Hébergement : 5*

GRAND TOUR D'ARGENTINE
31 JANVIER AU 23 FÉVRIER 2006
07 FÉVRIER AU 02 MARS 2006
14 FÉVRIER AU 09 MARS 2006
23 js : 6 178\$
HÉBERGEMENT HÔTELS SUPÉRIEUR

CHINE
01 MAI AU 29 MAI 2006
Escal: Vancouver (1 j)
Tokyo (3 js), Hong Kong (2 js)
6 459\$ et inclus

Petits groupes — Itinéraires exclusifs. Demandez les itinéraires détaillés.
Renseignements : 514-844-0407

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

Bon voyage

Aventures et luxe
en petit groupe

espace
select

1 877 527 0999
espaceselect.com
Un service
Club Aventure

L'Égypte de nos rêves
22 oct., 24 déc. et 11 mars

Le désert de Jordanie
4 nov., 6 jan. et 24 mars

La Russie et Mongolie
9 oct. et 9 avril

L'Afrique du sud
3 oct. et 6 février

Les beautés du Brésil
11 mars et 30 avril

Le Safari en Tanzanie
25 déc. et 19 février

**LE FIL DE CUIR
CENTRE DE VALISES**

Vente et réparation Samsonite, Delsey Victorinox (Swiss Army) Andiamo, French, Zero Halliburton, Briggs & Riley etc.

Service rapide après vente

3852 boul. Taschereau
Greenfield Park, Québec J4V 2H9
Tél.: 450-671-6904 ou sans frais 1 868 671-6904

550 Sherbrooke Ouest, Montréal
Tél.: 514-849-0136 ou sans frais 1-888-849-0605

Paris à la carte! Economisez jusqu'à 45% par personne à partir de 594\$

Départs entre le 4 septembre et le 31 octobre à partir de 594\$
Départs entre le 1^{er} novembre et le 13 décembre à partir de 633\$
NOËL...Départ: 22 décembre Retour: 5 janvier à partir de 1089\$

Forfait à PARIS - 7 nuits à partir de 1092\$
Hôtel des Arts - Départs : 11, 12, 18, et 25 octobre
Le forfait comprend : le vol de Montréal, 7 nuits d'hébergement en occ. double incluant les petits déjeuners, les transferts, une croisière d'une heure sur la Seine et les taxes.

Club Med EXPERT N°1 AU CANADA à partir de 1313\$
COLUMBUS ISLE... 1499\$ et TURKOISE... 1499\$
Départs : 4, 11, 18, 25 septembre, 2, 9, 16 et 23 octobre

Le week-end de 7 jours est de retour.
SANDPIPER (Fondal) à partir de 1313\$
LA CARAVELLE (Guelbep) à partir de 1579\$
PUNTA CANA à partir de 1624\$
Départs entre le 28 août et le 10 décembre
Les prix sont par personne, pour une chambre standard et occ. double
Les non-membres Club Med doivent acheter un carte de membre de 30 \$, le tout est sujet à disponibilité et à changement sans préavis.

CINQUIÈME SAISON
514 270 1237 ou sans frais 1 800 5-SAISON
30 AVENUE DE L'ÉPÉE (ANGLE LAURIER), OUTREMONT

**CHEZ VLB,
LA MAISON
DU TÉLÉROMAN**

Dans des lieux restaurés, plongez avec Victor-Lévy Beaulieu dans l'univers des téléromans québécois de 1950 à aujourd'hui. Des décors authentiques, des accessoires, des costumes, des pièces de collection uniques, des jeux interactifs, des histoires à regarder. Pour votre plaisir aussi, un resto-bar (cuisine régionale), une librairie, un magasin d'antiquités et d'artisanat, une galerie d'art. Ouvert jusqu'au 5 septembre tous les jours des 10 heures. Une seule adresse: 23 rue Pelletier, Trois-Pistoles.

Pour informations: 1 (418) 857-2000

SAMEDI

SAVEURS

APRÈS QUATRE ANNÉES DE RECHERCHE, D'ASSURANCE QUALITATIVE ET DE SOUCIS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, LA FROMAGERIE DE L'ISLE D'ORLÉANS A REDONNÉ VIE AU PLUS VIEUX FROMAGE ISSU DE LA COLONISATION, QUI DATE DE 370 ANS. CE FROMAGE, JADIS FABRIQUÉ PAR LES HABITANTS DE L'ÎLE SUIVANT DE MULTIPLES RECETTES, TIRERAIT SON ORIGINE D'UN FROMAGE FABRIQUÉ EN CHAMPAGNE, EN FRANCE, ET RESSEMBLERAIT AU SOUMAINTRAIN.



Jocelyn Labbé emprunte la personnalité du fromager de l'île en revêtant son costume datant de l'époque de la Nouvelle-France.

PHOTOS PHILIPPE MOLLE

Le fromage retrouvé de l'île d'Orléans



Philippe Mollé

On peut facilement imaginer la joie de Jocelyn Labbé lorsqu'il emprunte la personnalité du fromager de l'île en revêtant son costume datant de l'époque de la Nouvelle-France. Hormis la montre et les lunettes, tout porte à croire que l'habit fait le moine et que la passion qu'il met à convaincre les touristes est bonne pour l'économie locale.

Passé les cassis de Bernard Monna, la maison de Félix et une bonne trentaine de cidreries, on arrive au 4696, chemin Royal, à la Fromagerie de l'Isle d'Orléans. Après quatre années de recherche, d'assurance qualitative et de soucis en matière de sécurité alimentaire, on a redonné vie au plus vieux fromage issu de la colonisation, qui date de 370 ans.

La dernière transmission

Jusqu'en 1965, Gérard Aubin fabriquait chez lui son fromage qu'il conservait pour l'affinage. À base de lait de vache, le caillé obtenu par la présure de veau est salé puis égoutté en faisselle avant d'être affiné. Ce fromage, jadis fabriqué par les habitants de l'île suivant de

multiples recettes, tirerait son origine d'un fromage fabriqué en Champagne, en France, et ressemblerait au soumaintrain. On aurait longtemps pu penser que la Normandie, les pays de la Loire ou la Bretagne auraient laissé des traces dans la culture fromagère de l'époque. Le fromage de l'île d'Orléans a évolué au fil du temps et est aussi devenu un fromage à



Le fromage de l'île d'Orléans, rebaptisé le Paillasson.

griller. Sa forme aplatie lui a valu le non de «galette» tantôt du matelot, du paysan, tantôt de l'habitant.

Jacques Goulet, professeur en microbiologie à l'Université Laval, qui est bien connu du monde de l'industrie fromagère, a favorisé le développement de la recette originale au lait cru en recette au lait pasteurisé. Des moisissures nobles et propices au fromage ont été découvertes sur des roseaux de l'île et servent à l'affinage du fromage. En rebaptisant le fromage de l'île d'Orléans le Paillasson, on a volontairement occulté l'affinage pour commercialiser le fromage après deux jours et le servir rôti et pasteurisé, à l'abri des problèmes, malheureusement avec un manque de goût qui le rapproche plus du halloumi chypriote que du soumaintrain champenois.

La Fromagerie de l'Isle

Si la recette de fromage de M. Aubin a bien failli disparaître, la fromagerie étudie actuellement la possibilité d'élaborer une copie plus juste de la recette originale au lait cru. L'intérêt croissant que démontrent les habitants de l'île et les touristes pour le Paillasson laisse présager aux trois associés un bel avenir commercial. L'ancien professeur et coordonnateur en radiologie de Sainte-Foy qu'est

Jocelyn Labbé y croit dur comme fer, autant que sa compagne et agente d'information Diane Marcoux et que Goulet le scientifique. Tous sont persuadés que le Québec est prêt pour le «raffiné». Fini, le mûrissement en coffre tel que pratiqué autrefois. Pas de caves dans la terre ou dans les grottes recouvertes de moisissures ou de pénicillium. Le côté aseptisé et moderne de la science a délibérément chassé cette possibilité. Désormais, le fromage s'affine ou se conserve sous haute surveillance, quitte à oublier parfois son goût, ses origines et son histoire.

Jocelyn Labbé s'anime en présentant comme il le fait depuis un an «son» Québec historique. À sa façon, il contribue à la belle histoire du fromage de l'Isle comme une chanson de Félix. Le fromage de l'Isle est disponible à la Fromagerie de l'Isle d'Orléans, au marché de Québec et à quelques endroits à Montréal. Désormais, le Paillasson demeure et est là pour se raffiner.

FROMAGERIE DE L'ISLE D'ORLÉANS

4696, chemin Royal
Saint-Laurent-de-l'Île-d'Orléans
☎ (418) 829-0177

La recette de la semaine

Cuisses de canard confites

Recette pour quatre personnes

- 4 cuisses de canard gras
- 2 feuilles de laurier
- 1 branche de thym
- 1 tête d'ail
- 60 ml de fleur de sel
- Poivre du moulin au goût
- 1,5 kilo de gras de canard

Quarante-huit heures à l'avance, frottez les cuisses de canard avec la fleur de sel, ajoutez la tête d'ail ouverte en deux, le thym et le laurier, puis couvrez avec un linge et gardez au réfrigérateur. Le lendemain, retournez les cuisses et

poivrez avec le moulin.

Le jour de la cuisson, essuyez le surplus de sel avec un linge et disposez les cuisses dans le gras de canard déjà fondu. Ajoutez l'ail, les feuilles de laurier et le thym. Faites cuire à petits bouillons pendant deux à trois heures. L'os doit se détacher facilement. Gardez ensuite jusqu'à utilisation et servez avec des haricots tarbais ou des pommes sautées.

Note: pour réchauffer les cuisses, passez-les au four à 375 °F pendant 15 à 20 minutes.

BIBLIOSCOPIE

DU NOUVEAU DANS LA BOÎTE À LUNCH

Josée Thibodeau
Éditions de l'Homme
192 pages

Présentées sous forme de menus, les différentes recettes proposées par la diététiste reposent sur le *Guide alimentaire canadien*. Les menus sont très axés sur la santé mais omettent parfois le côté plaisir. Cet ouvrage pratique renseigne, certes, mais il est fade et dépourvu de photographies.



Tout baigne dans l'huile

ORO DA OLIO, HUILE EXTRAVERGEE

Provenance: région de la Vénétie, Italie
Prix: 19,50 \$ pour une bouteille de 500 ml achetée chez Capitol, au marché Jean-Talon.

cellente avec les légumes, les fromages et les pâtes.

■ Mon appréciation:

CLASSEMENT DES BOUTEILLES

Bouteille teintée, date de péremption indiquée (décembre 2006)

- Couleur: jaune poussin.
- Odeur: fruits puissants et beaucoup de fraîcheur.
- Goût: beau goût fin d'olives vertes et d'artichauts avec une pointe de pomme verte et de poivron.
- Ma description: cette huile qui provient de la région de Trévise possède un goût fin et herbacé mais n'a aucune amertume. Ex-

huile correcte, sans spécificité

belle huile, au goût très fin

huile de qualité, avec spécificité

huile d'exception, très fine

GASTROSCOPIE

Petit Poucet qui sème

Cet établissement légendaire dans les Laurentides fête ses 60 ans en 2005. Sans prétention, le jambon artisanal est toujours le même alors que les fèves et la tarte au sucre sont fidèles au rendez-vous. Cette famille installée à Val-

David perpétue la tradition de la fumaison au bois d'érablé.

LE PETIT POUCE

1030, route 117
Val-David
☎ (819) 322-2246

LES ARTISANS DE LA TABLE

DÉCOUPÉ DEVANT VOUS

«... de cette façon le fromage que j'achète est encore meilleur?»

Oui et d'ailleurs, chaque geste que le vrai fromager fait pour vous justifie votre choix...

(514) 272 1161
Au Marché Jean-Talon (à côté de la SAQ), sur le Plateau Mont-Royal, rue Sherbrooke E. et à Repentigny.

La fromagerie HAMEL
fromageriehamel.com

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Micheline Ruelland au 514-985-3457

JARDINS

Beau, chaud et sec... un été fabuleux!



L'élément manquant de cet été: l'eau. Mais pour qui peut arroser à volonté, le jardin est encore fabuleux!

JEAN CLAUDE VIGOR



Jean-Claude Vigor

Un été fabuleux! Qui l'aurait dit au mois de mai dernier? A quatre pattes dans ma plate-bande, transplantant des cléomes et des cosmos par une journée pourrie du printemps — mais assurant une bonne reprise des plantes —, j'étais loin d'imaginer que nous aurions un tel été. Avoir su, j'aurais alors planté des espèces beaucoup plus résistantes à la chaleur et à la sécheresse. Bref, ce fut un été à nous convaincre que le réchauffement de la planète n'est pas une vue de l'es-

prit. Bien que notre saison de jardinage ne touche pas encore à sa fin puisqu'il y a encore beaucoup de choses à faire à l'automne en prévision de la période hivernale, c'est quand même le temps des bilans.

Si vous utilisez des arrosoirs pour abreuver vos plantes, une première remarque s'impose: vos bras se sont étirés de quelques centimètres! Si certains rêvent maintenant d'une maison climatisée, d'autres rêvent aussi d'un terrain muni d'un système intégré d'arrosage automatique. Quand aux purs et durs de l'art du transport de l'arrosoir, ils rêvent d'un prochain été plus mouilleux afin que leurs bras retrouvent leur longueur normale!

Lorsqu'on fait le bilan des floraisons sur nos trois saisons — le printemps pour les bulbeuses et les plantes de sous-bois, l'été avec ses floraisons à tout rompre et un automne de couleurs qui promet si la pluie vient enfin en aide à nos végétaux —, l'année 2005 est somme toute exceptionnelle.

Pour préparer votre saison de jardinage 2006, je vous invite à acheter ou à emprunter à votre biblio-

thèque le livre d'Edith Smeesters et Jacques Bougie, dont nous parlerons ci-dessous. Voilà deux auteurs qui ont le sens du *timing* en nous conviant à créer des aménagements paysagers adaptés à la sécheresse.

La semaine prochaine, pour terminer ma saison de jardinage dans cette page couleur du *Devoir*, je vous ferai connaître nos bons coups et nos catastrophes de cette saison 2005. En attendant, de l'eau et encore de l'eau devrait permettre d'assurer la survie de nos plantes vivaces, qui ont grand besoin de faire des réserves dans leurs racines pour passer à travers un hiver totalement imprévisible en froidure et en couverture de neige.

♦ ♦ ♦

Vous aimeriez que je traite d'un sujet en particulier? Vous désirez que je réponde à votre question? Vous acceptez que le jardinier prenne son temps? Ecrivez-moi!

jean-claude.vigor@mapaq.gouv.qc.ca

La semaine du jardinier

■ Samedi 3 septembre, Saint-Grégoire: si les plantes pouvaient être béatifiées, j'accorderais au sumac vinaigrier le nom de saint-sumac car cet arbuste a battu des records de ténacité cet été. Peu importe la qualité du sol et de l'eau qu'on lui offre, il séduit, qu'il soit d'ailleurs un plant mâle ou femelle puisqu'il fait partie de la catégorie des plantes dites dioïques. Certaines plantes ne portent que des fleurs femelles et d'autres que des fleurs mâles. Le vinaigrier a pour nom latin *Rhus*. Quelques espèces et cultivars sont disponibles.

■ Dimanche 4 septembre, Sainte-Rosalie: afin de partager sa passion, Mme Dessant-Miller ouvre encore une fois son charmant jardin au public. C'est un rendez-vous au 139, rue Stagecoach, à Bromo-Ouest. Le jardin sera ouvert le dimanche 4 septembre de 10h à 17h.

■ Lundi 5 septembre, Sainte-Raïssa: si vous tombez en amour avec un *Rhus*, choisissez le cultivar «Dissecta», quoique le «Laciniata» ne soit pas mal non plus. Lorsqu'elle est bien visible d'une fenêtre de la maison, cette plante d'allure tropicale nous fait oublier que nous vivons au 45° degré de latitude Nord...

■ Mardi 6 septembre, Saint-Bernard: les chrysanthèmes d'automne «vivaces» se nomment *Chrysanthemum zawadskii*. Ils sont rustiques jusqu'en zone 3. Dans certains documents, ils sont aussi nommés *Dendranthema zawadskii*. Ils ont tendance à s'étaler sans être envahissants. Attention de ne pas les confondre avec les chrysanthèmes d'automne non rustiques. Vous devez bien préciser «chrysanthèmes vivaces». Hauteur: environ 70 cm.

■ Mercredi 7 septembre, Sainte-Régine et Sainte-Reine: voici trois cultivars de chrysanthèmes de jardin que je trouve intéressants pour garnir mes boîtes à fleurs en automne. J'ai déjà remplacé des *Nicotiana* qui avaient bien mauvaise mine. Le chrysanthème «Mary Stoker» a des fleurs jaune pâle, le «Clara Curtis» a des fleurs rose clair et le «Duchess of Edinburgh» est couvert de fleurs rouges. Ne les laissez pas dans les boîtes à fleurs quand arrivent les grands froids: transplantez-les dans le jardin et paillez.

■ Jeudi 8 septembre, Nativité de Notre-Dame: Est-ce encore le temps de planter des conifères? Oui, certainement. En zones 3 et 4, il est préférable de faire ce travail avant le 15 septembre. Arrosez bien les plantes quelques jours avant la transplantation et, bien sûr, arrosez copieusement après. En ce qui concerne les pins, comme ils sont plus fragiles, surtout lorsqu'ils croissent dans une terre sablonneuse, il faut alors s'assurer que les racines soient toujours en contact avec le sol, sinon le dessèchement se produit très vite. Dès le premier gel, recouvrez le sol d'un paillis d'une vingtaine de centimètres.

■ Vendredi 9 septembre, Saint-Alain: une petite visite dans un centre de jardinage suffira à vous convaincre de la magnificence du coloris d'automne du fusain ailé *Euonymus alatus*. Quel superbe arbuste! Vous trouverez plusieurs cultivars, quoique le plus vendu se nomme «Compactus». Sa taille varie de un à deux mètres et c'est une plante de croissance lente. Il aime les sols bien drainés, légèrement alcalins, et supporte bien la sécheresse.

Le livre de la semaine

Ce livre lance un cri d'alarme devant les changements climatiques qui affectent nos aménagements paysagers. Vivre avec de longues périodes de sécheresse n'est plus réservé aux seules régions arides du sud des États-Unis, c'est un phénomène qui s'étend à tout le continent et même à la planète. Il faut réagir.

Cet ouvrage vous expliquera comment conserver et économiser l'eau dans le jardin, comment planifier votre aménagement en fonction des pénuries d'eau et surtout choisir les plantes les plus adaptées à la sécheresse.

Vous y trouverez la description de près de 500 végétaux tolérants ou résistants à la sécheresse et plus de 250 photographies en couleurs qui vous permettront de les retrouver et de les identifier plus facilement.

Jacques Bougie est diplômé de l'Université Laval en gestion intégrée des espaces verts et en horticulture. Il collabore avec le Earth Policy Institute de Washington. Edith Smeesters a entre autres fondé Nature-Action en 1986 et la Coalition pour les alternatives aux pesticides en 1999. Elle a été honorée plusieurs fois pour son engagement en environnement. Elle est membre du Cercle des Phénix.

Après l'été que nous venons de «subir», voilà le livre à offrir, voire à s'offrir immédiatement ou à noter pour les cadeaux de fin d'année. C'est aussi un livre à donner à tous nos amis français, aux prises encore une fois avec une canicule et, pis encore, avec une pénurie d'eau.

Si votre jardin est situé dans une région ou dans un quartier qui fait face à des difficultés d'approvisionnement en eau, si votre sol est pauvre, sablonneux et sec et que, chaque année à ce temps-ci, bon nombre de vos plantes souffrent d'un manque d'eau, ce livre vous sera d'un grand secours. Quant aux riches en eau, devenez solidaires!

AMÉNAGEMENT PAYSAGER ADAPTÉ À LA SÉCHERESSE

Jacques Bougie et Edith Smeesters
Éditions Broquet
Mars 2004, 184 pages, 22,95 \$



Une des coqueluches du jardin d'essai

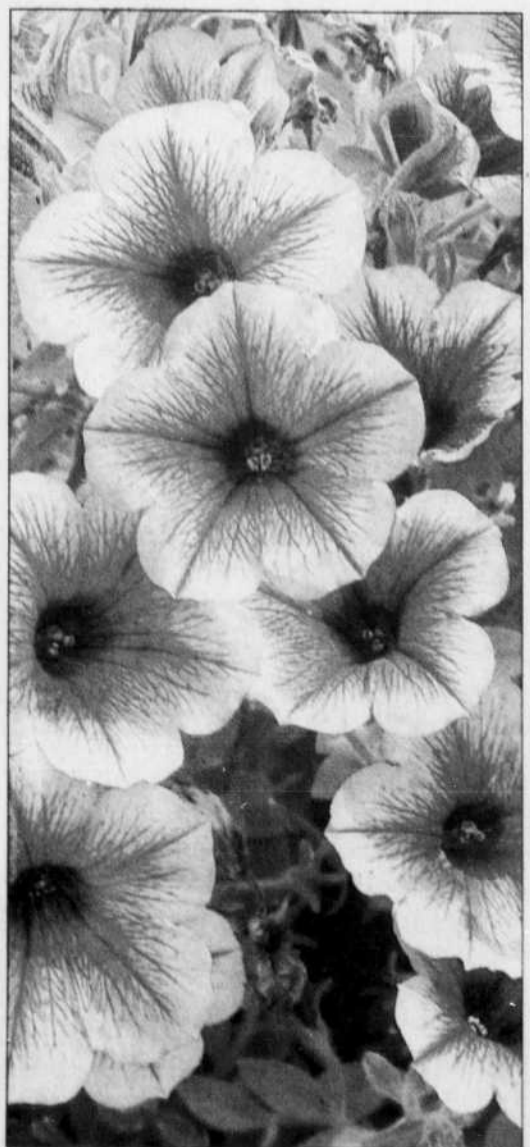


PHOTO CLAUDE VALLÉE

VOICI le *Petunia x hybrida* «Sweet Surprise Rose Vein», un cultivar commercialisé par la compagnie Dummen, aux Pays-Bas.



JEAN-CLAUDE VIGOR

Un couvre-sol annuel aimant la chaleur et la sécheresse: le *Dichondra argentea*.

Un couvre-sol vigoureux et résistant à la sécheresse

Petite trouvaille dans notre jardin d'essais cette année: le *Dichondra*. Claude Vallée, professeur à l'ITA, a eu l'idée d'en faire l'essai comme plante couvre-sol de plein soleil.

Depuis quelques années, elle est utilisée comme plante retombante dans les paniers suspendus. Plante de plein soleil aimant la chaleur et supportant la sécheresse, elle était dans son élément cette année. De croissance rapide, les deux variétés cultivées ont rapidement conquis le territoire qui leur était offert.

Avec ses petites feuilles de deux à trois centimètres de largeur portées par des tiges argentées, ce cultivar nommé «Silver Falls» est une amélioration par rapport à l'espèce tout comme au cultivar «Emerald Falls».

Le *Dichondra* doit être planté dans un sol bien drainé. Nous avons été surpris par la vitesse de croissance de cette plante. Elle atteindra un mètre de long durant la saison. En

période de sécheresse, les feuilles fanent, mais dès qu'elles reçoivent de l'eau, elles se rétablissent rapidement.

Comme c'est une plante annuelle, il faudra donc la réintroduire chaque année. Mais dans les endroits ensoleillés et secs où bon nombre de plantes ont de la difficulté, le *Dichondra argentea* a sa place. De petits plants sont disponibles au printemps dans les centres de jardinage, mais vous pouvez faire votre propre semis. Il y a 215 graines dans un gramme de semences. La germination est bonne, mais il faut compter au moins six à huit semaines de culture à l'intérieur pour obtenir une plante transplantable dans le jardin. On repique trois plants par pot de 15 centimètres de diamètre, puis la transplantation se fait dans le jardin lorsque tous les risques de gel sont passés. Un pot par pied carré, peut-être moins, sera disponible pour obtenir ce superbe tapis.