



**SAVEURS**  
Et si on retournait en arrière?  
Page D 5



**JARDINS**  
Pommes, poires et scoubidou  
Page D 6

# PLAISIRS

TOURISME / MASSACHUSETTS



JULIE PRÉCOURT GAGNE

À Provincetown, ou «P Town» pour les intimes.

De Cape Cod à Martha's Vineyard

## Le charme à l'état pur

Originale par sa configuration géographique, la région l'est aussi à bien d'autres égards. Une espèce d'État dans l'État. Si Cape Cod est une destination prisée des Québécois, il lui reste encore quelques secrets bien gardés, que nous nous garderons bien de cacher ici. Dans ce Massachusetts si près mais si différent, «Cap-de-la-Morue» constitue un excellent prélude à une visite chez sa petite sœur insulaire, Martha's Vineyard. Pour les côtes, bien sûr, mais également pour leurs attraits de charme.

DIANE PRÉCOURT

**C**ape Cod — À six heures de route de la frontière québéco-états-unienne, Cape Cod s'offre de ses 115 kilomètres du nord au sud, arrosés par l'océan Atlantique, la Cape Cod Bay, la Buzzards Bay et le Nantucket Sound.

Disons-le d'emblée: ce qui frappe au premier abord en discutant avec les gens ici, c'est une certaine préoccupation environnementale manifestée par la volonté bien campée de ne jamais ressembler à Miami! Du moins dans sa partie hôtelière connue, une sorte de long boulevard Taschereau en bord de mer.

Prenez le National Seashore Park, une longue bande de terres de 65 kilomètres préservée de la spéculation, et les 15 petites villes de la péninsule de Cape Cod — il ne faut pas chercher une localité de ce nom —, qui proposent autant d'expériences différentes, que pour les arts, que pour les sports, que pour les plages.

Sans compter les quelque 170

kilomètres de pistes cyclables et circuits de randonnée.

Tout au bout de la pointe, Provincetown la belle, surnommée la Key West du nord, offre à elle seule un spectacle. Aux multiples galeries et boutiques s'ajoutent plusieurs activités maritimes. Et rien que la concentration de sa population homosexuelle lui vaut une grande singularité. «Le Massachusetts a d'ailleurs été le premier État à permettre les mariages gais, et dès lors, c'est à Provincetown que tout a commencé», souligne Arthur Ratsy, vice-président tourisme de la Cape Cod Chamber of Commerce.

**Une société distincte**

À «P Town», comme on l'appelle ici, le temps semble avancer lentement dans ces rues étroites densément jonchées de maisons pittoresques de style... Nouvelle-Angleterre. Il faut dire que sa population de 200 000 personnes triple en été pour atteindre jusqu'à deux millions les week-ends.

En haute saison touristique, on y circule à pied ou à vélo, le moins possible en voiture, et tout ce beau monde se dispute la voie publique dans un ordre étourdissant qui



BETSY CORSIGLIA, MARTHA'S VINEYARD CHAMBER OF COMMERCE

Dans l'île de Martha's Vineyard.

donne pourtant l'impression d'un joyeux désordre.

Alors que partout ailleurs aux États-Unis le système impérial dicte le système des poids, distances et mesures, l'agglomération de P Town les offre aussi en métrique, société distincte oblige. Distincte également pour avoir balisé ses parcs nautiques... en braille.

Tout près de la «ville-province», les dunes de sable, jadis accessibles au public, sont maintenant protégées: on ne peut que les arpenter en 4x4 dans un circuit guidé par Arts Dune Tours, la seule compagnie autorisée à y circuler. ([www.artsdunetours.com](http://www.artsdunetours.com)). L'esca-

pade en vaut la peine, surtout lorsqu'on peut aussi parcourir la plage, ce qui nous a été impossible à cause d'intempéries trop récentes qui avaient fragilisé les dunes.

D'autres sites, souvent plus discrets, recèlent aussi de petits trésors. À West Dennis, par exemple, The Lighthouse Inn, retiré de la cohue, est un minivillage hôtelier parsemé de petits chalets en bardeaux de cèdre qui, bien que rapprochés, sont disposés de façon à préserver l'intimité de chacun. En arrière-plan ou en avant-scène, c'est selon, la mer vague et vague, inlassablement, juste là, à côté. ([www.lighthouseinn.com](http://www.lighthouseinn.com)).

Véritable paradis de poissons et fruits de mer, la péninsule de Cape Cod abrite quelque 700 restaurants dont plusieurs les honorent délicieusement, parfois même dans des portions qui semblent faites pour des géants. À Chatam, les quais accueillent des bateaux de pêche qui déversent leurs prises, aussitôt acheminées dans les restos et supermarchés. Une attraction en soi.

Cape Cod, c'est aussi, bien sûr, la mer à portée de vue avec ses 115 plages, puis la culture avec ses 82 musées, dont le Centre d'information du Cape Cod National Seashore, qui présente un film sur

l'histoire de la péninsule et des changements constants depuis les débuts géographiques de sa formation, métamorphoses immuables qui lui volent encore aujourd'hui un mètre de rivages par année. Profitons-en pendant qu'il en est encore temps.

### Le vignoble de Martha

**M**artha's Vineyard — Depuis Cape Cod, le traversier vous débarquera 45 minutes plus tard à Martha's Vineyard: là, l'insularité atteint son comble et ses illustres citoyens la combent. Non pas que le pittoresque endroit ne soit réservé qu'aux gens riches et célèbres, comme le veut sa réputation, mais plusieurs grandes pointures internationales semblent en apprécier la beauté, et surtout l'intimité...

«Contrairement à ce qu'on en dit, nous pouvons accueillir des gens de tous les budgets», insiste la directrice de la Martha's Vineyard Chamber of Commerce, Nancy Gardella. D'ailleurs, le tourisme y est non seulement la première industrie, mais la seule. Même pas l'omniprésente McDonald's. Oh, elle a bien essayé, mais un vice de projet est si vite trouvé... «Nous voulons garder un contrôle local sur le développement», tranche Mme Gardella.

Ainsi, par exemple, aucune chaîne commerciale n'a pignon sur rue dans l'île. Même pas l'omniprésente McDonald's. Oh, elle a bien essayé, mais un vice de projet est si vite trouvé... «Nous voulons garder un contrôle local sur le développement», tranche Mme Gardella.

VOIR PAGE D 2: CHARME



# PLAISIRS

## TOURISME

**En Europe, on peut consulter un moteur de recherche (ITI) sur Internet qui donne la meilleure route à suivre à partir de n'importe quelle ville, par l'autoroute ou les chemins de traverse.**

### Long-courrier

#### Voyage de découvertes

*Je viens tout juste d'avoir 50 ans, je suis en très grande forme et j'ai un cœur d'aventurier. Quel genre de voyage pourriez-vous me suggérer dans le cadre d'un laissez-aller spécial, alors que le montant d'argent impliqué n'est pas une préoccupation? Un séjour de 21 à 23 jours, ce serait bien.*

*«Jeunes étudiants universitaires, ma femme et moi avons déjà voyagé aux États-Unis en auto-stop et en moto, nous avons aussi parcouru le Canada en moto, le Venezuela en voiture jusqu'à l'orée de la jungle, le Portugal en auto, le Maroc en bus, de même que la France, l'Espagne, la Thaïlande, l'Italie, la République tchèque, l'Autriche... Je vous lis tout les samedis. Je vous fais confiance.»*

**Pierre, Montréal**

J'ai toujours dit que c'était une question piège. Aller où, voir quoi, rencontrer qui, aimer Untel, détester l'autre? J'aime la Croatie. Allez faire un tour du côté de Zagreb, Split, Dubrovnik, Korcula. Puis dérivez vers Mostar et ses restes de cendres et poussez vers Sarajevo. Après la joie de la Croatie, la peine, les têtes hirsutes des Bosniaques. Redescendez vers la Macédoine pour l'anarchie en bord de mer.

Ces destinations ont l'avantage d'être à bon prix en ce moment. Il faut faire vite, avant que les hordes autrichiennes et allemandes ne reviennent. Fromages en bord de route, poissons et crustacés en bord de mer, cochons à la broche en bord de campagne, et à quelques endroits, des vignes sans génie mais qui font si bien chanter les «locaux».

Louez une voiture à Zagreb ou en Italie et faites le grand tour par le nord de la côte dalmate. Logez dans un phare, une bergerie, un appartement ou une villa à Korcula, avec chaloupe amarrée à une plage privée. Voilà un exemple de ce que j'aimerais refaire demain. Et vous proposer.

#### Hôtels sécuritaires

*Je planifie un voyage de cinq semaines en Égypte et en Jordanie cet automne, probablement seul mais possiblement accompagné d'une amie. Mon budget étant fort limité, je prévois aller dans les hôtels à petit budget que proposent les guides de voyages tels le Lonely Planet. Ce sont des auberges jeunesse ou des hôtels de backpackers aux alentours de 60 à 100 livres égyptiennes. Je me demande si ces hôtels à petit budget sont recommandables et sécuritaires, comme le prétendent les guides?»*

**Pascal Campeau, Montréal**

Pour les hôtels à petit budget en Égypte et en Jordanie, il n'y a pas de problèmes particuliers. Le plus souvent, le danger vient non pas des «locaux», mais des touristes comme vous qui, sac au dos et signes cool de la main, peuvent faire main basse sur quelques billets ou cartes de crédit.

Par contre, dans ces petits hôtels, évitez de vous faire inviter une première fois, en pleine nuit, dans la famille qui se trouve à des dizaines de kilomètres du village. Tout peut arriver... J'ai séjourné il y a quelques années à l'hôtel Adlon de Berlin, qui a «2000 étoiles». Mon étage était alors occupé par Arafat et sa cour. Je n'ai jamais été aussi stressé de ma vie dans un hôtel comme celui-là. Je crois même avoir eu peur.

Un conseil: quand vous êtes dans un petit hôtel, loin de votre mère, évitez de sourire à tout rompre. Prenez l'air du barouleur sympa mais intouchable. Une barbe de quelques jours peut ajouter à une certaine sévérité. Lisez, soyez vous-même, reniflez les odeurs des cuisines locales, posez des questions et évitez de parler politique.

#### Chemins à préparer

*«Nous irons bientôt en France, en Suisse et en Allemagne et louerons une voiture pour un itinéraire que nous voulons mettre sur pied d'avance. Connaissez-vous un site européen où nous pourrions calculer le kilométrage et les routes à suivre?»*

**Mireille Sansitaye, Québec**

En Europe, vous pouvez consulter un moteur de recherche (ITI) sur Internet qui vous donne la meilleure route à suivre au départ de n'importe quelle ville, par l'autoroute ou les chemins de traverse, avec les frais de péage, le nombre d'heures de route, les sorties les plus importantes, les itinéraires bis ainsi que les coûts de l'essence selon le véhicule et la vitesse de croisière. [www.mappy.fr/direct/mappy/accueil](http://www.mappy.fr/direct/mappy/accueil).

Certaines voitures en achat-rachat ou en location à court terme sont équipées de GPS. Il faut en faire la demande à la réservation et prévoir des coûts supplémentaires.

#### Bonnes adresses... parfois mauvaises

*«Fidèle lecteur de votre chronique hebdomadaire, j'ai pris note de votre élog, samedi dernier, de la chaîne Logis de France. Ayant parcouru plus de 120 000 kilomètres comme touriste en France depuis 1982 et ayant surtout logé à cette enseigne aux quatre saisons, je dois vous dire plutôt*

*ma grande déception face à cette chaîne. Après 26 ans à titre de client fidèle, je suis des plus déçus face aux problèmes trop souvent rencontrés, dont la qualité de l'accueil (l'indifférence, entre autres) et la qualité du logement.*

*«J'ai loué des chambres où l'accumulation de moisissures vertes dans la cabine de la douche aurait pu vivement intéresser l'Institut Pasteur en quête de cultures pour produire de la pénicilline; d'autres avec des carreaux de verre manquants en saison hivernale ou le chauffage fermé au printemps en dépit de froids anormaux, etc. Ce que j'ai pu geler entre certains murs de vieilles pierres, bien que je sois un Canadien aguerri au froid!»*

*«Vous écrivez que "les membres de cette chaîne adhèrent à une charge de qualité sévère qui est contrôlée régulièrement par des visiteurs anonymes d'organisations extérieures à l'ensemble. Cela signifie que les cheminées sont ramonnées en moyenne tous les trois ans". Je veux bien croire à cette politique, mais selon mon expérience, dans de très nombreux établissements de cette chaîne, les établissements exigeraient un ramonage beaucoup plus sévère.*

*«Comment des inspecteurs peuvent-ils ignorer des anomalies dans la qualité du logement? Comment fait-on pour changer l'attitude de certains hôteliers qui se comportent comme si on les emmerdait dès l'arrivée? Certains établissements étaient pourtant corrects, mais trop d'entre eux surfaient sur une réputation qu'ils ne méritent surtout pas, ou ne méritent plus.*

*«J'ai souvent ragé après mon départ, chaque fois victime d'établissements indignes d'y accrocher l'enseigne de la chaîne, mais il m'aurait fallu écrire trop souvent pour dénoncer. Et d'ailleurs, j'avais d'autres préoccupations plus positives à rechercher à titre de touriste. Je devais partager le résultat de mon propre "ramonage". Notez que je fais parvenir une copie de ce courriel à la chaîne.»*

**Jean Poirier, Alfred, Ontario**

Je suis un peu étonné du nombre de mauvaises surprises que vous avez eues avec des hôtels de cette chaîne. Je me suis souvent arrêté au hasard dans une de ces petites auberges et je n'ai jamais observé de telles anomalies. Ce qui me surprend peut-être le plus, c'est que vous continuiez à y descendre.

Voulez-vous écrire un guide de vos déceptions, ou attendez-vous l'auberge miraculeuse qui va vous reconcilier avec toutes les autres? Car 26 ans, c'est toute une idylle à rebâtir.

Envoyez vos questions et bonnes adresses à [lkiefer@ledevoir.com](mailto:lkiefer@ledevoir.com).



Une huître d'appellation Rocky Bay on ne peut plus fraîche.

CAROLYNE PARENT

### Une partie d'huîtres... en mer

CAROLYNE PARENT

Fernwood, Île-du-Prince-Édouard — C'est dans sa propre barque de pêcheur que Brian Lewis nous emmène récolter et déguster ses huîtres d'élevage. Nous sommes à Rocky Bay, non loin de Fernwood, sur la côte sud de l'Île-du-Prince-Édouard. C'est l'un des sites qu'exploite M. Lewis à titre d'ostreiculteur et de copropriétaire de Future Seafoods, la compagnie qui traite et commercialise les mollusques. Partons: les *Crassostrea virginica*, ou huîtres américaines, n'attendent que nous!

M. Lewis est intarissable sur la beauté de la baie, bordée de marais qui agissent comme des filtres naturels et purifient l'eau. «Cette eau pure, qui confère aux huîtres leur saveur, nous donne un avantage sur la concurrence, note-t-il. Vous verrez d'ailleurs combien la nacre des coquilles est blanche, signe de la pureté de l'eau. C'est qu'il n'y a rien au fond de cette baie qui lui soit étranger: pas de collecteurs artificiels, que des coquilles brisées.» Les huîtres frayent à la mi-juillet. Il en résulte des larves qui, deux semaines plus tard, iront se fixer sur ces coquilles.

L'aquaculteur a repéré un lit d'huîtres et coupe le moteur de la barque. Après une brève initiation à l'art de manipuler les pinces de bois, c'est à nous de jouer. Pas facile de saisir les huîtres à l'aveuglette, en se fiant aux seuls cliquetis des coquilles... Ma récolte s'avérera riche en «laitue» de mer et en boue, mais bien pauvre en mollusques. L'expert, lui, déversera d'un coup une dizaine de bivalves sur une tablette, mais en rejettera presque la moitié à l'eau, celles qui n'ont pas encore quatre ans — on peut dire leur âge en comptant les sillons gravés dans leur coquille. À l'eau aussi, celles sur lesquelles de jeunes huîtres se sont fixées: pas question de manger son profit! Ensuite vient la dégustation d'huîtres bien dodues qui ne sauraient être plus fraîches. De quoi faire une surdose de zinc!

#### Fruit d'une agriculture durable

Future Seafoods élève 200 000 huîtres par année. C'est ici que les huîtres sont lavées, triées selon leur taille, emballées et étiquetées. Environ 90 % d'entre elles sont exportées en Nouvelle-Angleterre et à Toronto, le

reste est vendu dans l'Île-du-Prince-Édouard. Sous peu, on pourra également trouver les huîtres de choix d'appellations Rocky Bay et Sunbury Point à Montréal, entre autres à la Poissonnerie Antoine, avenue du Parc. Par ailleurs, Future Seafoods tient à donner à ses huîtres une appellation autre que Malpèque, histoire de se démarquer. «Malpèque est en quelque sorte une marque déposée pour toutes les huîtres de l'Île-du-Prince-Édouard, et non une zone de récolte», précise M. Boutilier, partenaire de l'entreprise.

Notre expert parle des mollusques comme d'autres du vin: saveur prononcée, goût salé, bonne texture, finale croquante. «Les huîtres sont un aliment amusant, dit-il, issues d'une agriculture durable. Dommage que les gens ne sachent pas trop quoi en faire. C'est si simple, pourtant: il suffit de les ouvrir et de les consommer nature ou avec quelques gouttes de jus de citron ou de Tabasco.»

Au fait, combien de temps peut-on conserver les huîtres? «J'aimerais bien que vous les consommiez dans les 14 jours suivant leur récolte, dit-il, même si l'Agence canadienne d'inspection des aliments dit qu'elles se conservent 90 jours.» Et comment s'assure-t-on qu'elles soient bonnes? On se fie au son sourd qu'on entend lorsqu'on frappe doucement deux huîtres l'une contre l'autre, à leur odeur, agréable, et à la limpidité du liquide dans lequel elles baignent. Un autre bon truc, selon M. Boutilier, est de tremper la pointe d'un couteau dans ce liquide: si un filament s'y attache, c'est que l'huître est bonne... à jeter. Quant à savoir si les huîtres sont aphrodisiaques, l'ostreiculteur éclate de rire avant de lancer: «Moi, je vous dirais que c'est le zinc qui donne le zoom!»

■ Appelée «Tong & Shuck», cette excursion fait partie des activités de tourisme participatif de Tourism PEI: [www.gentleisland.com](http://www.gentleisland.com). Créée par Experience PEI. ([www.experiencepei.ca](http://www.experiencepei.ca)), elle est offerte toute l'année pour peu qu'on s'emmitouffe l'hiver! On s'inscrit en ligne.

■ Le Shellfish Festival de l'Île-du-Prince-Édouard: du 19 au 21 septembre prochain se tiendra à Charlottetown le «plus gros party de cuisine de l'Est du Canada», assure-t-on. [www.peishellfish.com](http://www.peishellfish.com).

Collaboratrice du Devoir

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

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

**BAS SAINT-LAURENT**

**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](http://www.aubergedumangegrenouille.qc.ca) info et réservation : (418) 736-5656

**SAGUENAY - LAC ST-JEAN**

**AUBERGE DES CÉVENNES \*\*\***

À L'Anse St-Jean, 14 chambres au confort moderne, de longues galeries et une cuisine classée 3 étoiles (guide Voir 2007). P.A.M. à partir de 60 \$ p.pers. occ. dble.

[www.auberge-des-cevennes.qc.ca](http://www.auberge-des-cevennes.qc.ca) 1-877-272-3180

**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 bordables 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](http://www.elmwood-resort.com) 1 800 697-8566

**CHAUDIÈRE - APPALACHES**

**AUBERGE DES GLACIS \*\*\***

Une aventure gastronomique inoubliable au moulin... à moins d'une heure de Québec! Souper table d'hôte 5 services - une nuit dans une chambre romantique - un copieux déjeuner : à partir de 105\$/pers. (occ. double). Parc de 5 hectares, rivière, sentiers, belvédère, dégustation de thé!

[www.aubergedesglacis.com](http://www.aubergedesglacis.com) (418) 247-7486 1-877-245-2247

**QUÉBEC**

**LE MANOIR DU LAC DELAGE : \*\*\*\***

VIVEZ L'AUTOMNE... appréciez les couleurs! Jusqu'au 21 décembre 2008, profitez du forfait "Vivez l'Automne" incluant la chambre, le petit-déjeuner, le souper, 1 heure de soin au Spa ainsi que l'accès aux Marais du Nord, à partir de 183\$/pers. en occ. double. En plus, bénéficiez d'un surclassement en mentionnant "Marais du Nord" lors de votre réservation téléphonique!

[www.lacdelage.com](http://www.lacdelage.com) 1-800-463-2841.

**La fine fleur des maîtres hôteliers**

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie

RELAIS & CHATEAUX

Charlevoix

**ESTRIE**

**AUBERGE-SPA LE MADRIGAL \*\*\***

Bromont. Service et accueil personnalisés. Table renommée et thérapeutes diplômés. Chambres de Luxe. Tourbillon/Foyer. Forfaits variés.

[www.lamadrigal.ca](http://www.lamadrigal.ca) Info : 1-877-534-3588

**VIEUX-QUÉBEC**

**HÔTEL TERRASSE-DUFFERIN:**

Offrez vous une visite dans une demeure construite en 1830 sur la Terrasse Dufferin, sur le fleuve et à pied des activités et restaurants. Chambres avec s.d.b., TV câblée, tel., internet sans fil, Rés.

[terrasse-dufferin@bellnet.ca](mailto:terrasse-dufferin@bellnet.ca) 1-800-694-9472

**La Pinsonnière \*\*\*\***

Un petit paradis au bord du Saint-Laurent. Chambres de rêve avec foyer et salle de bain luxueuse. Cuisine gourmande et cave riche en grands crus. Piscine intérieure, sauna et soins détente au SPA. Venez célébrer le retour des beaux jours!

[www.lapinsonniere.com](http://www.lapinsonniere.com) 1-800-387-4431.

**AUBERGE QUILLIAMS \*\*\*\***

Entièrement rénovée (hiver 08), face au Lac Brome, 38 ch. et suites avec balcon. Cuisine raffinée. Grand prix du Tourisme 2006 et Award of Excellence de Wine Spectator. Piscine int. et ext., bain tourbillon et sauna, plage privée. Nouveau SPA AVIVA. Forfaits, certificats cadeaux. C.A.A.

[www.aubergequilliams.com](http://www.aubergequilliams.com) 1 888 922-0404

**FLORIDE, U.S.A.**

**RICHARD'S MOTEL A HOLLYWOOD ET HALLANDALE BEACH**

Venez découvrir une de nos magnifiques propriétés. Nous sommes près de tout. TV en Français, appels interurbains gratuits Canada. Demander spécial de Richard.

[www.richardsmotel.com](http://www.richardsmotel.com) info : 1-800-RICHIE-1 1-800-742-4431

**Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu & Spa Givencyh**

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

Tél.: 514-856-7787 ou 1 800 263-2230. Internet: [www.lestroistilleuls.com](http://www.lestroistilleuls.com)

**ÎLE-AUX-COUDRES**

**AUBERGE LA COUDRIÈRE**

Vue sur le fleuve, cuisine fraîcheurs, piscine chauffée, 49 motels.

[www.aubergelacoudriere.com](http://www.aubergelacoudriere.com) Info hôtel: 1-888-438-2882

**Chalets & Condos**

**ÎLE D'ORLÉANS**

**AUBERGE CHAUMONOT**

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

[www.aubergechaumonot.com](http://www.aubergechaumonot.com) 418 829-2735 1-800-520-2735

**LANAUDIÈRE**

**CHALET DES PINS**

Rowdon, site enchanteur au bord du Lac des Pins. Grand confort, Lac naturel, plage de sable fin, baignade, gazébo, foyer, b.tourb. satellite, pédalos, barque, canot et +.

Offrez-vous du bonheur!

[www.chaletdespins.com](http://www.chaletdespins.com) 450-834-3401 ou 1-877-834-3401

**POUR ANNONCER DANS CE REGROUPEMENT, CONTACTEZ JEAN DE BILLY AU 514-985-3456 [JDEBILLY@LEDEVOIR.COM](mailto:jdebilly@ledevoir.com)**

**MAURICIE**

**AUBERGE LE FLORES \*\*\*\***

Depuis 30 ans, Le Flores se donne pour mission de satisfaire tous vos sens. Forfait gâté, forfait golf, forfait spectacle, forfait santé, forfait réunion d'affaires et bien plus encore... Vu le succès fulgurant remporté par le spectacle de Martin Fontaine and the groovy good times band des dates supplémentaires ont été ajoutées. Informez-vous!

[www.leflores.com](http://www.leflores.com) 1 800-538-9340



# PLAISIRS

## SAVEURS

Nos milieux de vie sont déjà passablement aseptisés et le risque zéro en matière alimentaire n'existe pas. Devons-nous pour autant songer à dire adieu aux fromages de lait cru, aux jambons de Parme, de Bayonne ou encore de Serrano, en Espagne? Devons-nous consommer des aliments irradiés, aseptisés, fabriqués dans des endroits où tout est contrôlé?



PHILIPPE MOLLE

## Et si on retournait en arrière?

**C'**est parti! Cette fois, la psychose est bien installée chez les consommateurs québécois et les artisans qui, encore une fois, sont soumis à rude épreuve. Ne pas chercher de coupable serait peut-être l'idéal. Au contraire, une chaîne de solidarité devrait se mettre en marche pour soutenir commerçants, artisans et producteurs, grandement affectés par la crise de la listériose partout au pays.



PHILIPPE MOLLE

Comme nous le disions précédemment, les listéria, salmonelles et autres bactéries vivantes vouées à l'alimentation ne sont pas près de disparaître. On peut seulement contrôler leurs terrains de jeux et éviter qu'elles ne s'attaquent directement au secteur de la fabrication et de la transformation alimentaire. L'épandage de lisier ou encore de fumier composté est à lui seul porteur de bactéries. Il n'empêche pas pour autant la consommation de végétaux. Les pesticides ou les engrais chimiques peuvent eux aussi devenir aussi dangereux s'ils sont mal utilisés.

Et après tout cela, que va-t-il se passer? Heureusement, les élections fédérales déplacent l'attention des consommateurs vers d'autres questions tout aussi embarrassantes. Nos milieux de vie sont déjà passablement aseptisés et le risque zéro en matière alimentaire n'existe pas. Devons-nous pour autant songer à dire adieu aux fromages de lait cru, aux jambons de Parme, de Bayonne ou encore de Serrano, en Espagne? Devons-nous renoncer un jour à l'unique poulet de Bresse, au foie gras de canard, au saucis-

son de Lyon ou de Charlevoix? Devons-nous consommer des aliments irradiés, aseptisés, fabriqués dans les endroits où tout est contrôlé? Si oui, serions-nous en meilleure santé et à l'abri des risques?

Les chercheurs et les intervenants du milieu ne s'entendent guère et agissent en fonction de leur culture et de leurs origines. Je le répète, pas question de négliger le côté hygiène et contrôle de la qualité et de la salubrité, mais l'origine de notre alimentation influe de façon significative sur le résultat final.

Il ne faudrait pas que le geste de manger devienne un acte de bravoure dicté par notre seul instinct de survie. Pour ma part, je continuerai plus que jamais à encourager les producteurs de fromages fins du Québec et à

**Et si nous retournions en arrière et nous mettions à consommer des fraises durant la saison chaude, à manger du poisson le vendredi, des oranges à Noël?**

consommer ces produits par plaisir. En quelques années, ils ont su rivaliser avec les meilleurs fromages du monde entier et sont devenus la fierté du secteur agroalimentaire d'ici.

Cette crise devrait au contraire solidariser les consommateurs et le secteur rural. Imaginez un instant combien la fromagerie de Saint-Gédéon, au Lac-Saint-Jean, doit vivre des moments difficiles. Des années de travail viennent en un rien de

temps de basculer dans le néant. Normand Côté et ses employés devraient avoir l'appui de tous et espérer que tout finisse bien plutôt que de devenir des parias.

Souvenez-vous, il y a quelques années, de la crise similaire qui a frappé la commercialisation des moules. Il aura fallu plusieurs mois, voire plusieurs années pour contrer l'effet négatif qu'a eu cette crise chez les consommateurs avant qu'on ne relance l'industrie de la mytiliculture. Même chose pour la grippe aviaire et la grande peur suscitée par les organismes concernés.

D'aucuns, comme Alain Danseur de la ferme d'élevage L'oie Naudière, dans Lanaudière, ont été forcés d'accrocher leurs patins et d'abandonner l'excellent travail relié à la qualité de leurs produits uniques. Ils n'ont pu produire la quantité de volatiles nécessaires à la rentabilité, tout cela en raison d'un rigoureux cahier des charges qui oblige à faire sortir les volailles. Depuis,

ils sont contraints de travailler pour d'autres et d'oublier le foie gras d'oie produit au Québec. Toutes ces petites industries témoignent de la fragilité des commerces et de cet artisanat local qui affine l'identité alimentaire d'un pays, d'une région ou d'une nation.

Et si nous retournions en arrière et nous mettions à consommer des fraises durant la saison chaude, à manger du poulet fermier, du poisson le vendredi, des oranges à Noël? Non, vivons notre époque. Mais qui va payer pour tout cela? On tarde à répondre et les compagnies d'assurances se font tirer l'oreille.



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Avec cette «psychose alimentaire», il ne faudrait pas que le geste de manger devienne un acte de bravoure dicté par notre seul instinct de survie.

On déclare une zone sinistrée après une inondation, une tornade ou un ouragan. Eh bien, cette fois, la situation est tout aussi grave et il est temps de faire preuve de solidarité à l'égard de nos artisans, sans se contenter de bons mots.

*Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matins à l'émission de Joël Le Bigot, Samedi et rien d'autre.*

Recette de la semaine

## Tarte cuite au fromage et bleuets

Pour 6 personnes

- 1 boîte de 500 g de mascarpone
- 500 ml de yogourt nature
- 250 g de sucre d'érable
- 60 ml de crème 10 %
- 3 œufs entiers
- 2 casseaux de bleuets
- 1 fond de tarte non cuit de 8 po de diamètre

Dans un saladier ou au robot, mélangez le mascarpone avec le sucre, le yogourt et la crème. Ajoutez les œufs entiers. Garnissez l'intérieur de la pâte du mélange et cuisez au four à 325 degrés durant 30 minutes environ. Laissez refroidir et garnissez le dessus avec les bleuets.

On peut aussi glacer le tout avec un nappage à l'abricot.

### BIBLIOSCOPIE

#### LA BIBLE DES CONSERVES

Louise Rivard  
Éditions Modus vivendi,  
255 pages

On ne fait plus les conserves comme nos grands-mères. De nos jours, on s'assure, comme le fait Mme Rivard, de conditions sécuritaires et de matériel adéquat. De merveilleux moments à passer en famille pour préparer l'automne et l'hiver. Pas moins de 200 idées de conserves qui mettent en avant les producteurs locaux.





### Nos partenaires gastronomiques de l'été

**POISSONS**

**LA POISSONNERIE DU MARCHÉ ATWATER**

154, Atwater, Montreal, (Quebec), H4C 2G3  
T (514) 937-2863

**VIANDES**

**LA MAISON DU GIBIER**

*C'est bon en...*

www.lamaisondugibier.com

**VIANDES**

**LE CANARD GOULU**

Naturel. Authentique.

Ferme artisanale spécialisée dans le canard de Barbarie

Foie Gras ~ Magret ~ Confit ~ Rillettes ~

Visitez [www.canardgoulu.com](http://www.canardgoulu.com)  
Pour connaître tous nos produits et nos points de vente.

**PLATS PRÉPARÉS**

**IAN PERREAU**

PRÊTS-À-MANGER

Plats à emporter, menu à la carte et de la semaine disponible au [WWW.IANPERREAU.COM](http://WWW.IANPERREAU.COM)

Magnifique terrasse coté soleil.

1248, rue Bernard O. | Ouvert du mardi au samedi de 11 h à 20 h | 514.948.1248

POUR ANNONCER DANS CE REGROUPEMENT, CONTACTEZ AMÉLIE BESSETTE AU 514 985-3457

### MOTS CROISÉS LE MONDE

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

**MOTS CROISÉS**  
Problème n° 08-146

**HORIZONTALEMENT**  
I. La portugaise est bien plus facile à avaler. — II. Romaine avec de belles rondeurs. Annonce un coup de froid. — III. Remis en place après coup. — IV. Garniture du pot-au-feu ou de la cheminée. Grossit la Dordogne. — V. Conjonction. Parole d'expert. Cité antique. — VI. Marquée au bleu. Alimenter le bétail. — VII. Sigle du temps. Bonne carte. Facilite la conservation. — VIII. Garniture du chef. Commandai l'ensemble. — IX. La fin des champignons. Patron normand. — X. Suite d'expulsions parfois brutales.

**VERTICALEMENT**  
1. Anneau de regroupement. — 2. Ne va rien bouculer. Ramassé en fin de partie. — 3. Arrivé à terme. Arrivé à la fin. — 4. Sa pointe assure la découpe. Suivi par le marcheur. — 5. Papa bien familial. Protection rapprochée. — 6. Plume

roumaine. A mis l'euro en place. — 7. Démonstratif. Fait de l'effet. — 8. D'un joli vert un peu jaune. — 9. N'a rien perdu. Sans bavure. — 10. Une fois données, il faudra les gagner. Forme de savoir. — 11. Tour complet. Peut être approuvé. Cercle irisé. — 12. Brutal déshirement.

**SOLUTION DU N° 08-148**

**Horizontalement**  
I. Spontanément. — II. Tapioca. Ouïe. — III. Ânière. Oriol. — IV. Gin. Psitt. Té. — V. Neige. La. — VI. Aronde. Trams. — VII. Tenions. Emet. — VIII. Is. Naivété. — IX. Alourdi. Ré. — X. Numérisation.

**Verticalement**  
1. Stagnation. — 2. Panières. — 3. Opinion. AM. — 4. Nie. Gniole. — 5. Torpédo. — 6. Aces. Ennui. — 7. Na. II. Sars. — 8. Ôtât. Ida. — 9. Mort. Revit. — 10. Eul. Dame. — 11. Niet. Métro. — 12. Téléostéen.

*Philippe Dupuis*

# JARDINS



PATRICK SANFAÇON ARCHIVES LE DEVOIR

## Pommes, poires et Scoubidous



JEAN-CLAUDE VIGOR

**V**ous rappelez-vous de *Scoo bi doo bi dooh ah!*, que chantait Sacha Distel? C'était en 1958. Il y a 50 ans déjà! Distel et ses amis avaient adapté une chanson en anglais intitulée *Apples, peaches and cherries* de Lewis Allan. Ils en

ont fait un tube en français avec *Scoubidou, des pommes... des poires*. Les fruits à pépins et le fil en plastique ont eu raison des pêches et des cerises! Si vous n'avez jamais fait de scoubidou, il n'est jamais trop tard pour succomber: [www.lartdesscoubidou.nuxt.net](http://www.lartdesscoubidou.nuxt.net).

Quant au jardinier qui se demande comment déterminer le bon moment pour cueillir ses pommes et ses poires, voici quelques pistes. L'optimum pour la cueillette, c'est le stade qu'il ne faut pas dépasser pour ne pas risquer de rendre le processus de mûrissement irréversible. On vise une conservation maximale. Voici quelques critères non exhaustifs: fermeté de la chair, rapport sucre total/acidité totale, facilité de détachement du

fruit, «déverdissement» de la couleur de fond, coloration des pépins, régression de la chlorophylle jusqu'à deux millimètres environ de l'épiderme, disparition de la saveur herbacée...

Les producteurs utilisent une solution iodée qui leur permet de mesurer le taux d'amidon. L'iode fait virer au bleu-noir les parties de la pomme qui contiennent de l'amidon, alors que les parties renfermant du sucre ne changent pas de couleur. Des tableaux permettent de déterminer le moment optimal de la cueillette en fonction de l'utilisation des fruits et de la variété.

Les facteurs climatiques ont leur importance, comme les conditions de production, mais les différences de température nuit/jour, les tempé-

tures sous 10 °C et l'ensoleillement sont des facteurs clés du mûrissement de nos fruits. Ces conditions, qu'on rencontre souvent chez nous, combinées à un été qui a été profitable au grossissement des pommes, sont le gage d'une excellente récolte 2008.

*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... Écrivez-moi*

[jeanclaudévigor@videotron.ca](mailto:jeanclaudévigor@videotron.ca)

## La semaine du jardinier

■ Le samedi 13 septembre – Saint-Aimé. «La phytoremédiation consiste à utiliser la capacité naturelle des plantes à contenir, dégrader ou éliminer les produits chimiques toxiques et les polluants du sol ou de l'eau. On s'en sert pour éliminer les métaux, les pesticides, les solvants, les explosifs, le pétrole brut et les contaminants. Le terme phytoremédiation est composé de deux mots : phyto, qui signifie plante, et remédiation, qui signifie remise en état.» Bio Portail, Gouvernement du Canada.

■ Le dimanche 14 septembre – Sainte-Croix. Le *Dipladenia sanderi* (ou *Mandevilla*) est une très jolie plante tropicale brésilienne grimpante au feuillage vert foncé et brillant de plus en plus populaire dans nos jardins. Lorsque la température extérieure se situe vers 10 °C, il faut la rentrer. Arrosez peu, utilisez de l'eau non calcaire (test et correctif dans les magasins de matériel hydropon-

éliminer divers produits chimiques présents dans l'air. En France depuis quelques années, des études mettent en valeur les propriétés épuratrices de certaines plantes par le programme de recherche PHYTAIR, en partenariat avec l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie).

■ Le jeudi 18 septembre – Sainte-Nadège. Il suffirait d'une belle plante par 10m<sup>2</sup> d'habitation pour limiter la pollution de nos intérieurs. Certaines plantes sont plus efficaces que d'autres. Le *Ficus benjamina* neutralise le formol, les mousses d'isolation des papiers d'emballage, essuie-tout et vêtements nettoyés à sec. Les philodendrons absorbent le pentachlorophénol, dit PCP, que l'on trouve dans les produits de traitement du bois. La plante araignée (*Chlorophytum*) supprime le monoxyde de carbone et le formaldéhyde, rendant ainsi l'air des maisons plus respirable mais aussi moins allergène. C'est aussi le cas du pothos (*Scindapsus*), du *Spathiphyllum*, du *Syngonium* et de bien d'autres.

■ Le vendredi 19 septembre – Sainte-Émilie et Saint-Janvier. Plusieurs types de fissures et de craquelures peuvent apparaître sur les tomates. Les petites crevasses concentriques partant de la base du fruit apparaissent lorsqu'une période pluvieuse (trop d'eau) succède à une période de sécheresse. Comme c'est le cas cette année. Rien de grave. Mangez les fruits rapidement. Pour éviter ce problème, le pied de tomate doit être paillé (idéalement avec de la paille) afin de maintenir un taux d'humidité constant dans le sol.

**Si vous voyez cette chenille très courante, que les anglophones nomment woolly bear, la chenille météo, remarquez son pelage**

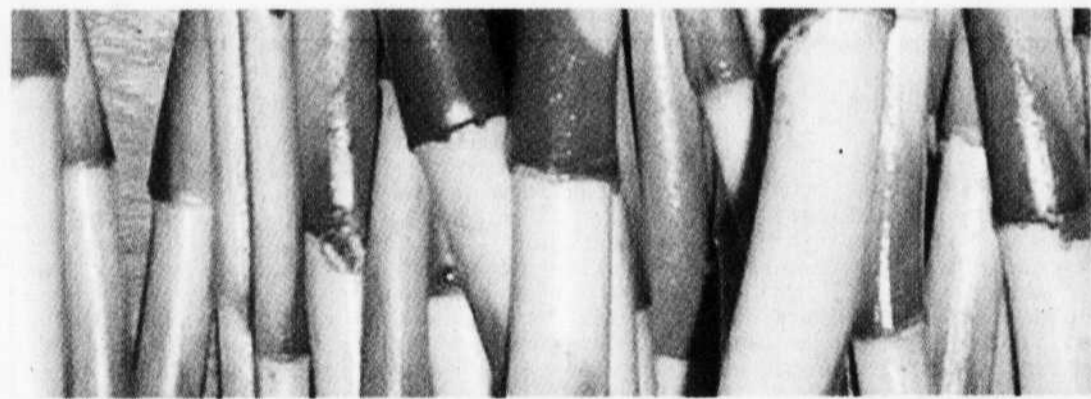
■ Le samedi 13 septembre – Sainte-Émilie. Vous pouvez éliminer les tiges sarmenteuses (lianes) au début de l'hiver. Une différence de température entre le jour et la nuit est indispensable pour assurer une bonne floraison sur les petites pousses latérales. Maximum de lumière, nuit fraîche, brumisation fréquentes pour favoriser l'humidité ambiante, telles sont les opérations culturales qui assureront le succès.

■ Le lundi 15 septembre – Saint-Roland. Le jardinier et ses légendes... Si vous voyez cette chenille très courante, que les anglophones nomment *woolly bear*, la chenille météo, remarquez son pelage. Ses extrémités sont noires et sa partie centrale brun orangé. Certains prétendent qu'avant les premières gelées, selon la dimension de sa partie centrale, plus celle-ci est grande: plus l'hiver sera doux. L'année passée, j'en conclusais que l'hiver serait froid! Le jardinier trop crédule fut dans les patates!

■ Le mardi 16 septembre – Sainte-Édith. Cette chenille *woolly bear* (*Pyrrharctia isabella*) fausse météorologue... a toutefois le talent d'être une «dés herbante», puisqu'elle dévore nos feuilles de pissenlits et de plantains. Pour la voir: Google image – *Pyrrharctia isabella*.



JEAN-CLAUDE VIGOR

*Dipladenia sanderi* (ou *Mandevilla*)

LUCKY BAMBOU

## Lucky Bamboo !

Dernièrement, dans le quartier chinois, je voyais des *Lucky Bamboos* dont l'extrémité supérieure était recouverte d'une pellicule de cire (parfois aussi d'une capsule en plastique!), la capsule de cire permettant de sceller la tige afin qu'elle ne perde pas son humidité. Rien à voir avec une technique pour stopper la croissance de la tige.

Quel succès, ce *Lucky Bamboo*! Qui n'a pas, ou n'a pas eu, ces petits bouts de plantes ornant bureaux, salons de bain, lieux de prière, etc.? Attachés par huit, ils portent chance!

J'imagine que chaque athlète chinois possédait son petit fagot de huit tiges de cette précieuse «plante du Bonheur». La belle tropicale a supplanté le trèfle à quatre feuilles!

Mais ce faux bambou, ce faux roseau chinois, est en fait une jolie tropicale africaine originaire du Cameroun du nom de *Dracaena sanderiana*. Découpée sans vergogne en bouts de tuyaux, elle terminera probablement ses jours rongée par le

chlore présent dans l'eau des villes ou déshydratée dans un verre rendu opaque par les dépôts de calcium et de magnésium... Tout ce voyage pour mourir ainsi! Ah! Cela lui fait de «belles jambes», faute de belles tiges, d'être surnommée la plante de la paix et de la chance.

Amis jardiniers, détenteurs des ces petits bouts de cannes, redonnez vie et tête à cette jolie camerounaise en transplantant chaque tige dans un contenant garni de terreau pour plantes tropicales. Ne retirez pas la capsule de cire protectrice. Espérons qu'une fois l'enracinement fait, de nouvelles pousses apparaîtront sur le tronc et qu'elle retrouvera sa beauté secrète.

Le secret? La plupart des plantes de la famille des liliacées, comme la plante araignée (*Chlorophytum*), les *Dracaena*, les *Cordylines*, les *Sansevieria*, les *Aloe* et tant d'autres, souffrent des excès de chlore mais surtout du fluor utilisé par certaines municipalités. Le fluor provoque un brunissement de l'extrémité des feuilles et du contour du limbe.

## Pour votre bibliothèque

L'air de nos intérieurs est dix à cent fois plus pollué que l'air extérieur. Les matériaux modernes, colles, peintures, vernis, isolants, etc., sont des sources de toxiques variés dont les effets sont d'autant nuisibles que nos maisons sont de mieux en mieux isolées. Heureusement, certaines plantes ont le pouvoir de dépolluer l'air très efficacement.

Les auteurs nous présentent ces plantes en détail, leurs effets et leurs modes d'action, ainsi que le choix le plus judicieux pour les différentes pièces de la maison. Ils nous donnent

par ailleurs tous les conseils pour les garder en bonne santé.

Les auteurs: Marc Grollmund est agro-écologue et paysagiste spécialisé dans les jardins naturels. Il enseigne l'agro-écologie. Isabelle Hannebicque est passionnée de nature et éditrice indépendante.

**PLANTES DÉPOLLUANTES POUR LA MAISON**

Marc Grollmund et Isabelle Hannebicque Editions Ulmer Paris, mai 2008, 127 pages



## 30 ans de passion pour le bonsaï, au Jardin Botanique

Les membres de la Société de Bonsaï et de Penjing de Montréal (SBPM) invitent tout le monde à découvrir leur exposition annuelle dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de la Maison de l'arbre du Jardin botanique de Montréal, les 19, 20 et 21 septembre prochains de 9h à 18h. C'est au 4101, rue Sherbrooke Est à Montréal (métro Pie-IX). Démonstrations, conférences, conseils, vente de matériel et renseignements multiples y seront à l'honneur.

Renseignements: ☎ 514 872-1782, [www.bonsaimontreal.com](http://www.bonsaimontreal.com). Frais d'accès au Jardin botanique uniquement.



Association québécoise des troubles d'apprentissage

« J'apprends différemment parce que j'ai de la difficulté... »

[www.aqeta.qc.ca](http://www.aqeta.qc.ca)

LES  
**ARTISANS**  
DE LA TABLE

**Gaïa**  
ATELIER-BOUTIQUE  
DE CÉRAMIQUE

**Le monde à l'envers**

Sculptures racontées de Mario Beaudet  
Du 11 au 27 septembre

Vernissage le 17 sept. de 17h à 20h

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

1590 Laurier Est  
Mtl. 514 598-5444

Pour annoncer : Amélie Bessette au 514-985-3457