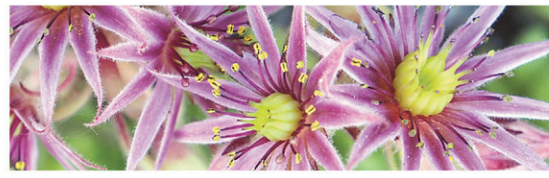




Navigation Les maîtres du Saint-Laurent, ces pilotes amoureux du fleuve *Page D 3*



Le coin vert Plantes alpines, comestibles, médicinales et indigènes *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D'LE DEVOIR, LES SAMEDI 12 ET DIMANCHE 13 AOÛT 2017



PHOTOS ANTOINE CHAR

Nichée dans le Val di Chiana, formant le « Triangle d'or du Chianti » avec Florence et Sienna (qui a également son tournoi équestre, le Palio), entourée d'une nature sauvage où se dissimulent vieux châteaux et villages épargnés par le temps, Arezzo abrite des vestiges étrusques et romains, puis une douzaine d'églises du Moyen Âge. Ci-dessous : avec ses quelque 400 figurants en costumes du XIV^e siècle, la Joute du Sarrasin, remise en vogue en 1931, non seulement recrée la magie d'un saut dans le passé, mais permet aussi aux habitants de festoyer pendant une semaine.

TOURISME ITALIE

Arezzo, trésor oublié de la Toscane

Deux fois l'an, le tournoi équestre du Sarrasin plonge la ville dans une époque lointaine



Entre Florence et Rome se « cache » Arezzo, une ville de 100 000 âmes qui, en juin et en septembre, plonge dans une autre époque grâce à un tournoi équestre médiéval appelé *Giostra del Saraceno*, la Joute du Sarrasin.

ANTOINE CHAR
à Arezzo

Trompettes dorées, lances de soldats pointées vers un ciel étoilé, des triers caparçonés sur lesquels se tiennent de preux chevaliers casqués, prêts à affronter le « Sarrasin » pour « sauver » Arezzo : deux fois l'an, le trésor oublié de la Toscane vit à l'heure médiévale.

Au son des fanfares, 27 cavaliers entrent dans une contenance grave sur la Piazza Grande sous les applaudissements nourris de 5000 spectateurs debout, assis ou perchés sur les balcons d'édifices alliant style gothique et Renaissance. C'est sur cette grande place pentue que furent tournées plusieurs séquences de *La vita è bella* de Roberto Benigni.

Dans quelques minutes, chacun des huit cavaliers choisis pour représenter les quatre quartiers de la ville s'engagera au galop, lance bien tendue,

contre le *buratto*, le mannequin tournant sur lui-même représentant le Sarrasin, nom donné au Moyen Âge aux peuples de confession musulmane.

Le « pauvre infidèle » aux grosses moustaches n'est pas une victime sans défense : cuirassé, il tient dans la main droite un lourd fléau armé de balles de plomb et de cuir qui le font tourner à peine le bouclier touché, menaçant ainsi de désarçonner le cavalier qui perd alors deux points s'il est atteint. Après tout, hier comme aujourd'hui, la joute — la pratique martiale la plus codifiée de la fin du Moyen Âge — reste un sport extrême.

Roulements de tambour

Les huit chevaliers devant affronter le Sarrasin ont hâte d'en découdre. Ils doivent encore patienter. C'est l'heure du lancer des drapeaux. La clameur monte, enfile. Les oriflammes bariolées volent dans tous les sens, sous le regard admiratif des dames aux premières loges, au port altier dans leur costume.

VOIR PAGE D 4 : TOSCANE

PLAISIRS

EXPOSITION

Il faudrait s'accorder deux ou même trois heures pour visiter ce musée, pour lire et visualiser ses nombreux documents, comme d'ailleurs la Bibliothèque juive de Montréal, dans le même bâtiment.

MUSÉE DE L'HOLOCAUSTE À MONTRÉAL

Le long cheminement qui a mené à une folie meurtrière

Pour comprendre l'un des pires volets de l'histoire de l'humanité, d'une manière portée vers l'espoir

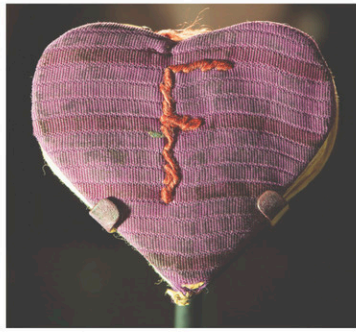
BENOIT LEGAULT

Le Musée de l'holocauste à Montréal mérite une visite pour qui veut comprendre l'un des pires volets de l'histoire de l'humanité, et ce, d'une manière portée vers l'espoir.

« Les visiteurs ne sortent pas d'ici bouleversés et tristes. Ils partent plutôt sensibilisés et outillés pour percevoir des signes avant-coureurs de catastrophes sociales basées sur le racisme et la ségrégation », explique Audrey Licop, porte-parole de ce musée appelé jusqu'en janvier dernier Centre commémoratif de l'holocauste.

« Beaucoup de gens pensaient qu'un centre commémoratif, ça ne se visite pas, alors il valait mieux changer de nom, d'autant que nous sommes reconnus comme une institution muséale par le gouvernement du Québec depuis 2002. »

Dans ce musée, on ne voit pas d'images d'amas de cadavres. « Ce genre d'images manque de respect envers les vic-



Un carnet en forme de cœur offert à Auschwitz pour le 20^e anniversaire d'une prisonnière.

times, d'une part, et d'autre part ce n'est pas le genre de description de l'histoire que nous préconisons », dit M^{me} Licop. On y présente de manière objective le long cheminement qui a mené à la folie meurtrière de l'holocauste.

On apprend comment les Juifs, en Allemagne mais aussi dans toute l'Europe et ailleurs, ont été progressivement marginalisés et présentés comme

un danger pour la société. L'exposition suscite une réflexion profonde. Il faudrait s'accorder deux ou même trois heures pour visiter ce musée, pour lire et visualiser ses nombreux documents, comme d'ailleurs la Bibliothèque juive de Montréal, dans le même bâtiment.

Particularité

Le Musée de l'holocauste accueille quelque 17 000 visiteurs par année, dont près de 10 000 font partie de groupes scolaires de la 6^e année à l'université.

« C'est peu, mais il n'est pas facile d'attirer des gens à Montréal où il y a tant de grands musées et d'événements. Nous avons un petit budget de promotion, que nous consacrons notamment à des publicités dans le métro », dit Audrey Licop, une Française d'origine qui a travaillé au Centre de la mémoire d'Oradour-sur-Glane avant son arrivée dans la métropole, il y a 10 ans. Les visiteurs sont égale-



Des visiteurs dans la salle de commémoration où sont écrits les noms des milliers de villes, villages et shtetls en Europe et en Afrique du Nord qui ont été tyrannisés par les nazis et leurs collaborateurs. Ils incarnent le souvenir des communautés juives qui s'y étaient épanouies et le dynamisme de la vie juive avant la guerre.

ment répartis entre francophones et anglophones.

« Une particularité du musée est que tous les objets présentés appartiennent à des Juifs venus s'installer à Montréal après l'holocauste — la

majorité étant des survivants de ghettos, ce qui est spécial aussi », note-t-elle.

Le Musée de l'holocauste est subventionné par la Fédération juive de Montréal et le ministère québécois de la Cul-

ture et des Communications. 5151, chemin de la Côte-Sainte-Catherine, ☎ 514 345-2605, museeholocauste.ca

Collaborateur
Le Devoir

BON VOYAGE

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

VOYAGES LAMBERT

DIMANCHE 20 AOÛT 2017

- 11h00 CÔTE ADRIATIQUE Du 22 avril au 10 mai 2018
- 11h00 INDE CENTRALE Du 22 novembre au 13 décembre 2017
- 12h45 MADAGASCAR Du 20 avril au 12 mai 2018
- 12h45 INDE DU SUD & SRI LANKA Du 12 janvier au 4 février 2018
- 14h15 INDE DU NORD & NÉPAL Du 11 février au 4 mars 2018
- 14h15 N-ZÉLANDE & AUSTRALIE Départs : 15 nov. 2017 & 19 jan. 2018
- 15h45 VIETNAM & CAMBODGE Du 14 janvier au 4 février 2018
- 15h45 PANAMA Du 16 février au 1er mars 2018

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

Voyages **Coste**
Coopérative de solidarité en tourisme équilibrable

Vivez le littoral inexploré du Québec!

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

INFORMATION ET RÉSERVATIONS :
info@voyagescoste.ca • 1 877 573-2678

www.voyagescoste.ca

Sortez de l'ordinaire ET LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE!

Beltour vous amène ailleurs.

RÉSERVEZ TÔT

FÊTE DU TRAVAIL ET DE L'ACTION DE GRÂCE
Les sièges partent vite!

	NEW YORK à partir de 225 \$*	BOSTON à partir de 265 \$*
Fête du Travail, départs	1 ^{er} et 2 septembre	1 ^{er} septembre
Action de Grâce, départs	6 et 7 octobre	6 et 7 octobre

Consultez notre site Internet ou appelez-nous pour connaître toutes les dates de départ ainsi que nos autres destinations nord-américaines.

Inclus : autocar grand tourisme, hôtel 3,5 étoiles ou plus, petits déjeuners, guides accompagnateurs francophones.

514 336-0033 ou 1 866 235-8687 | **beltour.ca**

Notre agence se spécialise dans les séjours d'exception.
Découvrez nos partenaires privilégiés

- Oceania et ses aventures gastronomiques en mer
- Ponant et ses croisières expéditions
- Scenic et ses croisières fluviales de luxe
- Disney et ses aventures en famille pleines de magie

Membre de **Affluents Traveler Collection**

CONTACTEZ NOS ARCHITECTES DU VOYAGE
info@collectionneursdevoyages.com | Tél. : 514 730-9293

INDE DÉPART DE GROUPE 2017

RESTE 2 PLACES

Du 7 novembre au 28 novembre 2017

RÉSERVEZ TÔT
RABAIS DE 200\$ PAR COUPLE
4 799\$* par personne en occupation double
Réservation avant le 31 août 2017
*Tarifs paiement par chèque

LES PLUS DU GROUPE VIP :

- Accompagnateur de Montréal,
- Petit groupe, maximum 17 personnes,
- Guide accompagnateur francophone
- Vol au départ de Montréal avec Swiss International Airlines
- Tous les repas inclus,
- Hébergement hôtels catégorie 3* - 4* - 5*

LE GROUPE V.I.P.

Courriel : angie@legroupevip.com
Tél. : 514 844 3616 ou 1 877 887 7843 sans frais
Adresse : 2055 rue Peel, Suite 525, Montréal (QC).

POLYNÉSIE et ÎLES COOK à bord du navire Paul Gauguin

VOYAGE Louise Drouin

Petit groupe exclusif accompagné par Louise Drouin

Du 29 nov. au 17 décembre 2017
PLACES LIMITÉES, HÂTEZ-VOUS !

Vivez une croisière inoubliable de 12 jours et par la suite, 4 jours mémorables à Moorea en bungalow sur pilotis.

ÉLUE
Meilleure agence spécialisée au Québec

TOUS LES DÉTAILS ET VIDÉO DE CE PROGRAMME:
WWW.LOUSEDROUIN.COM 1 888 475-9992

VOYAGES MALAVOY

DEMANDEZ NOTRE DÉPLIANT

QUARTIER ROSEMONT 514 593-1010
PROMENADE FLEURY 514 389-7777
ST-EUSTACHE 450 472-7112
QUÉBEC 418 650-2222
Sans frais 1 888 861-2485

DU 13 AU 28 SEPTEMBRE 2017
AU PAYS BASQUE
Séjour 14 jours
Randonnées pédestres
BIARRITZ - ST JEAN DE LUZ
SAN SEBASTIAN - BILBAO

En compagnie de François Dompliere

DU 8 AU 25 NOVEMBRE 2017
INDE
Circuit 18 jours - Maximum de 10 personnes
MUMBAÏ - UDAIPUR - JODHPUR - JAIPUR
RANTHAMBHORE - AGRA - VARANASI - DELHI

Voyages Symone Brouty
1 800 650-0424 www.voyagesbrouty.com

L'Inde des Grands Empires - 29 Jrs garantis ! Super Promo !
Départ 2 au 30 novembre 2017. Le voyage le plus complet du Nord au Sud !
Voyage tout en français ! Petit groupe de 16 personnes maximum (4 places).

Grand Circuit de l'Europe de l'Est et Centrale - 24 Jrs
Départ 10 septembre Garantie (2 places)

GRAND CIRCUIT DE L'ESPAGNE ET DU PORTUGAL - 25 JRS
Du 22 sept. au 16 oct. (4 places)
Petit groupe
Cet itinéraire exclusif et unique de 25 Jrs
Les richesses de ces 2 pays :
Portugal : Lisbonne (3 nts), Evora, Sintra, Coimbra, Fatima, Porto, Vallée du Douro.
Espagne : Salamanque, Avila, Ségovie, Madrid (3 nts), Tolède, Cordoue (2 nts), Séville (2 nts), Grenade (2 nts), Murcia, Alicante (2 nts), Valence, Terragone, Barcelone (3 nts)
Hôtels 4*, 3* sup, 46 repas,
incluant : Toutes les entrées, visites, croisière, Guides locaux francophones dans les villes visitées
Guidé, accompagné par Manuel

LES PERLES DES BALKANS - 22 JRS
CROATIE - MONTENEGRO - BOSNIE - SERBIE
Du 15 sept. au 6 oct. (4 places)
Un circuit qui a fait ses preuves
Zagreb (3 nts), Opatica (3 nts), Rovinj, Porec, Pula, Plitvice, Zadar (2 nts), Sibenik, Trogir, Split, Ploce, Korcula, Oberic, Mali Ston, Dubrovnick (4 nts), Bouche du Kotor, Perast, Budva, Mostar, Sarajevo (2 nts),
Belgrade (3 nts) Hôtels 4*, 55 repas
incluant : plusieurs dégustations locales.
Toutes les entrées, visites, croisières.
Aucun facultatif,
Groupe de 20 personnes
Accompagné par M^{me} Danielle Delorme

Le Portugal vous fait rêver : Meilleur choix d'itinéraire !
GRAND TOUR DU PORTUGAL ET DE MADÈRE - 22 JRS
Départ 25 sept. au 16 oct. 2017 (4 places) Accompagné par Mme Louise Mathieu
Porto (3 nts), Vallée du Douro (1 nt), Coimbra (2 nts), Tomar (1 nt), Evora (2 nts), Faro (3 nts), Madère : Funchal (3 nts), Lisbonne (4 nts)
Le circuit le plus complet ! Petit groupe de 20 personnes maximum.

Voyages solidaires
Cécep Marie-Victorin
Savoir inventer demain

Expérience d'immersion interculturelle

proposée aux personnes de 50 ans et plus avec hébergement dans une famille et bénévolat

Dharamsala (Inde), Madagascar, Pérou, Sénégal et Vietnam.

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

Pour assister à une séance d'information, téléphonez au 514 325-0150, poste 2039
http://voyagessolidaires.collegemv.qc.ca

PLAISIRS

NAVIGATION

Sur le Saint-Laurent, reconnu pour sa navigation capricieuse, les pilotes québécois ont l'entière responsabilité des navires qui le sillonnent, et ce, jusqu'à la fin des manœuvres d'amarrage. Les équipages, battant pavillon local ou étranger, doivent se soumettre à la Loi canadienne sur le pilotage, à l'application unique au monde.



CORPORATION DES PILOTES DU SAINT-LAURENT CENTRAL

Les pilotes du Saint-Laurent jouissent de points de vue privilégiés sur les paysages.

Les maîtres du Saint-Laurent

Les pilotes québécois prennent les commandes des navires circulant sur le fleuve entre Les Escoumins et Montréal

Ils surfent d'un navire à l'autre sur le fleuve, seuls maîtres à bord le temps d'un parcours précis entre Les Escoumins et le port de Montréal, en passant par Trois-Rivières, Québec et la rivière Saguenay. Les pilotes du Saint-Laurent, cette voie navigable reconnue comme capricieuse, prennent les commandes des navires locaux et étrangers qui le sillonnent. Et contrairement au reste du monde, la Loi canadienne sur le pilotage oblige les équipages à céder la gouverne de leurs bateaux à un pilote accrédité pour cette zone maritime difficile à dompter.

DIANE PRÉCOURT

Ce n'est pas d'hier que le pilotage maritime coule de source au Québec. Déjà, les grands explorateurs au long cours partis d'Europe faisaient appel à cette surspécialité de la navigation pour sonder hauts-fonds, courants, glaces et marais afin de minimiser les risques d'échouement.

Au début de la colonie, pas question d'approcher le bateau trop près des rives sous peine de heurter des obstacles qui pouvaient s'avérer fatals. La cartographie étant alors inexistante, le pilote, à bord, quittait le vaisseau en chaloupe pour détecter tout écueil potentiellement nuisible à une bonne circulation.

Ce métier méconnu, qui a fait des vagues au cours des décennies, permet aux équipages de circuler sur le Saint-Laurent en toute sécurité. Les pilotes connaissent « leur » fleuve comme les bas-fonds de leur poche. Et la formation pour arriver à ce niveau de responsabilité est imposante.

L'unique école de naviga-

tion au Québec, l'Institut maritime de Rimouski, forme les pilotes qui grimperont dans la hiérarchie afin d'obtenir le brevet requis pour diriger tout type de navire, une démarche pouvant s'échelonner sur dix ans. Pas étonnant que la relève se compte sur les doigts de la main.

Commission d'enquête

De la création, en 1971, d'une commission royale d'enquête a découlé une réglementation méthodique régie par le ministère des Transports, explique le président de la Corporation des pilotes du St-Laurent central, le capitaine Alain Arseneault, intarissable sur son rôle, qu'il qualifie de privilégié.

C'est le gouvernement qui négocie avec les armateurs les contrats et les conditions d'emploi des pilotes, notamment pour protéger ceux-ci de liens commerciaux qui pourraient interférer sur leur indépendance décisionnelle.

« Avant que les pilotes se regroupent », explique M. Arseneault, ils étaient embauchés directement par les compagnies maritimes. À l'époque, ils devaient eux-mêmes aller rejoindre



CAPITAINE SIMON LEBRUN

Les pilotes québécois montent par une échelle, depuis la « pilotine », à bord des navires qu'ils doivent diriger, ce qui représente souvent l'équivalent de plusieurs étages d'un édifice.

le navire au large pour offrir leurs services au capitaine, puis s'ensuivait une négociation. Si bien que le contrat revenait à celui qui réussissait à se rendre le plus loin le plus rapidement.

Résultat : beaucoup d'entre eux perdaient la vie en devoir. « Au milieu du XIX^e siècle, notre association a été formée pour se doter de règles, améliorer les conditions de travail et diminuer le taux de mortalité. »

Dans le secteur compris entre Les Escoumins et le port de Montréal, le pilote du Saint-Laurent devient le seul maître à bord, responsable de la navigation jusqu'à la fin des manœuvres d'amarrage.

« Ailleurs dans le monde, sauf peut-être au canal de Panama, il agit seulement en conseiller technique auprès du capitaine, qui a

le loisir de suivre ou non ses recommandations », poursuit-il.

Trois femmes

Si la route est longue jusqu'à l'accréditation de pilotage et si les conditions de travail — de jour, de nuit ou de soirée, selon les besoins — sont éprouvantes côté santé, reste que « les pilotes sont fiers de leur rôle, ce sont des amoureux du Saint-Laurent. On fait ce métier par passion et non par appât du gain ou par ambition professionnelle. »

Le regroupement compte 400 pilotes au Canada, y compris 180 sur le Saint-Laurent, dont... 3 femmes. Les périodes de travail leur sont assignées un an à l'avance, mais pendant ces périodes, ils devront être disponibles



CPSLC

Le capitaine Alain Arseneault, président de la Corporation des pilotes du Saint-Laurent central

24 heures sur 24 pour des services de pilotage, et ce, à quatre heures d'avis.

Toujours plus gros

« Les avancées technologiques nous facilitent la vie », explique M. Arseneault. Nous avons été les premiers à utiliser des cartes électroniques extrêmement précises, par exemple. »

Les pressions des armateurs, elles, se font de plus en plus présentes sur les conditions de pilotage, histoire de diminuer leurs coûts dans une situation économique flottante. « Les bateaux sont toujours plus gros, mais le fleuve reste le même ! En amont de Québec, notamment, le chenal, très étroit, n'a pas changé. »

Et aux Escoumins, lorsque les conditions météo rendraient trop dangereux l'acheminement du bateau-pilote, la « pilotine », vers le navire à diriger, le capitaine devra manœuvrer le bateau et attendre que le temps revienne au beau.

Il faut tout de même une vingtaine de minutes de « routage » pour atteindre un bateau. Et dans cette région, les manœuvres sont laborieuses à cause des vagues.

« Pour faire ce métier, il faut être en forme physiquement et ne pas souffrir de vertige ! poursuit le président. Avec une hauteur équivalant à huit étages d'un édifice, ajoutés aux huit mètres de la coque, on parle sou-

vent d'une dizaine d'étages à monter, par une échelle. » Les pilotes doivent d'ailleurs subir des tests de condition physique tous les deux ans.

Le président aborde au passage d'autres aspects de leur travail. « Nous voulons favoriser l'économie générée par les activités maritimes, mais nous avons aussi une mission publique de protection du Saint-Laurent et une responsabilité envers la population, les riverains en particulier. On a déjà vu des cas d'importants dommages causés à des propriétés côtières. Et il y a environ quatre millions de Québécois qui puisent leur eau potable dans le fleuve... »

À bord, le français d'abord

Un long processus de formation, une réglementation stricte, des conditions compliquées pour la vie familiale et des jeunes qui manquent à l'appel : pourquoi, alors, ne pas engager des pilotes étrangers ?

« C'est le Saint-Laurent, on le connaît par cœur, c'est chez nous et tout se passe en français entre les métiers maritimes, comme les capitaines des brise-glaces qui nous assistent l'hiver, par exemple. On communique constamment avec tout ce monde-là pour échanger des informations sur les portions du fleuve où nous naviguons. La maîtrise du français est essentielle ici, et c'est une question de sécurité pour les équipages de faire appel à des pilotes québécois. »

Sécurité aussi pour les pêcheurs et les plaisanciers sur le fleuve, dont 95 %, dit-il, sont francophones. Des plaisanciers pas toujours conscients des mesures de pilotage des gros navires battant pavillon canadien ou étranger, et avec qui les pilotes doivent échanger au besoin.

Si les conditions de vie en pilotage sur ce long fleuve pas tranquille du tout sont particulièrement complexes, « sa navigation nous offre quand même des points de vue privilégiés sur les paysages », note Alain Arseneault. Alors là, tout baigne.

Le Devoir

STYLE

Les chaussettes blanches, palme du péril vestimentaire

SÉVERINE SAAS

La mode aime braver les interdits. Quoi de plus subversif que de nager dans les eaux troubles du (bon) goût ? Quoi de plus cool que de flirter avec le risque ? Cet été, la palme du péril vestimentaire va sans conteste à la chaussette blanche. Longtemps honni par les élégances du monde, comble de la ringardise, cet accessoire se fait à nouveau une place au soleil du style.

Les « branchouillards » et les clubbers raffolent du combo chaussettes blanches-sandalettes de piscine, tandis que les artistes branchés préfèrent le triptyque bermuda-chaussettes blanches-souliers de skate. Street, mais élégant. Le genre de look qui inonde les défilés masculins comme ceux de Dries Van Noten ou Gucci. Les jeunes maisons Ami et Études ont même eu l'outrecuidance de réhabiliter le duo mocassins noirs-chaussettes blanches. Remontées jusqu'en haut, les chaus-

settes. Pas de faux plis à la Michael Jackson, s'il vous plaît. Et les filles dans tout ça ? Pour sa collection croisière 2018, Valentino ose juxtaposer sandale à talon et chaussette de sport. Très italo-trash.

Avec tout ce tapage néogrunge, on oublierait presque que la chaussette blanche fut un temps le comble du chic. Dans les années 1950, Paul Newman, Elvis Presley ou John Fitzgerald Kennedy sont parvenus à donner de l'allure à ces socquettes vendues un dollar au supermarché du coin. Loin d'être vulgaire ou ringarde, la chaussette en épais coton blanc symbolise alors une certaine idée de l'authenticité. Une façon de regarder la vie avec courage et sérénité.

Cela dit, si vous optez pour le total look Paul Newman, un conseil : assurez-vous que vos chaussettes et votre pantalon ont au maximum deux tons de différence par rapport à vos chaussettes. Mais vous savez ce que valent les règles...

Le Temps

Des carnets à la mode

C'est du secteur de la mode que s'inspire cette année la collection 2017-2018 de la papeterie Belvédère. Des cahiers de notes, agendas, carnets de toutes sortes, instruments d'écriture et autres livrets qui sont tous dessinés à Montréal, puis fabriqués en Italie et en Chine. Différentes dimensions, différentes couleurs, pour différents besoins : les articles de la nouvelle série se déclinent sur plusieurs formats. pierrebelvedere.com

Le Devoir

HÉBERGEMENTS EN RÉGION

BONS PLANS / ESCAPADES

VOYAGES PLEIN AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS!

Marches sur le mont Royal les dimanches matin.
Sorties d'un jour d'avril à octobre.
Voyages : Italie, Grèce, île de Majorque (Espagne), Costa Rica...
Fins de semaine : île aux Lièvres, les Amishs, Charlevoix...

randopleinair.com / 514-252-3330

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

PLAISIRS

TOURISME

Avec ses quelque 400 figurants en costumes du XIV^e siècle, la Joute du Sarrasin, remise en vogue en 1931, non seulement recrée la magie d'un saut dans le passé, mais permet aussi aux habitants d'Arezzo de festoyer pendant une semaine.



PHOTOS ANTOINE CHAR

C'est à Arezzo que furent tournées plusieurs séquences de *La vita è bella* de Roberto Benigni.

En vrac

S'y rendre. De Rome, prendre le train pour Florence: il fait toujours un arrêt à Arezzo. Vous y êtes en deux heures pour moins de 30\$.

Dormir. En sortant de la gare, sur l'avenue Guido Monaco, se trouvent la plupart des hôtels d'Arezzo. Pour une centaine de dollars la nuitée, ils offrent le petit-déjeuner avec, toujours, des croissants aux abricots.

Manger. La fameuse bistecca alla fiorentina (steak à la florentine) est servie dans pratiquement tous les restaurants. Accompagnez cette spécialité culinaire de la Toscane, toujours grillée, par une autre grande spécialité: le Chianti Classico, reconnu par le coq noir sur son emblème.

La Joute. La prochaine Giostra aura lieu le dimanche 3 septembre. Pour réserver: giostradelsaracino@comune.arezzo.it. Faites-le plusieurs semaines à l'avance. Pour les bonnes places (tribune), les prix vont de 60 à 100 euros.

TOSCANE

SUIITE DE LA PAGE D 1

«Je prends soin des costumes du tournoi, taillés pour la plupart en 1992, à Rome. Il y en a environ un demi-millier», dit fièrement la couturière Noemi Grottini.

L'enthousiasme de la foule frise à présent l'hystérie. Il est 22 h, la Lancia d'Oro fait enfin son entrée sur la grande place trapézoïdale: «La plus belle d'Italie!» vous diront les Arétins.

En cette nuit du 17 juin, le trophée tant convoité et richement décoré fera pleurer de joie ou de rage les spectateurs. Qu'elle se tienne l'avant-dernier samedi de juin ou le premier dimanche de septembre, cette fois l'après-midi, la Giostra del Saracino déchaîne toujours les passions. Autant qu'un match de football de l'Unione Sportiva, l'équipe locale.

Avec ses quelque 400 figurants en costumes du XIV^e siècle, la Joute du Sarrasin, remise en vogue en 1931, non seulement recrée la magie d'un saut dans le passé, mais permet aussi aux habitants d'Arezzo de festoyer pendant une semaine.

Banquets dans les quartiers

Tous les jours, des banquets se tiennent dans les quatre *quartieri* défendus par les chevaliers: Porta Crucifera, Porta del Foro, Porta Sant'Andrea et Porta Santo Spirito. Le vin et la birra alla spina (bière pression) coulent à flot. C'est la festa, et elle se veut la plus médiévale possible.

Chaque *banchetto* est commandité pour mieux soutenir les deux chevaliers défendant l'honneur de leur quartier. Ils gagnent chacun en moyenne 20 000\$. Les frères Marco et Iacopo Rossi, qui ont un vignoble produisant 18 000 bouteilles de vin bio annuellement, s'occupent financièrement depuis dix ans des deux chevaliers de Porta Sant'Andrea.

«Notre équipe a gagné 30 fois!» lance fièrement Marco, 36 ans. Oui, mais va-t-elle remporter la 134^e Giostra?

Pour les frères Rossi, le tournoi équestre est l'occasion de vanter leur vignoble de Podere di Pomaiolo surplombant Arezzo. A cinq kilomètres de la ville, entre des collines colorées et des cyprès à perte de vue, ils vous font déguster leur vin au cépage sangiovese généralement cultivé en Toscane.



Dans une rue d'Arezzo

Rouge fruité, il a des tanins souples et se boit accompagné de fromages et de charcuteries de toutes sortes. «Le tout pour une vingtaine d'euros», soulignera Marco en vous rappelant que le verre se tient toujours par le pied, entre le pouce, l'index et le majeur.

Nichée dans le Val di Chia-

Arezzo vit à l'ombre de Florence la belle avec ses innombrables richesses culturelles, dont sa célèbre chimère

na, formant le «Triangle d'or du Chianti» avec Florence et Sienne (qui a également son tournoi équestre, le Palio), entourée d'une nature sauvage où se dissimulent vieux châteaux et villages épargnés par le temps, Arezzo est le trésor oublié de la Toscane, avec notamment ses vestiges étrusques et romains, puis sa douzaine d'églises du Moyen Âge.

«Oui, nous aimerions avoir un peu plus de touristes», note Iacopo, 44 ans. Mais nous voulons conserver le cachet de notre ville et de la Toscane, qui

est le plus beau balcon pour interagir avec le monde.»

Premier coup de canon

Arezzo vit à l'ombre de Florence la belle, avec ses innombrables richesses culturelles, dont sa célèbre chimère, une statue étrusque en bronze. Mais voilà, le monstre hybride à tête de lion, à corps de chèvre, à queue de dragon et crachant des flammes a été découvert dans la partie haute d'Arezzo en 1553.

C'est là qu'ont défilé toute la journée du samedi 17 juin les gonfaloniers avec les emblèmes de la ville, les archers, les arbalétriers, les pages, les musiciens, et surtout les 27 chevaliers avec leurs écuyers.

Ils ont tous reçu la bénédiction à la cathédrale San Donato peu après le premier coup de canon qui a lancé, dès 7 h, les festivités entourant la joute, le trésor le plus précieux d'Arezzo.

Construite à partir du XIII^e siècle, la cathédrale ne fut achevée qu'au XVI^e et elle dut

attendre 300 ans pour avoir enfin un clocher. Son curé, don Alvaro Bardelli, a donné sa bénédiction aux participants sur le parvis. A la fin de la compétition, toute la troupe du chevalier victorieux reviendra en chantant à la cathédrale pour le *Te Deum*.

Une fois n'est pas coutume: l'an dernier, les deux cavaliers de Santo Spirito, vainqueurs de la joute de juin et de septembre, ont été reçus par le pape François, qui a exprimé sa «vive appréciation des efforts visant à rappeler les événements historiques en diffusant un message de paix, de dialogue et de comparaison des cultures».

Pas religieuse, mais... Et le Sarrasin? Le terme ne désigne-t-il pas «l'ennemi musulman des Croisades et de l'Occident chrétien»?

«Non», répond avec un sourire Don Alvaro. Le saracino, nous l'appelons d'ailleurs burrato, roi des Indes.» Comprenez qui pourra!

Le crucifix de Cimabue

Le cortège historique quitte la cathédrale de San Donato



Les costumes du Giostra del Saracino ont été taillés pour la plupart en 1992, à Rome. Il y en a environ un demi-millier.

pour s'enfoncer dans les ruelles médiévales étroites et parfois raides de la ville. Sur son passage se trouve l'église gothique de San Domenico. Qu'a-t-elle de particulier? Dans la chapelle centrale, sur le maître-autel, un crucifix peint au XIII^e siècle par Cimabue. Le Christ semble assoupi. Aux extrémités des bras et de la croix veillent Marie et saint Jean. Le même crucifix du grand maître de l'école toscane se trouve à Florence, en un peu plus grand.

Les trésors artistiques de la ville sont nombreux à Arezzo, qui a vu naître Francesco Petrarca, Pétrarque (1304-1374). Avec Dante Alighieri, il compte parmi les premiers grands auteurs de la littérature italienne. Le peintre, architecte et écrivain Giorgio Vasari (1511-1574) a lui aussi vu le jour à Arezzo. Sa maison, décorée par l'artiste lui-même, conserve les archives de celui qui restaura le Palazzo Vecchio, le vieux palais, l'un des plus beaux bâtiments de Florence.

Même Roberto Benigni est un enfant du pays. Il est né à Manciano La Misericordia, à quelques kilomètres d'Arezzo.

Quand la fièvre de la Giostra ne s'abat pas sur Arezzo, son centre historique — épargné par les bombardements de la Seconde Guerre mondiale — se transforme en bazar multicolore en plein air le premier dimanche de chaque mois: c'est la foire des antiquaires. La plus grande d'Italie.

Tous les mois d'août depuis 1953, la ville accueille des chorales du monde entier. Le concours international est dédié à Guido Monaco. Moine bénédictin... d'Arezzo, à l'origine, il y a plus de mille ans, du système de notation musicale encore en vigueur.

Pour l'heure, la Joute du Sar-

rasin va enfin commencer. Il est 21h30. Le cinquième et dernier coup de canon a été tiré.

Projectile vivant

Sur la Piazza Grande, le Sarrasin attend. Impassible. Les huit chevaliers qui le défient de leur regard ne sont pas là pour défendre la veuve et l'orphelin. Sans aucune armure, ils doivent affronter le mannequin cuirassé. Pour gagner, il leur faut atteindre le centre de son écu qui comporte des points de un à cinq. Une seule arme, un seul déplacement, un seul coup...

D'une main ferme, Elia Cicerchia, 25 ans, tient sa lance de 3,95 mètres. Elle pèse quatre kilos. Il tend les jambes, penche en avant le haut de son corps. Avec sa monture, il forme un bloc. C'est un projectile vivant. El Chico, son cheval blanc, galope pendant une dizaine de secondes sur une centaine de mètres de terre battue. Bang! Cicerchia a visé en pleine cible. Le Sarrasin est touché au cœur. Quatre juges vêtus de longues robes rouges se consultent.

Pendant deux, peut-être trois longues minutes, les spectateurs retiennent leur souffle. D'un côté, les touristes. Ils ont les yeux tout autour de la tête. Ils ne veulent rien manquer du spectacle. Les Arétins, eux, sont là pour encourager leurs chevaliers galopant vers la victoire ou la défaite.

Cicerchia est tout sourire. Score parfait. Cinq sur cinq. Santo Spirito l'a remporté pour la 35^e fois. La lance d'or passe de main en main, embrassée, caressée, secouée. Les habitants du quartier sont déchainés. Heureux. Oui, la vita è bella.

Collaboration spéciale
Le Devoir

PLAISIRS

SAVEURS

Après les infidélités estivales, nous vous proposons trois festivals qui se tiendront le mois prochain à Montréal et en région, question de redécouvrir notre territoire gourmand et tous ceux qui le mettent si bien en valeur. Tour d'horizon de La Grande Table, d'Omnivore et de YUL EAT.



MICHAEL BANDASSAK

La formule du sixième festival Omnivore s'est allégée. Fini les repas à quatre mains proposés dans certains restaurants de la ville, ou la grande *fiesta* du samedi soir.



JEAN-CHRISTOPHE LEMAY

En région, le festival La Grande Table offre aux visiteurs un concept chaleureux: un chef par table, une thématique par chef, pour des accords mets et paysage.



PATRICK BEAUDRY

La quatrième édition du festival YUL EAT reprend d'assaut encore cette année le quai de l'Horloge dans le Vieux-Port de Montréal.

Septembre, joli mois gourmand

Trois festivals pour célébrer notre territoire alimentaire et ceux qui le mettent en valeur

SOPHIE SURANITI



Le temps vire doucement, mais il fait encore beau, parfois même très chaud; les produits continuent de débouler sur les étals, les boîtes à lunch ont repris du service, les chefs sont en forme, de retour de congé, le mental reposé. Après les infidélités estivales, voici trois festivals pour redécouvrir notre territoire gourmand et tous ceux qui le mettent si bien en valeur.

YUL EAT, 2-3-4 septembre, quai de l'Horloge, Vieux-Port de Montréal

Cours, démonstrations, tables rondes, dont une sur le gaspillage alimentaire, menus spéciaux, camions de cuisine de rue, dégustations de produits... Pas facile de s'y retrouver dans cette programmation touffue! Mais bon, en gros, les organisateurs vous proposent de choisir votre expérience selon un « Parcours gourmand » qui se décline en quatre forfaits selon les sous que vous voudrez y consacrer.

On vous remettra alors un joli bracelet électronique qui ouvrira les portes des bouchées et autres réjouissances, toutes mises en scène dans le Hangar 16. Pour l'occasion, l'édifice industriel se transforme en effet en un immense marché avec des stands et des espaces prévus pour les ateliers, les discussions, les cours de cuisine, etc.

L'autre grande nouveauté de cette quatrième édition est Le Smokehouse. Des chefs de chez nous, anglos, francos, plus quelques invités extérieurs défilent et défilent leur créativité sur le gril. Barbecue, fumoir, plancha, four à bois... Chaque jour, un menu différent sera proposé selon les cuisiniers sur place.

Et pour ceux qui veulent juste faire un tour sur le site, se balader tout en humant les bonnes odeurs de cuisine, se restaurer sur place (vous payez vos repas, bien sûr) et profiter des animations gratuites, l'admission générale sur le site est de 5\$ (gratuit pour les enfants de moins de 12 ans).

Pour savoir qui fait quoi (la liste est longue et alléchante), quand, et combien ça coûte: festivalyuleat.com

La Grande Table, 15-16-17-18 septembre, Jardins de Métis

Changement de cap et de style pour ce festival qui rassemble plusieurs organismes du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie. Plus posé, en région, dans un site magnifique, avec des chefs et des producteurs locaux, des historiens, des romanciers et journalistes...

Pour autant, la petite équipe d'organisateur ne se prend pas la tête et souhaite faire de cette deuxième édition un moment chaleureux rempli de rencontres et d'échanges. Ainsi, le fil conducteur, « Donner du sens à l'acte de cuisiner », sera abordé sous divers angles, notamment historique avec Michel Lambert et Alexander Reford, qui animeront « Le banquet des origines », le repas du samedi soir conçu à

six mains par la chef autochtone Lysanne O'Bomsawin, les chefs Pierre-Olivier Ferry et Guillaume Cantin.

À travers ce repas inspiré de la cuisine des greniers, les deux historiens relateront comment les gens de l'époque survivaient à l'hiver québécois grâce aux trouvailles de la conservation (légumes mis au sel, méthodes de congélation...).

Sous un autre angle, paysager cette fois, l'architecte Pierre Thibault a conçu l'environnement des trois Grandes Tables pour le rendez-vous du samedi midi. Un chef par table, une thématique par chef, pour des accords mets et paysage. La chef Colombe St-Pierre composera avec le fleuve; pour Stéphane Modat, ce sera la forêt; et pour Simon Mathys, les champs.

Faire connaître aux Québécois la diversité et la richesse de leur patrimoine naturel (les ressources, le garde-manger), culturel (les techniques, les méthodes) et culinaire (avec les trois grandes influences que sont la cuisine des Premières Nations, la cuisine française et la cuisine britannique).

Partager sans prétention. Prendre plaisir. Démocratiser la table et les débats qui l'entourent comme la place actuelle de nos produits marins. Un beau programme! Pour tout savoir qui, quand, quoi, combien (il y a plein d'autres activités et rendez-vous intéressants): lagrandetable.tv

Omnivore, 23-24 septembre, Société des arts technologiques de Montréal

Cela fait déjà plus de six ans que le journaliste gastronomique français Luc Dubanchet

s'est entiché de la scène culinaire montréalaise. De la jeune cuisine de Montréal. Mais, entendons-nous, lorsqu'on parle de jeunesse en cuisine, il s'agit surtout d'une histoire d'attitude, d'ouverture d'esprit, de curiosité et de remise en question constante par rapport à l'acte de cuisiner!

Les chefs qui, pendant une bonne demi-heure, parlent de leur parcours, de leur démarche, de leur technique, de leur coup de cœur ou de leur coup de gueule face au public ne sont pas tous de sympathiques triblions affichant leur fringante vingtaine! Il y a les anciens, ceux des débuts du festival, qui restent fidèles au poste, édition après édition (comme la pâtissière Stéphanie Labelle ou les chefs Charles-Antoine Crête et Marc-Olivier Frappier).

Aussi est-il intéressant de retrouver ce noyau dur pour voir comment chacun poursuit sa route, évolue dans sa réflexion et sa pratique. La formule de cette sixième édition s'est allégée. Fini les repas à quatre mains proposés dans certains restaurants de la ville, ou la grande fiesta du samedi soir.

Cette année, le festival se concentre uniquement sur les démonstrations culinaires. Il y en a neuf par jour. Elles sont toutes gratuites, mais il est obligatoire de s'enregistrer en ligne avant de se rendre sur place.

Et n'oubliez pas que la SAT n'accueille pas les moins de 18 ans... question de permis. Pour savoir qui passe, quel jour, à quelle heure et pour s'enregistrer: omnivore.com/world-tour/world-tour-montreal-2017

La Semaine des marchés publics

Du 11 au 20 août, c'est la Semaine québécoise des marchés publics. J'adore ces marchés, et je ne pense pas être la seule, au vu de la belle santé qu'ils affichent saison après saison!

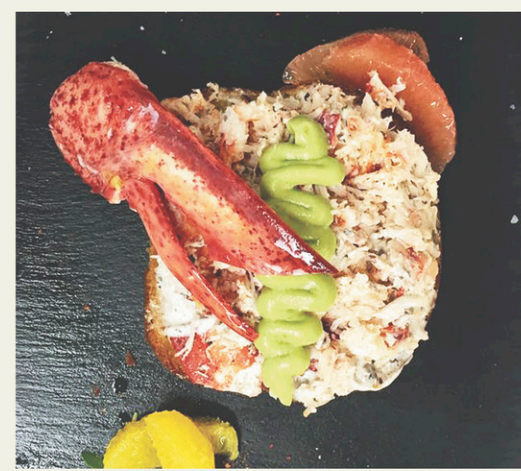
Alors c'est encore plus le moment de leur dire qu'on les aime en participant de près, de

loin, aux activités qui vont se dérouler à travers tout le Québec dans une cinquantaine de marchés, dans le cadre de cette neuvième édition orchestrée par l'Association des marchés publics du Québec et l'Union des producteurs agricoles.

On prévoit notamment la visite de chefs, des concours, des barbecues, des épluchettes de blé d'Inde... Pour planifier votre visite dans un marché qui fête: ampq.ca/semaine-des-marches-publics-du-quebec



AMPQ



RENOIR

La recette du chef

Tartine de homard et mayo truffée sur pain brioché, purée d'avocat

Par Olivier Perret, chef du Renoir

Ingrédients

1 homard frais (1,5 lb)
2 tranches de brioche
1 avocat
1 citron
1 orange
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
1 c. à soupe de moutarde Dijon
4 feuilles d'estragon
1 jaune d'œuf
1 c. à thé de pâte de truffe
Sel et poivre

Préparation

Cuire le homard pendant 4 minutes à l'eau bouillante salée. Le refroidir dans de l'eau glacée. Egoutter. Décortiquer le homard cuit. Tailler la queue et les coudes en brunoise. Garder les pinces entières. Dans un bol, mettre le jaune d'œuf, le vinaigre et ajouter l'huile en filet. Fouetter avec un fouet ou une grosse cuillère et monter la mayonnaise. Une fois la mayonnaise bien montée, assaisonner avec le sel et ajouter la pâte de truffe. Ouvrir l'avocat en deux, enlever le noyau et garder uniquement la chair. Dans un mélangeur, mettre l'avocat, le jus du citron et mélanger. Assaisonner. Eplucher l'orange à vif et faire des suprêmes.

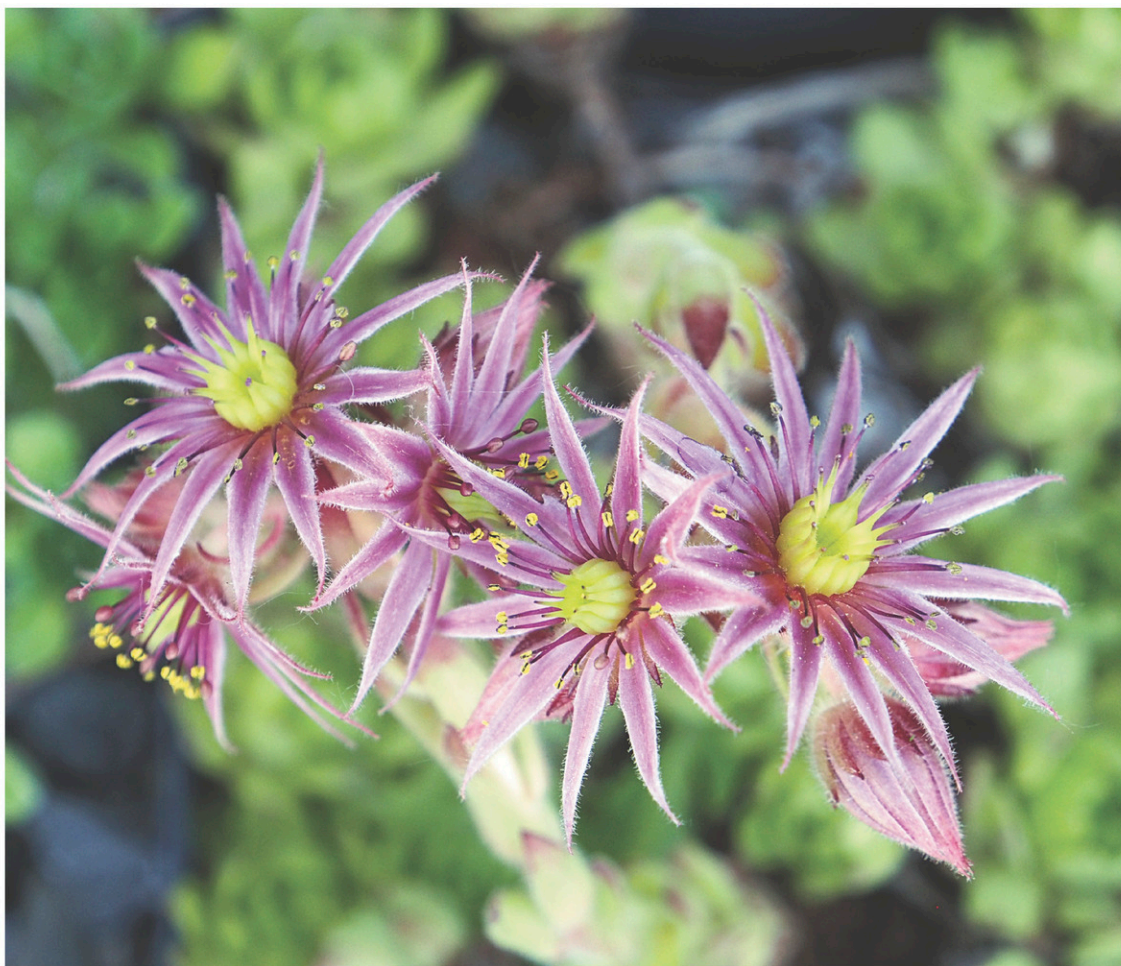
Montage

Mélanger le homard en brunoise avec la moitié de la mayonnaise truffée. Faire griller (au four ou au grille-pain) les tranches de brioche. Sur chaque tranche, disposer le homard truffé, la pince, la purée d'avocat et l'estragon ciselé. Disposer la tartine dans une assiette (au centre) et ajouter les suprêmes d'orange autour. Vous pouvez aussi ajouter un peu de mâche ou de roquette pour la décoration.

LE RENOIR

1155, rue Sherbrooke Ouest
Montréal ☎ 514 285-9000
restaurant-renoir.com

LE COIN VERT



PHOTOS LISE GOBEILLE

L'horticulteur et botaniste Majella Larochelle a réussi à monter une banque de semences de plus de 700 genres et espèces de plantes. Elle comprend des plantes alpines, telles que le *Delosperma* «Gold Nugget» (en haut), le *Sempervivum* (en bas, à gauche) et l'*Eriogonum umbellatum* var. *aureum*.

Majella Larochelle, botaniste chevronné

L'un des rares spécialistes des semences de plantes alpines, comestibles, médicinales et indigènes

LISE GOBEILLE



Horticulteur et botaniste, Majella Larochelle est l'un des rares spécialistes des semences et des plantes alpines au Québec. La diversité qu'il propose est étonnante et on y trouve des perles rares. Bien que de nombreux collectionneurs d'ici et d'ailleurs s'approvisionnent chez lui, il est peu connu du grand public amateur de végétaux.

Lors de mon passage à Gatineau pour visiter son petit jardin alpin, j'ai rencontré un homme doux et discret, absorbé par sa passion malgré l'âge qui l'oblige à ralentir. Depuis 30 ans, les semences et les plantes alpines ont été au centre de ses intérêts. Tout a commencé par du bénévolat à la banque de semences du Jardin botanique de Montréal et la découverte de sa collection de plantes alpines. L'ex-maire de Montréal Pierre Bourque, alors directeur, l'encourage à aller parfaire ses connaissances à l'extérieur du pays.

Il part donc aux États-Unis, où il restera 12 ans, pendant lesquels il suivra une formation à l'Alpina Research Institute, tiendra une importante banque de semences et participera à de nombreux projets botaniques et horticoles : Leach Botanical Garden, Portland (Oregon), Alpine Research Foundation, Seattle (Washington) et Chattanooga Seaquarium (Tennessee). Entre autres.

De retour au pays en 1992, il devient botaniste-consultant, développe en même temps son jardin alpin et monte sa banque de semences. Actuellement, il pilote la réalisation des jardins du Centre d'écologie et d'agriculture urbaine de Gatineau, qui comprend un jardin nourricier, un jardin de plantes médicinales, un jardin ethnobotanique et un jardin écologique.

Une banque d'espèces

M. Larochelle a réussi à monter une banque de semences de plus de 700 genres et espèces de plantes! Elle comprend des plantes alpines, assurément, mais aussi des vivaces ornementales, des plantes comestibles, médicinales et indigènes du Canada. Chaque année, il propose une nouvelle liste, qu'il compile quotidiennement et enrichit en commandant des

Au jardin cette semaine

Vers la mi-août, comme le temps se rafraîchit — même si, cette année, pour la chaleur on repassera —, on peut faire des **semis de légumes de climat frais de cycle court** comme l'arroche, l'épinard, la laitue, la mâche, le mesclun, la roquette et le radis. Question de prolonger la saison de récolte. **La tête des plants de tomates de types indéterminés** doit être coupée, si ce n'est déjà fait, afin de favoriser le mûrissement des fruits et non la croissance de la plante. Puis, si on cultive de la **vigne à raisins pour la table ou le vin**, il est recommandé d'enlever une partie des feuilles, là aussi pour favoriser le mûrissement de ces succulents fruits.

semences dans le monde entier, en particulier de la Tchécoslovaquie, dit-il.

Pour s'assurer de la viabilité des graines, il réalise plus de 250 semis par hiver dans la petite serre adjacente à la maison. La patience est de mise : certaines graines prennent plus de trois ans à germer car elles poursuivent leur mûrissement dans le sol!

Son site Web gagnerait à être revu parce qu'on s'y retrouve parfois difficilement. Voilà donc quelques indications pour vous faciliter la vie : sous l'onglet « Home » se trouve la liste complète des semences, mais pour des photos et des descriptions de plantes, ce qui est très utile pour faire des choix, on clique sur l'onglet « semences » où on est redirigé vers le catalogue *Alpinegium*.

Le jardin alpin

Aussitôt dans la rue, pas besoin de l'adresse car on devine tout de suite qu'on est au bon endroit. Les nombreuses plantes alpines et plantes couvre-sol qui ornent la façade et le côté distinguent l'aménagement de tous les autres. À la fin juin, les floraisons étaient sensationnelles.

Promoteur de l'utilisation des plantes couvre-sol comme substitut à la pelouse, avec cet aménagement il démontre qu'elles le font merveilleusement. Par ailleurs, le jardin de collection est de petite taille, comme les plantes qu'il présente. Toutes plus jolies les unes que les autres, elles croissent en coussins compacts ou créent des tapis tissés serrés de feuilles laineuses ou épaisses.

Quant à leurs fleurs aux couleurs vives, elles sont souvent grandes par rapport à la plante, ce qui impressionne. Majella Larochelle étant un spécialiste connu dans le milieu des plantes alpines, des étudiants étrangers viennent régulièrement étudier chez lui. Lors de mon passage, une jeune femme de Grenoble y était pour évaluer l'adaptation des plantes alpines en milieu urbain.

Le jardin est ouvert sur rendez-vous seulement, et sur place, il est possible de se procurer quelques petits bijoux... alpins. mlarochelle.net



Vue de ruelle dévoile Montréal à travers le regard de ceux qui cultivent, aiment et habitent huit ruelles vertes du sud-ouest et de Mercier-Hochelaga-Maisonneuve. Cet événement de la programmation officielle du 375^e anniversaire de Montréal est une initiative du Regroupement des éco-quartiers et de vidéastes québécois. Les huit courts webdocumentaires mettent en relief la face cachée des ruelles vertes, l'engagement des citoyens et leur transformation au fil du temps avec un remix de photos d'archives.

Lors de ces soirées, gratuites et familiales : animations, épluchette et musique brésilienne sont au rendez-vous avant les projections. Une belle façon de les découvrir! eco-quartiers.org/vuederuelle



Situé sur la pointe Platon, au bord du fleuve Saint-Laurent, le magnifique **Domaine Joly-De Lotbinière** était autrefois la résidence de sir Henri-Gustave Joly de Lotbinière. Homme politique et premier ministre du Québec de 1878 à 1879, il était aussi un horticulteur audacieux. Un de ses essais est d'ailleurs passé à l'histoire : la plantation de milliers de noyers noirs (*Juglans nigra*) en 1882.

Cette plantation est la plus ancienne et la plus septentrionale en Amérique du Nord. Plusieurs superbes spécimens nous accueillent encore à l'entrée du domaine. Or, il n'y a pas que les noyers qui impressionnent, les jardins aussi sont exceptionnels, ainsi que les bâtiments victoriens.

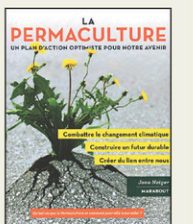
Ce jardin méconnu mérite franchement le détour. Un coup de cœur! Le 10 septembre, à 10 h, s'y tiendra un encaissement de collection, de plantes alpines, de nouveautés, etc., mené par le coloré Rock Giguère, horticulteur. domainejoly.com

lgobeille@ledevoir.com

Dans la bibliothèque

LA PERMACULTURE
UN PLAN D'ACTION
OPTIMISÉ POUR NOTRE
AVENIR

Jono Neiger
Marabout, 2017, 159 pages



L'ouvrage présente l'application de la permaculture, mais cette fois pas seulement au jardin. Car la permaculture est d'abord un design qui dépasse la question de la durabilité en reliant tous les aspects essentiels de la vie de l'homme, tels que le jardinage, le logement, le transport, l'énergie et le fonctionnement des communautés. Cette approche offre des solutions pratiques pour nourrir l'humain tout en favorisant la régénération de la nature. Pour nous inspirer, l'auteur expose 22 façons par lesquelles la permaculture peut aider à atteindre ce but, avec des portraits d'individus et de communautés déjà engagés dans cette voie.

Un herbicide, une photo

À la suite de ma dernière chronique, certains lecteurs ont réagi à la photo publiée dans notre version papier, avec raison, car le Round Up y apparaissait parmi la majorité des pesticides d'origine naturelle. Il s'agit plutôt d'un herbicide de synthèse dont l'utilisation est très controversée et qui serait « probablement cancérigène pour l'humain », selon le Centre international de recherche sur le cancer.

