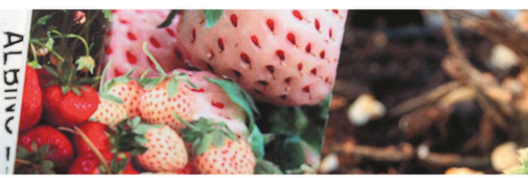




**Design** Bruxelles, un *hub* de créativité qui n'en finit plus de se réinventer *Page D 4*



**Jardins** Pour le plaisir de découvrir de curieux fruits et légumes *Page D 6*

# PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 28 ET DIMANCHE 29 MAI 2016



ANAKA LA CITÉ DU VIN

La Cité du vin ouvrira à Bordeaux le 1<sup>er</sup> juin prochain. Ci-dessous : «Le tour du monde des vignobles» dans le parcours permanent. Et tout en bas : «De la vigne au verre».

TOURISME FRANCE

## Bordeaux, cité du vin

Une cuvée d'œnotourisme grand format au cœur d'un centre de loisirs culturel ultramoderne



ANAKA LA CITÉ DU VIN

Un hybride entre parc d'attractions et musée interactif sur le vin, à la pointe de la technologie numérique, La Cité du vin ouvrira à Bordeaux le 1<sup>er</sup> juin prochain. On espère repositionner la ville comme chef de file de la planète vin et asseoir sa réputation de destination touristique prisée en offrant un nouvel équipement d'envergure internationale et une porte d'entrée vers ses vignobles de l'arrière-pays.

CHARLES-ANTOINE ROUYER à Bordeaux

Le premier module de l'exposition permanente de La Cité du vin de Bordeaux donne le ton. Au menu : une célébration du vin aux quatre coins de la planète, à l'image de tous ces paysages façonnés de la main humaine, pour optimiser la nature à force de savoirs acquis au fil des siècles.

Pour trouver la symbiose entre le type de raisin et le terroir. Pour tirer de ces baies le meilleur suc possible et en faire le nectar fer-

menté digne des dieux, dit-on : le vin.

Des vignobles vus du ciel défilent plus grands que nature sur trois immenses écrans : au fond d'une vallée, bien alignés et verdoyants en Champagne ; en terrasses, accrochés au flanc d'une colline aride parmi des oliviers en Italie ; avec des raisins sur pied sous la neige en Suisse ; des cepes de vignes entourés chacun d'un muret dans les Canaries ; sur fond de palmiers en Polynésie ; au bord d'un immense lac de l'Okanagan en Colombie-Britannique ; aux pieds d'un petit château classique sur son promontoire de calcaire à Saint-Émilion. Chacun de ces écrans de près

de quatre mètres de haut diffuse une projection différente du même lieu. Le visiteur se tourne pour embrasser chaque angle, amplifiant l'expérience immersive pendant ces huit premières minutes d'une visite d'environ deux heures (qui pourrait durer la journée).

Chacune des 22 régions viticoles projetées (pour 17 pays) est identifiée en français, anglais et espagnol. L'exposition est trilingue pour un public cible résolument international. Et le propos sera loin d'être nombriliste, même si les Bordelais ont été privilégiés par la nature sur les rives de la Garonne. Un fleuve qui a permis au petit port de rayonner en



CHARLES-ANTOINE ROUYER

expédiant ses vins par bateau, notamment grâce aux Hollandais et aux Britanniques.

### Enotourisme numérique

La qualité des images et de la bande sonore de ce «Tour

du monde des vignobles» est aussi annonciatrice de la débâche de technologie numérique de ce parcours permanent : 200 écrans, 50 vidéoprojecteurs, 20 caméras à détection de mouvement, 40 diffu-

seurs d'odeurs, 300 détecteurs infrarouges assurant l'interactivité avec l'audioguide, plus proche d'un téléphone intelligent, d'ailleurs.

Tout comme le casque audio, créé pour La Cité du vin, pour entendre le commentaire en huit langues et les sons ambiants.

Pour «ce voyage dans l'espace et dans le temps» au fil de la vigne explorant le monde du vin et le vin dans le monde, la Ville de Bordeaux a vu grand afin de rattraper son retard en matière d'œnotourisme. Et de retrouver son rang de capitale mondiale du vin, malmené notamment par le Nouveau Monde, Californie en tête ?

VOIR PAGE D 3 : BORDEAUX

**Lire aussi** Le monde du vin en modules. La Cité du vin de Bordeaux en six grands thèmes *Page D 2*

## PLAISIRS

## TOURISME

Dès l'entrée dans le hall du Brown, sous le chandelier du vaste atrium, le pianiste et la harpiste vous transportent vers le Vieux-Continent. «Admirez le style Renaissance italienne. On se croirait à Florence», répète Debra Faulkner. L'auteure de *Ladies of the Brown* est la dernière historienne de l'établissement.



JULES NADEAU

Les Denverites vénèrent le Brown et moult célébrités ont fréquenté ce panthéon.

## BROWN PALACE HOTEL

## La Grande Dame de Denver au registre de l'histoire

Qui dit Brown Palace Hotel dit appareil, extravagance et bourgeoisie. La Grande Dame de Denver incarne la petite histoire du siècle dernier avec son carnet mondain. Le Ritz Carleton de la capitale du Colorado s'illustre par ses prouesses architecturales. Sans oublier sa légende coquine et un meurtre médiatisé.

JULES NADEAU  
à Denver

La cérémonie dominicale du thé avec petits fours est un rituel. Dès l'entrée dans le hall du Brown, sous le chandelier du vaste atrium, le pianiste et la harpiste vous transportent vers le Vieux-Continent. «Admirez le style Renaissance italienne. On se croirait à Florence», répète Debra Faulkner. L'auteure de *Ladies of the Brown* est la dernière historienne de l'établissement.

Moult célébrités ont fréquenté ce panthéon. Douze présidents américains et encore trois suites de luxe en souvenir de Theodore Roosevelt, Dwight Eisenhower et Ronald Reagan. John Wayne y lança son film *The Alamo*. Les Beatles et Joan Baez y convergèrent le même jour du mois d'août 1964. Vive la France: la divine Sarah Bernhardt y régala ses admirateurs (sans provoquer les ministres du culte comme elle le fit à Québec).

Les Denverites vénèrent le Brown. La reine Marie de Roumanie a été accueillie en grande pompe par le maire Ben Stapleton en 1906. Son arrière-petit-fils, Walker Stapleton, grand trésorier du Colorado, lance: «Pendant les années 1940-60, c'était le rendez-vous de la haute société. La photo de débutante de ma grand-mère, maintenant 97 ans, qui a fondé le bal des débutantes en 1956, est affichée à la mezzanine.»

## Gratte-ciel révolutionnaire

Le marchand d'art oriental Paul Ramsey raconte: «Le 10 octobre 2011, nous étions au 321 pour commémorer le centenaire du séjour de Sun Yat-sen. Là où il apprit la nouvelle de l'éclatement de la révolution en Chine. Faut voir sa signature dans les registres.» Et le professeur d'histoire Gabriel Finkelstein: «J'ai été conçu au Brown pendant la lune de miel de mes parents.»

Sorti de terre en 1892 au coût (exorbitant pour l'époque) de deux millions de billets verts, le pic



ANNICK NADEAU

## L'entrée de l'hôtel.

urbain offrait une vue inédite sur les Rocheuses. L'ambitieux Henry C. Brown dota le Colorado d'un «gratte-ciel» révolutionnaire. «À l'épreuve du feu» par surcroît. Un tel joyau pour 140 000 mineurs et cow-boys de la reine du Far West?

L'ex-maire de Montréal Honoré Beaugrand était sur place en 1890: «On admire aujourd'hui une cité qui s'enorgueillit de ses superbes édifices publics... Les hôtels ne le cèdent en rien à ceux des États de l'Est [où] l'on construit constamment des édifices qui feraient honneur aux grandes villes de l'Est», écrit le fondateur de *La Patrie*.

## Les squelettes du placard

Les squelettes du placard? Le chapitre local du Ku Klux Klan y fut fondé. L'année de

Sun Yat-sen et de Sarah Bernhardt, un ménage à trois aboutissant à un crime passionnel inspira le best-seller *Murder at the Brown Palace*.

Enfin, la légende serait incomplète sans évoquer l'intrigant tunnel qui aurait relié le Brown à l'hôtel Richelieu voisin. Pendant la Prohibition, c'était le stratagème pour acheminer du gin aux accros du jeu. Plus coquine, l'astuce pour «ravitailler» les messieurs de la Grande Dame en jeunes filles de la maison close d'en face — l'actuel Navarre, voisin de l'église de la Trinité.

Collaboration spéciale  
Le Devoir

## BORDEAUX

## Le monde du vin en modules

CHARLES-ANTOINE ROUYER  
à Bordeaux

L'exposition permanente à La Cité du vin de Bordeaux se décline en six grands thèmes: «Vignobles du monde, De la vigne au verre, Au cœur des civilisations, Le vin et vous, Les imaginaires du vin et Bordeaux».

Certains de ses 19 modules sont très didactiques, d'autres plus divertissants, notamment pour les enfants, version parc d'attractions dans une facture qui reste très élégante, pour un résultat final plus proche du parc à thème grand public que du musée. La Cité du vin espère attirer ainsi 450 000 visiteurs par année. Ce parcours permanent, conçu par l'agence britannique Casson Mann, est de format très modulaire plutôt que linéaire et pourra tourner à l'avalanche de contenu étourdissant, comme le vin. Une pause en cours de visite sera bienvenue, mais la billetterie horodatée pourrait manquer de souplesse...

Quelques modules plus légers permettront aussi de laisser souffler ses neurones, et ses jambes. En fin de visite, Bordeaux survole brièvement l'histoire de la ville et l'influence du vin: à tout seigneur tout honneur, sans risquer d'être taxé de «bordeaux-centrique».

Vignobles du monde s'avère



Dans le parcours permanent de La Cité du vin de Bordeaux: «Le mur des tendances», puis, à droite, «La table des terroirs».

excellent, en trois parties: un survol de 22 vignobles dans le monde sur grand écran; La table des terroirs: pleins feux sur dix régions (de l'Argentine à la Nouvelle-Zélande en passant par la Californie, la France, l'Allemagne, l'Italie) qui présente des entrevues avec des producteurs locaux; Planètes vin: quatre mappemondes surdimensionnées à manipuler, couplées à un écran vidéo distillant de l'information (climat, histoire, cépages, économie) sur la partie du globe sélectionnée à la main.

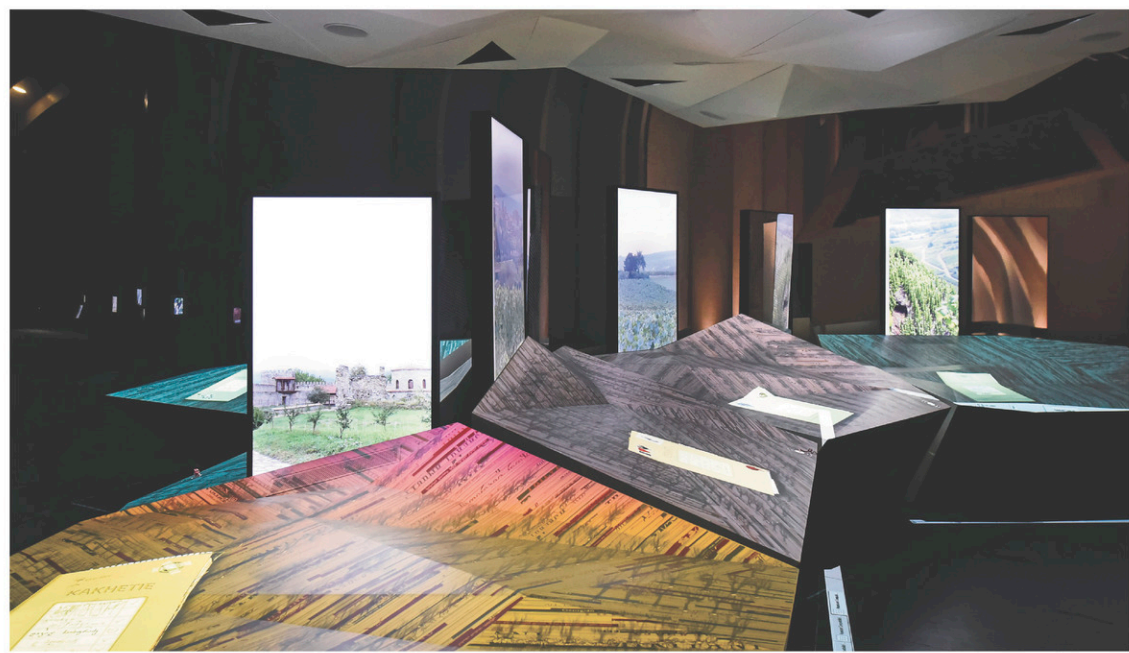
Le visiteur peut y visualiser la zone de culture de la vigne, une bande au centre de chaque hémisphère que déplace le réchauffement climatique: en 50 ans, elle a migré de 80 à 240 kilomètres vers les pôles, avec des dates

de floraison plus précoces.

Dans la section suivante, De la vigne au verre, cinq céps de vignes stylisés («e-vigne») portent de petits écrans vidéo en guise de feuilles.

Des spécialistes y expliquent la notion de terroir (l'interaction entre la palette des sols et le climat); la culture de la vigne raisonnée ou biodynamique; l'histoire de la vigne, une longue liane grimpante avec peu de baies à l'origine; les particularités d'une soixantaine de cépages.

Un second module, Portraits de vins, s'avère séduisant mais déroutant car peu intuitif au final: six immenses bouteilles stylisées en bois clair (vins rouges, blancs, rosés, effervescents, liquoreux, mutés) abritent une grande table ronde interactive, sur



ANAKA LA CITÉ DU VIN

les cépages, l'historique, mais la navigation avec détecteurs de mouvement s'avère compliquée.

Plus loin, La galerie des civilisations, le plus muséal de tous les modules, explique par exemple l'origine des châteaux comme image de marque dans le Médoc, à renfort de maquettes.

A ne pas manquer dans la dernière partie sur Bordeaux: deux tables interactives avec modélisations en 3D illustrant l'évolution de la ville depuis le petit village Burdigala à nos jours, en six périodes (un minuscule de la Pointe-à-Calilières virtuel).

Le Buffet des 5 sens (Le vin et vous), le plus ludique de tous les modules, permet d'exercer son odorat et son acuité visuelle.

Côté intermédiaires détente, Bacchus et Vénus invite à s'affaler sur un grand divan arrondi au dossier à 45 degrés et à se laisser emporter par des projections au plafond illustrant des écrits poétiques sur le vin mis en voix.

Le Banquet des hommes illustres permet de se poser devant un film sur un écran incurvé d'une dizaine de mètres de large, où l'acteur Pierre Arditi (l'un des mécènes) se perd dans un songe comique où il croise Pline, Rabelais, Mozart, Louis XIV, Churchill, Maria Calas, en chair et en os, en costume d'époque, les uns à côté des autres, évoquant le vin à leur manière.

Tout un art de vivre aborde partage et convivialité dans une scénographie très originale: trois longues tables

dans une atmosphère feutrée, des chaises à longs dossiers où est projetée une discussion avec successivement un historien, Franck Ferrand, un journaliste, Ariane Massenet, et une chef, Héléne Daroze, tous trois originaires du Grand-Sud-Ouest.

À bord! est une animation pour petits et grands projetée sur un écran à 270 degrés sur le rôle du transport maritime (le roulis et la chaleur pouvaient améliorer la qualité du vin en barriques), en quatre escales depuis Bordeaux, Amsterdam et Madeire, vers Boston, Philadelphie, le Japon et à travers la Méditerranée.

Collaboration spéciale  
Le Devoir

## PLAISIRS

## TOURISME

La Cité du vin, c'est un édifice qui va ancrer un nouveau quartier en ébullition, à la frange nord de Bordeaux: Bacalan, la zone portuaire et ouvrière jadis malfamée est criblée de grues de construction et desservie par le tramway à quelques minutes du centre-ville.



CHARLES-ANTOINE ROUYER

La section « Tout un art de vivre » aborde partage et convivialité dans une scénographie originale.



ANAKA LA CITÉ DU VIN

La section « Planètes vin » du musée et ci-dessous, celle de « La galerie des civilisations ».

## BORDEAUX

SUITE DE LA PAGE D 1

Pour parachever aussi d'un geste fort sa mue urbaine amorcée il y a une vingtaine d'années.

La Ville se dote alors d'un tramway moderne et redessine ses places publiques, petites et grandes. Donne la priorité aux piétons et aux cyclistes en centre-ville (mais les encombrements automobiles demeurent endémiques).

La cité renoue avec le fleuve en réaménageant ses quais. Au final, et à la faveur d'une inscription au Patrimoine mondial de l'UNESCO en 2007 (*Le Devoir*, 22 septembre 2007), elle séduit les touristes, au nombre de millions en 2015.

## Tout en ronds

La Cité du vin, c'est un édifice qui va ancrer un nouveau quartier en ébullition, à la frange nord de la ville: Bacalan, la zone portuaire et ouvrière jadis malfamée, est criblée de grues de construction et desservie par le tramway à quelques minutes du centre-ville.

Après dix ans de gestation (proche d'avorter en 2009), La Cité a poussé en trois ans sur les berges du fleuve, à l'entrée de la ville, en aval, sur le site des anciennes forges du port, en bordure des bassins à flot.

Le bâtiment résolument moderne détonne volontairement dans son cadre. Tout en ronds, pour la volupté du vin, il rappelle une grosse bouée drapée d'aluminium cuivré (ou un beigne: le « tore », un tube courbé refermé sur lui-même, coiffée sur un côté d'une petite tour de huit étages à la façade de verre torsadée.

Selon les architectes du



ANAKA LA CITÉ DU VIN

cabinet parisien XTU, le doré évoque les eaux boueuses de la Garonne (et de la vase visible aux pieds de l'édifice à marée basse). La tour torsadée imite le vin qui virevolte dans un verre pendant la dégustation.

## Un verre au belvédère

Au sommet de la tour de 35 mètres, un belvédère et sa

promenade extérieure à 180 degrés permettent d'embrasser la courbe du fleuve en croissant de lune, d'où le surnom de Port de la Lune, un pont-levant ultramoderne et ses tourelles biseautées et l'enfilade des quais se déroulant vers la ville.

Le reste de la tour abrite un restaurant gastronomique, Le 7, les bureaux de la Fonda-

tion pour la culture et les civilisations du vin qui gère la Cité du vin, une salle d'exposition temporaire, la billetterie et l'accueil.

Le tore doré accueille les activités culturelles: un espace polysensoriel pour les ateliers de dégustation, un auditorium de 250 places, un salon de lecture, une boutique de la Cité, un kiosque touristique, une cave à vin (800 références dont 600 étrangères), un bar à vin et un snack gourmand.

## Un ponton sur le fleuve

Au cœur du tore, un puits de lumière égaie l'intérieur, donne aux visiteurs un point de repère et enlace un escalier monumental qui s'enroule vers le cœur de La Cité au-dessus: le parcours permanent.

L'exposition occupe la totalité du deuxième niveau, sous de hauts plafonds vertigineux soutenus par plusieurs centaines d'arches de bois clair, l'armature intérieure du tore.

Autre signe que la ville continue de se réconcilier avec son fleuve, à l'extérieur, un ponton de 90 mètres de long verra appareiller trois nouvelles excursions fluviales vers les vignobles.

Et la navette fluviale, le BatCub (compris dans les transports collectifs et la carte City Pass), aura un 5<sup>e</sup> arrêt à La Cité du vin — sans doute la meilleure manière d'aborder la visite, en admirant depuis le centre-ville la façade des quais XVIII<sup>e</sup> de l'âge d'or du vin à Bordeaux et qui a contribué au statut UNESCO.

Collaboration spéciale  
*Le Devoir*

Notre journaliste était l'invité  
d'*Air France* ([airfrance.fr](http://airfrance.fr)).

## En vrac

**Euro 2016 de soccer.** Cinq parties à Bordeaux (11 juin au 2 juillet), avec soirées Hors Jeu à La Cité du vin: dégustation de vins des pays en lice et parties retransmises dans l'auditorium.

**Bordeaux fête le vin.** Festival au cœur de la ville pour découvrir 80 appellations et son nouveau pass numérique, du 23 au 26 juin. [bordeaux-fete-le-vin.com](http://bordeaux-fete-le-vin.com).

**S'y rendre.** En tramway, à vélo (VCub, le Bixi bordelais, [vcub.fr](http://vcub.fr)), en navette fluviale (Batcub, [batcub.fr](http://batcub.fr)).

**Dormir.** Hôtel de Sèze, 4 étoiles, un hôtel-boutique dans la décoration plus créative et l'intimité (55 chambres), entièrement rénové par la famille Janvier, avec spa, restaurant, salon à cigare. Ouvert en 2012 et situé allées de Tourny, où se dressait jadis la fontaine donnée à la Ville de Québec. [hotel-de-seze.com](http://hotel-de-seze.com).

**Trétrodons.** Original: des conteneurs agrandis, sur la rive droite, à l'écosystème Darwin (Maylis au 09 70 80 55 65).

**Manger.** Hôtel de Sèze, pour sa cuisine du marché raffinée selon la saison, de la chef Elodie Bogner.

**Passage Saint-Michel.** Style brasserie avec pignon sur rue place Saint-Michel, [lepassagesaintmichel.com](http://lepassagesaintmichel.com).

**Sur la rive droite.** L'estacade, pour la vue sur l'élégante place de la Bourse ([estacade-restaurant.com](http://estacade-restaurant.com)); le Café du Port, ravissante terrasse au bord du fleuve ([lecafeduport.com](http://lecafeduport.com)); le magasin général à Darwin, un bistrot-réfectoire dans une ancienne caserne réhabilitée en pépinière d'entreprises écosolidaires, avec des 5 à 7 avec DJ en extérieur certains soirs, [magasingeneral.camp](http://magasingeneral.camp).

**Visiter.** [Croisiere-bordeaux.com](http://croisiere-bordeaux.com): depuis la Cité du vin, croisière-dégustation et trois nouvelles excursions fluviales (Côtes de bourg, Graves, Haut-Médoc, retour en autocar.) Autres croisières (retour en bateau) vers Blaye UNESCO et sa citadelle Vauban, Sauternes; croisières-apéro ou croisières-repas. [Bordeaux-WineTrip.com](http://Bordeaux-WineTrip.com): nouveau portail de l'oénotourisme dans le Bordelais, dont six nouvelles routes des vins lancées en 2015. Balades sur la Garonne en canot, kayak ou SUP (en pourparlers pour excursions depuis le ponton de la Cité du vin), [bordeauxcano.com](http://bordeauxcano.com).

**City Pass.** Accès illimité au transport collectif, BatCub compris, entrée à plus de 20 musées et réductions sur diverses dégustations, excursions dans les vignobles.

**Quartier Saint-Michel.** Le Vieux-Bordeaux encore authentique et multiculturel, village dans la ville avec ses marchés (samedi et lundi), ses épiceries et cafés ethniques, et pour monter dans la flèche de la basilique Saint-Michel qui culmine à 114 mètres, [bordeaux-tourisme.com](http://bordeaux-tourisme.com).

**La rive droite.** Après la visite à la Cité du vin, traverser le pont-levant; continuer le long des quais-jardins jusqu'à Darwin, faire incursion au jardin botanique, puis retourner par le pont de pierre.

**Renseignements:** [lacityduvin.com](http://lacityduvin.com).



Boutique

Ô Miroir

La PLUS GRANDE SÉLECTION  
de miroirs de tous styles et grandeurs

Miroirs SUR MESURE à partir de nos mouleurs

Service de LIVRAISON DISPONIBLE

514.282.0900

4556-B, Boul. St-Laurent, Montréal, Qc H2T 1R3

[www.OMiroir.com](http://www.OMiroir.com) / [info@OMiroir.com](mailto:info@OMiroir.com) / [f/omiroidmtl](https://www.facebook.com/omiroidmtl)

Pour annoncer, contactez Evelyne De Varennes  
au 514 985-3454 ou [edevarennes@ledevoir.com](mailto:edevarennes@ledevoir.com)

# PLAISIRS

## DESIGN

De l'architecture à la gastronomie, de l'art au design, de la mode à la bande dessinée, le visiteur a droit à un véritable foisonnement d'idées et de propositions qui ne laissent personne indifférent. Pour les férus d'architecture, Bruxelles est littéralement un musée à ciel ouvert.



L'hôtel The Dominican est niché dans un couvent du XV<sup>e</sup> siècle, au creux du Vieux-Bruxelles.

JAMES STOKES

## Bruxelles, un hub de créativité

**JEAN-CLAUDE POITRAS**  
à Bruxelles

La capitale de la Belgique et de l'Europe n'en finit plus de se réinventer à coups d'audace et d'innovation. Métropole cosmopolite au carrefour des cultures, Bruxelles protège jalousement ses traditions et son histoire tout en faisant rayonner sa créativité novatrice.

En parcourant ses rues, ses places et ses jardins, on vogue de surprises en découvertes, admirant le meilleur d'hier et d'aujourd'hui. La ville du Manneken-Pis déploie à chaque coin de rue tout un art de vivre, singulier et pluriel, porteur de sens.

De l'architecture à la gastronomie, de l'art au design, de la mode à la bande dessinée, le visiteur a droit à un véritable foisonnement d'idées et de propositions. Pour les férus d'architecture, la ville est littéralement un musée à ciel ouvert avec, notamment, la fameuse Grand-Place, une merveille d'exubérance avec ses splendides maisons baroques et ses édifices gothiques.

Les amoureux de l'Art nouveau et de l'Art déco sont au 7<sup>e</sup> ciel devant tant de trésors parsemés, ça et là, dans les quartiers. La maison familiale de Victor Horta, le célèbre architecte et icône du mouvement Art nouveau, abrite dorénavant un musée qui lui est consacré.

Parmi les autres incontournables, soulignons le musée Magritte qui expose l'essentiel des toiles et des affiches de ce peintre surréaliste; Bozar, le palais des beaux-arts qui met en scène à chaque saison un *best of* de la création contemporaine tous azimuts; ADAM (Art & Design Atomium Museum) qui rend hommage aux créations de plastique avec plus de 2000 objets conçus dans les années 1960-1970 et portant les griffes de designers notoires

comme Massimo Vignelli, Joe Colombo, Marcel Breuer ou Gaetano Pesce.

Cet espace voué à la gloire du PVC est situé aux pieds d'un des symboles les plus emblématiques du pays, l'Atomium, le totem phare dans le ciel bruxellois, un héritage de l'Exposition universelle de 1958.

Quant au MIMA (Millenium Iconoclast Museum of Art), c'est le tout nouveau musée dédié au Street Art dans ce qu'il a de plus actuel et révolutionnaire. On y présente une histoire de la culture 2.0.

Il ne faudrait pas boudier son plaisir d'inspecter le Centre belge de la bande dessinée, la référence absolue à l'échelle internationale. C'est dans un temple de l'Art nouveau signé Horta que s'est installé, en 1989, ce musée qui témoigne de la grande histoire et de l'exceptionnel imaginaire des auteurs belges du 9<sup>e</sup> art, de Peyo à Hergé. On risque fort d'y retrouver son âme d'enfant.

L'art contemporain est également omniprésent sous toutes ses formes à Bruxelles. Non seulement est-il exposé dans plusieurs musées, mais il est également exhibé dans une multitude de galeries d'art avant-gardistes, qui rivalisent d'audace en faisant découvrir tant les artistes confirmés que les talents émergents.

C'est le cas notamment de la très cotée Alice Gallery, des galeries prestigieuses comme Albert Dumont, Daniel Templeton et Maison Particulière, et de la Patinoire royale, sans oublier l'incomparable Wiels.

**Des hôtels coups de cœur**  
Parmi les nombreux hôtels coups de cœur, on notera les hôtels-boutiques au design raffiné comme le Vintage, le Zoom, le Made in Louise et l'Hôtel des galeries.

Du côté des palaces, le majestueux hôtel Amigo, ouvert en 1958, continue de séduire, comme le légendaire hôtel Métropole qui rappelle le faste de Bruxelles à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

Celui-ci fut pendant des années le refuge de Jacques Brel et de Maurice Béjart, qui y possédaient leur suite. Pour un séjour incomparable, The Dominican, niché dans un couvent du XV<sup>e</sup> siècle, est une parenthèse de luxe et de volupté au creux de la vieille cité.

### De mode et de style

Bruxelles impose de plus en plus son empreinte distinctive comme capitale de styles et de tendances en lançant une invitation à la découverte, au cœur de la ville qui a vu naître Marguerite Yourcenar, Audrey Hepburn, Toots Thielemans, Maurane, Lara Fabian, Jacques Brel, Annie Cordy, Eric-Emmanuel Schmitt, Amélie Nothomb et Stromae.

Côté mode et design, la Belgique se porte bien, avec un vivier de créateurs et de designers hétéroclites et éclatés, parfois diamétralement opposés mais qui ont tous en commun de rejeter la banalité.

Parfois guidés par des figures de proue comme la griffe iconoclaste de l'antifashion Maison Martin Margiela, les designers actuels sont à créer les assises percutantes d'un nouvel art de vivre avec une passion pour le *vintage*, qu'ils perçoivent comme une mémoire inspirante.

Ce bouillonnement créatif est particulièrement perceptible dans le quartier Dansaert où pullulent ateliers, laboratoires et boutiques. C'est le cas de Carine Gilson, une créatrice de lingerie fascinée par la soie et la dentelle, qui conçoit des collections exclusives dans le respect de la



MUSÉE ADAM

La chaise Cantilever, Verner Panton, 1967, fait partie de la collection de l'Art & Design Atomium Museum (ADAM) à Bruxelles.

grande tradition. Conni Kaminski est une créatrice qui renouvelle les techniques du drapé en inventant de nouvelles coupes pour des pièces asymétriques à la signature caractéristique.

Els Vansteelandt et Sophie Heymans sont des artisanes et joaillières qui partagent le même atelier-galerie où l'on retrouve un espace bijoux et un lieu d'exposition pour leurs objets d'art contemporain, qui se retrouvent aussi dans une multitude de musées et de galeries à travers l'Europe.

Bel'Arte est une vitrine fascinante pour les collections de bijoux, d'accessoires et d'objets de plus de 90 designers belges. Diito, cette salle de montre-galerie fondée par deux architectes, continue de susciter le *buzz* avec ses créations de designers de la relève, ses meubles stylés de marques pointues et ses objets rares et précieux.

Charles Kaizin, lui, est un designer industriel pluridisciplinaire, architecte, musicien, directeur artistique multifacettes, bref un créateur inclassable. Il est au design ce que Fellini fut au cinéma, un magicien prodigieux qui aime bien décloisonner les frontières du design et bouleverser les règles de l'art. Dans son laboratoire hype, il aime provoquer le chaos.

C'est dans cette ruche vibrante, entouré de son équipe, qu'il rêve d'inventer l'impensable. Plusieurs de ses nombreuses créations éclectiques, fantaisistes, complexes et sophistiquées se retrouvent aujourd'hui réunies dans un très beau livre: *Charles Kaizin. Design in motion*.

On y découvre un styliste hors normes, fanatique de pliage et d'origami, un art qu'il est d'ailleurs allé étudier au Japon et qui est au centre de son univers.

Au beau milieu de ce *hub* de créativité que vit présentement Bruxelles, l'École nationale supérieure des arts visuels de la Cambre, fondée en 1927, démontre avec éloquence que le temps est venu de penser différemment et de faire les choses autrement.

La Cambre est devenue une des écoles d'art et de design les plus réputées d'Europe en misant sur l'innovation et en proposant une expérience transversale affichée de renouveau original, bigarré et diversifié.

L'institution bruxelloise compte près de 700 étudiants répartis dans 18 départements, allant du design industriel à la création de mode, de la communication graphique et visuelle à l'architecture d'intérieur. Une école ancrée dans l'audace et la modernité qui donne tout son sens à la parole d'Einstein: «*Inventer, c'est penser à côté.*»

Jean-Claude Poitras était l'invité de Wallonie-Bruxelles Tourisme ([ndroulans@bellnet.ca](mailto:ndroulans@bellnet.ca)) et d'Air Canada ([aircanada.com](http://aircanada.com)).

Cette chronique est publiée le dernier samedi de chaque mois.

LIO KIEFER



La chronique Long-courrier fait relâche cette semaine.

### Mots-croisés du samedi

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

#### Horizontalement

**I.** A les pieds dans l'eau et la tête au soleil. **II.** Découpés pour être compris. Suis avec beaucoup de difficultés. **III.** Tour pleine de tours et de détours chez Dumas. Mis fin. **IV.** Droit sur la planche. Attribua avec solennité. **V.** Réunifié depuis 1976. Père du grand Ramsès. **VI.** Lettres d'admiration. Louis IX n'en est pas revenu. Sur une carte asiatique. **VII.** Jettera au sol. **VIII.** Venu d'une partie de la Méditerranée. Mis au point par Guérin et Calmette. **IX.** Décorée. A plat. **X.** Arrive en se faisant remarquer. Fournisseur d'huiles.

#### Verticalement

**1.** Redonne belle allure. **2.** Ébène verte. Rouge et frétilant dans les étangs. Les pharaons devinrent ses fils. **3.** Bout de citron. Conjonction. **4.** Auront beaucoup de mal avec *Le Monde*. **5.** A perdu un E à Maastricht. Refuges pour doux rêveurs. **6.** Chez Barack Obama. Met les rats au travail et les souris en fête. **7.** Bien rangée. **8.** Echange de bons procédés. Voie étroite. **9.** Supports de pois. Bout de métal. **10.** Ne devrait pas se faire avoir. **11.** Bien entourée. Moscou et ses satellites. **12.** Sorties en nombre bien organisées.

Philippe Dupuis

#### Solution du n° 298

##### Horizontalement

**I.** Immunisation. **II.** Néologie. Rda. **III.** Triment. Béer. **IV.** Rit. Ue. Coq. **V.** Inélegant. Nu. **VI.** Go. Atlas. **VII.** Assoupie. Ami. **VIII.** Ont. Ovules. **IX.** Tain. Inanimé. **X.** Enregistrées.

##### Verticalement

**1.** Intrigante. **2.** Mérinos. An. **3.** Moite. Soir. **4.** Ulm. Lionne. **5.** Noème. Ut. **6.** Ign. Gap. **II.** 7. Situations. **8.** Ae. Enlevât. **9.** Ta. Unr. **10.** Irec (crie). Salie. **11.** Odéon. Même. **12.** Narquoises.

### MOTS CROISÉS

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

3173

#### HORIZONTALEMENT

- Mordant - Crochet double.
- Agité.
- Plus mauvais - Couche poudreuse qui recouvre certains fruits (pl.).
- Bête à sabots - En pamoison - Titane.
- N'aime pas du tout - Fête de la naissance du Christ.
- Technétium - Raille.
- Maladie des céréales - Avoir pour origine.
- Cobalt - De cette façon - Règle.
- Promulgué par le roi - Joyeux.
- Atteindre - Note.
- Qui est bronzée - Bidule.
- Esquisse - Noirci.

#### 4. Labiée à fleurs jaunes - Éblouissant.

- Sud-est - Ajout fait à une lettre - Mesure chinoise - Monnaie moldave.
- Incapacité à attendre.
- Barricader - Genre.
- A poil - Mouton.
- Prénom - Adjectif indéfini.
- Cinéaste indien - Frottée d'huile - Calcium.
- Se dit de certains vents.
- Stocker des produits agricoles - Gavroche.

#### VERTICALEMENT

- Front - Bonne action.
- Funèbre - Couvrir d'un halogène.
- Sert à creuser un os - Gouffre.

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

## PLAISIRS

## SAVEURS

La disponibilité et la variété des aliments que nous consommons ont grandement évolué. Et cela, à la base, mais aussi lors de transformations où il est désormais possible d'y ajouter vitamines, antioxydants, oméga 3 et autres substances.



ÉRIC PIERMONT AGENCE FRANCE-PRESSE

Les risques de consommer du saumon génétiquement modifié sont peut-être nuls ou infimes pour la santé, mais alors, pourquoi ne pas l'étiqueter comme OGM?

## Le saumon OGM

Devons-nous craindre de consommer ce poisson modifié?

PHILIPPE MOLLÉ



Les Québécois sont de grands consommateurs de saumon. C'est en fait l'un des aliments favoris des Canadiens en général, bien qu'on ait tout entendu ces dernières années au sujet de ce poisson mythique. Toutefois, les informations à l'égard des OGM demeurent encore bien floues, et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) peine à légiférer sur le sujet, imitant en cela nos chers voisins américains.

Depuis l'arrivée en sol canadien du nouveau saumon transgénique, on en vante les mérites tant sur le plan nutritionnel que sur le plan gustatif. On va même jusqu'à se donner bonne conscience par rapport à la lutte pour l'environnement, récupérée par le marketing de la société qui commercialise le saumon AquaAdvantage.

**Comment savoir ce que nous mangeons?**

Alors que tous les pays parlent de traçabilité, de culture biologique et de respect des cultures, il semble bien que nous fassions le contraire. Comment les consommateurs peuvent-ils savoir ce qu'ils mangent, ce à quoi s'attendre? On ne parle même pas d'identifier le poisson comme OGM, ce qui peut laisser le champ libre à bien des écarts dans la vente de ce produit.

Le ministre canadien de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Lawrence MacAu-

lay, affirme qu'il est prêt à manger sans crainte ce saumon, qui évolue comme un TGV en grandeur et en grosseur par rapport à ses congénères de l'Atlantique ou du Pacifique.

Comment prévoir ce que peuvent produire des hormones de croissance sur un produit et leurs conséquences à long terme chez l'humain? Aussi, pourquoi les consommateurs que nous sommes n'auraient-ils pas le droit de savoir si un produit est génétiquement modifié, d'où il provient et quel producteur l'a élevé ou commercialisé?

On trouve aujourd'hui des fraises de la grosseur des œufs et qui durent 12 jours, des poulets élevés en trois semaines alors que la durée normale est trois fois plus longue. Et c'est sans compter les mauvaises conditions d'élevage que subissent certains animaux.

En fait, les risques de consommer du saumon AquaAdvantage sont peut-être nuls ou infimes pour la santé des Canadiens, mais alors, pourquoi ne pas indiquer clairement que le produit est transgénique?

C'est là que le bât blesse. Le manque de transparence dissimule peut-être d'autres produits de même nature commercialisés chez nous sans que personne le soupçonne. Puis, il ne faudrait pas s'attendre à une baisse de prix pour un produit aussi populaire que le saumon, transgénique ou pas.

**Conséquences à long terme**

Il est bien difficile actuellement au Canada d'obtenir du



VALÉRIE MACON AGENCE FRANCE-PRESSE

maïs ou du soja qui ne soit pas issu de la culture transgénique. Certains pesticides ou végétaux transformés entraînent des conséquences dramatiques pour la nature, comme la destruction de millions d'abeilles pourtant nécessaires à la pollinisation.

Oui à la science, mais non aux manipulateurs qui peuvent modifier les légumes ou la génétique des animaux sans notre accord. Si le processus fonctionne bien avec le saumon, alors on peut imaginer que les crevettes, le homard ou n'importe quel autre poisson fragilisé par les pêches abusives deviendront un jour les nouveaux joujoux des chercheurs.

La disponibilité et la variété des aliments que nous consommons ont grandement évolué. Et cela, à la base, mais aussi lors de transformations où il est désormais possible d'y ajouter vitamines, antioxydants, oméga 3 et autres substances. Ce qui permet, dans certains cas, d'utiliser le marketing pour en vanter des bienfaits nutritionnels parfois discutables.

Les scientifiques de la planète ne s'entendent pas sur les organismes génétiquement modifiés. De plus, l'irradiation de certains produits, comme

les épices ou le bœuf haché, pour éviter leur contamination par *E. coli*, *Listeria* ou d'autres bactéries, est devenue presque monnaie courante chez nos voisins américains. Avec des conséquences, notamment, sur la santé des jeunes.

En 2016, nous avons le droit de choisir ce que nous voulons consommer et, pour ce faire, nous avons besoin d'une information claire grâce, entre autres, à l'étiquetage des produits.

*Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre toutes les semaines à l'émission Samedi et rien d'autre à ICI Radio-Canada Première.*

### Découverte

Un nouveau marché s'est installé au bord de l'eau à Montréal, dans le coin des écluses, au 400, rue de la Commune Ouest. Ce marché des Éclusiers, ouvert aux petits producteurs locaux et aux artisans, permet des échanges entre commerçants et consommateurs durant toute la belle saison, jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre. [marche514.com](http://marche514.com).

### RECETTE DE LA SEMAINE

#### Asperges grillées, sauce à l'estragon

Pour 4 personnes

2 belles bottes d'asperges  
1 échalote hachée finement  
30 ml d'estragon haché  
30 ml de moutarde au miel  
1 jaune d'œuf  
125 ml d'huile d'olive extra-vierge  
30 ml de jus de citron  
Fleur de sel au goût  
Pour faire griller: 30 ml d'huile d'olive

Éplucher les asperges de la tête au pied de la tige, puis couper le bout de la tige. Laver ensuite les asperges afin de vous assurer qu'elles ne contiennent pas de sable.

Dans un saladier, mélanger la moutarde avec le jaune d'œuf comme pour faire une mayonnaise. Ajouter progressivement l'huile d'olive, puis le jus de citron, l'échalote et l'estragon. Assaisonner.

Mettre les asperges dans un contenant et arroser d'huile d'olive. Saler légèrement. Préchauffer le barbecue et faire griller à feu moyen les asperges durant 3 à 4 minutes de chaque côté. Servir avec la sauce à l'estragon.

### Dans la bibliothèque

#### FRUITS

75 TECHNIQUES

Thierry Molinengo

Éditions de la Martinière

France, 2016, 311 pages

Cet ouvrage passionnant offre en images une multitude de renseignements sur la façon d'apprêter les fruits: comment les déshydrater, faire de la pâte de fruits, etc. De belles photographies explicatives montrent les techniques utilisées et des trucs pour profiter des fruits durant toute l'année.



### Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : DIFFICILE

3302

Placez un chiffre de 1 à 9 dans chaque case vide. Chaque ligne, chaque colonne et chaque boîte 3x3 délimitée par un trait plus épais doivent contenir tous les chiffres de 1 à 9. Chaque chiffre apparaît donc une seule fois dans une ligne, dans une colonne et dans une boîte 3x3.

#### Solution du dernier numéro

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

3301

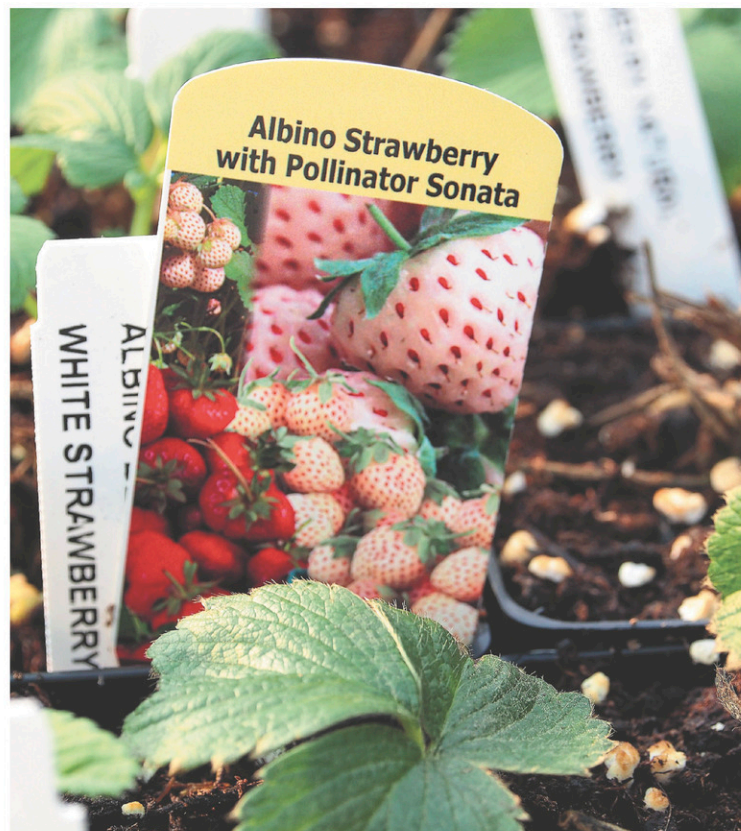
### SUDOKU : le logiciel

10 000 sudokus inédits de 4 niveaux de difficulté par notre expert Fabien Savary  
En exclusivité sur le site des Mordus  
[www.les-mordus.com](http://www.les-mordus.com)

# JARDINS



Le pomato Ketchup'n'Fries est une bouture de tomate greffée sur un plant de pomme de terre. On voit sur la photo de gauche la partie végétative de la pomme de terre encore présente. Une fois que le greffon est bien soudé, elle est éliminée. À droite, le concombre lemon.



PHOTOS LISE GOBEILLE

Pour avoir des fruits, le fraisier à fruits albinos doit toujours être vendu avec un fraisier à fruits rouges pour assurer sa pollinisation.



## Au jardin cette semaine

**Au potager**, on sème les cucurbitacées, tels les concombres, les courges et les citrouilles, quand le sol est réchauffé, donc autour du 1<sup>er</sup> juin en zone 5 et autour du 15 juin en zone 4. On peut également acheter des plants, mais comme leurs racines sont fragiles et que la transplantation ralentit un peu la croissance, c'est souvent aussi rapide de semer.

Les cucurbitacées aiment un bon amendement de compost, une exposition plein soleil et beaucoup d'eau, c'est pourquoi il est préférable de les pailler. On peut les cultiver en pot, mais il est essentiel de choisir de gros formats. Pour gagner de l'espace, on les fait grimper sur un support fabriqué avec de la broche à poule, des tuteurs ou un support à tomates en broche.

**Pour les gens qui cultivent de l'ail**, le réseau d'avertissements phytosanitaires recommande déjà de faire un traitement pour le contrôle de la teigne du poireau. Le *Bacillus thuringiensis ssp. kurstaki* (Btk) est efficace et non toxique, mais on peut également couvrir nos plants d'un voile si la surface n'est pas très grande.



CHRISTIAN RIES CREATIVE COMMONS

## La journée de la plante médicinale

La Guilde des herboristes célèbre le samedi 4 juin l'avoine fleurie, une plante aux nombreuses vertus, au Jardin botanique de Montréal de 10 h à 17 h. Saviez-vous qu'elle fortifie le système nerveux, qu'elle est une bonne source de calcium et qu'elle aide à combattre la fatigue et le stress? Lors de cette journée, visites guidées, vente de plantes et de produits québécois ainsi que conférences et dégustations gratuites sont au menu. [info@guildeherboristes.org](mailto:info@guildeherboristes.org). Par la suite, la fête se déplace en région: le 11 juin à la Ferme du Crépuscule, Yamachiche, en Mauricie; le 12 juin aux Jardins Atsenti Auarata, Pont-Rouge, région de Québec; le 18 juin au Jardin Herbes de vie, Saint-Basile-le-Grand, Montérégie; le 3 juillet à la ferme des Arpents roses, Sainte-Mélanie, Lanaudière le 21 août au Jardin botanique du Nouveau-Brunswick, à Edmunston.

## De curieux fruits et légumes

Sortir des sentiers battus pour le plaisir de découvrir des nouveautés

LISE GOBEILLE



La culture des légumes gagne en popularité d'année en année, et producteurs et semenciers diversifient leur offre pour répondre à la demande des jardiniers curieux et de plus en plus urbains. On trouve donc maintenant des légumes adaptés à la culture dans des espaces restreints, des fruits au goût nouveau ou aux formes différentes, ou encore des plantes complètement renversantes.

### La «pomate» Ketchup'n'Fries

Qu'est-ce donc que la «pomate»? Arrivée cette année dans les jardinerie, la pomate est un plant de tomates greffé sur un plant de pomme de terre! L'idée n'est pas nouvelle puisque déjà, en 1828, un jardinier français, M. Fourquet, avait réussi une telle greffe. Un seul plant pourrait produire jusqu'à 500 petites tomates cerises et jusqu'à deux kilos de pomme de terre, selon les informations fournies par la compagnie.

Une bonne productivité qui toutefois devra être démontrée. La greffe se pratique uniquement entre plantes d'une même famille, dans ce cas-ci les solanacées. Et afin d'éviter toute confusion, précisons qu'une plante greffée n'a rien en commun avec les organismes génétiquement modifiés. Plus coûteuse car la greffe doit être faite à la main, la pomate Ketchup'n'Fries ne manquera pas néanmoins d'étonner.

Pour les gens qui cultivent dans un espace restreint, elle a aussi l'avantage d'être un «deux-dans-un»! Peu disponible au Québec cette année, on la retrouve encore seulement dans quelques endroits, comme à la Jardinerie du Nord à Saint-Félix-de-Valois, aux Jardins André Carbonneau à Louiseville, et peut-être dans quelques autres jardinerie.

### La fraise albinos

La fraise albinos, une étonnante fraise blanche au léger goût d'ananas, vient d'arriver

dans quelques jardinerie du Québec. Pour les Nord-Américains en général, une fraise blanche est une fraise qui n'est pas encore mûre; mais elle est connue des Sud-Américains, car il y en a une espèce dans leur région.

Comme quoi la couleur des fraises dépend de l'endroit où on est né... *Fragaria ananassa* «Pineberry», vendue sous le nom de fraise albinos, est un hybride entre une fraise rouge (nord-américaine) et une fraise blanche (sud-américaine). Voilà ce qu'on en dit: son fruit, plus petit que la fraise standard, entre 15 et 23 mm, mûr, est complètement blanc avec des graines (akènes) rouge foncé.

Sa chair est d'un blanc pâle allant jusqu'à l'orange et son parfum est prononcé. Le plant produit peu et seulement en jours courts, comme nos anciennes variétés, donc seulement au printemps.

Et, afin d'avoir des fruits, le fraisier à fruits albinos doit toujours être vendu avec un fraisier à fruits rouges pour assurer sa pollinisation. Il est encore peu disponible sur le marché cette année, mais je l'ai vu à la Jardinerie du Nord, à Saint-Félix-de-Valois, de même que les fraises. Aussi, Provigo, Loblaw's et Maxi indiquent qu'on y vend ces fraises ananas «Pineberry» et les fraisiers.

### Le concombre jaune

Original, le concombre lemon a la peau jaune, sa forme est ronde et il est un peu plus gros qu'un citron. Sa peau, un peu plus épaisse que celle d'un concombre traditionnel, est couverte de petites rugosités qui s'éliminent facilement en la frottant. Chaque plant produit énormément de fruits et leur chair est délicate et croquante s'ils sont récoltés mûres, mais jeunes. Un avantage intéressant surtout pour la culture en pot: il est moins gourmand en eau.

Comme les autres concombres, il a tendance à s'étaler; il est donc préférable de le palisser. Et il est sensible aux maladies, en particulier le mildiou, que l'on peut contrôler avec du purin d'ortie ou de la bouillie bordelaise. Un singulier concombre à cultiver avec les enfants, qui pour-

ront mordre dedans à pleines dents, mais qui saura aussi plaire aux plus grands.

### Le prix Henry-Teuscher

Cette année, le lauréat du prestigieux prix Henry-Teuscher est remis à Bertrand Dumont, horticulteur, auteur et conférencier reconnu. Toujours décerné lors du Rendez-vous horticole, le prix souligne la contribution exceptionnelle du lauréat à l'avancement de l'horticulture ornementale québécoise.

Formé en France, Bertrand Dumont a consacré la majorité de sa carrière à l'écriture. Il a à son actif plus d'une trentaine d'ouvrages sur l'horticulture écologique, les arbres, les plantes indigènes et l'environnement. Son accomplissement le plus important est sans contredit son passage comme rédacteur en chef, de 1994 à 2003, du magazine *Fleurs, plantes et jardins*.

À cette époque, la publication rejoignait plus de 800 000 lecteurs chaque mois, un succès inégalé pour ce type de magazine. Bertrand Dumont est aussi un formateur, un chroniqueur et un conférencier apprécié.

Horticulteur, botaniste et architecte paysagiste visionnaire et passionné, Henry Teuscher (1891-1984) fut l'architecte concepteur du Jardin botanique de Montréal.

### Le Rendez-vous

Le Rendez-vous horticole du Jardin botanique de Montréal a lieu cette fin de semaine et, si vous comptez y aller, vous pouvez ajouter à la liste des beaux jardins à voir en ce moment la collection de lilas et celle des pommetiers, qui seront probablement à leur summum.

Afin d'avoir le temps de visiter les jardins et de faire le tour des kiosques, il faut compter quatre bonnes heures, car il y a beaucoup à voir et d'agréables discussions à faire.

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

## Dans la bibliothèque

### MON GRAND-PÈRE JARDINAIT COMME ÇA!

TOURS DE MAIN, POTIONS DE SANTÉ ET AUTRES TRUCS DE JARDINIERS

Serge Schall  
Larousse, 2016

C'est un fort joli petit cahier qui donne de nombreux trucs pratiques pour cultiver biologiquement nos légumes au jardin. Sa présentation à l'ancienne lui confère un charme singulier et la mise en pages est excellente, car on y repère rapidement les informations recherchées. Maintes techniques de jardinage du grand-père nous sont expliquées, comme la rotation des cultures, les engrais verts, les purins, etc.

Des astuces nous sont transmises pour réussir les tomates, avoir de beaux poireaux ou des melons fort bons... On y trouve également des recettes utiles pour protéger les végétaux des prédateurs et des maladies, telles que la cendre, la bouillie bordelaise, et des insecticides maison, entre autres. Et, dans le dernier chapitre, sont abordés les plantes médicinales, la production de ses propres graines, l'importance des insectes pollinisateurs et comment jardiner avec la lune. À seulement 9\$, on ne s'en passe pas.

