

CABIER
D

SAMEDI



BOUFFE ET MALBOUFFE

La gastronomie au septième ciel
Page 4



SAVEURS

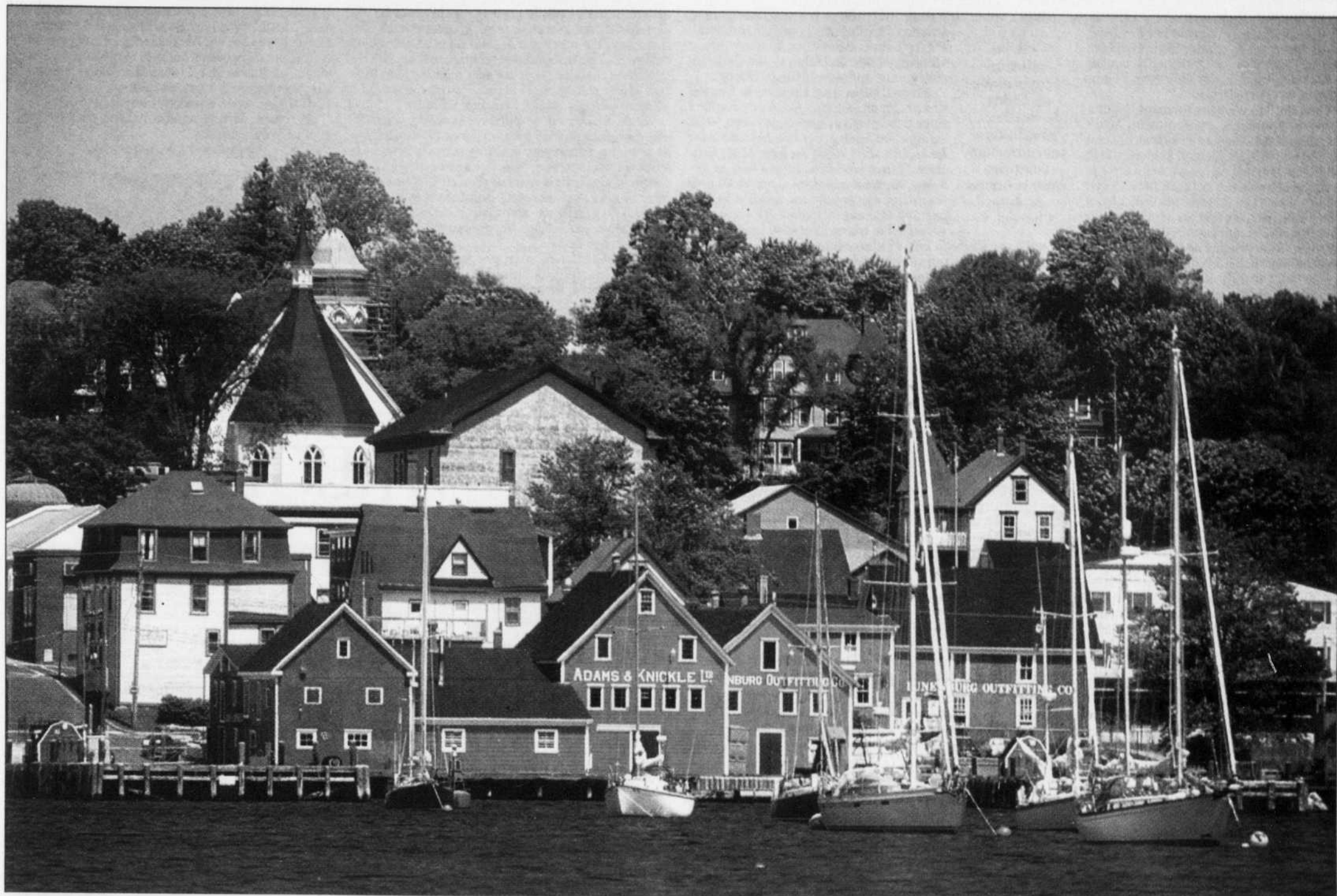
Les palmes de M. le ministre
Page 5



JARDINS

Celles qui nous «embouchent» un coin
Page 6

TOURISME



Avec Québec, Lunenburg fait partie des sites canadiens reconnus par l'UNESCO, en raison de son architecture mais aussi de son passé de construction navale.

PHOTOS NOVA SCOTIA TOURISM AND CULTURE

La Nouvelle-Écosse, terre d'Acadie

Il était plus de 10h du soir. Il avait plu au cours de la journée et le sol était trempé. Nous suivions, lanterne à la main, un homme habillé comme au XVII^e siècle parmi les tombes du cimetière d'Annapolis Royal, en contrebas de l'ancien fort Anne, devenu Lieu historique fédéral. D'une autre manière, encore une fois, l'Acadie revivait.

NORMAND CAZELAIS

Son accent, impeccable, était reconnaissable entre tous. L'après-midi précédent, en nous faisant faire le tour des pièces du centre d'accueil et de leurs exhibits, il nous avait expliqué comment les environs avaient été au cœur de conflits permanents entre les puissances anglaise et française qui cherchaient à établir leur domination sur cette portion du Nouveau Monde. Comment en particulier les Acadiens, peuple de pêcheurs et d'agriculteurs capables de gagner de la terre sur la mer grâce à leurs ingénieux aboiteaux, avaient été pris en étau dans tous ces affrontements.

Car, avant toute chose, ils désiraient vivre en paix. Dans la neutralité.

Le destin en a décidé autrement: il y a eu le Grand Dérangement. A compter de 1755, pour avoir refusé de prêter le serment d'allégeance à Sa Majesté britannique et de renoncer à leur foi, ils furent déportés vers les côtes de la Nouvelle-Angleterre. Et leurs biens brûlés. Et leurs terres, confisquées afin de laisser place à de nouveaux colons venus d'Écosse. D'où la naissance de cette Nova Scotia.

Chaque fois que je voyage en Acadie, je suis littéralement sidéré par cette volonté de persistance, par ce refus de disparaître. Pensez-y: depuis le traité d'Utrecht en 1713, ces gens ont été coupés

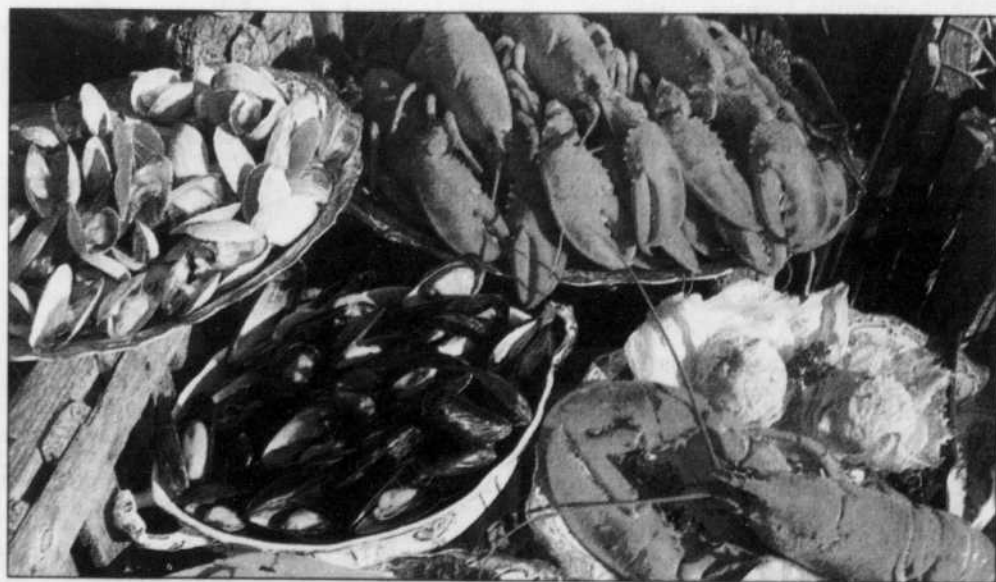
de leur mère patrie et du fait français. Longtemps isolés, ballottés, oubliés, ils sont toujours là.

Dans le salon du Tulip Tree à Annapolis Royal, j'ai passé quelques heures en compagnie de Jeanne Doucet et de son mari. «Je suis née à Clare», me racontait-elle. *Mes parents ne parlaient pas anglais et moi-même je n'ai commencé à l'apprendre qu'au secondaire. J'ai rencontré Wayne à Halifax, on s'est mariés... et il a appris le français!*

Après avoir enseigné et élevé ses enfants, elle s'est mise au conte et à la chanson: «Je compose et Wayne m'accompagne. Ça nous fait une nouvelle vie commune», ajouta-elle en riant. Un CD a été produit, ses chansons tournent régulièrement sur les ondes de la radio communautaire. Et même ailleurs.

Je l'écoutais et je me rappelais la grande tapisserie de Fort-Anne, œuvre de l'artiste d'origine nipponne Kiyoko Sago, dont les motifs retracent en de multiples tableaux l'histoire agitée de la région et de toute l'Acadie. Rien, décidément, ne coupera ce peuple de ses racines. Ni ne l'empêchera de croire à son avenir.

Cette année célébrera avec faste le 400^e anniversaire de l'implantation des Français à Port-Royal, l'un des premiers établissements européens en Amérique du Nord. C'est en effet à l'été 1605 que Pierre Dugua, sieur de Mons, a fondé l'Habitation de Port-Royal. En compagnie d'un



Les fruits de mer sont partout à l'honneur.

géographe et cartographe du nom de Samuel de Champlain. Déjà, soulignent les textes officiels, Champlain «avait été frappé par la beauté de ce havre abrité».

Le reste appartient à l'histoire. L'alliance avec les Mi'kmaq, la création de l'Ordre du Bon Temps, la venue de colons, le développement de la colonie, les querelles militaires et les batailles, la Déportation et la désolation, le retour.

Aux extrémités de la longue vallée d'Annapolis, trois sites historiques fédéraux fort bien restaurés, ceux de Fort-Anne, de Port-Royal et

de Grand-Pré, retracent ce passé. Sur place, des animateurs en costume d'époque entraînent les visiteurs sur des pistes qui se sont largement effacées de notre mémoire. A part peut-être Evangéline et son beau Gabriel. *Thank you, mister Longfellow.*

Mais il ne faut pas croire que tout cela n'est que du folklore. Certes attachés à leur passé, les Acadiens, y compris ceux de la Nouvelle-Écosse, parlent davantage de l'avenir.

VOIR PAGE D 3: NOUVELLE-ÉCOSSE

SAMEDI

TOURISME

« SI NOUS RÉUSSISSONS À FAIRE EN SORTE QUE MONTRÉAL REDEVienne LA PORTE D'ENTRÉE TOURISTIQUE AU CANADA, LES RÉGIONS VONT Y GAGNER: ON VEUT QUE LES TOURISTES EN VISITE DANS LA MÉTROPOLE POURSUIVENT LEUR SÉJOUR AILLEURS AU QUÉBEC... PLUTÔT QU'ÀUX CHUTES NIAGARA. »

COURANTS

Un fournisseur d'émotions

« J'ai le rocher Percé devant moi, une icône de l'industrie touristique québécoise », lance-t-elle au téléphone dès le début de notre entretien. Pour un ministre du Tourisme, de passage en Gaspésie, le tableau est plutôt d'incandescence. Et le choix du mot « industrie » n'est pas fortuit. Françoise Gauthier est le moteur de ses priorités et le pivot de la Politique touristique du Québec dévoilée récemment. Réussira-t-elle, là où d'autres se sont enlisés, à intégrer ce secteur parmi les ligues majeures inhérentes à son rôle socio-économique-culturel?

Françoise Gauthier est la huitième ministre du Tourisme depuis une douzaine d'années. Les mauvaises langues bavassent que ce poste s'adresse soit aux néophytes pour se faire les dents, soit aux « tablettés » pour couler des jours tranquilles. Chose certaine, personne n'y a jamais fracassé de record de longévité. « Vous savez, laissez tomber Mme Gauthier, c'est M. Charest qui va en décider, de sa longévité! » Ou, ultimement, les électeurs eux-mêmes, se pourrait-il bien...

Cela dit, les voyages forment les titulaires du Tourisme, apparemment. Aussitôt nommé dans le dernier gouvernement du Parti québécois, Richard Legendre était parti « en tournée régionale pour tâter le pouls des intervenants de l'industrie ». Et que fait Françoise Gauthier de ses beaux jours d'été? Elle part « en tournée régionale pour tâter le pouls des intervenants de l'industrie ».

Pauvres « intervenants de l'industrie » régionale, qui devront encore une fois débiter leur baratin! « On doit travailler avec les gens directement impliqués dans le milieu, qui le connaissent beaucoup mieux que nous, dit la ministre. Et, ensemble, on devrait être capables de porter les recettes touristiques de neuf milliards de dollars (en 2003) à 13 milliards en 2010. »

Dans la foulée du « nouveau partenariat industrie-gouvernement », la ministre vient d'annoncer la composition d'un Conseil des partenaires de 15 membres,



Diane Précourt

« À sa mission économique en Chine, le tourisme constituera un important volet des interventions de Jean Charest. »

« Bien qu'elle se dise consciente de l'importance des grandes villes pour l'industrie touristique, la ministre a fait des régions sa grande priorité. « Je suis avocate de formation et j'avais une très belle carrière. Si je me suis lancée en politique, c'est parce que je trouvais que ma région n'avait pas toute l'écoute nécessaire à Québec. »

Un rejeton des PPP, le Conseil des partenaires? « Pas au sens de la loi, précise-t-elle. C'est plutôt dans la philosophie du gouvernement, qui doit offrir des leviers

au privé. » Une première rencontre du Conseil doit se tenir la semaine prochaine pour discuter des moyens de mettre en pratique la Politique touristique du Québec — dont l'impression du document aura coûté 6000 \$ de plus que prévu pour cause de nombreuses coquilles décelées dans la première version, à la toute dernière minute avant son lancement. Dans un langage farné de nobles principes, il y est question notamment de « vision d'avenir », de « développement durable », de « nouvelle approche marketing », de « facteurs de succès », de « projets structurants »... Sous le slogan « Québec fournisseur d'émotions depuis 1534 », le dossier d'une quarantaine de pages planche abondamment sur la collaboration industrie-gouvernement.

D'une « unité autonome de service » qu'il était devenu en 1996, précisément pour alléger la structure ministérielle traditionnelle et permettre les ententes de partenariat avec le secteur privé, le ministère du Tourisme avait été confié par la suite à des responsables délégués... pour reprendre récemment son titre de ministre, annoncé par le premier ministre Jean Charest. « Notre volonté est de redonner à cette industrie ses lettres de noblesse », avance Françoise Gauthier.

« Et M. Charest est réceptif à ces questions, poursuit-elle. Lors de sa mission économique en Chine, l'autonomie prochain, le tourisme constituera un important volet de ses interventions. Avec le Canada, ce pays a récemment signé une entente de libre circulation touristique et nous voulons nous y positionner immédiatement. Il faut éviter de reproduire le cas des Japonais, par exemple, qui ont mis trop de temps à franchir les Rocheuses vers l'est. »

Mais le Québec ne se trouve pas en piste. La clientèle touristique chinoise, actuellement sur toutes les lèvres, fait saliver les prospecteurs de nouveaux marchés. Et pour cause. On parle ici d'une population de 1,3 milliard dont un fort contingent pourra irriguer divers points de la planète. À l'inverse, la Chine exerce une force d'attraction redoutable pour les voyageurs du monde, à la mesure de son ouverture au tourisme de masse. À ce titre, même la Fran-

ce s'inquiète de son rang de première destination touristique du globe.

Les pays qui ont misé il y a longtemps sur l'énorme potentiel économique et socioculturel du tourisme, à fortiori dans un contexte équilibré, ont certainement une longueur d'avance dans l'analyse des nouveaux comportements de clientèles changeantes et de plus en plus fragmentées. La ministre Françoise Gauthier a beau caresser des projets de « croisières en eaux froides » et réciter « les forces d'attraction du Québec », elle aura fort à faire pour briser ici cette image tenace d'industrie du farniente encore largement considérée comme un secteur d'appoint, qu'on s'emploie ironiquement à interpeller quand tout le reste va mal.

Les enjeux touristiques majeurs et la concurrence à aussi globalisée commandent un degré de sophistication des interventions jusqu'ici inégalé à seule fin de maintenir sa case sur l'échiquier. Face aux pays qui y consacrent d'importants budgets et ressources, et surtout lui attribuent un rôle vital, la réflexion dépasse la simple évocation des « grands espaces », du « fait français en Amérique » et de la « culture autochtone ».

Autrement, il restera toujours la possibilité d'invoquer le Grand Manitou.

dprecourt@ledevoir.com



MINISTÈRE DU TOURISME DU QUÉBEC

Françoise Gauthier: « Nous voulons redonner à cette industrie ses lettres de noblesse. »

HÉBERGEMENT EN RÉGION

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

BAS DU FLEUVE

AUBERGE AU MANGE GRENOUILLE *** Une escale d'exception, une invitation au rêve. Auberge de charme, riche en son décor romantique et théâtral. Table gourmande, excellente carte des vins. Spa extérieur et Jardin secret dominant les îles du Bic. Trois fois lauréate Nationale au Grand Prix du tourisme québécois, gastronomie, cuisine et hébergement. Prix Carte d'or 2005.

www.aubergedumangegrenouille.qc.ca Info et réservation : (418) 736-5656

AUBERGE LA SOLAILLERIE *** Auberge de charme à Saint-André-de-Kamouraska. Un environnement champêtre et fluvial, une atmosphère envoiçante, des chambres au décor romanesque, une table créative et authentique mettant à l'honneur les produits du terroir et les légumes bio. Une expérience de bonheur et de plaisir! Grand Prix de la Gastronomie: 2004 et 2002. À proximité: randonnées pédestres, soins de santé, kayak, golf, croisières. Route Verte, musées...

www.aubergelasaillierie.com Info et réservation : (418) 493-2914

CANTONS DE L'EST

AUBERGE GEORGEVILLE 1889 ***** GASTRONOMIE ET AMOUR! La plus ancienne auberge du Canada de style victorien. Un véritable havre de paix où l'exploit culinaire de renom, l'élégance et l'intimité sont à l'honneur. Votez parmi les auberges les plus romantiques au Canada! Surplombant Georgeville sur le lac Memphrémagog. ÉVASION ROMANTIQUE 2 jours/2 pers. 350\$ incl. repas gastronomique, thé et sherry en après midi, vélos, badminton, natation, et encore... Farnéuse cave à vin à visiter. Prochaine soirée vinicole le 5 août à 10 min. du théâtre Vieux Clocher. 90 min. de Montréal. Forfaits golf. Rabais membre CAA.

www.aubergegeorgeville.com Sans réservation: 1 888 843-8886

AUBERGE QUILLIAMS****

Auberge de charme 4 étoiles face au lac Brome, pour des moments magiques et inoubliables. Complètement rénové, 38 chambres et suites, 22 avec foyer. Cuisine raffinée et réputée. Carte des vins recherchée. Piscine inf. et ext. saunas, bain tourbillon. Nouveau: «Salon des vins» et salon V.I.P. Boutiques et antiques à Knowlton à 8 km, un des plus beaux villages du Québec. Pistes cyclables et 5 golfs à proximité. Plusieurs forfaits disponibles dont: Forfait romantique et forfait golf. Rabais Age d'Or. Certificats cadeau. Salles de réunions. C.A.A. 572 Lakeside, Lac Brome, aut. 10, sortie 90, rte 243 sud, 50 minutes du Pont Champlain

www.aubergequilliams.com Réservations: 1-888-922-0404

Un des 100 meilleurs spas au monde tout près de chez vous. Venez voir pourquoi le Spa Eastman compte parmi les 100 meilleurs spas au monde selon Bernard Burt et Pamela Lechtman, auteurs du livre «100 Best Spas of the World». Offrez le cadeau rêvé à la personne aimée.

www.spa-eastman.com (450) 297-3009 1 800 665 5272

CHARLEVOIX

AUBERGE LA PIGNORONDE*** Jusqu'au 22 juin, venez goûter le réveil de la nature avec notre forfait le « Printemps de Charlevoix », à compter de 124\$ par personne, occ. double pour 2 nuits, avec 2 déjeuners complets et le souper table d'hôte du premier soir, incluant une bouteille de vin pour 2 personnes. Piscine intérieure et la plus belle vue de Charlevoix.

www.aubergelapignoronde.com Tél. (sans frais) 1 888 554-6004

Hôtellerie Champêtre
Auberges et Hôtels du Québec
Vous faire plaisir, c'est dans notre nature!

LANAUDIÈRE
AUBERGE DU LAC TAUREAU
Authentique auberge en bois rond, exceptionnelle plage de sable fin, lac immense, fine cuisine régionale et spa à la fine pointe des traitements thérapeutiques: vous l'offre unique de l'Auberge du Lac Taureau.

GASPÉSIE

AUBERGE DU GRAND FLEUVE *** METIS-SUR-MER Forfait Jardins de Méts. Lieu très calme à l'écart de la 132. Directement sur la plage avec panorama maritime unique. Une cuisine créative du jardin et de la mer exceptionnelle (360 km de Québec). Bouquin/couette.

www.aubergedugrandfleuve.qc.ca Réservations: 418-936-3332

ISLE-AUX-COUDRES

AUBERGE LA COUDRIÈRE Vue sur le fleuve, cuisine fraîcheurs, piscine chauffée, 49 motels, théâtre d'été.

Info hôtel: 1-888-438-2882 Info théâtre: 1-866-363-1329

www.aubergelacoudriere.com

HÔTEL DU CAPITAINE «auberge et motels» 44 ANS D'ACCUEIL TYPIQUEMENT INSULAIRE! Cuisine terroir, souper-chanson, pisc. eau salée chauffée, vélos. Terrasse ombre/soleil, menu campagne. 65 \$ à 95 \$ pour 2 personnes incluant petit déj, cuisiné. Offrez-vous une isle!!

www.charlevok.qc.ca/hoteleducapitaine 1-888-520-2242

LANAUDIÈRE

AUBERGE AUX QUATRE MATINS*** VAL-SAINT-COME: Offrez-vous une escapade à deux dans une auberge de charme. 14 chambres douillettes. Forfait romantique à partir de 220 \$ / couple avec bain thérapeutique. Spa, massage, cuisine française, auberge en exclusivité pour Lac-à-l'épaulé, réunions d'affaires en milieu champêtre, mariages, ateliers etc...

www.auxquatremins.ca 1-800-929-1932

Domaine du lac Toro Un site magnifique à découvrir: à 8 km au nord de St-Michel-des-Saints en pleine nature sauvage, une auberge et un restaurant au bord d'un des plus grands lacs du Québec. L'atmosphère paisible et l'accueil chaleureux favorisent la détente et le ressourcement. Massothérapie et soins corporels. Le restaurant et sa terrasse s'ouvrent sur le lac. Cuisine française raffinée et originale, bonne cave. Sentier pédestre (17 km) au départ du domaine. Divers forfaits sont offerts en toutes saisons.

info@lactoro.com (450) 833-2000 ou 1-888-505-TORO

Chalets & Condos
LANAUDIÈRE

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

www.chalets-emelle.com 450-883-1550/514-214-1550

AUBERGE JEAN CYPHOT JOLIÈTE (près de) domaine privé bordé par lac Piscout, classé 4 étoiles, tout équipé. 12 c. à c. et s.d.b., foyer, piano, Week-end 1 200 \$, 2 nuitées semaine 1 000 \$. Ski alpin, de fond et motoneige à proximité. Pour 2005, 02 affrètes.

www.aubergejeancyphot.com (514) 973-9242

CHALET DES PINS Domaine privé, site enchanteur, hébergement en chalet tout confort, très propre, foyer, b. tourb. Lac naturel, plage de sable, embarcations, sentiers, tennis, équit., golf et +.

www.chaletdespins.com 450-834-3401 ou 1.877.834-3401

LAURENTIDES
WENTWORTH-NORD Les Villas du lac St-François-Xavier, classées 4 étoiles. Très grand chalet (jusqu'à 23 pers.) 15 min de St-Sauveur, bord du lac et de la piste cyclable le Corridor Aérobie. Tout équipé, 2 à 10 ch avec salle de bain privée. Grands salons, salle de conférence, foyer, piano à queue, salon de billard, salle de jeux, ping-pong, mississipi, "babyfoot". Quai privé, pédalos, canots, kayaks, randonnée pédestre, ski de fond et raquettes. Weekend ou sem.

www.lesvillas.ca 514-744-2422

MAURICIE

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

www.aubergesantelacdesneiges.qc.ca 1-800-757-4519

SAGUENAY / LAC ST-JEAN

AUBERGE DES BATTURES, LA BAIE *** Surplombant le majestueux Fjord du Saguenay, 32 chambres. Ambiance d'intimité romantique. Cuisine fine et créative. Salles pour rencontres d'affaires ou de famille. Forfaits spectaculaires: Fabuleuse histoire d'un Royaume, Ecce Mundo, Québécoisisme. Nombreuses activités à proximité: golf, kayak, randonnées, équitation, musées, croisières...

www.battures.ca 1-800-668-8234

AUBERGE DES CÉVENNES *** À l'Anse St-Jean, 14 chambres au confort moderne, de longues galeries et une cuisine classée 3 étoiles (guide Voir 2005). P.A.M. à partir de 57 \$ p. pers. occ. dble

www.auberge-descevennes.qc.ca 1-877-272-3180

VIEUX-QUÉBEC

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

www.auberge.qc.ca 1 888 268-1017

La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie
RELAYS & CHATEAUX

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

Laurentides
Hôtel-restaurant L'Eau à la Bouche | Ste-Adèle
Relais & Châteaux de 25 magnifiques chambres - Restaurant Relais Gourmands à Ste-Adèle Spécial de Juillet 145\$ par pers. occ. dble, par nuit, chambre supérieure, souper Table d'hôte et petit déjeuner luxes en sus (dimanche au jeudi).

Monterégie
Hostellerie Les Trois Tilleuls & Spa Gvenchy
www.lestroistilleuls.com | St-Marc sur le Richelieu
www.spagvenchy.com

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

SAMEDI

LE TOUR DU MONDE

Voyager, c'est voter



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Laure Waridel a découvert les vertus du commerce équitable en voyageant.

Voyager, c'est consommer, et consommer, c'est voter dans l'esprit de Laure Waridel. Et en faisant des choix de voyages judicieux, la présidente d'Équiterre estime qu'il est possible de contribuer à améliorer le sort de notre planète. Petit guide éthique pour visiter la Terre.

GARY LAWRENCE

...ée en Suisse puis émigrée au Québec, Laure Waridel a découvert les vertus du commerce équitable en voyageant. Mais c'est aussi en pointant sa frimousse ici et là sur le globe qu'elle a de plus en plus été touchée par le sort navrant souvent réservé au reste du monde.

Lors d'un de ses voyages fondateurs — un périple de six semaines au Burkina Faso alors qu'elle était cégépienne —, elle a ainsi réalisé pour la première fois les maux du tourisme, en constatant le poids et la différence des Occidentaux sur les populations du Tiers-Monde.

«Au cours d'une excursion en bus dans un coin reculé du pays, nous nous sommes arrêtés pour une pause. Tout le monde est alors descendu pour caler des bouteilles de Coke, en dépendant l'équivalent d'une fortune aux yeux des habitants du pays. C'est là que j'ai pu voir l'énorme écart qui existe entre des gens qui ne manquent de rien et d'autres qui ont des besoins immenses.»

Dès lors, cette anecdote somme toute banale changera sa façon de découvrir tous les ailleurs. «Partout où je vais, je me pose les questions clés suivantes: quels sont les impacts de ma présence ici, en quoi suis-je responsable de telle ou telle réalité, et qu'est-ce que je pourrais faire pour que ce soit différent?»

Pour changer les choses, on peut déjà commencer par maximiser chacun de ses déplacements. «Au départ, le lieu où tu choisis de voyager a un impact sur l'environnement, à cause du transport. Les avions polluent énormément, alors si tu vas loin, mieux vaut que ce soit pour la peine en demeurant le plus longtemps possible sur place.»

Puis, une fois là-bas, tout étranger devrait toujours s'adapter à la réalité des populations locales, et non l'inverse. «Dans beaucoup de pays pauvres, on arrive avec nos habitudes de consommation et on fonctionne de la même manière que chez nous, notamment avec les déchets. Or la majorité de ces pays ne sont pas équipés pour recevoir autant de rebuts et il faut donc faire des choix de consommation en optant pour les produits qui affectent le moins l'environnement.»

Fervente adepte du No Trace, Laure Waridel a aussi développé une dent particulièrement acérée contre le tourisme de masse et ses corollaires. «Il faut s'attaquer à ce type de tourisme parce que c'est le plus destructeur. Ça amène de gros hôtels à s'établir dans des écosystèmes fragiles rien que pour profiter de sites superbes, mais sans se préoccuper du déversement de déchets dans la mer et de la consommation énorme d'énergie.»

La militante peste donc contre tous ces complexes de villégiature gaspilleurs — souvent de grandes entreprises étrangères — qui s'établissent dans un pays pour lui pomper toutes ses ressources, au profit de quelques privilégiés et au détriment des populations.

«Imagine que 50 000 million-

naires débarquent à Montréal et qu'ils mettent la main sur nos plus grandes richesses et sur toute notre eau, à un point tel qu'il n'en reste plus pour nos familles, ou encore qu'on clôture le parc Lafontaine pour en réserver l'accès à des touristes méga-fortunés, que penserait-on? On trouverait ça inadmissible, évidemment. Et pourtant, c'est souvent ce qui se passe dans le monde du tourisme de masse.»

Pour éviter ce genre de situation, il faut donc bien s'informer avant d'arrêter ses choix de voyages, en allant glaner sur la Grande Toile, par exemple. «Internet sera une des clés du développement du tourisme responsable, car on y donne déjà accès à des informations qui font encore partie des formes alternatives du tourisme, et on y découvre une foule de petites entreprises qui n'ont pas d'autres moyens d'assurer leur promotion.»

A cet effet, Laure Waridel exhorte donc les voyageurs à traiter avec des organismes qui sont sensibilisés au tourisme éthique et qui retournent la juste valeur de leur labour aux populations locales. «C'est par exemple le cas de Bio Planeta, au Mexique, qui proscriit la visite de certaines zones trop fragiles et qui verse de meilleurs salaires aux employés.»

Lennui, c'est qu'aucune certification n'existe à cet égard et que de plus en plus d'entreprises affirment — faussement — verser dans le tourisme équitable, responsable, éthique ou durable.

Résultat: ces termes risquent de devenir interchangeables, voire de se vider de leur sens... «La solution consiste donc à implanter un label de qualité propre aux entreprises touristiques, comme dans le commerce équitable et les produits bios. Les Nations unies se sont déjà penchées sur la question et certaines associations, comme Transfair et Max Havelaar, travaillent présentement là-dessus.»

Et l'État, dans tout ça? «Les gouvernements pourraient faciliter les initiatives touristiques plus modestes, favoriser l'essor de petites auberges ou la restauration de vieux édifices historiques, encourager le respect des écosystèmes et le développement des parcs et lieux naturels, tout en incitant les gens à consommer ce type de "produit". Et, bien entendu, ils devraient aussi travailler sur l'établissement d'une certification responsable...»

D'ici là, bien des étapes restent à franchir, d'un point de vue tant individuel que structurel. Mais avant d'aller sillonner la planète à la recherche de la différence, Laure Waridel suggère de bien regarder autour de soi. «Il y a toutes sortes de paradoxes dans la mondialisation et le tourisme représente bien ça: on se rapproche et on s'éloigne à la fois. Voyager permet d'avoir une sensibilité plus grande envers les autres, mais il serait intéressant qu'on développe cette même sensibilité pour les gens des autres cultures qui vivent près de chez nous. Souvent, on part à l'autre bout du monde voir comment vivent d'autres peuples, mais on n'est même pas capable d'entrer en contact avec les gens de ces mêmes cultures, dans sa propre ville...»

Collaborateur du Devoir
ghibow@sympatico.ca

TOURISME

AUX EXTRÉMITÉS DE LA LONGUE VALLÉE D'ANNAPOLIS, TROIS SITES HISTORIQUES FÉDÉRAUX FORT BIEN RESTAURÉS, CEUX DE FORT-ANNE, DE PORT-ROYAL ET DE GRAND-PRÉ, RETRACENT LE PASSÉ.

NOUVELLE-ÉCOSSE

SUITE DE LA PAGE D 1

Sur les Acadiens

■ **Les Pêcheries acadiennes en Nouvelle-Écosse**, brochure bilingue en couleurs produite par la région des Maritimes de Pêches et Océans Canada.

■ **Le Franco**, bulletin mensuel publié de septembre à juin par le Conseil communautaire du Grand-Havre, 210, avenue du Portage, bureau 1109, Dartmouth, Nouvelle-Écosse B2X 3T4, ☎ (902) 435-3244/1255 (télécopieur).

■ **Cap sur l'Acadie**, dépliant de Parcs Canada, 1869, Upper Water Street, Halifax, Nouvelle-Écosse, B3J 1S9, ☎ 1 888 773-8888, www.pc.gc.ca.

■ **Images acadiennes de Piguit et des Mines**, carte-accordéon décrivant un circuit dans le Hants County ☎ 1 877 284-2687, www.hants-county.com.

■ **Village historique acadien de la Nouvelle-Écosse** (West Pubnico, ☎ 902 762-2530, <http://acadianvillage.museum.gov.ns.ca>): remises de pêche, forge datant des années 1800, centre d'interprétation.

À ne pas manquer

■ Lieu historique national du Canada de Grand-Pré, C.P. 150, Grand-Pré, Nouvelle-Écosse B0P 1M0, ☎ (902) 542-3631/1691 (télécopieur), www.grand-pre.com, info@grand-pre.com. Diffuse gratuitement la brochure couleurs *La Déportation des Acadiens*.

■ Lieu historique national du Canada de Port-Royal, C.P. 9, Annapolis Royal, Nouvelle-Écosse B0S 1A0, ☎ (902) 532-2898/2232 (télécopieur), www.pc.gc.ca.

■ Lieu historique national du Canada de Fort-Anne, Annapolis Royal, ☎ (902) 532-2397.

En complément

■ Avec Québec, Lunenburg ☎ 1 888 615-8305, www.explorelunenburg.ca fait partie, au Canada, des sites reconnus par l'UNESCO. En raison de son architecture mais aussi de son passé de construction navale. Photographes, à vos appareils!

■ La Nouvelle-Écosse compte maintenant une quinzaine de vignobles dont les produits se laissent savourer avec plaisir. Se servir de la carte couleurs produite par la Nova Scotia Liquor Corporation (www.nsliquor.ca) pour en faire la visite.

■ Avec son phare, sa mer houleuse, ses rochers fouettés par le vent et ses bateaux de pêche bien à l'abri dans le havre, Peggy's Cove ☎ 902 823-2253 offre un décor de carte postale. Tout près, le monument à la mémoire des victimes de l'écrasement de l'avion de Swissair donne aux lieux une dimension plus tragique.

Plein air

Searover Adventure Tours (East Chester, ☎ 1 866 561-3814, www.searover.ca): près de Lunenburg; excursions en bateau de pêche le long du littoral, kayak de mer, piqueniques dans les îles, location de vélos, plongée en apnée.

Événements

■ Le 12 juillet: frolic acadien, au Musée acadien, route des Phares, West Pubnico.

■ Le 16 juillet: reconstitution de l'arrivée des Français à Port-Royal, au Lieu historique national de Port-Royal, route d'Évangéline.

■ Le 28 juillet: commémoration du Grand Débarquement, au Lieu historique national de Grand-Pré.

■ Du 30 juillet au 15 août: Festival acadien

de Clare, à Baie-Sainte-Marie/Clare, route d'Évangéline.

■ Le 13 août: Festival acadien et mi'kmaq, au Musée de Fort-Point, route des Phares, LaHave.

■ Du 22 au 25 septembre: Festival Grou Tyme, sur le front de mer d'Halifax.

Deux gîtes

■ The Tulip Tree (683, Upper St. George Street, Annapolis Royal, ☎ 1 866 532-1051, www.tuliptree.ca, tuliptreebb@yahoo.ca): Raymonde est d'origine acadienne et son mari, Peter Kramers, d'origine néerlandaise. Il parle d'ailleurs un excellent français. Ensemble, ils ont voyagé et vécu de par le vaste monde. Les chambres sont de petits bijoux, tout comme les déjeuners.

■ Kaulbach House Historic Inn (75, Pelham Street, Lunenburg, ☎ 1 800 568-8818, www.kaulbachhouse.com, info@kaulbachhouse.com): arrivée d'Allemagne il y a une dizaine d'années, l'hôtesse Eva Wambsganz a redonné une nouvelle vie — et beaucoup de chaleur — à cette élégante maison.

Renseignements

■ Nova Scotia Tourism and Culture, ☎ 1800 Argyle Street, Halifax, NS B3J 2R5, ☎ 1 800 565-0000, www.nouvelle-ecosse.com. Distribue gratuitement le guide touristique couleurs *Voici la Nouvelle-Écosse - Terre et mer*.

■ Centre touristique provincial d'information sur l'Acadie, www.acadie2003-2005.ca.

■ Town of Annapolis Royal, National Historic District, P.O. Box 310, Annapolis Royal, Nouvelle-Écosse B0S 1A0, ☎ (902) 532-3148/7443 (télécopieur), www.annapolisroyal.com, marketing@annapolisroyal.com.

Collaborateur du Devoir



La plage Évangéline.

NOVA SCOTIA TOURISM AND CULTURE

Bon voyage

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

TURQUIE
5 AU 29 OCT. (complet)
NOUVEAU: 12 OCT. AU 5 NOV.
25 jours: 4 581 \$ tt inclus

INDE
Inde du Nord et du Sud: 23 jours
5 NOVEMBRE: 6 599 \$
2 places

GRAND TOUR D'ARGENTINE
1^{er} AU 24 NOV. 2005
24 jours: 5 049 \$

PRAGUE ET LA BOHÈME...

NOUS Y RETOURNONS DU 13 AU 27 SEPT.

- Pour son festival d'automne de musique classique ou se produisent les meilleurs orchestres d'Europe
- Pour ses somptueuses églises et palais baroques
- Pour ses stations thermales réputées

RABAIS RÉSERVÉS TÔT AVANT LE 15 JUIN
P.S.: nous vous réservons les billets de concert.

VOYAGES CULTURELS FRASER
RENSEIGNEMENTS: Marie-Paule
au 274-5056 ou 1-877-274-5050
Permis du Québec

LE FIL DE CUIR CENTRE DE VALISES

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

Service rapide après vente

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

550 Sherbrooke Ouest, Montréal
Tél.: 514-849-0136 ou sans frais 1-888-849-0005

Paris à la carte Économisez jusqu'à 45\$ par personne à partir de **589\$**

Départs entre le 26 juin et le 31 août à partir de **784\$**

Départs entre le 1^{er} septembre et le 31 octobre à partir de **589\$**

LA FRANCE — Départs entre le 26 juin et le 30 octobre à partir de **733\$**

Lyon, Marseille, Nantes, Toulouse, Nice

L'EUROPE — Départs entre le 26 juin et le 30 octobre

Bruelles à partir de **588\$** Londres à partir de **589\$** Manchester à partir de **739\$** Rome à partir de **929\$**

Achat-rachat (17 jours) Peugeot 206 X-Line 1.1 à partir de **789 \$**

Livraison entre le 16 juillet et le 31 décembre

Club Med LE tout-compris EXPERT N°1 AU CANADA à partir de **1390\$**

TURQUIE... Économisez jusqu'à 800 \$ par couple. Départs entre le 3 juillet et le 28 août à partir de **1599\$**

San-Pédro, La Coruña, Turén, Puerto Cano, Columbus Isla, Cancun Départs entre le 3 septembre et le 29 octobre à partir de **1390\$**

CINQUIÈME SAISON (5-14) 270 1237 sans frais 1 800 5 SAISON 30 AVENUE DE L'ÉPÉE (ANGLE LAURIER), OUTREMONT

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

SAMEDI

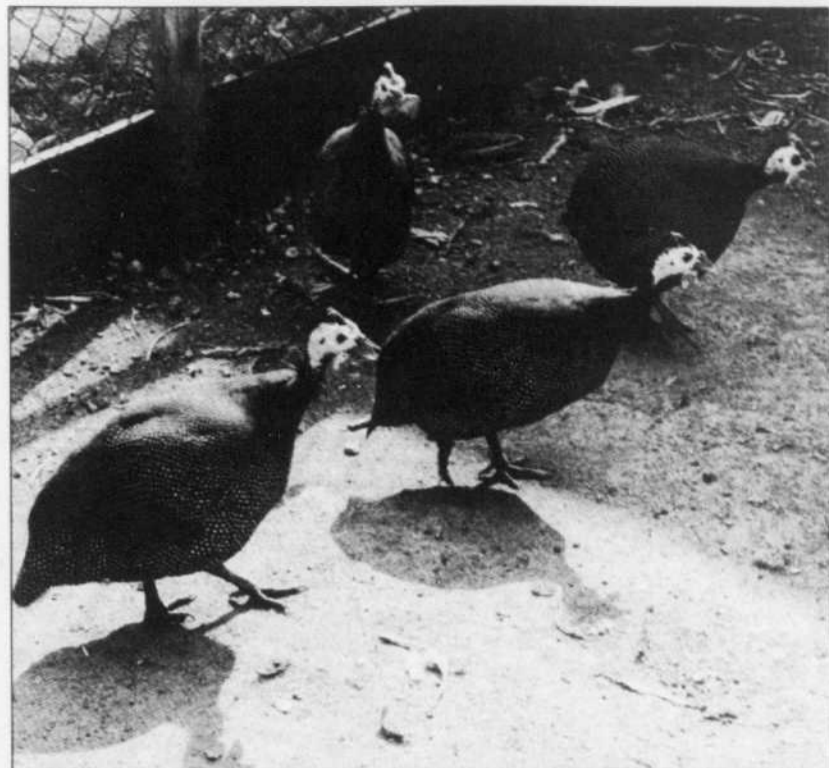
SAVEURS

AU QUÉBEC, CERTAINES DE NOS RÉGIONS ONT DÉJÀ ACQUIS UNE NOTORIÉTÉ ALIMENTAIRE QUI DÉPASSE LES FRONTIÈRES. LA PROTECTION DU TERROIR PROPOSÉE PAR LE GOUVERNEMENT EST UNE BONNE CHOSE, MAIS SI LE RÉGLEMENT N'EST PAS SOLIDEMENT FICELLÉ, LES FAUSSAIRES POURRAIENT ACCOURIR. LA PETITE ÉTOFFE À CARREAUX, LE POT DE GRÈS OU LA BOÎTE DE BOIS PEUVENT PARFOIS ÊTRE DES LEURRES QUI RÉUSSISSENT ENCORE À TROMPER LA VIGILANCE DES CONSOMMATEURS NOVICES.

Les palmes de M. le ministre



Philippe Mollé



PHILIPPE MOLLE

Au Québec, il est difficile de justifier l'appartenance à une région lorsqu'un producteur victime de son succès ne peut pas garantir l'approvisionnement faute de disponibilité du produit, la pintade, par exemple.

C'est le cas de l'agneau de Charlevoix de Lucie Cadieux, qui manque de ressources pour en vendre à l'extérieur. L'agneau de cette région se différencie notamment par son alimentation et la moulée donnée aux animaux, une moulée agréée par dix producteurs qui donne à l'agneau son goût spécifique.

Un jugement sans faille

Créer indépendamment des services gouvernementaux un bureau de contrôle ou de certification des origines serait certainement garant d'un tel succès. Un comité pluridisciplinaire, aguerri à la science des aliments, à la certification et surtout au goût et à la qualité des produits, doit de façon impérative s'assurer du bon fonctionnement des différents cahiers des charges sans aucune interférence politique ou commerciale. Cela doit aussi permettre à un tel comité de déclasser sans contraintes ni restrictions un intervenant délinquant sans que celui-ci use en sa faveur d'appuis de son député ou d'un quelconque soutien pour sa réhabilitation. De bons artisans existent et oeuvrent sans relâche à la reconnaissance de leur savoir ou de leurs produits.

Pour cela, ils méritent une distinction de spécificité. Chacune de nos régions devrait dès le départ établir ses limites sans pour autant empiéter sur son voisin dans une concurrence outrancière. Théoriquement, toutes les régions de France pourraient faire du roquefort, mais on y perdrait la valeur ajoutée du produit et la notoriété régionale.

Au Québec, certaines de nos régions ont déjà acquis une notoriété alimentaire qui dépasse les frontières. Le canard du lac Brome n'a jamais fait trempette

dans le lac, mais il fait partie d'un ensemble bien implanté dans les Cantons-de-l'Est. Ce produit est commercialisé dans le monde entier sous l'étiquette que l'on connaît bien. Mais comment établir une différence gustative pour le consommateur de tous les jours entre l'agneau présalé et très rare de l'île Verte, l'agneau du KRT, qui se rapproche de celui des Cantons-de-l'Est, et ceux de l'Abitibi ou de Charlevoix?

Faudra-t-il enregistrer une des recettes de tourtière du Lac-Saint-Jean et en déterminer l'origine? Le cheddar Perron deviendra-t-il plus artisanal que celui de l'île aux Grues ou de la fromagerie Côte?

L'esprit du terroir et de l'appartenance régionale est un acte de foi que nous devons défendre

judicieuse les producteurs et les produits bien d'ici.

A quand une vraie politique régionale en matière de terroir? Faire en sorte que le merveilleux Pied-de-Vent soit produit à l'échelle de la région administrative des Îles-de-la-Madeleine est sûrement un rêve pieux de l'auteur. L'esprit du terroir et de l'appartenance régionale est un acte de foi que nous devons défendre. Jamais le Québec agroalimentaire n'a été aussi choyé. Il n'en demeure pas moins qu'il ne faut pas en user à toutes les sauces: en effet, même la poutine n'est pas toujours bonne.

Philippe Mollé est consultant en alimentation.

La recette de la semaine

Brochette d'espadon grillé au poivre citronné

- 400 g d'espadon en cubes
- 12 petites tomates
- 1 poivron jaune coupé en 12 lamelles
- 45 ml d'huile d'olive
- 15 ml de sauce soya légère
- Le zeste d'un citron vert séché au four
- 30 ml de poivre noir concassé
- 5 ml de fleur de thym
- Fleur de sel au goût

Mélangez le poivre noir et le zeste de citron séché et haché avec la fleur de thym.

Sur des brochettes de bois ayant trempé dans l'eau pendant au moins deux heures, enfiler en alternance poivron, espadon et tomate. Placez les brochettes dans un plat, puis versez dessus l'huile d'olive et la sauce soya. Versez ensuite le mélange de poivre, de zeste de citron et de thym, puis laissez mariner le tout au réfrigérateur pendant deux heures. Lorsque le grill est chaud, faites griller deux minutes de chaque côté et servez avec un filet d'huile d'olive et de jus de citron.

BIBLIOSCOPIE

LES SAVEURS DE LA CUISINE DU MOYEN-ORIENT
Prandoni, Zago et Scippa
Editions de Vecchi
2005, 127 pages

La belle cuisine du Moyen-Orient, chargée de goûts et d'odeurs, revient à la mode par les temps qui courent. Les épices, largement favorisées, prennent la vedette parmi les recettes proposées. On découvre aussi les sauces aux noix et aux fruits secs et pas moins de cinq recettes de couscous, toutes illustrées et ensoleillées du soleil des souks. À découvrir aussi: des tajines.



Tout baigne dans l'huile

TUTTA CALIFORNIA

Provenance: Californie.

Prix: 18,99 \$ pour une bouteille de 375 ml achetée à l'épicerie Latina, rue Saint-Viateur, à Montréal.

Bouteille ronde et teintée. Dates de péremption et de récolte non indiquées.
■ Couleur: jaune or avec des reflets verts.
■ Odeur: fruits frais et banane.
■ Goût: olives fraîches avec la vigueur des olives vertes.
■ Ma description: une belle huile constituée de variétés californiennes. On goûte l'artichaut et la pomme verte de façon évidente. Un peu chère pour une utilisation quotidienne, elle demeure une huile de curiosité.

■ Mon appréciation:

CLASSEMENT DES BOUTEILLES

- huile correcte, sans spécificité
- belle huile, au goût très fin
- huile de qualité, avec spécificité
- huile d'exception, très fine

GASTROSCOPIE

Hommage à l'ami Jules

La fromagerie Côté, devenue une filiale de Saputo, rend hommage au regretté Jules Roiseux. Apôtre du bien-boire et du bien-manger, il aurait apprécié ce nouveau camembert au lait cru qui portera le nom d'Evanjules. Ce produit sera disponible partout fin juillet.

Le fromage des ancêtres retrouvé

Fondée en 1635 par les premiers colons, la fromagerie de l'île d'Orléans renait et ouvre de nouveau au public. Après 40 ans, on a retrouvé la recette du fromage raffiné, appelé Paillasson, qu'on affine 28 jours durant mais qui peut se consommer frais en faisselle ou après trois jours en cuisine.

FROMAGERIE DE L'ÎLE

Île d'Orléans
Ouverte du 24 juin au 6 septembre
☎ (418) 829-0177

LES ARTISANS DE LA TABLE

Marché Jean-Talon

Porcmeilleur

Élevage écologique, de la ferme à votre assiette

- Vente gros et détail
- Porc entier ou demi pour congélateur
- Méchoui
- Coupes fraîches
- Saucisses
- Plats cuisinés

Le meilleur pour votre B.B.Q.!

Marché Jean-Talon 276-4872



Homard frais

Produits marins de la Gaspésie
pêchés et livrés dans un délai
de 24 à 48 heures

Poissonnerie gaspésienne
Produits Atkins
Marché Jean-Talon

Tél.: (514) 278-1000
delicemer@hotmail.com

LES TOUILLEURS



Détaillant de l'année au Canada 2004

Association canadienne de cadeaux et d'accessoires de table

POUR LA CUISINE

152, avenue Laurier Ouest, Montréal
(514) 278-0008



MARIE VERMETTE inc.

Flours, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal

Livraison

1 877 272-2226 (514) 272-2225

Pour annoncer dans ces regroupements, contactez Micheline Ruelland au 514-985-3457

Le Veau Charlevoix



Marché Jean-Talon

- Toutes les coupes de viande offertes directement par le producteur
- En plus, charcuteries de veau et plats cuisinés
- Fiches-recettes sur place
- Le délice des gourmets...

270-7756



CHEZ NINO

Le fruit de 35 ans d'expérience

Ail de Provence
Grosses mangues de Cuba
Kiwis jaunes de Nouvelle-Zélande

Faites le tour du monde avec nous!

Marché Jean-Talon (514) 277-8902

JARDINS

Celles qui nous « embouchent » un coin ...



Jean-Claude Vigor

J' aime ces vivaces qui en imposent, qui prennent leur place et parfois même toutes les places, celles qui sont réservées aux autres. Ce sont ces grandes et larges vivaces qui donneront du caractère à la plate-bande. D'ailleurs, le mot « plate » convient trop souvent, hélas!

La plante fétiche de mon jardin reste toujours mon *Macleaya cordata*, une plante vivace d'installation assez lente (de six à huit ans), mais attention aux vélos... Lorsqu'elle est bien adaptée, ses tiges qui ressemblent à des cannes de bambou s'envolent littéralement vers le ciel. Elle produit alors des dizaines de tuyaux d'orgue de plus de trois mètres de hauteur. Sa talle ne cesse de déborder grâce à ses stolons, ces tiges souterraines qui investissent et envahissent sans relâche le territoire accessible. Quelle énergie, surtout qu'à chaque printemps, le sol dénudé ne laisse pas du tout entrevoir une occupation du terrain aussi rapide! Le petit bout de fouet que j'ai planté il y a 25 ans lors des Floralies de Montréal a fourni bien des rejets, envahi bien des jardins... Certains cherchent même comment s'en débarrasser!

Mais soyez sans crainte: les rodgersias, de croissant beaucoup plus lent et circonscrite, ne vous mèneront pas un tel combat. Ils sont plus proches de l'expression « vivre et laisser vivre »...

Les rodgersias peuvent être transplantés à la mi-ombre, à l'ombre mais aussi en situation d'ombre dense à la condition que le sol soit riche en matière organique, meuble et très acide (ajoutez un tiers de tourbe de mousse), frais, bien sûr (arrosez souvent), mais bien drainé et où l'eau ne stagne pas.

Le rodgersia à feuilles de maronnier *Rodgersia aesculifolia* est impressionnant. Il fera un mètre de haut avec le temps car toutes ces espèces sont de croissance lente à moyenne. Par contre, ils sont de vie très longue.

Le plus populaire est le *Rodgersia pinnata*, mais on retrouve quelques variétés comme le « Su-



Un superbe rodgersia s'installe. Il aime cet endroit: mi-ombre, sol meuble, très acide, frais mais bien drainé.

PHOTOS JEAN-CLAUDE VIGOR

perba» et l'«Elegans».

Quant au *Rodgersia podophylla*, il atteindra 1,20 m et plus. C'est une plante superbe avec, en sus, des fleurs parfumées.

Je vous invite donc à fouiller dans les centres de jardinage et à les découvrir.

Assez proche des rodgersias mais aimant un sol un peu moins acide et plus humide, il y a l'intéressante *Astilboïdes tabularis*, avec ses grandes feuilles rondes et ses longs pétioles. Comme le nom latin nous l'indique, elle fait partie de la même famille que l'astilbe mais est pourvue de feuilles grandes comme une table... (c'est une image, la plante n'occupant qu'un mètre cube environ).

Je vous entends murmurer: « Ça a l'air d'un nom bien savant pour nous vendre des plants de rhubarbe... » Non, hélas, même s'il y a une certaine ressemblance. En effet, la rhubarbe est une plante de plein soleil.

Mais il existe une rhubarbe décorative originaire de Chine et du Japon qui a des feuilles très dé-

coupées et une hampe pouvant s'élever jusque 2,50 m de hauteur, qui se couvre de minuscules fleurs rouges et qui est absolument magnifique. Pour cette rhubarbe décorative, optez pour le plein soleil même si elle peut s'accommoder d'une ombre très légère. Offrez-lui aussi un sol riche, meuble, légèrement acide, frais et bien drainé.

Enfin, je terminerai avec une plante envahissante pour un sous-bois humide et d'ombre dense: la pétasite du Japon (*Petasites japonicus giganteus*), de plus de 1,5 m de haut et encore plus large. Son cultivar *Variogatus* est un peu plus petit mais tout aussi dévorant d'énergie. Pour jardiniers avertis et contrôlants...

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

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

Une rhubarbe pas comme les autres, décorative mais sans plus: *Rheum palmatum* «Atrosanguineum».

Le livre de la semaine

Journaliste et photographe horticole, François Gariépy est un des pionniers du jardinage écologique urbain du Québec.

Il est le fondateur de Terre en ville, un organisme sans but lucratif voué à la promotion du jardinage écologique urbain et du compostage.

Ce guide pratique du jardinage écologique s'adresse à tous.

Il est parfait pour les débutants mais aussi pour tous ceux qui doivent faire un véritable virage écologique. C'est un

livre bien construit qui nous mène étape par étape à devenir de bons citoyens!

On y trouve beaucoup d'information sur la lutte contre les ravageurs avec des solutions biologiques.

On apprend aussi à préparer, organiser, tenir et entretenir un jardin en santé. Il y a un bon chapitre sur les constructions utiles au jardin. Enfin, la partie « comestible » du livre porte évidemment sur le potager, des semis à la récolte.

Bravo, M. Gariépy: vous nous avez produit là un livre qui sera fort utile à tous!

LE GUIDE PRATIQUE DU JARDINAGE ÉCOLOGIQUE

François Gariépy
Éditions Michel Quintin
Waterloo
126 pages, 2005, 24,95 \$

Étrange... mais pas rare!



JEAN-CLAUDE VIGOR

POURQUOI DIANTRE deux fleurs complètement différentes sur un même plant? Certains cultivars, résultats de toute une série d'hybridations, engendrent des bourgeons qui « retournent » parfois à leurs ancêtres... Il peut arriver qu'une nouvelle dominance s'installe et que le fabuleux cultivar payé à prix d'or disparaisse...! Mais avouez que dans le cas de cette magnifique pivoine, le jeu en vaut presque la chandelle. Elle se nomme *Paeonia suffruticosa* «Shima Nishiki» et nous vient du Japon. La version originale devrait être bicolore rouge et panachée de blanc. La tige supportant la fleur rouge devrait être rabattue à sa base et éliminée. Si on ne coupe pas cette tige, celle-ci deviendra dominante et la petite tige qui supporte la fleur panachée deviendra très, très secondaire et risquera même de disparaître! Si vous jouez à l'inspecteur Poirot, avec ou sans loupe, vous découvrirez probablement dans votre jardin bien de ces plantes dites bizarres...

La semaine du jardinier

■ Samedi 25 juin, Saint-Salomon et Saint-Prosper. Et puis? Avez-vous mal aux cheveux? Je vous avais pourtant bien dit que le basilic est l'arme secrète des Italiens.

Après bombance et beuverie, une tisane de basilic s'impose toujours. Faites infuser une grosse cuillerée de feuilles de basilic déchiquetées dans 250 ml d'eau bien frémissante. Couvrez et laissez reposer dix minutes. Filtrez et buvez après le repas. Puis, retournez faire bombance!

■ Dimanche 26 juin, Saint-Anthelme. Succédané de câpres avec les boutons à fleurs de capucines. Cueillez 30 boutons ou plus. Déposez-les dans un pot de verre. Recouvrez de 30 grammes de sel et de 250 ml d'eau. Laissez macérer une journée. Rincez bien à l'eau froide. Mettez les boutons dans un contenant propre et couvrez-les d'un vinaigre de cidre bouillant. Certains utilisent les jeunes fruits verts... c'est une question de goût!

■ Lundi 27 juin, Saint-Fernand. Si vous avez un laurier-sauce pour la cuisine, c'est le temps de le dépouiller tranquillement de ses feuilles du bas au fur et à mesure qu'elles poussent. Faites sécher les feuilles entre deux toiles de moustiquaire dans un endroit frais et sec (au garage, par exemple) à l'aide d'un ventilateur. Bizarrement, les feuilles séchées sont meilleures que les fraîches.

■ Mardi 28 juin, Saint-Irénée. Lorsque vous coupez les gourmands de vos tomates tuteurées, ne jetez pas ces tiges et ces

feuilles. Déposez ces feuilles sur vos choux, cela éloignera les petits papillons blancs (piérides du chou). Question d'odeur...

■ Mercredi 29 juin, Saint-Pierre et Saint-Paul. N'allumez pas un gros cerge à l'oratoire Saint-Joseph si votre arbre récemment planté ne veut pas pousser. Retirez le gazon sur trois pieds de diamètre. Piquez un peu le sol sans endommager les racines, puis étalez un sac de compost de fumier de vache. Puis, s'il ne pleut pas, arrosez généreusement deux fois par semaine.

■ Jeudi 30 juin, Saint-Martial. Et puis, avez-vous cueilli les prèles, ou queues de rat, une mauvaise herbe envahissante? Voici en quoi elles sont utiles: elles préviennent les maladies fongiques et combattent les pucerons. Faites bouillir 150 grammes de feuilles fraîches (15 g si elles sont sèches) dans un litre d'eau pendant 30 minutes. Laissez reposer 12 heures (toute la nuit). Diluez à une partie pour dix, puis vaporisez sur les feuilles tôt le matin. Ajoutez 15 ml de savon à vaisselle dans le pulvérisateur afin d'accroître l'adhérence.

■ Vendredi 1^{er} juillet, Saint-Thierry. J'ai joué un vilain tour aux fourmis. D'un coup de pelle, j'ai décailloté la fourmière. Au jardin, j'ai ramassé quelques grosses poignées de feuilles d'origan fraîches. J'en ai tapissé le trou, puis l'ai recouvert, et me suis en allé comme si de rien était! Elles ont horreur de cette odeur, qui ressemble à celle des épluchures de citron moisis.