



**Partir** Le tourterrorisme, la nouvelle donne dans le voyage *Pages D 3-D 4*



**Jardins** Une douce fin de saison: la chronique de Lise Gobeille *Page D 6*

# PLAISIRS

CAHIER D • LE DEVOIR, LES SAMEDI 22 ET DIMANCHE 23 OCTOBRE 2016



PHOTOS LOUISE GABOURY

La silhouette imposante de la cathédrale de Palma. Ci-dessous : dans l'île d'Ibiza.



## TOURISME ESPAGNE

# Agréables Baléares

C'est un petit archipel méditerranéen situé au large de Valence. Peuplé d'à peine plus d'un million d'habitants, il a reçu l'année dernière 14 millions de visiteurs. Un record. Ce n'est pourtant pas une raison pour boudier la destination.

LOUISE GABOURY  
aux îles Baléares

**L**a position géographique des Baléares entre l'Europe et l'Afrique en a fait un territoire stratégique convoité. Déjà occupée il y a des millénaires, Majorque a subi les invasions successives des Phéniciens, Grecs, Carthaginois, Romains, Vandales, Byzantins, Maures, Chrétiens, etc. Reprise au début du XIII<sup>e</sup> siècle par le roi de la Catalogne, Jacques 1<sup>er</sup>, elle a ensuite connu les dominations française et anglaise, avant de redevenir espagnole et d'être envahie par le tourisme de masse à partir des années 1960, et surtout après la mort de Franco en 1975.

Depuis, les hôtels ont poussé

comme des champignons et les transporteurs aériens à rabais ont déversé jusqu'à plus soif leurs cargaisons de joyeux touristes. Résultat: de juin à septembre, les vacanciers s'entassent sur les plages le jour et s'éclatent dans les discothèques la nuit. Le reste de l'année, les îles se reposent.

### Plus que mer et soleil

Formé des îles de Majorque, Ibiza, Formentera et Minorque, l'archipel espagnol est devenu la Communauté autonome des îles Baléares en 1983. On aime Majorque pour ses plages et ses riches monuments, Minorque et Formentera pour la nature, et Ibiza demeure le paradis de la fête avec ses méga-discothèques.

Si les côtes de Majorque

sont bondées, l'arrière-pays est paisible. Dans ce lieu qui jouit de plus de 260 jours de soleil par année, l'arrière-saison est idéale. À l'hiver 1838-39, George Sand et Chopin y ont séjourné, installés au cœur de la Serra de Tramuntana, un paysage culturel aujourd'hui inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

L'organisme a ainsi reconnu ce superbe environnement agricole méditerranéen, ses constructions de pierre sèche et sa culture en terrasses héritée des Maures, tout ça à moins de 30 minutes en voiture des plages surpeuplées.

Dur, dur de se prélasser toute la journée sur des plages saturées de musique en ignorant Palma, dominée par la silhouette de la superbe cathédrale construite sur l'em-

placement de la plus grande mosquée de la ville.

Sa construction est une époque qui se termina au début du XX<sup>e</sup> siècle avec la « modernisation » de son intérieur par Gaudí.

Cette cathédrale, La Seu, une des plus grandes d'Europe, est récemment passée au vert grâce à une saine utilisation de l'énergie électrique renouvelable.

Ce monument, plus le Castel de Bellver, l'un des plus beaux châteaux gothiques d'Europe, les bains arabes du X<sup>e</sup> siècle, la Plaça Major, l'architecture éclectique, les ruelles médiévales et le musée consacré à Miro, qui vécut sur l'île pendant 40 ans, tous ces trésors valent à eux seuls une visite aux Baléares.

VOIR PAGE D 2 : BALÉARES

**Découverte par les hippies dans les années 1960, Ibiza est devenue mythique grâce au film More de Schröder**

La Grande  
**BRADERIE** de  
**MODE** Québécoise

MONTREAL **20-21-22-23** OCTOBRE  
MARCHÉ BONSECOURS Vieux-Montréal

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



Ne manquez pas  
l'événement **MODE** et **magasinage**  
le plus **attendu** de la saison!

Production *Anne de Shalla* **LOU** **les ventes Rouge** **fm**

**RUDSAK**

## PLAISIRS

## TOURISME

L'État et le privé vont revitaliser la station balnéaire de Magaluf, il n'y a pas si longtemps tristement célèbre pour son tourisme de masse alcoolisé. On veut améliorer et rénover les hôtels. Puis les revenus de la nouvelle taxe touristique seront réinvestis dans le développement durable et les énergies renouvelables.

## En vrac

**S'y rendre.** Évidemment, il n'y a pas de vol direct entre Montréal et les Baléares. Elles sont, par contre, facilement accessibles par avion de Madrid et, mieux, de Barcelone où la desserte d'Air Transat commencera dès avril, au moment où les îles s'éveillent. Ces escales urbaines, entre le Prado et Gaudí, se marient à merveille avec un séjour balnéaire. À l'été 2017, Air Transat volera en direct cinq fois par semaine vers Barcelone. Sur place, on peut voler ou voguer d'une île à l'autre.

**Y séjourner.** Pour éviter les foules estivales aux îles, choisir le printemps ou l'automne. Plusieurs hôtels ferment en hiver.

**Se loger.** Les hôtels Meliá, qui célèbrent cette année leur 60<sup>e</sup> anniversaire, ont vu le jour à Palma lorsqu'un jeune homme sans le sou, Gabriel Escarrer, loue un premier hôtel avec la bénédiction de son curé. Fidèle à ses origines, la chaîne, qui compte 370 hôtels dans une quarantaine de pays, mise toujours sur sa présence dans les îles. Son portefeuille comprend des hôtels de plage, des complexes pour les familles et des établissements de luxe pour une clientèle branchée et friquée. [melia.com](http://melia.com).

**Gastronomie.** On dit que la tradition culinaire des Baléares est une des plus riches d'Europe. Influencée par la cuisine arabe, elle utilise les fruits secs et les pignons et jongle avec les épices. La réputation du fromage de Minorque n'est plus à faire. Une chef se distingue, Marga Coll, dont on peut apprécier le génie au restaurant Miceli, à Selva ([miceli.es](http://miceli.es)). La magicienne des produits locaux, dont la tomate Ramallet de Majorque, officie également au restaurant Arrels, du Gran Meliá de Mar, à Palma.

**Vins.** Majorque produit de très bons vins blancs et rouges. Les vignobles sont plutôt petits et la production, limitée, mais la qualité est au rendez-vous. On utilise notamment les cépages Montenegro pour le rouge et Prinsel blanc pour le blanc. L'œnotourisme se concentre autour de Santa Maria et Binissalem.

**Dans ses bagages.** Rappor-ter de la poterie, des tissus traditionnels, de l'huile d'olive, de la fleur de sel, des chapeaux et sacs de paille, des objets de cuir, notamment les chaussures Camper, une marque fondée à Majorque en 1975, et des perles, de Majorque bien sûr!

**Adresse.** [illesbalears.es](http://illesbalears.es).

**Notre journaliste** était l'invitée d'Air Transat et des hôtels Meliá.



Ibiza a vu sa ville haute inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO en 1999.

PHOTOS LOUISE GABOURY

## BALÉARES

SUITE DE LA PAGE D 1

Ibiza, découverte par les hippies dans les années 1960 et devenue mythique à la suite du film *More* de Barbet Schröder, a vu sa ville haute inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO en 1999. C'est un plaisir de se promener doucement le matin, quand les fêtards viennent de s'endormir, dans ses rues étroites entre les maisons blanches qui dominent le port, en s'arrêtant à la cathédrale et en admirant les remparts au passage.

Toute cette beauté ne peut être balayée du revers de la main pour cause de surtourisme. Même si la menace est réelle, elle ne devrait pas empêcher la découverte de la riche culture des Baléares.

## Des lendemains qui chanteront?

Pilar Carbonell Raya, directrice générale du tourisme au gouvernement des îles Baléares, est consciente des dangers du tourisme de masse pour le fragile écosystème des îles:



La fleur de sel d'Ibiza. Ci-contre, le Palma Plaça Major.



« Nous essayons d'étirer la saison en mettant l'accent sur le golf, par exemple, sur l'histoire partout présente et sur le vélo, puisque plusieurs équipes du Tour de France viennent s'entraîner chez nous. Nous misons également sur la beauté et l'authenticité de nos villages de montagne, l'œnotourisme, la randonnée, l'observation des oiseaux et la spéléologie. »

« D'ailleurs, 40% de l'archipel est protégé. Nous travaillons également à mieux distribuer les arrivées des passagers de croisières pour éviter d'engorger Palma, afin que les résidents, comme les visiteurs, puissent y circuler librement. Il ne s'agit pas de limiter le nombre de bateaux, mais de réorganiser les escales. »

La production de l'île n'étant pas suffisante pour nourrir cet afflux de visiteurs, on a recours à l'importation. « Nous devons économiser l'eau et recycler, ce que nous faisons davantage que la moyenne espagnole. Nous voulons aussi favoriser l'utilisation des voitures électriques et multiplier les points de recharge. »

L'État travaille en collaboration avec l'entreprise privée pour revitaliser la station balnéaire de Magaluf, il n'y a pas si longtemps tristement célèbre pour son tourisme de masse alcoolisé. Ce programme vise à améliorer la destination en rénovant et en améliorant les hôtels. Les revenus de la nouvelle taxe touristique seront réinvestis dans le développement durable et les énergies renouvelables.



Pilar Carbonell Raya

« Nous travaillons notamment à mieux distribuer les arrivées des passagers de croisières pour éviter d'engorger Palma »

Pilar Carbonell Raya, directrice générale du tourisme au gouvernement des îles Baléares



Une rue dans l'île d'Ibiza.

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

BOONS PLANS / ESCAPADES

## VOYAGES PLEIN AIR

## VENEZ MARCHER AVEC NOUS!

Sorties d'un jour et voyages:

Boston, île de Majorque (Espagne), Costa Rica, Népal, île de Madère (Portugal), Grand Canyon...

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

514-252-3330



## LANAUDIÈRE



## CHALET DES PINS

Rawdon, site enchanteur, hébergement en chalet tout confort au bord du lac des Pins. Satellite, foyer, b. remous, véranda. Lac naturel, plage privée, embarcations, sentiers. Offrez-vous du bonheur : [www.chaletdespins.com](http://www.chaletdespins.com) 450-834-3401 ou 1-877-834-3401

## QUÉBEC

## HÔTEL MANOIR VICTORIA VIEUX-QUÉBEC



HÔTEL MANOIR VICTORIA VIEUX-QUÉBEC

Déambuler au cœur de sites historiques, de rues marchandes animées. Découvrir de La Maison de la littérature, le Monastère des Augustines, près de l'hôtel. Gouter l'automne à la façon des Chefs Jean-Luc Boulay et Arnaud Marchand au populaire restaurant Chez Boulay-bistro boréal. Se prélasser dans le confort douillet d'une chambre contemporaine. Lire le livre oublié, s'offrir un massage boréal au SPA du Manoir. Tentant n'est-ce pas? Et adorable en plus!

Voir la promotion en ligne pour les séjours de deux nuits et plus. [www.manoir-victoria.com](http://www.manoir-victoria.com) • 1-800-463-6283

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Caroline Filion au 514 985-3444 ou [cfilion@ledevoir.com](mailto:cfilion@ledevoir.com)

Collaboratrice  
Le Devoir

## PLAISIRS

## VOYAGE

Une culture terroriste frappe la planète tourisme, une sorte de mondialisation de la terreur par quelque État boulimique qui aspire à mouler le monde à sa tragique façon. Il y a bien un « tourisme de catastrophe » qui s'est développé pour visiter des lieux sinistrés. Une forme de voyeurisme cynique.

## Le touriterrorisme

« Les voyageurs doivent désormais accepter de gérer le risque »

DIANE PRÉCOURT



Rares sont les mots affichant une graphie aussi ironiquement semblable tout en creusant un si grand fossé dans leur signification. Tourisme et terrorisme. L'antithèse. Le touriste, par définition, boude ce qui rime avec problème ou qui en a la moindre apparence dans un coin du globe, pour toutes sortes de raisons qui lui sont propres: vacancières, amicales, sanitaires, professionnelles, familiales ou autres. Il veut bien aller au bout du monde, mais pas pour un voyage au bout de l'enfer.

Son choix est si vaste, lui que s'arrachent les destinations, qu'il optera volontiers pour une ville, une région, un pays réputé « sécuritaire », comme en a grandement bénéficié cette année le milieu touristique québécois.

Mais voilà, une culture terroriste frappe la planète, une sorte de mondialisation de la terreur par quelque État boulimique qui aspire à mouler le monde à sa tragique façon.

Il y a bien un « tourisme de catastrophe » qui s'est développé pour la visite de lieux sinistrés. Une forme de voyeurisme cynique. Dans l'Obs français du 15 octobre dernier est cité un jeune Australien qui en avait « marre d'aller à Bali ou en Thaïlande, comme tout le monde. On a les mêmes vacances que ses voisins, les mêmes photos Facebook, les mêmes gastros, les mêmes récits de voyage ennuyeux à mourir. Quand je rentrerai, je pourrai dire "j'ai fait l'Irak", et là je ne serai plus un touriste, tu vois: je serai un héros. »

Courageux mais pas téméraire, il demandera tout de même que son nom soit modifié... écrit la journaliste Anne-Sophie Faivre Le Cadre.

## On sera plus tranquilles chez nous, chéri!

Le phénomène du « terrorisme touristique », lui, n'est pas nouveau, souligne Michel Archambault, professeur émérite en tourisme à l'UQAM. « Dans tous les cas, les troubles vont perturber une région pendant quelques mois ou même quelques années, et diriger les gens ailleurs. » Les individus ne cesseront pas de voyager partout sur la boule ronde, comme l'attestent les statistiques, et les moindres recoins du monde, même les plus confidentiels, sont désormais explorés.

« La catastrophe pour les acteurs de l'industrie réside dans la répétition des actes terroristes », poursuit-il. Or, depuis le 11-Septembre 2001, ils se multiplient. Paris, Nice, Bruxelles, Istanbul... C'est là qu'intervient notamment le staycation (stay at home vacation, ou vacances à la

maison) qu'évoquait récemment dans ces pages la journaliste Carolyn Parent.

Selon le World Travel and Tourism Council, l'industrie du tourisme a généré 7200 milliards de dollars américains en 2015 et contribué à un emploi sur 11 dans le monde. Soit. Ce qui ne veut pas dire que les voyageurs cherchent le trouble. Et lorsque sévit la terreur dans un lieu, même étroitement circonscrit, le pays entier pourra en être affecté.

Pendant l'épidémie de SRAS qui avait secoué Toronto à l'époque, certaines personnes évitaient tout le « Canada » par crainte de contamination. De Vancouver à Charlottetown, même combat. Les bitbites se paient de beaux voyages. Et vite!

Plusieurs Japonais, eux si friands de visiter le site qui a inspiré Lucy Maud Montgomery pour son roman *Anne... la maison aux pignons verts*, avaient aussi boudé l'île du Prince-Édouard (« au Canada ») par crainte du virus concentré à Toronto...

## La routine de la peur

Tourisme et capitalisme: l'amalgame? « Cette culture terroriste se déplace de plus en plus en Occident, dans des pays plus proches de nous, peut-on lire sur le site *geotourweb.com*. Le tourisme représente un terrain fertile pour le terrorisme, le nombre de déplacements étant en hausse constante, notamment dans les pays développés économiquement forts [lire: Amérique du Nord et Europe de l'Ouest, où se situent près des trois quarts du tourisme mondial]. Les voyageurs doivent désormais accepter de gérer le risque. »

Ainsi admet-on dorénavant comme un mal nécessaire les mesures de sécurité extraordinaires prises par les autorités aux aéroports, aux gares, à bord des avions et jusqu'à l'admission aux festivités. Des mesures qui s'installent insidieusement comme une routine de la peur. Le terrorisme ne sème-t-il pas la terreur par la seule menace de pouvoir frapper n'importe qui, n'importe où, n'importe quand, et entretenir un climat d'insécurité « mondialisé »?

Fritz Joussem, patron du numéro 1 mondial germano-britannique du tourisme, TUI, a récemment émis un commentaire plutôt étonnant (inquiétant?): « Plus il y a d'incidents, plus les gens acceptent que le monde est instable et qu'on ne peut pas y faire grand-chose... »

## Des cibles « rêvées »

Pour les terroristes, les touristes, éminemment vulnérables à l'étranger, sont en effet des cibles « rêvées », eux qui, en quelque sorte, triment dans leurs valises le symbole de leur pays, peut-être hostile à une idéologie ou à une politique de l'endroit visité. Et quand on y greffe la couverture médiatique et « réseaux-sociaux » de tout acte extrémiste qui frappe l'imaginaire, le terrorisme puise là une bonne partie de ses terribles ressources et desseins.



ANNE-CHRISTINE POUJOLAT AGENCE FRANCE-PRESSE

Des gens étaient réunis la semaine dernière sur la promenade des Anglais à Nice, en France, pour un hommage national aux victimes de l'attaque terroriste du 14 juillet.

Les États-Uniens sont particulièrement chatoilleux à propos de leur image à l'étranger, on le comprend aisément. Surtout quand l'oncle Sam postillonne des décisions impopulaires dans certaines régions du globe.

« Pendant la guerre déclarée contre l'Irak, par exemple, le duo Bush-Cheney n'avait pas la cote auprès des Européens, des artistes et des intellectuels, souligne Michel Archambault. Cheney encourageait implicitement des campagnes contre les gays et favorisait des techniques d'interrogation peu "catholiques". La même chose s'était produite dans les années 1960-1970 après le Vietnam, le Canada devenant un refuge pour les Américains refusant de s'enrôler. Certains d'entre eux allaient jusqu'à arborer des drapeaux canadiens sur leurs bagages! »

Le comportement des voyageurs trace des tangentes de plus en plus imprévisibles, en réaction à toutes sortes d'événements. Ceux issus du terrorisme, mais aussi des grèves, soulèvements populaires, catastrophes naturelles et autres Zika. Faut-il se surprendre de la propension des gens pour les réservations de plus en plus tardives? Un cauchemar pour l'industrie touristique.

Michael Nowlis est assistant-doyen à l'École de gestion Johnson de l'Université Cornell (Ithaca, New York). Sa formation et son expérience professionnelle se situent au carrefour de l'économie d'entreprise et de la sécurité appliquées: « Alors que la nature des organisations terroristes et leurs objectifs ont évolué ces trois dernières décennies (principalement du politique au religieux), les terroristes continuent d'être une cible attractive pour les groupes extrémistes employant la violence dans le but de faire avancer leur propre cause. »

La planète est vaste et, non, le voyageur ne cessera pas de la sillonner, voilà un pur euphémisme. Le secteur aérien à lui seul desservira 7,2 milliards de passagers d'ici 2035, le double du nombre actuel, prévoit l'Association du transport aérien international (IATA). Mais les critères de choix d'un touriste plus « stratégique » obéissent à une nouvelle donne. Malgré les assurances tous risques.

dprecourt@ledevoir.com

**Lire aussi** • Le tourisme à l'attaque, une entrevue avec Michael Nowlis Page D 4

## À Rome avec les Romains

L'entreprise d'hébergement Loc'appart dispose d'une antenne à Montréal

LOUISE GABOURY

La location d'appartement est de plus en plus populaire auprès des voyageurs. Ils apprécient ce mode d'hébergement urbain pour mieux vivre la ville qu'ils visitent et côtoyer leurs voisins au marché ou au café du coin.

Quand on opte pour ce type de séjour, on peut se fier aux petites annonces, à la recommandation d'amis, à divers sites web ou à des agences de location. Certaines de ces sources peuvent réserver de mauvaises surprises, d'autres pas.

C'est à Rome que Loc'appart a vu le jour en 1996. L'entreprise est née de l'expérience sur le terrain de Christophe Trognon, chercheur pour des guides de voyage spécialisés sur l'Italie. Les premiers appartements du portfolio sont situés Via Laurina, près de la piazza di Spagna et sur la piazza San Cosimato, dans le Trastevere. Il s'est enrichi au fil des ans d'appartements disponibles toute l'année ou seulement pendant les périodes d'absence de leurs propriétaires.

Loc'appart fournit ce type d'expériences locales en toute tranquillité d'esprit, surtout que l'entreprise dispose d'une antenne à Montréal, Eurocratt.

« Avec Loc'appart, les clients logent dans de vrais appartements, non standardisés, et n'ont pas que des touristes comme voisins, contrairement aux chaînes d'appart'hôtels. Ils peuvent vraiment plonger dans la vie du quartier où ils vivent, explique Erwan Even, président d'Eurocar TT. De plus, la formule de Loc'appart est souple puisque le séjour peut commencer n'importe quel jour de la semaine. »

Une douzaine de jours avant l'arrivée du client, on lui donne une heure de rendez-vous à l'appartement, préci-



LOUISE GABOURY

Notre journaliste a passé neuf nuits dans un petit appartement avec une jolie terrasse sur les toits.

sant son adresse et les équipements fournis et spécifiant comment s'y rendre.

## Pignon sur rue

J'ai testé le service de Loc'appart à Rome. À mon arrivée via Laurina avec quelques minutes de retard, Sophie m'attendait. Elle m'a montré l'appartement, expliqué le fonctionnement des appareils, les consignes, les clés, et m'a indiqué les épiceries, cafés, bars, glaciers (dont un des meilleurs de la ville, littéralement la porte d'à côté) et restaurants du coin. Toute cette information est d'ailleurs consignée dans un classeur qui reste sur place.

Elle m'a promis le wifi quelques jours plus tard et a tenu sa promesse. Avant de partir, elle a précisé que je n'avais qu'à laisser les clés dans l'appartement au moment de partir, après avoir enlevé et plié draps et serviettes. Pas de ménage à faire: le bonheur!

J'ai passé neuf nuits dans ce petit appartement (Laurina F2) au 4<sup>e</sup> étage, sans ascenseur mais avec une jolie terrasse sur les toits. S'il est un peu ardu à gravir à l'arrivée et au départ avec les bagages, il permet de faire un peu d'exercice pour brûler les calories des cornets, pizzas, pastas, gelatos, vinos, etc. La chambre était pe-

titée, mais le lit très grand. Le réchaud à deux ronds était suffisant pour faire mon café du matin, et le frigo, bien assez grand pour entreposer mes provisions de fromages, charcuteries, yogourts et vins! Pas de télé, mais bon, nous sommes à Rome!

Généralement, les séjours des clients de Loc'appart à Rome sont assez brefs — trois ou quatre nuits —, mais quelques locataires restent parfois jusqu'à un mois.

Dans ce cas, les draps sont changés aux deux semaines. Il est possible, moyennant supplément, de faire changer la literie en cours de séjour.

Pendant mon séjour, j'ai visité quelques autres appartements faisant partie de l'offre de Loc'appart, plus grands, certains dans mon immeuble, d'autres ailleurs à Rome, comme dans le Trastevere. Le portefeuille est varié et peut répondre à des besoins différents: avec cuisine complète, terrasse, chambre supplémentaire, immeuble avec ascenseur...

Loc'Appart connaît bien ses appartements et peut conseiller efficacement ses clients. L'avantage? Faire affaire avec une agence qui a pignon sur rue à Montréal. Ça peut même être vital en cas de pépin. Et ça peut être plus sécuritaire qu'un contrat entre particuliers. Les appartements peuvent être réservés via une agence de voyages, une garantie supplémentaire.

Ailleurs en Italie, Loc'appart dispose d'une belle gamme d'hébergements en Basilicate, Toscane, Ombrie, Sicile, dans les Pouilles et sur la côte Amalfitaine, à Bologne, Florence, Turin, Milan, Palerme, Rome, Venise et Vérone.

Collaboratrice  
Le Devoir

## BON VOYAGE

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

Pour des voyages pas comme les autres  
Des circuits les mieux conçus sur le marché.  
Ce qui fait toute la différence.

DÉJÀ  
22 ANS!

## PRÉSENTATIONS, CONFÉRENCES VOYAGES 2017

Montréal — dimanche le 23 octobre  
Hôtel Ruby Foo's: 7655 Boulevard Décarie

Splendeurs Italie 22jrs	10h00	Argentine, Patagonie 22jrs	10h00
Magistrale Russie 21jrs	11h30	L'Inde des Grands Empires 29jrs	11h30
Trésors Italie Sud, Sicile 22jrs	13h00	Angleterre, Écosse, Irlande 23jrs	13h00
Patrimoine du Portugal 22jrs	14h00	Les Perles des Balkans 22jrs	14h00

Nos prix vedettes pour les départs 2017  
Des rabais avantageux allant de 600 \$ à 1000 \$ par couple  
Ces prix sont valides du 15 octobre au 15 décembre 2016

Circuit culturel d'Espagne, Portugal 22jrs  
Départs mai et septembre 6839-400 = 6 439 \$

Splendeurs de l'Italie 22jrs  
Départs mai et septembre 6794-500 = 6 294 \$

L'Inde des Grands Empires 29jrs  
Départ mars 7940-400 = 7 540 \$

Angleterre, Écosse, Irlande 23jrs  
Départs mai et septembre 7 999-400 = 7 599 \$

La Grèce et ses îles 22jrs  
Départ mai 6 995-200 = 6 795 \$  
Départ septembre 7 536-200 = 7 336 \$

Patrimoine du Portugal et Madère  
Départs avril, fin septembre prix à venir

VOIR NOS AUTRES PROMOTIONS SUR NOTRE SITE.

## Merveilles de l'Inde du Nord et du Rajasthan

Départ de groupe guidé en français  
Du 28 février au 20 mars 2017

4 599 \$  
4 499 \$\* par personne en occupation double (frais d'OPC non inclus)  
Supplément occupation simple 1349 \$

- Vol au départ de Montréal avec Air Canada
- Programme de 19 nuits (Hôtels 4\*)
- Inclus 1 nuit de campement dans le désert de Thar
- 3 repas par jour (57 repas inclus)
- Maximum 17 personnes
- Accompagnateur de Montréal

Rabais de 100 \$  
par personne  
pour réservation effectuée  
jusqu'au 31 octobre 2016.  
\*Tant paiement par chèque.



LE GROUPE V.I.P.

Tél : 514-844-3616 / 1877 887-7843  
www.legroupevip.com  
info@legroupevip.com  
2055 rue Peel #525,  
Montréal, QC H3A 1V4

Permis du Québec

Pour réserver un espace publicitaire, contactez  
Caroline Filion au 514 985-3444 ou cfilion@ledevoir.com

# PLAISIRS

## VOYAGE

«Le tourisme permet de former, de divertir et d'enrichir les populations par la compréhension du monde. Il génère des millions d'emplois. Dans ce contexte complexe, mais passionnant, nous allons continuer de voyager pour nos activités professionnelles et le loisir.»

### Le tourisme à l'attaque

Michael Nowlis, assistant-doyen à l'École de gestion Johnson de l'Université Cornell (Ithaca, New York), possède une longue expérience comme dirigeant d'entreprise, consultant en management et formateur dans le secteur du tourisme. Il est fréquemment conférencier pour des entreprises, des ONG et des militaires. Entrevue.

PROPOS RECUEILLIS PAR DIANE PRÉCOURT

**Comme vous l'avez déjà souligné, «tourisme et terrorisme» est un thème apporté dans l'industrie du voyage actuellement: est-ce seulement en raison des récents événements?**

Le recours à des attaques terroristes visant des touristes et des lieux touristiques n'est pas nouveau. Les opérations terroristes contre des infrastructures touristiques, compagnies aériennes et aéroports remontent au début des années 70. L'attaque commise par l'Organisation de libération de la Palestine (OLP) aux Jeux olympiques de 1972, à Munich, a choqué le monde entier en amenant la brutalité du terrorisme dans des millions de foyers du monde par la télévision.

Les premières attaques ciblaient des symboles étatiques (transporteur aérien national, athlètes olympiques, aéroports majeurs). Les objectifs des terroristes étaient d'embarrasser les gouvernements en exposant leur vulnérabilité et de montrer à la communauté internationale qu'ils pouvaient attaquer au jour et à l'endroit qu'ils avaient choisis.

En 1985, par exemple, ils ont réalisé l'impact qu'ils avaient sur la scène mondiale avec des attaques visant les transports et les sites touristiques. En octobre cette année-là, un commando de l'OLP a détourné le bateau de croisière *Achille Lauro*, dans la Méditerranée, prenant tout le monde en otage, en plus de tuer un passager en fauteuil roulant et de jeter son corps en pleine mer.

Une opération suivie de près par les massacres commis simultanément dans les aéroports de Rome et de Vienne par d'autres groupes. La compagnie aérienne TWA fut également ci-

blée par un détournement d'avion: 850 000 annulations. Et l'Etat d'Israël avait accusé une diminution de 47% du tourisme à l'époque. Entre autres...

Les groupes extrémistes ont très vite compris qu'ils peuvent attirer l'attention mondiale et infliger des dégâts économiques importants au moyen d'actes terroristes.

**Compte tenu des récents attentats qui ont frappé des sites occidentaux, les gens boudent-ils des destinations traditionnelle populaires?**

Il est difficile de faire des généralisations sur les choix de destinations basés sur des perceptions de risques. L'année suivant le 11-Septembre 2001, le nombre de touristes a augmenté à New York. Alors que les étrangers étaient moins nombreux, l'affluence fut compensée par les visiteurs américains.

Encore plus résiliente que New York, Londres avait accueilli un nombre record de touristes en 2005, en dépit d'attaques contre des bus et le métro ayant fait 56 morts et 784 blessés.

Alors que ces assauts atteignaient un triste record du nombre de victimes, ils furent suivis par des incidents moins importants commis par des *lone wolves*.

Par contre, Paris et Bruxelles, attaquées ces dernières années d'une manière extrêmement violente, effraient les touristes individuels et le marché du MICE (*meetings, incentives, conférences et expositions*).

Les hôtels parisiens furent particulièrement affectés par une forte baisse d'achalandage depuis l'attaque de Nice, le 14 juillet dernier, ayant fait 87 morts et 434 blessés.

Dans la majorité des cas, les terroristes ont sélectionné des lieux de loisir et de tourisme



Des rescapés de l'attaque terroriste à l'aéroport Zaventem et dans un wagon du métro de Bruxelles le 22 mars 2016, faisant 35 morts et plus de 200 blessés.



LONDON BUSINESS SCHOOL  
Michael Nowlis

(bar, restaurant, salle de concert, événement sportif ou célébration de la fête nationale).

**Ces événements entraînent-ils des effets collatéraux?**

En plus des conséquences économiques, les initiatives de lutte contre le terrorisme ont exigé des investissements massifs dans les équipes de sécurité, les technologies de pointe, l'analyse de données et l'actualisation des infrastructures. La vigilance quotidienne pour surveiller les *bad guys* a un coût énorme.

Les autorités brésiliennes ont affecté 85 000 agents de sécurité aux Jeux olympiques cette année. La surveillance contre d'éventuelles attaques terroristes y a mobilisé à elle seule 23 000 soldats.

Un rapport récent de MarketandMarkets estime que le coût global de la *homeland security* (lutte contre le terrorisme) augmente de 5,54% par an et devrait atteindre 544 milliards américains en 2018. Selon cette étude, son coût mondial entre 2013 et 2018 devrait attein-

dre 2842 milliards américains. Un poids colossal sur les budgets des gouvernements et des entreprises.

**Le choix d'une destination se fera-t-il de façon différente maintenant?**

Les récentes attaques terroristes dans des lieux populaires ont engendré une peur bien compréhensible chez les gens. Il y a toutefois de l'espoir. Dans les pays développés et dans plusieurs marchés émergents, les citoyens sont mieux informés.

La nouvelle classe moyenne en Asie et en Amérique latine est curieuse et ouverte sur le monde. L'économie d'un grand nombre de pays s'est remise de crises financières, permettant à leur population de voyager. Voilà des tendances économiques et démographiques à long terme qui encouragent ces peuples à aller vers des destinations ayant un niveau de risque qu'ils jugent acceptable.

**Le terrorisme affecte-t-il d'autres formes que le tourisme d'agrément?**

Le spectre entier du tourisme souffre du terrorisme. Alors que les entreprises ont l'habitude d'organiser leurs événements très longtemps à l'avance, on a observé un grand nombre d'annulations de réunions à la suite d'attaques terroristes. Les entreprises sont prêtes à assumer les frais de révo- cation pour éviter le stress chez les participants.

Dans une enquête réalisée par la Business Travel Coalition en novembre 2015, par exemple, 20% des répondants ont indiqué

qu'ils annuleraient très probablement leur voyage en France pour une période donnée et 20% également ont signalé la même chose pour toute l'Europe. Ce sondage a été effectué auprès de gestionnaires de risques et de responsables des voyages dans 84 entreprises, universités et gouvernements.

En raison de la planification à long terme dans le marché du MICE, l'impact du terrorisme sur les congrès et les grands événements est souvent ressenti deux à quatre ans après une attaque.

Ces manifestations mettent des années à se positionner pour être rentables. Ainsi, les organisateurs qui choisissent une destination si longtemps à l'avance évitent autant que possible les régions à risque.

Beaucoup d'entreprises déconseillent ou même interdisent à leur personnel de se rendre dans des endroits considérés comme dangereux. Mon précédent employeur m'avait dissuadé de voyager dans un pays africain au long passé d'attaques terroristes et criminelles visant les étrangers. J'y suis finalement allé, mais, avant le départ, on m'a remis une police d'assurance indiquant la somme limite de la rançon qui serait payée en cas d'enlèvement...

**Les touristes sont-ils une cible privilégiée pour les terroristes?**

Oui. Les extrémistes islamistes rejettent le style de vie des « infidèles », qu'ils accusent de polluer leur pays par des idées hérétiques et un comportement obscène. Ils sont révoltés par leurs habits impudiques, la musique et la

consommation d'alcool dans les hôtels, les bars et les restaurants. Les islamistes radicaux interprètent le Coran pour permettre de sanctionner ces « vices » par la violence.

Facilement identifiables puisque physiquement différents et vêtus autrement que les résidents, les touristes sont une proie facile. Ils connaissent généralement peu l'environnement local et souvent ne parlent pas la langue régionale. S'ils connaissent mal les coutumes de l'endroit, il leur sera difficile de repérer les comportements suspects.

Aussi, les opérations terroristes réussies exigent de la précision. Des avions partent chaque jour aux mêmes heures. Les restaurants et les bars sont achalandés à des moments précis. Les tours des autocars font toujours les mêmes circuits... Les terroristes peuvent donc évaluer assez aisément le nombre de touristes dans un lieu particulier, à un moment spécifique.

Et les destinations touristiques fournissent un environnement idéal pour planifier et exécuter des opérations terroristes. La mixité des nationalités, l'infrastructure des transports, la facilité d'échanger et d'utiliser des devises favorisent les activités illicites.

**Dans les circonstances, quelles sont les perspectives pour le tourisme?**

Il est tout à fait compréhensible que les gens soient émotifs sur un sujet aussi violent que le terrorisme. Les morts tragiques liées à des actes fanatiques sous couvert d'idées religieuses et politiques malsaines sont une honte pour l'humanité.

Et la forte couverture médiatique « sensationnaliste » ces événements. Je suis un optimiste, mais un optimiste inquiet. Personne ne devrait prendre des risques démesurés et mettre sa vie en danger, mais nous devons rester réalistes par rapport à notre époque et tenir compte des éléments en perspective.

Le tourisme permet de former, de divertir et d'enrichir les populations par la compréhension du monde. Il génère des millions d'emplois. Dans ce contexte complexe mais passionnant, nous allons continuer de voyager pour nos activités professionnelles et le loisir.

La bataille du terrorisme sera longue, mais ne stoppera pas la croissance touristique.

Le Devoir

**MA MAISON, MES EXPERTS**



Maison en Estrie - Certification LEED Argent visée

Guillaume Lévesque architecte  
guillaume.levesque@gmail.com  
www.guillaumelevesque.com  
514-353-2145

### 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.** En seulement deux lettres il pourra tout rapporter. **II.** Pauvre type. Ça presse chez les jeunes. **III.** Vous ne pourrez pas lui résister. Point sur la monture. **IV.** Bout d'intestin. Partent les premières. **V.** Malheureusement trop souvent débitée. Jase dans les sous bois. **VI.** Facilite la prise en main. Excellente disposition. **VII.** Sortie de la roue ou sortie de la route. **VIII.** Joliment travaillée en surface. Douzième chez les Grecs. **IX.** Fléchée pour pouvoir s'en sortir. Effaces même les grosses fautes. **X.** Européenne de la première heure.

**Verticalement**  
**1.** A ne pas prendre au sérieux. **2.** Bas morceau qui fera de bons plats. Enzyme. **3.** Met les gens d'actions en ébullition. Met à mal hommes et animaux en Afrique. **4.** Grand noir. Cité antique. **5.** Finit en septembre. Rencontre risquée. **6.** Victime du quotidien. **7.** Bon filon. Venu d'Amérique il a envahi le monde. **8.** Fait la liaison. Renforce l'accord. Pleine de bulles. **9.** Cours primaire. Eut une fin difficile. **10.** Crient en forêt. En bois. **11.** Donna son accord. Touchés. **12.** Pour mettre son argent à l'abri des regards.

Philippe Dupuis

**Solution du n° 319**  
**Horizontalement**  
**I.** Puidbonderie. **II.** Ondule. Isard. **III.** Lit. Oise. **IV.** If. Scière. **V.** Sítua. Méchai. **VI.** Seings. Sue. **VII.** Ost. Eche. Tan. **VIII.** Assis. Bert. **IX.** Nini. Parée. **X.** Electrochocs.

**Verticalement**  
**1.** Polissonne. **2.** Unifiés. **II.** 3. Ddt. Titane. **4.** Iu. Sun. Sic. **5.** Blocages. **6.** Gil. Scier. **7.** Sem. Hs. **8.** Dièrèse. **9.** Ecu. Bah. **10.** Rai. Hétéro. **11.** Irisa. Aréc. **12.** Edifiantes.

### 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												

#### HORIZONTALEMENT

- Spécialité qui étudie les dents.
- Fêtes - Viande dure.
- Ululation - Enveloppe d'une graine.
- Lettre grecque - Bière légère - Interjection.
- Endommagé - Attendri.
- Indique le lieu - Affluent du Rhin - Propager.
- Discordant - Espace de temps qui commence à un point déterminé.
- Abréviation - Manière de voir.
- Érythropoïétine - Rouquines.
- Vexé - Disque solaire.
- Fils d'Anchise et d'Aphrodite - Manque d'énergie.
- Traité sévèrement - Organe de la bouche.

#### VERTICALEMENT

- Etude des tumeurs - Électronvolt.
- Qui aime faire dodo - Châtié.
- Les poissons en ont - Uniques.

#### HORIZONTALEMENT

- Au bas de la page - Personne hors du commun - Adjectif démonstratif.
- Tante - Tranchant.
- Oilé oilé - Oiseau grimpeur - On y fixe une bouée.
- Retard technologique - Attaché.
- On va les voir quand on voit mal.
- Cellule reproductrice - Ruminant de montagnes.
- Fureur - Préparation culinaire.
- En parlant de la mer, recouvrir une portion du continent - Minutie.
- Très pure - Peut se dire d'un bénéfice.

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

SOLUTION DU DERNIER

**Spheratest ENVIRONNEMENT**

Inspections environnementales  
DES TRANSACTIONS IMMOBILIÈRES EN TOUTE CONFIANCE

- Amiante
- Vermiculite
- Moisissures
- Sols contaminés
- Géotechnique
- Démantèlement de réservoirs souterrains

Spheratest est un fournisseur recommandé par le CAA Habitation et accrédité par les grandes institutions financières canadiennes

5000, rue Iberville, bur. 324, Montréal  
(514)522-5005 / info@spheratest.com  
www.spheratest.com

Pour réserver un espace publicitaire, contactez Caroline Filiou au 514 985-3444 ou cfiliou@ledevoir.com

MOTS CROISÉS PROBLÈME N° 320

Philippe Dupuis est également l'auteur des mots-croisés du Monde

3294

## PLAISIRS

## SAVEURS

Parmi les 160 recettes de *La cuisine juive*, plusieurs sont non cachères. Le livre ne s'inscrit pas dans la religion, mais dans une modernité gourmande.

## L'œil gourmand d'Annabelle Schachmes

L'auteure et photographe sera au Québec avec son livre sur la cuisine juive

SOPHIE  
SURANITI



son livre est sorti il y a un an. Depuis, il poursuit son bonhomme de chemin. Un chemin qui nous mène de la Tunisie à la Pologne, en passant par les États-Unis et Israël. À l'image de cette cuisine juive ancrée dans une longue tradition, plurielle, dispersée aux quatre coins de la planète.

Au bout du fil, à Paris, Annabelle Schachmes s'étonne encore du succès de son livre de recettes. «Je n'ai pas imaginé un seul instant que cela allait autant marcher. Sur le coup, je l'ai fait de façon très égoïste», confie-t-elle.

Lorsque la photographe s'est lancée dans l'aventure, à savoir fixer et couler sur papier sa propre histoire culinaire familiale, c'était surtout pour rendre hommage à son grand-père paternel, Lucien, juif ashkénaze de l'Europe de l'Est décédé en 1995. Et aussi pour laisser un héritage à Juliette, sa fille de 13 ans.

«J'étais très proche de mon grand-père. On parlait beaucoup ensemble. Il faisait des recettes toutes simples, très basiques. Vu que mon métier est de faire des photos de cuisine, cela s'est imposé naturellement. Dans la famille, nous n'avons jamais vécu le judaïsme comme une religion, mais davantage comme une culture, une façon de vivre», raconte la jeune femme.

Parmi les 160 recettes du livre, plusieurs sont en effet non cashères — le beurre y côtoie même la viande, un grand interdit dans la religion juïque! Si le livre d'Annabelle Schachmes fonctionne, c'est justement parce qu'il ne s'inscrit pas dans la religion, mais dans une modernité gourmande. «Il y a beaucoup de livres sur la cuisine juive, mais je trouvais qu'aucun ne représentait vraiment ma génération (j'ai 40 ans). Les gens qui achètent mon livre développent un rapport très affectif avec lui. La plupart connaissent déjà les recettes. Ce qui les touche, c'est que, à travers ces souvenirs culinaires d'enfance, ils replongent dans les leurs.»

Le livre affiche ainsi une facture à la fois très contemporaine et intemporelle, tout en remettant brièvement en contexte les recettes puisées dans le réseau familial ou amical de l'auteure. Il balaie aussi visuellement beaucoup d'endroits où la cuisine juive s'est installée, avec ses deux grandes branches que sont la

cuisine séfarade (de l'Espagne, du Portugal, des pays du nord de l'Afrique) et la cuisine ashkénaze (des pays de l'Europe de l'Est). D'ailleurs, lors du dernier voyage en Israël, sa fille Juliette a suivi.

«Nous y avons vécu des situations très cocasses! À la fin du livre, on peut voir des photos d'hommes religieux. Il a fallu se déguiser un peu et photographier en cachette, car c'est interdit de faire ça le samedi, jour de repos hebdomadaire (sabbat). Un p'tit vieux nous a même couru après en hurlant!», se rappelle Annabelle.

Et quel serait le point commun de cette cuisine juive qui se décline à travers le monde? «La façon de la manger. C'est une cuisine de partage, avec des plats qui procurent de vrais moments d'échange — que ce soit du couscous ou du gefilte fish [un poisson entier farci].»

L'autre grand héritage d'Annabelle Schachmes est photographique.

Avec un père connu pour ses reportages et ses portraits de célébrités (grand ami des Dion-Angéllil, Gérard Schachmes a notamment été l'œil de la tournée mondiale de Céline Dion en 2008-2009), il aurait été difficile de passer à côté. «Quand on a un père comme le mien, il faut être sûr de son coup. On ne veut pas faire les choses à moitié!», confie celle qui a d'abord longtemps œuvré dans la production de photos — à savoir, organiser des séances avec de grands noms pour le magazine *Vanity Fair*, en France — avant de se lancer.

Il y a une quinzaine d'années, une personne qui connaissait son travail pour des expositions d'art (chose qu'elle faisait en parallèle) lui propose de réaliser les photos des pages gastronomiques du quotidien *France Soir*. «C'est à ce moment-là que j'ai commencé la photographie culinaire. Puis, il y a eu des livres de cuisine pour de grands chefs», résume-t-elle.

Et aujourd'hui, qu'en est-il de ce métier de photographe culinaire? «Il évolue beaucoup, du fait de la proximité que l'on peut avoir avec des artisans, des chefs. Et même s'il tend à s'uniformiser, il y a encore des différences. Par exemple, je trouve les stylistes nord-américains beaucoup plus audacieux que les européens; dans leur façon de placer les éléments. Ils vont laisser dégouliner un plat, laisser les biscuits sur la plaque de cuisson. C'est plus opulent, plus gourmand. Alors qu'en France il faut encore que ce soit très propre, très lissé.»

Sans compter la grande (r)évolution du métier avec les nouvelles façons de parta-



La *dafina*, un plat mijoté, grand classique de la cuisine séfarade.



La bénédiction du *challah*, un pain brioché et tressé, précède toujours les repas de shabbat et de fêtes.

ger sur les réseaux sociaux. «C'est vrai, aujourd'hui, tout le monde fait des photos de ses assiettes. Mais sont-elles suffisamment belles ou appétissantes? Je ne sais pas! Pour moi, ce qui rend une photo jolie, c'est toute la culture qu'il y a derrière elle: connaître la cuisine du chef depuis plusieurs années, savoir pourquoi un artisan a travaillé de telle manière et pas d'une autre. C'est

ce qui fait qu'on ne peut pas s'improviser.»

Annabelle Schachmes sera en séance de signatures à la Librairie gourmande du marché Jean-Talon, le samedi 29 octobre.

**LA CUISINE JUIVE**  
Textes et photographies d'Annabelle Schachmes  
Gründ  
Paris, 2015, 384 pages



Quelques traits de concentré de mexicano, au goût.

**Cuisson du millet**

Cuisson : 20 minutes (selon les variétés)

Temps de repos : 10 minutes

Ustensile : casserole ou autocuiseur à riz

Donne 360 g (2 1/2 tasses)

1 tasse de millet  
2 tasses d'eau

**Soupe Mamillet**

Une recette de David Côté, chef des restos **Crudessence**

Préparation : 15 minutes

Ustensile : mélangeur

Donne 1 litre (4 tasses)

1 t. de courge poivrée coupée très finement à la mandoline  
1/4 t. d'oignon rouge coupé finement  
1/4 c. à thé de sel de mer  
1 1/2 t. de flocons de noix de coco  
2 t. d'eau fraîche  
1 t. de millet cuit  
3 c. à soupe de concentré de mexicano (voir ci-dessous)  
1/2 c. à thé d'ail en purée  
1 t. d'eau chaude  
1/2 t. de courgette râpée  
1/4 c. à thé de sel de mer

1 Mettre la courge poivrée et l'oignon rouge dans un bol. Les masser avec le sel. Laisser dégorger pendant 10 minutes. Essorer pour retirer l'eau salée.

2 Au mélangeur, broyer en une fine purée les flocons de noix de coco et l'eau fraîche. Passer au filtre à lait pour séparer la pulpe et le lait. Remettre le lait obtenu au mélangeur.

3 Ajouter au mélangeur 1/4 du millet cuit, le concentré mexicano et l'ail. Réduire en une crème uniforme.

4 Ajouter le reste du millet, l'eau chaude, la courgette et le sel de mer. Pulser quelques secondes seulement afin de garder les morceaux.

5 Décorer de flocons de piments rouges broyés et d'un trait de concentré mexicano.

6 Se conserve trois jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

1 Rincer les graines de millet jusqu'à ce que l'eau devienne claire.

2 Mettre le riz et l'eau dans une casserole et porter à ébullition. Couvrir puis cuire à feu doux pendant environ 20 minutes, selon les instructions sur le paquet. Sortir du feu et laisser reposer 10 minutes en gardant couvert. Défaire les grains à l'aide d'un fourchette.

3 Au besoin, égoutter l'excédent d'eau.

4 Se conserve cinq jours au réfrigérateur, dans un contenant hermétique

**Concentré mexicano**

Préparation : 15 minutes

Ustensiles : mélangeur

Donne 350 g (1 1/3 tasse)

1/2 t. de tomates séchées  
1 piment chipotle moyen  
2 c. à soupe de graines de coriandre moulues

Le jus d'un citron vert  
1/3 t. d'huile de tournesol  
1/2 c. à soupe de cumin moulu

1/2 c. à soupe de paprika doux moulu

2 c. à soupe d'origan séché

1 c. à soupe de poudre de mesquite

1 c. à soupe de graines de céleri

1 1/2 c. à soupe de sel de mer

5 c. à soupe d'eau

1 Broyer tous les ingrédients au mélangeur jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme.

2 Pour préparer un bouillon, diluer 1 1/2 c. à soupe de ce mélange dans 1 tasse d'eau.

3 Se conserve 1 mois au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

CRUDESENCE

105, rue Rachel Ouest

Montréal ☎ 514 510-9299

crudessence.com

**Décoration**  
Quelques flocons de piments rouges broyés, au goût.



CRUDESENCE



Le *sernik*, gâteau au fromage blanc polonais.

**Sherbrooke met la table**

Jusqu'au 30 octobre, une vingtaine de restaurants de la ville de Sherbrooke proposent une table d'hôte (trois services) entre 15 \$ et 20 \$ le midi et entre 25 \$ et 35 \$ le soir. Nouveauté pour cette troisième édition, chaque restaurateur a mis ses menus sur le site de l'événement: [sherbrookemetlatable.com](http://sherbrookemetlatable.com).

## DANS LA BIBLIOTHÈQUE

**MONTREALISSIMO**

VIVRE ET MANGER

À L'ITALIENNE

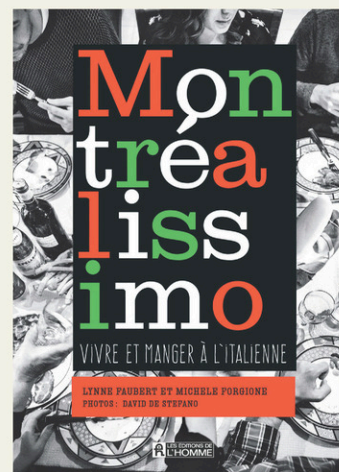
Lynne Faubert

et Michele Forgione

Éditions de l'Homme

Montréal, 2016, 232 pages

Cette fois, ce sont les Italo-Montréalais que nous découvrons dans ce livre co-écrit par Lynne Faubert et le chef Michele Forgione (photos de David De Stefano). On remonte d'abord dans l'histoire, celle des premiers arrivants en sol québécois, pour aboutir inévitablement à la table (on mange chez les Italiens!), avec des récits ou des portraits de famille, mais aussi ce qui fait la particularité (et le charme) de cette commu-



nauté: le goût pour le jardinage, le calendrier religieux qui rythme la table (où est-ce le contraire, finalement?!), les tomates, la pasta, le café *ristretto*, les *gelati*...

**Sudoku**

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : DIFFICILE

3424

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**

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

3423

**SUDOKU : le logiciel**

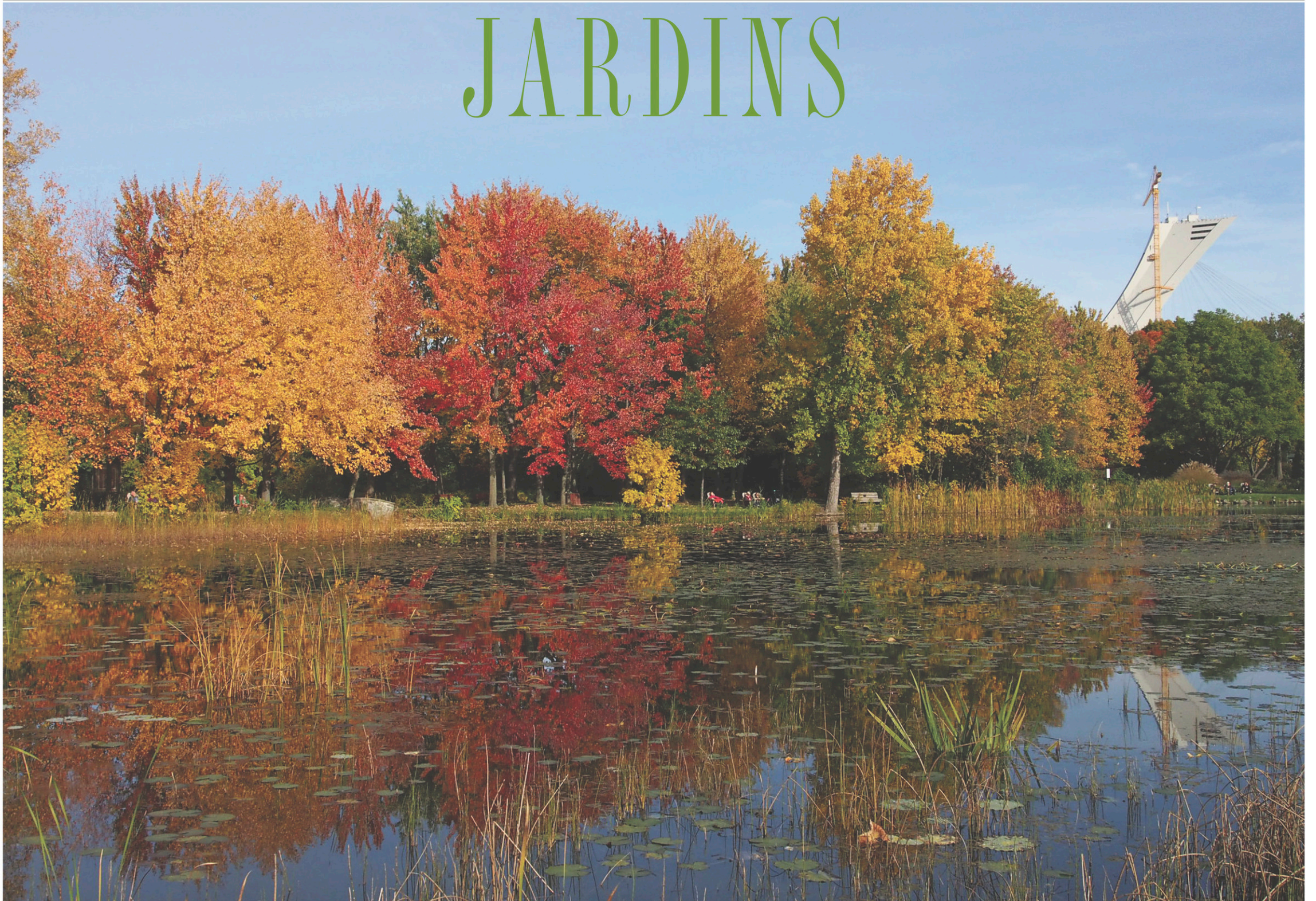
10 000 sudokus inédits de 4 niveaux de difficulté

par notre expert Fabien Savary

En exclusivité sur le site des Mordus

[www.les-mordus.com](http://www.les-mordus.com)

# JARDINS



LISE GOBEILLE

Les rouges, les oranges et les jaunes de l'automne annoncent la fin de la saison...

## Une douce fin de saison

LISE GOBEILLE



L'été a été exceptionnellement chaud, et l'automne aussi. Malgré tout, bientôt un grand manteau blanc viendra s'étendre sur les jardins. Fascinant comme le monde végétal permet d'aborder de multiples facettes de la société. Réinsertion sociale, ethnobotanique, hibiscus vivaces, engrais verts, forêts urbaines, potager pour non-voyants, stabilisation des berges sont quelques-uns des sujets abordés ici cette année. Mais voilà, les rouges, les oranges et les jaunes de l'automne annoncent la fin de ma saison au *Devoir*.

### Changements dans les zones de rusticité

Un ami horticulteur nous a appris que Montréal est maintenant une zone 6a. Surprise, je suis allée consulter le site de Ressources naturelles Canada, dont une partie est consacrée

aux zones de rusticité des plantes. À titre d'information, les premières zones ont été établies durant les années 1960, puis une révision a été réalisée en 1990 et la dernière remonte à 2010.

Elle reflète, comme tant d'autres données recueillies sur le climat, le fait que celui-ci se réchauffe incontestablement. De sorte que Montréal est maintenant une zone 6a et que Québec, Sherbrooke et Montmagny sont des zones 5a! Pour savoir dans quelle zone votre municipalité est maintenant située, rendez-vous sur le site [planthardiness.gc.ca](http://planthardiness.gc.ca), à l'onglet «Rusticité des plantes par municipalité». Le réchauffement climatique a des conséquences généralement désastreuses pour l'environnement, mais en voici un des rares avantages.

Toutefois, il est important de préciser qu'il n'y a pas que la température qui est utilisée pour établir les zones de rusticité. Celles-ci sont obtenues au moyen d'une équation complexe qui tient compte des facteurs suivants: température minimale

quotidienne moyenne du mois le plus froid et du mois le plus chaud, épaisseur maximale moyenne du manteau neigeux, etc. Si, étrangement, personne ne l'a su plus tôt, c'est probablement parce que l'information n'a pas été diffusée, tout simplement.

### L'horticulture en hiver

L'hiver n'est pas une période de dormance pour les horticulteurs et les jardiniers, mais plutôt un temps de réflexion, de lecture et de planification pour la saison suivante. Une période où l'on rêve son jardin, son potager. On regarde les catalogues de semences, on passe à la bibliothèque — ma préférée reste celle du Jardin botanique de Montréal — on se renseigne sur Internet.

D'ailleurs, voici quelques sites sur lesquels je navigue souvent: [espacepourlavie.ca/carnet-horticulture-et-botanique](http://espacepourlavie.ca/carnet-horticulture-et-botanique) et [jardinierparesseux.com](http://jardinierparesseux.com), pour toutes sortes de sujets. Ensuite, [horticultureindigo.com](http://horticultureindigo.com), pour les plantes indigènes, et [jardinsmichelcorbeil.com](http://jardinsmichelcorbeil.com), pour les vivaces.

Pour le potager, je consulte souvent [urbainculteurs.org](http://urbainculteurs.org), [ecoumene.com](http://ecoumene.com) et [jardinsdugrandportage.com](http://jardinsdugrandportage.com). Pour de l'information sur les végétaux, j'aime bien [mlpaysagiste.com](http://mlpaysagiste.com) et



LISE GOBEILLE

L'hiver n'est pas une période de dormance pour les horticulteurs et les jardiniers, mais plutôt un temps de réflexion, de lecture et de planification pour la saison suivante.

[jardin2m.com](http://jardin2m.com). Et le seul site d'outremer que je consulte est [gerbeaud.com](http://gerbeaud.com). Une autre façon d'être en réseau, qu'on oublie parfois de nos jours... est de rencontrer des gens qui s'intéressent aussi à l'horticulture. Comment? En devenant mem-

bre d'une société près de chez soi. Pour savoir quelle est la plus proche et quels sont ses sujets de conférence, rendez-vous sur le site de la Fédération des sociétés d'horticulture et d'écologie du Québec, [fsheq.com](http://fsheq.com).

Enfin, une chance qu'il y a les plantes tropicales pour verdifier notre intérieur, sans compter qu'en plus elles épurent l'air de nos maisons.

### Tout sur les toits végétalisés

Le Groupe de travail sur les toitures végétalisées (GTTV) et le Conseil du bâtiment durable du Canada — Québec, en collaboration avec Bell Fibe TV1, ont produit un documentaire afin de démystifier les toitures végétalisées. On y explique comment ces toitures, qui d'ailleurs sont une phytotechnologie, permettent de diminuer les îlots de chaleur urbains, aident à gérer les eaux pluviales et favorisent l'augmentation de la biodiversité en ville.

Elles peuvent servir à faire de l'agriculture urbaine, mais également devenir un autre espace de vie. Des points techniques sont également discutés, tels que les systèmes, les substrats de culture, les végétaux utilisés et l'entretien. Finalement, on peut y voir plusieurs toitures végétalisées dans la région métropolitaine et entendre divers acteurs, propriétaires et spécialistes dans ce domaine. Quatre intéressants documentaires d'environ 25 minutes chacun, pour occuper les longues soirées froides qui s'en viennent. [youtube.com/channel/UCMOycZG7Mr0vzQuiAzUbmyQ](http://youtube.com/channel/UCMOycZG7Mr0vzQuiAzUbmyQ). Bonne fin de saison et bon hiver!

### Au jardin cette semaine

Pour notre grand bonheur, le temps doux et magnifique de cet automne allonge la saison de jardinage. Il est encore possible de planter des vivaces, des arbres et des arbustes, et parfois, à ce temp-ci, on peut profiter de rabais. Quoique, si on peut attendre au printemps, on risque moins.

Pour les **bulbes**, il n'est pas trop tard: on peut les planter jusqu'aux gelées. Comme plusieurs le savent, les tulipes sont parmi les mets préférés des écureuils, mais il paraît que, si on les plante à 30 cm de profondeur, ils ne les trouvent pas. À essayer! Une fois les feuilles tombées, on voit mieux si nos **arbres et arbustes** ont besoin d'être taillés, car on discerne bien leur structure. Généralement, tout ce qu'il y a à faire est d'éliminer les branches mortes, celles qui rentrent vers l'intérieur et celles qui s'entrecroisent. Néanmoins, si on veut rajeunir ses arbustes, il faut savoir comment faire et quelles sortes supportent cette taille, disons... drastique. Pour ce faire, je vous recommande de consulter le site du Jardin

botanique, à l'onglet sur la taille des arbustes, car les explications et les graphiques y sont clairs.

Pour **émonder** de grands arbres, il est préférable de s'adresser à un groupe spécialisé pour ne pas qu'ils se fassent saccager par un imposteur. La Société internationale d'arboriculture du Québec est un regroupement de professionnels voués à l'entretien et à la préservation des arbres. Sur son site, les arboriculteurs sont répertoriés par région: [siaq.org](http://siaq.org). Les **protections hivernales**, ce n'est pas ma tasse de thé. Pour moi, ça passe ou ça meurt. Toutes ces structures et couvertures donnent des allures fantomatiques aux arbustes et gâchent la beauté hivernale des jardins. Quand même, j'en conviens, si on cultive des plantes frileuses ou si elles sont exposées au vent asséchant de l'hiver — en particulier les conifères — il faudra les protéger. Mais se poser la question sur l'utilisation de ces protections n'est sûrement pas une mauvaise idée, et n'oubliez pas que le sol doit être gelé avant de les installer.

### La Chaire de recherche en phytotechnologie

Une bonne nouvelle pour les phytotechnologies. Le lundi 17 octobre a été inaugurée, au Centre sur la biodiversité de l'Université de Montréal, la Chaire de recherche industrielle CRSNG-Hydro-Québec en phytotechnologie. La directrice de l'Institut de recherche en biologie végétale (IRBV), Anne Bruneau, en a présenté le titulaire, le botaniste Jacques Brisson, professeur à l'Université de Montréal (UdeM) et chercheur à l'IRBV. Elle a souligné que la chaire est le résultat de plusieurs années de travail et d'un esprit de collaboration remarquable.

Tania Saba, doyenne par intérim de la Faculté des arts et sciences de l'UdeM, a insisté sur l'aspect multidisciplinaire de ce programme, qui accueillera jusqu'à 30 étudiants dans un lieu d'Espace pour la vie. Quant à Mario Pinto, directeur du Centre de recherche en sciences naturelles et génie du Canada (CRSNG), partenaire de la Chaire, il a mis l'accent sur le travail de colla-



Le comité directeur de la Chaire, de gauche à droite: (devant) Cédric Frenette, Anne Bruneau, Jacques Brisson, Michel Labrecque, Normand Lesieur; (derrière) Charles Greer, Dominique Chartier, François Aubre, Laurent Lewis, Étienne Laliberté

boration qui sera réalisé par les chercheurs, les professeurs et les industriels. Enfin, Dominique Chartier, chef expertise et soutien lignes, civil, environnement, à Hydro-Québec, aussi partenaire, a fait valoir que les phytotechnologies sont un nouveau domaine de recherche prometteur qui devrait per-

mettre de trouver des solutions aux problématiques écologiques liées aux activités de l'entreprise. La chaire a deux enjeux écologiques majeurs, soit l'érosion des sols et la contamination de l'eau et des sols, qui seront abordés selon trois axes: écologique, écophysologique et moléculaire mycorrhizien.