



Tourisme Des musées dans les ruines de l'ancien régime, en Albanie *Page D 3*



Saveurs Que poussent (vite, vite, vite) les champignons du Kamouraska! *Page D 5*

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 26 ET DIMANCHE 27 AOÛT 2017



PHOTOS GARY LAWRENCE

Cette demeure d'antiquaire de Bridgton pourrait avoir servi d'inspiration à la maison hantée décrite dans *Jerusalem's Lot*, et à la Marsten House, dans *Salem's Lot*.

TOURISME MAINE

Tour sombre du pays de Stephen King

L'illustre auteur de littérature d'horreur a souvent puisé ses glauques intrigues dans la région

Célébrissime résidant du Maine, Stephen King y vit depuis presque toujours et il y situe l'essentiel de ses intrigues. Voici une visite guidée de plusieurs lieux emblématiques — réels ou imaginaires — de ses récits, alors que se bousculent les adaptations de son œuvre sur petit et grand écran.

SYLVIE VARTIAN
GARY LAWRENCE

En marchant dans les pas d'un écrivain et en visitant les lieux qui l'ont marqué, qu'il a habités ou qui ont servi de ferment à son imagination, on entre au moins un peu dans sa tête, on sillonne son univers et on accède à toute une dimension inconnue de son intimité, de sa créativité.

C'est le cas de toutes ces traces bien visibles laissées par Stephen King dans le Maine, État qui l'a vu naître et grandir, et qui passe du « Vacationland » au Nightmare Country sous sa plume, qu'il

abreuve comme nul autre à l'encre de l'épouvante.

Déjà, le simple fait d'investir les méandres des petites routes de cet État voisin du Québec permet de mieux comprendre l'univers du prolifique auteur. Celles-ci traversent des régions tantôt bucoliques, tantôt déprimantes, souvent ponctuées de demeures décaties ou de commerces abandonnés à leur marasme ordinaire — autant d'occasions de se perdre et de se faire peur, comme dans *One for the Road*.

Dans cette nouvelle du recueil *Night Shift*, un père enlève sa voiture par une nuit de blizzard avant de partir chercher de l'aide dans les environs de Jerusalem's Lot —

nom d'un village fictif et titre d'une terrifiante nouvelle épistolaire de King.

Cette histoire à vous glacer le sang voit le narrateur Charles Boone décrire avec force détails le « plus parfait petit village » de Nouvelle-Angleterre dont les maisons « répondaient pleinement aux exigences d'austérité qui ont fait le renom du style puritain ». Seuls hics: le village est abandonné, maudit et craint comme la peste, et son église est en proie à des rites sataniques.

Dans la vraie vie, ce village serait Durham, un bled sans âme perdu entre les autoroutes 95 et 295, et où Stephen King a vécu quelques années à



Stephen King



Le cimetière-jardin Mount Hope, à Bangor, a servi de lieu de tournage pour le film *Pet Semetary* (1989), qui a terrifié toute une génération.

VOIR PAGE D 4: MAINE

PLAISIRS

VOYAGE

Derrière cette initiative atypique, on trouve l'Argentin Pablo Lecuona, 43 ans, qui a d'abord lancé en 1999 la première bibliothèque numérique pour aveugles en espagnol, Tifolibros, avec plus de 50 000 titres. Il s'est ensuite rendu compte que, s'il voulait aider cette communauté, il fallait aller plus loin.

Expérimenter la ville comme un « voyant »

En Colombie, un groupe de 69 aveugles et non-voyants s'essaiment à la salsa, à la balade en *chiva* et au parapente

Cali — Danser la salsa, se promener dans les autobus colorés de la Colombie, s'élaner en parapente... À Cali, un groupe de touristes fait tout cela, à un détail près: ils sont aveugles ou malvoyants.

Venus de plusieurs pays d'Amérique latine et d'Europe, 69 étrangers sont arrivés dans la troisième ville de Colombie pour profiter de « vraies » vacances, grâce à un programme spécialement conçu pour eux et déjà testé en Argentine et au Mexique.

Pour découvrir Cali, commune entourée de vert et qui a tourné la page du narcotrafic pour lequel elle était tristement connue, ces touristes d'un nouveau genre sont guidés avec soin. « Cela me semble une expérience merveilleuse, se réjouit Rafa Matos, Espagnol de 47 ans participant au programme. On a les gens qui nous expliquent à tout moment ce qui nous entoure, le chemin, les endroits où l'on marche. »

Derrière cette initiative atypique, on trouve l'Argentin

Pablo Lecuona, 43 ans, qui a d'abord lancé en 1999 la première bibliothèque numérique pour aveugles en espagnol, Tifolibros, avec plus de 50 000 titres. Il s'est ensuite rendu compte que, s'il voulait aider cette communauté, il fallait aller plus loin.

« En contactant d'autres personnes, j'ai constaté que beaucoup avaient envie de connaître l'Argentine ou d'autres pays, mais ayant un handicap visuel, ils n'osaient pas voyager, car souvent les hôtels ne sont pas adaptés ou prennent peur en voyant une personne malvoyante », explique-t-il.

Pour les aveugles et les malvoyants, faire du tourisme est habituellement une épreuve, car « les gens ne savent pas comment s'occuper de nous et cela ne nous aide pas du tout », témoigne ainsi Rafa.

À la portée de tous

Expert en technologie, Pablo Lecuona a perdu peu à peu la vue quand il était enfant. Mais il a voulu faire en



Des voyageurs participant au programme visitent la plaza Jairo Varela, au centre de Cali.

LUIS ROBAYO AGENCE FRANCE-PRESSE

sorte que tous ceux dans sa situation puissent voyager sans limites et sans crainte.

Accompagné de guides professionnels et bénévoles, le

groupe de 69 touristes — dont des Allemands, des Espagnols, des Argentins et des Équatoriens — a parcouru la ville colombienne, participé à

des cours de salsa et grimpé dans les fameux bus colorés, les *chivas*.

Rafa Matos a voulu faire plus. Après avoir dansé et ef-

fectué une excursion dans les bois, il a décidé de repousser encore ses limites.

« Je ne pensais pas m'élaner en parapente, mais au dernier moment je me suis dit : allez, c'est parti », raconte-t-il, ravi d'avoir fait « des choses différentes et nouvelles ».

Un autre participant, l'Allemand Christoph Bungard, ne cache pas son enthousiasme: « On ne participe pas seulement à un tourisme accessible, ou sans barrières comme je préfère l'appeler, mais on rencontre aussi des gens de nombreux pays, on se fait de nouveaux amis. »

Le séjour d'une semaine leur a aussi offert la possibilité de réaliser des sculptures et d'escalader un mur, grâce à des aides auditives.

Les organisateurs assurent que le coût de ce voyage spécialisé est pratiquement le même que ce que paierait une personne sans problème de vision.

Selon le pays où le séjour est organisé, chaque participant paie entre 800 et 1200 \$, ce qui ne comprend pas les billets d'avion. Des bénévoles et des secouristes servent de guides.

Agence France-Presse

BON VOYAGE

Sortez de l'ordinaire ET LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE!

VACANCES Beltour vous amène ailleurs.

RÉSERVEZ TÔT

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

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

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

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

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

* Par personne. Chambre d'hôtel en occupation quadruple. Toutes taxes incluses. Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyage FICAV de 1 \$ par tranche de 1 000 \$ en sus. Prix valide pour tous les départs en 2017. Permis du Québec (702378).

Croisière fluviale Les joyaux d'Europe

COLLECTEURS DE VOYAGES

SCENIC[®]
LUXURY CRUISES & TOURS

Découvrez Budapest, Vienne, Salzbourg, Nuremberg, Bamberg, Cologne et Amsterdam

Itinéraire de 15 jours, départ le 2 octobre 2017

Réservez votre croisière de luxe !

info@collectionneursdevoyages.com
Tél. : 514 730-9293

* Prix en vigueur selon disponibilité chez le croisiériste. Inclus : croisière, pourboires, boissons, transferts, toutes les taxes, une excursion par port. DÉTENTEUR D'UN PERMIS DU QUÉBEC

Experts en Voyages de Groupe

ÉLUE
Meilleure agence spécialisée au Québec

Louise Drouin.com

Voyages CÔTE

Vivez le littoral inexploré du Québec!

Coopérative de solidarité en tourisme équitable

Autotour en Côte-Nord

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

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

www.voyagecoste.ca

INDE DÉPART DE GROUPE 2017

RESTE 2 PLACES

Merveilles de l'Inde du Nord & du Rajasthan

Du 7 novembre au 28 novembre 2017

OFFRE DE DERNIÈRE MINUTE
RABAIS DE 400\$ PAR COUPLE
4 699\$* par personne en occupation double

Réservation avant le 31 août 2017

*Tarifs paiement par chèque

LES PLUS DU GROUPE VIP :

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

Courriel : angle@legroupevip.com
Tél. : 514.844.3616 ou 1 877.887.7843 sans frais
Adresse : 2055 rue Peel, Suite 525, Montréal (QC).

LE GROUPE V.I.P.

suivez-nous sur Facebook
www.facebook.com/legroupevip
LEGROUPEVIP.COM permis du Québec

PRÉSENTATIONS DE NOS CIRCUITS

À MONTRÉAL LIEU : AUBERGE UNIVERSEL - 5000, RUE SHERBROOKE EST ENTRÉE LIBRE

DIMANCHE 17 SEPTEMBRE 2017

11h00 **LE CAUCASE**
AZERBAÏDJAN, GÉORGIE & ARMÉNIE
Du 26 mai au 15 juin 2018

11h00 **LA FRANCE DU SUD-OUEST**
Du 28 avril au 15 mai 2018

12h45 **RUSSIE, CAPITALES IMPÉRIALES & CITÉS PRINCIPÈRES**
ST-PÉTERSBOURG, KAZAN, NIJNI-NOVGOROD, ANNEAU D'OR ET MOSCOU
Du 5 au 22 mai 2018

12h45 **L'EMPIRE AUSTRO-HONGROIS**
HONGRIE - POLOGNE - RÉPUBLIQUE TCHÈQUE - AUTRICHE
Du 26 mai au 14 juin 2018

14h15 **PÉROU & BOLIVIE**
DUO MYTHIQUE AU CŒUR DE LA CULTURE ANDINE
Du 6 au 25 avril 2018

VOYAGES LAMBERT

2105, ch. Ste-Foy, Québec
1.800.667.8042

voyages-lambert.com

Voyages solidaires

Cégep Marie-Victorin
Savoir inventer demain

Expérience d'immersion interculturelle

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

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

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

Pour assister à une séance d'information, téléphonez au 514 325-0150, poste 2039

http://voyageassolidaires.collegemv.qc.ca

POUR ANNONCER DANS CETTE SECTION, VEUILLEZ CONTACTEZ EVELYNE DE VARENNES AU 514 985-3454

PLAISIRS

TOURISME

Selon l'Association albanaise des anciens prisonniers politiques, 5577 hommes et 450 femmes ont été exécutés par le régime paranoïaque d'Enver Hoxha. Des dizaines de milliers de personnes ont été condamnées aux travaux forcés ou à la prison.



PHOTOS GENT SHKULLAKU AGENCE FRANCE-PRESSE

Les visiteurs de la Maison des feuilles peuvent observer les différents outils de surveillance et d'espionnage utilisés pendant le régime d'Enver Hoxha, des artefacts et des photos d'archives.

ALBANIE

Bâtir des musées sur les ruines du régime communiste

RACHEL O'BRIEN
BRISEIDA MEMA
à Tirana

Depuis son bureau situé dans la notoire Maison des feuilles, l'ancien siège des services de renseignement albanais, Nesti Vako espionnait les conversations privées de ses concitoyens pour le compte du régime communiste d'un des pays les plus isolés d'Europe.

« J'avais une table, du café et un peu d'équipement », se souvient cet homme jovial de 74 ans en accompagnant l'AFP lors d'une visite de ce bâtiment transformé en musée et ouvert au public depuis le mois de mai.

La Maison des feuilles doit son nom poétique au lierre grim pant qui recouvrait ses murs. Les visiteurs y découvrent aujourd'hui les outils et les méthodes utilisées pendant plus d'un demi-siècle, jusqu'aux années 1990, par le régime communiste pour contrôler la population.

« On plaçait des micros dans les hôtels, les ambassades, etc. Ils étaient dissimulés sous les tables, les chaises, dans les lampes », raconte avec passion Vako, un ancien responsable du service de surveillance.

Le musée est dédié « aux victimes innocentes d'espionnage, de persécutions, d'arrestations, de condamnations et d'exécutions par un régime qui ambitionnait d'instaurer un plein contrôle sur les corps et les âmes » de ses citoyens, précise une plaque à l'entrée du musée.

Dans une des chambres sont exposés les différents outils d'écoute — fabriqués en Chine, en Albanie, en Allemagne et au Japon — destinés à capter la moindre critique ou activité interdite, tels la pratique de la religion ou les voyages à l'étranger. Ailleurs, le visiteur décou-

vre un atelier où étaient fabriqués des doubles de clés pour permettre des fouilles illégales ou encore un laboratoire où étaient testées aux agents biologiques et chimiques les lettres adressées au tout-puissant dictateur Enver Hoxha.

Les accessoires utilisés, tel un long manteau noir équipé d'une poche secrète, sont dignes d'une parodie des films de James Bond.

Les conséquences de cette surveillance permanente et rapprochée restent, elles, « une plaie ouverte » pour les quelque 2,9 millions d'habitants du pays, remarque la directrice du musée, Etleva Demollari.

Passé sombre

Selon l'Association albanaise des anciens prisonniers politiques, 5577 hommes et 450 femmes ont été exécutés par le régime paranoïaque d'Enver Hoxha. Des dizaines de milliers de personnes ont été condamnées aux travaux forcés ou à la prison.

L'ouverture au public de la Maison des feuilles apparaît comme une tentative de faire face à ce passé sombre et fait suite à l'inauguration, il y a quelques années, de deux bunkers transformés eux aussi en musées.

Toutefois, aucun site majeur où ont eu lieu des persécutions n'a jusqu'à présent été transformé en centre à la mémoire des victimes.

Saimir Maloku, 71 ans, entend bien changer cela. Cet ancien prisonnier du camp de Spac (94 km au nord-est de Tirana) a survécu, selon ses dires, à six ans dans « l'enfer de Dante ». Dans ce camp, des « ennemis de l'État » étaient condamnés aux travaux forcés dans une mine de cuivre et de pyrite, encore exploitée aujourd'hui.

« Dans certaines galeries de la mine, les températures



Saimir Maloku, 71 ans, est un ancien prisonnier du camp de Spac, où il a été forcé de travailler dans une mine de cuivre. Depuis la chute du régime, l'homme milite pour que l'on fasse du lieu un musée dédié à la mémoire de ses victimes.

étaient bien au-dessus des 40 degrés. J'étais un mort vivant », raconte cet homme qui, accusé d'être un espion britannique, a également écopé de trois années supplémentaires de prison après la réclusion à Spac.

Depuis la chute du communisme en Albanie, Saimir milite pour la transformation de cet ancien camp, situé dans une zone montagneuse reculée, en musée dédié à la mémoire des victimes.

Le site est aujourd'hui pratiquement en ruine. Une organisation de protection des monuments basée à New York l'a inscrit en 2015 sur une liste de 50 monuments du monde « extrêmement détériorés ».

Des travaux d'urgence, financés par la Suède et organisés par la Branche locale de l'ONG Héritage culturel sans

frontières, ont débuté en juin pour préserver les lieux.

Le but ultime est de créer un « mémorial », précise Lejla Hadzic, qui dirige au sein de cette ONG des études sur le site, organise des discussions sur son avenir, ainsi que des visites.

Mais il manque encore des fonds. L'organisation locale Spac Musée a, de son côté, installé des panneaux d'information dans le complexe.

Dans la Maison des feuilles, Vako, lui, ne se remet pas en question. Au contraire : « Je suis fier de mon travail. Que faisons-nous ? Nous vérifions des informations pour voir si des individus se livraient à des activités anticonstitutionnelles », insiste-t-il.

« On plaçait des micros dans les hôtels, les ambassades, etc. Ils étaient dissimulés sous les tables, les chaises, dans les lampes. »

Nesti Vako, ex-espion au service du régime communiste



HÉBERGEMENTS EN RÉGION

BONS PLANS / ESCAPADES

VOYAGES PLEIN AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS!

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

randopleinair.com / 514-252-3330

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

PLAISIRS

TOURISME

Pendant des années, King a emprunté la route 2, quand il a commencé à enseigner dans la ville voisine de Hampden. «Plusieurs de ses idées sont nées sur cette route, qu'il privilégiait parce que sa voiture était en si mauvais état qu'il ne voulait pas prendre l'autoroute, de peur d'avoir à payer la remorqueuse.»



PHOTOS GARY LAWRENCE

La splendide — et un peu lugubre — résidence de Stephen King, sur l'avenue West Broadway, à Bangor. À droite, vue de Portland, dans le Maine, ville qui a vu naître le prolifique auteur en 1947.

MAINE

SUITE DE LA PAGE D 1

partir de l'âge de 11 ans. En sillonnant les routes environnantes quasi désertes, on comprend bien vite comment ce village, au pire sinistre, au mieux déprimant, a pu inspirer des récits teintés d'angoisse.

Si on ne peut s'assurer que l'église de Durham est ornée d'une croix inversée comme dans la nouvelle de King, elle est bel et bien abandonnée — tout comme quelque bicoque, çà et là. Mais c'est plutôt l'église de Shiloh, à une dizaine de kilomètres, qui aurait instillé dans l'esprit de King la maison hantée de Chapelwaite, lugubrement décrite dans *Jerusalem's Lot*, et plus tard la cauchemardesque Marsten House, dans *Salem's Lot*.

D'aucuns estiment cependant que c'est la résidence (présentement à vendre) d'un antiquaire de Bridgton, autre ville où King a vécu, qui lui aurait servi de matière première lorsqu'il a imaginé les terribles maisons des familles Boone et Marsten.

Brumes et embrouilles

Dans *The Mist*, cette placide localité ponctuée d'augustes demeures subit sans relâche les assauts de créatures nées d'expériences scientifiques ratées. Ces monstres anthropophages, qui se déplacent avec une épaisse brume mortifère recouvrant Long Lake, assiègent les résidents au supermarché Federal Foods (inspiré par le réel Food City, qu'on peut voir aujourd'hui). Mais Bridgton sert aussi de cadre à la glaçante nouvelle «The Monkey», dans le recueil *Skeleton Crew*.

Plus à l'est, l'ancienne ville manufacturière de Lewiston, qui apparaît dans le tome VII de *The Dark Tower* et dans *Kingdom Hospital*, est bien plus glauque que Bridgton, avec ses grandes usines abandonnées aux fenêtres placardées. Avec la construction du chemin de fer, de nombreux Canadiens français s'y établirent dès 1870, et le centre-ville a même fini par être surnommé «le Petit Canada». Ce quartier subsiste encore aujourd'hui et on y note un regain de vie du français grâce à l'arrivée récente de réfugiés africains francophones.

En parcourant les routes du Maine, les patronymes français surgissent d'ailleurs à tout instant, dernières traces de travailleurs jadis venus du nord, et dont seul le nom perdure, en général. Stephen King souligne régulièrement cette réalité en truffant ses histoires de personnages nommés Dufresne (*Shawshank Redemption*), LaChance

(*The Body*) et autres Gendron (*Needful Things*).

Stephen à la plage

Même si la majorité des récits de King sont situés à l'intérieur des terres du Maine, l'écrivain a aussi envoyé ses protagonistes respirer le vent du large à quelques reprises. Ainsi, dans la nouvelle «Night Surf» (publiée dans le recueil *Night Shift*), l'auteur relate les dernières heures d'un groupe de survivants d'une pandémie, réfugiés sur une plage évoquant les stations balnéaires du Maine, dont il décrit les boutiques à trucmuches fréquentées par les estivants — on pense tout de suite à Old Orchard.

Plus au sud, Ogunquit sert de cadre à un bref épisode de *The Stand*. C'est là que s'entame le parcours de Frannie Goldsmith, qui a survécu à la pandémie, et qui observe le paysage déserté par les riches vacanciers, au Harborside Hotel.

Enfin, l'éclipse solaire du 21 août dernier n'est pas sans rappeler celle qui a permis à Dolores Clairborne, dans le roman du même nom, de se débarrasser de son butor d'époux incestueux en le précipitant au fond d'un puits, sur Little Tall Island. Si l'on en croit la petite carte qui accompagne le récit, celle-ci serait située à l'est d'une réelle trilogie d'îles formée par Knight Island, Water Island et... Mistake Island, au sud-ouest de Jonesport.

En route vers Bangor

Né à Portland en 1947, Stephen King a vécu au Connecticut, en Ohio, dans le Wisconsin et au Colorado — où il a pondu *The Shining* —, mais il a aussi déménagé à plusieurs reprises dans le Maine qui l'a vu naître.

Dans les années 80, King a ainsi loué une maison à Orrington, dans le comté de Penobscot, au 664, River Road — une route très passante, comme celle de *Pet Sematary*, roman qu'il y a écrit. C'est le décès de son chat Smucky, happé par un véhicule devant chez lui, qui aurait inspiré le récit de la mort et de la résurrection du fils de Louis Creed, dans le roman — mais aussi la présence d'un véritable cimetière animalier, dans le village. Avis aux intéressés: la maison est présentement à vendre, mais la River Road est toujours aussi achalandée...

Aujourd'hui, c'est non loin d'Orrington que réside principalement Stephen King, et où se déroulent plusieurs de ses histoires. Rebaptisée Derry dans ses romans, c'est en réalité Bangor qui est mentionnée dans *Insomnia*, *Dreamcatcher*, *The Tommyknockers* et *22/11/63*, de même que dans plusieurs nouvelles (dont «Autopsy Room Four», «Mrs. Todd's



En lisant les descriptions de Stephen King dans *Night Surf*, on pense inévitablement à la station balnéaire d'Old Orchard.



Le Thomas Hill Standpipe, château d'eau de Bangor, est tristement mentionné dans le roman *It*...

Shortcut» et «The Road Virus Heads North»).

Ville née par et pour l'industrie du bois, Bangor vit paisiblement le long du fleuve Penobscot — que Champlain a exploré en 1605 — avec un immense complexe hospitalier, partiellement financé par King, comme principal employeur.

Complètement fauché à son arrivée dans cette ville, l'auteur y a vécu dans une maison mobile et dans son quartier le plus défavorisé, où il travaillait pour une buanderie, The New Franklin Laundry (125, Fern

St.), aujourd'hui disparue.

Pendant des années, King a aussi emprunté la route 2, quand il a commencé à enseigner dans la ville voisine de Hampden. «Plusieurs de ses idées sont nées sur cette route, qu'il privilégiait parce que sa voiture était en si mauvais état qu'il ne voulait pas prendre l'autoroute, de peur d'avoir à payer la remorqueuse advenant une panne», explique la guide Penny Tinker, de SK Tours.

Le magasin d'articles de cuisine R.M. Flagg a ainsi donné son nom au personnage Ran-

dall Flagg, l'incarnation du mal dans *The Stand* et *The Dark Tower*, alors qu'une usine désaffectée lui a permis d'imaginer celle, infestée de rats géants, de *Graveyard Shift*. Et c'est toujours sur la route 2 que se trouve le splendide cimetière-jardin Mount Hope, où fut tournée une scène de l'adaptation cinématographique de *Pet Sematary*, et où Stephen King joue le rôle d'un prêtre.

De retour en ville, le stationnement à étages du casino de Bangor permet d'avoir une vue imprenable sur la colossale statue de Paul Bunyan, bûcheron légendaire qui prend vie et attaque Richie Tozier à la hache dans *It*.

C'est sur un banc de parc des hauteurs de Bangor qu'aurait été largement écrit ce roman, l'un des plus célèbres de King. Droit en face trône le Thomas Hill Standpipe, probablement le plus gracieux des châteaux d'eau de l'histoire de l'humanité... d'où émergent les cadavres de deux enfants noyés, toujours dans *It*.

Non loin de là, à l'angle des rues Jackson et Union, une grosse plaque d'égout est souvent encrassée de badauds, et pour cause: elle est à l'origine de la scène culte de la première apparition de *It*, entité maléfique dévoreuse d'enfants, et qui prend ici la forme du clown Pennywise. Percé de grands orifices pour évacuer les eaux des averses torrentielles, ce *stormdrainer* ne ressemble cependant en rien au caniveau urbain qu'on voit dans l'adaptation cinématographique de 1990.

À quelques pâtés de maisons s'étend la chic avenue West

En vrac

Depuis sept ans, Stu et Penny Tinker proposent un pèlerinage sur les traces de Stephen King, à Bangor. La virée de 3 à 4 h s'effectue essentiellement en camionnette et forme une boucle qu'on entame au restaurant Dysart's. Coût: 45 \$US. sk-tours.com
Cette année et la prochaine, de nombreuses œuvres de Stephen King sont ou seront portées au petit et au grand écran. Au cinéma, *The Dark Tower* est sorti en salle le 4 août dernier, et il sera suivi d'une nouvelle mouture de *It*, le 8 septembre. À la télé, on peut présentement suivre les séries *The Mist* et *Mr. Mercedes*, alors que *Castle Rock* débutera en 2018. Enfin, Netflix présentera *Gerald's Game* en septembre, ainsi que *1922*, plus tard cette année. Infos: visitmaine.com, stephenking.com

Broadway, où les magnats de l'industrie du bois se sont jadis érigés d'immenses demeures bourgeoises. Avant de commencer à s'enrichir grâce au succès de *Carrie*, Stephen King venait s'y balader en famille, jurant qu'un jour il y vivrait. Aujourd'hui, il habite une immense propriété (au numéro 47), flanquée d'une clôture en fer forgé ornée de chauves-souris, d'une araignée et d'une hydre, et il possède même la vaste maison voisine... pour accueillir ses invités.

Derrière le boisé attenant à sa résidence, au bas de la colline, le stade de baseball Shawn T. Mansfield a été entièrement financé par King (pour la bagatelle de 3 millions de dollars), mais il a refusé d'y apposer son nom. «Il a préféré lui donner celui du fils d'un ami qui avait une maladie dégénérative et qui ne pouvait pas jouer au baseball», dit Penny Tinker.

Enfin, pour établir quelque parallèle avec *The Dead Zone*, mieux vaut se rendre à Hermon, aux portes de Bangor. Derrière le restaurant Dysart's (530, Coldbrook Rd), dont on parle dans *Maximum Overdrive*, l'hôtel Best Western White House — dont la devanture imite maladroitement la Maison-Blanche — abrite une photo grandeur nature de Donald Trump. Le président fait tellement penser à Greg Stillson, le ridicule mégalomane qui vise la présidence dans *The Dead Zone*, que c'est à se demander si Stephen King ne lit pas aussi dans l'avenir, comme Johnny Smith...

Collaborateur
Le Devoir

PLAISIRS

SAVEURS

Devant l'engouement pour le champignon forestier, des projets de culture voient le jour. Car l'offre actuelle ne permet pas de couvrir la demande, qui ne fait que croître. Et même si les réseaux de cueilleurs se sont déployés à travers la province, le marché manque de champignons.



Le thé traditionnel iranien

Par Heméla Pourafzal

Cette semaine, nous n'allons pas vous donner une recette, mais plutôt vous parler d'un rituel chez toutes les familles iraniennes : celui du thé. Il est tellement ancré dans notre culture qu'autrefois, une fille qui voulait trouver un mari devait absolument bien savoir le préparer et le servir.

Dès que vous arrivez chez quelqu'un, on vous offre un thé servi dans un joli verre, qui permet d'apprécier sa couleur. Chaque famille a son mélange plus ou moins secret et le samovar sur lequel trône la théière est allumé à longueur de journée. Le thé est dégusté avec du citron vert ou des dattes, et y ajouter du lait est pratiquement un sacrilège. Un mélange est composé de plusieurs sortes de thé noir plus ou moins parfumé : Earl Grey, Darjeeling, thé noir de l'Inde. Chaque famille y ajoute son ingrédient secret : zeste de citron sec, peau de cardamome, pointe de safran, fleur d'orange... À chacun de créer son propre mélange !

Préparation

Traditionnellement, le thé se prépare sur un samovar, mais voici une méthode pour le préparer autrement. Dans une théière, mettre 2 cuillérées à café du mélange de thé, puis verser de l'eau bouillante jusqu'aux trois quarts. Laisser infuser de 10 à 15 minutes sur une source de vapeur (une bouilloire, une casserole ayant un couvercle à trous ou une casserole en bloquant la théière avec une assiette).

Dans des verres qui supportent la chaleur, verser un peu du concentré de thé de la théière et ajouter de l'eau bouillante pour obtenir un thé plus ou moins fort selon votre goût. Dernier secret : en général, on ne sucre pas le thé iranien, mais on le boit accompagné de sucres candi ou d'un petit biscuit.

BYBLOS LE PETIT CAFÉ
1499, avenue Laurier Est
514 523-9396



ANNIK MH DE CARUFEL LE DEVOIR

Le strophaire rouge vin

Ce champignon tout mignon tout rond entre peu à peu dans le milieu de la restauration et dans quelques épiceries ou marchés publics. Plus de corps, plus de goût (notamment, un léger goût de noisette), malgré sa nature indigène, il reste difficile à trouver en milieu naturel. Différentes souches cultivables sont offertes sur le marché. Pierre-Luc Choquette, avec son entreprise Saveurs du boisé Choquette, en Estrie, fut le premier à le cultiver. Au Saguenay, Simon-Pierre Murdock, de l'entreprise Morille Québec, a lancé cette année sa propre culture de strophaires rouge vin en champ. Mais pour le moment, la production est destinée aux chefs restaurateurs.



GUY GERMAIN

Les strophaires, ici poussant sur des copeaux de saule, font partie des variétés cultivées dans le cadre du projet de Biopterre avec les agriculteurs.

Des champignons en veux-tu en voilà !

Un nouveau projet de recherche de Biopterre initie des propriétaires à la culture de champignons en milieu forestier

SOPHIE SURANITI

« C'est fou comme ça pousse ! » Ce matin, Mireille s'émerveille devant son parterre de strophaires rouge vin. À peine dix la veille, et le lendemain, hop ! Des centaines sont sortis ! Pousser comme un champignon... Depuis qu'elle en expérimente la culture sur son lopin de terre à L'Islet-sur-Mer, Mireille constate jour après jour la justesse fongique de cette expression !

Mireille Gaudreau fait partie d'un réseau de 22 propriétaires du Kamouraska et de secteurs limitrophes comme L'Islet, Rivière-du-Loup et le Témiscouata, qui ont répondu à l'appel du centre collégial de transfert de technologie Biopterre il y a plus d'un an pour expérimenter la culture de champignons en couvert forestier. Des amoureux de champignons sauvages qui veulent se lancer dans l'exploitation, des retraités qui ont des lots de bois et se cherchent une activité, des passionnés d'horticulture comme Mireille, qui s'occupe des relations médias pour un établissement de santé, etc. Tous des mordus. Tous débutants dans la culture du champignon.

Pleurotes en forme d'huître, shiitakés et strophaires rouge vin sont les trois saprophytes, c'est-à-dire qu'ils se nourrissent de la décomposition du bois, testés cette première année. On connaît le champignon de culture en milieu fermé, comme le champignon de couche. On connaît beaucoup moins celui en milieu ouvert contrôlé, en contexte naturel, par exemple sur des litières de copeaux de bois ou des billots. Là où cultive Mireille, notre apprentie, est un ancien verger ayant appartenu à son grand-père. Ses champignons décomposeurs se trouvent donc à portée de main. Pour d'autres participants, la mise en culture des parcelles d'étude s'est faite plus loin de leur résidence, en forêt.

S'organiser

Devant l'engouement pour le champignon forestier, des projets de culture voient le jour. Car l'offre actuelle ne permet pas de couvrir la demande, qui ne fait que croître. Le champignon est une ressource vivante, tributaire de la météo et de divers facteurs environnementaux. Et même si les réseaux de cueilleurs se sont déployés à travers la province, le marché manque de champignons. C'est là que des centres de recherche appli-

quée comme Biopterre entrent en scène. Le projet de l'OBNL s'appelle Optimisation et développement de procédés de cultures extérieures de champignons saprophytes à travers un réseau de producteurs régionaux. Son financement est bouclé pour les trois prochaines années (environ 450 000 \$). Ses objectifs peuvent se scinder en deux grandes phases : la première s'intéresse aux champignons communément cultivés au Québec (pleurotes, shiitakés, strophaires), en optimisant les façons de faire ; la deuxième, à la culture de développer des marchés qui ne sont pas dans le comestible, comme le secteur pharmaceutique ou la coloration du bois.

« On ne remplace pas le sauvage par la culture », précise toutefois Pascale G. Malenfant, professionnelle de recherche et chargée de projet au sein de l'équipe de mycotechnologies, produits forestiers non ligneux et cultures innovantes chez Biopterre.

Les champignons sauvages tant prisés en gastronomie ne sont pas les mêmes que ceux qui sont cultivés. « On vise à apporter un approvisionnement plus constant, plus indépendant des conditions météo, et à créer

du volume », explique la chercheuse. C'est aussi choisir et optimiser les façons de faire pour mieux produire. Comme cette souche fongique qui sera plus performante. Depuis une petite dizaine d'années, la filière des champignons forestiers émerge par le truchement de différentes entreprises, des écoles de formation. Mais comme le précise Pascale en

entrevue, le développement reste artisanal, avec des moyens peu standardisés, peu d'optimisation des procédés. « On veut vitaliser nos milieux naturels, insuffler de l'activité économique dans une industrie [des produits forestiers] en difficulté. Cela se fait déjà beaucoup en Chine ou en Espagne. L'exploitation de champignons est un vrai moteur d'économie régionale. »

Conditions de culture

Chaque semaine, Mireille reçoit la visite de Marie-Claude, ou d'un autre membre de l'équipe. La technicienne en agroenvironnement relève divers données dans les platebandes de culture numérotées. Sol, air, humidité, ombrage (le couvert forestier et l'accès à l'eau étant des prérequis importants pour pouvoir participer au projet)... Tout y passe. Sans oublier les bons conseils prodigués pour suivre la crois-

sance de ces « bébés » pleurotes qui percent sur les billots. Car les tests se font sur des platebandes, mais également sur des bûches de bois préalablement inoculées de mycélium de champignon, voire dans des sacs de jute. On teste plein de choses, on observe, on apprend. « Les experts de Biopterre nous transmettent leur savoir. C'est génial ! » confie Mireille. Pour elle comme pour les 21 autres producteurs débutants, cette année est en est une d'appropriation. Avec de belles surprises, comme ces pics de production qui font pousser des cris d'exaltation, mais aussi des défis à relever, comme ces limaces voraces, ou la nécessité d'ajuster sa production pour avoir des champignons en continu. « Outre la recherche, le projet nous permet d'outiller les producteurs tout au long du projet. Ils se rencontrent, ils suivent des formations. Cela permet de voir où nous en sommes du côté des résultats. Une chimie opère au sein des membres du réseau. C'est vraiment intéressant », observe Pascale. Certains producteurs réfléchissent à leur mise en marché — Mireille en vend déjà à des restaurateurs de son coin —, tandis que d'autres se bricolent des machines pour améliorer des procédés de culture !

« Nous sommes en bonne voie de devenir la région productrice

de champignons au Québec. Sans oublier les régions de la Mauricie et du Lac-Saint-Jean, où la filière champignon se développe également très bien, différemment, selon les possibilités de chacun », se réjouit Pascale. En effet, la région du Kamouraska, qui investit depuis au moins sept ans en recherche et en mycotourisme pour l'exploitation des champignons forestiers, jouit d'un bel environnement de connaissances, d'expertises et d'innovations avec la présence de l'Institut de technologie agroalimentaire ou d'un centre comme Biopterre.

« Nous avons cette "twist" particulière. Mais ce qui nous aide énormément est le fait que les différents acteurs se donnent un objectif commun », précise la spécialiste. « Si nous développons un vrai réseau de producteurs de champignons, j'en serai heureuse. Mais pour le moment, cela reste un passe-temps qui me demande peu. Il faut juste une vigie lorsqu'on entre dans un pic de production. À ce moment-là, il faut cueillir tous les jours. Car quand ça pousse, ça pousse ! » jubile Mireille.

La troisième édition du Festival des champignons forestiers du Kamouraska aura lieu du 31 août au 4 septembre au café-bistro Côté Est. bit.ly/2vUPQrG



Pascale G. Malenfant



LE MARAÎCHER ANDRÉ CÔTÉ
2150, RANG PAPINEAU, ST-PAUL D'ABBOTSFORD (450) 379-5277

LES JARDINS D'ABBOTSFORD D.C.
2355, RUE PRINCIPALE EST, ST-PAUL D'ABBOTSFORD (450) 379-9744

Autocueillette • Pommes • Citrouilles et courges
En kiosque • Maïs sucrés • Tomates • Fraises • Oignons • Piments d'automne

Mini ferme
Jeux
Aire de repos

Venez nous visiter !

Chouette automne à la ferme !

Septembre
• Cueillette de courses
• Ails de la ferme
• Promenade dans les sentiers avec votre chien

Octobre
• Cueillette des citrouilles et activités

Ferme Éthier
Samedi et dimanche de 10 h à 16 h
www.fermeethier.com

Les Fruits Soleil

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

LE COIN VERT

Pour l'amour des prunes

Sans la passion de ses propriétaires, la Maison de la prune, âgée de plus de 100 ans, aurait sûrement disparu

LISE GOBEILLE



Ouverte en 1993, la Maison de la prune à Saint-André de Kamouraska est une histoire d'amour entre ce domaine et ses propriétaires. Quand, en 1974, Paul-Louis Martin et Marie de Blois achètent la propriété, ils n'avaient aucune idée de la présence des pruniers de Damas sur le terrain. C'est après avoir goûté à leurs fruits et découvert leur histoire étonnante qu'ils décident de mettre en valeur la dernière prunelaie de la Côte-du-Sud.

Un peu d'histoire

Sifroy Guéret dit Dumont, descendant d'une famille normande installée dans la région à la fin du XVII^e siècle, est un marchand rural entreprenant pour qui les affaires vont bien. En 1840, il fait construire une immense maison — bâtiment d'esprit néoclassique qui comprend 24 pièces, dont le magasin dans le sous-sol. Aujourd'hui, c'est d'ailleurs dans l'ancien magasin joliment reconstitué qu'on peut se procurer de délicieux produits maison à base de prunes fabriqués par Marie. Autour de la résidence se trouvent encore une grande laiterie, un hangar à grain transformé en centre d'interprétation, la confiserie, un caveau à légumes, le verger-musée et le nouveau verger.

Le verger-musée date d'environ 1871, moment où, suivant les traces d'un riche marchand de Saint-Roch-des-Aulnaies, Amable Morin, Sifroy Guéret dit Dumont plante 1000 pruniers, qui donnent principalement des prunes Damas bleues et jaunes, mais aussi des pommiers, des pommetiers, quelques cerisiers et des amélanchiers. Chaque automne, le marchand envoie de grandes quantités de prunes par goélette vers Québec. Comme le marché est fructueux pour « les petites prunes du bas du fleuve » ou « petites prunes d'habitant », plusieurs dizaines de vergers se développent dans la région et ailleurs au Québec à cette époque. Depuis, cette production a vécu un déclin graduel.

En augmentation jusque dans les années 1920, la production diminue ensuite jusqu'à la fin de la Deuxième Guerre mondiale dans le comté de L'Islet, puis surtout au Québec, pour devenir aujourd'hui marginale. D'abord, le nodule noir causa beaucoup de ravages dans les vergers et en détruisit plusieurs. Encore aujourd'hui, cette maladie doit être bien contrôlée pour éviter sa propagation. Une mauvaise organisation de la mise en marché aurait de plus joué contre les producteurs. Aussi, la trop grande variété de prunes cultivées dans la région aurait eu une incidence sur les ventes. Uniformité, quand tu nous guettes! Puis, le fait que les pruniers produisent en abondance seulement une année sur deux déplaît au marché. Finalement, le facteur qui a le plus joué sur ce déclin est l'arrivée massive par train de prunes de l'Ontario et de la Californie, précise Paul-Louis Martin.

Un savoir-faire impressionnant

À une certaine époque, déjà, cette région agricole était très dynamique. Elle avait même sa propre société d'horticulture, la Société d'horticulture du comté de L'Islet, qui offrait des conseils aux producteurs de fruits et de légumes. C'est probablement grâce à leurs conseils que le site de cette prunelaie



CHARLES DE BLOIS-MARTIN

La Damas bleue est probablement une des plus anciennes variétés connues en occident.

a été si bien choisi. Non loin du fleuve, elle bénéficie de son effet tampon, mais elle est aussi à l'abri des vents du nord, nord-ouest, car adossée à la montagne. De plus, le sol riche et passablement argileux conserve son humidité, ce qui convient parfaitement aux pruniers, dont les racines sont en surface.

Les trois variétés anciennes cultivées à la Maison de la prune sont la Damas bleue, la Damas jaune et la Lombard. Parmi les trois, la Damas bleue est probablement l'une des plus anciennes variétés connues en occident. Elle est vigoureuse et très productive une année sur deux. Ses fruits de petit à moyen pousse souvent en grappes et ils sont couverts d'une pruine. Sa peau tendre varie du pourpre au bleu-violet foncé. Sa chair jaune juteuse et parfumée est mi-sucrée avec une légère pointe d'acidité. Raffinée, la fra-

grance de cette prune est encore utilisée par Christian Dior pour le parfum J'adore. Elle est excellente pour la table et la transformation. Bon

Le verger-musée date d'environ 1871, moment où, suivant les traces d'un riche marchand de Saint-Roch-des-Aulnaies, Amable Morin, Sifroy Guéret dit Dumont plante 1000 pruniers, qui donnent principalement des prunes Damas bleues et jaunes

à savoir, cette variété est mieux adaptée au climat maritime qu'au climat continental. Lors de mon passage, une dame originaire de Montmagny racontait à M. Martin que, jeune, elle avait mangé de ces prunes, car sa mère en produisait. Elle voulait se procurer un prunier.

Quant à la Damas jaune,

elle ressemble à la bleue, sauf que sa peau est jaune, pigmentée de rouge. Sa chair, riche, légèrement acidulée et peu juteuse, est excellente pour les conserves. Finalement, la Lombard est une variété d'origine hollandaise. Elle est robuste et a l'avantage de s'adapter à différents types de sol. Comme les autres, elle produit abondamment une année

sur deux. Cette prune est ronde de couleur rouge foncé, et sa chair est jaune avec un peu de roux. Elle est tendre, sucrée et légèrement parfumée. C'est avant tout une prune de conserve. M. Martin a recommandé cette variété à la dame de Montmagny, car elle serait mieux adaptée au climat

continental de Cowansville, où elle vit maintenant.



CHARLES DE BLOIS-MARTIN

Des prunes Damas jaunes



LISE GOBEILLE

La Maison de la prune, d'esprit néoclassique, date de 1871.

Pas encore mûrs

Quand je suis passée, je n'ai pas pu goûter les fruits, car ils seront mûrs dans environ deux semaines. Déception. J'ai tout de même acheté de savoureux produits. Si l'envie vous prend de découvrir ces prunes, cette année, la récolte devrait être bonne, car certains arbres sont chargés de fruits. Je vous conseille d'y aller le dimanche pour profiter de la visite guidée, qui a lieu à 10 h 30. Une réservation est obligatoire: 418 493-2616.

Si vous souhaitez vous procurer une des trois variétés anciennes cultivées à la Maison de la prune, Ruralys, à Sainte-Anne-de-la-Pocatière, se spécialise dans la reproduction de variétés anciennes de fruits, dont les prunes.

lgobeille@ledevoir.com

Au jardin cette semaine

Avec la rentrée, on peut avoir tendance à négliger nos boîtes à fleurs et nos potagers. Pourtant, la saison n'est pas terminée. Pour en profiter le plus longtemps possible, n'oubliez pas de les arroser, de les désherber et de les fertiliser. Par ailleurs, le blanc ou oïdium est une maladie fongique qui forme souvent, en août, un léger tapis blanc sur le feuillage des cucurbitacées, des lilas, des pivoines, etc. Ses conséquences sont avant tout esthétiques. Toutefois, si on souhaite la contrôler, on peut la traiter avec 15 g de bicarbonate de soude dans 4 l d'eau en vaporisation environ tous les 7 jours ou après chaque pluie.

Dans la bibliothèque

POURQUOI MON COMPOST EST-IL CHAUD?

ET AUTRES QUESTIONS ESSENTIELLES SUR LE JARDIN
Guy Barter
Collection Jardinage
Delachaux & Niestlé
224 pages
26 juin 2017



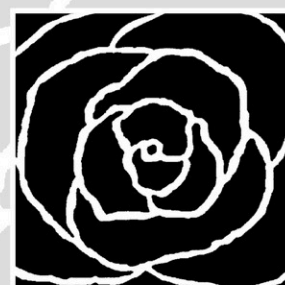
Cent trente questions et réponses sur les graines et les plantes, les fleurs et les fruits, le sous-sol et la météo... pour satisfaire le jardinier curieux de son environ-

nement. Amusant et éducatif, il a été écrit par l'horticulteur en chef de la RHS, la Société royale d'horticulture de la Grande-Bretagne, Guy Barter. Ce dernier a répondu pendant 20 ans aux questions des jardiniers à la radio d'abord, puis pour la Société. Chaque question a une réponse détaillée et claire, mais aussi une réponse brève dans un encadré. Cet ouvrage élégant est illustré par de remarquables dessins botaniques et des photos. Un livre intéressant pour les professeurs qui enseignent les sciences naturelles au primaire.

Fête de l'ail 2017

Les Amis du Jardin botanique, en collaboration avec l'Association des producteurs - Ail Québec, lancent une invitation à venir célébrer l'arrivée du nouvel ail. Voilà une belle occasion de rencontrer des producteurs passionnés, de discuter de culture et de faire vos provisions d'ail frais. Au programme: conférences, dégustations et ateliers de tressage. Tous les achats se font en argent comptant seulement. L'activité est gratuite, mais le stationnement au Jardin botanique est payant. Samedi 16 septembre 2017, entre 9 h et 17 h dans la serre d'accueil.

BONNE RENTRÉE!



25 ANS

MARIE VERMETTE inc.

Flurs, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal
Livraison

1 877 272-2226 514 272-2225

www.marievermette.com