



La **gastronomie** en plein air, en maillot et en sandales à l'**Été des chefs** Page D 4



Les **plantes alpines**, reines de l'**adaptation** en milieux inhospitaliers Page D 6

PLAISIRS

CAHIER D • LE DEVOIR, LES SAMEDI 25 ET DIMANCHE 26 AOÛT 2012



PHOTOS BENOIT LEGAULT

On connaît surtout Kuala Lumpur pour ses tours géantes, mais sa délicate architecture islamique est ravissante.



Le tiers de la population malaise est d'origine chinoise et elle exerce une influence considérable sur le pays, surtout au plan économique. Ici, de grandes spirales d'encens d'un temple taoïste chinois.

TOURISME MALAISIEN

Kuala Lumpur

Une capitale exotique et sympathique

Au moment où Bangkok et la Thaïlande sont marqués par des événements malheureux de violence, de pollution, de désastres naturels et donc de points d'interrogation pour les touristes, Kuala Lumpur (ou KL) et la Malaisie s'affichent comme une destination paisible en Asie du Sud-Est. Kuala Lumpur: voilà une ville asiatique pas chère, sécuritaire, exotique, multiethnique et très sympathique.

BENOIT LEGAULT
à Kuala Lumpur

L'anglais y étant la deuxième langue officielle, on peut voyager de manière indépendante dans cette destination à prix doux. Les réseaux de transport collectif urbains et interurbains y sont faciles à utiliser (les autocars sont confortables et le vénérable train Eastern and Oriental Express traverse le pays).

En outre, les plages de la Malaisie rivalisent de beauté avec celle du Siam. Certes, la Malaisie n'a pas la force d'attraction mythique de la Thaïlande, mais c'est en grande partie parce qu'on connaît peu ce pays hors norme.

Kuala Lumpur est presque trois fois moins peuplée que Bangkok, Hong Kong et les autres mégapoles orientales. On se marche moins sur les

pieds. Le centre-ville a été modernisé et embelli à coups de milliards de pétrodollars (avec les tours Petronas, notamment). Saupoudrez sur ce modernisme l'élégance exotique de l'architecture islamique, la religion officielle du pays, et vous obtenez une capitale pleine d'attraits.

La ville est jeune, à peine plus d'un siècle, avec une population généralement dynamique et branchée sur les courants internationaux. Une impression renforcée par le fait que KL, comme toute la Malaisie, est divisée en plusieurs secteurs malais, chinois et indiens, les trois grands groupes ethniques officiels.

Ce pays présente une histoire aussi complexe que celle du Canada mais son indépendance de l'Angleterre, nettement plus récente, date du 31 août 1957.

L'enracinement de l'islam remonte à un millénaire. On est

loin du laisser-faire bouddhiste en sauce thaïlandaise mais la main de fer du régime politique malais est presque invisible. Ce qui est évident, toutefois, c'est un islamisme plus doux, plus moderne et plus ouvert sur le monde que celui d'autres pays qui défraient tristement la manchette.

D'ailleurs, les musulmans de la Malaisie sont en général sympas avec les Occidentaux, surtout dans les régions rurales. On a l'impression d'y être une curiosité appréciée.

La Malaisie se pose en alternative à la Thaïlande, que ce soit pour prendre des vacances à la plage, faire du trekking dans la jungle, vivre la frénésie urbaine ou même se la couler douce à la retraite.

En vrac

Acheter. Batiks (au National Textile Museum) et objets en étain (de marque Royal Selangor). Aussi, on prend plaisir à fréquenter les marchés de nuit.

Dormir. Shangri-La Hotel, le summum du secteur hôtelier. On n'a jamais connu rien de tel et on paie ici le prix d'un hôtel bien ordinaire au Canada. Une légion d'employés souriants. Sept grands restaurants. Une piscine de rêve. Au cœur de KL. Un avant-goût

des normes magistrales de cette chaîne asiatique qui aura bientôt une adresse torontoise. shangri-la.com. Traders Hotel: un beau maillon de cette chaîne hôtelière innovante basée en Asie. Vue directe sur les tours Petronas. Le SkyBar est inoubliable: un grand bar à 33 étages de hauteur, entouré d'une piscine. Emotions garanties, verre à la main ou en maillot de bain. tradershotel.com.

S'y rendre. Qatar Airways. Pour aller en Asie du Sud-Est en deux vols plutôt que trois, en passant par le Moyen-Orient (Doha, Qatar) plutôt que par le Pacifique. Modèle de luxe et service. Réserver bien à l'avance: Qatar Airways est très populaire au départ de Montréal (la compagnie aérienne de l'année Skytrax en 2011 et 2012). qatarairways.com.

AirAsia: la fameuse ligne aérienne *low cost* basée en Malaisie permet d'aller à petit prix de Kuala Lumpur à moult destinations (dont Kuching, Bornéo). airasia.com.

Se renseigner. Tourism Malaysia à Vancouver: ☎ 604 689-8899, 1 888 689-6872, tourismmalaysia.ca.

Collaborateur
Le Devoir

PLAISIRS

TOURISME

J'adore les Guides Assimil de langues qui font dans la différence. Les derniers en date: le swahili, l'ukrainien et le tibétain. Et pour ceux que l'italien attire, ainsi que le Bel Canto : *L'italien pour les fans d'opéra*, pour mieux comprendre les livrets d'*Aida* et de *La Traviata*.

Long-courrier



LIO KIEFER

UN MOTORISÉ D'OCCASION

«J'ai déjà lu dans votre chronique du Devoir que vous aviez référé un marchand de motorisés. Pourriez-vous nous en donner les coordonnées? Nous sommes présentement à la recherche d'un véhicule usagé et nous aimerions avoir une référence de votre part.»

Claudette Paré, Montréal

Il s'agit de RV Westfalia, qui, comme son nom ne l'indique pas, ne fait plus vraiment dans le Westfalia mais dans le Mercedes motorisé. Jeeps et autres gros engins tout-terrain sont aussi disponibles. Tous les modèles sont des importations allemandes des années 1989 à 1995 mises aux normes canadiennes.

Certains modèles sont complètement restaurés à l'intérieur, d'autres se sont vu greffer un panneau solaire sur le toit ou un système tout neuf de plomberie et d'électricité. La majorité des véhicules roulent au diesel et certains sont configurés pour quatre saisons. Une garantie de 60 000 kilomètres est offerte, avec des exclusions. Pour les intéressés, des Mini, des Porsche et des Vielle américaines sont aussi dans le garage.

L'avantage de ces véhicules est d'être d'une grande robustesse. Le point faible, c'est la disponibilité des pièces de rechange de l'époque ou le risque de tomber en panne au fin fond de l'Abitibi ou dans le désert de la Mort. Autre détail: les tarifs sont un peu surévalués. rwestfalia.com/fr/index.php.

QUATRE FEMMES ET UN COUP FIN

«Mes trois sœurs et moi-même sommes à rêver d'une escapade à New York en octobre (après le fameux congé de l'Action de Grâce). Je fais appel à vos suggestions, idées, trouvailles, etc. Nous partirions de Montréal probablement en bus ou en train. Nous aimerions loger près de Times Square pour pouvoir y aller à pied.

«Nous disposons d'un budget moyen et voulons un hôtel correct, sans artifice (on se fiche d'un grand écran, de la climatisation ou du WiFi!). Bien sûr,

nous irons au Metropolitan Opera; c'est un must pour nous! Que nous conseillez-vous? Est-il plus judicieux de choisir une formule de forfait ou de tout choisir à la carte?»

Claudine Tarte, Montréal

Louer un hôtel près de Times Square n'est peut-être pas la meilleure idée. Quand vous l'avez vu une fois, vous avez tout vu: le marchand de saucisses, le joueur de saxo, le preacher, les quéteurs et les murs lumineux sont tous les jours à la même place, flics inclus. Et dans les hôtels de grand passage comme l'Edison, il est conseillé de porter des talons hauts pour ne pas toucher au sol mille fois souillé...

Une formule en forfait ou à la carte? Tout dépend de la façon dont vous voulez formuler votre entourage, dans l'autocar et après. Il y a des formules de visites en groupe et des forfaits bus dans Manhattan où vous pouvez monter et descendre à votre guise. newyorkpass.com/languages/Fr/busTourPackages.aspx?aid=5&gclid=CMqel6X19rECFQcAAo dFYAsA.

Mais le mieux, dans votre cas, serait de réserver à la carte, comme bon vous semble. Y aller en train est une belle façon, même si l'autobus est le sup-classe-de luxe. Dans un train, vous vivez... dans un bus, vous patientez.

Des agences comme Voyages Gendron (voyagesgendron.com) composent des voyages intéressants. Pour l'hébergement, j'ai essayé avec ma fille des appartements près du Guggenheim. Il y a Central Park pour descendre prendre un peu d'air et des restos sympas dans le quartier. ledevoir.com/opinion/blogues/voyager-avec-lio-kiefer/313168/new-york-en-appartement.

Pour les spectacles à demi-prix sur Broadway, allez à TKTS (nyctourist.com/broadway_tkts.asp), non pas à Times Square, où c'est toujours bondé, mais du côté des départs pour la Statue de la Liberté, qui est moins fréquenté. Pour le train de Montréal: viarail.ca/fr/aide/faq/voyages-aux-etats-unis.

IL ÉTAIT UNE FOIS DANS L'OUEST

«Je souhaite faire une excursion romantique en train, à partir de Montréal, avec Via Rail. J'ai un certificat-cadeau de 2000 \$,



Le fleuve Douro à Porto, dans le nord du Portugal.

FRANK PERRY AGENCE FRANCE-PRESSE

valide pour un an. Votre longue expérience du domaine du voyage saura très certainement me guider pour utiliser au mieux mon budget grâce à quelques suggestions de forfaits, de destinations et de saisons. L'idéal serait de faire l'aller-retour en train, tout en profitant possiblement d'une journée ou deux à visiter notre éventuelle plaisante destination, peu importe la direction que nous prendrons, ma dulcinée et moi.»

Jean-M. Perreault, Sainte-Thérèse

Avec Via Rail ou pour le train en général, c'est l'est ou l'ouest, ou encore le sud vers New York. Si vous prenez vers l'ouest, Toronto, les Rocheuses et Vancouver sont les lignes directrices. Vous pouvez aussi aller du côté du nord du Manitoba. Si vous voulez vraiment privilégier le train comme moyen de vision à deux, l'ouest risque plus de vous convenir.

Du côté de l'est, le trajet vers Halifax est beaucoup plus court et n'offre pas les surprises visuelles en nombre aussi important. Par contre, il vous faudra compter que l'aller ressemble beaucoup au re-

tour... Peut-être que l'avion peut s'avérer utile pour l'un ou l'autre.

Via Rail offre des forfaits tous azimuts, avec arrêts et excursions dans les Rocheuses ou à Vancouver. C'est certain que l'automne est la saison idéale. À l'ouest: les feuilles. À l'est, les rouges maritimes ensoleillés. viarail.ca/fr.

TROIS SEMAINES AU PORTUGAL

«Nous comptons effectuer un séjour de trois semaines au Portugal en octobre prochain. Que pensez-vous de cette destination? Nous aimerions passer une semaine à Lisbonne et une autre à Porto. Un appartement serait-il opportun dans chacune de ces villes? Avez-vous des adresses à nous suggérer?»

«Pour la troisième semaine, nous songeons effectuer une randonnée pédestre en Algarve. Avez-vous des informations sur les randonnées agréables dans cette région? Avez-vous des adresses de location d'appartement? L'Algarve est-elle très fréquentée en octobre? Nous avons horreur des foules; aussi, si tel est le cas, avez-vous d'autres régions-nature à nous suggérer au Portugal?»

R. Beauregard, Montréal

L'idée de Lisbonne et de Porto est excellente car ces villes sont si différentes en structures et en offres tout autour. Pour une semaine chacune, l'appartement est idéal: liberté, acheter sa bouffe, pas d'horaire...

Des adresses. Lisbonne: des adresses proposées par M. Belisle et Mme Labrecque. Grande Pensão Residencial Alcobia, Paço de Borratem, 15, 1100-408 Lisboa. ☎ 21 884 41 50, 21 886 42 01 (télécopieur). pensaualcobia.com, residencial.alcobia@mail.ptprime.pt. Torres Novas: hôtel Torres Novas, Praça 5 de Outubro, n° 5, 2350-418 Torres Novas. ☎ 249 813 660/62, 249 812 100-2350-418 (télécopieur). hoteltorresnovas.com, hoteltorresnovas@mail.telepac.pt.

À Lisbonne, il existe une entreprise récente spécialisée dans la location d'appartements à tous les prix et qui a une liste assez large pour l'intérieur de la ville. Quelques employées parlent le français. lisbon-apartments.com/fr/accomod_list.php. Dans le cas de Porto, consultez le site de Homelidays: homelidays.com/FR/Locations-Vacances/pt_norte_douro_pt/appar_porto_r13.asp.

En ce qui a trait à l'Algarve en octobre, vous pouvez oublier les hordes de touristes, qui sont rentrés à l'école ou au travail. Ce sont les purs et durs de l'Algarve qui y vont, ou les personnes comme

vous qui ont des attentes en matière de randonnées. algarveway.com.

À LIRE

Chez Ulysse, Le Grand Canyon et l'Arizona dans un seul volume, qu'on voudrait plus étoffé mais qui donne l'essentiel. Autre parution d'Ulysse, qui m'a fait sourire: *Comprendre le Québec*. En une centaine de pages, on essaie d'expliquer le Québec aux étrangers. C'est le plus souvent sans surprise et un peu décalé par rapport à la vraie réalité. Tout est assez beau et bien. Et, à la dernière page, on trouve quelques lignes sur l'accueil touristique, les Associations touristiques régionales (ATR) et gnagnagna. Mais rien sur l'absence de signalisation digne de ce nom pour une destination dite touristique. Pour un Québécois, le guide donne à sourire, ce qui est déjà ça.

J'adore les Guides Assimil de langues qui font dans la différence. Les derniers en date: le swahili, l'ukrainien et le tibétain. Et pour ceux que l'italien attire, ainsi que le Bel Canto : *L'italien pour les fans d'opéra*, pour mieux comprendre les livrets d'*Aida* et de *La Traviata*.

Pour vos questions, bonnes adresses, découvertes, trucs, envies, bons et mauvais souvenirs de voyage: lkiefer@ledevoir.com. Pour mon blogue: ledevoir.com/liokiefer.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS

Réservez maintenant pour l'été! Forfait « aventure au moulin » à partir de 126\$/pers. Autres forfaits: croisière dans l'archipel de l'Isle-aux-Grues, golf Trois-Saumons, théâtre d'été, passeport des 5 musées.

www.aubergedesglacis.com

1-877-245-2247

ESTRIE

AUBERGE & SPA WEST BROME

Le luxe décontracté à 1 heure de Montréal au cœur de la route des vins.

Confort douillet: lits de plumes, peignoirs de luxe, foyers de pierres. Aux petits soins: massages, bains thérapeutiques, soins corporels. Action: Tourbillon extérieur, sauna et piscine sous dôme de verre.

Encore: Gym high-tech, 6 kms de sentiers en forêt. L'extase: Cuisine aux accents de Provence d'un chef étoilé Michelin. Encore: Cave à vin primée par le «Wine Spectator» à prix très très doux...

Retrouvez votre nature: www.awb.ca

1 888-902-7663

LAURENTIDES

HÔTEL SPA WATEL. STE-AGATHE ★★ ★★

31 chambres avec vue magnifique sur le lac des Sables. Ch. classiques, supérieures et suites. Vous avez accès à la plage en face de l'hôtel, piscine Int/Ext., 3 spas Ext. et 1/ Int. Bain vapeur et sec. Massage sur place avec certains forfaits. A deux pas du théâtre le Patriote. Salle à manger réputée. WIFI HV gratuit. www.hotelspawatel.com 1 800 363-6478

ÎLE D'ORLÉANS

AUBERGE CHAUMONOT

Un rendez-vous romantique au bord du fleuve St-Laurent à St-François, I.O. Site unique, calme et romantique. Forfaits disponibles.

www.aubergechaumonot.com

418 829-2735 1-800-520-2735

MONTÉRÉGIE

HOSTELLERIE LES TROIS TILLEULS

ST-MARC SUR LE RICHELIEU & SPA GIVENCHY

Le tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme, volupté dans cette Hostellerie de charme, sur les rives du Richelieu, à 30 minutes de Montréal. Décor raffiné et confort douillet, cuisine du terroir gastronomique, cave prestigieuse, Spa Givenchy unique au Canada, piscine intérieure, saunas, salle d'exercices, onze salles de soins. Nombreux forfaits disponibles.

www.lestroistilleuls.com

514-856-7787 ou 1 800 263-2230

MAINE, U.S.A.

ELMWOOD RESORT. WELLS, MAINE

Vous en aurez plus; Plus de confort et beaucoup plus d'espace idéal pour la famille recherchant plus qu'une simple chambre d'hôtel ou pour le couple qui recherche le luxe. Nos confortables et abordables suites de 1 à 3 chambres avec cuisine & salon offrent espace et luxe. À quelques min. de la plage, sur l'itinéraire du "trolleybus", piscines int. & ext. chauffées, sauna, aire de picnic, terrain de jeux, conditionnement physique, Internet sansfil et plus encore! AAA et 3 diamants.

www.elmwoodresort.com

1 800 697-8566

NEW-HAMPSHIRE, U.S.A.

BRIARCLIFF MOTEL, NORTH CONWAY

Location idéale - à pied du village, restos, gare, magasins (Setler's Green à 1,5 mille). Très propre et abordable. Non-fum, pas d'animaux, a/c, cable, petit réfrigérateur. Proprio sur place. Très belle pisc. ext. chauffée. Certaines chambres ont une vue sur les montagnes. WiFi et coupons pour mag. outlet. AAA. Mai/Juin 69\$ à 129\$. Juillet - Octobre 89\$ à 199\$.

www.briarcliffmotel.com

1 800 338-4291

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

VOIR AUTREMENT

SAN FRANCISCO

HISTOIRE, ARCHITECTURE, ART DE VIVRE

31 octobre au 5 novembre 2012

WWW.SNTOURISMECULTUREL.COM

1 888 569-4040

SN
Tourisme culturel



Bon voyage

Afrique du Sud Safari-Culture

Circuit accompagné, vol avec KLM

Petit groupe du 03 au 18 novembre 2012

Prix: 5755\$ tout inclus sauf deux repas.

Départ garanti, places limitées (9).

Découvrez le Mexique avec Fernando Rosas

Hôtel Allegro Playacar, formule tout inclus

27 janvier au 3 février 2013

Prix: 1322.00\$ occupation double.

Petit groupe (24), places limitées



Allez hop! Voyages

www.allezhop.com

1655 Amherst, Montréal • 514-528-9091 • 1-888-528-9091

suivez-nous sur Facebook

permis du Qc, prix incluant les frais de l'OPC de 2\$ par tranche de 1000\$ d'achat.

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

PLAISIRS

DESIGN

La 23^e Semaine de mode de Montréal se déroulera du 4 au 7 septembre prochain. Cet événement phare galvanisera une fois de plus les passionnés de mode avec une programmation misant sur les défilés électrisants de nos créateurs reconnus comme de ceux de la relève, mais également en innovant avec une série d'expériences coups de théâtre.

La mode en fêtes



JEAN-CLAUDE POITRAS

La légendaire rédactrice en chef du magazine *Vogue US*, Anna Wintour, a toujours eu le don d'étonner la planète design. Visiblement, les mots « cliché », « lieux communs », « banalité » et « platitude » ne trouvent aucune résonance dans sa philosophie et sa vision de l'avenir de la mode. C'est ainsi que, pour sortir de la grisaille de la crise économique, la diva et son équipe de créatifs ont initié en 2009 la Fashion's Night Out (FNO) à New York, avec un succès retentissant qui rayonne aujourd'hui partout à l'international, dans plus d'une centaine de villes.

La Fashion's Night Out, qui prend d'assaut Manhattan une fois l'an, débarque enfin à Montréal

L'événement, qui prend d'assaut Manhattan une fois l'an avec ses cocktails éclatés, ses happenings design, ses défilés et son shopping nocturne dans plus de 1000 magasins ouverts très tard dans la nuit, débarque enfin à Montréal pour une première édition le 6 septembre prochain.

Le meilleur des boutiques branchées du Vieux-Montréal sera la vitrine innovante de cette fête extravagante où règnera une belle folie sous le thème de la créativité et de l'imagination portées à leur comble. Les bêtes de mode pourront profiter non seulement d'un festival top tendance aux allures BOF (*best of fashion*), mais également d'une aventure de magasinage haute en style et en couleur avec des soldes vertigineux et une foule de découvertes totalement séduisantes. nouveauxmontreal.com.

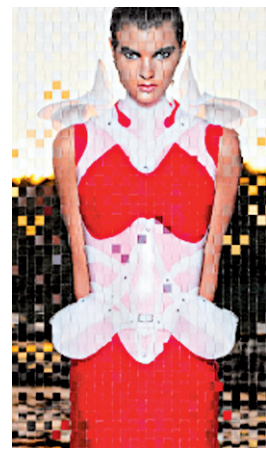
Rix Rax, les 25 ans enchantés de la boîte à surprises

L'univers de la mode est peuplé de gens hors du commun, d'artisans humbles, modestes et souvent marginaux qui viennent ennoblir les coulisses de ce métier trop souvent victime de ses coups d'éclat et de ses extravagances. Ces virtuoses passionnés qui aiment vivre à l'ombre des stars glamourieuses de la planète *people* occupent cependant une place primordiale, côté cœur, auprès du « vrai » monde.

Juliette Trolio est de cette belle race de personnes qui préfèrent fouler l'arrière-scène là où elle peut protéger son âme d'artiste. Styliste propriétaire de la merveilleuse mercerie Rix Rax, Mme Trolio célèbre cet automne les 25 ans de cet antre de bon goût où la magie opère chaque fois. Dans cette boutique de charme, on peut s'imaginer dans un film de Jacques Demy: serait-ce *Les parapluies de Cherbourg* ou plutôt *Les demoiselles de Rochefort*? A vous de choisir.

C'est en septembre 1987 que commence l'histoire de Juliette avec l'ouverture de Rix Rax, un lieu hors du temps, spécialisé en boutons, accessoires de couture et de chapellerie, boucles de ceinture, rubans, dentelles, plumes, boas et autres falbalas, à l'angle des rues Gifford et Saint-Hubert, au cœur du Plateau Mont-Royal.

Le succès de cette caverne de tous les bonheurs ne s'est jamais démenti et les



La Semaine de mode de Montréal, une célébration essentielle devenue indispensable.



MARC CRAMER

Les férus de mode pourront profiter d'un festival tendance et d'une aventure de magasinage haute en style et en couleur, avec des soldes et une foule de découvertes, à la première Fashion's Night Out, qui se tiendra dans le Vieux-Montréal en septembre. La Boutique Michel Brisson (photo) est l'un des commerces participants.

épcuriens de tous les horizons continuent d'y défiler, de José Di Stasio à Philippe Dubuc, d'Anne-Marie Cadieux à André Sauvé, de Louise Latraverse à Marc Laurendeau, parmi d'autres fanas. Même Bernard Landry, lors de son premier passage, a craqué pour cette irrésistible échoppe en déclarant, tout sourire : « C'est la boutique la plus charmante que j'ai vue de ma vie. » Bon anniversaire Juliette! rixrax.ca.

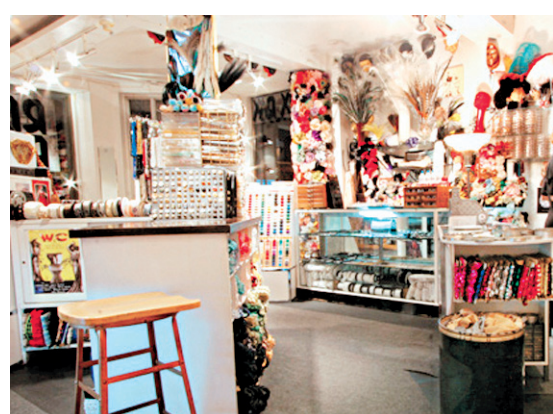
La Semaine de mode de Montréal

La 23^e Semaine de mode de Montréal se déroulera au cours de la même semaine, soit du 4 au 7 septembre prochain. Accueilli pour la première fois au Complexe d'art contemporain de l'Arsenal, cet événement phare galvanisera une fois de plus tous les passionnés de mode avec une programmation misant sur les défilés électrisants de nos créateurs reconnus tout comme

ceux de la relève, mais également en innovant avec une série d'expériences coups de théâtre allant des expositions *Exhibit* et *Jocelyn Picard* jusqu'au projet *La robe noire* portant sur l'éthique de la mode, sans oublier la projection d'une série de courts métrages sur ce thème.

L'originalité de l'image visuelle de cette édition, confiée avec brio au photographe Martin Rondeau, mérite à elle seule que l'on consulte le site de la SMM23 pour y voir le *making of* de la démarche créative de l'artiste.

Pour ajouter au buzz, la SMM23 soulignera également les 25 ans de carrière de Marie Saint Pierre et les 10 ans de la collection de la designer Eve Gravel. La grande fête de la mode québécoise se veut de plus en plus riche, vibrante, diversifiée et rassembleuse, une célébration essentielle devenue indispensable. semaine-demodedemontreal.ca.



RIX RAX

Rix Rax, une boutique où l'on trouve boutons, accessoires de couture et de chapellerie, boucles de ceinture, rubans, dentelles, plumes et autres falbalas.

CARNET DE STYLES

Lifting et branding

Bonne nouvelle! Le ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation (MDEIE) vient de mandater l'agence Sid Lee pour revoir entièrement l'image de marque de la mode montréalaise. Il reste à espérer que tous les intervenants du milieu auront su apprendre des erreurs du passé.

Il faut bien reconnaître qu'à l'échelle internationale, la banalité, le manque d'audace et de cohérence du branding de la mode d'ici n'a jamais permis à Montréal de se démarquer et de véritablement réussir à tirer son épingle du jeu. Espérons que cette opération de *lifting* et ce repositionnement permettront enfin à la métropole de rejoindre le cercle des capitales incontournables de la mode.

Le retour de trois griffes marquantes

Les designers de mode font un métier insécurisant et ont une vie d'artiste faite de hauts et de bas. Tous ont eu à subir tôt ou tard des dé-

boires et même des faillites. Quoi qu'il en soit, le souffle sacré et la passion des vrais créateurs ne s'essouffent pas pour autant et leur résilience légendaire leur permet souvent de renaitre. C'est le cas pour trois griffes marquantes qui ont dû jouer en sourdine ces dernières années et qui effectuent chacune à sa façon un retour attendu pour la nouvelle saison.

Du côté de Québec, voilà que le très talentueux designer de fourrure Jean-François Morrissette réjouit de nouveau sa fidèle clientèle avec ses manteaux éblouissants. *Idem* pour la griffe Myco Anna, pionnière de la mode écologique et éthique dans la vieille capitale, qui repart avec encore plus d'envergure à la conquête de tout le Canada. Pendant ce temps, à Montréal, le style unique et intemporel de Marisa Minicucci s'imposera de nouveau lors de l'événement Her New Vision le jeudi 30 août prochain. Pour marquer son retour officiel sur la scène mode, la créatrice dévoilera pour l'occasion sa collection automne/hiver 2012-2013 et nous présentera sa nouvelle approche commerciale.

LE NOUVEAU FESTIVAL DE LA FIBRE TWIST

De fil en aiguille

GWENAËLLE REYT

Filage, tricot, broderie et feutrage. Des activités ringardes et dépassées? Pas du tout, à entendre Amélie Blanchard, initiatrice et présidente du tout nouveau festival de la fibre Twist. Organisé en Outaouais ce week-end, l'événement rassemble 65 exposants, dont plusieurs jeunes de la relève. « Il y a encore des préjugés, admet la fondatrice. Mais il existe plusieurs artistes dont les créations sont très contemporaines, décalées et amusantes, comme les poupées en laine Rousskine ou les trophées de chasse de Feltfactory représentant des têtes d'animaux de la ferme en laine feutrée. »

Cela fait un an et demi qu'elle travaille sur le projet. En 2008, la trentenaire a quitté Montréal pour s'installer dans la région de la Petite-Nation en achetant une ferme pour élever des chèvres. « Je voulais faire du fromage, mais avec la crise de la listériose, ce n'était pas une bonne idée. Puis j'ai découvert

les chèvres cachemire et l'univers du filage », raconte la productrice de télévision. Après avoir appris à filer et participé à de nombreux rassemblements sur la fibre textile, elle a eu envie d'organiser un événement québécois. « Le filage est très courant aux États-Unis et au Canada anglophone, mais au Québec il est pratiquement inexistant », explique celle qui est aussi la vice-présidente de l'Association des producteurs de cachemire du Canada.

Ainsi, le premier festival du genre au Québec s'adresse aussi bien aux novices qu'aux connaisseurs souhaitant approfondir leur savoir-faire ou découvrir le travail d'autres passionnés. Des producteurs de fibre textile, principalement de laine (mérinos, angora, alpaca, cachemire, etc.) et de fibre végétale seront présents, donnant « un côté agricole au festival, sans les animaux », souligne Amélie Blanchard. Il y a aussi plusieurs exposants de filage, de tricot, de tissage, de dentelle et de feutrage.

Le festival organise également des ateliers. « Pour cette première, nous avons voulu avoir de gros noms du milieu pour attirer un maximum de personnes », ajoute-t-elle. Ainsi, parmi d'autres, la tricoteuse Stephanie Pearl-Mc-Phee du blogue The Yarn Harlot fera deux présentations, l'artiste Lexi Boeger montrera sa technique de filage à la main et Diane Gonthier initiera les participants à des techniques de feutrage. Les enfants pourront aussi participer gratuitement à des ateliers d'initiation.

Samedi soir, les festivaliers auront le choix entre un concert du groupe folk Tricot Machine et une compétition acharnée pendant laquelle les participants auront quatre heures pour réaliser un objet en cachemire. A vos aiguilles.

Collaboratrice
Le Devoir

Festival Twist, samedi et dimanche, à Saint-André-Avellin, festivaltwist.org.

Circuit

DÉPAYSEZ-VOUS SUR LES TERRES D'UNE AFRIQUE MÉCONNUE!

Namibie
29 mars au 11 avril 2013

Incluant 2 jours de safari en véhicules ouverts dans la parc national d'Etosha Pension complète

À PARTIR DE **6599\$** Par pers. en occ. double.
6699\$ APRÈS LE 19 DÉCEMBRE 2012

Complice de votre évasion
INCURSION
VOYAGES

TITULAIRE DU PERMIS DU QUÉBEC
FRAIS DE L'OPC DE 2\$/1000\$ NON INCLUS

Contactez-nous!
1 800 667-2400
www.incursion-voyages.com/dev-namb

PLAISIRS

LA VITRINE



DESIGN EXTÉRIEUR

LE JARDIN, UN ESPACE À VIVRE
Pierre Nessmann
Éditions de la Martinière
Collection «Pratique», 288 pages, 2012
59,95 \$

Le jardin est de plus en plus considéré comme un espace en prolongement des pièces de la maison. On y prend donc un soin tout particulier, autant pour le choix des végétaux que pour leur emplacement et l'aménagement du mobilier. *Le jardin, un espace à vivre*, publié aux éditions de la Martinière, s'avère un outil très pratique pour qui veut y puiser des idées. Mais il peut aussi bien servir pour l'unique plaisir des yeux, avec ses quelque 500 photos évocatrices. Du jardin contemporain, où l'on peut voir des chaises longues sur lesquelles on a fait pousser du gazon — il fallait y penser! —, au jardin naturel, où l'on suggère de travailler avec les matériaux disponibles sur place, en passant par le jardin urbain, tout y est, conseils pratiques en sus. Pour chacun des jardins présentés, on trouve par exemple des principes à suivre, des façons d'agencer les éléments et une liste de plantes incontournables selon le genre choisi. Le carnet d'adresses est européen, toutefois. Paysagiste et journaliste, l'auteur Pierre Nessmann est diplômé de l'École d'horticulture de Lullier, à Genève. Tandis que Philippe et Brigitte Perdereau parcourent l'Europe pour photographier les œuvres des grands paysagistes ou des simples passionnés.

Diane Précourt



DESIGN INTÉRIEUR

MAISONS EN BOIS INTÉGRÉES DANS LA NATURE
Pauline Delmet
Ulmer, 168 pages, 2012
44,95 \$

Il y a de ces aménagements où se fondent l'habitation et la nature, et le bois constitue le plus souvent le matériau par excellence pour de telles installations. Dans *Maisons en bois intégrées dans la nature*, publié chez Ulmer, on en présente des exemples éloquentes à travers 14 reportages effectués en France, mais dont l'environnement pourrait très bien se situer au Québec. Les préoccupations écologiques ont probablement contribué grandement à la redécouverte du bois comme élément idéal à la construction de maisons, qu'elles soient «glissées entre les arbres», «tournées vers la vue» ou «plaquées au sol», comme le proposent les trois grandes parties du livre. Plusieurs des agencements qui y sont présentés intègrent également des dérivés de l'eau. L'auteur, Pauline Delmet, est journaliste de formation scientifique spécialisée dans les techniques de l'habitat et de l'environnement, tandis que le photographe Patrick Eoche consacre son travail en bonne partie à l'architecture en bois. Inspirant.

Diane Précourt

ITHQ : une formation de sommelier-serveur

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) lancera prochainement un nouveau programme: la Formation internationale en service et sommellerie de restaurant (trois sessions). Lun des volets importants de ce programme Signature ITHQ est basé sur l'analyse organoleptique des vins et des mets qui permet de réaliser des accords réussis. La Formation internationale en service et sommellerie de restaurant laisse une large part de l'apprentissage aux expériences en milieu de travail : 30 semaines d'application pratique dans les salles à manger de l'ITHQ et 30 semaines de stage dans des établissements de restauration partenaires et des vignobles. Un premier groupe de 17 étudiants débutera en janvier 2013. La date limite d'inscription est le 1^{er} novembre (session d'hiver) et le 1^{er} mars (session d'automne). La réussite du programme est sanctionnée par deux diplômes du ministère de l'Éducation, auxquels s'ajoute un certificat Signature ITHQ en Formation internationale en service et sommellerie de restaurant. Séance d'information : 2 octobre 2012, à 18 h, à l'ITHQ. Pour réserver une place: ithq.qc.ca/fissr.

Le Devoir

ESCAPADE

Jusqu'au 8 septembre, Balnea Spa est le théâtre de l'Été des chefs. Et quand un massage ou un enveloppement sert d'entrée ou de dessert au plat proposé, c'est la totale.

L'ÉTÉ DES CHEFS À BROMONT

La gastronomie en pleine nature, en maillot et en sandales

Un A+ pour le Bistro B de Québec

DIANE PRÉCOURT
à Bromont et à Québec

Il sont dix, ils jouent leur carte pendant dix semaines et ils semblent y prendre un délicieux plaisir, tout comme la clientèle, d'ailleurs: la réserve thermale Balnea de Bromont offre pour la troisième année ses rendez-vous gourmands au cœur de cette station de détente: l'Été des chefs propose chaque semaine de la saison le menu d'un cuisinier réputé, servi sur une petite terrasse surplombant le lac Gale, dans les Cantons-de-l'Est.

Jusqu'au 8 septembre, Balnea est le théâtre de la gastronomie en pleine nature, en maillot et en sandales. Chaque plat ainsi concocté, inspiré de l'atmosphère de l'endroit et présenté par le chef lui-même le dimanche, figure également à la carte de son restaurant pour la durée de l'Été des chefs.

Lorsqu'un massage ou un enveloppement sert d'entrée ou de dessert au plat proposé, c'est la totale! Et les gens en redemandent.

Depuis le début de ce programme en 2010, s'y sont frottés plusieurs des meilleurs chefs que compte le Québec, de Jérôme Ferrer (Europea) à Damian Sansonetti (Bar Boulud), de Danny St-Pierre (Auguste) à Helena Loureiro (Portus Calle).

Lors de notre passage, récemment, c'est François Blais (Bistro B) qui avait conçu le mets balnéaire de la semaine: pétoncle Princess de la Côte-Nord mariné aux canneberges et fraises et accompagné d'une mousseuse à la rhubarbe, ainsi que pétoncle rôti servi sur des asperges et une sauce hollandaise à la truffe.

Courez vite au Bistro B pour déguster cet excellent plat mais aussi les autres au menu, celui-ci étant présenté sur l'Ablette. Le premier anniversaire de cet établissement de la rue Cartier, à Québec, coïncidait avec sa participation à l'Été des chefs. Blais, qui est passé par des restos parmi les plus prestigieux, nous arrive de l'Auberge Saint-Antoine où

il officiait au restaurant Panache depuis 2004.

A son Bistro B, on dirait qu'il est tombé dans la marmite lorsqu'il était petit... Visiblement dans son élément, le chef trône au milieu d'une cuisine complètement ouverte où toute la brigade s'affaire sous le regard curieux des clients, particulièrement ceux qui ont eu la bonne idée de s'installer au bar. «La première journée, ça stressait un peu les cuisiniers, mais ils s'y font rapidement», dit François Blais.

Les plats? A fondre de saveurs. L'endroit? Vachement sympa. Les vins? Tous d'importation privée. Bref, ça bouge, ça bla-bla-bla, c'est urbain et c'est branché. Du panache, quoi.

Le Devoir

Les restes de l'été

Ce samedi à l'Été des chefs: Eric Gonzalez (Auberge Saint-Gabriel). À partir de dimanche jusqu'au 1^{er} septembre: Eloi Dion (Van Horne). Et du 2 au 8 septembre: Stelio Perombelon (Sinclair). La réserve thermale Balnea offre aussi toute une série de massages et d'enveloppements, en plus des bains chauds et froids. balnea.ca, etedeschefs.com.



BALNEA SPA

Le spa Balnea, une station de détente au bord du lac Gale, dans les Cantons-de-l'Est.



SHAWN BENNETT

Le plat de pétoncles qui était proposé à l'Été des chefs par François Blais et qui continue d'être offert à son restaurant Bistro B de Québec jusqu'à la fin de la saison.

Un pub à jouer

Les jeux de société ont la cote. Pour les découvrir, Le Randolphe vient d'ouvrir ses portes dans le Quartier latin à Montréal.

GWENAËLLE REYT

Monopoly, Jour de paye, Risk... Des souvenirs de soirées interminables où, après quatre heures monotones, les participants déclarent forfait par ennui? Rassurez-vous, cette époque est révolue. Des centaines de nouveaux jeux de société font leur apparition chaque année.

Et pour les essayer, même plus besoin de les acheter car Le Randolphe pub ludique vient d'ouvrir sur la rue Saint-Denis à Montréal. Contre 5 \$, le nouvel établissement permet à ses clients de jouer à près de 800 jeux en tout genre.

À la tête de ce projet se trouve Normand L'Amour, passionné de jeux depuis toujours. «C'est dans mes os. Je joue depuis que je suis tout petit», raconte le comédien. Cela fait une trentaine d'années que je me dis qu'il faudrait ouvrir un café où les gens peuvent venir jouer.» Il aura fallu attendre tout ce

temps et surtout la rencontre de ses associés, Justin Bazoge, Joël Gagnon et Benoît Gascon, trois fanatiques de jeux, pour réaliser ce vieux rêve.

Inspiré de concepts existant dans d'autres villes du monde, cet établissement unique a nécessité un an de travail. «Ça

Contre 5 \$, le nouvel établissement permet à ses clients de jouer à près de 800 jeux en tout genre

manquait au Québec. En Allemagne, par exemple, tout le monde a une boîte des Colons de Catane à la maison et les gens sont très au courant des nouveautés. On est en retard ici», explique Benoît Gascon. Il arrive qu'on soit déçu par un jeu qu'on vient d'acheter et il n'y avait pas d'espace pour en parler ou échanger.»

C'est chose faite avec Le Randolphe, baptisé ainsi en l'honneur d'Alex Randolphe, père des auteurs de jeux

contemporains, et qui se veut aussi un lieu de diffusion pour les éditeurs de jeux.

Ouvré du mercredi au dimanche, l'établissement, qui n'est accessible qu'aux adultes, remporte déjà du succès. «Nous avons une clientèle d'habités, mais aussi des personnes qui viennent juste pour voir et qui finalement restent plusieurs heures à jouer», explique Justin Bazoge, qui est «tombé» dans l'univers des jeux de table.

Pour aider les clients, il propose des jeux en fonction de l'intérêt et des connaissances, regroupe des joueurs pour des parties plus nombreuses et explique les règlements au besoin. «Il y en a pour tous les goûts, assure-t-il. Il y a des jeux très simples, comme Dobble, qui s'apprennent en cinq minutes et qui marchent très bien en groupe. Nous avons aussi des jeux col-

laboratifs et d'autres beaucoup plus compliqués qui demandent plus d'investissement de la part des participants.»

L'aménagement du deuxième étage est déjà prévu pour cet automne afin d'accueillir les grands groupes et les jeux exigeant plus d'espace.

L'établissement attend également sont permis d'alcool, qui «devrait arriver sous peu», d'après les propriétaires. En attendant, le pub propose des cafés et d'autres boissons artisanales, avec une petite restauration.

Ravi, Normand L'Amour prévoit déjà d'être souvent présent et de se mêler aux clients pour une petite partie. «Tout le monde aime jouer. Quand on joue, on doit être soi-même et la gêne tombe. J'adore ça.»

Collaboratrice
Le Devoir

Randolph Pub ludique, 2041, rue Saint-Denis à Montréal. ☎ 514 419-5001.

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : DIFFICILE

2158

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

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

2157

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

PLAISIRS

SAVEURS

Dans de grandes villes comme New York, Vancouver, La Nouvelle-Orléans, Washington et bien d'autres, on développe les marchés bio et les marchés de proximité, ou encore les marchés fermiers, y compris la nuit, qui permettent aux producteurs locaux d'avoir des lieux privilégiés à l'écart des grands centres.



JACQUES GRENIER ARCHIVES LE DEVOIR

Un peu partout, des marchés naissent ou revivent et, surprise, ils croissent au même rythme que le niveau d'exigences des consommateurs.

Variés, les marchés



PHILIPPE MOLLÉ

Depuis une dizaine d'années, la chance m'a été donnée de parcourir le monde pour découvrir les marchés publics, lesquels rassemblent en principe divers intervenants de la terre. J'aimerais, ici, parler de ces intervenants de la ruralité, du savoir-faire de ceux qu'on appelle globalement cultivateurs ou agriculteurs.

Il n'est pas facile, en 2012, d'être cultivateur, de vivre de ses cultures ou encore de l'élevage. La mondialisation de l'agriculture a du bon, mais elle a aussi ses mauvais côtés; elle nous fait oublier, par exemple, qu'il existe des saisons chez nous. Grand diable, il est facile pour quiconque de se procurer en tout temps ce qui pousse ici de façon cyclique et qui est habituellement relié à la période estivale. Les consommateurs que nous sommes ont perdu le sens de la nature et veulent désormais consommer des fraises ou des asperges toute l'année.

Il y a vingt ans, on croyait peu aux chances de survie des marchés publics, en grande partie à cause des normes administratives et sanitaires qui parfois dépassent l'entendement. Pourtant, c'est le contraire qui s'est produit: les marchés naissent ou revivent un peu partout et, surprise, ils croissent au même rythme que le niveau d'exigences des consommateurs.

Mieux encore, dans de grandes villes comme New York, Vancouver, La Nouvelle-Orléans, Washington et bien d'autres, on développe les marchés bio et les marchés de proximité, ou encore les marchés «fermiers», y compris la nuit, qui permettent aux pro-



PHILIPPE MOLLÉ

Marché à Washington

ducteurs locaux de profiter de lieux privilégiés à l'écart des grands centres. La règle est simple: seuls les produits issus des fermes des producteurs présents sont autorisés, sans aucune possibilité de mixité avec d'autres produits, aussi bons soient-ils. Voilà une excellente façon de protéger les agriculteurs producteurs, les éleveurs et autres artisans, comme les fromagers et les boulangers, qui souvent, faute de moyens, n'ont pas la chance de pouvoir vendre chez eux leurs produits.

Visites dans les fermes de production

Pour éviter l'afflux inapproprié d'artistes plutôt que d'artisans dans les marchés fermiers, les différentes corporations se dotent de codes d'éthique, de conseils d'administration indépendants des différents marchés, et ce, afin d'éviter la dérive et le favoritisme. Dans le même ordre d'idée, afin de favoriser la diversité et de faire de la place à d'autres, un maraîcher ne peut avoir plus d'un comptoir ou d'un étal de vente à la fois dans de tels marchés. Il n'y a pas de possibilité non plus de revendre à gros prix son emplacement, comme cela se fait parfois ailleurs.

Des tirages au sort établissent les emplacements, dans un souci d'équité envers tous. Chacun y trouve ainsi son compte, mais ce sont les consommateurs qui en bénéficient en premier lieu. Pour gagner la confiance de ces derniers, ces commerçants offrent régulièrement des visites des lieux de production, à la ferme ou dans les vergers, lors desquelles ils expliquent les diverses méthodes de culture, les types de sol et même l'attitude de ces nouveaux fermiers qui prônent une alimentation raisonnée, sans qu'elle soit nécessairement biologique.

Près de Fontaine, dans le Vaucluse, en France, la municipalité propose à ses citadins un marché de nuit, de 17h à 22h. Cela permet aux cultivateurs de profiter du jour pour travailler dans leurs champs, avant de vendre leurs produits le soir venu. Point de revendeurs ici comme on en trouve à Pa-

ris, dans les agréables marchés des arrondissements, mais des producteurs locaux qui témoignent de la valeur de leur métier et qui offrent aux clients un contact direct et des produits sans intermédiaire.

Les marchés au Québec

Le même phénomène gagne en popularité au Québec. Les consommateurs avisés veulent retrouver dans un marché public divers commerces répondant à leurs besoins. Ils aiment aussi que la provenance des produits soit clairement indiquée. Il est aberrant d'avoir encore à se questionner en 2012 sur les différentes variétés de fraises ou de framboises vendues et sur la provenance des poireaux que l'on achète. Le gouvernement exige des producteurs du secteur agroalimentaire qu'ils indiquent l'origine de leurs produits, mais cette exigence n'est pas toujours respectée dans les marchés publics. Il suffirait pourtant, dans une zone réservée à cet effet, d'identifier les producteurs locaux, de définir leurs productions et de séparer sans discrimination les revendeurs, ou «producteurs associés».

De petits marchés de quartier ou de village voient le jour un peu partout au Québec. À Danville, Racine, Lachine, dans l'est de Montréal et ailleurs, certains tentent, de peine et de misère, de combattre les grandes et toutespuissantes chaînes connues. Ne souhaitons-nous pas pouvoir choisir nos aliments, en connaître la provenance?

Je n'ai rien, entendons-nous, contre les gros marchés, qui se doivent d'exister. D'ailleurs, faire la file au Marché central est une expérience unique, offerte à tout le monde. Seule contrainte, mais qui peut s'avérer bénéfique dans certaines circonstances: il faut acheter au sac ou à la caisse et, bien souvent, comme dans tout marché, payer comptant, avec ou sans facture.

Je le répète, je ne suis pas contre les gros marchés, et je n'ai rien non plus contre le marché Jean-Talon, que j'ai vu, hélas, changer d'entité. Et j'aime autant les commer-

cants du pourtour d'un marché, ici comme à Budapest ou à Mexico. Mais j'aime surtout discuter le bout de gras avec les producteurs d'ail du Québec, de maïs jaune ou de betteraves multicolores qui s'évanouiront dans un tagine de légumes.

Je n'ai plus d'intérêt, toutefois, pour un marché comme celui d'Arles, en Provence, qui a perdu son âme et ses odeurs pour faire place à n'importe quoi. Du coup, les «vrais et uniques» producteurs qui y demeurent sont étouffés par la masse de revendeurs qui écoulent de tout sauf du plaisir. La clientèle s'en désintéresse et commence à regretter que ce marché soit devenu un vaste supermarché à ciel ouvert.

Tant mieux si les événements des dernières semaines au marché Jean-Talon ont fait ressortir le bobo. Tant mieux si, bientôt, on corrige le tir. Et tant mieux si ce marché, qui célèbre en 2012 80 années de bons services, se donne des règles pour revenir à l'essentiel. Pourquoi un producteur agricole québécois qui se respecte devrait-il vendre des citrons, des oranges ou des mangues en plus de ses fruits et légumes locaux? D'autres, comme Louis, Nino et tous ceux qui s'affichent comme revendeurs, sont là pour ça, qui sont aussi, à mon humble avis, partie prenante du marché.

L'affaire Rémillard

C'est ce que disent les gens au marché Jean-Talon. Il faut espérer que la famille Rémillard, qui s'engage pour l'année prochaine à changer de camion ou à le faire modifier, pourra s'entendre avec les sages du marché Jean-Talon. Espérer que les 200\$ qu'on lui réclame chaque jour de présence au marché ne seront qu'un mauvais souvenir, car tout cela pourrait hélas coûter bien plus cher pour l'image et la réputation de ce marché octogénaire.

Ce camion qui dépasse de 60 centimètres la ligne de démarcation bleue aura fait couler beaucoup d'encre et fait pas mal jaser en ondes. L'affaire Rémillard nous a réveillés, car en 2012 les consommateurs ne peuvent plus demeurer insensibles à leur Québec agricole. On touche ici la fibre sensible et patriotique du «consommateur québécois». Le public témoigne de cet intérêt et encourage cet artisan qui, contrairement à d'autres, ose exprimer son ras-le-bol. Qui sait, le réveil du secteur agricole commence peut-être au marché Jean-Talon?

Philippe Mollé peut conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matin à l'émission de Joël Le Bigot Samedi et rien d'autre à la Première chaîne de Radio-Canada.

RECETTE DE LA SEMAINE

Pétoncles rôtis et carpaccio d'avocat

Pour 4 personnes

- 4 gros pétoncles frais
- 2 tomates émondées
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 gros avocat de Floride
- 1 citron pour le jus
- 30 ml de beurre
- 60 ml de vinaigre balsamique
- 15 ml de ciboulette hachée
- Fleur de sel et poivre du moulin

Retirer le petit nerf qui attache le mollusque à sa coquille. Eplucher l'avocat et le trancher finement, comme pour un carpaccio. Ajouter sur le dessus le jus de citron et l'huile d'olive, et laisser mariner durant 30 minutes au froid. **Faire fondre** le beurre et, lorsqu'il devient couleur noisette, faire caraméliser de chaque côté les noix de pétoncles. Assaisonner et retirer, tout en conservant le tout tiède dans un récipient. Dans la même poêle de cuisson que pour les pétoncles, ajouter les dés de tomate émondés et l'ail haché finement. **Verser** le vinaigre balsamique sur les dés de tomate. Disposer les tranches d'avocat dans chacune des assiettes et mettre dessus le pétoncle. **Répartir** tout autour des tranches d'avocat les dés de tomate, et finir avec la ciboulette. Assaisonner si nécessaire

DÉCOUVERTES

Les week-ends gourmands de Rougemont

Ils sont de retour, ces fameux week-ends gourmands, du 8 septembre au 8 octobre, dans la région de Rougemont. Durant cinq fins de semaine, des intervenants agroalimentaires offriront au public une foule d'activités pour toute la famille et pour tous les goûts. Et ce sera bien plus que juste des pommes. tourismrougemont.com.

SAVEURS À SAINT-DONAT

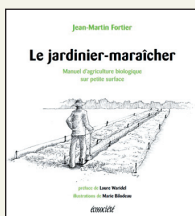
Le festival Rythmes et saveurs de Saint-Donat, qui aura cours pendant la fin de semaine de la fête du Travail, en est cette année à sa huitième édition. Il s'agit du deuxième festival en importance dans la région de Lanaudière, qui rassemble plus de 25000 personnes en trois jours. Art et gourmandises sont au menu. rythmesetsaveurs.com.

BIBLIOSCOPIE

LE JARDINIER-MARAÎCHER

Jean-Martin Fortier
Éditions Écosociété, 2012,
198 pages

Pour tous ceux qui rêvent de créer un jardin ou un potager de petite surface de façon biologique, voilà l'ouvrage idéal. Jean-Martin Fortier, qui exploite une microferme biologique, offre ici ses trucs et conseils pour cultiver avec bonheur.



Les grandes
Tables

LA GRÈCE EST DE RETOUR

les meilleurs vins de la Grèce

chez
Milos
et
CAVA

estiatorio Milos
514.272.3522
5357 Avenue du Parc,
Montréal, Qc H2V 4G9
www.estiatoriomilos.com

CAVA restaurant
514.273.7772
5551 Avenue du Parc,
Montréal, Qc H2V 4H2
www.cava-restaurantmontreal.com

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec
Ousmane Charles Touré au 514.985.3457 ou octou@ledevoir.com

JARDINS



Le Jardin alpin du Jardin botanique de Montréal fête ses 75 ans cette année.

PHOTOS MICHEL TREMBLAY

Dames des milieux inhospitaliers



LISE
GOBEILLE

La capacité des plantes alpines à vivre en milieux inhospitaliers démontre une des grandes forces du monde végétal : l'adaptation. Les différentes formes et caractéristiques de ces plantes sont le fruit d'une longue évolution qui leur permet de coloniser des écosystèmes où elles sont souveraines.

Sur le globe, les plantes alpines habitent au-dessus des zones naturelles des forêts. En région tropicale et équatoriale, elles colonisent les habitats au-dessus de 4000 mètres, tandis que dans les Alpes on les trouve à partir de 2200 mètres. Par contre, lorsqu'on s'approche des pôles, elles s'abaissent au niveau de la mer.

Au Québec, on retrouve des plantes alpines au parc national des Grands Jardins, sur le sommet du mont du Lac-des-Cygnés ainsi qu'au parc national des Hautes-Gorges-de-la-Rivière-Malbaie et de la réserve écologique des Grands-Ormes. Et, de l'autre côté de la frontière, elles habitent les sommets de certaines montagnes des Adirondacks, des montagnes Vertes et des montagnes Blanches.

Les sources de stress

En région alpine, le froid et les grandes variations de température sont sans équivoque les premières sources de stress. Par exemple, en montagne, la température diminue en moyenne de 0,55 degré Celsius à tous les 100 mètres d'élévation, et en plus, la température des feuilles peut passer de -10 °C par nuit claire à 40 °C lors d'une journée ensoleillée (« *Plantes de tous les extrêmes* », Serge Aubert, dir. du Jardin botanique de Lautaret, revue *Quatre-Temps*, printemps 2012). Puis,

Au jardin cette semaine

On ouvre une **nouvelle platebande**. On entre dans une bonne période pour la **plantation** des vivaces, des arbustes et des arbres. On peut **renover la pelouse par semis** jusqu'à la mi-septembre. On **divise les pivoines** et les pavots pour les multiplier ou s'ils montrent des signes de dépérissement.



Dans ce jardin de crevasses du Jardin alpin, on aperçoit des plantes dont la croissance en forme de touffe ou de coussin est une façon de lutter contre le froid.

il va sans dire que les grands vents, le soleil excessif ainsi que les sols pauvres sont autant de facteurs avec lesquels les plantes alpines doivent conjuguer.

Comment s'adapter?

Première stratégie : rester petite pour mieux résister au froid et conserver sa chaleur. Pourquoi? Parce qu'il fait plus chaud au ras du sol. L'hiver, les plantes sont protégées par une épaisse couverture de 40 centimètres de neige qui maintient la température à un confortable 0 °C, et ce, même si la température extérieure est beaucoup plus froide. Un autre avantage d'être compacte et petite est que cette taille permet de résister aux vents et à la neige. Deuxième stratégie : une forme qui protège du froid et du gel. Plusieurs plantes alpines croissent en forme de coussin, un format qui leur permet de perdre moins de chaleur et d'eau, car la forme sphérique expose la plus petite surface pour un volume donné. La température à l'intérieur du coussin demeure toujours plus élevée que la température ambiante. Fantastique, non?

Les touffes, une forme courante chez les graminées, procurent un microclimat semblable. Finalement, certaines s'emmitouflent, elles ont une tige épaisse qui possède un seul bourgeon enfoui au cœur d'une rosette de feuille, le protégeant ainsi de températures pouvant descendre jusqu'à -10 °C.

Troisième stratégie : les poils en abondance, l'équivalent du chandail de laine pour nous. Certaines plantes revêtent une pilosité très forte, parfois même laineuse, qui les garde bien au chaud. Du même coup, ces poils protègent la plante de la déshydratation par le vent et de la lu-

mière excessive en altitude.

Enfin, pour combattre le gel, certaines d'entre elles ont même la capacité d'abaisser le point de congélation de leurs liquides cellulaires ou utilisent la surfusion, un mécanisme qui permet au liquide dans la cellule de ne pas geler. Cette dernière stratégie, très efficace, permet une résistance jusqu'à -40 °C!

La culture

Afin de réussir la culture des plantes alpines, on essaie autant que possible de reproduire les conditions de leur milieu naturel. Voici quelques conseils, mais je vous recom-

mande de vous joindre à la Société des plantes alpines et de rocailles du Québec (SPARQ) pour mieux comprendre cette flore unique (sparq-qarqs.org).

Premièrement, on recommande de situer la rocaille ou les auges dans un endroit aéré et de préférence exposé au soleil matinal. Aussi, les sols doivent être drainants. Pour ce faire, on y incorpore du gros sable, des petites roches ou encore du tuffeau (une argile cuite concassée). Afin de maintenir le sol frais pour les racines, on insère des pierres plates à la verticale et on saupoudre d'un fin gravier le sol, car la chaleur qu'il diffuse le

L'Alpinum a fêté ses 75 ans

Cette année, le Jardin alpin du Jardin botanique de Montréal a célébré ses 75 ans. C'est un endroit magnifique, particulièrement au printemps, pour découvrir les plantes alpines de différentes régions du monde. On y trouve également deux jardins de crevasses impressionnants, des auges alpines inspirantes, un jardin minéralogique et des collections de plantes tapissantes et de conifères nains.

René Giguère, responsable depuis 20 ans de ce jardin, réalise un travail exceptionnel. On doit reconnaître en particulier le nombre important de nouvelles espèces qu'il a introduites dans la collection.

Des questions à propos de votre jardin? N'hésitez pas à me contacter à lgobeille@ledevoir.com

Livre

PETIT LAROUSSE DES TECHNIQUES DE JARDINAGE

Catherine Delvaux
et Michel Loppé
Éditions Larousse
mai 2012

Voilà une belle encyclopédie visuelle, bien pensée, qui est une vraie mine d'information. Elle est aussi agréable à consulter. Les techniques de jardinage pour le jardin d'ornement, le potager et le verger sont illustrées à l'aide d'aquarelles, donnant au livre du cachet et facilitant la compréhension des explications. On n'y propose que des solutions naturelles au contrôle des ravageurs, des adventives et des maladies fongiques, et les méthodes présentées appliquent les principes écologiques. Ces méthodes qui demandent moins d'effort et de temps laissent plus de temps libres pour profiter de son jardin. Les trois premiers chapitres, « *Découvrir son jardin* », « *La trousse à outils* » et « *Mes premiers pas* », donnent de l'information de base et m'ont particulièrement plu.

Le premier chapitre aborde différents sujets, tels que connaître sa terre, les plantes indicatrices, comprendre les plantes, reconnaître les microclimats et les différentes expositions. Ces connaissances évitent bien des erreurs et nous apprennent à observer le jardin. Le deuxième chapitre présente un sujet souvent négligé mais capital : les outils. On nous y montre comment choisir le bon matériel, comment l'utiliser efficacement sans se fatiguer, comment l'entretenir, etc. Quant au troisième chapitre, on y présente trois cas : démarrer un jardin qui est à nu, prendre en main un jardin négligé et hériter d'un jardin entretenu. Dans chaque cas, on donne des trucs pratiques. Chaque chapitre suivant couvre un groupe de plantes : les vivaces, les arbustes, les rosiers, le potager, les arbres... Une autre caractéristique intéressante de ce livre : les nombreux encadrés qui donnent de l'information utile, rapidement.



Escapades

ESTIVALES

LE ROYAL CHAMPÊTRE
B&B ●●●● GÎTE

Vacances - Loisirs - Affaires

Tarifs spéciaux
-10% à partir de 3 nuits
-20% à partir de 7 nuits

5494 Avenue Royale
Boischatel Québec
G0A1H0 Canada

Réservation
1-866-762-1800

www.leroyalchampeetre.com

AUBERGE DES
Glacis
★★★

Une aventure gastronomique au moulin
à une heure de Québec

Tél. : 418 247-7486 Sans frais : 1 877 245-2247
www.aubergedesglacis.com

LES GRANDS PRIX DU TOURISME QUÉBÉCOIS 2010

LAURÉAT RÉGIONAL

LES GRANDS PRIX DU TOURISME QUÉBÉCOIS 2008

LAURÉAT NATIONAL BRONZE

LAURÉAT NATIONAL

POUR ANNONCER DANS CE GROUPEMENT, COMMUNIQUEZ AVEC JEAN DE BILLY AU 514 985-3456 OU JDEBILLY@LEDEVOIR.COM