



SAMEDI



CONSUMMATION

Le silence des clients mécontents

Page 4



SAVEURS

Macarons, le retour

Page 5



JARDINS

À l'ombre des pommiers en fleurs

Page 6

TOURISME

Stupeur et tremblements à TOKYO



Tokyo by night. En haut: le Cozu-Play. Chaque dimanche, cette sorte de dessin animé grandeur nature voit défiler nombre de joveuses accoutrées comme si elles auditionnaient pour un film XXX que Tim Burton aurait écrit après avoir pris du LSD.

Dans la capitale nipponne, on peut se perdre dans la traduction mais se retrouver en pleine tradition. Pester contre la modernité mais tester sa résistance à l'urbanité. Louvoyer dans le ras-le-bol de la circulation mais être noyé par un raz-de-marée de stimulations. Se régaler à profusion mais surtout se nourrir d'illusions. Bienvenue sur la planète Tokyo.

GARY LAWRENCE

Tokyo — «*Finale, tu veux savoir ce que c'est avant ou après y avoir goûté ?* » Euh... après? Quelques saveurs becquetées plus tard, un roulement de tambour (avec baguettes asiatiques) résonne dans ma caboche, devant l'imminence de la révélation du contenu de ce suprême repas...

— Alors, dans l'ordre, tu as mangé du sushi de baleine, de la cervelle crue de crabe et du foie gras de poisson.

— Du foie gras de poisson? Wow! Et cette sorte de grosse nouille udon, là?

— Ça? C'est du shirako, quelque chose comme des amourettes de poisson, ou plutôt le sac où il emmagasine sa semence. Cru, bien entendu.

— ...

Deuxième service. Une assiette de tentacules atterrit devant nous. Suspense.

— Dis donc, est-ce que je rêve ou bien ça grouille, là?

— Ah! tu les as vus bouger? D'habitude, ils remuent davantage; mais peu importe, c'est bon signe, ça veut dire que la seiche était extrêmement fraîche et qu'on vient tout juste de lui couper la tête mais que le message du cerveau ne s'est pas encore rendu jusqu'à la dernière ventouse...

— ...

Avant d'y mettre les pieds, il est plutôt ardu d'imaginer tout ce qu'il est possible de vivre ou d'expérimenter à Tokyo. Dans cette mégapole monstrueusement godzillesque et peuplée au bas mot de 35 millions d'âmes, on peut se faire curer les oreilles dans des salons spécialement dédiés à cette fin, demeurer stupéfait devant une cuvette qui analyse le contenu des re-

buts humains (au Toto Space Center), visiter un musée consacré au sel et au tabac, assister aux obsèques bien réelles d'un personnage fictif de manga, pénétrer dans une boutique Snoopy aussi vaste qu'un Renaud-Bray, palper des œuvres d'art à l'aveugle au lieu de les reluquer (à la Gallery Tom) ou être saisi d'effroi devant un ténia de 8,8 mètres (au Musée du parasite).

Où que l'on soit sur Terre, Tokyo a peu ou prou d'égal pour susciter autant de stupeur et de stupéfaction, autant de tremolos et de tremblements d'étonnement. Aussi insaisissable qu'une carpe japonaise qu'on tenterait de pêcher à mains nues, aussi indéchiffrable que 12 idéogrammes superposés, la capitale de l'État nippon nécessite tout un décodeur pour pouvoir lire les premières lignes de son programme.

Déjà, en déambulant le long de ses avenues souvent dépourvues de joliesse, on voit bien que la ville la plus peuleuse du globe a un gros grain de folie, surtout quand on tombe devant la ruche translucide de l'immeuble Prada, le bloc de gruyère vitré de la boutique Tod's, le monolithe de briques de verre de l'immeuble Hermès ou le bizarroïde collège technique Aoyama, sorte de lépidoptère architectural aux allures de *transformer*. Quant à la dynamique Flamme d'Or de Philippe Starck, on comprend vite pourquoi les Tokyoïtes l'ont affectueusement surnommée le «colombin doré» (traduction libre).

Cité archidynamique où rien ne se sait mais où tout s'essie, où tout se tait et rien ne s'étaye, Tokyo se trouve aussi perpétuellement englouti par un tsunami d'êtres tantôt rangés et discrets, tantôt flamboyants mais circonspects. Aux côtés de mornes *salarymen* tout de noir vêtus, la jeunesse délurée déferle dans un maelström circassien digne d'un long métrage fellinien.

— Excusez-moi, madame, mais auriez-vous un

problème d'autisme vestimentaire?

— Je vous demande pardon?

— Je veux dire... Cet accoutrement innommable — jupe aqua, bottes de cuir rose, chemisier rayé mauve, bourse pur plastoc orange et veste en vinyle bleu — ressemble à s'y méprendre à un plat de sushi de plastique qui se serait décoloré en vitrine...

— Mais monsieur, c'est ça, la mode, ici. Si la conversation qui précède est fictive, elle aurait très bien pu se dérouler à Tokyo, tant cette cité tête tout ce qui se tente en termes de tendances. Glougloutant labo qui bouillonne d'idées nipponnes, l'ex-capitale du shogunat Tokugawa s'amouraille chaque jour d'une nouvelle livrée, au cas où la combinaison serait la bonne. Et elle finit toujours par la trouver.

Parfois, au détour de certaines rues, on ressent l'impression de pénétrer dans les cases de truculents mangas, ces «dessins fous» dont sont si friands les Tokyoïtes. C'est particulièrement le cas sur Takeshita d'ori, une rue piétonnière aussi pentue que courue, où on assiste en permanence au télescopage des cultures, des époques et des styles, tant dans la palette des ados lassants que dans les boutiques qui proposent leurs panoplies néo-rockabilly-trash, funky-soft-punk ou post-über-gothique.

Poussée à l'extrême, cette rébellion d'une frange jeuniste contre la rigidité parentale nipponne trouve son ultime expression dans le Cozu-Play, ou Cos-Play. Chaque dimanche, cette sorte d'*anime* (dessin animé) grandeur nature voit défiler nombre de joveuses accoutrées comme si elles auditionnaient pour un film XXX que Tim Burton aurait écrit après avoir pris du LSD: punkettes coquettes, boniches lubriques, lolitas licencieuses et écolières racoleuses posent aux côtés d'infirmières aux mœurs légères soignant des Mini-Fée postnucléaires, sous l'œil intrigué de lutines en latex et autres pokewomans — ou pokemon humaines. Sur qu'un de ces jours quel qu'un se travestira en Kato sado-maso ou en Demetan dominateur.

10h55, n'importe quel matin de la semaine. Une file

d'attente latente de plusieurs centaines de Tokyoïtes fébriles défile devant Omotesando Hills, qui ouvre ses portes à 11h. Non, il ne s'agit pas d'un centre sportif, d'un théâtre ou de la future salle permanente du Cirque du Soleil — au demeurant plus populaire à Tokyo que nulle par ailleurs dans le monde. En fait, Omotesando Hills n'est qu'un centre commercial, mais le plus huppé de Tokyo, l'ultime autel où les Tokyoïtes rêvent de faire leurs offrandes aux dieux consommatoires, qu'ils vénèrent plus que tout dans leur panthéon.

Difficile d'imaginer plus *shopaholic* qu'un Tokyoïte, même s'il s'agit d'un Tokyoïte interrompu dans ses élans dépensiers parce que fraîchement congédié. Même au plus flasque du dégonflement de la bulle spéculative, il y a quelques années, la capitale de la deuxième économie mondiale n'avait pas perdu son statut de haut lieu de l'hyperconsommation.

Maintenant que l'économie a repris du mieux, c'est encore pire: que ce soit pour se nipper hip, dégoter le dernier trucmuche à la mode ou la babiole à accrocher à son cellulaire, les rues de Tokyo grouillent plus que jamais d'acheteurs compulsifs. Ici plus qu'ailleurs, la pression sociale engendre le besson d'être remarqué pour se démarquer, et l'obsession du *tatemae* — le masque que portent tous les Japonais pour ne jamais laisser transparaître les émotions — se doit d'être impeccable.

Pourtant, sur les étals, tout ce que produit l'Occident bénéficie d'une place de choix, dans ce pays prétendument méprisant envers les *gaijins* (étrangers). «*En fait, beaucoup de Japonais font preuve d'une xénophobie latente et raffinée, précise une Française établie à Tokyo [appelons-la Henriette pour lui épargner l'opprobre]. Ils ne méprisent pas les gaijins mais ne les adorent pas non plus, ce qui est assez contradictoire, car c'est pour eux une grande fierté qu'ils s'intéressent à eux. Bref, nous sommes à leurs yeux des causes désespérées quand ils prennent connaissance de nos mœurs, mais ça leur flatte l'ego de nous avoir comme amis.*»

VOIR PAGE D 3 : TOKYO

<p>Amérique du Sud PÉROU - CHILI - ARGENTINE Départ de groupe du 10 novembre au 1^{er} décembre 2006</p> <p>Découvrez les paysages grandioses de ces 3 magnifiques pays. Vous visiterez Lima, Cuzco, Macchu Picchu, le lac Titicaca, Santiago de Chile, Bariloche, Elcalafate (glaciers), Buenos Aires, Les chutes d'Iguazu, etc.</p> <p>Lachenaie (450) 585-9797 ouverture le 5 juin Brossard (450) 465-0620 Greenfield Park (450) 926-1333</p>	<p>CAA Voyages</p> <p>www.caaquebec.com</p> <p>Laval (450) 682-8100 Montréal (514) 861-5111</p>	<p>L'Europe de la manière différente CROISIÈRE SUR LE DANUBE, LE MAIN ET LE RHIN Séjour de 4 nuits à Prague et 2 nuits à Colmar (Alsace) Du 14 au 28 septembre 2006</p> <p>Seulement 4 cabines disponibles, faites vite!</p> <p>Pointe-Claire (514) 426-2760 Saint-Léonard (514) 255-3560 Service affaires 1 888 659-4545 Ailleurs au Québec 1 888 549-5559</p>
--	---	--

TOURISME

UNE NOUVELLE DONNE À HONG-KONG : LES HÔTELS-BOUTIQUES. LAS DE LOGER DANS DES ÉTABLISSEMENTS LUXUEUX AVEC DES CENTAINES DE CHAMBRES COMME TÉMOINS DU BUSINESS PASSAGER, LES VOYAGEURS DITS D'AFFAIRES SE SONT FAITS DEMANDEURS D'IDENTITÉS CERTES LUXUEUSES MAIS AVEC UN SERVICE À LA CARTE ET DES ATTENTIONS PARTICULIÈRES.

Long courrier



Lio Kiefer

Boston avec cachet

« Mon copain et moi désirons séjourner à Boston. Nous ne connaissons pas du tout Boston, ce sera notre première visite. J'ai obtenu des billets pour assister à un concert de l'Orchestre symphonique de Boston, dans le Symphony Hall, durant notre séjour. Comme nous serons à pied — nous ne louerons pas de véhicule —, nous aimerions demeurer dans les environs de ce hall, mais nous avons l'intention de découvrir la ville, son centre, son port et quelques musées.

« Pourriez-vous nous guider sur un endroit sympathique où nicher pendant ces quelques jours? Bien entendu, j'ai vu sur Internet la recommandation des hôtels connus, mais c'est parfois impersonnel! Nous recherchons un hébergement chaleureux, exceptionnel, plein de cachet. Nous ne sommes pas des millionnaires mais un prix moyen et même un peu plus nous conviendrait très bien pour passer quelques jours mémorables à Boston. »
Michelle Vincent, Montréal

Pas très loin du Symphony Hall, il y a une *guest house* de style avec une trentaine de chambres qui répond à votre idée de cachet. Sans être exceptionnel, l'accueil se fait au millimètre, c'est-à-dire que vous êtes plus une identité qu'un numéro de chambre. Ce lieu, le Newbury Guest House, est situé en plein cœur de Back Bay, là où les boutiques, restaurants et galeries se font la nique par pure coquetterie urbaine. Une trentaine de chambres réparties dans trois maisons victorienne parfois lourdement décorées mais qui témoignent d'un joli patrimoine mobilier.

Pour plus de calme la nuit, il faut choisir les chambres de derrière, celles qui ne donnent pas sur Newbury Street, où le brouhaha des terrasses peut retarder le moment de plonger dans un sommeil profond. Un petit-déjeuner sous forme de buffet est compris dans la note qui s'élève à 175 \$US la nuit, en occupation double. Newbury Guest House, 261 Newbury Street, ☎ (617) 437-7666, 1 800-437-7668, www.newburyguesthouse.com.

Londres sans danger

« Mon conjoint et moi irons à Londres pour huit nuits en septembre prochain. Nous recherchons un hébergement à bon prix, tout en étant facile d'accès en métro. Certains quartiers sont-ils à déconseiller? Paddington est décrit comme délabré et sordide, mais est-il dangereux? Merci d'éclairer vos lecteurs dans leur planification de voyage! »
Isabelle Voyer, Montréal

Dans votre question, vous parlez d'éclairage, et c'est bien ainsi que cette chronique hebdomadaire se décline, sous forme d'éclairage et non pas d'incontestable vérité: ce sont le plus souvent des sensibilités, parfois subjectives, entremêlées d'adresses que j'ai eu l'occasion de connaître dans l'exercice de mon métier.

En ce qui concerne Londres, c'est une

ville de villes, c'est-à-dire que chaque quartier a une identité forte. Dans Paddington, ce sont les abords de la gare qui sont *heavy metal*, mais comme les environs de Victoria, King's Cross et Euston, autres gares où l'environnement n'est pas des plus délicats. Si vous voulez de l'ambiance et quelques folles nocturnes, le quartier de Camden est ce qui se fait de plus redoutable depuis un peu plus d'une décennie.

Certaines de mes connaissances choisissent un quartier londonien en fonction de ses ethnies environnantes. Sikhs à Southhall, Chinois à Soho, Bengalis à Shoreditch, Antillais à Brixton, Turcs à Stoke Newington, Irlandais à Kilburn et Africains à Hackney. Ce n'est pas pour la rencontre des « locaux » mais pour leurs restaurants.

Pour un choix personnel et pour éviter de payer une fortune dans des *guest houses* pointées dans des quartiers chics ou dans des hôtels pour financiers repus, je choisis de rester dans le quartier Marylebone, dans le West End, entre les stations de métro Baker Street et Bond Street. Je descends quelquefois dans un B&B sans génie mais qui offre de bons prix, le Prince Regent Hotel, 37 Nottingham Place, Marylebone, London W1U 5LT, http://www.studystay.com/prince_regent_hotel_london.htm.

Bonnes adresses

Une nouvelle donne à Hong-Kong: les hôtels-boutiques. Las de loger dans des établissements luxueux avec des centaines de chambres comme témoins du business pas-

sager, les voyageurs dits d'affaires se sont faits demandeurs d'identités certes luxueuses mais avec un service à la carte et des attentions particulières. C'est ainsi que Hong-Kong a vu fleurir ces dernières années des hôtels boutiques où le minimalisme du mobilier côtoie le maximalisme réceptif.

Comme on ne peut plus rien construire à Hong Kong, faute de place, les hôtels boutiques ont pris pied dans des bâtisses déjà existantes, certaines étant d'anciennes usines qui ont déménagé en Chine. Complètement revampés, ces hôtels sont un véritable ressourcement empreint de sérénité car la vie à Hong Kong est trépidante, une sorte de grand centre commercial qui fonctionne de jour comme de nuit.

Entre les Armani, Kenzo et Jean Paul Gaultier puis les milliers de restaurants et de marchands de bébèles, de légumes et de poissons sautillants, il est bon de se retrouver dans des espaces au calme absolu et au décor paisible.

Comme au Lanson Place Hotel Boutique & Residences, qui compte une centaine de chambres en plein cœur de Causeway Bay, un quartier où il fait bon se promener pour bien manger et bien magasiner. Intérieurs en teck et en verre, salle de bains avec miroirs dans tous les coins et gadgets télé-viéo dernier cri. Téléphone et Internet ainsi que cuisinette de base sont à l'avenant. À partir de 250 \$ la chambre, en occupation double, avec petit-déjeuner qui fait dans les viennoiseries. Tarifs dégressifs pour de séjours d'une semaine. www.lansonplace.com.



AGENCE FRANCE-PRESSE

Londres est une ville de villes, c'est-à-dire que chaque quartier a une identité forte.

Bien campés, les terrains

CAROLYNE PARENT

Ah! le grand air, le gazouillis des oiseaux, les bons effluves du sous-bois et des cocos que le voisin fait cuire sur son Coleman, au petit matin, tout en écoutant la radio à fond la caisse...

Il existe quelque 950 terrains de camping au Québec, nous apprennent Louise Gaboury et Louise Gagnon, auteures du nouveau guide Ulysse, *Camping au Québec*. Arrangeons-nous donc pour en choisir un bon!

Les deux campeuses averties, la première journaliste spécialisée en tourisme, la seconde à la barre des communications à la Fédération québécoise de camping et de caravaning, ont sillonné les routes de la Belle Province l'été dernier, histoire de répertorier 72 terrains répondant à la catégorisation suivante: camping recommandé pour les familles, aménagé sur un beau site naturel, aménagé pour les campeurs sous la tente, aménagé pour les caravaniers, situé à proximité d'un milieu urbain ou d'un attrait touristique et

Camping au Québec



offrant un service de location d'équipement. Résultat? Un outil informatif qui, en 224 pages, facilite grandement le repérage d'un terrain.

« C'est le premier vrai guide des terrains de camping au Québec, note Louise Gaboury. Il s'agit d'un répertoire de nos coups de cœur, pas nécessairement des plus beaux campings mais plutôt de ceux qui répondent le mieux aux exigences des diverses clientèles. »

Ainsi, vous souhaitez dresser votre tente aux îles de la Madeleine cet été? Eh bien, les auteures proposent par exemple le Barachois, ou encore le parc de Gros-Cap. Pour chacun, elles donnent un descriptif, les tarifs, la classification d'une à cinq étoiles, le trajet à suivre et jusqu'à un plan précis des emplacements de camping. Et il en va de même pour des terrains de 18 autres régions touristiques.

Bien conçu, bien réalisé, *Camping au Québec* permet assurément de faire un choix éclairé. Quant aux campeurs sauvages, on leur conseillera plutôt les 878 autres terrains ne figurant pas dans ce guide.

Collaboratrice du Devoir

À suivre

La découverte de l'Aquitaine par vignes et chemins, à travers des villages qui sont autant d'identités propices à la dégustation de grands crus et à la connaissance du patrimoine architectural qui est ici un *must*. De Château Petrus aux terroirs de Duras, Madiran ou Bergerac, les haltes sont salvatrices. Comme l'Aquitaine est une langue de terre qui s'allonge vers l'Espagne, on pourra également faire un tour du côté des vins de Jurançon (autour de Pau) et de ceux d'Irouléguy, là où le Pays basque propose aussi bien des plages à surf que des piments, avec les Pyrénées comme dossier.

Autour de Bordeaux: le bassin d'Arcachon avec huîtres et plages et des villes et villages qui sont autant de bastides et de castells se comptabilisant dans le Périgord, en Gascogne, dans le Béarn, la Haute Lande ou l'Armagnac. Rendez-vous incontournable de la bouffe à son meilleur et de ceux qui vouent un véritable culte buccal à Bacchus.

Des forêts landaises, avec comme points de chute des plages bordées de dunes, et vous avez là un pays: l'Aquitaine. On pourra également se faire un spa au milieu des vignes ou assister à l'un des festivals estivaux qui foisonnent dans la région. Pour faire dans la visite de caves et de châteaux tout en découvrant des expositions d'artistes contemporains ou en suivant des cours d'œnologie et de cuisine, Bordeaux Saveurs s'est entouré de professionnels de la vigne, de l'hébergement et de la table pour concocter des forfaits autour de thèmes sur les métiers de bouche et sur la tradition viticole. www.bordeauxsaveurs.com.

Cette destination est desservie pendant tout l'été en direct du Québec avec Air Transat et via Paris toute l'année sur les ailes d'Air France. www.tourisme-aquitaine.com.

À lire, voir, écouter

Les trois à la fois au Festival de piano de La Roque d'Anthéron, qui célèbre son 26^e anniversaire. Ce festival se distille entre Aix-en-Provence et la Camargue, entre Provence et Lubéron, dans un village qui, depuis des années, s'est porté garant de toutes les cultures avec pratiquement un festival par mois (Festival de théâtre des Rocatines, Festival de la cerise, Country Roque Festival, Festival du roman noir méditerranéen, Bourse aux minéraux et fossiles, Fontaine aux jouets... <http://www.ville-laroquedantheron.fr/fr/calendrier>).

Mais c'est du 20 juillet au 22 août qu'aura lieu le Festival de piano qui, en plus d'accueillir les plus grands solistes mondiaux en matière de touches magiques, est également une façon d'aborder Schumann, Mozart, Beethoven, Chopin, Bach, Schubert, Prokofiev, Rachmaninov ou Liszt dans des lieux exceptionnels, qu'ils soient théâtres de verdure ou intérieurs acoustiques étonnants.

Parmi le public, des connaisseurs mais également des personnes qui, sans être des pros auditifs de la touche syncopée, se donnent rendez-vous chaque année pour assister à du sublime. Un conseil, pourtant: si vous décidez d'assister à un concert au bord de l'étang des Aulnes, procurez-vous une bonbonne antimoustiques. J'ai eu l'occasion d'apprendre, il y a quelques années, que le moustique local est également mélomane. <http://www.festival-piano.com>.

Faites parvenir vos questions et bonnes adresses à lkiefer@ledevoir.com

HÉBERGEMENT EN RÉGION

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

BAS SAINT-LAURENT

AUBERGE AU MANGE GRENOUILLE *** Une escale d'exception, une invitation au rêve. Auberge de charme, riche en son décor romantique et théâtral. Table gourmande, excellente carte des vins. Spa extérieur et jardin secret dominant les îles du Bic. Trois fois lauréate Nationale au Grand Prix du tourisme québécois, gastronomie, cuisine et hébergement. Prix Carte d'or 2005.
www.aubergeaumangegrenouille.qc.ca info et réservation : (418) 736-5656

SAGUENAY — LAC ST-JEAN

AUBERGE DES CÉVENNES *** À l'Anse St-Jean, 14 chambres au confort moderne, de longues galeries et une cuisine classée 3 étoiles (guide Voir 2006). P.A.M. à partir de 57 \$ p.pers. occ. dble
www.auberge-des-cevennes.qc.ca 1-877-272-3180

CHARLEVOIX

AUBERGE LA PIGNORONDE *** À moins d'une heure de Québec, l'Auberge La Pignoronde vous invite à faire le plein d'énergie et de profiter de son forfait PRINTANIER à compter de 124\$ par pers. en occ. double (non valide les jours fériés et de fêtes spéciales) et ce jusqu'au 21 juin 2006. Gastronomie, ambiance, pisc. int. et la plus belle vue de Charlevoix, à l'entrée de Baie Saint-Paul à 5 min. du club de golf de Baie Saint-Paul.
www.aubergelapignoronde.com 1-888-554-6004

VIEUX-QUÉBEC

AUBERGE ST-PIERRE Distinctif... À deux pas du Vieux-Québec et au cœur du Vieux-Port, l'Auberge St-Pierre vous accueille avec ses planchers de bois, murs de pierres et de briques, baignoires à remous, couettes de duvet et bien plus... Vous y vivrez une expérience unique où le charme d'antan s'allie à la distinction d'un service haut de gamme! Tarif à partir de 129 \$ (petit déjeuner gourmet inclus). Forfaits disponibles.
www.auberge.qc.ca 1 888 268-1017

LAURENTIDES

LA SAUVAGINE : Auberge et restaurant / fine cuisine
www.lasauvagine.com 1-800-787-7172

MAURICIE

AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES: Un havre de repos avec un accueil chaleureux et personnalisé. 11 chambres sur un site en pleine nature avec un lac naturel. Centre de santé: grande variété de soins. Avec le printemps, soins corporels en vedette. Salon avec foyer, piscine int., sauna, fine cuisine. Plusieurs forfaits (golf).
www.lacdesneiges.ca 1-800-757-4519

La fine fleur des maîtres hôteliers



Charlevoix

La Pinsonnière | La Malbaie

La Pinsonnière est enfin ouverte après 6 mois de rénovations. Nos nouvelles chambres vastes et luxueuses offrent un spectaculaire panorama sur le Saint-Laurent et sont toutes dotées d'un foyer, d'un balcon et d'une salle de bain à faire rêver. Venez célébrer le retour des beaux jours avec le forfait « Juste nous deux » et savourer la cuisine du réputé chef Pierre Guiraud. La nouvelle Pinsonnière: promesse d'un séjour heureux!
www.lapinsonniere.com 1-800-387-4431.

Laurentides

Hôtel-restaurant L'Eau à la Bouche | Ste-Adèle

Relais & Châteaux - Relais Gourmand. Magnifique Auberge et SPA Nordique (maintenant ouvert). Fine cuisine régionale, forfait à 170\$ par pers. en occ. double, par nuits en chambre supérieure, souper T. hôte et p. déjeuner, accès au spa, taxes en sus (supplément pour le samedi).
(450) 229-2991 ou 1-888-828-2991.
www.l'eaualabouche.com

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.
Tél.: 514-856-7787 ou 1 800 263-2230. Internet: www.lestroistilleuls.com

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

Chalets & Condos

CÔTE-NORD

GITE DU PHARE DE POINTE-DES-MONTS 19 chalets le long d'un km de littoral privé en bord de mer. On voit les baleines de la galerie!!! Entièrement équipés (cuisine, literie, T.V., etc...)
1, 2, 3 c.c. tarifs : 450\$/600\$/750\$ semaine.
www.pointe-des-monts.com 1-866-369-4083

LANAUDIÈRE

CHALET DES PINS Rawdon, chalets de grand confort, foyer (bois incl), b. tourb. TV satellite. Domaine privé, lac naturel (aucun moteur) plage sable fine, pédalos, chaloupes et canots, baignade, jeux, sentiers, tennis, golf et +. Offrez-vous du bonheur au :
www.chaletdespins.com 450-834-3401 ou 1.877.834-3401

SAMEDI

TOURISME

L'INSTABILITÉ POLITIQUE EST DEVENUE CHRONIQUE APRÈS LA CHUTE DE BÉBÉ DOC EN 1986 ET LES DICTATURES MILITAIRES, LES GOUVERNEMENTS CORROMPUS, LES BARONS DE LA DROGUE ET LES GANGS ARMÉS ONT TÔT FAIT D'EFFAROUCHER LES TOURISTES. TRISTE SORT, CAR AU-DELÀ DES PROBLÈMES, HAÏTI A CONSERVÉ LES ATOUTS QUI ONT FAIT SA RÉPUTATION AUPRÈS DES VACANCIERS.

Revoir la Perle des Antilles

JEAN-FRÉDÉRIC
LÉGARE-TREMBLAY

Jacmel, Haïti — Elles sont loin, les années où les Québécois déambulaient dans les rues de Port-au-Prince ou se prélassaient sur les plages de la Perle des Antilles. L'instabilité politique est devenue chronique après la chute de Bébé Doc en 1986 et les dictatures militaires, les gouvernements corrompus, les barons de la drogue et les gangs armés ont tôt fait d'effaroucher les touristes.

Triste sort, car au-delà des problèmes, Haïti a conservé les atouts qui ont fait sa réputation auprès des vacanciers. La cuisine créole, les plages de sable blanc, l'art et le légendaire chaleur des Haïtiens sont toujours là, espérant le retour des voyageurs. Et nulle part en Haïti est-ce aussi vrai qu'à Jacmel, une petite ville portuaire du sud-est où il n'est pas nécessaire d'être téméraire pour vouloir s'aventurer.

Lovée dans le creux d'une baie d'un bleu turquoise, à 40 kilomètres à vol d'oiseau de la tourmente de Port-au-Prince, la ville de province de 35 000 âmes a su demeurer paisible au milieu de la tempête. Des graffitis tels que «*Jacmel Chérie, la ville la plus tranquille d'Haïti*» ou «*A Jacmel, la sécurité est totale 24/24*» ornent les murs des bâtiments, signes de la fierté des Jacmeliens pour leur coin de pays calme et serein.

Le contexte est donc idéal pour redécouvrir la Perle des Antilles et faire connaissance avec Jacmel, dont les attraits et les charmes en faisaient déjà, voilà quelques décennies, la destination touristique par excellence d'Haïti.

En marchant dans les rues de la ville, l'architecture palissante mais toujours pittoresque vient rappeler les influences coloniales françaises avec les *gingerbread houses*, sans contredire les bâtiments les plus saillants. Baroques, faites de bois, ceinturées de

longues galeries et très chargées en boiseries, elles rappellent les maisons ancestrales de la Louisiane. Malheureusement, la débâcle économique des 20 dernières années a nuï à la conservation de ces délicates constructions, qui souffrent aujourd'hui pour la plupart d'un manque d'entretien.

Pour Jacmel, les difficultés avaient déjà débuté quelques décennies plus tôt avec l'arrivée au pouvoir de Papa Doc en 1957. Le dictateur et son fils ont eu pour politique de punir cette ville, trop rebelle à leurs yeux, en la privant de son port qui avait jusque-là fait sa richesse grâce au commerce du café. Sous Aristide, le trafic de la drogue y a trouvé un lieu de prédilection en raison de sa position géographique, directement en face du port de Baranquilla, en Colombie.

Mais n'avez crainte, ces années sont maintenant révolues.

La réputation hors du commun dont jouit Jacmel provient en grande partie de ses activités culturelles. Plusieurs poètes, écrivains et peintres, malheureusement exilés pour la plupart, viennent de cette petite ville provinciale qui tient chaque année un festival du film et un carnaval du film.

Mardi Gras. Quelques artistes étrangers, dont l'auteur et réalisateur danois Jørgen Leth, y ont aussi trouvé refuge.

La ville fait office de capitale artistique pour Haïti et les Antilles puisque l'essentiel des objets d'art achetés ici et dans les îles voisines proviennent d'Haïti, plus exactement de Jacmel. Loin de se limiter à l'artisanat traditionnel et au style naïf dépeignant des paysages colorés et des cérémonies vaudous, la ville abrite une école d'art moderne et un nombre étonnant de galeries où sont exposées les peintures et sculptures d'artistes locaux.

Les œuvres qu'on y retrouve ont pour trait distinctif d'être généralement colorées, mais là s'arrête leur caractère autochtone. Les inspirations parfois cubistes, automatistes ou simplement abs-



Les montagnes verdoyantes de Jacmel.

traies derrière plusieurs d'entre elles montrent l'avant-gardisme bien contemporain de ces artistes.

La galerie avec la plus grande envergure se trouve au 5, rue Sainte-Anne. Des dizaines de peintures y sont accrochées sur les murs d'une grande salle aux plafonds hauts et quelques sculptures jonchent le sol. Attendant à cette pièce se trouve un sympathique café où l'on peut siroter un café haïtien : dense, sucré et sirupeux. Quelques cafés et bistros sont également situés à un ou deux coins de rue, sur le port fraîchement rénové, face à la baie.

Derrière ce foisonnement artistique se trouve la Fondation Sant d'À Jacmel (Centre d'art Jacmel en créole), qui soutient les galeries et l'école d'art grâce à l'argent donné par la communauté locale, la diaspora et les gouvernements étrangers. Selon la fondation, la ville reçoit

pour divers projets plus de 65 millions de dollars par année des États-Unis seulement, auxquels s'ajoutent les millions de l'Union européenne et du Canada. Et, de toute évidence, le secteur de la culture bénéficie largement de ces dons.

L'«exception haïtienne», comme on appelle Jacmel en raison de son niveau inégalé de sécurité, de confort et de développement culturel, a été choisie par Port-au-Prince pour être le fer de lance du tourisme en Haïti. Le président René Prévail souhaite profiter du vent de changement qui souffle sur le pays et de l'accalmie qu'il connaît depuis les élections du 7 février pour relancer le tourisme, jadis l'une des principales industries du pays.

Parmi les raisons derrière ce choix : sur le plan des commodités, Jacmel jouit d'une denrée rare en Haïti, l'électricité. Grâce à un projet de l'ACDI et d'Hydro-Qué-

bec, elle est la seule ville du pays à être alimentée 24 heures sur 24, sept jours sur sept, tandis que la capitale se contente d'environ deux heures d'électricité par jour. L'électrification continue a eu une foule de retombées positives, dont une hausse importante du nombre de chambres d'hôtel (de 75 à 400 aujourd'hui), l'éclairage des rues après la tombée de la nuit et l'arrivée de nouveaux commerces tels que des cafés Internet.

Enfin, Jacmel offre des plages magnifiques. Un séjour ne serait pas complet sans quelques après-midi passés sur les plages de Ti-

Mouillage et de Saint-Raymond-les-Bains, toutes deux à 15 ou 20 minutes à l'est de la ville. Grandes et sablonneuses, avec une mer turquoise devant elles et des montagnes verdoyantes pour fond de scène (une autre originalité locale car le reste du pays est déboisé à 98 %), les plages de la région n'ont rien à envier à ses voisines dominicaines ou cubaines.

En vrac

■ Pour se rendre à Jacmel tout en évitant les aléas de la route montagneuse la séparant de la capitale, prenez un coucou dès votre arrivée à l'aéroport de Port-au-Prince. Le vol de 11 minutes sur les ailes de Tortug'air ou de Caribinter coûte une somme dérisoire de 40 \$ aller-retour grâce au forfait qu'offre l'hôtel Cyvadier (www.hotelcyvadier.com).

■ La nuitée au Cyvadier oscille entre 45 et 70 \$. L'un des quatre hôtels de Jacmel, le Cyvadier, offre des avantages difficiles à égaler. Légèrement à l'écart du centre de la municipalité (où se trouve par ailleurs l'hôtel La Jacmelienne, si vous préférez vivre au cœur de la ville), l'hôtel colonial est situé dans le creux d'un petit lagon qui lui est pratiquement exclusif, ce qui garantit la tranquillité. La nourriture y est excellente, surtout les fruits de mer apprêtés à la créole.

■ Pour le transport local, il n'est pas possible de louer sa propre voiture. Il y a, par contre, quelques taxis, et pour les plus aventureux, le tap-tap, cet autobus multicolore aux noms chrétiens éloquents. Pour plus de confort, on peut louer un 4x4 avec chauffeur pour environ 80 \$ la journée. Demandez au gérant de votre hôtel. L'avantage, ici, est que le chauffeur connaîtra les environs et sera du coup un très bon guide.

Collaboration spéciale



10h55, n'importe quel matin de la semaine. Des centaines de Tokyoïtes défilent devant Omotesando Hills, qui ouvre ses portes à 11h.

TOKYO

SUITE DE LA PAGE D 1

Cela dit, autant un *gaijin* peut être objet de convoitise — voire «la saveur du jour» pour les partouzards en mal de mâles occidentaux —, autant la discrimination s'étale parfois retenue, dans des bars et des restos qui s'affichent ouvertement *Japanese Only*. Enfin, tout dépend du quartier, car Tokyo n'est pas une ville mais une fédération de cités, une folle grappe où chaque *ku* (arrondissement) se suit mais ne s'assemble pas.

Dans le désordre, on compte ainsi Shibuya le juvénile, Ebisu l'épicurien festif, Asakusa l'historique, Roppongi l'expatrié glauque qui se branchouille, Odaiba le futuriste, Ginza l'élégant et ses 10 000 boutiques, Maranouchi le père impérial et Shinjuku le débridé et l'illuminé : là plus qu'ailleurs en ville, les Tokyoïtes déambulent sous le puissant halo que dégagent les écrans vidéo costauds, les innombrables néons flouffons et les zillions d'affiches lumineuses. La nuit, aucun Tokyoïte n'est gris...

Si d'aucuns la considèrent comme la quintessence de toute l'indécence que peut engendrer l'urbanité, Tokyo est d'abord et avant tout une cité ultramoderne qui fonctionne au quart de tour d'un point de vue logistiquement urbanistique. Les transports en commun sont archi-efficaces, les rames de métro arrivent à la seconde près et le Shinkansen, véritable Concorde sur rails, relie la capitale à tout le pays à la vitesse Grand V. Mieux : Tokyo jouit d'un taux de criminalité ridiculement bas et profite d'une propriété extrêmement gênante pour tout résident d'une ville dix fois moins peuplée (lire :

Montréal), en dépit d'une population plus nombreuse que celle du Canada tout entier.

Créative, hyperactive, avide de nouveautés et perméable à toutes les influences, Tokyo navigue entre le suprême raffinement de sa culture millénaire et tout ce que le monde moderne peut produire d'inutile ou de risible. Bien assise sur le Cercle de feu du Pacifique mais à cheval sur d'instables plaques tectoniques, elle est si ardemment actuelle qu'on la croirait sans cesse nourrie du magma qui coule dans les veines de son entresol : la ville grandit, se renouvelle et vit toujours à chaud.

En réalité, ce prodigieux Léviathan urbain danse en permanence sur un volcan : comme San Francisco, elle craint sans y penser le retour de ce mauvais messie qu'est le Grand Kanto, ce séisme cyclopéen qui l'a agenouillée en 1923 et qu'on pense voir revenir avant 2035.

Et tandis que ceux qui les découvrent succombent à la stupeur que provoque leur unicité, les Tokyoïtes surfent avec nonchalance sur les tremblements sporadiques qui agitent les fondements de leur unique cité.

En vrac

■ Par l'Ouest, Tokyo peut être rallié en environ 15 heures de vol à l'aller et 14 heures au retour. De Montréal, Air Canada assure une desserte avec escale à Toronto ou Vancouver, et Japan Airlines fait de même via Chicago ou New York.

■ Bien qu'elle demeure la seconde ville la plus chère du monde (derrière Oslo), Tokyo peut

s'avérer étonnamment abordable. Des exemples : un repas honnête et sustentateur avec une bière dans un *izakaya* (modeste resto-brasserie) : 15 \$ tout compris ; une nuit pour une personne dans un *ryokan* (sorte d'auberge) avec douche, télé et clim : 76 \$ (www.shigetsu.com). La conversion se fait d'autant plus aisément qu'un dollar canadien équivaut très exactement à 100 yens.

■ Pour s'offrir des tentacules grouillants et des roupettes de poisson crues : Bikuri-Zushi, immeuble Sankyo, 1-12-1 Ebisu, Shibuya, Tokyo 150-0013, ☎ (03) 5795-2333. Compter 135 \$ pour deux avec une bouteille de saké, tout compris. Mais pour provoquer un séisme dans son portefeuille tout en activant la tectonique des plaques gustatives, optez pour Beige, le splendide resto d'Alain Ducasse, qui loge lumineusement au dixième étage de l'immeuble Chanel (Ginza Chanel 10F, 3-5-3 Ginza Chuo-ku, ☎ (03) 5159-5500, www.beige-tokyo.com).

■ Le meilleur guide sur Tokyo demeure de loin le *Time Out*, éminemment actuel et éclairant. À considérer aussi, dans un registre plus classique mais en français : *Évasion Tokyo* et *Kyoto*, chez Hachette. Pour voyager budget, *Let's Go* et *Lonely Planet* disposent tous deux d'un guide anglophone fort complet sur le Japon, comme c'est le cas de *Rough Guide*, qui est moins porté sur les questions d'argent.

■ Renseignements généraux sur le Japon : ☎ (416) 366-7140, www.jnto.go.jp, www.japan-guide.com. Pour trouver un *ryokan* : www.itj.jp, www.ryokan.or.jp.

Collaborateur du Devoir

Bon voyage

TRAVELNET
Les spécialistes du Moyen-Orient

Secrets d'Égypte

Circuits exclusifs, circuits à la carte, circuits thématiques culturel, balnéaire (Mer Rouge), religieux, oasis, aventure
Petits groupes, guide privé

14 jours à partir de 2598\$ (vol inclus)

Contactez nos spécialistes
(514) 866-0007
www.travelnet.qc.ca

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

LA TURQUIE SPECTACULAIRE, D'EST EN OUEST 2 AU 29 MAI 2006, 2 places 5 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2006 28 jrs 4 884 \$ ITINÉRAIRE EXCLUSIF — HÔTELS PREMIÈRE CLASSE	GRAND TOUR CULTUREL DE FRANCE (Périgord, Loire, Bretagne et Paris)) 28 AOÛT AU 19 SEPTEMBRE 2006 (23 JOURS) 3894,00 \$
CHINE 2 AU 30 OCTOBRE 2006 Ecales : Vancouver (1 jr), Tokyo (3 jrs), Hong Kong (2 jrs) 6 459 \$ tt inclus	ÉGYPTE 2 AU 25 NOVEMBRE 2006 9 NOVEMBRE AU 2 DÉCEMBRE 2006 25 jrs : 4 874 \$ tt inclus Hébergement : 5*

CIRCUIT EN INDE - Nord et sud combinés
DU 2 AU 24 NOVEMBRE 2006 6999,00 \$ (2 repas par jour)
RÉUNION D'INFORMATION LE 30 MAI 2006

Petits groupes — Itinéraires exclusifs. Demandez les itinéraires détaillés.
514-844-0407 www.voyagesculturelsvip.ca

VOYAGES d'une vie SPÉCIAL DU MOIS DE MAI

TURQUIE : Circuit «Turquie authentique» (14 nuits) Départ 29 Juillet 2006	2 989 \$
MAROC : Séjour plage Agadir - Hôtel Argana 4* (9 nuits, demi-pension)	1 599 \$
PÉROU : Circuit «Pérou authentique» (11 nuits) Départs 8 Août et 5 Septembre 2006	2 799 \$
BRÉSIL-ARGENTINE : Circuit Rio de Janeiro, Buenos Aires, Iguazú (12 nuits) Départs 5 Septembre et 10 Novembre 2006	2 999 \$

INCLUS : vols, hébergement, certains repas, visites, guide francophone, taxes
* Prix par personne, base double +
3627, rue St-Denis, Montréal H2K 3L6 514-844-0640 marysecasol@qc.airs.com

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

SAMEDI

CONSONNANTS

CLIENTS INSATISFAITS DE TOUS LES PAYS, REBELLEZ-VOUS! LA PLUPART DES CONSOMMATEURS RESTENT FIDÈLES À LEURS DIVERS FOURNISSEURS MÊME S'ILS NE SONT PAS SATISFAITS DU SERVICE. ET SELON UN PROFESSEUR DES HEC, TOUT LE MONDE GAGNERAIT À SE PLAINDRE.

Le silence des clients mécontents

FABIEN DEGLISE

Paradoxe: la plupart des clients insatisfaits du service reçu dans une banque, à bord d'un avion, dans un magasin à grande surface ou, pour quoi pas, grâce à leur téléphone cellulaire ne se plaignent jamais auprès du fournisseur. Cette situation inquiétante témoigne autant de l'asservissement des consommateurs que de la faillite des associations censées leur venir en aide, estime un spécialiste de la consommation.

«Au Canada, dans le domaine des banques par exemple, 63 % des clients ne sont pas contents du service qu'on leur donne», fait remarquer Jean-Charles Chebat, professeur à l'École des HEC et membre du Groupe de recherche et d'enseignement en marketing (GREM). «Or à peine 11 % de cette clientèle s'en plaint officiellement. C'est une proportion assez aberrante.»

Pis, même en colère, la plupart des clients restent en définitive «fidèles» à l'entreprise qui est à l'origine de leur frustration, a découvert ce titulaire d'une chaire en commerce lors d'une recherche dont les résultats ont été présentés cette semaine au 74^e congrès de l'Association francophone pour le savoir (ACFAS), à Montréal. Et M. Chebat voit là une preuve que les «mécanismes de rétention de la clientèle» mis en place par les entreprises fonctionnent bien, ironise-t-il.

Frustration et tracasseries

En effet, même mal servis, les consommateurs rechignent bien souvent à changer de crémerie, comme dirait l'autre, en raison des coûts et des tracasseries qui accompagnent parfois un tel geste. Des exemples? Réorganiser l'ensemble de ses prélèvements automatiques lorsqu'on change de banque, faire réimprimer ses cartes d'affaires lorsqu'on change de numéro de cellulaire, payer les frais d'installation d'une antenne parabolique pour se débarrasser du câble ou les frais d'installation de



Même mal servis, les consommateurs rechignent bien souvent à changer d'institution financière en raison des coûts et des tracasseries qui peuvent accompagner parfois un tel geste.

cablé pour envoyer paître une célèbre compagnie offrant Internet par téléphone... Et la liste est loin d'être exhaustive.

Cette captivité est d'autant plus perverse, soutient M. Chebat, qu'elle s'observe dans un contexte d'oligopole jumelé à une certaine résignation des consommateurs qui, finalement, doutent d'obtenir un meilleur service chez le voisin. Et entre deux maux, ils choisissent le moins grave.

«Ces coûts de changement sont aujourd'hui devenus des outils de gestion pour les entreprises, dit l'enseignant. En étant prisonniers, les consommateurs sont ainsi moins sensibles aux offres des autres compagnies. En plus, il est plus facile de leur presser le citron pour en tirer le maximum sans qu'ils se rebiffent pour autant lorsqu'ils sont mal servis.»

Une question d'image

Et ce n'est pas forcément une bonne nouvelle, dit M. Chebat. En effet, s'ils n'interpellent pas le service à la clientèle — lorsque l'entreprise en possède un — en cas de problème, les clients insatisfaits ne manquent pas de racon-

ter leur mauvaise expérience à leurs amis et parents. Avec, à la clé, une construction lente et sûre d'une mauvaise image pour l'entreprise à l'origine de cette frustration.

«Tout le monde gagnerait à voir les consommateurs insatisfaits se plaindre en plus grand nombre, estime ce chercheur en consommation. Cela pourrait à terme améliorer le service à la clientèle dans plusieurs entreprises mais aussi placer le client dans de meilleures conditions pour consommer. Sans compter qu'un tel scénario aurait sans doute un effet intéressant sur la diminution de la frustration collective.»

Pour encourager les mécontents à s'exprimer, M. Chebat évoque d'ailleurs la possibilité pour les organisations de rémunérer l'effort des plaignants, par exemple avec quelques dollars ou, comme c'est déjà le cas dans plusieurs entreprises, avec des coupons rabais ou des cadeaux. «Se plaindre, c'est coûteux, dit-il, en temps, en effort cérébral pour écrire et argumenter sa plainte, en argent pour envoyer sa lettre... Pour entrer dans cette bagarre, le consommateur doit donc être assuré de remporter le combat et d'obtenir quelque chose en retour. Sinon, il ne le fera pas.»

Les regroupements versés dans la défense des droits des consommateurs devraient d'ailleurs leur venir en aide plus efficacement, poursuit M. Chebat, qui considère le faible taux de plaintes formulées en cas de mauvais service comme un échec pour eux. «Ces associations ont une mission d'éducation qui, visiblement, ne semble pas avoir réussi», dit-il tout en les invitant à accentuer leurs démarches pour enseigner l'art de la plainte, pour offrir des lettres types en cas de problème et pour indiquer «des boutons sur lesquels il faut appuyer» pour mettre toutes les chances de son côté en cas de différend avec un gardien de l'argent, une multinationale de la bouffe, un leader du transport ou un géant du divertissement.

Le Devoir

conso@ledevoir.com

SANTÉ

Le travail, c'est la santé



Carole Vallières

Les publicitaires se sont raffinés. Ils ont étudié la psychologie, la sociologie, les stratégies de mise en marché, et ils nous servent des messages plus sophistiqués. Enfin, parfois. J'en veux pour exemple la campagne des Caisses populaires Desjardins qui nous dit: «Réalisez-vous.» Qui a reconnu là le niveau supérieur de la pyramide de Maslow, qui détermine les besoins d'un être (et non d'un avoir)?

Si la psychologie humaniste pouvait trouver le chemin des entreprises, ce serait bien, vous ne croyez pas? Soixante ans plus tard, ce ne sera jamais trop tard... La reconnaissance du travail, par exemple, est, à long terme, un outil de gestion du personnel favorable à l'entreprise... Mais j'écris «reconnaissance du travail» alors que ce sont les individus qui ont besoin d'une petite tape dans le dos. Et le bonheur — ou, plus modestement, le bien-être — des employés est gage de stabilité et de bon climat d'entreprise. Je rêve?

La connaissance de la psychologie permettrait de comprendre que le climat d'une entreprise fait son chemin de haut en bas. Un patron (un cadre, comme on dit) mesquin, manipulateur et manquant de confiance en soi ne créera pas un climat de convivialité, voire de productivité dans son service. Il y aura de la rancœur, une compétition malsaine, des mines renfrognées et des airs supérieurs qui en ont vu d'autres... Les gens qui travaillent dans de grandes entreprises, en communications ou ailleurs, me comprendront!

Une copine me racontait que dans la nouvelle boîte où elle travaille — une PME —, la qualité de vie est importante. C'était un beau concept quand elle est arrivée, elle a trouvé cela formidable. Le temps a passé. Mais voilà qu'une semaine, elle se retrouve débordée. Elle entre au travail plus tôt le matin, elle est stressée, elle ne va pas diner avec les collègues et mange plutôt son sandwich à son bureau... Le vendredi, elle reçoit la visite de la directrice du personnel, qui lui dit qu'elle a appris que ma copine vient de passer une semaine difficile et qui lui donne congé le lundi: tout est arrangé pour le travail, on a trouvé quelqu'un pour prendre la suite, elle continuera le mardi. Elle me raconte ça en me disant que, bien sûr, ces gens pensent à la productivité. Mais ils ont une stratégie à long terme. Le surmenage professionnel et l'absentéisme coûtent cher aux entreprises. Bref elle raisonnait avec, encore, un air d'étonnement. Quoi, c'était donc vrai?

Si nous pouvions appliquer cela à de grosses machines, je veux dire que si les grandes entreprises, y compris les institutions gouvernementales, décidaient de faire de la santé mentale de leurs employés une de leurs stratégies de travail, il me semble qu'on pourrait voir les statistiques de détresse diminuer. Rappelons-nous qu'à Québec comme ailleurs en Amérique du Nord, on estime que 20 % de la population souffre de problèmes de

santé mentale. La détresse est donc une compagne de vie pour une personne sur cinq. Le travail — ou la perte d'un emploi ou le manque de travail — y est bien pour quelque chose! On estime, accrochez-vous, que les problèmes de santé mentale coûtent des milliards de dollars chaque année au Canada. Au moins huit ou neuf milliards chaque année, et les chiffres sont vieux. Certains disent 13 ou 14 milliards en coûts directs et indirects. Quoi qu'il en soit, il me semble que c'est un luxe dont on pourrait se passer!

La qualité de vie au travail, cette idée farfelue qui fait sortir les cadres des réunions où il en est question — on n'a pas de temps à perdre avec la gestion du bonheur, franchement! —, la qualité de vie, donc, serait comprise comme un des éléments de productivité et de stabilité au sein de l'entreprise. Ou à l'hôpital... ou dans votre boîte à vous!

Tournons maintenant notre regard vers le personnel qui aide et soigne. Dans notre système de santé qui aime les réformes jusqu'à... en souffrir!, ces personnes sont boucoulées par des fusions, des réorganisations, des réorganisations... et le résultat des compressions, bien entendu. Amenez-en, de la souffrance, on en soigne et on en mange! On ne la digère pas tout le temps, cependant...

Dans cette logique gestionnaire qui a pris le haut du pavé, les soignantes sont de plus en plus considérées comme des techniciennes, la paperasserie augmente pendant qu'on minimise les besoins... Je rêve que les gestionnaires aient un jour l'obligation de suivre une année de thérapie! Ces gestionnaires qui vivent de grands stress en tireraient le plus grand profit personnel et cela rejallirait sur leur environnement.

J'ai reçu une manne de livres cette semaine.

■ J'ai rigolé un bon coup en regardant Le Code minceur (S. Lanzalotta, Éditions Solar), qui met en couverture l'homme de Vitruve et se réclame du nombre d'or! Un régime avec de la culture, des menus, des calculs caloriques et... un certain sens du jeu.

■ Je me suis régalée en lisant Le Pouvoir guérisseur de l'eau (M. Emoto, Guy Tréand éditeur). Ce sont ces cristaux de glace qui réagissent aux mots, rappelez-vous. On voit une exposition de ces photos dans un métro, dans le film What The Bleep... À mettre entre les mains des gestionnaires après une séance chez le psy!

■ Deux livres sur le sommeil: Mieux dormir grâce à la minute zen, de D. Y.-V. Kamani, un guide pratique publié chez Dauphin, et Quand dormir devient un problème, de R. Shankland et T. Saia, aux Éditions de la Martinière Jeunesse.

■ Finalement, Guérir sans guerre, de J. Ledoux, chez Flammarion. Il s'agit de la septième réimpression pour ce succès de librairie. L'éditrice m'a dit qu'il y a plus de 16 ans, l'auteur avait reçu un diagnostic de cancer des poumons pour lequel le pronostic semblait fatal. Ces pistes de réflexion pour écarter la maladie, le désarroi, etc., ont été un bâton du pèlerin pour près de 14 000 acheteurs jusqu'à présent.

La suite des livres reçus la semaine prochaine.

vallieca@hotmail.com

Rencontres ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507

Annoncez-vous GRATUITEMENT! Répécitez vos messages RAPIDEMENT! Répondez aux annonces RAPIDEMENT! Placez gratuitement votre annonce en composant le (514) 985-2507. Enregistrez votre annonce avant le lundi 9 h pour une parution le samedi suivant.

Grid of dating ads with various profiles and contact information. Includes sections like 'FEMME CHERCHE HOMME', 'MAINTIENS-TOI TOI-MÊME', 'JOLIE EUROPEENNE PROFESSIONNELLE', etc.

Advertisement for 'Viandes et boulangerie biologiques' by FERMES MORGAN. Lists products like Boeuf, Veau, Agneau, Canard de Barbarie, Pintade, Saucisses, Charcuterie, Oeufs, Pains au levain, etc. Includes contact info: 90, chemin Morgan, Weir • Québec • J0T 2V0.

SAMEDI

SAVEURS

AU XVI^e SIÈCLE, CATHERINE DE MÉDICIS A SÛREMENT INFLUENCÉ LA COUR DE FRANCE ET LES CUISINIERS DU ROI AVEC DE NOMBREUSES RECETTES ITALIENNES, DONT LE CHOCOLAT ET LES MACCHERONE, CETTE PÂTE FINE AUX AMANDES ORIGINAIRE DE SON ITALIE NATALE.

Macarons, le retour



Philippe Mollé

italien ou français? Encore une fois, mais sans que cela devienne une controverse comme dans le cas des pâtes, l'histoire se répète. D'où vient le macaron et qui en est le créateur? Chose certaine, il remonte à la fin du VIII^e siècle. A cette époque, on en retrouve des traces de fabrication dans une abbaye de Cormery, en Touraine, et dans des monastères italiens.

Elaboré selon un savant mélange de blancs d'œufs, de miel et d'amandes, ce biscuit s'appelait alors «nombri de moine». Les recettes secrètes n'ont jamais cessé de progresser au fil du temps, au point où de nombreuses régions s'approprient l'authenticité du macaron.

L'influence de la Renaissance

Au XVI^e siècle, Catherine de Médicis a sûrement influencé la cour de France et les cuisiniers du roi avec de nombreuses recettes italiennes, dont le chocolat et les maccherone, cette pâte fine aux amandes originaire de son Italie natale. On y découvre alors deux types de pâtisseries qui ne portent pas encore le nom de «petits fours». Ils font néanmoins partie de la famille des biscuits à l'état sec ou moelleux, croustillants et fourrés de crème ou de ganache.

Depuis quelques années, le macaron vit une deuxième jeunesse et regagne en popularité, tant chez les pâtisseries que dans les salons de thé, dont Ladurée, à Paris, demeure l'exemple à suivre. À Saint-Jean-de-Luz, dans le Pays basque français, on se réserve le droit de l'original ou de l'authentique.

Plus encore, à Nancy en 1793, deux ex-carmélites devenues femmes aux fourneaux dans une famille bourgeoise laisseront la recette secrète des macarons. Une rue de la ville porte même le nom de «Sœurs Macaron» en hommage à ces deux femmes.

À Montmorillon, dans la Vienne, on revendique également la paternité du macaron et on a poussé l'intérêt jusqu'à créer en 2003 un musée du macaron qui en relate toute l'histoire et où on peut déguster ces petits fours.

Pierre Hermé, le pâtissier des années 2000, a lui aussi révolutionné le merveilleux monde du macaron qui, ne l'oublions pas, est le symbole de la gastronomie chez Michelin. Après Ladurée et chez Fauchon, il prolonge l'effet avec ses macarons moelleux à l'huile d'olive ou au citron. Il fait redécouvrir une merveille qui peut s'avérer catastrophique lorsqu'elle est mal faite ou préparée à l'avance. «Dans tous les cas, précise Pierre Hermé, outre la cuisson et la préparation, le macaron nécessite toute l'attention d'un professionnel sans concession.»

Récemment ouverte à Montréal, la boutique et espace-gourmet Europa, rue Notre-Dame, va jusqu'à exposer une collection de macarons dans sa vitrine. Selon Ferrer, un des trois propriétaires, le macaron récupère ses lettres de noblesse, trop vite occultées



PHOTOS PHILIPPE MOLLE

Récemment ouverte à Montréal, la boutique et espace-gourmet Europa, rue Notre-Dame, expose une collection de macarons dans sa vitrine.

par les modes successives, tant dans la restauration que dans les salons de thé ou les pâtisseries.

Hormis la commercialisation du macaron sec, la fraîcheur du macaron moelleux, tendre mais croustillant, demeure la règle. Certaines industries spécialisées dans la surgélation de qualité ont tenté de congeler des macarons moelleux, mais sans grands résultats probants. Ce produit demeure encore un luxe aux yeux des consommateurs. «Un produit méconnu ou mal connu», souligne Jérôme Ferrer. Lorsque les clients le dégustent ou le redécouvrent, bien peu demeurent insensibles au charme goûteux et irrésistible du macaron moelleux.

Que ce soit à la pistache, au citron ou à l'huile d'olive, le macaron est ici pour rester. Près de 500 ans après le règne de Catherine de Médicis, il renoue avec l'histoire et la gourmandise. Avec le regain d'intérêt pour le thé, il est de tous les salons et de tous les cocktails mondains.

Hommage du Québec: avec le cidre de glace Neige, on vient de créer à Paris le *must* de l'année avec le macaron Neige, une façon gourmande de s'évader dans les grands espaces de la Montérégie.



L'un des propriétaires d'Europa, Ludovic Delonca.

Question de curiosité...
Qu'est-ce qu'un coach ?
La réponse sur
www.lajulie.com



LaJulie.com

Julie Audette
Coach en nutrition et en style de vie

514.295.9307
alajulie@sympatico.ca
www.lajulie.com

7234, rue St-Denis, Montréal, Québec H2R 2E2

La recette de la semaine

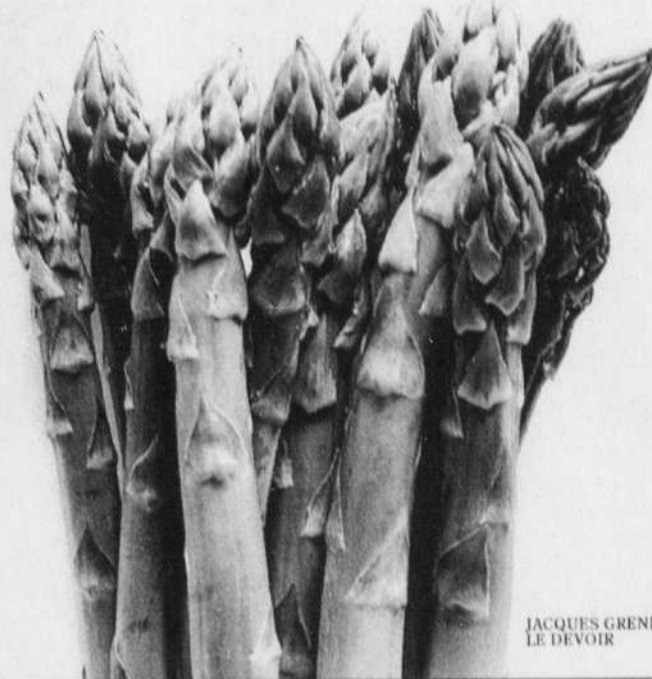
Asperges du Québec, sauce fine à la menthe

Recette pour quatre personnes
— 2 bottes d'asperges du Québec
— 60 ml de menthe hachée
— 1 échalote hachée
— 125 ml de vin blanc sec
— 15 ml de jus de citron
— 2 jaunes d'œufs
— 125 ml de beurre fondu
— Sel et poivre du moulin
Lavez bien les asperges et épluchez-les si les tiges sont trop grosses. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant trois ou quatre minutes, puis laissez-les refroidir légèrement. Dans une

casserole, mettez les trois quarts de la menthe hachée avec l'échalote, le vin blanc et le jus de citron. Laissez réduire aux trois quarts du volume.

Mélangez les jaunes d'œufs avec la réduction tiède. Montez ensuite un sabayon avec le mélange au bain-marie. Ajoutez de façon progressive le beurre fondu, puis assaisonnez avant de passer la sauce au tamis.

À la toute fin, ajoutez la menthe fraîche restante. Servez avec les asperges tièdes.

JACQUES GRENIER
LE DEVOIR

BIBLIOSCOPIE

Un livre comme on les aime, avec des recettes simples et faciles à réaliser qui rappellent toutes des souvenirs inoubliables d'enfance ou encore des plaisirs sucrés, comme le biscuit au citron ou le traditionnel gâteau Sacher, réalisé pour la première fois à l'hôtel Sacher de Vienne.

LA VRAIE PÂTISSERIE FAMILIALE TOUTE SIMPLE
Mary Berry
Flammarion
2006, 128 pages



GASTROSCOPIE

Prix Renaud-Cyr

En hommage au regretté Renaud Cyr, ce prix annuel récompense les professionnels, artisans et restaurateurs, de l'industrie alimentaire du Québec. Eric Proulx, fromager de la région de Saint-Raymond-de-Portneuf, a reçu pour 2006 le premier prix de l'artisan transformateur. Une fête tant pour les chèvres que pour M. Proulx!

Des clients bien traités

Après son séjour en Espagne, Pierre Carrier est inspiré par Ferran Adria. On retrouve cette sour-

ce d'inspiration dans la fête des sens qu'il proposait à la Tohu lors du lancement de la quatrième collection de son service de traiteur Agnus Dei.

Original, unique et toujours pince-sans-rire, l'ancien éleveur d'agneaux fête les 20 ans de sa société, qui emploie jusqu'à 125 personnes.

Derrière tout cela, n'oublions pas Jacqueline, qui partage en grande partie la réussite de l'entreprise.

■ Agnus Dei Traiteur : ☎ (514) 272-1511.

LES ARTISANS DE LA TABLE

LES TOUILLEURS

OUTILS ATELIERS DÉMONSTRATIONS POUR LA CUISINE

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

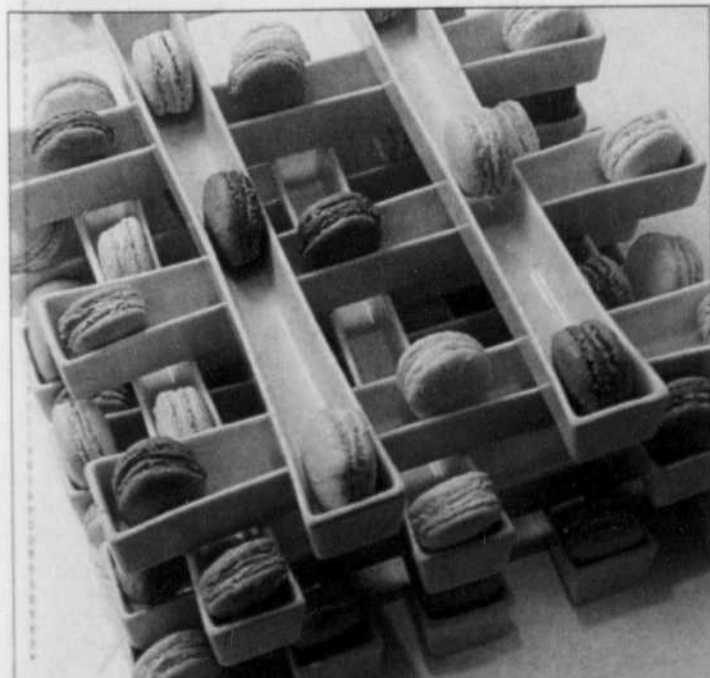
les DOUCEURS du MARCHÉ

CONFISERIE ÉPICERIE FINE

« Produits fins et inédits du monde. Un des plus grands choix d'huiles d'olive au Québec. » Philippe Mollé

MARCHÉ ATWATER 939-3902

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Amélie Bessette au 514-985-3457



JARDINS

AMATEURS DE POMMETIERS OU ADORATEURS DE POMMIERS, PEU IMPORTE: MÊME SI LES POMMES D'ÉTÉ NE SE COMPARENT PAS À CELLES DE L'AUTOMNE, LES POMMIERS EN FLEURS OFFRENT EN CE MOMENT UN SPECTACLE FLORAL INÉGALÉ. SURTOUT SI ON LES PLANTE AUX ENDROITS STRATÉGIQUES! ET S'IL Y A UNE RUCHE DANS LES ENVIRONS, LA POLLINISATION N'EN SERA QUE MEILLEURE!

À l'ombre des pommiers en fleurs



Jean-Claude Vigor

Faites-vous partie des amateurs de pommetiers ou des adorateurs des pommiers? Si les uns ont été sélectionnés pour la beauté de leur floraison, les autres l'ont été en fonction de leur qualité mais surtout de leur facilité de conservation. Comme nous le savons tous, les pommes dites d'été se conservent mal, mais le jus et le goût sucré qu'elles procurent nous font passer la saison chaude avec plaisir.

Les pommiers produisent des fleurs d'une grande blancheur que les insectes mellifères reconnaissent rapidement. L'installation temporaire des ruches (les apiculteurs louent des emplacements) est souvent essentielle pour une excellente pollinisation. En effet, s'il y a beaucoup de fleurs dans les arbres, ça augure bien, mais ça ne signifie pas qu'il y aura une récolte à faire rompre les branches fruitières!

Examinez attentivement les arbres du verger. Vous constaterez alors que certains pommiers plantés à quelques endroits stratégiques sont nettement plus chargés de fleurs. Voilà! Ce sont souvent des pommetiers qui, par une abondante production de pollen, garantiront une meilleure pollinisation, puis une meilleure nouaison. Ces pommetiers produisent une multitude de petites pommettes très précieuses pour les gelées parce qu'elles sont riches en pectine.

Au printemps, y a-t-il une plante aussi spectaculaire qu'un pommetier en fleurs?

Des pommetiers à rechercher

- Un solide gaillard pour votre jardin: Malus hyb. «Adams», avec des fleurs roses et un feuillage veiné de rouge au printemps. Zone 2.
- Malus hyb. «Makamik», un bon vieux cultivar des années 1920, est résistant aux maladies. Fleurs roses avec des fruits rouges persistant tout l'hiver.
- Malus hyb. «Thunderchild»: ses fleurs sont roses sur un feuillage pourpre foncé. Zone 3. Lui aussi est bien.
- Malus sargentii «Tina»: un excellent petit pommetier nain pour de petits espaces. Fleurs blanches et fruits roses.
- Malus hyb. «Harvest Gold»: il a des boutons roses mais des fleurs blanches. Fruits dorés très persis-



Pommetier en fleurs.

PHOTOS JEAN-CLAUDE VIGOR

tants. Zone 3. Sa forme est évasée.

■ Malus hyb. «Sir Lancelot», lui aussi à fleurs blanches mais avec des boutons roses. Très solide.

■ Malus hyb. «Sugar Tyme», à fleurs blanches très parfumées et pour ses minuscules pommettes roses, qui font la joie des oiseaux.

■ Malus hyb. «Centurion», lui aussi pour les petits jardins. Forme colonnaire, fleurs roses, avec un feuillage vert pourpre. Un très bon choix.

■ Malus hyb. «Prairie Fire». Floraison tardive. Port arrondi. Fleurs roses, puis rouges. Feuillage pourpre, puis vert. Fruits roses. Un bon choix lui aussi.

■ Malus hyb. «Brandy Wine»: fleurs roses, parfumées et doubles. Superbe feuillage vert foncé. Mais attention: comme il est sensible à la rouille, il ne doit pas être planté près des genévriers. C'est mon choix... j'assume!

À éviter ou pour amateurs avertis seulement, quelques pommetiers sensibles aux maladies: «Almey», «American Beauty», «Eley», «Hopa», «Pink Perfection», «Profusion», «Radiant», «Red Jade», «Red Splendor», «Royalty» et «Strathmore».

Prenez tous les renseignements nécessaires dans les centres de jardinage.

La semaine prochaine, il sera entre autres question des pommiers résistants aux maladies.

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

Collaborateur du Devoir

La semaine du jardinier

■ Samedi 20 mai, Saint-Bernardin

Ça vous tente de la chanter? Voici donc le refrain de cette chanson grivoise: «Et voilà la vie, la vie, la vie, la vie, chérie, ah! ah! Et voilà la vie que tous les moines font.» Bon, maintenant, fini de rigoler! Mettons hors service nos tondeuses à moteur à essence et optons pour des tondeuses à l'huile de bras. Là, on peut continuer à chanter! Nous sommes sur la bonne voie pour éliminer notre tonne de CO₂! Grosse fin de semaine de plantation dans la région de Montréal puisque la dernière pleine lune était le 13 mai et que la prochaine aura lieu le 11 juin. Les gels sont derrière nous.

■ Dimanche 21 mai, Saint-Constantin

Si vous croyez que l'été sera pluvieux ou si votre main est un peu trop lourde en matière d'arrosage, mettez du charbon de bois naturel au fond de vos contenants. Vous pouvez utiliser le charbon récupéré du foyer ou celui acheté en gros sac pour le barbecue (charbon naturel d'érable). Les bégonias tubéreux retombants sont fragiles. Remplissez le fond du contenant (urne, panier, pot, boîte, etc.) d'une partie de charbon en utilisant des morceaux de la taille d'une bille puis rempotez les bégonias ou autres plantes fragiles dans du Promix BX. Le vieux compost de feuilles avec un peu de sable grossier, c'est aussi formidable!

■ Lundi 22 mai, Saint-Émile

Repos du jardinier. La lune a une mauvaise influence! Quand c'est le nœud lunaire, il ne faut rien faire au jardin. J'aurais préféré que ce nœud lunaire tombe un dimanche! Mais je suis un jardinier discipliné et fidèle au calendrier Kimberton Hills Biodynamique de Stella Natura, qui m'invite à faire tanguer mon hamac. Ce sera donc relâche au jardin! Je vais en profiter car la prochaine journée complète de «paresse» aura lieu le 16 juin.

■ Mardi 23 mai, Saint-Didier
Si vous observez un noircissement des fleurs sur vos *Sorbus aucuparia* (ou ceux de vos voisins), voire un flétrissement des jeunes rameaux, coupez-les en prenant soin de bien stériliser votre sécateur avec de l'alcool à 70 degrés après chaque coupe. La bactérie à l'origine de cette maladie est transportée par des insectes pollinisateurs. Brûlez immédiatement les branches contaminées.

■ Mercredi 24 mai, Saint-Donatien

La pleine lune est loin: le 11 juin. Attention à la pleine lune dans les hautes terres. Lorsque la fenêtre atmosphérique est pleinement ouverte, il y a un risque de gel. Recouvrez de toile les plantes sensibles au gel. Celles en contenant passeront la nuit au garage. Mais le 16 juin, c'est bien loin.

■ Jeudi 25 mai, Sainte-Sophie et Saint-Urbain
Rhubarbe et limaces ne font pas bon ménage. Coupez et hachez environ 500 grammes de feuilles de rhubarbe. Faites bouillir cinq litres d'eau et faites-y infuser les feuilles pendant 20 minutes. Filtrez. La nuit venue, vaporisez délicatement l'infusion sous les feuilles des hostas nourriciers. Aussi efficace contre les pucerons. N'utilisez pas ce produit sur les plantes comestibles.

■ Vendredi 26 mai, Saint-Béranger

Si vous voulez supprimer une bonne surface de gazon, j'ai un truc pour vous: aménagez un terrain de pétanque en poussière de pierre. Coupez votre gazon le plus court possible. Délimitez la surface de jeu avec des rondins de bois, des planches, des pierres ou des bordures de ciment. Déposez partout sur le gazon de cinq à six feuilles d'épaisseur de papier journal. Vous pouvez utiliser votre *Devoir*: faites le tour des paniers de récupération! Étendez de trois à quatre poches de poussière de pierre. Mouillez abondamment. Compactez au rouleau. N'oubliez pas la Fanny! (Fanny et dimensions du terrain sur le site «Pétanque».)

Coup de cœur



Le cognassier du Japon

Voici une belle surprise, à l'instar de toutes les recommandations offertes dans les livres de jardinage à propos de cette plante dite fragile, délicate, sensible au froid et au vent...

Le fait d'en trouver deux superbes spécimens imposants dans un endroit hostile n'offrant pas de conditions idéales me réjouit: *Chanomeles speciosa* «Rubra», *Chanomeles x Superba*, *Chanomeles x superba* «Crimson and Gold» ainsi que quelques autres.

C'est une plante de zone 4 ou 5 à floraison spectaculaire et portant en fin de saison des fruits très parfumés nommés coings.

Le jardinier au marché

JARDIN DANIEL A. SÉGUIN

3230, rue Sicotte
Saint-Hyacinthe
À côté de l'ITA et en face de
l'École vétérinaire.

De 10h à 16h, beau temps, mauvais temps.

Entrée: 2 \$. Stationnement gratuit.

☎ (450) 778-6504, poste 215,
www.ita.qc.ca/jardindas

Cette année encore, la Corporation des marchés de Montréal m'a invité à jaser avec ses clients et avec vous, bien sûr...

Ce sera donc un plaisir de vous rencontrer dimanche de 13h à 16h sur la grande place du marché Jean-Talon. Je serai heureux de répondre à vos questions et de vous conseiller pour les bons coups à faire.

Le Jardin Daniel A. Séguin ouvre sa saison avec une vaste vente de végétaux dont les profits iront au développement du jardin. Avec les élèves du programme «Productions horticoles et environnement» de l'Institut de technologie agroalimentaire de



Du marché Jean-Talon et passant par le Jardin Daniel A. Séguin à Saint-Hyacinthe et tous les centres de jardinage.

Saint-Hyacinthe, nous avons produit des pots de patio, des annuelles, des vivaces, des arbustes, des paniers à suspendre, bref, de quoi fleurir et embellir votre jardin.

Marché de printemps: les 20, 21 et 22 mai.

Le livre de la semaine

Répertoire des arbres et arbustes ornementaux

Avec rigueur et simplicité, Hydro-Québec et les Éditions Broquet viennent de publier le *Répertoire des arbres et arbustes ornementaux*. Plus de 1200 espèces, variétés et cultivars y sont judicieusement décrites et inventoriées. Je vous recommande cet excellent livre, sobre, aéré, pertinent, très illustré, clair et bien construit, qui a une bonne odeur de savoir-faire. Hydro-Québec et les compagnies d'élagage qui libèrent les fils de toute souveraineté végétale sont bien placées pour nous conseiller les genres et espèces à planter à proximité de leurs fils électriques.

J'ai particulièrement apprécié les petits dessins qui nous indi-

quent les espacements requis pour chacune des espèces: on y voit la plante, un homme et un poteau comme points de repère. On trouve aussi dans cet ouvrage des photographies d'arbres et d'arbustes à pleine maturité.

Mes félicitations à toute l'équipe qui a travaillé sur cette brique de 547 pages grand format. Voilà un livre essentiel à tous les propriétaires de terrain et à tous les jardiniers amateurs et professionnels. Un petit clin d'œil à mon collègue Ronald Leduc, qui signe la préface en écrivant ceci: «Notre société d'État a bien saisi l'enjeu et a su s'entourer de scientifiques et de professionnels pour nous présenter une étude approfondie des conditions optimales de croissance tout

en nous fournissant une description exceptionnelle de chaque espèce. [...] Outil indispensable pour réduire l'émondage excessif et l'utilisation abusive de pesticides.»

Qu'il soit dans votre salon ou à la bibliothèque de votre quartier, consultez souvent ce livre avant de choisir, d'acheter et de planter... Un jardinier averti sait planter la bonne plante au bon endroit.

RÉPERTOIRE DES ARBRES ET ARBUSTES ORNEMENTAUX

Hydro-Québec
Collectif de scientifiques sous la direction de Gervais Pellerin
Édition Broquet
2005, 547 pages, 49,95 \$

RÉPERTOIRE DES ARBRES ET ARBUSTES ORNEMENTAUX



JARDIN BOTANIQUE DE MONTRÉAL

75 ANS

UNMUSÉUMNATUREMONTRÉAL

Le Rendez-vous horticole

26, 27 et 28 mai 2006 • 9 h à 17 h

Montréal

- Près de 150 exposants
- Conseils sur le jardinage écologique
- Grande vente de nouveautés horticoles et d'accessoires de jardin
- Plantes de collection du Jardin botanique
- Causeries animées par des personnalités du monde de l'horticulture
- Démonstrations des experts du Jardin botanique

www.ville.montreal.qc.ca/jardin
4101, rue Sherbrooke Est

Téléphone: 514-872-1400

