



**VOYAGERIES**  
L'aéroport du rebut global  
Page D 3



**JARDINS**  
Une histoire des plantes alpines  
Page D 6

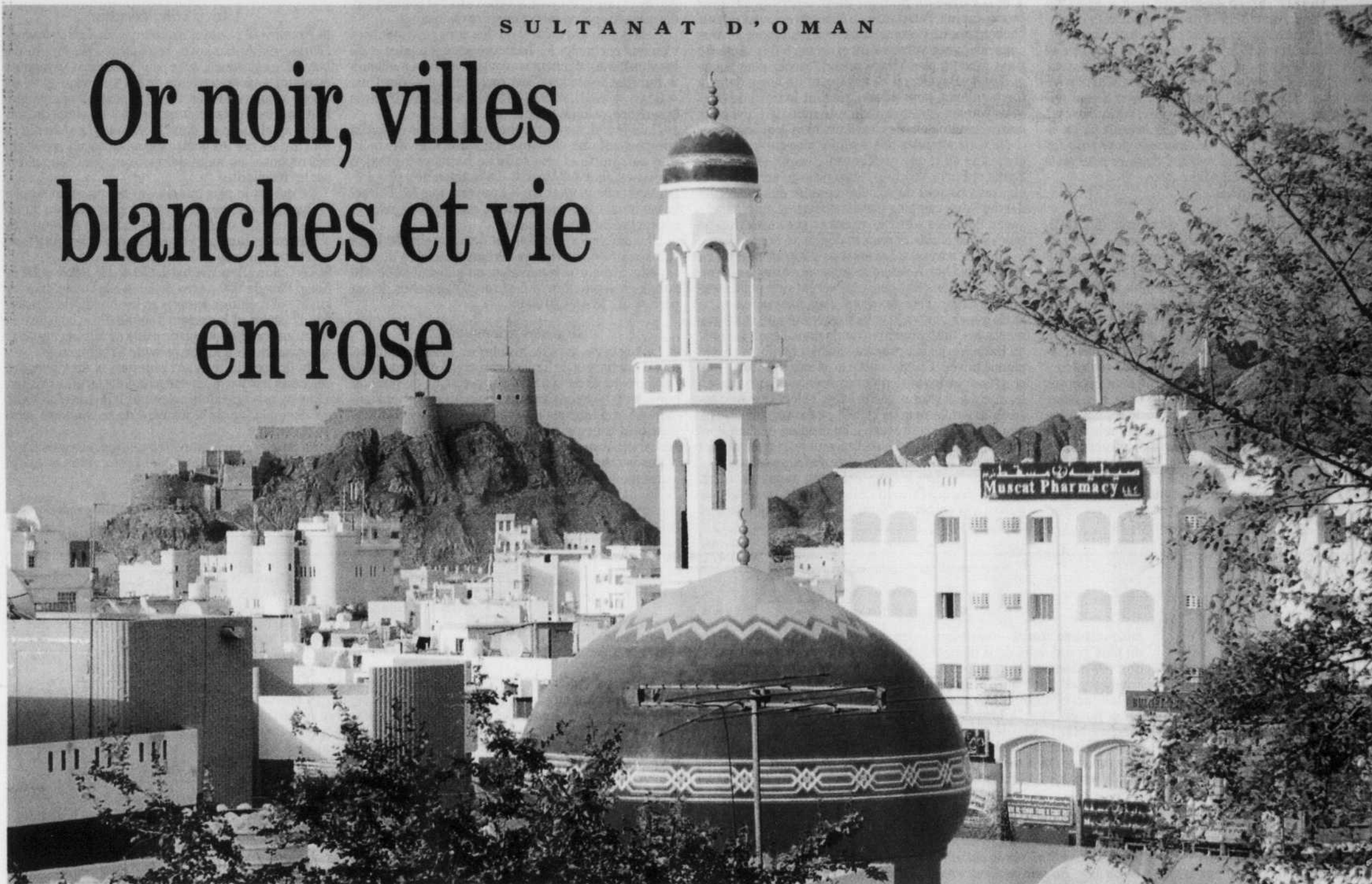
CAHIER **D**

# SAMEDI

TOURISME

SULTANAT D'OMAN

## Or noir, villes blanches et vie en rose



PHOTOS GARY LAWRENCE

La mosquée et le fort de Mouttrah, en arrière-plan.

Au sud du plus grand chantier de la planète, celui de Dubaï, une paisible pétromonarchie préfère l'authenticité et la modestie à l'excentricité et à la mégalomanie. Entourbanné d'une aura mystique, elle persévère dans la tradition tout en suscitant intrigue et fascination; plus qu'un complément à une visite de Dubaï, Oman forme en soi une surprenante destination.

GARY LAWRENCE

**M**ascate — Le moins qu'on puisse dire, c'est qu'Oman revient de loin. Il n'y a pas si longtemps — 40 ans à peine —, ce discret sultanat de la péninsule arabique vivait en mode médiéval dans une ambiance pour le moins tiers-mondiste. À l'époque, le pays ne comptait que trois écoles et une vingtaine de lits d'hôpitaux et accusait un analphabétisme rampant ainsi qu'une espérance de vie inférieure à 50 ans. Journaux, télé et radio étaient *media non grata* et le seul ruban de bitume se déroulait entre Mascate et son quartier de Mouttrah, sur à peine dix kilomètres... Bref, c'était la mouise.

Tout a changé quand l'actuel sultan Qabous décida que ça commençait à bien faire, de laisser dormir tous ces pétroboudins dans les coffres de son paternel, un grippe-sous parano replié sur lui-même. De retour d'un séjour dans la fière Albion, fiston bouta alors papa hors du sultanat (en fait, il le qabouscula) et entreprit de rénover le pays. Ainsi débuta ce qu'on appelle aujourd'hui la Renaissance d'Oman.

Désormais, les Omanais ont tous accès à de décentes soins de santé, les nouvelles générations sont scolarisées et le pays est traversé par un vaste réseau de routes pavées et lisses comme un billard. Mieux: le sultan Qabous a créé un véritable État-providence qui subvient aux besoins élémentaires de tout un chacun, à commencer par les nécessités. Inutile de préciser que, malgré une monarchie absolue et un sultan plénipotentiaire, pas moyen de trouver quelqu'un qui ait ici du fiel à déverser.

Dans cet ancien protectorat britannique empreint d'un islam tolérant et progressiste, on fait aussi la part

belle aux femmes, détentrices de plusieurs postes clés dans l'administration publique, dont trois ministères. En outre, Oman est le premier pays arabe à avoir engagé des policières, même si les femmes n'ont acquis le droit de vote qu'en 1997. «*Le sultan a compris que, puisque ce sont elles qui élèvent les enfants, il valait mieux qu'elles soient elles-mêmes instruites*», explique Jacky Hirzel, guide iranienne expatriée en Oman. Bref, une mère inculte risque de transmettre ses tares éducationnelles à sa descendance, et ladite descendance ne peut plus se permettre de vivre dans un pays arriéré.

«*Pour moi, Oman, c'est le paradis*», assure Mauro Martini, un guide italo-serbe né en Allemagne et qui y vit depuis trois ans. «*Les gens sont hyper-gentils, c'est archi-sécuritaire, il fait toujours beau et chaud, il n'y a jamais d'ouragan ou de cataclysme naturel et le coût de la vie n'est pas trop élevé, surtout si on le compare à Dubaï*».

Pour tout étranger qui y débarque, là ne s'arrêtent pas les avantages: de fabuleux fjords où s'ébattent des contingents de dauphins (péninsule de Mous-sandam); 2000 kilomètres de côtes parsemées de plages idylliques et de sites de plongée féeriques; 700 kilomètres de rudes massifs montagneux percés de jolis canyons; des étendues dunaires dignes du Ténére (comme dans le Roub al-Khali, le fameux Quart vide); des villages de pêcheurs qui n'ont pas changé depuis Ibn Battuta; ainsi qu'une ravissante cité, Mascate, qui jouit à la fois du titre de capitale du monde la plus petite et la plus chaude.

Dans le souk de Mouttrah, vieux quartier populaire de Mascate, les allées sont chargées d'épices, de broderies, d'or, de soieries et de khanjars, ces fameuses dagues en argent qu'on retrouve sur les armoiries d'Oman. Mais au-delà de ce capharnatim



De l'encens, de la myrrhe, du santal... Le souk de Mouttrah embaume littéralement.

mercantile planent d'enivrants effluves capiteux, qui vous caressent les voies nasales jusqu'à doucement vous racler les sinus, attisant de vagues souvenirs d'églises catholiques, évoquant une histoire millénaire et un passé éminemment commerçant.

Ce qui flotte dans l'air des souks de Mouttrah, c'est l'odeur de myrrhe et surtout d'encens, la divine résine qui fait monter les prières au ciel, parfume les vêtements des Omanais et apaise les sens de quiconque l'hume à grandes bouffées.

C'est dans la région du Dhofar, aux confins du Yémen, qu'on cultive le meilleur encens du monde. À l'époque de Néron, qui en brûla plus en une nuit que tout ce que produisait alors l'Arabie en un an, l'encens valait plus cher que l'or et servait de monnaie d'échange à Oman, carrefour essentiel du Moyen-

Orient et porte d'accès des expéditions pour l'Inde.

Aujourd'hui, Mascate perdure dans son rôle de plaque tournante commerciale: après tout, c'est ce qu'elle fait de mieux depuis des lustres. Mais elle demeure néanmoins l'antithèse de la ville chaotique moyen-orientale, gardant le profil bas, vivant au jour le jour, bien nippée dans sa mignonne robe blanche qui se découpe lumineusement sur fond de montagnes rêches.

Après le feu d'artifices — dans tous les sens du terme — de Dubaï, elle rafraîchit par son authenticité, sans flâta ni faux jetons, sans frimeurs à la petite semaine ni jeteurs de poudre aux yeux. Dans les modestes venelles qui jouxtent la Corniche, les sourires réverbèrent, les gamins badinent, les badins cheminent.

VOIR PAGE D 2: OMAN

**Croisière Caraïbes du Sud**

À bord du Galaxy de Celebrity Cruises  
Mettez le cap sur 9 îles dont Curaçao, Barbades et Ste-Lucie  
25 février au 7 mars 2008  
à partir de 1 900 \$<sup>(1)</sup>



**Croisière du Président**

À bord du Azamara Quest de Azamara Cruises  
Une odyssée au coeur des anciens empires: Turquie, Grèce, Égypte  
25 octobre au 8 novembre 2008  
à partir de 3 151 \$



Partez confiant. Revenez heureux.



1 888 672-7839

Visitez [www.caaquebec.com](http://www.caaquebec.com) ou passez à un centre de services.

Titulaire d'un permis du Québec

Les tarifs sont par personne, en cabine intérieure et en occupation double incluant la croisière, tous les repas à bord, les charges portuaires et les frais gouvernementaux. (1) Forfait incluant aussi le vol aller-retour entre Montréal et San Juan, Puerto Rico, tous les transferts et les taxes. Les tarifs sont valides du 2 au 7 juin 2007. N'inclut pas la contribution au Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages de 3,50 \$ par tranche de 1 000 \$.

## SAMEDI

## TOURISME

EN NORVÈGE, DE NOMBREUX BATEAUX PARTENT DE BERGEN ET DE TRONDHEIM ET EXIGENT EN GÉNÉRAL DES TARIFS DE 200 \$US PAR PERSONNE EN PENSION COMPLÈTE (BOISSONS EN SUS) POUR UNE CABINE STANDARD. UN SITE INTERNET RÉPERTORIE TOUTES LES CROISIÈRES POSSIBLES ET IMAGINABLES (THÉMATIQUES) LE LONG DES FJORDS: [WWW.SMALLSHIPCRUISES.COM](http://WWW.SMALLSHIPCRUISES.COM).

## Long courrier



Lio Kiefer

## Madagascar en juillet

«Mon ami et moi partons pour Madagascar au mois de juillet. Nous y serons sept semaines. Nous prévoyons passer environ une semaine dans la capitale et, le reste du temps, nous voulons explorer l'île... Pourriez-vous nous renseigner sur quelques points qu'il nous reste à éclaircir malgré nos lectures de divers guides?»

«Premièrement, nous savons que la carte Visa est recommandée, mais nous nous demandons quel type de chèques de voyage nous devrions acheter. Et dans quelle devise? Vaut-il mieux avoir des euros, des dollars américains ou les deux? Aussi, savez-vous si nous devons prévoir des adaptateurs pour recharger nos piles de caméra?»

«Enfin, auriez-vous quelques sites Internet ou un forum de discussion à nous recommander pour cette destination? Nous vous remercions à l'avance pour toute information qui pourrait nous aider.»

Lise Quirion, Montréal

La devise malgache, l'ariary, est récente (fin 2004). Comme dans toute situation du genre, il faut se méfier des rabatteurs d'anciennes devises qui faisaient partie de la zone franche et qui en revendent encore en affichant des taux qui semblent alléchants et qui font croire aux étrangers que ces billets sont encore en circulation. Aussi, notez que l'ariary est une monnaie dite non convertible. Pour cette raison, il est donc conseillé de changer des sommes d'argent uniquement au fur et à mesure de ses besoins.

Les chèques de voyage en euros sont acceptés dans les banques des grandes villes, et ce, davantage que ceux en devises américaines. Quelques magasins et hôtels les acceptent mais il est préférable d'avoir toujours sur soi de petites coupures en argent local, voire des euros ou même des dollars américains, quand on est dans la brousse.

Les prises de courant sont comme les européennes (220 volts), le plus souvent sans prises de terre, donc le convertisseur et l'adaptateur sont requis.

Quant au forum de discussion en ligne, allez du côté belge: <http://forum.tourdu monde.be/madagascar-f145.html>. Un réceptif à Madagascar peut vous donner de bons filons: [www.madagascarconnection.com](http://www.madagascarconnection.com).

## Haute-Corse ou Corse du Sud?

«Nous prévoyons partir en Corse pour le mois de juillet et nous hésitons entre la Haute-Corse ou la Corse du Sud. Nous désirons louer un pied-à-terre (studio ou petit appartement pour deux personnes) pendant trois semaines. Avez-vous des recommandations pour l'hébergement à prix abordable? Nous louerons une voiture sur place. Est-il déjà trop tard pour des réservations?»

François Bérubé, Montréal

Il est difficile de faire un choix entre la Haute-Corse et la Corse du Sud; les deux endroits ont leur propre cachet. Aussi, vous n'êtes pas en avance pour l'hébergement. Comme vous restez un mois, je vous conseille, avec votre voiture, de faire des sauts de puce, avec un pied-à-terre près d'Ajaccio, pour les aiguilles de Bavella ou Bonifacio, et un autre dans la Castagniccia, pour découvrir tout le nord de l'île. Vous pouvez également aller du côté de Calvi pour entrer ensuite dans des hauteurs bien séduisantes.

Ne vous attendez pas à rouler vite car les routes corsees ne sont que courbes et virages (sauf entre Bastia et Porto Vecchio), et comme ce sera en plein été, vous risquez de circuler comme des escargots derrière des camping-cars, autocars et autres caravanes. Pour des adresses et des criques sans trop de touristes, le Guide du routard donne de bons indices.

Pour les adresses, Les maisons d'hôte de charme en France ainsi que Hôtels et auberges de charme en France, aux Éditions Rivages, consacrent une petite section à la Corse. Pour des gîtes: [www.gites-corse.com](http://www.gites-corse.com).

En grand confort, je vous suggère quatre établissements, les Villas Ronduli (ronds dans l'eau), à Calvi, en Balagne, où sur chacune quatre chambres et une piscine privée. Chaque villa a trois salles de bains ainsi qu'une cuisine totalement équipée avec lave-vaisselle, machine à laver et sèche-linge. Téléphone avec accès Internet, lecteur DVD, télé, jardin privatif, cheminée, barbecue, coffre-fort, climatisation et stationnement double font partie de l'ensemble. A quelque 400 mètres de la plage de Calvi et de ses commerces.

On fait ici dans le luxe bien senti mais également dans la découverte du coin avec des partenaires guides à la recherche du patrimoine, de la nature et des légendes qui circulent. Des réductions de 15 %

sont offertes sur des locations de voitures Hertz. La prise en charge des résidents se fait à partir de l'aéroport: entre 1350 et 3700 euros la semaine, selon la saison. [www.villas-ronduli.com](http://www.villas-ronduli.com).

Pour des chambres avec cachet, piscine et environnement de genévrier et de chèvrefeuille, celles de la Maison Rorqual, à quelques pas de la baie de Saint-Florent, se déclinent dans une architecture d'une autre époque. [www.maison-rorqual.com/fr/pages/home.html](http://www.maison-rorqual.com/fr/pages/home.html).

Dans le nord, si vous êtes friands de légendes corsees autour du feu ou d'une piscine d'eau minérale surplombant l'une des vallées de la Castagniccia, il y a un lieu unique à Carchetto nommé Torre di Tavola et qui est un gîte comprenant plusieurs appartements louables à la semaine. Chambres simples avec cuisinette et coin-repas tenues par Jean-Claude Rogliano et son épouse. Lui est essayiste, revendeur et conteur, tandis que son épouse est professeure de français.

Cela donne des soirées où des amis polyphonistes viennent chanter les hauteurs environnantes et où les vins locaux donnent au conteur et à ses auditeurs le sens des légendes d'hier mais aussi d'aujourd'hui. ☎ 04 95 35 82 03, 04 95 31 29 89. De 248 à 362 euros la semaine, selon la saison.

Dans le sud: une petite maisonnette dans un jardin comprenant une chambre, un salon avec divan-lit, une cuisinette et une salle de bains complète, à quelques lieues d'Ajaccio. La maison des propriétaires est attenante et il n'est pas rare que M. Folacci laisse devant la porte, le matin, quelques tomates et courgettes en guise de salut.

Une ambiance familiale et une kyrielle de bons plans pour découvrir des adresses cachées de l'île. En juin: 305 euros la semaine; en juillet et août: 410 euros; en septembre: 305 euros. Téléphonez de ma part: ☎ 011 33 4 95 20 00 95.

## Bonnes adresses

■ La Norvège, avec de nombreux bateaux qui partent de Bergen et de Trondheim et qui exigent en général des tarifs de 200 \$US par personne en pension complète (boissons en sus) pour une cabine standard. Un site Internet répertorie toutes les croisières possibles et imaginables (thématiques) le long des fjords: [WWW.SMALLSHIPCRUISES.COM](http://WWW.SMALLSHIPCRUISES.COM).

Par la route, les formes d'hébergement les plus avantageuses se situent chez l'habitant (à partir de 90 \$US par nuit avec petit-déjeuner gargantuesque). Surveillez les panneaux Hytter, Husrom, Overnatting ou Rom til leie, qui proposent

des chambres très bien tenues dans des chalets.

Il est également possible de louer des chalets à la semaine (avec sauna) en bord de lac ou de fjord... à partir de 800 \$US le chalet pour deux personnes. Norske Hytteformidling est un organisme qui dispose de chalets au bord de Hardangerfjord, Sognefjord et Geirangerfjord.

Les terrains de camping offrent aussi des bungalows tout équipés (minimum de deux nuits) à partir de 70 \$US par nuit.

Des passes de train sont disponibles à travers le pays pour des périodes de quatre, huit ou quinze jours. Le site de la Norvège est très complet: [WWW.TOURIST.NO](http://WWW.TOURIST.NO). L'Office du tourisme norvégien à New York peut également répondre à de nombreuses questions: ☎ 212 421 7333, 212 752 1456 (télécopieur).

## À lire, voir, écouter

■ Prendre le temps d'atterrir: carnet de retour de l'étranger, d'Annie Lord, Septembre Éditeur. Au début, l'idée est bonne, celle pour les grands voyageurs ou pour les globe-trotteurs de faire un bilan après un séjour à l'international. Ce document est orienté surtout pour celles et ceux qui ont fait un stage de solidarité quelque part dans le monde. Les chapitres sont divisés par les quatre saisons, chacun apportant des réponses au motif de retour et, d'un coup d'œil, sur les réactions.

Ce qui est le plus intéressant tient surtout aux témoignages des voyageurs qui sont allés en Amérique Centrale, en Asie du Sud-Est et en Afrique aussi bien qu'en Europe. On pourra reprocher à ce livre le côté psycho pop de la démarche.

■ Le Guide Bleu Hachette Chine, de Pékin à Hong Kong. Plus de 900 pages dédiées à la Chine dans ce guide qui mélange les arts et les traditions d'autrefois, l'histoire et la société d'aujourd'hui, la nature et le patrimoine. Beaucoup de petits détails intéressants apparaissent en encadré presque à chaque page.

On lira ce guide avant le départ et on y prendra des notes sur les différentes régions qu'on va visiter, à travers une anecdote relevant de l'achat d'un vase, par exemple, ou de la manière de se conduire dans un restaurant.

Par contre, soulignons l'absence d'adresses d'hôtels et de restaurants. Quelques cartes et plans émaillent le guide.

Envoyez vos questions et bonnes adresses à [lkiefer@ledevoir.com](mailto:lkiefer@ledevoir.com)

## OMAN

## SUITE DE LA PAGE D 1

Quelques portes ouvragées, typiquement omanaises, s'ouvrent sur un fond de cour où les hommes fument la shisha (narguilé) vêtus de leur dishdasha (longue tunique) et coiffés de l'omniprésente kummah, ce joli couvre-chef brodé. Dans Liwatiya, un quartier où vivent des musulmans du même nom, le vase est cependant clos: le périmètre est muré et gardé et nul étranger n'est admis à baguenauder.

Peu importe leur allégeance, tous les musulmans de Mascate se réunissent chaque semaine dans la Grande mosquée du sultan Qabous. Absolument splendide au petit matin, ce chef-d'œuvre de grâce, de finesse et de lumière peut accueillir 20 000 fidèles, dont 7000 dans la grande salle de prière. C'est là que pend du plafond le plus gros lustre du monde, commandé chez Swarovski — un véri-

table vaisseau spatial — au-dessus du plus grand tapis de la planète que 600 tisserandes ont confectionné au terme de quatre années de labeur. Et dehors, les pieds bien posés sur l'éblouissant marbre blanc, saoullé par l'humidité aérienne des frangipaniers, on a presque envie de se convertir tant la sérénité se fait ubiquiste.

## De l'hégémonie à la neutralité

— «Alors, de quoi voulez-vous nous parler aujourd'hui, sur les dattes?»

— Eh bien, j'ai une excellente recette de gâteau à vous proposer, et ma femme voudrait ensuite vous expliquer comment elle fabrique son sirop de dattes... »

Nous sommes à Mascate, coincés dans un embouteillage causé par la visite du président iranien Ahmadinejad. Mais l'animatrice d'une tribune téléphonique n'en a cure: peu importe que son sultan reçoive chez lui l'un des acteurs

les plus controversés de la scène internationale, même s'il vit de l'autre côté du détroit d'Ormouz. Non, ce que l'animatrice désire ardemment, c'est qu'on lui relate tout sur cet épineux sujet qu'est la datte.

Par la barbe du Prophète! Est-elle à ce point déconnectée de la réalité? Non pas, simplement habitante d'un pays où 200 000 personnes sur les trois millions d'âmes se sont mobilisées pour assister au concert d'une sexy starlette libanaise, à Mascate, pendant que, dans les pays voisins, on s'ouvrait presque les veines sur la voie publique parce que des chiens de caricaturistes infidèles avaient profané l'islam.

Bien qu'il partage la péninsule arabique avec l'Arabie saoudite et le Yémen, et malgré sa proximité avec des voisins tribulés, Oman navigue avec brio entre le Grand Satan et l'«axe du mal», en conservant une distance et une étonnan-

te neutralité dans un climat assurément stable. Il n'en fut pas toujours ainsi.

L'histoire d'Oman est jalonnée de guerres plus ou moins intestines entre califats, imams et sultanats, entrecoupées de quelques intermèdes portugais et perses, d'où l'érection de plusieurs châteaux forts qui ponctuent toujours le pays, comme celui de Bahla, colossal et inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, et la forteresse de Nizwa, dont la carène massive tranche avec la grâce de la mosquée voisine, aux atours or et azur.

C'est au départ de Nizwa que fut amorcée la reconquête d'Oman contre les Portugais, qui ont occupé la côte pendant 150 ans. Après les avoir évincés, le sultan de l'époque a repris petit à petit les autres possessions lusitaniennes: Zanzibar (actuelle Tanzanie), Mombasa (actuel Kenya) et Mogadiscio (actuelle Somalie),

avant d'étendre son hégémonie jusqu'à Bahreïn et au Baloutchistan (actuel Pakistan). Pendant des années, Oman fut ainsi le seul Etat arabe à régner en puissance coloniale sur la côte est africaine tout en dominant l'océan Indien, d'où cet attrayant cocktail arabo-persan aux fortes notes indiennes et swahilies dont on se délecte aujourd'hui.

Entre Mascate et Nizwa, l'ancienne route caravanarière est jalonnée de forteresses et de tours d'observation d'où on assurait le contrôle du commerce vers la région de l'Al Jaouf, berceau de l'Oman traditionnel. En chemin, de rassérénantes palmeraies échancrent toujours de leur verdure l'aridité du décor, bien irriguées par les falaj, ces canaux aménagés par les Perses, où subsistent parfois des ruines de pisé, comme à Birkaout al-Maouz.

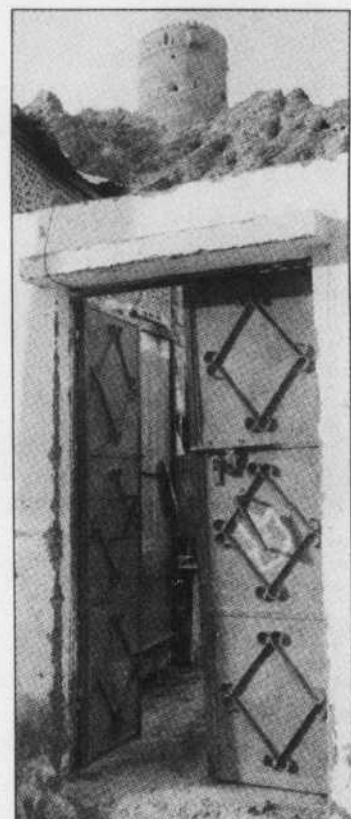
Sur la côte, le passé de l'Oman colonisateur se fait discret. Les grands chantiers de dhows (boutes) de Sour ne sont plus, et c'est davantage pour aller zieuter les 20 000 tortues vertes de Ras Al-Hadd, à 40 minutes de là, qu'on afflue ici chaque été. Quant à Sohar, port d'attache de Sinbad le marin, on devine à peine son existence quand on passe en coup de vent en autocar, en route pour Mascate.

## Oman en emporte le vent

Aujourd'hui, Oman cultive donc son passé en irriguant à petites doses de modernité, juste assez pour bénéficier d'un niveau de vie élevé mais sans pour autant sacrifier son âme encensée. Cela dit, le sultanat n'a pas pour autant échappé à l'effet Dubaï. Outre d'importants projets immobiliers et touristiques en développement à Salalah, non loin du Yémen, un giga-complexe mi-immobilier, mi-récréotouristique, The Wave, est en cours d'aménagement sur la côte de la Batinah, au nord-ouest de Mascate.

Comme le cheikh al-Maktoum de Dubaï, le sultan Qabous sait que ses réserves de pétrole sont presque taries: il en aurait à peine pour 20 ans et il doit donc diversifier ses sources de devises. Mais qu'on se rassure: lorsqu'il sera complété en 2012, The Wave ne comprendra aucune tour d'un kilomètre de haut, pas de parcs d'attraction pharaoniques ni même d'hôtel qui cherchera à gratter de plus haut le ciel. Si colossal soit-il, The Wave respectera les règles omanaises suivant lesquelles nul n'a le droit de construire au-delà de quatre étages, ni de peinturlurer un édifice de teintes bigarrées, d'où une saine et immaculée homogénéité architecturale.

Fidèle à lui-même, le sultan Qabous préfère plutôt l'équilibre à la folie démesurée des grands. Dans ce pays superstitieux, où on croit encore allègrement aux djinns, peut-être se rappelle-t-il que c'est en Oman qu'était jadis située Irem, l'équivalent coranique de Sodome et Gomorrhe?



GARY LAWRENCE

Les fameuses portes omanaises, qu'on retrouve jusqu'à Zanzibar (Tanzanie) et Mombasa (Kenya).

## En vrac

■ De Montréal, certains transporteurs desservent Mascate via le Vieux-Continent, dont Air France et Swiss. Sinon, plusieurs bus quotidiens relient Dubaï à Mascate (cinq à six heures de trajet) pour environ cinq heures (15 \$).

■ La meilleure période pour séjourner à Oman s'étend de la fin de l'automne au début du printemps. En mai, la chaleur est déjà si oppressive qu'on devient en nage rien qu'à rester assis à réfléchir et à laisser fonctionner son système nerveux parasympathique.

■ En périphérie de Mascate, le remarquable Shangri-La Barr Al Jisrah constitue un choix plus qu'approprié. Le complexe se décline en trois hôtels lovés dans les lumineux bras de calcaire de la côte du Golfe d'Oman: Al Waha, un cinq-étoiles pour la famille; Al Bandar, un cinq-étoiles de luxe; et Al Husn, un six-étoiles éblouissant digne des mille et une nuits. [WWW.SHANGRI-LA.COM](http://WWW.SHANGRI-LA.COM). Pour qui préfère le luxe sobre et le design stylé des hôtels-boutiques, cap sur The Chedi. [WWW.GHM.HOTELS.COM](http://WWW.GHM.HOTELS.COM).

■ A Mascate, en Oman et aux Emirats arabes unis, Orient Tours propose une panoplie d'excursions en compagnie de guides aussi éclairés qu'éclairés. [WWW.ORIENTTOURS.AE](http://WWW.ORIENTTOURS.AE). Disponible au Québec chez Selim Tours. [WWW.SELIMTOURS.COM](http://WWW.SELIMTOURS.COM).

■ Guides: Oman et les Emirats arabes unis, Gallimard, Bibliothèque du Voyageur, 2007; et Lonely Planet Arabian Peninsula, 2004, en cours de réédition.

L'auteur était l'invité de Selim Tours et d'Orient Tours.

Collaborateur du Devoir

## HÉBERGEMENT EN RÉGION

## 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.aubergedumangegrenouille.qc.ca](http://www.aubergedumangegrenouille.qc.ca) info et réservation : (418) 736-5656



## AUBERGE SUR MER \*\*\*

Notre-Dame-du-Portage  
Auberge gastronomique en bordure du fleuve St-Laurent.  
Forfaits à partir de \$70/pers. 1 nuit, souper (4 services) et petit-déjeuner. Aussi disponible forfait massage, golf, visite des îles...

[www.aubergesurmer.ca](http://www.aubergesurmer.ca) 418 862-0642 1-888-622-0642

## ESTRIE

**AUBERGE-SPA LE MADRIGAL \*\*\***  
Bromont. Service et accueil personnalisés. Table renommée et thérapeutes diplômés. Chambres de luxe. Tourbillon/Foyer. Forfaits variés.

[www.lamadrigal.ca](http://www.lamadrigal.ca) info : 1-877-534-3588

## MAURICIE

**AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES \*\*\***  
On vous offre la nature, le calme (11ch.), un lac naturel, une presqu'île. Des chambres spacieuses (climatisées). Une fine cuisine (Lauréat rég. Grand Prix du tourisme). Un centre de santé (massage en plein air), piscine int., sauna, spa ext., sentier de randonnée, tennis ext., embarcations. Forfait golf (golf de Ste-Flore). Plusieurs forfaits.

[www.lacdesneiges.ca](http://www.lacdesneiges.ca) 1-800-757-4519  
En vedette : du 1<sup>er</sup> mai au 24 juin (dim. au jeudi) 20% de rabais sur forfaits avec hébergement.

## LAURENTIDES

**LA SAUVAGINE : Auberge et restaurant / fine cuisine**  
[www.lasauvagine.com](http://www.lasauvagine.com) 1-800-787-7172

## La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie



RELAIS & CHATEAUX  
Total Excellence

## Montréal

**Hostellerie Les Trois Tilleuls | St-Marc sur le Richelieu & Spa Givency**

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 Givency 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](http://www.lestroistilleuls.com)

Pour annoncer, contacter Jean de Billy au  
514-985-3456 ou 1-800-363-0305  
[jdebilly@ledevoir.com](mailto:jdebilly@ledevoir.com)

SAMEDI

TOURISME

RIEN QUE D'IMAGINER, DISONS, UNE BOUTEILLE DE BOURGOGNE BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU LES BRESSANDES 2002 OU ENCORE UN MARGAUX CHÂTEAU TAYAC 1998 QUI FINIRAIENT LAMENTABLEMENT DÉGUSTÉS PAR UNE POUBELLE SUFFIT À ME DONNER DES BOUTONS. ET N'ALLONS PAS CROIRE QUE SEULS LES «LIQUIDES LIQUIDES» SONT CONSIDÉRÉS COMME DES LIQUIDES EN VERTU DES «NOUVEAUX» RÉGLEMENTS DE SÉCURITÉ...

VOYAGERIES

L'aéroport du rebut global



Diane Précourt

Plusieurs se demandent quel sort peuvent bien subir tous ces articles interceptés aux aéroports, obligatoirement retirés des valises des voyageurs parce qu'interdits en cabine et dont les propriétaires, pour toutes sortes de raisons, ne prennent pas la peine, ou le temps, d'enregistrer comme bagages de soute. Et dans quelles mains se retrouveront, au bout du compte, certains de ces objets ou denrées abandonnés dans celles des contrôleurs? La procédure de récupération ou de destruction diffère d'une province et même d'un aéroport à l'autre. Coup d'œil, ici, sur Montréal-Trudeau.

Régions d'abord une question apparemment assez simple, même si elle peut s'avérer plus complexe dans ses applications: tous les liquides dépassant les 100 millilitres permis — gracieuseté du complot terroriste déjoué à l'aéroport de Londres l'année dernière —, extirpés des valises par les autorités et délaissés par les passagers, prendront le chemin des ordures comme les autres déchets émanant des bâtiments gérés par Aéroports de Montréal (ADM). Cela, que le contenu soit entamé ou non. Rien que d'imaginer, disons, une bouteille de Bourgogne Beauce 1<sup>er</sup> cru Les Bressandes 2002 ou encore un Margaux Château Tayac 1998 qui finirait lamentablement dégustés par une poubelle suffit à me donner des boutons.

Et n'allons pas croire que seuls les «liquides liquides» sont considérés comme des liquides en vertu de ces «nouveaux» règlements de sécurité. Un camembert bien fait à cœur, coulant et roucoulant à souhait, sera traité au même titre qu'une bouteille d'eau, à quantité égale. Et alors qu'un roquefort échappera aux rebuts, un bocal de beurre d'arachide crémeux s'avérera trop molasse pour être accepté dans le sac de cabine, explique Richard Carlisle, directeur de la firme Garda à Montréal-Trudeau, l'entreprise mandatée par ADM depuis 2004 pour assurer les contrôles aéroportuaires.

Va de même pour les crèmes, shampoings et

autres pâtes dentifrices qui ont la fâcheuse particularité de n'être pas des «solides solides». Certains passagers ont donc pris le parti de se préparer, pour les voyages, de petits contenants de moins de 100 ml de leurs produits cosmétiques.

Bien sûr, on vous dira volontiers, aux contrôles, qu'il est possible de retourner au comptoir de la compagnie aérienne et d'y enregistrer comme bagages de soute vos articles indésirables, mais encore faut-il en avoir le temps et disposer d'un sac approprié, une fois rendu à cette étape du pré-embarquement. Est-ce pour cela que l'expression «objets confisqués» fait tant tiquer les autorités de contrôle, qui vous corrigent pour parler plutôt d'«objets extirpés» des valises? Remarque que pour la boustifaille, on peut toujours, si l'heure le permet, rebrousser chemin et réintégrer la zone publique pour consommer le pique-nique interdit. Mais il faudra alors recommencer la procédure à zéro.

De toute façon, je nous vois mal aller s'installer pour pouvoir déguster tranquillement, en pleine cohue aéroportuaire, des mets et boissons qu'on réservait pour un moment particulier. Ça manquerait un tout petit peu d'intimité, non? Et ce serait là bien piètre gaspillage, de goût comme d'ambiance. Des plans pour qu'on digère très très mal, et l'opération, et les provisions.

Tout cela dépend également, il va sans dire, de l'intérêt pécuniaire, voire sentimental, des articles en question. Une bouteille de grand cru ne participera pas de la même décision qu'un simple vin de table. Et ne comptez pas sur une quelconque faiblesse des détecteurs: ils ont plutôt l'œil vif et sont d'une étonnante

fiabilité. Sachez aussi que la marchandise abandonnée au sol avant de vous envoyer en l'air ne pourra être réclamée au retour, grande valeur ou non. «Nous n'avons pas une telle structure d'entreposage et d'administration pour des articles dont nous ne pouvons pas non plus assumer la responsabilité», explique Richard Carlisle.

En fait, pourquoi ne pas consulter avant de partir la liste des objets — et quantités — interdits, publiée par l'Administration canadienne de la sûreté du transport aérien (ACSTA, [www.catsa-acsta.gc.ca](http://www.catsa-acsta.gc.ca))? Cela évitera bien des frustrations. On veut souligner un heureux événement avec une bonne bouteille dès son arrivée à destination? Pensons alors à mettre le précieux élixir dans les bagages de soute ou prévoyons un achat sur place. L'investissement n'en sera que plus rentable.

Mais bon, trêve de liquides et de liquidités. On n'a

pas encore parlé de tout le reste des articles confisqués, oh pardon, extirpés des bagages des passagers. Ainsi, pour diverses raisons qui semblent échapper à toute explication logique, une avalanche d'articles disparates, non permis en cabine, se retrouvent confiés aux contrôleurs aéroportuaires et entassés dans des bacs. Mais qu'est-ce qu'on fait de tout ce butin? Voyons voir.

A Dorval, les liquides — encore ceux-là! —, les denrées périssables et les produits non récupérables pour raisons d'hygiène tels les rouges à lèvres, par exemple, seront jetés sans autre forme de considération. Quant aux armes prohibées, elles relèvent d'un tout autre registre et se verront remettre à la police. Sont interdits même les jouets en plastique imitant trop bien de vrais fusils et fléchettes.

Onze mille kilos de matériel

Ainsi, on s'en doute, tous les autres produits résultant de ces opérations délestage à l'aéroport doivent bien faire l'affaire de quelques-uns, quelque part? Eh oui, parole d'André Déry, directeur général de la Maison Victor-Gadbois à Saint-Mathieu-de-Belœil, sur la rive sud près de Montréal, un établissement qui offre gratuitement des soins palliatifs spécialisés à des adultes atteints de cancer en phase terminale. Chaque mois, ce retraité qui prend une bien drôle de retraite revient de Montréal-Trudeau avec, dans sa besace, tenez-vous bien, une tonne de marchandise interceptée par le personnel de Garda. Ça fait bien 12 tonnes par année, ça, ou si vous préférez, près de 11 000 kilos de matériel!

Il faut entendre M. Déry en énumérer quelques exemples... Ciseaux, coupe-ongles, coupe-cigares, pinces, tire-bouchons (oui, oui, Laguiole compris), canifs (dont des suisses), briquets (des Bic mais aussi des Cartier), jusqu'à des outils (marteaux, tournevis... scies, pompes à eau), bonbonnes de gaz propane, équipement de chasse et pêche...

Le directeur et son équipe font d'abord le tri de ce trésor. Si les associations sportives s'y approvisionnent en matériel et que les Chevaliers de Colomb héritent des jouets pour enfants, les autres articles feront l'objet d'une dizaine de ventes publiques durant l'année, notamment dans des centres commerciaux, afin de garnir la caisse de la Maison Victor-Gadbois.

Des couteaux? André Déry peut en vendre pour 3000 ou 4000 \$ en un week-end. Il y a quelques semaines, un groupe de motards lui a acheté, en quelques heures, pour 1500 \$ d'outils spéciaux pour réparer leurs engins. Des briquets? Il en recueillera au bas mot quelque 15 000 en une année. «Les plus gros objets sont souvent des pièces d'équipement que les voyageurs voulaient emporter avec eux au camp de chasse ou de pêche, par exemple», explique-t-il. Aussi, un fabricant



MICHAELA REHLE REUTERS

Pourquoi ne pas consulter avant de partir la liste des interdits publiée par l'Administration canadienne de la sûreté du transport aérien? Cela évitera bien des frustrations...

de vêtements pour les policiers anti-émeute, cousus de fils de nylon qui doivent être chauffés pour plus de solidité, fait chez M. Déry son épicerie de briquets pour traiter les plus petites pièces.

Depuis un peu plus d'un an qu'il joue au Robin des Bois de la récupération aéroportuaire, le directeur a recueilli un joli pécule de près de 20 000 \$ pour la Maison Victor-Gadbois ([www.maisonvictorgadbois.com](http://www.maisonvictorgadbois.com)). C'est que, sur un budget de 1,9 million de dollars, comprenant 400 000 \$ de subvention gouvernementale, il doit se débrouiller pour trouver le million et demi manquant. Avec ses 27 employés et 115 bénévoles, l'institution qui existe depuis 15 ans a accompagné jusqu'à ce jour dans leur dernier voyage 2338 personnes dont l'âge moyen est de 66 ans, pour une durée moyenne de séjour de 20 jours.

Juste à discuter avec l'enthousiaste André Déry de la façon dont il trouve des fonds à coups de tournois de golf et autres activités-bénéfice, nos frustrations de voyageur s'envolent et, ma foi, on a presque envie, au prochain départ, d'«oublier» quelque article qui pourrait s'avérer salutaire pour financer sa Maison.

[dprecourt@ledevoir.com](mailto:dprecourt@ledevoir.com)

EN BREF

Route gourmande

La deuxième édition du guide-magazine *Gaspésie gourmande* vient d'être lancée. Contrairement à celle de 2006, la facture de cette année prend davantage les traits d'un magazine que d'un guide en faisant une place de choix à la photographie. Imprimé à 50 000 exemplaires, *Gaspésie gourmande*, est disponible dans quelque 800 points de vente au Québec, au Nouveau-Brunswick et dans l'est de l'Ontario. Cette revue est distribuée gratuitement en Gaspésie. Les 64 pages de haute tenue in-

tent à une gourmandise des plus saines par le truchement d'une route gourmande, de textes pertinents, d'entrevues avec des chefs et des propositions de recettes: la cuisson du homard, un fumet de poisson, une bouillabaisse de poissons frais de Gaspé, un flétan du Groenland à la graine de moutarde et à la tomate, ou encore un rôti d'agneau au miel et au romarin. Et qu'est-ce qu'une quiaude et fricot? Un hachis de patates, d'oignons, de poisson ou de viande qu'on désignait également par «chiard». Vous étiez sur une goélette, vous mangiez un «chiard de

goélette». Ce magazine, c'est un peu ça aussi, sans prétention, qui vous raconte le terroir gaspésien par sa bière Pit Caribou, son fromage de chèvre, sa choucroute, son pain, son miel bio et autres poissons fumés. — *Le Devoir*

À chacun son escapade

Le nouveau site [Web.escapaderomance.com](http://Web.escapaderomance.com) n'est peut-être pas de facture très sexy mais il a le mérite de répertorier quelque 70 forfaits d'une à cinq nuitées au Québec.

Au menu: douceur, plein air, découverte, des catégories explicites qui permettent d'identifier vite fait les forfaits qui nous intéressent. On peut aussi faire un tri par région, soit Bas-Saint-Laurent, Cantons-de-l'Est, Charlevoix, Laurentides, Outaouais et la ville de Québec et ses environs. Une fois son choix arrêté, on effectue sa réservation par téléphone ou en ligne. Il ne reste plus qu'à inviter l'être aimé au moyen d'une des cartes postales proposées sur le site. A noter, [escapaderomance.com](http://escapaderomance.com) est le résultat d'une initiative des régions citées plus haut. — *Le Devoir*

MOTS CROISÉS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

0451

HORIZONTALEMENT

- Transporter sans délicatesse.
- Réapparition d'une maladie - Salut de Romain.
- Appendice sensoriel - Labiées à fleurs jaunes.
- Inspiration - Frère du père.
- Réceptifs.
- Détriquer.
- Infinitif - Prénom - Déploiment de luxe.
- Organe de la voix (pl.).
- Celui de Nantes, par exemple - Désorienté.
- Etre dans l'embarras - Galette suisse.
- Coule en Suisse - Baraquement - Pour la troisième fois.
- Augmente - Prend fin.

VERTICALEMENT

- Illumination.
- (Se) soumet - Usant.
- Cabotin - Indice.

- Démence - Gratin.
- Avant l'ONU - Mer grecque - Radian.
- Qui porte des lunettes.
- Large allée - Ajusté au corps.
- Interjection - Chevreuil - Mélange à base de résines et de goudrons végétaux.
- Passé à Mulhouse - Plante à petites fleurs blanches.
- Marqués de crevasses - Blanc crévasses.
- Elle n'était pas habillée - Contrôler.
- Fait front - Irlande.

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

0450

MOTS CROISÉS LE MONDE

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
I											
II											
III											
IV											
V											
VI											
VII											
VIII											
IX											
X											

MOTS CROISÉS

Problème n° 07-058

HORIZONTALEMENT

I. Difficile à retenir en période de crise. — II. Bien en formes. Bon père belle mer. — III. Ouverture de gamme. Jaune et acide. — IV. Dresse ses grandes oreilles dans les sables. Alliance du lion et des chevrons. — V. Petit écart sans gravité. Au centre du puisard. — VI. Ses cordes sont pincées. Reste à terre. Plume américaine. — VII. Pour mettre un petit mot sur la médaille. A long-temps protégé nos fondements. — VIII. Marche arrière. Voyelles. — IX. Chargée chimiquement. Attend la mise au placard. — X. Actualité du jour.

VERTICALEMENT

1. Vous pouvez compter dessus en cas d'oubli. — 2. Coureur néo-zélandais. Chez Clovis. — 3. Comme un ver. Enfant de Doris. — 4. Perdre son temps. Préposition. — 5. Article. Voyelles. Met les voiles. — 6. Pour rester dans

l'ombre. Fatale pour Socrate. — 7. Avec la part de Bercy. A beaucoup travaillé en chambre. — 8. Bois durs. Du bleu en campagne. — 9. Passent à table. Eut en main. — 10. Récita son chapelet. Métal blanc. — 11. Fait du nouveau. Chat en cours. — 12. Donne une orientation.

SOLUTION DU N° 07-050

Horizontalement

I. Transparence. — II. Reques. Aveux. — III. Agha. Iasi. Ri. — IV. Due. Étranges. — V. Ulmiste. CA. — VI. CII. Trempa. — VII. Tenture. Ban. — VIII. Ere. Isolait. — IX. Enta. Cidre. — X. Ressuscitées.

Verticalement

1. Traducteur. — 2. Régulier. — 3. Acheminées. — 4. Nua. Ns. — 5. Se. Esaü. Tu. — 6. Psitt. Rias. — 7. Arêtes. — 8. Rasa. Oci. — 9. Évincé. Lit. — 10. Né. Gambade. — 11. Cure. Paire. — 12. Existantes.

Philippe Dupuis

**Bon voyage**

**VOYAGES CULTURELS VIP**  
La culture, notre préoccupation quotidienne

**LA TURQUIE, D'EST EN OUEST**  
**SEPTEMBRE 2007**  
DU 5 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE — 27 JOURS  
4997\$ TOUT INCLUS

Petit groupe (10 passagers) — itinéraire exclusif - Demandez la brochure.  
514-844-0407 [www.voyagesculturelsvip.ca](http://www.voyagesculturelsvip.ca)

**FRANCE**

Économisez jusqu'à 100\$ par couple **556\$**

**PARIS** — Départ: 11 juin Retour: 17 juin **556\$**

**BORDEAUX** (7 juin) **527\$** **TOULOUSE** (9 juin) **654\$** **NANTES** (25 juin) **816\$**  
**MARSEILLES** (8 juin) **653\$** **LYON** (11 juin) **673\$** **NICE** (7 juin) **573\$**

Les tarifs comprennent: Le vol de Mid avec Air Transat pour 1 semaine et les taxes.

**FORFAIT À PARIS** (8 jours) Hôtel des Arts — Départs 4, 11, 18 et 25 août **1369\$**

Le tarif comprend: Le vol de Montréal avec Air Transat, 7 nuits d'hébergement en occ. double incluant les petits déjeuners, une croisière d'une heure sur la Seine, les transferts et les taxes.

**Achat-rachat** (17 jours) Peugeot 206 Trendy 1.4 **909\$**

Les prix n'incluent pas la contribution des clients au fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages de 3,50\$ par 1000\$. Les taxes sont comprises dans les tarifs. Réservation jusqu'au 3 juin.

**CINQUIÈME SAISON** Permis du Québec  
(514) 270 1237 sans frais 1 800 5-SAISON  
30 AVENUE DE L'ÉPÉE (ANGLE LAURIER), OUTREMONT

**VOYAGES CULTURELS VIP**  
Les grands voyages de culture: 23 jours et plus

**L'ARGENTINE ENTIÈRE**  
**1<sup>ER</sup> AU 24 NOVEMBRE 6 978\$**

**PÉROU (GRAND TOUR)** **ITALIE (GRAND TOUR)**  
5 AU 25 MARS 08 (21 JOURS) 5 896\$ 9 SEPT AU 1<sup>ER</sup> OCTOBRE (23 JOURS) 5 100\$

**INDE (NORD ET SUD)** **CROATIE (SLOVÉNIE ET BOSNIE)**  
2 NOV. AU 31 NOV. (29 JOURS) 7 499\$ 12 JUIN AU 4 JUILLET (23 JOURS) 5 225\$  
6 PLACES

**ÉGYPTE (CROISIÈRE 7 JRS)** **MAROC (GRAND TOUR)**  
8 NOV. AU 2 DÉC. (25 JOURS) 4 982\$ 6 AU 30 MAI (25 JOURS) 5 200\$

Petits groupes — Itinéraires exclusifs. Demandez les itinéraires détaillés.  
514-844-0407 [www.voyagesculturelsvip.ca](http://www.voyagesculturelsvip.ca)

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

SAMEDI

COQUINAT

Le régime des 160 kilomètres à la ronde



Fabien Deglise

Penser globalement, agir localement: voilà une bonne idée! C'est en tout cas ce que se sont dit Alisa Smith et James MacKinnon, de Vancouver, en Colombie-Britannique, un matin de mars l'année dernière.

un passé alimentaire, pas toujours bon mais pratique, qui se résume à une litanie de produits présentés en guise d'introduction. «Un an sans vinaigrette. Un an sans farine tout usage, mélanges à soupe, olives, huile d'olive, Miracle Whip, Sans ketchup, Cheerios, biscuits Peek Freans aux fruits, beurre d'arachide, fromage à la crème, sauce Tabasco, chaudière de palourdes Campbell, mais en crème, jus d'orange Minute Maid, Cola sans nut, gaufres Eggo, mais soufflé Orville Redenbacher et filets de tilapia High Liner», écrit l'homme de la maison avant de découvrir, quelques pages plus loin, que le café du matin, le sucre et le cacao vont également s'ajouter au couplet.

Régime SUV

La liste est non seulement étourdissante, elle est aussi à l'image du «régime SUV», baptisé ainsi en l'honneur des véhicules utilitaires sport énergivores, qui a rythmé pendant des années leur quotidien alimentaire et que le régime des 160 kilomètres va très vite bouleverser.

Normal: en s'éloignant des 50 000 produits présentés dans les supermarchés qui parcourent en moyenne entre 2500 et 5000 kilomètres pour passer de la ferme à la table, selon le Leopold Center for Sustainable Agriculture de l'Iowa State University, ce couple s'est rapproché pendant un an des légumes biologiques de la région de Vancouver, des viandes provenant d'élevages locaux et, par chance, des saumons du Pacifique et des huîtres, selon la saison. Et ce, pour mieux concevoir les 1095 menus qui ont rythmé cette expérience dans laquelle l'imagination, entre autres, a dû tourner à plein régime.

Sans surprise, la nouvelle palette d'aliments qui s'est offerte à eux a rapidement imposé plus de créativité dans la cuisine, sous la pression de produits comme le chou-rave, le rutabaga ou la roquette, entre autres, auxquels les adeptes d'un régime de supermarché ont rarement recourus. Elle a aussi concrétisé une crainte exprimée par Alisa dans les premières pages du livre: «J'ai l'impression que nous allons manger beaucoup de pommes de terre», écrit-elle. Sans oublier le miel pour remplacer le sucre!

En ce qui a trait au côté bourratif et redondant du projet, les patates ne sont toutefois pas parvenues à assombrir cette aventure qui, tout en forçant l'admiration, surtout pendant les mois d'hiver, est devenue une source intarissable de révélations pour les auteurs.

Dans le désordre, par ce régime réduit en kilomètres, ils ont pour la première fois pris conscience de leur environnement proche, expliquent-ils, et se sont posés des questions sur le mode de production de leurs aliments, sur les bienfaits du biologique et sur les mille et une façons de préserver les fruits et les légumes pour passer l'hiver.

La vie et le temps

Au-delà des leçons de mise en conserve et de la découverte de la choucroute pour conserver le chou, ce bouquin livre, en plus de quelques recettes inventées dans le cadre de l'expérimentation, une série de réflexions imposées par

le nouveau style de vie du couple.

Il y est question de l'agriculture à visage humain, des saisons qui passent, des repas d'antan, des marchés publics — une bouffée d'air frais lorsqu'ils font leur apparition dans la ville —, du mouvement Slow Food, des aliments surtransformés et du sucre raffiné — le régime de 160 kilomètres n'en contient pas —, sans oublier le temps, un ingrédient qui change

forcément de goût lorsqu'on se met à consommer localement.

Un doute? En perdant «la moitié d'un précieux samedi après-midi» pour trouver trois caisses de maïs biologique, écrit James, le jeune homme découvre du même coup deux choses. D'abord, l'industrialisation de l'alimentation, la division des tâches et l'apparition des réseaux de distribution ont contribué à dégrader un peu plus de loisirs dans la vie des habitants des sociétés contemporaines. Ensuite, le fait de prendre soin de son alimentation en puisant dans un bassin d'un rayon de 160 kilomètres est finalement «un travail à temps plein».

La lecture de ce récit, initialement présenté sur Internet avant d'être publié, demande certainement moins d'effort. Mais elle s'avère un plaisir coupable: imprimé aux États-Unis, sans doute sur la côte Ouest (la chose n'est pas précisée), ce bouquin a dû parcourir plusieurs milliers de kilomètres avant d'arriver jusqu'à nous. Ce qui, étant donné le propos, peut faire tache...

cons@ledevoir.com

En ouvrant la porte au «ICI, MAINTENANT, LOCALEMENT», LES AUTEURS SMITH ET MAC KINNON ONT DÛ TRACER UNE CROIX SUR TOUT UN PASSÉ ALIMENTAIRE, PAS TOUJOURS BON MAIS PRATIQUE, QUI SE RÉSUME À UNE LITANIE DE PRODUITS PRÉSENTÉS EN INTRODUCTION.

EN OUVRANT LA PORTE AU «ICI, MAINTENANT, LOCALEMENT», LES AUTEURS SMITH ET MAC KINNON ONT DÛ TRACER UNE CROIX SUR TOUT UN PASSÉ ALIMENTAIRE, PAS TOUJOURS BON MAIS PRATIQUE, QUI SE RÉSUME À UNE LITANIE DE PRODUITS PRÉSENTÉS EN INTRODUCTION.

MIEUX-ÊTRE

Les pots cassés



Carole Vallières

On fait ça beaucoup sur les questions environnementales, on le fait aussi en santé...

Pour une émission diffusée à CBC l'hiver dernier (ce reportage s'intitulait Dirty Doctors, ça vaut la peine d'aller le voir à cette adresse: www.cbc.ca/marketplace/2007/01/dirty\_docs.html), une journaliste a fréquenté trois ou quatre hôpitaux canadiens avec une caméra cachée. On a pu voir les négligences systématiques du personnel hospitalier, à tous les échelons, quand il est question d'hygiène. Une culture de bactéries et de virus comme culture générale et comportementale. Après ce reportage, on a appris que des bébés de Toronto avaient développé une infection nosocomiale; des prématurés, imaginez-vous!

Dans ce reportage, un médecin qui s'est consacré à la prévention disait que chaque patient devrait demander au médecin qui visite sa chambre de se laver les mains devant lui. Facile: vous êtes vulnérable, faible, et vous devez imposer votre autorité à la personne qui la détient devant vous...

Encore une fois, on met la responsabilité sur les individus plutôt que de s'attaquer aux causes sociales, aux problèmes systémiques. C'est une attitude généralisée en matière de questions de santé. Et comprenez bien que je ne m'oppose pas à la responsabilité personnelle, mais il y a toujours bien des limites! Faire ramasser les pots cassés par tout un chacun, c'est aussi éviter sa responsabilité institutionnelle.

À la télé, c'est Amir Khadir, médecin candidat de Québec solidaire, qui a raconté qu'au Centre hospitalier Pierre-Le Gardeur, où il travaille, le type qui a pris le dossier des infections nosocomiales a été ridiculisé juste au jour où les résultats sont venus montrer qu'il avait raison. Et encore! Les gens qui parlent de lavage de mains systématique se font traiter de tous les noms. J'y ai goûté. Pourquoi?

Peut-être est-ce par mauvaise conscience et pour sauver la face. Il s'agit d'un geste élémentaire que tout le monde connaît, qu'on ne fait pourtant pas et qu'on ne veut pas être honteux de ne pas faire. Plus c'est évident, plus on ridiculise les gens qui en parlent, ce qui implique qu'on ne veut pas en entendre parler. Donc, quand quelqu'un en parle, on court-circuite, on n'écoute pas, ça ne descend pas plus loin que la pensée de rejeter car on est offensé.

C'est tout de même un drôle de mécanisme. Et je vous dis qu'on le fait tous à propos des sujets auxquels nous sommes sensibles. On attend de voir jusqu'où l'élastique peut s'étirer avant de se briser. Le hic, c'est que ça brise parfois des vies...

Nous sommes de drôles de bêtes, nous mettons notre environnement en péril, notre santé en danger, tout ça pour jouer immédiatement, pour assouvir des désirs créés de toute pièce. Pavlov doit se retourner dans sa tombe...

vallieca@hotmail.ca

Rencontres

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

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 classified ads including: FEMME CHERCHE HOMME, ACTIVE, RIUEUSE, SPONTANÉE ET ÉDUQUÉE, AMATRICE D'ARTS ET DE PHOTOGRAPHIE, J'AI LE GOÛT DE SÉDUIRE ET D'ÊTRE SÉDUIT, DÉSIREUX DE PARTAGER DE TENDRES MOMENTS, etc.

Repondez aux annonces au 1 900 451-6528

Grid of classified ads including: DISTINGUÉ, TU ME FERAS CRAQUER, FOURS RIRES, MUSIQUE ET SILENCE, PROFESSIONNELLE AU LOOK CLASSIQUE, etc.

Pratico-pratique
Partant pour un patio?
Dans sa collection «L'encyclopédie du bricoleur», l'éditeur Broquet vient de publier Patios - Le Guide complet, un livre à couverture cartonnée rigide qui s'avérera très précieux pour qui planifie la construction d'un patio cet été.

Pratico-pratique
Partant pour un patio?
Dans sa collection «L'encyclopédie du bricoleur», l'éditeur Broquet vient de publier Patios - Le Guide complet, un livre à couverture cartonnée rigide qui s'avérera très précieux pour qui planifie la construction d'un patio cet été.

Pratico-pratique
Partant pour un patio?
Dans sa collection «L'encyclopédie du bricoleur», l'éditeur Broquet vient de publier Patios - Le Guide complet, un livre à couverture cartonnée rigide qui s'avérera très précieux pour qui planifie la construction d'un patio cet été.

## SAMEDI

## SAVEURS

N'Y A-T-IL POINT DE SALUT HORS DE LA PÉRIODE DES SUCRES POUR LE SIROP D'ÉRABLE? LA FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS ACÉRIQUES LANCE UNE INITIATIVE AFIN QUE CE PRODUIT BIEN DE CHEZ NOUS TROUVE SON CHEMIN JUSQUE DANS NOS ASSIETTES, ET CE, PEU IMPORTE LA SAISON. ÉTONNANMENT, CE PRODUIT PHARE DE NOTRE PROVINCE EST DAVANTAGE MIS EN VALEUR À L'ÉTRANGER QUE CHEZ NOUS, OÙ IL A TROP SOUVENT LE STATUT D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE COMME LES AUTRES.

## Enfin, de l'érable toute l'année!



Philippe Mollé

Il était temps qu'on redonne à l'érable ses lettres de noblesse et qu'on rende ainsi aux acériculteurs un mérite qui ne se limite pas au temps des sucres.

Comment est-il possible, en 2007, que certains établissements de restauration axés sur les petits-déjeuners exigent un supplément de 25 ¢ pour du sirop d'érable? Le produit phare du Québec, dont nous assurons entre 80 et 90 % de la production mondiale, ne devrait-il pas être servi d'emblée, tant à la cabane à sucre qu'au resto spécialisé dans les petits-déjeuners?

## Une route gourmande

Une heureuse initiative a été mise en œuvre à la Fédération des producteurs acéricoles (FPAQ). Ainsi, une route de l'érable sillonne cette année cinq régions du Québec et rejoindra dès 2008 tout le Québec gourmand. Celle-ci, espérons-le, pourrait être indiquée sur les routes et les autoroutes au même titre que les panneaux indiquant les restaurants de fast-food. Montréal, Québec et Charlevoix, les Laurentides, la Montérégie et le Bas-Saint-Laurent ont été choisis pour la première année de ce projet, qui s'avère déjà un succès.

L'érable enchante entre les mains de chefs réputés comme Jean Soulard et Anne Desjardins, des artisans boulangers comme Jean-Louis Sibuet et sa tarte à la crème et à l'érable, qu'il sert à Saint-Jean-Port-Joli ou à la Maison Jean-Alfred Moisan de Québec, la plus vieille épicerie en Amérique du Nord, où on sert aussi pour emporter le poulet Moisan à l'érable.

Avec 30 créatifs de l'érable qui mettent la main à la pâte pour fournir plus de 50 recettes, cette belle expérience démontre l'intérêt gastronomique pour le sirop d'érable et les produits qui en découlent. Il est désormais possible de connaître et de retracer les créatifs de l'érable qui proposent diverses recettes en fonction des saisons et de leur inspiration. De petits autocollants mis en évidence sur les menus des établissements participants indiquent d'un premier coup d'œil les plats où l'érable est en fête.

Afin de poursuivre cette bonne initiative qui consiste à servir et à faire connaître le «vrai» sirop d'érable à d'autres périodes que durant le temps des sucres, la FPAQ lance un logo pour les cabanes à sucre et les établissements qui souhaitent se démarquer en affichant dans leur vitrine le slogan: «Ici, on sert du vrai sirop d'érable.»

## La notoriété de l'érable

C'est difficile à admettre, mais le sirop d'érable, produit usuel du Québec, est davantage mis en valeur à l'étranger que chez nous, où il a trop souvent le statut d'un produit alimentaire comme les autres, conservé dans une vulgaire can rangée dans la garde-manger comme n'importe quelle autre boîte de conserve.



Crèmes glacées, confiserie, tartes et gâteaux... toutes les façons sont bonnes de faire connaître les produits de l'érable au Québec comme à l'étranger.

Toutefois, considéré par les Japonais comme un produit naturel, le sirop d'érable progresse d'année en année dans l'empire du Soleil levant grâce à des porte-parole comme Mme Arimoto, star de la télévision nipponne, qui vante en direct les qualités de l'érable canadien et des produits qui en sont issus.

En Europe, le sirop d'érable est encore perçu comme du sirop contre la toux, bien que cette perception tende à s'atténuer. À part les grands magasins comme la Grande Epicerie de Paris et les épiceries fines d'Allemagne et d'Espagne, tout est à bâtir en matière de notoriété des produits de l'érable.

De grands pâtisseries comme Roland Del Monte en Provence, un des meilleurs ouvriers de France, veulent valoriser et faire connaître le sirop d'érable de plusieurs façons: crèmes glacées, confiserie, tartes et gâteaux. Pas mal quand on sait que Roland Del Monte sert aussi bien le président Nicolas Sarkozy que Ségolène Royal dans sa boutique de Bormes-les-Mimosas.

Depuis quelques années, le soutien financier de la Fédération des producteurs acéricoles et de la Financière agricole a permis à des PME et à des entreprises alimentaires d'innover sur le thème de l'érable. Avec ses flocons d'érable nature ou aux canneberges, la société Decacer est un exemple de réussite dans ce domaine.

De plus, la recherche-développe-

ment sur les produits de l'érable n'en est qu'à ses premiers balbutiements. Pourquoi ne serait-il pas possible de rêver et de découvrir chaque année le sirop d'érable nouveau au printemps, les crus de sirop ou carrément une crème exfoliante à l'érable pour le corps?

Il est désormais possible de constituer, avec les créatifs de l'érable, divers arrêts gourmands ici et là sur la route des vacances. Pourquoi ne pas s'arrêter pour déguster une bière à l'érable avec une salade et une vinaigrette à l'érable chez Bernard, dans les Laurentides, ou encore un canard laqué à l'érable lors d'un souper romantique à la célèbre et prisée Auberge Saint-Antoine, membre des Relais & Châteaux?

L'érable sort de sa routine pour nous offrir une route gourmande qui rend enfin justice à cet arbre emblématique que tous connaissent pour ses couleurs automnales mais pas toujours pour son eau qui, au printemps, passe du clair à la couleur bronze pour nous faire vibrer de ses saveurs.

Pour découvrir la route de l'érable et les créatifs de l'érable: [www.laroutedelerable.ca](http://www.laroutedelerable.ca).

Philippe Mollé est 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.

## La recette de la semaine

## Blanquette de homard à l'Orpailleur

Pour quatre personnes  
- 2 beaux homards de 1 lb chacun  
- 16 petits oignons perles  
- 10 champignons en quartiers  
- 500 ml de vin blanc de l'Orpailleur  
- 60 ml de Noilly-Prat  
- 125 ml de crème 35 %  
- 125 ml de jus de moules ou de palourdes  
- 15 ml d'estragon frais haché  
- 1 g de safran  
- 30 ml de beurre  
- Sel et poivre au goût

Faites cuire les homards à l'eau bouillante salée pendant six minutes. Egouttez et laissez refroidir les homards avant de décortiquer les pinces et le coffre. Retirez l'intestin et

découpez le homard en rouelles et en morceaux, puis réservez.

Après les avoir versés dans une casserole, faites réduire de moitié le vin, le Noilly et le jus de moules ou de palourdes.

Dans le beurre, faites cuire à part les oignons perles et les champignons.

Dans la casserole, ajoutez le safran et l'estragon ainsi que les petits oignons et les champignons. Versez la crème et ajoutez le homard. Assaisonnez. Réchauffez lentement pendant trois minutes et servez aussitôt.

\* On trouve le jus de palourdes dans les poissonneries.

## GASTROSCOPIE

## Un mollusque qui a la cote

La popularité de la macre de Stimpson croît d'année en année. Pour en favoriser le développement sur la Côte-Nord, le MAPAQ devient d'accorder une aide financière de 108 600 \$ à l'entreprise Crabiers du Nord de Sainte-Anne-de-Portneuf, qui pourra désormais transformer ce produit de l'état brut à la conserve. Le ministère fait savoir que la Côte-Nord comp-

te une vingtaine d'usines de transformation des produits marins.

## Visitez les producteurs bio des Laurentides

Les Laurentides s'affichent depuis longtemps comme région touristique. Cette année, 23 producteurs certifiés biologiques proposent de cueillir ou d'acheter directement sur les lieux de production des fermes. Renseignements: [www.laurentides.com](http://www.laurentides.com).

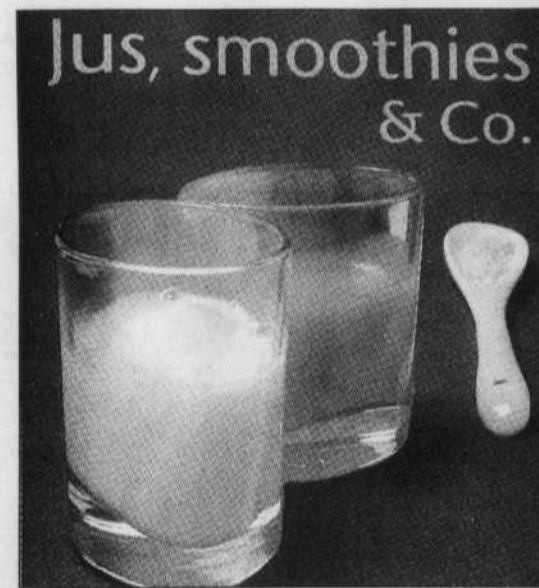
## BIBLIOSCOPIE

## JUS, SMOOTHIES &amp; CO.

Thomas Feller  
Hachette française  
2007, 63 pages

Ce tout petit ouvrage est très

coloré, comme les smoothies et les jus de fruits qu'on y propose. Il comprend certes une combinaison de jus de fruits mais aussi des jus de fruits et légumes et parfois d'épices. La tendance devient vite réalité!



**Camellia Sinensis**  
茶  
Maison de thé

Jardin certifié biologique dans la région de Shizuoka (Japon, mai 2007)

Thés de printemps 2007

De retour d'Asie, nous vous invitons à découvrir toute la fraîcheur des nouvelles récoltes de thé! Les meilleurs crus des plus importants terroirs de Chine, de Taiwan, de l'Inde et du Japon sont maintenant disponibles! Venez déguster ce que l'Asie vous offre de meilleur.

**Événement-dégustation annuel**  
À Montréal 7-8-9-10 juin À Québec 14-15-16 juin

Informations complètes sur [www.camellia-sinensis.com](http://www.camellia-sinensis.com)

Montréal	351 Emery (Quartier latin)	514.286.4002
	7010 Casgrain (face au Marché Jean-Talon)	514.271.4002
Québec	624 St-Joseph Est (St-Roch)	418.525.0247

**LES ARTISANS DE LA TABLE**

**NOURRI AU GRAIN**  
LES VOLAILLES & GIBIERS  
FERNANDO  
GRAIN FED  
LA CHARCUTERIE MAISON À DÉCOUVRIR!

**SAUCISSES FRAÎCHES**  
SAUCISSON  
SALAMI  
SAUCISSES FUMÉES  
VIANDES FUMÉES  
TERRINES  
VIANDES SÉCHÉES

Lapin, pintade, canard, caille, faisán dinde, cerf, sanglier, autruche & sanglier.

116, RUE ROY EST, ANGLE COLONIALE  
514 843-6652

**Importations G.C.O. Inc.**  
Distributions d'huiles d'olives, vinaigres et pâtes.

**Antico Pastificio del Gargano**  
la Buona Pasta...

Tél: 514 730-3972 — 514 618-7252  
Courriel: [gcoimports@hotmail.com](mailto:gcoimports@hotmail.com)

**ÉPICES DE CRU** 陰

**LA DÉPENSE**

épices de cru sélectionnées — épicerie du monde  
famille de Vienne — Marché Jean-Talon

**les DOUCEURS du MARCHÉ**  
CONFISERIE ÉPICERIE FINE

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

MARCHÉ ATWATER 939-3902

# JARDINS

## De la rocaïlle à l'auge Une histoire des plantes alpines



Jean-Claude Vigor

Sur plusieurs types de terrain, avoir à élever les maisons afin de dégager les fenêtres du sous-sol et d'augmenter la surface habitable nous oblige soit à construire des murets, soit à réaliser une rocaïlle.

La rocaïlle pourrait être fort belle... Hélas, on n'y retrouve guère de plantes subalpines ou alpines. Un travail de mise en valeur devrait être fait, car les plantes de zone subalpine sont disponibles dans les bons centres de jardinage. Plusieurs producteurs spécialisés au Québec offrent un choix de plantes alpines tout à fait convenable.

Si vous avez installé des bégonias et des pétunias dans votre rocaïlle, ce n'est pas grave, bien sûr, mais une composition de plantes mieux adaptées à cet environnement serait plus souhaitable. Il est aussi inapproprié de planter des conifères et des arbustes qui prennent de telles dimensions que les pierres et le gravier disparaissent. La hauteur des arbustes et des conifères ne devrait pas dépasser les 60 centimètres.

Les plantes subalpines et alpines seront mises en valeur dans un environnement où prédominent la pierre et le gravier. L'espace sous ces pierres constitue un véritable refuge pour les racines, qui y trouvent fraîcheur et humidité constantes. Voilà ce



Les plantes subalpines et alpines seront mises en valeur dans un environnement où prédominent la pierre et le gravier.

JEAN-CLAUDE VIGOR

dont elles ont besoin pour résister aux périodes de sécheresse et de forte chaleur.

Pour assurer leur survie, les plantes alpines complètent rapidement leur cycle vital à l'intérieur d'une courte saison de croissance. Elles déploient de

nombreuses fleurs, souvent surdimensionnées et vivement colorées pour attirer les insectes pollinisateurs.

Difficile d'être indifférent à la beauté des fleurs de gentiane, d'un bleu si intense! Certes, afin d'obtenir du succès avec les

plantes alpines, le jardinier amateur doit s'informer des conditions particulières des espèces qu'il introduit dans sa rocaïlle ou dans son jardin alpin. Un sol bien drainé, des pierres ombragées, une période optimale de luminosité et, surtout, l'absence

de toute compétition avec les racines des plantes indésirables sont des gages de réussite.

Pour plus de renseignements sur les conifères et les arbustes miniatures, visitez le producteur Au jardin de Jean-Pierre, à Sainte-Christine ([www.jardinjp.com](http://www.jardinjp.com)).

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](mailto:jeanclaudevigor@videotron.ca)



JEAN-CLAUDE VIGOR

Selon la pierre utilisée et son pH, l'auge de pierre taillée est un contenant idéal pour installer les plantes alpines.

## Les auges horticoles, ou hypertufa

Il y a quelques années, Aline Desjardins et moi avons réalisé, dans le cadre de l'émission *Des jardins d'aujourd'hui*, des auges de pierre taillée. Suivant le progrès, les éleveurs préféraient les auges en métal, plus pratiques et moins chères.

(Notons ici que «plantes alpines» est un terme générique pour parler des plantes de montagne, car c'est au cours du XIX<sup>e</sup> siècle qu'eurent lieu les premières explorations botaniques, dans les Alpes.)

À la suite de la terrible sécheresse de 1976, un bon nombre de jardiniers français se sont lancés dans la fabrication d'auges, ce qui a permis un essor considérable de la culture des plantes de montagne.

Ici, c'est probablement la Colombie-Britannique qui nous a sensibilisés à cette façon de présenter ces petites beautés (le nom anglais du matériau avec lequel on les fabrique étant *hypertufa*).

L'engouement pour la culture

en auges a commencé en Angleterre vers 1930. À cette époque, il était relativement facile, en chiant, de trouver de vieilles auges de pierre taillée. Suivant le progrès, les éleveurs préféraient les auges en métal, plus pratiques et moins chères.

Selon la pierre utilisée et son pH, l'auge de pierre taillée est un contenant idéal pour installer les plantes alpines, principalement les plantes de la famille des saxifragacées.

J'ai la chance d'avoir une superbe auge, mais je l'ai transformée en bassin pour les oiseaux.

L'auge en tuf est faite avec une pierre poreuse formée par des dépôts calcaires. On en trouve en Colombie-Britannique, mais elles sont assez chères.

La solution: fabriquer soi-même des auges. Il existe bien des recettes, qui répondent à des besoins de durabilité, d'apparen-

ce et, bien sûr, de légèreté (pour les balcons).

Les ingrédients de base: du ciment Portland, du sable, du gravier lavé, de la vermiculite, de la perlite et de la tourbe de sphagnum. À cela, on peut ajouter des colorants.

La quantité de ciment est fonction de la granulométrie des agrégats. La recette que j'utilise ne contient pas de gravillons; elle est faite de trois parties de ciment, quatre parties de tourbe et cinq parties de vermiculite. Ce type d'auge est assez fragile, mais elle est légère et retient bien l'eau, ce qui permet aux racines de conquérir le contenant.

Voici quelques sites incontournables, où j'ai trouvé tous les renseignements nécessaires pour réaliser divers types d'auges:

- [www.saxifraga.org](http://www.saxifraga.org);
- [www.sparq-qars.org](http://www.sparq-qars.org);
- [www.alpinemtecho.com](http://www.alpinemtecho.com);
- <http://shlaval.fsheq.net/trucs.htm>.

### COURRIER

## Un kiwi au feuillage récalcitrant

En réponse à un lecteur qui se demande pourquoi les feuilles de son kiwi décoratif (*Actinidia kolomikta*) grimpant ne prennent pas la superbe panachure rose et blanchâtre qu'annonce l'étiquette, voici une hypothèse.

Comme vous êtes de Montréal, je soupçonne que votre sol est alcalin, avec un pH de plus de 7, voire 8.

Vous devez donc acidifier le sol sur une surface d'un mètre carré, car cette plante d'origine chinoise préfère un pH aux environs de 6. Le compost d'aiguilles de conifère (si vous en avez) fera l'affaire, sinon mélangez au sol de la tourbe de sphagnum (*peat-moss*) ou du compost forestier, à la condition que votre sol soit déjà bien drainé.

Autrement, utilisez du soufre (disponible dans les centres de jardinage) en prenant bien soin de respecter les recommandations agricoles (de 100 à 200 grammes de soufre finement moulu pour un mètre carré).

Si, par la suite, les feuilles restent vertes, il ne faut pas s'inquiéter, c'est une question de patience. Il faut attendre que la plante arrive à maturité. Il vous faudra donc patienter trois ou quatre ans de plus avant de voir apparaître ces fameuses panachures vertes, blanches et roses.

## La semaine du jardinier

■ Samedi 2 juin, Sainte-Blandine. Si vous avez semé ou transplanté des melons, qu'ils soient de «Mont-réal» ou de «Cavaillon», le pinçage (la taille) de la tige est à faire. Le premier s'impose lorsque le plant a trois feuilles. Plus tard, ne conservez que deux tiges. Lorsque ces tiges auront six feuilles, il faudra tailler après la troisième feuille sur chacune des tiges. Puis, recommencez si nécessaire. L'idée consiste à obtenir des fleurs, puis des fruits, le plus proches possible des racines.

■ Dimanche 3 juin, Saint-Kevin. Quelle surprise, au petit matin, lorsqu'on retrouve sa voiture complètement jaune alors que le modèle acheté est bleu turquoise! Le ou la coupable? Des épinettes du Colorado (*Picea pungens*), dont les extrémités de toutes les branches latérales sont garnies de fleurs mâles staminées brunâtres, pleines de pollen mais pas forcément allergènes.

■ Lundi 4 juin, Sainte-Clothilde. Avez-vous pensé à tuteurer les variétés de pivoines à fleurs doubles? Si certaines de ces anciennes variétés ont besoin d'être tuteurées, il est aujourd'hui convenu d'acheter des cultivars de pivoines qui n'ont pas besoin de tuteur. Avant d'acheter un plant de pivoines, allez donc faire un tour sur le site [www.pivoinescapano.com](http://www.pivoinescapano.com), c'est à vous rendre malade... d'en avoir. Contemplez les pivoines intersectionnelles Itoh: elles résultent du croisement entre une pivoine herbacée et une pivoine arbustive. Ce sont des vivaces aux tiges très fermes dont la floraison s'étire sur près d'un mois. Elles sont très bien adaptées au climat nordique canadien.

■ Mardi 5 juin, Saint-Igor. Si vous aimez croquer la pomme, voici une belle journée (ou une belle soirée) pour planter un pommier (deux c'est mieux!)

résistant aux maladies, principalement à la tavelure: «Lyberty», «Macfree», «Murray», «Nova Easygro», «Priscilla», «Redfree» et «Trent», entres autres. Demandez des conseils dans un centre de jardinage. Rappelez-vous que le pollen des pommiers décoratifs participe aussi à la fécondation des fleurs des pommiers.

Chez les conifères, seuls la pruche, le cèdre et le sapin Douglas sont reconnus comme étant allergènes

■ Mercredi 6 juin, Saint-Norbert. Je veux rassurer les gens qui souffrent d'allergies causées par le pollen. Chez les conifères, seuls la pruche, le cèdre (le thuya) et le sapin Douglas sont reconnus comme étant allergènes. Éloignez-les de la fenêtre de votre chambre à coucher, ou alors plantez des arbres fruitiers (pommiers, poiriers, pruniers, etc.), la plupart étant considérés comme non allergènes.

■ Jeudi 7 juin, Saint-Gilbert. Des mûriers dits sans épines retournent hélas à l'état sauvage. Le mûrier hybride sans épines comme le «Perron noir» provient d'une chimère. Sur le même tissu végétal jaillissent les deux formes, bien différentes l'une de l'autre. Il est très important de ne jamais blesser la base des plants, car c'est de cette blessure que rejaillit la forme dotée d'épines. Supprimez sans tarder ces gourmands épineux, sinon ils prendront le dessus.

■ Vendredi 8 juin, Saint-Médard. Il y a un avantage certain à récupérer l'eau de pluie, car elle n'est pas chargée de minéraux et son pH est plus bas que celui de l'eau de notre aqueduc. C'est donc une eau douce pour le jardin et pour les plantes en pot. Toutefois, certains jugent ce geste antisocial: «Récupérer l'eau de pluie est une pratique incivile et antisociale.» Voilà des propos qui portent à réfléchir. À visiter: [www.eaurcie.com](http://www.eaurcie.com).

## Le retour de la grosse blonde paresseuse!

Salut, copains bretons et normands! Je l'ai vue, la «grosse blonde paresseuse»! Pour notre plus grand bonheur, elle est arrivée en ville. Comme vous le savez, elle offre de jolies pommes volumineuses avec un feuillage vert blond grossièrement cloqué. De plus, elle est lente à monter en graine... Elle s'adapte à tous les types de sols sains et légèrement acides. Semez-la maintenant, directement en pleine terre, en lignes espacées de 20 à 25 cm. Les semences germent mieux à basse température (entre 12 et 15 °C).

Renouvelez le semis toutes les trois semaines pour échelonner les récoltes. Vous devez éclaircir les semis au stade de trois ou quatre feuilles, en laissez cinq plants au mètre. Binez et arrosez fréquemment (elle est exigeante en eau). Ce sont les deux secrets de la réussite.

Ouais... Vous saviez dès le début que je parlais d'une laitue, pas vrai? Cette très ancienne variété de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle a fait ses preuves. Considérée comme une laitue d'été et d'automne, elle résiste mieux à la chaleur. Elle dansera sur les planches de nos potagers... avant l'inoubliable plaisir qu'elle procurera à nos papilles!

Quelques centres de jardinage en offrent. Cherchez le présentoir des semences Caillard.

Pour le plaisir, voici d'autres jolis noms de laitues: «Gotte lente à monter», «Petit cordon rouge», «Blonde d'été», «Batavia blonde frisée d'été», «Rousse hollandaise», «Rousse palatine», «Grosse brune paresseuse» et «Grosse Emilienne d'été», sans oublier la «Passion blonde» (blanquette d'hiver), la «Rougette d'hiver du Midi», etc.

Faute de photographies, vous pouvez l'admirer sur Internet: [www.graines-caillard.com](http://www.graines-caillard.com).