



Partir Un grain de cell dans l'engrenage aérien, par Gary Lawrence *Page D 4*



Saveurs L'algoculture en gestation, par Sophie Suraniti *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D'ARTS ET DE CULTURE, LE DEVOIR, LES SAMEDI 14 ET DIMANCHE 15 JANVIER 2017

TOURISME TUNISIE

Un train nommé Lézard

Balade à bord d'un palace sur rails

Dans le sud-ouest de la Tunisie, un train d'époque, le *Lézard rouge*, amène les touristes en plein Far West tunisien. Le tortillard de Metlaoui de Gafsa circule entre canyons et montagnes. Il met deux heures aller-retour pour parcourir 40 kilomètres depuis Metlaoui jusque dans les gorges de Selja. À mettre au programme d'un séjour en ce pays.

HÉLÈNE CLÉMENT

à Metlaoui

Fin novembre 2016. C'est pour assister au tout premier festival de musique sacrée, le Rouhanyet, à Nefta, ville du sud de la Tunisie et deuxième centre religieux du pays avec sa trentaine de mosquées et sa centaine de marabouts, que nous nous envolons pour la Tunisie. Une occasion inouïe, ce voyage, surtout quand on aime la musique soufie. Et le désert. Car cette ville ancienne de tradition spirituelle, réputée pour ses dattes, se trouve à l'orée du Sahara.

N'est-ce pas dans les rues de cette cité, qui remonte à 80 000 ans avant notre ère, coincée entre le Chott El Jerid et les dunes du Sahara, qu'a été tourné le film *Le patient anglais*? Et aussi les épisodes II et III de *La guerre des étoiles*, dans le désert, à 14 kilomètres de là.

Les décors laissés par George Lucas il y a 40 ans représentent une attraction touristique prisée. Au coucher du soleil, les 4x4 sont nombreux à se frayer un chemin jusqu'au cou du chameau à Oung Jmel.

C'est tout de même sympathique de grimper au sommet des dunes dans le sable ocre et d'observer le va-et-vient des vendeurs de Mos Espa, la ville de la planète Tatooine.

C'est dans les rues de Nefta, qui remonte à 80 000 ans avant notre ère, qu'a été tourné *Le patient anglais*

Rouhanyet signifie « spiritualité ». Au programme de ce festival des musiques mystiques dirigé par l'acteur tunisien Hichem Rostom : des derviches tourneurs de Turquie, des gnaouas du Maroc et des musiciens venus de Tunisie, d'Algérie, de France et

du Québec. « Des œuvres qui toucheront l'âme autant que l'esprit par l'émotion et par le plaisir des sens », précise-t-il.

Dans la cour intérieure d'une maison du XVII^e siècle aux murs de brique couleur de sable, en compagnie de la soprano Raphaëlle Paquette et du violoniste baroque Olivier Brault, nous découvrons l'univers de la musique sacrée, au final plus festive que méditative.

Et les habitants de cette ville oasis du Djérid, située à une trentaine de kilomètres de l'Algérie et à une vingtaine de Tozeur, plus habitués à taper dans les mains, danser et chanter avec les troupes qu'à écouter, seront initiés à l'art lyrique de deux musiciens québécois venus aux portes du Sahara partager avec eux des airs d'opéra de Haendel, Vivaldi, Bach... et de musique baroque.

Un voyage classique dans le sud de la Tunisie implique presque toujours la visite de la palmeraie de Tozeur et de sa médina, de la Corbeille de Nefta, du site de *La guerre des étoiles*, Douz via le Chott el-Jérid, d'un tour à dos de dromadaire et d'une tournée des oasis de montagne.

Nichées entre désert et pinacle d'une colline, les ruines de l'oasis de Chebika dominent une gorge profonde. Quant à Taberka, suspendue aux flancs d'un canyon, l'antique Ad Turres, elle surplombe une plaine qui s'étend jusqu'à l'immensité salée et désertique du Chott el-Jérid.



Le *Lézard rouge* emmène les touristes en plein Far West tunisien. Il circule entre canyons et montagnes et mène au canyon de Selja, que l'on ne peut découvrir autrement qu'en montant à bord de cet ancien train-musée de six wagons.

HÉLÈNE CLÉMENT

PLAISIRS

ALIMENTATION

Au supermarché, en France: avec près de 1,4 million de tonnes de produits, l'équivalent de 2,8 milliards de repas de 500 grammes, la distribution produit 14% des pertes et gaspillages alimentaires. Coupable, aussi, la restauration collective, qui balance chaque année à la poubelle 540 000 tonnes de nourriture.

La mégapoubelle planétaire

Selon l'ONU, le gaspillage atteint près de 1,3 milliard de tonnes par an malgré de petits pas encourageants qui sont faits

JACKY DURAND

Piqure de rappel dans votre cuisine au début de 2017: chaque année, en France, 10 millions de tonnes de produits alimentaires, d'une valeur commerciale de 16 milliards d'euros (22,4 milliards \$ CAN), sont perdues ou gaspillées, selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME). Ramené à votre assiette, cela représente 29 kilos de nourriture par an et par consommateur, soit 34 grammes par repas.

Dans les rayons de votre supermarché, ce n'est pas mieux: avec près de 1,4 million de tonnes de produits — l'équivalent de 2,8 milliards de repas de 500 grammes —, la distribution produit 14% des pertes et gaspillages alimentaires. Coupable, aussi, la restauration collective, qui balance chaque année à la poubelle 540 000 tonnes de nourriture.

La grande distribution gaspillage

Après avoir longtemps fermé les yeux sur ce gâchis mondialisé (près de 1,3 milliard de tonnes par an, selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, la FAO), des acteurs de la grande bouffe planétaire ont décidé de mettre le nez dans cette poubelle sans fond. Oh, certes, ce n'est pas encore le Grand Soir de la chasse au gaspillage, mais il y a des petits pas encourageants.

Ainsi, l'ADEME a testé dix actions dans dix supermarchés et hypermarchés, volontaires, de cinq enseignes nationales (Carrefour, Intermarché, Système U, E. Leclerc, Auchan). Un exemple concret: à Boulogne-sur-Mer, le magasin Auchan a embauché deux vendeurs pour servir certains produits fragiles, comme les pêches, souvent abîmés par la manipulation des clients, des salariés, et par les bacs trop remplis.

«Sur deux mois, nous avons réalisé 15 000 euros d'économies», a assuré le directeur de l'établissement, Frédéric Vaccaro. Résultat global des courses pour l'ADEME: la distribution, avec quelques gestes souvent peu coûteux, pourrait réduire son gaspillage alimentaire de 300 000 tonnes par an et économiser 700 millions d'euros.

Pommes disgracieuses

Réduire sa poubelle, c'est bien, recycler son contenu potentiel, c'est encore mieux. En Grande-Bretagne, Ben Whitehead a créé SpareFruit. Son créneau: fabriquer des *chips* à



Après avoir longtemps fermé les yeux sur le gâchis mondialisé du gaspillage alimentaire, des acteurs de la grande bouffe ont décidé de mettre le nez dans cette poubelle sans fond.



partir de pommes et de poires disgracieuses que les producteurs ne parviennent pas à vendre aux supermarchés. Il affirme avoir sauvé de la poubelle près de 15 tonnes de fruits à lui seul en l'espace de cinq ans.

Snact, une entreprise culinaire, fabrique, elle, des pâtes de fruits. Elle s'est lancée après avoir levé 14 000 livres (23 000 \$CAN) grâce à une campagne de *crowdfunding* en 2014. Les deux sociétés prévoient de s'agrandir en 2017 et ambitionnent même de se faire une place dans les rayons de la chaîne britannique de grands magasins Selfridges.

En Grande-Bretagne, toujours, le premier supermarché d'inventus a ouvert ses portes près de Leeds en septembre: les clients sont invités à payer

le montant qu'ils souhaitent, l'accent étant mis sur la lutte contre la pauvreté.

Date de péremption

Au Danemark, la chaîne WeFood propose des produits délaissés par la clientèle des supermarchés: après une première boutique à Amager, une île de la capitale Copenhague, l'association Wefood a ouvert une succursale dans le quartier branché de Nørrebro, haut lieu du *melting-pot* culturel à la danoise. S'y vendent exclusivement des produits dont la date de péremption est dépassée ou dont l'emballage est abîmé.

Quant aux profits, ils sont versés à une organisation caritative. La législation danoise permet la vente de produits après leur date de péremption tant qu'ils ne présentent pas

de risque immédiat pour la santé et que l'emballage l'indique. En cinq ans, le Danemark a réduit de 25% ses déchets alimentaires, selon le gouvernement.

On le sait, vous allez dire: c'est bien joli tout ça, mais qu'est-ce que j'y peux, moi, face à cette mégapoubelle planétaire? Vous pouvez faire beaucoup, en commençant par prendre soin de la laitue qui fane dans votre bac à légumes, de la clémentine qui mollit dans votre panier à fruits et en bannissant l'amnésie de votre frigo où le jambon et les yaourts jouent les prolongations.

Et puis, dans le cadre des bonnes résolutions pour l'année 2017, procurez-vous *Les épluchures. Tout ce que vous pouvez en faire*, de Marie Cochard. Voici un livre aussi optimiste que bienveillant qui va vous prendre par la main sur le sentier de la guerre au gaspillage alimentaire.

Noyau d'abricot

C'est peu dire qu'on est tombé de la poubelle en découvrant tout ce qu'on peut faire (cuisine, jardin, beauté, soins...) avec un noyau d'abricot, les fanes de navets, du pain rassis ou encore les épluchures de pommes de terre.

Un exemple? La pomme: avec les pelures, l'auteure propose de faire des *chips* crous-

tillantes, tandis que les trognons et les pépins, riches en pectine, permettront de réaliser une gelée. Vous pourrez également fabriquer un masque revitalisant avec la peau de la pomme, un peu de jus de citron et de miel.

Séchées, les pelures permettront de concocter des infusions digestives. Il va de soi, explique Marie Cochard, que toutes ces recettes ne peuvent être réalisées qu'à partir de légumes issus de l'agriculture biologique. «Il est hors de question de manger, de faire bouillir, tremper dans de l'alcool ou d'appliquer sur sa peau des végétaux gorgés de produits chimiques et d'OGM!» explique-t-elle.

Entre deux pages d'astuces pour recycler noyaux d'avocats et troncs d'artichauts, ce livre tire le portrait de femmes et d'hommes engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en fabriquant de la bière à partir de pain recyclé, ou des confitures à base de fruits écartés des circuits de distribution.

Libération

LES ÉPLUCHURES

TOUT CE QUE VOUS POUVEZ

EN FAIRE

Marie Cochard

Éditions Eyrolles

Paris, 2016, 144 pages

ÉTUDE

Moins de sel pour la vie

Une réduction de 10% de la consommation de sel pourrait permettre de sauver des millions de vies, selon une étude publiée cette semaine dans la revue médicale *The British Medical Journal* (BMJ).

Des chercheurs ont calculé que des campagnes gouvernementales pouvaient enrayer l'importante mortalité liée à la consommation excessive de sel pour la modeste somme de 0,10 \$ par personne. Le sel augmente le risque d'hypertension et de maladies cardiovasculaires.

La plupart des adultes dépassent la consommation recommandée, soit deux grammes au maximum par jour, entraînant quelque 1,65 million de décès à la suite de maladies cardiaques, selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

Peu de pays ont toutefois à ce jour évalué le coût d'une stratégie publique visant à réduire la consommation de sel. Un groupe de chercheurs dirigés par Dariush Mozaffarian a calculé ce coût pour 183 pays en coordination avec des industriels.

Les chercheurs ont également évalué le nombre d'années de vie en mauvaise santé qui auraient pu être évitées (exprimées en DALY) grâce à une alimentation moins salée.

En réduisant le sel sur dix ans, 5,8 millions d'années en bonne santé perdues auraient pu être évitées chaque année, pour un coût de 1,13 \$ par personne. Le coût des années gagnées équivalait à peu près à ce qui est actuellement dépensé pour les médicaments destinés à prévenir les maladies cardiovasculaires, précisent les chercheurs.

Agence France-Presse

ÉQUATEUR

Des plats revisités

Quito — Formés dans les meilleurs restaurants à l'étranger, des chefs équatoriens revisitent les plats populaires de leur pays, y intégrant tubercules des Andes ou plantes d'Amazonie, afin d'attirer les gourmets pour lesquels la vraie gastronomie ne peut venir que d'ailleurs. «Le client équatorien préfère ce qui vient d'ailleurs, il est "francisé"». Pour lui, la grande cuisine est française, italienne, espagnole, péruvienne, mais pas équatorienne», explique Mauricio Acuña, qui a gâté ses premières sauces sous la férule des chefs catalan Ferran Adrià et basque Martin Berasategui. Revenu en Équateur, il a inscrit à sa carte des recettes populaires, mais en bousculant la tradition.

Agence France-Presse

HÉBERGEMENT EN RÉGION

BONS PLANS / ESCAPADES

VOYAGES PLEIN AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS!

Marches sur le mont Royal les dimanches matin.

Sorties d'un jour d'avril à octobre.

Voyages: Costa Rica, Népal, Grand Canyon,

île de Madère (Portugal), Pyrénées, île de Vancouver...

Fins de semaine: île aux Lièvres, Charlevoix, Au pays des Amishs...

www.randopleinair.com



514 252-3330

QUÉBEC

HÔTEL MANOIR VICTORIA VIEUX-QUÉBEC

UN TEMPS DE REPOS APRÈS LES FÊTES

Nouvelle année et nouvelles chambres! Besoin d'un répit après le rush des fêtes? Pourquoi ne pas changer d'air et venir vous reposer dans nos toutes nouvelles chambres contemporaines au cœur du Vieux Québec? Pas de corvée de cuisine non plus! Réservez votre table Chez Boulay-bistro-boréal pour déguster la cuisine reconfortante du Chef Arnaud Marchand ou faites un saut à son nouveau Comptoir boréal pour déguster un sandwich ou une pâtisserie aux saveurs nordiques. Inscrivez la détente à votre programme et profitez de nos rabais d'hiver pour les séjours de 2 nuits et plus, allant de 15 à 30%. Une excellente résolution!

Chambre à partir de 145\$ par nuit, en occupation double
Pour plus de détails, visitez notre site internet: www.manoir-victoria.com
1-800-463-6283

LANAUDIÈRE

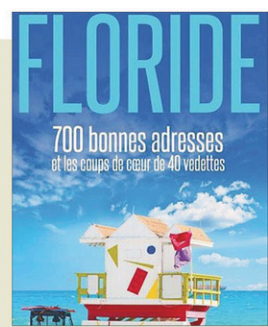
CHALET DES PINS

Rawdon, site enchanteur, hébergement en chalet tout confort au bord du lac des Pins. Satellite, foyer au bois, bains à remous, patinoire naturelle, sentiers raquettes. À 2 km des pentes de ski alpin. Offrez-vous du bonheur!

www.chaletsdspins.com 450-834-3401 ou 1-877-834-3401

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez au 514 985-3444

LA VITRINE



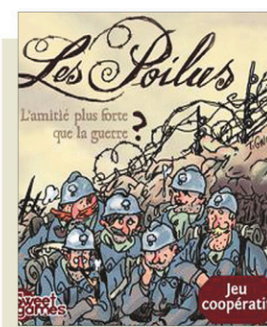
VOYAGE

FLORIDE
700 BONNES ADRESSES ET LES COUPS
DE CŒUR DE 40 VEDETTES

★★★
Marie Poupart
Les éditions du Journal
Montréal, 2016, 482 pages

Ce guide ratisse toute la Floride. Sans trop s'attarder aux détails, il recense un bon nombre d'incontournables. Ce qui peut faire tiquer, c'est l'organisation des lieux à visiter. Plutôt que de proposer des itinéraires, l'auteure saute d'une ville à l'autre sans respecter l'ordre géographique du nord au sud ou de l'est à l'ouest, ou vice-versa. Dans le nord-ouest, on commence par Panama City Beach, puis on passe à Pensacola et finalement à Tallahassee. Même chose dans la région sud-est, où on passe sans transition de Boca Raton aux Everglades, avant de traiter Fort Lauderdale, Hollywood, Key West, etc. Quelques vedettes proposent des adresses hors des sentiers battus. C'est le cas notamment de Denise Robert et d'Arllette Cousture, qui dévoilent un intéressant petit cinéma de répertoire où on présente des films étrangers en version originale sous-titrée, une rareté dans l'État du soleil. Plusieurs autres, dont Denise Bombardier, restent dans les lieux communs. Il y a parfois des redites. Les vedettes se répètent ou se donnent rendez-vous aux mêmes endroits.

Louise Gaboury



JEU

LES POILUS
Fabien Riffaud
et Juan Rodriguez

★★★★
2 à 5 joueurs, 10 ans et plus
30 minutes
Sweet Games, France, 2015

Ce jeu de cartes coopératif bien particulier comporte un puissant aspect symbolique, d'abord parce qu'il fait partie de cette vaste sélection de produits culturels publiés à l'occasion du 100^e anniversaire de la Première Guerre mondiale, mais surtout parce qu'il a été illustré par Tignous, qui a remis ses derniers dessins quelques jours avant d'être abattu dans les locaux de *Charlie Hebdo* il y a deux ans. Il nous a laissé une œuvre magnifique qui absorbe les joueurs grâce à son imagerie très évocatrice. Côté jouabilité, les consignes se mesureront à un défi saprement difficile alors qu'ils devront non pas combattre, mais plutôt survivre aux menaces de la Der des Ders (obus, attaques au gaz ou calamités météo), en défaussant tour à tour des cartes de leur main, de façon aussi coordonnée que possible, afin d'en jouer un maximum avant de battre en retraite. Pour s'aider, ils pourront livrer des discours inspirants ou utiliser leurs porte-bonheur respectifs, ressources précieuses mais efficaces. Parce qu'il est beau, parce qu'il ne ressemble à rien d'autre et que, même s'il est difficile à bien comprendre dès le départ, on recommande ce jeu à tous.

Martin Blais

PLAISIRS

TOURISME

Un musée dédié aux fossiles récupérés a ouvert dans la capitale mongole, Oulan Bator, dans l'ancien musée Lénine, héritage du passé communiste du pays. Un monumental buste de cette figure de l'Union soviétique occupait jadis la salle d'exposition, mais, désormais en morceaux, il végète à l'arrière du bâtiment.

La Mongolie veut récupérer ses dinosaures volés

Des centaines d'expéditions ont été lancées dans le désert du pays, certaines officielles, d'autres illégales

Gardien de troupeaux en Mongolie, Gelegrash améliorait son quotidien en emmenant les touristes voir un vieux crâne de dinosaure près des «falaises enflammées» du désert de Gobi. Mais un jour, le fossile a disparu. Comme lui, des milliers d'autres fossiles se sont volatilés depuis la découverte, ici, dans les années 1920, d'œufs de dinosaures par l'explorateur américain Roy Chapman Andrews, l'inspirateur supposé du personnage d'Indiana Jones.

BEN DOOLEY

Falaises de Bayanzag, Mongolie

La vaste zone désertique a alors commencé à attirer la convoitise des paléontologues et des contrebandiers. Mais le gouvernement mongol entend y mettre fin. Il a lancé une campagne pour récupérer les précieuses reliques, aujourd'hui dispersées dans des musées étrangers et chez des collectionneurs privés, dont l'acteur hollywoodien Nicolas Cage.

Dans sa yourte plantée près des célèbres falaises rougeâtres de Bayanzag, Gelegrash disserte sur la valeur potentielle de «son» crâne: «Si j'avais su qu'il valait tant, je l'aurais vendu moi-même!» plaisante-t-il. Ce grand appel au rapatriement des restes de dinosaures a débuté lorsque le mari d'Oyungereel Tseved-damba, l'ex-ministre mongole de la Culture, des Sports et du Tourisme, a découvert qu'une maison d'enchères de New York prévoyait la vente d'un spécimen rare de tarbosaurus (*Tarbosaurus bataar*), un cousin plus petit du tyrannosaure.

Selon les paléontologues, tous les exemplaires connus du vertébré viennent de la vallée de Nemegt, en Mongolie. Ce qui interpelle quant à son arrivée jusqu'à Manhattan... Sortir des fossiles de la Mongolie est illégal, mais «personne ne savait exactement quoi faire», dit M^{me} Oyungereel. «Personne n'avait jusqu'alors réclamé de dinosaures de l'étranger.» Suivant les traces de Roy Chapman Andrews, des centaines d'expéditions ont été lancées dans le désert

mongol. Certaines avec la bénédiction des autorités. D'autres, illégales, avec l'ambition de faire passer les précieuses reliques à l'étranger.

Freiner les fuites

Pour Surenjav Munkhsaikhan, 31 ans, qui gère le parc national où Chapman a retrouvé les œufs de dinosaures, prévenir les vols est une cause presque perdue. Unique gardienne à plein temps des 10 000 hectares de désert, elle patrouille cette zone riche en fossiles sur une vieille moto, en rêvant de drones. Aidée par la police et Gelegrash, le gardien de troupeaux, elle traque les vols de reliques et de plantes rares ou l'exploitation minière illégale.

Elle n'est informée d'un vol de fossile que lorsqu'un douanier interpelle un contrebandier à la frontière ou quand un berger se plaint de la perte de son gagne-pain. «Nous n'avons jamais attrapé ou arrêté un seul de ces voleurs», déplore-t-elle. Le tarbosaurus de New York n'était certes pas le premier fossile sorti illégalement de la Mongolie. Mais sa mise en vente a suscité une réaction enflammée, le président mongol Tsakhiagiin Elbegdorj plaidant personnellement la cause du vertébré auprès de Washington.

En 2012, un procureur fédéral américain a alors engagé une procédure judiciaire pour faire interdire la vente, ce qui a permis aux autorités de saisir le fossile dans un entrepôt new-yorkais. Avec une victoire au bout du compte pour la Mongolie: deux ans après le dépôt du

recours, le dinosaure rentrait au pays. Ce jugement a constitué une étape cruciale contre le commerce illégal, explique M^{me} Oyungereel. Car les États-Unis étaient «le point d'arrivée de tous les fossiles et nous voulions stopper ce marché».

La Mongolie a depuis récupéré quelque 30 fossiles «directement des mains des contrebandiers», s'enthousiasme M^{me} Oyungereel. Certains collectionneurs ont également remis volontairement leurs spécimens, tel Nicolas Cage. L'acteur avait acheté son squelette de *Tarbosaurus bataar* aux enchères pour l'équivalent de 365 000\$, sans savoir qu'il avait été dérobé en Mongolie.

À conserver

En 2016, un musée dédié aux fossiles récupérés a ouvert dans la capitale mongole, Oulan Bator, dans l'ancien musée Lénine, héritage du passé communiste du pays. Un monumental buste de cette figure de l'Union soviétique occupait jadis la salle d'exposition, mais, désormais en morceaux, il végète à l'arrière du bâtiment et sa place a été prise par le tarbosaurus revenu de Manhattan.

La Mongolie a remplacé un dinosaure par un autre, plaisantent certains. Le musée conserve également un espace pour les futurs spécimens rapatriés. Objectif principal: récupérer ceux emportés par Roy Chapman Andrews, aujourd'hui entreposés au Musée américain d'histoire naturelle de New York. Lorsque l'exploitation les avait emportés, il s'était engagé par contrat à les rendre à la Mongolie. Mais le musée américain se montre réticent à effectuer la restitution, exprimant ses réserves quant aux capacités de la Mongolie à gérer les collections, selon des sources proches du musée new-yorkais.

Des querelles similaires ont éclaté ailleurs, comme pour les marbres du Parthéon d'Athènes réclamés par la



PHOTOS JOHANNES EISELE AGENCE FRANCE-PRESSE

La région des falaises rouges du désert de Gobi est un véritable cimetière de dinosaures.

Grâce au British Museum de Londres ou les «bronzes du Bénin» revendiqués par le Nigeria mais dispersés dans des musées de la Grande-Bretagne, de l'Allemagne et des États-Unis. Le Musée américain d'histoire naturelle de New York n'a pas répondu aux demandes de commentaires de l'AFP.

Gelegrash et M^{me} Surenjav espèrent aujourd'hui que les fossiles pourront retrouver un jour leur terre d'origine. Le gardien de troupeaux le reconnaît: la campagne a changé sa perception des ossements de dinosaures. Jadis, il les appréciait pour une autre raison: «Ils sont bons pour la santé, assure-t-il en tapotant un petit fossile blanc planté dans la terre rougeâtre. Parfois, je les broyais et je les donnais à mes animaux.»

Agence France-Presse



Des touristes admirent un *Tyrannosaurus bataar* dans un musée d'Oulan Bator.

BON VOYAGE

MERVEILLES de L'INDE DU NORD et DU RAJASTHAN

DÉPART de groupe guidé en français du 28 février au 20 mars 2017

Offre de dernière minute 4 599\$ 4 249\$*

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

Rabais de 350\$
par personne
pour réservation effectuée
jusqu'au 20 janvier 2017.
* Tarif paiement par chèque.



RESTE
2
PLACES
seulement

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

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

LE GROUPE V.I.P.

VOYAGES GAUTHIER

VOYAGES SUR MESURE Individuel ou en groupe

PORTUGAL À PETIT PRIX • circuit accompagné - 12 jours/10 nuits • Départ 21 mai à partir de 3 079\$

GRAND TOUR DU PORTUGAL • circuit accompagné - 15 jours /13 nuits • Départ 21 mai à partir de 3 799\$

GRANDE TOURNÉE PORTUGAL • autotour - 16 jours/14 nuits à partir de 2 490\$

PORTUGAL DU NORD AU SUD • autotour - 14 jours/12 nuits à partir de 2 155\$

TRÉSORS D'ITALIE • circuit accompagné - 16 jours/14 nuits à partir de 3 899\$

DOLCE VITA ITALIENNE • circuit accompagné - 10 jours/8 nuits à partir de 2 799\$

ITALIE DE VENISE À CÔTE AMALFITAINE • semi-accompagné - 30 jours/18 nuits à partir de 3 990\$

Inclusions : vols, transferts, hébergements, visites, location de voiture pour les autotours.

Autres itinéraires disponibles sur demande!

*tous les tarifs sont par personne en occupation double, à partir de et sujet à disponibilité au moment de la réservation.

514.336.0606

www.voyagesgauthier.com info@voyagesgauthier.com

godubai.ca

Le Spécialiste de Dubaï
avec des milliers de
voyageurs satisfaits



Forfait 7 nuits d'hôtel à partir de 1999\$

Incluant le vol, hôtel 4*, tous les petits déjeuners, les transferts
+ Obtenez un tour de ville gratuit de 4hrs en mentionnant le Devoir

Nos forfaits les plus populaires :

- Forfait 9 nuits Duo Dubaï & Abu Dhabi
- Forfait Golf 7 nuits / 4 parties
- Forfait Croisière 7 nuits
- + 4 nuits d'hôtel à Dubaï

Obtenez votre devis
gratuit subito presto!
www.godubai.ca/ledevoir

1.844.29DUBAI

Prix applicable jusqu'au 31 mai 2017. FICAV 1S/100S. Titulaire de Permis du Québec.

Voyages Symone Brouty

1 800 650-0424 www.voyagesbrouty.com

DÉJÀ
22 ANS!

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

PRÉSENTATIONS, CONFÉRENCES VOYAGES 2017

DIMANCHE LE 22 JANVIER - PRÉSENTATIONS CONFÉRENCES

MONTRÉAL, Hôtel Ruby Foo's : 7655 Boulevard Décarie

SALLE 1 : HONG KONG

10 h 00 : Grand Argentine et Igazu 22 jrs
11 h 30 : Vietnam, Laos, Cambodge 25 jrs
13 h 00 : Égypte Pharaonique 18 jrs
14 h 30 : Inde des Grands Empires 29 jrs

SALLE 2 : HONG KONG

10 h 00 : Splendeurs de l'Italie 18 & 22 jrs
11 h 30 : Espagne et Portugal 25 jrs
13 h 00 : Grèce et ses îles 23 jrs
14 h 30 : Russie et ses villes d'arts 21 jrs

SALLE 3 : SÉVILLE

10 h 00 Europe de l'Est et Centrale 24 jrs
11 h 00 Angleterre, Écosse, Irlande 23 jrs
13 h 00 Grand Tour du Portugal et de Madère 22 jrs
14 h 30 Croatie, Serbie, Bosnie, Monténégro 22 jrs

DIMANCHE LE 29 JANVIER - PRÉSENTATIONS CONFÉRENCES

BROSSARD, Hôtel Alt : 6500 Boulevard Rome (quartier dix 30)

SALLE : VIOLET

10 h 00 : Splendeurs de l'Italie 18 & 22 jrs
11 h 30 : Espagne et Portugal 25 jrs
13 h 00 : Grèce et ses îles 23 jrs
14 h 30 : Angleterre, Écosse, Irlande 23 jrs

SALLE : FUSHIA

10 h 00 : Russie et ses villes d'art 21 jrs
11 h 30 : Europe de l'Est et Centrale 24 jrs
13 h 00 : Croatie, Bosnie, Serbie et Monténégro 22 jrs
14 h 30 : Grand Tour du Portugal et de Madère 22 jrs

Voyage

www.lagrandehermine.ca

"Pour la Grande Évasion,
ça commence ici!"

1.855.619.1777

Titulaire d'un permis du Québec

AUCUNS FRAIS DE DOSSIER



POUR ANNONCER
DANS CETTE SECTION,
VEUILLEZ CONTACTEZ
CAROLINE FILION
AU 514 985-3444

PLAISIRS

VOYAGE

Dans un cadre de plus en plus restreint et en cette ère où les passagers encaissent frustration par-dessus frustration, les tensions peuvent s'attiser de par la seule promiscuité qui prévaut entre des inconnus, assis à quelques centimètres l'un de l'autre et forcés de partager un espace contigu et contraignant.

PARTIR

Un grain de cell dans l'engrenage aérien

GARY LAWRENCE



15 juillet 2018, vol XT769, siège 15A. Un riche investisseur dont le visage orangé vient de s'em-pourprer hurle dans le téléphone cellulaire qui semble englué à son oreille. « Rien à cirer de ce que vous pensez: vendez, vendez tout! » beugle-t-il à qui veut l'entendre — en l'occurrence son courtier en valeurs mobilières.

Siège 15C, une insupportable pipelette raconte depuis 30 minutes ses états d'âme à sa frangine, elle-même en train d'embêter son voisin de siège en consolant sa sœur, dans un autre avion ailleurs au-dessus du globe.

En 14A, la sonnerie du téléphone (la musique de *Crazy Frog*) d'un autre voyageur n'arrête pas de tarauder son entourage depuis 15 minutes: c'est son anniversaire.

Pendant ce temps, en 13B, un détestable mouffet hurle à mort, comme s'il voulait tester la solidité des hublots: il vient d'apprendre qu'il est désormais possible de téléphoner en plein vol, mais son paternel le lui a formellement interdit pour le punir de s'être curé le nez en public. Et vous, coincé en 15B, pestez d'avoir oublié à la maison vos écouteurs antibruit et vos anxiolytiques.

Tout ce qui précède relève d'une situation purement fictive, mais dans un avenir plus ou moins rapproché, ce scénario catastrophe pourrait se concrétiser à bord de certains transporteurs états-unis, si le DOT (Department of Transportation) leur accorde la permission de laisser leurs passagers passer un, cinq ou vingt-cinq coups de cell en plein ciel.

Même s'il est déjà possible de faire un appel téléphonique à bord de certaines compagnies aériennes (comme Etihad, Emirates et Qantas, uniquement sur certaines dessertes), l'essentiel du parc aérien mondial se déploie sans qu'on se préoccupe des ondes émises par nos petits gadgets téléphoniques, toujours en train de chercher le signal de réseau.

On le sait, ces ondes doivent être neutralisées par la fonction « mode avion », car on craint qu'elles créent de l'interférence et nuisent au bon fonctionnement de tout le bazar électronique du poste de pilotage, voire à la navigation et aux communications avec la terre ferme.

Le civisme en haute altitude

À mesure que des experts remettent en question ces craintes et contraintes et que la technologie prend du galon, d'autres militent pour que les passagers puissent pleinement jouir de toutes les possibilités de leur joujou vocal. Au grand dam d'une majorité de détracteurs, si on se fie à plusieurs sondages.

De tous les endroits publics fréquentés sur terre (et dans les airs), l'avion demeure l'un



Les appels téléphoniques en vol pourraient n'être proposés qu'à des tarifs prohibitifs afin de limiter les longs entretiens — c'était d'ailleurs le cas à bord des avions qui offraient ce service à 10 \$ ou 20 \$ la minute, il y a une dizaine d'années.

Si jamais on permet les appels en plein vol sur une grande échelle, les transporteurs aériens devront clairement en aviser les passagers, reconnaît le Department of Transportation états-unien, pour qu'ils aient le choix d'opter pour un concurrent (Delta et JetBlue s'affichent déjà contre)

des seuls où on peut encore jouir d'un peu de quiétude et de silence, et ce, durant plusieurs heures consécutives.

Dans ce cadre de plus en plus restreint et en cette ère où les passagers encaissent frustration par-dessus frustration, les tensions peuvent s'attiser de par la seule promiscuité qui prévaut entre des inconnus, assis à quelques

centimètres l'un de l'autre et forcés de partager un espace contigu et contraignant.

D'année en année, le civisme en haute altitude bat d'ailleurs de l'aile, et les cas de rage aérienne sont en hausse (lire la chronique Partir dans *Le Devoir* du 8 octobre 2016). D'aucuns s'emportent désormais contre leur voisin de siège pour trois fois rien — un coude envahissant ou un dossier trop incliné. Dans de telles circonstances, combien de temps faudra-t-il au passager 15B pour péter les plombs, le jour où il sera coincé entre la jaccassière assise en 15A et le jacteur en 15C?

Si jamais on permet les appels en plein vol sur une grande échelle, les transporteurs aériens devront clairement en aviser les passagers, reconnaît le DOT, pour qu'ils aient le choix d'opter pour un concurrent (comme Delta ou JetBlue, qui s'affichent déjà contre). Au surplus, ces appels pourraient n'être faits que dans une section délimitée de l'avion ou offerts un vol sur deux sur une desserte particulière, par exemple.

Mieux: ils pourraient n'être proposés qu'à des tarifs prohibitifs pour limiter les longs entretiens — c'était d'ailleurs le cas à bord des

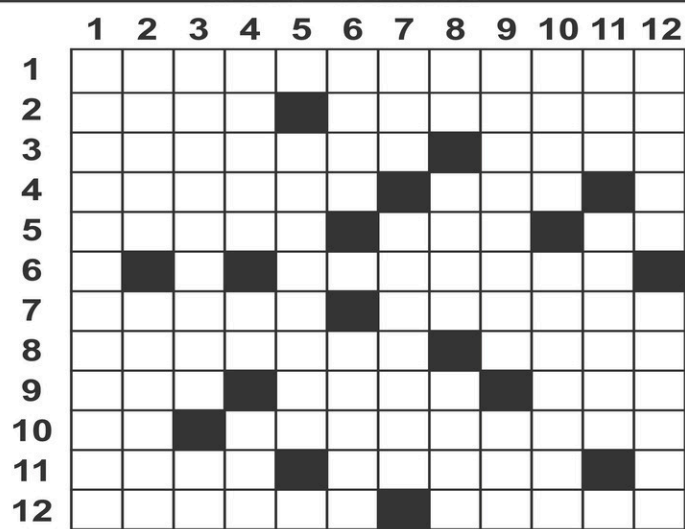
avions qui offraient ce service à 10 \$ ou 20 \$ la minute, il y a une dizaine d'années. Mais parions que ce riche négociant qatari, qui n'aura pas réussi à se trouver un siège en classe affaires, n'en aura cure...

Un sondage auprès des passagers

Jusqu'au 13 février prochain, le DOT sonde l'opinion des passagers états-unis quant à cette épineuse question, sur son site Web, et il devrait rendre sa décision d'ici la fin de l'année. Si les appels téléphoniques sont permis à bord des avions états-unis, tout porte à croire qu'ils le deviendront bien vite au Canada, puis ailleurs dans le monde, et ce, sur une grande échelle.

Le cas échéant, on risque alors de créer d'insoutenables parloirs aériens et de favoriser la création d'un véritable chaos cacophonique, avec toutes les conséquences néfastes qui pourraient en découler. Déjà, entendre la conversation d'un inconnu dans un autobus est hautement irritant, alors qu'en serait-il de plusieurs discussions tenues simultanément dans un espace ultraconfiné, en pleine nuit ou dans une zone de turbulence?

MOTS CROISÉS



3364

HORIZONTELEMENT

- Jonction.
- Barre pour fermer une porte - (S') attribuer indûment.
- Strident - Pour voir comme ça marche.
- Va sans but - On la nourrit de force.
- Instrument médiéval - Fringant - Scandium.
- Futilité.
- Fruits du pin - Elle survole la mer.
- Cabestans - Organe.
- Arbre d'Amérique tropicale - Écrivain français mort en 1959 - Résidu de la mouture des céréales.
- Marque la surprise - Plante vivace à feuilles palmées.
- Montagne de Jordanie - Exposer à l'air.
- Enchâssés - Épreuve.

VERTICALEMENT

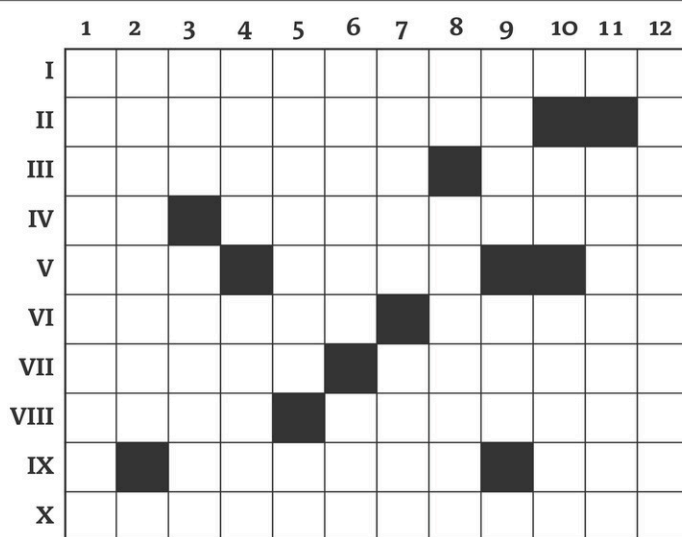
- Rationnements.
- Solde son passif - Il est descendu aux Enfers pour chercher Eurydice.
- Intense - Brome.

- Calcaire tendre et friable - Attrapé - Se dit d'un jazz.
- Dent tranchante.
- Maladie transmissible par une morsure - Il fleurit en mai.
- Fourni - Personne dépendante d'une autre.
- Erbium - Enduit d'huile - Pousse en Afrique.
- Changer - Protecteur des femmes en couches.
- Son fils était Thésée - Ensembles d'objets précieux.
- Pâte impérial - Confirmé, sur le plan professionnel.
- Tige principale d'un arbre - Public, il est très dangereux.



SOLUTION DU DERNIER

Mots-croisés du samedi



Horizontalement

I. Laisse beaucoup de temps devant ou derrière nous. **II.** Fait tout pour plaire et même un peu trop. **III.** Maintient la queue en place. A désarçonné le monde des arts. **IV.** Sur le rivage. Belles situations si vous cherchez du travail. **V.** Affluent du Danube. Enfant d'Aphrodite. Tête de spadassin. **VI.** Les plus fines s'y épanouissent. A pris ses distances avec dieu. **VII.** A le beau rôle. Met les petites graines. **VIII.** Mécènes italiens. Donne de beaux fromages. **IX.** Marquise chez certains. Bien arrivée chez nous. **X.** Refont surface.

Solution du n° 331

I. Réanimateurs. **II.** Estimateur. **III.** Ccp. Protéger. **IV.** Eh. Patna. **V.** Pénurie. **An.** **VI.** Enta. Secte. **VII.** Sr. Cille. **Eon.** **VIII.** Sacha. **Ain.** **Rä.** **IX.** Eta. **Laideron.** **X.** Sérieusement.

Verticalement

1. Saura rettenir votre attention. **2.** N'en faites pas tout un plat si elles ne sont pas malignes. **3.** Sans intérêt. Les carreaux du clan. **4.** Des siècles et des siècles. Il ne manque que celle venue de Grèce. **5.** Repose-pieds. Romains de Rivoli. **6.** Ne porte pas la crinière. Démonstratif. **7.** S'accroche aux vieilles branches. Entraîne l'exclusion. **8.** Possessif. Percussions cristallines. **9.** Pas du tout fondé. Rendue en partant. **10.** L'argon. En fin de chapitre. **11.** Sortie de la mine. **12.** Poussées beaucoup trop loin.

Philippe Dupuis

Verticalement

1. Récépissés. **2.** Esche. **3.** Atp. **Né.** **Car.** **4.** Ni. **Punch.** **5.** Impartiale. **6.** Martial. **Au.** **7.** Atone. **Lais.** **8.** Téta. **Séide.** **9.** Eue. **Ae.** **Nem.** **10.** Urgence. **Ré.** **11.** Ex. **Toron.** **12.** Surprenant.

Saint-Petersbourg « oscarisée »

Saint-Petersbourg a été choisie « meilleure destination culturelle » de 2016 lors de la remise des « Oscar du tourisme » par les World Travel Awards. La cérémonie s'est tenue récemment aux Maldives. L'ancienne capitale des tsars a devancé Pékin, Londres, Paris, Rio de Janeiro, Rome, Venise, New York et Sydney, a précisé la mairie. Fondée en 1703, la ville doit accueillir la finale de la Coupe des confédérations 2017 puis le Mondial de football un an plus tard. Les prix World Travel Awards sont des récompenses parmi les plus prestigieuses dans le domaine du tourisme.

Agence France-Presse

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : DIFFICILE

3493

Placez un chiffre de 1 à 9 dans chaque case vide. Chaque ligne, chaque colonne et chaque boîte 3x3 délimitée par un trait plus épais doivent contenir tous les chiffres de 1 à 9. Chaque chiffre apparaît donc une seule fois dans une ligne, dans une colonne et dans une boîte 3x3.

Solution du dernier numéro

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

3492

SUDOKU : le logiciel

10 000 sudokus inédits de 4 niveaux de difficulté par notre expert Fabien Savary
En exclusivité sur le site des Mordus

www.les-mordus.com

MOTS CROISÉS PROBLÈME N° 332

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

PLAISIRS

TOURISME

Le désert tunisien prend parfois des formes inattendues. Entre autres à l'approche de la frontière algérienne. Photogéniques, ces petits villages de montagne? Oh que oui! Une fantasmagorie de roches tourmentées. Un chaos minéral contrastant entre le vert des palmiers, le bleu des oueds, l'ocre du sable et le rouge des canyons.



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

Un paysage de Far West le long de la voie ferrée qu'emprunte le *Lézard rouge*.

En vrac

S'y rendre. Depuis juin 2016, la compagnie aérienne Tunisair offre deux fois par semaine un vol direct Montréal-Tunis d'une durée d'environ huit heures. On arrive à l'aéroport international de Tunis-Carthage vers 5 h du matin. Service impeccable à bord. **Dormir.** L'hôtel Tozeur Palm Beach Palace, au centre-ville de Tozeur, est une bonne adresse pour qui souhaite se poser quelques jours dans cette palmeraie du sud, aux confins du désert, et de là papillonner vers Nefta, Douz, Metloui, Chebika, Tamerza, Mides... Des chambres spacieuses, deux grandes piscines intérieure et extérieure, un très beau jardin, un bar sympathique avec salon et un restaurant qui offre les trois repas par jour. Et des propriétaires fort sympathiques. tunisiebooking.com.

Le gîte de charme Diar Abou Habibi, dans la palmeraie de Tozeur, est une surprenante formule de séjour dans un très beau jardin loin des bruits de la ville. En guise d'hébergement, de jolies cabanes en bois construites sur pilotis dans le respect de l'environnement. L'endroit est populaire, donc il faut s'y prendre d'avance pour les réservations. diarhabibi.com.

Organiser son voyage. Plusieurs agences offrent la Tunisie à la carte ou en voyage accompagné. Parmi les bonnes adresses: Celebritours, celebritours.com; Sultana Tours, sultanatours.com; et Uniktour, uniktour.com.

Renseignements: ministère du Tourisme et de l'Artisanat, tourisme.gov.tn/accueil.html, facebook.com/ministere. Le train *Lézard rouge*, lezard-rouge.com.

À lire. *Tunisie*, aux éditions Ulysse, guidesulyse.com. **Notre journaliste** était l'invitée de l'Office national du tourisme tunisien et de Tunisair.



L'intérieur du train illustre l'époque coloniale.



Des piments rouges qui serviront à la préparation du harissa, cette pâte de piments forts, en vente le long de la route entre Sfax et Tunis. Ci-contre: la Corbeille de Nefta, une vaste cuvette au fond de laquelle poussent les palmiers.



LÉZARD

SUITE DE LA PAGE D 1

Le désert tunisien prend parfois des formes inattendues. Entre autres à l'approche de la frontière algérienne, au nord-ouest de Tozeur. Photogéniques, ces petits villages de montagne? Oh que oui! Une fantasmagorie de roches tourmentées. Un chaos minéral contrastant entre le vert des palmiers, le bleu des oueds, l'ocre du sable et le rouge des canyons. Sortez les appareils photo.

Mais il serait bien triste de quitter cette région du sud sans monter à bord du *Lézard rouge*. Cadeau de la France au bey de Tunisie en 1940, ce train d'époque mène au canyon de Selja, que l'on ne peut découvrir autrement qu'en montant à bord de cet ancien train-musée de six wagons.

Une cinquantaine de kilomètres séparent Tozeur de la gare de Metlaoui, d'où part le *Lézard rouge*. Et une quarantaine de la ville de Gafsa. Nous sommes au pays du phosphate, une industrie importante pour la région avec une production, en 2016, de 3,6 millions de tonnes, lit-on dans le *Al Huffington Post* du 8 janvier 2017.

C'est le vétérinaire et géologue français Philippe Thomas qui fait la découverte de gisements dans la vallée de l'oued Selja en 1885. Les villes de Metlaoui, Redeyef et Moularès, dont l'économie repose sur cette matière première, sont nées des besoins de l'extraction minière.

Le chemin de fer qu'emprunte le *Lézard rouge* sur une distance de 40 kilomètres n'a

pas été conçu pour ce train. Cette voie ferrée, dont le début de la construction remonte à 1896, était à l'origine destinée au transport du phosphate jusqu'aux ports de Sfax et de Sousse. Ce n'est que depuis 1920 que la petite ville minière de Metlaoui est rattachée à ce réseau ferroviaire.

L'Orient Express du Far West tunisien

Sifflement. Le train quitte la gare de Metlaoui à 10 h 30. Mieux vaut réserver avant de s'y rendre car le tortillard rouge flamboyant ne partira que s'il y a suffisamment de touristes à bord.

Le voyage commence par un aperçu de la vie à Metlaoui. Un peu comme si l'on entrerait dans le quotidien des gens par la porte arrière. On devine que, derrière les murs des maisons, chaque parcelle de terre est cultivée: menthe, carottes, poivrons, choux, tomates, dattes.

Puis c'est la steppe à perte de vue jusqu'à ce que le train aux fenêtres ouvertes sur le paysage s'engouffre entre les falaises ocre et abruptes qui dessinent les gorges de Selja.

En ce début de décembre, il fait un temps des dieux. Les températures oscillent autour de 18°C. Une période idéale pour voyager et une luminosité exceptionnelle pour les photos. Au temps du bey, le *Lézard rouge* — qui ne portait pas ce nom à l'époque — ne circulait qu'autour de Tunis, entre le Bardo, Hammam-Lif et La Marsa. Après l'indépendance du pays en 1956, représentant plutôt un symbole colonial et monarchique, le train est retiré de la circulation.

Dans les années 1970, on l'affecte au transport de tou-



Nichées entre désert et pinacle d'une colline, les ruines de l'oasis de Chebika dominent une gorge profonde.

risme le long de la Méditerranée. Sans grand succès. Puis il est minutieusement restauré. Ce n'est que depuis les années 1990 que le petit convoi emprunte à nouveau les rails qui sillonnent les gorges de Selja, dans les contreforts de l'Atlas, un décor époustoufflant. L'expression Far West africain prend ici tout son sens.

À chaque courbe, la locomotive actionne sa trompe qui déchire la torpeur du paysage. Chaque sortie de tunnel réserve une surprise: falaises, montagnes, rivière, et toujours ce désert. Les falaises abruptes qui encadrent l'oued Selja peuvent atteindre jusqu'à 200 mètres de hauteur.

Pendant près de deux heures, le *Lézard rouge* emmène ses passagers à travers un paysage que l'on compare au Grand Canyon du Colorado. Le train marque trois arrêts avec descente pour les photos.

Chaque fois, un coup de trompe pour rappeler les indisciplinés qui s'éloignent trop.

La décoration intérieure séduit. Le faste de l'époque coloniale. Le luxe est dans les moindres recoins: compartiments meublés avec fauteuils de cuir, en tapisserie ou en bois jusque dans les salles de bain. Miroirs ovales et photos d'époque sur les murs, wagon-bar orné de boiseries.

À bord de ce palace sur rails, la croisière s'amuse. On déguste le thé à la menthe, on joue des airs de violon. Les touristes sont en majorité des Tunisiens venus de tous les coins du pays. Le train arrête sa course à la hauteur de la mine de phosphate de Metlaoui. Dans ce paysage lunaire se dressent des terrils de phosphate, témoins de la tradition minière de la région. Cette matière première sert notamment à la fabrication d'engrais pour l'agriculture.

Du chemin du retour à Tunis, je garde un excellent souvenir. Ces longs transferts en voiture permettent au gré des kilomètres de capter des images fugitives de la vie des gens du pays.

Le désert laisse place à un paysage de steppes, aride, rocailleux, parsemé de buissons poussiéreux. Jusqu'à Sfax, nous suivons des camions remplis de dattes, de grenades ou de fenouil. Excellent le matin avec de l'huile d'olive et du citron.

Puis, à l'approche de Kairouan, des camions débordants de piments rouges. Ces derniers pendent au soleil, sur les façades des maisons, le temps de sécher. Ils serviront à la préparation du harissa, cette pâte de piments forts.

Jolie Tunisie colorée!

Collaboratrice
Le Devoir

PLAISIRS



PHOTOS FERMES MARINES DU QUÉBEC ET MERINOV

Après avoir poussé tout l'hiver, les algues matures ressemblant à des lasagnes sont prêtes à être récoltées au mois de juin.

SAVEURS

L'algoculture en gestation

On connaît Fermes marines du Québec pour son éclosion de bébés pétoncles en Gaspésie, moins pour sa «maternité» d'algues

SOPHIE SURANITI

Comme une cordelette à linge. Sauf que ce ne sont pas des chaussettes qui s'agrippent et flottent légèrement dans le vent, mais des plantules de laminaire sucrée, future longue algue brune à l'allure de lasagne dentelée. Ce bébé algue arrivera à pleine maturité après avoir séjourné plusieurs mois dans un bain de mer froid.

Dans cette chaîne de production algale, l'entreprise Fermes marines du Québec, qui se spécialise depuis 2006 dans l'élevage en mer et la reproduction d'organismes marins, agit un peu comme une banque de semences. «On fait la reproduction des algues pendant l'été; le processus dure deux à trois mois. Puis, à l'automne, les plantules d'algues, sortes de petites boutures de 1 à 3 mm de longueur, sont prêtes. Elles sont alors vendues à des éleveurs qui les mettent à l'eau. Ça pousse tout l'hiver, jusqu'au printemps. Les algues sont récoltées vers la fin de juin, au moment où la qualité de l'eau commence à changer en raison de son réchauffement et du développement de micro-organismes», explique le président, Jean-Philippe Hébert.

Ces cordelettes de plantules de laminaire sucrée (appelée aussi kombu royal) sont ainsi vendues à des éleveurs du Québec, mais aussi à des producteurs de moules ou d'huîtres des provinces maritimes, voire du Maine, un voisin de plus en plus intéressé par cette production.

Un transfert de technologies

Cette «maternité» (écloserie) d'algues a été mise en place à partir de 2013, à la suite d'un transfert de technologie avec l'École des pêches et de l'aquaculture du Québec, une composante du cégep de la Gaspésie et des Îles qui planchait sur le sujet depuis plusieurs années. C'est donc la quatrième année que l'entreprise le fait, et elle se positionne ainsi comme la seule éclosion commerciale au Québec produisant des plantules d'algues.

Comme d'autres acteurs du milieu maricole québécois, l'entreprise a rejoint le projet Optimal, un programme de recherche pour l'exploitation industrielle des algues de culture, qui entame sa troisième année (2014-2019) et se décline en trois grands volets pilotés par Merinov, le Centre d'innovation de l'aquaculture et des pêches du Québec. Mais dans le volet éclosion-reproduction, Fermes marines du Québec fait figure de seul joueur.

«Dans le cadre des activités régulières de Fermes marines du Québec, nous produisons déjà des microalgues (ou phytoplancton) pour nourrir nos pétoncles géants, notre principale espèce d'élevage. Comme nous avons une très bonne qualité d'eau pour cette production, ainsi que des installations, des chercheurs nous ont contactés pour lancer cette production de macroalgues», raconte Jean-Philippe Hébert. Qui, pour mieux se rendre compte de l'importance de l'industrie de l'algue, est allé dans la région



Les cordelettes de plantules de laminaire sucrée (qu'on appelle aussi kombu royal) sont trançonnées dans l'eau froide à l'automne, lorsque des boutures de 1 à 3 mm de longueur y apparaissent.

«Les algues sont de vraies éponges; elles absorbent tous les minéraux, y compris les polluants»

Jean-Philippe Hébert, président de Fermes marines du Québec

de Saint-Malo, en France. «Là-bas, beaucoup d'emplois ont été créés directement ou indirectement dans les secteurs pharmaceutique, cosmétique, alimentaire, et aussi pour la fabrication de matériaux innovants.»

Les chercheurs en question, ce sont ceux de l'École des pêches et de l'aquaculture du Québec: Eric Taigneaux (professeur, chercheur, biologiste, titulaire de la Chaire de recherche industrielle dans les collèges du Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada en valorisation des macroalgues marines) et son équipe.

Timide et expérimental

Ce qui est encore loin d'être le cas chez nous. L'algoculture au Québec reste encore timide, de l'ordre expérimental. Certes, parallèlement à l'algoculture, s'est développée la cueillette d'algues sauvages, soit une petite dizaine de microentreprises de cueilleurs d'algues sau-

vages. Mais on parle ici de petits volumes ramassés et commercialisés, pas de gros tonnages à un échelon industriel.

Même la Chine et l'Europe s'intéressent à nos jardins d'algues. Du tonnage, les Chinois et les Européens en recherchent. L'industrie des algues y est florissante, mais pas mal altérée par la pollution des sites de culture et le phénomène d'acidification des eaux. L'été dernier, une multinationale chinoise, a priori plus pressée par le temps que les Européens, est venue visiter les installations gaspésiennes de l'entreprise. La compagnie chinoise en question, de la région de Qingdao, est à la recherche de très gros volumes de production.

«Leur intérêt serait d'acheter la production d'éleveurs établis, et éventuellement d'installer une zone de transformation sur place pour diminuer le volume de la biomasse à exporter», confie le président de Fermes marines du Québec. Avec ses quelque 10 millions de tonnes annuelles, la Chine est le premier cultivateur mondial d'algues comestibles. Le problème? Les eaux asiatiques commencent à être sérieusement polluées en raison des procédés industriels choisis. Une situation bien différente de celles du golfe du Saint-Laurent, qui leur paraissent bien claires et prometteuses...

«Les algues sont de vraies éponges; elles absorbent tous les minéraux, y compris les polluants. De notre côté, nous avons fait des tests sur les éléments présents dans les algues de la baie de Gaspé. Comparativement, c'est de l'or!» confirme Jean-Philippe.

La
recette
du
chef

Tartine de pain grillé aux champignons sauvages, mozzarella di Bufala et œuf poché

Par Olivier Perret, chef du restaurant Renoir

Pour 4 personnes

Ingédients

300 g de champignons sauvages
200 g de mozzarella di Bufala
4 tranches de pain grillé (pain de campagne tranché)
4 œufs
250 ml de fond blanc (volaille ou légume)
2 gousses d'ail
1 échalote française
Persil, ciboulette, thym frais et basilic frais
1 dose de café double expresso Nespresso
25 ml d'huile d'olive
25 g de beurre non salé
30 ml de vinaigre blanc
Sel et poivre

Préparation

Faire sauter les champignons dans une poêle chaude avec l'huile d'olive. Assaisonner de sel et de poivre. Emincer l'échalote et hacher l'ail. Ajouter aux champignons et remuer avec une cuillère. Ajouter le fond blanc, les herbes ciselées et laisser réduire le liquide des trois quarts. Ajouter le beurre et faire chauffer à feu vif pendant 3 minutes en remuant avec une cuillère. Débarrasser dans un bol et laisser refroidir 5 minutes.

Faire chauffer une casserole d'eau avec un peu de sel et le vinaigre blanc. Casser les œufs (un à la fois) dans un bol. Quand l'eau est frémissante, faire pocher les œufs pendant 3 minutes (les mettre un par un dans la casserole). Les sortir de l'eau et les égoutter sur un papier absorbant.

Tailler la mozzarella en fines tranches et l'assaisonner un peu (sel et poivre).

Faire griller les tranches de pain au grille-pain (bien dorées de préférence).

Dresser la tartine de pain. Sur la tranche de pain grillée, disposer les fines tranches de mozzarella, la poêlée de champignons et finir avec l'œuf poché. Ajoutez un filet d'huile d'olive. Vous pouvez tailler la tartine en plusieurs morceaux avec un couteau à pain.

Variante: vous pouvez cuisiner l'œuf à votre goût (mollet, dur, au plat, tourné...).

LE RENOIR

Hôtel Sofitel
1155, rue Sherbrooke Ouest
Montréal % 514 285-9000
restaurant-renoir.com



GUILLAUME SANS LE RENOIR

Pour aller plus loin

L'algoculture, la culture d'algues (des micro ou macroalgues) dans un but industriel et commercial, est une branche importante de l'aquaculture, en essor depuis plusieurs années dans le monde. Le Québec reste un tout petit joueur parmi les géants que sont notamment l'Asie et l'Europe. Depuis 2012, le cégep de la Gaspésie et des Îles a une chaire de recherche industrielle en valorisation des macroalgues marines. En 2016, la liste des espèces marines certifiées Fourchette bleue, une initiative de l'établissement muséal Exploramer (exploramer.qc.ca), a mis l'accent sur les algues québécoises, 13 selon la liste.

Où trouver et manger des algues québécoises ?

Dans les poissonneries qui en proposent... et qui sont loin d'être légion, on s'entend! Réclamer les algues du Québec au comptoir sera la seule façon de faire avancer la cause. Plusieurs chefs les mettent aussi plus ou moins régulièrement à leur menu: fraîches ou sous une forme transformée (en flocons déshydratés, en poudre...). Une autre possibilité de découvrir les algues d'ici est de mettre la main sur les produits suivants vendus en ligne ou en épicerie fine: Les Jardins de la mer, Gaspésie sauvage, Varech Phare Est...