



Saveurs: le chef Danny St-Pierre, nouveau chouchou du Québec *Page D 5*



Jardins: les bulbes, ces fabuleux feux d'artifice du dégel *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 28 ET DIMANCHE 29 SEPTEMBRE 2013



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

Le château de Berthoud à Burgdorf, dans le canton de Berne. En bas : la fromagerie Affoltern produit de l'emmental depuis 1750, puis la Maison d'Einstein, à Berne.



TOURISME SUISSE – CANTON DE BERNE

D'Einstein à l'emmental, tout est relatif

Primo, Berne est une ville médiévale à saisir d'étonnement le plus blasé des voyageurs. Pas pour rien que la capitale helvétique est classée au patrimoine de l'UNESCO. Puis, à quelques sifflements de train de là, faisons une virée paysanne dans l'Emmental pour percer les arcanes des trous du réputé fromage, auréolé d'une appellation d'origine contrôlée. Puis, découvrons de bizarres de sports! Einstein avait raison: «La fantaisie est plus importante que le savoir.» De Berne à Burgdorf, de l'Aar à la Jungfrau, de la baignade urbaine au vélo et à la rando: voici de quoi yodler à pleins poumons.

HÉLÈNE CLÉMENT
à Berne

On est conquis dès la sortie de l'avion, à l'aéroport de Zurich. Avant même de traverser la douane et de récupérer ses bagages, dans le train qui mène d'un terminal à l'autre, le voyageur est introduit aux plus pures traditions helvétiques. D'abord, le vibrant son du cor des Alpes qui poigne aux tripes, suivi d'une joyeuse sonaille de cloches à vache et du meuglement de la belle brune, et puis d'un yodle à éradiquer d'un coup le stress stocké dans le corps depuis des lustres. Du genre «Yolololuluhou!», ou encore «O/yo/ho/lo et ou/u/you/lu/lou!». Et attention, rien à voir avec le «Yalalal-idi» bavarois ou tyrolien. Pour le chocolat, le fromage, le saucisson et le rösti, on ne perd rien pour attendre puisqu'ils sont de toutes les tablées dans le canton bernois. Quant aux nostalgiques de la pomme qui voyageront en Suisse alors que la cueillette bat son plein au Québec, sachez que le fruit «défendu» serait le favori des Suisses et le plus acheté dans les commerces de détail. A l'accueil et dans les chambres d'hôtel, les commerces et les restos, il n'est pas rare de trouver un panier de pommes sur la table ou le comptoir. Les Suisses en raffolent. «On peut y voir l'ombre portée de Guillaume Tell sur l'inconscient collectif, écrit Yvan Radja dans un article intitulé «Les fruits séchés de la société "Ou bien" séduisent les Romands», paru le 9 juin 2013 dans le journal *Matin Dimanche*. En 2012, il s'en est vendu 67000 tonnes.»

Voilà pour la parenthèse. Maintenant, cap sur Berne, ses ours, son fleuve couleur menthe glaciale, son architecture médiévale, ses fontaines, ses marchés et... Albert. Oui, Einstein! Le pont Kornhausbrücke qui enjambe l'Aar mène en neuf minutes à pied au centre de Berne. Sauf lorsqu'il sert de point d'observation à une guide passionnée de sa ville. Alors, on peut y passer la journée à admirer les toits de tuile brun-orange de la cité lovée sur une presqu'île, aux confins d'une boucle du fleuve turquoise qui prend sa source dans le massif de l'Aar-Gothard. Du pont, on aperçoit, sous un échafaudage, le clocher de la Collégiale de Berne, le plus grand édifice sacré de Suisse dont la construction a débuté en 1421. Son remarquable portail représente le *Jugement dernier* avec tous ses péchés capitaux. Il faut gravir 344 marches pour parvenir au point de vue de cette œuvre d'art; la tour de la Collégiale mesure 100 mètres de haut. C'est d'ailleurs au sommet de son clocher, le plus haut de Suisse, que la vue sur Berne, le Plateau bernois et les montagnes enneigées de l'Oberland bernois, est la plus saisissante. De même qu'au pinacle du Gurten Park (864 mètres), en périphérie de la ville, qui offre une vue panoramique sur les géants alpins Eiger, Mönch et Jungfrau. Cette dernière a prêté son nom au train qui s'arrête à quelques centaines de mètres seulement du sommet — la Jungfrau-joch —, à 3454 mètres d'altitude.

VOIR PAGE D 3 : BERNE

PLAISIRS

TOURISME

L'auberge Le Saint-Pierre et l'hôtel Le 71 se disent *bike friendly*. On y voit en effet déambuler plusieurs cyclistes parmi la clientèle, qui bénéficie d'installations d'entreposage pour les vélos. Le 71 dispose même de quelques bicyclettes qu'on peut emprunter pour une balade urbaine.



AUBERGE LE SAINT-PIERRE
Les murs de l'auberge Le Saint-Pierre dévoilent ici et là, dans les chambres comme dans les espaces communs, quelques morceaux des pierres et des briques qui les composent depuis des décennies.



L'Expresso Lounge de l'hôtel Le 71.

L'histoire sur l'oreiller

Deux hôtels jumeaux non identiques se partagent des immeubles patrimoniaux retapés à Québec

DIANE PRÉCOURT

à Québec

Ce sont des jumeaux, mais loin d'être identiques. Les deux hôtels, adossés l'un contre l'autre, attirent en effet des clientèles aux antipodes. L'auberge Le Saint-Pierre, siège historique de la première compagnie d'assurance au Canada, la Quebec Fire Company — on ne se refait pas... —, est fréquentée par qui recherche l'ancestral authentique. Ses murs, épais comme ça — belle insonorisation —, dévoilent ici et là, dans les chambres comme dans les espaces communs, quelques morceaux des pierres et des briques qui les composent depuis des décennies.

La tuyauterie, à découvert un peu partout, obéit à une tendance lourde dans les nouveaux designs. On a réhabilité certains planchers de bois franc d'origine, qui craquent comme il se doit, et jusqu'aux fenêtres, récentes, qui s'ouvrent à l'ancienne.

Le bâtiment abrite une quinzaine de voûtes, compagnie d'assurance oblige, dans lesquelles ont été aménagés des placards ou des salles de bain... *«C'est là qu'on gardait l'argent: les assureurs ne faisaient pas confiance aux banques!»*, lance le directeur général Michel Couture.

Pour compléter le tableau, certaines unités présentent une ouverture sur le fleuve d'où on voit défiler voiliers et bateaux de croisière, alors que d'autres chambres donnent sur la pittoresque rue Sault-au-Matelot.

Planté en plein cœur du Vieux-Québec, à deux pas du port et de la superbe Promenade Champlain, l'emplacement du Saint-Pierre flirte avec le Musée de la civilisation, tout juste en face. Des plans pour vouloir dormir debout!

Le 71 en 2013

Son frère jumeau de voisin, l'hôtel Le 71, n'est séparé du Saint-Pierre que par une porte. Mais quelle différence de faune dans sa fréquentation! Ici, on a beau fouler le sol vieillot du premier siège social de la Banque Nationale à Québec, de façade néoclassique du XIX^e siècle, le port de tête et l'attitude seront plutôt tendance-techno-urbain-branché dans cet établissement 4-diamants CAA.

Les plafonds de 12 pieds y donnent une agréable sensation d'espace et les fenêtres révèlent soit la Place Royale, soit le Saint-Laurent, le Château Frontenac ou le Petit Séminaire de Québec... ou tout cela à la fois pour qui peut s'offrir le Penthouse avec sa vue magnifique à 180 degrés depuis la terrasse: à moins de 1000\$ la nuit, paraît que ce serait la suite la moins chère en ville...

Les deux hôtels, propriété de la famille Gilbert, se disent *bike friendly*. On y voit en effet déambuler plusieurs cyclistes parmi la clientèle, qui bénéficie d'installations d'entreposage pour les vélos. Le 71 dispose même de quelques bicyclettes qu'on peut emprunter pour une balade urbaine.

A moins que ce ne soit pour se rendre au restaurant Le Lapin sauté, tout près, qui offre une bonne table dans une ambiance informelle, notamment sur la terrasse flanquée d'un petit espace propice aux spectacles en plein air. Dans un emplacement enviable au cœur du sympathique quartier Petit Champlain, on y trouve un joyeux mélange de touristes et de résidents au pays de Régis Labeaume.

À l'eau!

Tant qu'à être dans l'aire du Vieux-Port de Québec... Croisières AML propose une série d'excursions sur le Saint-Laurent, parfois avec repas, sur le *Louis-Jolliet* à Québec et le *Cavalier Maxim* à Montréal, certains forfaits étant offerts jusqu'en octobre.

Depuis 40 ans, cette entreprise familiale établie dans la capitale sillonne le fleuve dans ses moindres courants. Le programme Tapis rouge, par exemple, navigue pendant quatre heures. Par beau temps, alors que le soleil fait encore des feux d'artifice sur l'eau, c'est là une excellente occasion de voir la ville autrement. Le repas de cinq services, copieux, s'accompagne d'une musique *live* aux grands succès populaires.

Mais c'est sur le pont, où l'on peut se retirer à tout moment pour s'étendre confortablement sur les fauteuils, que le spectacle est le plus charmant, alors que le navire fend le paysage.

Le Devoir

Long-courrier



LIO KIEFER

LA CHINE AU PRINTEMPS
«Pour un voyage en Chine, plusieurs choisissent des agences comme Sinorama pour un forfait tout-compris. Personnellement, je serais partant pour le printemps 2014. Mais j'ai une question sur ce type de voyage tout-compris: pourquoi y a-t-il une différence très marquée entre deux agences (Sinorama et Camélia), qui offrent le même type de voyage? Pouvez-vous

m'aider à faire mon choix? Sinorama existe depuis huit ou neuf ans; Camélia, depuis 2012.»

Yves Brouillard, Montréal

Camélia, que je ne connais pas du tout, offre des voyages similaires, dans certains cas, à ceux de Sinorama, les plus populaires. Les différences de tarifs chez Sinorama s'expliqueraient par le fait qu'elle serait, dit-on, aidée par l'Etat chinois.

Par ailleurs, les groupes de Sinorama sont assez compactés, et attendez-vous à faire la file pour les nouilles le midi. Évaluez attentivement ce que l'un et l'autre peuvent offrir

(excursions, repas, vols, croisières, sortes d'autocars, etc.).

L'ASIE TROP AMBITIEUSE?

«Mon fils ira en Asie pour un mois, avec deux amis. J'essaie de le convaincre que son voyage est beaucoup trop ambitieux pour la durée du séjour. En voici les principales étapes: Hong Kong (trois jours), Phuket (un jour), Bangkok (trois jours), Siem Reap (deux jours), Phnom Penh (un jour), Ho Chi Minh Ville (trois jours), Hanoi (deux jours), Sapa Valley (deux jours), Hallong Bay (deux jours)... puis un retour sur Hong Kong.

J'aimerais avoir votre avis sur ce voyage et des suggestions pour

rentabiliser son séjour sans trop perdre de temps dans les gares d'autobus et les aéroports. Est-ce que le temps estimé pour les déplacements est bien réaliste?»

André Robert

Cela est faisable, mais je retirerais une journée à Hong Kong pour en ajouter une à Sapa Valley, qui vaut vraiment le coup pendant cette saison. A Hong Kong, quand vous avez fait les marchés aux oiseaux, de jade, aux fleurs et aux poissons, les antiquaires et un tour de bateau dans la baie, il vous reste les 15 000 magasins dans les centres commerciaux...

Ensuite, un vol jusqu'à Bang-

kok, l'autobus jusqu'à Phuket, le train ou l'avion jusqu'à Siem Reap, et l'autobus jusqu'à Angkor. Enfin, le train jusqu'à Pnom Penh et l'autobus jusqu'à Ho Chi Minh Ville, l'avion jusqu'à Hanoi, l'autobus jusqu'à la baie d'Along et le train de nuit jusqu'à Sapa Valley. Puis, retour sur Hanoi et un vol jusqu'à Hong Kong.

Avec un tel trajet, on n'a pas le temps de musarder.

Privilégier le train plutôt que l'autobus car les routes, un peu partout, sont comme à Montréal, mais sur 300 kilomètres. Pas la peine de réserver: il y a toujours de la place quelque part. La baie d'Along ne mérite qu'une journée. Une fois fait le tour en bateau, il n'y a plus grand-chose à voir, si ce n'est la chambre de Catherine Deneuve pendant le tournage du film *Indochine*.

ÉCHANGE À LONG TERME

«Nous sommes un couple de retraités très actifs qui voyagent encore beaucoup. Nous aimerions échanger notre grand condo situé dans le quartier Montcalm, à Québec, tout près des plaines d'Abraham, pour pouvoir séjourner à Paris trois à quatre mois. Existe-t-il des sites spécialisés dans ce type d'échanges?»

Marie Lavoie, Québec

On peut mentionner sans sourcilier *TrocMaison.com*, la plus grande agence internationale d'échange de maisons en ligne, avec plus de 44 000 offres dans 145 pays.

BONNES ADRESSES

«Pour la dame qui cherche un appartement à Paris avec son adolescente, disons que je suis devenue une fidèle du site apartmentparis.fr (oui, avec un "p" à l'anglaise). Ce sont des appartements dans divers coins de Paris (surtout la rive droite, mais la rive gauche se développe), de différentes dimensions, privés mais inhabités.

«C'est vraiment comme arriver à l'hôtel, mais avec toute l'aisance d'une vie en appartement. On récupère les clés de

façon très simple dans un petit local près des boulevards, et la réservation est facile.

«Seul défaut: les clés sont disponibles à 17h, ce qui est tard quand on arrive directement du Canada avec un certain besoin de repos, si ce n'est de sommeil (il m'est arrivé d'aller faire un somme au cinéma...). Il est possible de payer un petit supplément pour les récupérer à 13h.

«Les prix sont vraiment imbattables, et bien qu'il me soit arrivé d'être un peu déçue par des appartements à très bons prix, c'est toujours propre et le service est impeccable.»

Catherine Voyer-Léger, Montréal

À LIRE, À VOIR, À ENTENDRE
L'essentiel de la Suisse, publié chez Lonely Planet, ou comment ne rien échapper de la portion helvète. Mais je trouve que le *Guide du routard* sur la même destination est meilleur pour les petites adresses.

Toujours chez Lonely Planet (LP), on trouve *L'essentiel de l'Écosse*, puis des guides sur les Pays-Bas et le Pérou. Dans les deux premiers cas, ce sont des destinations qui méritent un guide de cet acabit. Quant au Pérou, on en trouvera d'autres, comme le *Rough Guide*.

Aussi, LP propose une collection très sympa réservée aux enfants et interdite aux parents: New York, Paris, Rome, Londres, ainsi que la Chine et les États-Unis. Enfin, mentionnons les guides de conversation en vietnamien, en russe et en japonais.

Les guides de voyage sont souvent écrits pour des séjours assez longs. Mais je viens de tomber sur le guide *Ulysse Escala* à... *Le meilleur pour un court séjour*; celui de Porto est un petit bijou dans le genre.

Vos suggestions, bonnes adresses, découvertes, souvenirs de voyage: lkiefer@ledevoir.com. Mon blogue: ledevoir.com/liokiefer.

Les liens vers les endroits mentionnés dans cette chronique sont disponibles sur *Le Devoir.com*.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS :
Croquez l'automne... à une heure de Québec! Promenades dans notre parc de 5 hectares, couleurs et vergers du rang Lamartine. Il est encore temps de réserver pour le week-end de l'Action de Grâce!

www.aubergedesglacis.com 1 877 245-2247

ÎLE D'ORLÉANS

AUBERGE CHAUMONOT
Un rendez-vous romantique au bord du fleuve St-Laurent à St-François, I. O. Site unique, calme et romantique. Forfaits court ou long séjours disponibles.

www.aubergechaumonot.com 418 829-2735 1-800-520-2735

FLORIDE, U.S.A.

RICHARD'S MOTEL - HOLLYWOOD & HALLANDALE BEACH
Solution d'hébergement écono/propre. Près golf, restos, courses, 1,5 mille de la plage, service transport gratuit. Approuvé CAA Québec. Pisc. chauffées, BBQ, Wi-Fi. Prix: au jour, semaine & mois. Condos 339\$/sem.

www.richardsmotel.com 1-800-724-4431 (8h-16h)

MAINE, U.S.A.

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

www.elmwood-resort.com 1 800 697-8566

VÉNÉZUELA - MARGARITA

PLAYA GUACUCO
Condos bien équipés, vue sur la mer à 100 m. de la plage. avion+ condo : 28 jrs à partir de \$1499. / pers. occ. dbl. et \$1359 /pers. occ. quad. SPÉCIAL GOLFEUR : golf de \$20 à \$35. Avion + condo + golf ill. pour 28 jrs à partir de \$1919/pers occ.dbl. et \$1779 / pers. occ. quad.cart et caddie non obligatoire, accueil à l'aéroport, loc. auto, billets d'avion.

www.margaritagolfcondo.com 438-832-9215
mariomargarita2001@gmail.com Info : Mario

BONS PLANS / ESCAPADES

LANAUDIÈRE

VAL NOTRE-DAME — MAGASIN DE L'ABBAYE
Produits fabriqués par les moines cisterciens (caramels, chocolats, gâteaux aux fruits et plus). Paniers-cadeaux, fromages, produits québécois et épicerie fine disponibles. Ouvert 7 jours. Horaire, coordonnées et commandes en ligne. Visitez notre église. 220, chemin de la Montagne-Coupée, St-Jean-de-Matha.

abbayevalnotredame.com 1 877-960-2891

PLAISIRS

TOURISME

L'Aar fait pratiquement tout le tour de la ville et donne à la capitale helvétique un air de campagne: parcs et tables à pique-nique sur ses berges, arbres pour s'abriter du soleil, et le réputé Marzili, une piscine où convergent les touristes pour imiter les Bernois, c'est-à-dire sauter dans l'eau cristalline de la rivière et se laisser porter par le courant.



PHOTOS HÉLÈNE CLÉMENT

Dans le canton de Berne, entre Affoltern et Burgdorf.

BERNE

SUITE DE LA PAGE D 1

D'Aar et d'art

« Berne a été fondée en 1191 par le duc Berchtold V. de Zähringen, précise Katharina Rohrbach, notre guide. La légende raconte que le noble, dernier de la lignée des ducs de Zähringen, a choisi de donner à la nouvelle ville le nom du premier animal qu'il tuerait à la chasse. Ce fut un ours, bär en allemand, prononcé Bärn dans le dialecte local. D'où le mot Berne. »

Légende ou pas, l'histoire plaît et l'ours est devenu l'emblème de cette magnifique ville médiévale inscrite au patrimoine de l'UNESCO depuis 1983. Si bien que le monument historique *La fosse aux ours*, inauguré en 1857, s'impose au fil de la visite de Berne. Quatre ours vivent actuellement dans ce parc de 6000 mètres carrés sur les rives de l'Aar: Björk, Finn, Ursina, Berna.

L'Aar fait pratiquement tout le tour de la ville et donne à la capitale helvétique un air de campagne: parcs et tables à pique-nique sur ses berges, arbres pour s'abriter du soleil, et le réputé Marzili, une piscine où convergent les touristes pour imiter les Bernois, c'est-à-dire sauter dans l'eau cristalline de la rivière et se laisser porter par le courant, très fort par endroits. « La « piscine académique », comme on nommait autrefois ce bain fluvial, attire les baigneurs depuis 700 ans.

Quoi qu'il en soit, outre son maillot de bain, il faut mettre dans sa valise une bonne paire de souliers car la cinquième ville de Suisse après Zurich, Bâle, Genève et Lausanne, se prête à la flânerie. On déambule avec plaisir dans ses rues étroites bordées de façades en grès, au détour desquelles le hasard rencontre un café sympa, une brasserie, une tour à horloge, une fontaine...

Berne compte 11 jolies fontaines. Toutes rendent hommage à des personnages de l'histoire ou du folklore local. La plupart sont concentrées rue Marktgasse et ses prolongements Kramgasse et Gerechtigkeitsgasse, mais la plus célèbre se trouve de l'autre côté du pont Kornhaus, sur la Korhausplatz: la Kindlifresserbrunnen, ou fontaine de l'ogre, le fameux mangeur d'enfants.

E=mc²

Face à la tour Zytglogge, les trams se suivent où se croisent dans un ballet incessant. Les visiteurs attendent que s'anime le carrousel de figurines dont les premières datent de 1405. Le coq doré chantera trois fois, le roi retournera son sablier, les ours vêtus des couleurs de la ville défilent devant ce dernier, un bouffon assis au-dessus du roi frappera la cloche. Délirant!

Une légende raconte que c'est à cette auguste horloge que l'on doit une réelle révolution dans la conception du temps. Albert Einstein, qui vécut à Berne de 1903 à 1905, aurait alors eu l'idée de sa théorie de la relativité en observant la circulation automobile autour de l'hor-



Une vue sur l'Aar.



La tour hollandaise de Berne coiffée d'un étage en charpente.

loge et en se demandant ce qu'il adviendrait des véhicules s'ils se déplaçaient à la vitesse de la lumière.

C'est au deuxième étage d'un modeste appartement, rue Kramgasse 49, à 200 mètres de la tour de l'Horloge, que le physicien a élaboré, en 1905, cinq des plus importants travaux scientifiques de la physique du XXe siècle, dont la relativité restreinte et l'équation $E = mc^2$.

Dire que c'est dans cette maison à la façade en grès, aménagée dans le style de l'époque, que le scientifique a bouleversé le monde avec sa fameuse loi de la relativité.

« L'énergie est égale à la masse multipliée par la vitesse de la lumière au carré. » Jamais rien compris à tout ça! Ne serait-ce que pour se mettre en contact avec le scientifique, la visite en vaut la peine. Et pour découvrir l'homme derrière le génie, le Musée de Einstein, intégré au Musée d'histoire de Berne, retrace la vie du physicien. De nombreuses animations récapitulent sa biographie et ses découvertes novatrices, tout en illustrant l'histoire de son temps.

Le chemin de l'Emmental

L'un des atouts de Berne est sa région. A seulement 40 kilomètres se trouvent l'Emmental, contrée de paysans, de fromagers, de somptueuses fermes avec des toits

dans l'Emmental. Les collines vertes où pacagent des vaches magnifiques dégagent une force ancienne qui vient du fond des âges.

La Route du fromage se parcourt en vélo électrique et propose deux circuits qui mènent le visiteur au cœur de l'histoire du fromage emmental, de la production laitière à l'exportation du produit. Que le cycliste emprunte la boucle d'un jour (35 kilomètres) ou celle de deux jours (78 kilomètres), on suggère de débiter à Berthoud (Burgdorf), charmante petite ville médiévale avec ses deux collines et son château. Une étape où, dès la sortie du train, il est possible de louer un e-Bike Flyer.

Le circuit s'accompagne d'une application trilingue (iPhone et Android) qui, tel un guide, oriente et raconte des anecdotes sur l'emmental. On accède à 21 sites touristiques.

C'est à Affoltern, à la fromagerie de démonstration d'emmental, qu'on perçoit le secret des trous dans le fromage; à Lützelflüh, on apprend que

l'écrivain (et pasteur) suisse Jeremias Gotthelf a vécu ici avec sa famille. L'auteur du *Miroir des paysans* et d'*Uli le fermier* décrit le monde paysan suisse tout en célébrant la vie authentique qui disparaît.

Les secrets de l'Hornüssén

Rendez-vous à Walkringen pour découvrir les secrets de l'Hornüssén, un sport traditionnel alémanique. Entre le golf, la pêche au saumon et le cricket, le jeu consiste à frapper un palet (ou *hornüs*) avec un long fouet en direction d'un champ où les membres de l'équipe adverse tentent de bloquer, avec des panneaux en bois, le palet qui arrive parfois à une vitesse de 300 km/h.

On tombe amoureux du canton bernois. En une nanoseconde. Il ne faut toutefois pas blâmer la loi de la gravité. Comme on dit en suisse-allemand (*schwyzerdütsch*): « *Uf Wiederluäga!* »

Collaboratrice
Le Devoir

En vrac

Se rendre. La compagnie aérienne Swiss (bern.com/fr/index.cfm) offre un vol quotidien direct Montréal-Zurich. De là, on grimpe dans le train pour Berne sans se soucier des bagages qui, à la demande, sont transférés de l'avion au train. Un des nombreux services offerts par le transporteur. Berne est à une heure à peine de Zurich.

Dormir. L'Allegro Bern est un hôtel urbain quatre étoiles à deux pas de la vieille ville historique. Les petits-déjeuners, copieux, offrent toutes les spécialités suisses, allant des fromages au pain au *bircher muesli*. L'hôtel a adopté une vache pour la fabrication du fromage. kursaal-bern.ch/Hotel-fr. Le Stadthaus, à Burgdorf, est un hôtel historique avec de grandes chambres modernes, à deux pas du château de Berthoud. hotel-stadthaus.com.

Manger. Le Grenier à grain (Kornhauskeller) propose une ambiance d'ancien grenier datant du début du XVIIIe siècle et des plats typiquement bernois composés de jambon, de lard, de côtes de porc, de jarret, d'os à moelle, de choucroute, de haricots verts et de pommes de terre. myswitzerland.com/fr-ca/historic-kornhaus-keller-bern.html. Le Rosengarten offre une vue spectaculaire sur Berne. rosengarten.be. Puis le resto Di Speisen, au sommet du Gurten Park, culmine à 864 mètres au-dessus de Berne. gurtenpark.ch/index/bienvenue.htm

À l'agenda. La Foire de fromage de Berne, le 26 octobre: un large choix de fromages y sont exposés, on peut assister à la fabrication de certains d'entre eux et traire une vache. Le Marché traditionnel aux oignons, le *Zibelemärit*, le 25 novembre: cette fête populaire traditionnelle est organisée chaque année. Les paysans de la région bernoise y présentent avec art 50 tonnes d'ail et d'oignons tressés. Poteries, pains d'épice, légumes et souvenirs s'offrent également au visiteur. Le vin chaud ne manque pas non plus. Ce jour-là, les restaurants servent tartes au fromage et aux oignons et potages à l'oignon dont le fumet flotte dans les ruelles de la vieille ville. myswitzerland.com/fr-ca/service-actualites/vacances_automne.html.

Renseignements. Circuit du fromage à vélo électrique: kaeseroute.ch/fr. Informations sur Berne: bern.com/fr/index.cfm. Informations sur la Suisse: myswitzerland.com/fr-ca/accueil.html.

Notre journaliste était l'invitée de la compagnie aérienne Swiss et de Suisse Tourisme.

Bon voyage

VOYAGES LAMBERT

QUELQUES PLACES ENCORE DISPONIBLES

- LE PÉROU & LA BOLIVIE -
Du 18 octobre au 7 novembre 2013
2 PLACES DISPONIBLES
- KENYA & TANZANIE -
Du 23 octobre au 11 novembre 2013
2 PLACES DISPONIBLES
- NOUVELLE-ZÉLANDE & AUSTRALIE -
Du 13 novembre au 4 décembre 2013
2 PLACES DISPONIBLES
- GUATEMALA, HONDURAS, BELIZE -
CHEZ LES MAYAS D'HIER ET D'AUJOURD'HUI
Du 16 au 30 novembre 2013
2 PLACES DISPONIBLES
- AFRIQUE DU SUD -
ENTRE NATURE & CULTURE
Du 16 novembre au 9 décembre 2013
4 PLACES DISPONIBLES
- VIETNAM & CAMBODGE -
Du 17 novembre au 8 décembre 2013
2 PLACES DISPONIBLES

www.voyages-lambert.com
2013, ch. St-Foy, Québec 1.800.667.8042

equinox VOYAGES
sensation

YOGA ET FARNIENTE AU MEXIQUE

Venez relaxer dans notre coin de paradis...
Du 5 au 12 décembre 2013. Petit groupe.

À partir de 1990 \$, incl. billet d'avion, hébergement, 2 repas par jour et cours de yoga. Faites vite !

Tarif en vigueur jusqu'au 30 sept 2013.
Par personne, en occupation double.

Le prix n'inclut pas la contribution OPC de 2 \$ par 1000\$

514 274-4464 | 1 800 581-1097
www.equinoxvoyages.com

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

Permis du Québec

PLAISIRS

CRÉATION

Que faut-il retenir de la cuvée design 2013? La diversité exceptionnelle des objets, du mobilier et des luminaires, allant du style *ethnic* chic au postindustriel. Nous assistons visiblement aux bouleversements des manières de penser et de faire, ainsi qu'à l'invasion du design dans toutes les sphères de l'art de vivre.

LE SALON MAISON & OBJET DE PARIS

Le triomphe du design tous azimuts



JEAN-CLAUDE POITRAS

Au fil de ses éditions semestrielles, Maison & Objet a su s'imposer comme la vitrine internationale et le rendez-vous incontournable de la planète design. En renouvelant chaque fois ses orientations et en mobilisant tous les métiers de la décoration, le salon parisien permet de voir émerger la création, de mesurer l'évolution des tendances et de redécouvrir le savoir-faire des artisans et la tradition des métiers d'art. La dernière cuvée, d'une richesse incontestable, nous en a fait voir de toutes les couleurs en projetant le design à l'avant-scène et en le faisant triompher sur tous les fronts, bien au-delà des frontières. L'événement est ainsi devenu un provocateur d'inspirations qui milite activement pour la promotion du talent et de la création.

C'est à travers une multitude de thèmes et d'espaces novateurs qu'on y a proposé un large panorama transversal couvrant toutes les facettes du design, en nous conviant non seulement à des expositions et des *showrooms*, mais également à des forums, des conférences et des séminaires.

Chaque année, le salon met en vedette une star du milieu. Pour 2013, tous les feux étaient braqués sur l'œuvre d'Odile Decq, diplômée en architecture et en urbanisme, qui s'était vu décerner le Lion d'or à Venise en 1996. En plus d'une rétrospective qui retraçait les temps forts de sa carrière, la flamboyante créatrice a présenté un parcours de son univers où l'architecture et le design transgressent leurs limites.

L'autre invité d'honneur de cette dernière édition était Joseph Dirand, architecte de formation, qui connaît un succès phénoménal partout dans le monde. Parmi ses dernières réalisations, soulignons le restaurant Monsieur Bleu au Palais de Tokyo, qu'il faut inscrire sur la liste des *must* de Paris.

Salon référence de la haute décoration, « Scènes d'intérieurs » occupe une place particulière au sein de Maison & Objet. C'est ainsi qu'on avait confié à Joseph Dirand le soin d'orchestrer sa scénographie d'ensemble. La mise en scène grandiose allait créer un écran très classe, à la mesure de

l'événement qui fédère les plus prestigieuses manufactures du luxe, les grandes marques de mode maison et les créateurs les plus pointus.

La relève n'est pas en reste car, à chaque session, le salon offre aux signatures montantes un espace d'expression pour présenter leur travail aux professionnels du monde entier.

Désireux de faire la fête au design et de faire vibrer le Tout-Paris, les organisateurs avaient fait coïncider Maison & Objet avec la Paris Design Week pour la troisième année. Cette semaine du design vise à susciter des rencontres et des échanges entre les acteurs et les adeptes, afin de proposer des micro-conférences, des projections, des visites d'expositions, d'ateliers, de studios, de boutiques et de restaurants cultes ou branchés.

L'esprit de célébration s'est ainsi déployé dans chaque quartier autour de pôles d'attraction

aussi variés que le marché Paul Bert Serpette, l'irrésistible marché aux Puces de Saint-Ouen et le Carrousel du Louvre, haut lieu de modernité, sans oublier Now! Le OFF, la pépinière de talents émergents regroupée aux Docks, Cité de la mode et du design, un hors-norme installé depuis peu sur les berges de la Seine.

À retenir

Mais que faut-il retenir de cette cuvée design 2013? La diversité exceptionnelle des objets, du mobilier et des luminaires présentés, allant du style *ethnic* chic au postindustriel.

Nous assistons visiblement aux bouleversements des manières de penser et de faire, ainsi qu'à l'invasion du design dans toutes les sphères de l'art de vivre agissant comme un véritable noyau gorgé d'énergie, bâtisseur de l'époque et du futur. La créativité dans tous ses états s'est ainsi manifestée en faisant cohabiter le design et l'art, l'architecture et la gastronomie. Nous vivons à l'heure de la démocratisation du design.

Les lignes courbes ont la cote; *exit* la rigidité de structures droites ou angulaires. Coté mobilier, on opte pour la finesse et la légèreté des formes, au détriment des canapés lourds ou massifs. Les meubles très bas sont dans l'air du temps. On adore l'utilisation des bois bruts ou exotiques, mélangés au verre et à l'acier, et on privilégie les formes ludiques, ergonomiques et inspirées de la nature, autant pour les lampes que pour les objets utilitaires.

L'importance accordée en



ODILE DECQ — ROLAND HALBE

Phantom Opera Restaurant, de la créatrice Odile Decq, invitée d'honneur au salon Maison & Objet 2013 à Paris.

particulier au haut de gamme à tous les niveaux continue de marquer une différence fondamentale entre nous et les Européens: question d'éducation ou de bon goût? Il faut bien avouer que le prêt-à-jeter est beaucoup moins envahissant que chez nous dans les rues et les intérieurs de Paris, Milan, Londres ou Barcelone.

La revalorisation du savoir-faire transmis de génération en génération par les artisans des métiers d'art, à l'image des petites mains en haute couture, contribue à la renaissance des grandes maisons traditionnelles de France, de Belgique, d'Allemagne et d'Italie.

Le cobranding

L'époque est sans doute aux collaborations de toutes sortes, au *cobranding* et au codesign. L'heure de l'individualisme a sonné, place à la solidarité et à l'omniprésence des collectifs de designers regroupés autour des stands d'éditeurs ou des pavillons à l'effigie de leur nation.

Le design n'est plus l'apanage des pays reconnus depuis toujours, des influenceurs et des leaders confirmés, avec en tête l'Italie, la France, l'Allemagne, le Japon et les pays scandinaves.

Et les contrées émergentes, grandes ou petites, cherchent à se démarquer en affichant haut et fort leur créativité particulière avec un *branding* d'exception et en exposant le *best* of de leurs designers. C'est le cas de la Lituanie avec son slogan *Lituanian Design Block*, de l'Islande avec *Love Reykjavik*, de la Belgique, de la Lettonie, de l'Équateur, de l'Argentine, du Liban, de la Tunisie, du Vietnam et de l'Afrique du Sud, parmi d'autres.

Il faut mentionner le succès, tant médiatique que commercial, des designers taiwanais. Qui l'eût cru? Eux qu'on avait toujours accusés de plagiat et qu'on affublait encore récemment du label « *mauvaise qualité* » se sont ainsi refait une image de marque après cinq ans de participation à des salons de design dans le monde.

Clamant leur leitmotiv *Fresh Taiwan, see the difference*, les designers de cette petite île marginale ont réussi à changer la perception des gens grâce à la détermination de leur gouvernement, qui a eu l'intelligence et la témérité de réunir les ministères de l'Économie, de la Culture et du Tourisme pour se doter d'une politique du design révolutionnaire.

« Dès le début, notre objectif était de transformer la perception négative de la griffe « *Made in Taiwan* », qui nous collait à la peau depuis toujours, en une impression d'originalité et d'avant-gardisme pour le « *Design in Taiwan* », synonyme d'excellence », explique le directeur du Taiwan Design Center et commissaire du collectif, Patrick Hung. « Nous avons instauré depuis 10 ans plusieurs écoles supérieures de design et nous organisons chaque année le plus grand rassemblement de créateurs au monde, la *Young*

Designers Exhibition. » Plus de 8000 étudiants provenant de 58 écoles internationales couvrant toutes les facettes du design se retrouvent ainsi à Taipei pour en célébrer les derniers courants. Il s'agit de la plus grande exposition du genre à l'échelle mondiale. M. Hung est également très fier que la capitale de Taïwan ait été choisie en 2011 pour être la ville hôte du congrès international de la Design Alliance, une marque de reconnaissance qui continue d'avoir des retombées significatives.

Catalyseur d'innovations

Delphine Prieur, de l'agence Design Project, la firme parisienne de relations de presse engagée par le Taïwan Design Center pour promouvoir des designers sur le marché français, en rajoute: « *J'ai rarement vu un tel engagement provenant autant des autorités gouvernementales que des créateurs, rassemblés autour d'un même projet visionnaire et mobilisateur. Ce catalyseur d'innovations qu'est aujourd'hui le TCD reste pour moi une source d'inspiration admirable.* »

Le Québec, qui brillait une fois de plus par son absence à Maison & Objet, le passage obligé du milieu du design, pourrait sûrement tirer des leçons de l'expérience taiwanaise. Encore faut-il que la politique ait la volonté, le courage et l'audace de penser, de voir et de faire les choses autrement.

Carnet de styles

Tendances déco décryptées

La journaliste française Caroline Wietzel, passionnée de design, spécialiste en décoration et collaboratrice aux magazines *Madame Figaro* et *AD*, nous révèle les idées et les courants qui marqueront la décennie, côté déco, dans un bel ouvrage bien ficelé qui vient de paraître aux éditions de la Martinière, *Carnet de tendances déco*. Ce livre, qui explique les tendances de notre époque à partir d'entrevues avec les créateurs et les influenceurs actuels, s'impose comme un *must* auprès des *décoristas* de toutes les générations. Qu'il s'agisse du *vintage* qui prend racine dans un passé proche mais parfois lointain, ou de l'*upcycling* qui intéresse tant de jeunes designers adeptes du recyclage, de l'écoconception, de l'innovation, et qui tend à concilier savoir-faire artisanal et technologie, toutes les tendances de l'heure y imposent leurs codes de façon pratique et séduisante. Ce guide joliment illustré et impeccablement documenté a tout pour devenir une référence.

RW & CO se démarque

Les collections capsules des grands détaillants dessinées en collaboration avec des stars de l'heure, de Véronique Cloutier à David Beckham, n'en finissent plus de combler les groupies autant que la presse *people*. RW & CO, la marque québécoise qui rayonne partout au Canada, semble avoir misé juste en s'associant avec le jeune acteur hollywoodien originaire de Vancouver, Hayden Christensen, pour le lancement de sa nouvelle collection masculine, disponible à compter du 7 novembre. Bellâtre au charme irrésistible et férue de mode, la star a su imposer un sens inné du style à ses vêtements sobres mariant avec subtilité classicisme et modernisme, beauté des matières et coupes impeccables. Une réussite sur toute la ligne. *rw-co.com*.

L'Atelier b. en duo

Catherine Métivier et Anne-Marie Laflamme sont deux amies d'enfance qui rêvaient de créer en duo leurs collections de prêt-à-porter en alliant matières responsables, production locale et innovation. C'est en 2008 qu'elles ont lancé Atelier b., une ligne de vêtements interchangeables pour femmes et pour hommes, aux formes minimalistes et intemporelles, qui fait aujourd'hui la joie des hipsters. L'aventure se poursuit avec l'ouverture récente d'un atelier-boutique au cœur du Mile-End. La collection entièrement produite à Montréal compte déjà plus d'une trentaine de points de vente au Canada. Ce défi de concevoir une mode éthique et écoresponsable, basée sur le développement durable en codesign, s'inscrit dans l'air du temps. *atelier-b.ca*.

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : MOYEN 2489

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

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

2488

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

Vergers en région

MONTÉRÉGIE

Verger de la Montagne

Ouvert 7 jours/semaine

118 chemin du Sous-Bois, Mont-Saint-Grégoire, J0J 1K0

450 460-2858

www.vergerdelamontagne.com

LAURENTIDES

Verger Lamarche

Cet automne, venez cueillir vos pommes et célébrer avec nous le 25^e anniversaire du Verger Lamarche maintenant 5 fois plus grand!

PROMOTION DU 25^e

A l'achat d'une bouteille de cidre de glace, obtenez la 2^{ème} GRATUITEMENT!

175 Montée du Village, St-Joseph-du-Lac • 450 623.0695 • www.vergerlamarche.com

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Catherine Pelletier au 514.985.3502 ou cpelletier@ledevoir.com

PLAISIRS

SAVEUR

Danny St-Pierre est un passionné, un chef respectueux des principes, de la cuisine classique, qu'il sait mettre au goût du jour en se servant des moyens modernes de communication. Coup d'œil sur le nouveau chef favori des Québécois.



PHILIPPE
MOLLÉ

Il a la bouille de l'étudiant discipliné et premier de classe, le chef Danny St-Pierre, qui a fait les beaux jours du restaurant Derrière les fagots, à Laval. Mais il a eu le coup de foudre pour les Cantons-de-l'Est et est parti créer à Sherbrooke, avec sa conjointe Anik Beaudoin, le restaurant Auguste, ainsi nommé en l'honneur de la grand-mère de sa conjointe, Augustine, et en souvenir du grand cuisinier Auguste Escoffier, explique-t-il. Une référence *in* pour un chef comme lui.

Danny St-Pierre a appris son métier à l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), puis a effectué un certain nombre de stages, dont un chez le réputé chef bourguignon Jean-Pierre Senelet, qui officie à L'Écusson, à Beaune. De retour au Québec, il a travaillé chez Toqué avec Normand Laprise, avant d'ouvrir son propre restaurant.

St-Pierre est un passionné, un chef respectueux des principes, de la cuisine classique, qu'il sait mettre au goût du jour en se servant des moyens modernes de communication.

Les médias sociaux

Même si Danny St-Pierre ne se prend pas la grosse tête en voyant son portrait affiché en grand, il n'empêche que ce petit velours qui flatte l'égo est pour lui des plus agréables. Grâce à sa simplicité et à son approche facile, il a su conquérir la génération du Web avec Facebook et Twitter en offrant des recettes et des trucs pratiques pour les habitués de l'informatique.

Étant à la barre de l'émission de télé quotidienne *Qu'est-ce qu'on mange ce soir*, sur les ondes de Radio-Canada, lui reste-t-il encore du temps pour cuisiner dans ses deux restaurants? Ainsi que pour la musique, un de ses hobbies, et pour la vie de famille, lui qui vient aussi de publier un livre?

Danny St-Pierre est partout à la fois et la nouvelle star médiatique en profite pour accroître sa notoriété. Il est le nouveau chef chouchou du Québec: sa simplicité plaît aux consommateurs. Il utilise des ingrédients simples, valorise notre économie et notre agriculture, en plus d'ajouter sa touche d'humour. Cet amateur de Big Mac, qui a déjà fumé deux paquets de cigarettes par jour, a mis de l'ordre dans sa vie et surtout, dit-il, prend maintenant soin de sa santé: «*Un enfant, cela implique une rigueur et une conscientisation qui nous font réfléchir.*»

Avec son restaurant et son service de traiteur, Danny St-Pierre a assurément installé à Sherbrooke un nouveau style en matière de restauration.

Le chef et sa conjointe, une ancienne violoniste devenue chef d'entreprise et restauratrice, vivent un rêve. Il faut dire que tous deux partagent la même passion, celle du plaisir, du partage et surtout de la bonne bouffe!

Philippe Mollé est conseiller en alimentation.



PHILIPPE MOLLÉ

Le chef Danny St-Pierre et sa conjointe, Anik Beaudoin, sont propriétaires du restaurant Auguste, rue Wellington Nord, à Sherbrooke.



DÉCOUVERTES

Les fermes Lufa triplent leur production

Avec 43 000 pieds de serres sur les toits, les fermes Lufa triplent leur production de légumes et de tomates et fournissent actuellement plus de 2000 abonnés, qui reçoivent ces paniers urbains dans 130 points de cueillette. Lufa devient ainsi le premier producteur de paniers livrés au Canada.

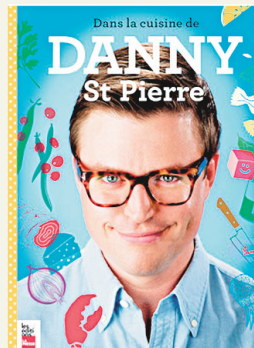
Informations: info@lufa.com

BIBLIOSCOPIE

DANS LA CUISINE DE DANNY ST-PIERRE

Danny St-Pierre
Éditions La Presse
Canada, 2013, 190 pages

Enfin un ouvrage où les artifices inutiles sont mis au rancart! On y présente une cuisine authentique, simple, avec une section pour des plats que le chef Danny St-Pierre intitule «*Les mal aimés*». Quelques remarques, néanmoins, pour un chef qui vante les mérites d'Escoffier: la sole, quand elle n'est pas de Douvres, c'est-à-dire quand elle n'est pas une «vraie» sole, porte le nom de plie. Dommage qu'on ait négligé ce genre de petits détails dans son livre!



RECETTE DE LA SEMAINE

Ma recette de tarte aux pommes

700 kg de pommes à tarte
500 g de pommes pour la compote
400 g de pâte feuilletée
30 g de beurre
30 g de sucre pour les pommes
80 g de sucre vanillé pour la compote

Compote: Éplucher les pommes, en retirer les pépins et découper en petits morceaux. Mettre dans une casserole et ajouter les 80 g de sucre. Laisser cuire très doucement et à couvert durant 25 à 30 minutes. Passer ensuite au tamis fin et laisser refroidir.

Pâte: Abaisser la pâte feuilletée de 2 mm d'épaisseur environ. En garnir le fond et les bords d'un moule à tarte. On peut aussi ajouter une bande de 2 cm de large sur le pourtour du moule. Cuire la pâte à 200 degrés Celsius durant 30 minutes environ. Laisser refroidir.

Pommes: Éplucher les pommes pour la tarte et les couper en deux. En retirer les pépins et le cœur. Puis, découper les pommes en de fines tranches. Garnir le centre de la pâte de compote et disposer les tranches en spirale sur le dessus. Ajouter de petits morceaux de beurre et le sucre. Cuire de nouveau au four à 180 degrés Celsius durant 25 minutes.

Note: on peut ajouter en final une confiture d'abricot mélangée avec un peu d'eau pour abricoter la tarte.

Les grandes

tables

SEMAINE GASTRONOMIQUE
MERCREDI 2 oct.
JEUDI 3 oct.
VENDREDI 4 oct.

CHEF INVITÉ **eric lecerf**
L'ATELIER JOËL ROBUCHON • PARIS

ALEXANDRE et fils
1454 Peel • Réservations 514.288.5105 • www.chezalexandre.com

LA GRÈCE À SON MEILLEUR

chez
Milos



estiatorio **Milos**

514.272.3522

5357 Avenue du Parc, Montréal, Qc

H2V 4G9

www.estiatoriomilos.com

**TERRASSE
BRUNCH
MENU FIN DE SOIRÉE**

RESTAURANT LEMÉAC.COM 514 270 0999
1045 AVENUE LAURIER OUEST, OUTREMONT

LEMÉAC

POUR ANNONCER DANS CE REGROUPEMENT, CONTACTEZ ÉLYES BEN M'RAD AU 514 985-3457 OU BENMRAD@LEDEVOIR.COM



Consultez notre section vin

LE DEVOIR.com /vin

JARDINS

Feux d'artifice du dégel



LISE
GOBEILLE

Is sont les feux d'artifice du dégel, ils explosent sous nos yeux et nous sortent de la torpeur de l'hiver. Ces bien aimés du monde horticole, les bulbes, devraient se retrouver sur chaque terrain, petit ou grand, parce qu'ils sont généreux et pas compliqués. Et puis, seulement quelques coups de truelle, à l'automne, transforment le décor printanier en une symphonie de couleurs.

En vrac ou préemballés

Sur le marché, les bulbes sont vendus soit en vrac dans les jardinerie, soit préemballés dans les magasins à grande surface. Le vrac a plusieurs avantages et donne accès aux bulbes de meilleure qualité, c'est-à-dire les gros calibres, qui sont plus florifères et plus aptes à se pérenniser. En plus, on peut les sélectionner un à un et les choisir dodus et fermes, deux critères importants de bulbes en santé.

Tandis qu'avec les bulbes préemballés, on tombe dans la deuxième qualité, de plus petit calibre; ils produisent une belle floraison mais ont moins de potentiel. On doit aussi prendre en considération la hauteur des plantes et les périodes de floraison afin de faire de beaux aménagements. Enfin, on a encore plusieurs semaines devant nous pour les plantations, qu'on peut étirer jusqu'au premier gel.

Valeurs sûres

Réjean Geoffrion, responsable de la vente des bulbes depuis 47 ans à la Pépinière Jasmin à Ville Saint-Laurent (la jardinerie qui a sûrement le plus grand choix de bulbes au Québec), a vu l'offre exploser et se diversifier au cours des années. Par exemple, maintenant, en magasin, il y a plus d'une trentaine de variétés d'ail décoratif, plus de 35 variétés de tulipes Darwin et une soixantaine de variétés de tulipes Triumph, une quarantaine de variétés de crocus et une dizaine de variétés de fritillaires: de quoi donner le tournis.

Comment s'y retrouver? Vivement les valeurs sûres. Voici donc les suggestions de M. Geoffrion... Pour les jonquilles jaunes, les variétés King Alfred et la Barrett Browning sont insurclassables, ainsi que, dans le blanc, la Mount Wood. Dans l'ail décoratif à grosses fleurs, pour le rose, la Globemaster et la Giganteum sont des classiques et dans le blanc... la Mont Blanc. Pour les tulipes hâtives, il conseille la Diana en blanc, la Bellona en jaune et la Cardinal en rouge. Quant à celles de mi-saison dans la série Darwin, il suggère la Golden Appeldoorn en jaune, la Holland's Glory en rose et l'Ivory Floradale en blanc.

Finalement, pour les tardives, il préconise la Big Smile en jaune, la Bleu aimable en bleu lavande et la Temple Beauty en rose, une tulipe majestueuse de 70 cm de haut avec une fleur immense de 10 cm. Enfin, selon lui, les nouveautés qui se démarquent sont le crocus Monarch orange, le premier de cette couleur sur le marché, et la tulipe double et parfumée, l'orange Angélique.

Les malfaisants

D'accord, les écureuils et les chevreuils peuvent constituer un problème quand on plante des bulbes, mais celui-ci n'est pas insurmontable. Soit on utilise quelques trucs pour éloigner les bêtes, soit on évite tout simplement de planter tulipes et crocus, leurs bulbes préférés.

D'ailleurs, l'éventail de bulbes sans attrait pour les



LISE GOBEILLE

Il suffit de quelques coups de truelle à l'automne pour transformer le décor printanier en une symphonie de couleurs. Bon... pour une explosion semblable, on doit en donner quelques centaines.

malfaisants est important et varié. Voici d'excellentes options: ail, camassie, chionodoxa, fritillaire, jacinthe, narcisse, leucojum, ornithogale, scille, entre autres.

Malgré tout, si on ne peut résister à l'appel des tulipes, un truc simple et efficace est de les planter à 20 cm de profondeur. De plus, on peut planter par-dessus nos bulbes de tulipes des bulbes moins attrayants. Pour s'assurer qu'ils ne peuvent les atteindre, on les couvre de broche à poule; mais là, ça commence à être compliqué.

Aussi, il existe sur le marché plusieurs produits pour éloigner les écureuils, tels que le Ropel, la farine de sang ou le fumier de poule. Mais ces produits fonctionnent pour certains et pas pour d'autres. Pourquoi? Difficile à dire. Est-ce que les écureuils ont une autre source de nourriture proche? Est-ce qu'ils se sont habitués à l'odeur des produits? Chaque cas est particulier et, précisons-le, ce n'est pas tout le monde qui a des problèmes avec ces intrus.

Contre les cerfs de Virginie, on peut utiliser des répulsifs, mais leur efficacité est de courte durée. Comme solution à long terme, le détecteur de mouvement associé à un arroseur est la seule technique vraiment efficace pour les éloigner, à moins de mettre une clôture de 2,5 mètres de haut tout autour du terrain...

Bonsaï et penjing de Montréal

Cette année, la Société de bonsaï et penjing de Montréal (SBPM) souligne ses 35 ans lors de son exposition annuelle. Entre autres activités pour marquer l'événement, la SBPM a invité un grand maître japonais, un sensei, Hiroyoshi Yamaji. «Nous sommes particulièrement fiers de pouvoir compter sur la présence de maître Yamaji pour inspirer nos membres sur cet art traditionnel japonais», dit le président Jean Dumaine. Le sensei fera une démonstration publique samedi et une tournée des bonsaïs exposés dimanche.

En somme, l'exposition présente les œuvres remarquables des membres, mais en plus, elle offre une programmation d'activités pour les initiés et les néophytes. La SBPM est l'une des plus importantes sociétés de bonsaïs en Amérique du Nord. L'exposition a lieu les 4, 5 et 6 octobre sous le grand chapiteau du

Jardin botanique de Montréal, de 9 h à 18 h tous les jours.

Sortir des sentiers battus

La semaine dernière, l'Association des architectes du paysage du Québec, en collaboration avec les Amis du Champ des possibles, a organisé une séance de formation peu ordinaire pour leurs membres afin de marquer la rentrée 2013. Dans le Champ des possibles, ce parc naturel unique à Montréal, a eu lieu une série de présentations et d'ateliers pour sensibiliser les membres de l'Association à ce type de projets en émergence. Le naturaliste Roger Latour, qui est impliqué dans le projet depuis longtemps, et Isabelle Dupras, de chez Indigo, spécialiste des plantes indigènes, ont notamment donné d'excellentes présentations.

Si vous avez des questions horticoles, écrivez à lgobeille@ledevoir.com



GILLES MURRAY

Les fritillaires impériales ont une odeur de mouchette, plus ou moins appréciée, mais leurs fleurs sont vraiment spectaculaires. L'espèce *F. imperialis* est orange, mais le cultivar *Lutea maxima* a des fleurs jaune vif.

Mots-croisés du samedi

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

Horizontalement

I. Belles harmonies à l'église. **II.** Les robes poils sont chargés d'acide. **III.** Preuve de beaucoup de tendresse. **IV.** Cœur de scorpion. Grande réunion. Renvoie vers le bouc. **V.** A inspiré Corneille. Un à la City. Romains. **VI.** Impose ses règles. Poursuivie par la jalousie d'Héra. Ouvertures sur le violon. **VII.** Dame qui reste anonyme. Chez les Grecs. **VIII.** Avances avec difficulté. Borne la combe. **IX.** Personnel. Porteur de disque chez Nefertiti. Parlé chez les Afghans. **X.** Une révélation qui n'est pas du goût de l'Académie. Engrais naturel. **XI.** La fin de tout.

Verticalement

1. Perte de droits faute de temps. **2.** Rarement seul pour se déplacer. Pourra être approuvée. **3.** Sur la portée. Essayer de faire l'innocent. Possessif. **4.** Capitale sous les Zhou. Petit chardonneret. **5.** Ne facilite pas la communication. **6.** Pose problème. Monte au cirque. Militaire américain. **7.** Interjection. Du seigle mal employé. **8.** Creusée en surface. Officier chez le sultan. **9.** Mémoires d'expert. Admit. **10.** Sait les affaires mondiales. Ordonnai. **11.** Fraicheur naturelle. Spectacle en jaune. **12.** Passage au jaune.

Philippe Dupuis

Solution du n° 159

Horizontalement

I. Rouges-queues. **II.** Essayeur. Ste. **III.** Blair. Ego. **IV.** Oô. **V.** Lestèrent. **VI.** Il. Hé. Arno. **VII.** Tomate. Eluer. **VIII.** Pr. Ors. **IX.** Urodèle. Etes. **X.** Salés. Ecrété. **XI.** Epistolaires.

Verticalement

1. Rebouteuse. **2.** Oslo. Rap. **3.** Usa. Impoli. **4.** Gaillardes. **5.** Eyre. Est. **6.** Se. Shéol. **7.** Quête. Réel. **8.** Urge. Es. Ci. **9.** Oral. Ere. **10.** Us. Eructer. **11.** Etonne. Été. **12.** Sectorisés.

BIBLIOTHÈQUE

LA NATURE AU FIL DES MOIS

CALENDRIER PERPÉTUEL
René Mettler
Gallimard Jeunesse, 2013

Ce magnifique calendrier perpétuel suit les transformations d'un paysage de campagne en France tout au long de l'année. D'une grande justesse et très précis, il apporte des informations sur les végétaux et les animaux au fil des saisons. Somptueux et éducatif, même pour les adultes.

CRÉER SES POTAGERS EN CARRÉS

Pierre-Yves Nédélec
Marabout, collection «Nains de jardin»
2012, 240 pages

Voilà un beau petit livre avec d'excellentes photos, qui donne des techniques et des conseils afin de réaliser différents types de potager en carrés. Quinze styles sont présentés et on y explique aussi, de manière concise et succincte, la culture des légumes du potager, des petits fruits, des aromates et des fleurs.

Au jardin cette semaine

Au cours de l'automne, on s'assure de bien arroser les conifères et les plantes à feuillage persistant afin qu'ils soient bien hydratés avant les grands froids. Aussi, avant le gel, il faudra rentrer les annuelles telles que bégonias, coléus, fuchsias, géraniums... qu'on désire conserver à l'intérieur. Au potager, on récolte les fines herbes et les semences pour l'année prochaine. Finalement, on se prépare tranquillement pour les travaux de fin de saison: planter les bulbes, mettre du paillis, protéger certaines plantes, etc.

MOTS CROISÉS

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

2366

HORIZONTALEMENT

- Cylindre qui contient l'amorce et la charge de la cartouche - Son coup peut tuer.
- Comblé - Petits commérages.
- Pile - Dignité d'un prince musulman.
- Exalté - Singé.
- Arbustes grimpants.
- Principe chinois - Les animaux y sont rares.
- Au nord de Catane - Muse grecque.
- Instruments à cordes.
- Os de truie - Remâche.
- Réconforter - Mammifère lent.
- Trouée - Plan, au cinéma.
- Expulse de l'air - Baisse les bras.

VERTICALEMENT

- Délassement - Mitraillette.
- État de l'extrémité orientale de l'Arabie - Charme.
- Lettre grecque - Deviendra pruneau.

- Pronom personnel - Du verbe aller - Hautain.
- Élément de charpente métallique - État sur la mer Rouge.
- Mesurer.
- Cheveux rebelles - Habitée aux choses pénibles.
- Cordage - Ville du Japon.
- Organe mâle des plantes à fleurs - Substance odorante.
- Compassion - Perdue.
- Indique la manière - Beaucoup - Graminée aromatique.
- Estoniens - Agitation populaire.

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

2365

SOLUTION DU DERNIER

MOTS CROISÉS PROBLÈME N° 160

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