



Style : la Grappe métropolitaine de la mode est lancée *Page D 3*



Jardins : l'inspirant projet horticole de la cathédrale verte *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D'LE DEVOIR, LES SAMEDI 27 ET DIMANCHE 28 JUIN 2015



PHOTOS ÉMILIE FOLIE-BOIVIN LE DEVOIR

Le Club Med Punta Cana est le premier à accueillir l'expérience immersive CREATIFE by Cirque du Soleil. Les deux partenaires souhaitent implanter le concept dans des villages sur chaque continent d'ici deux ans.

TOURISME RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Le Club Med fait le grand saut circassien

La nouvelle expérience CREATIFE by Cirque du Soleil propose des vacances actives remplies d'émotions fortes

Le soir de notre arrivée, les Gentils Circassiens avaient revêtu leur costume d'acrobates pour leur spectacle hebdomadaire, une petite démonstration de toutes les installations de la nouvelle expérience immersive CREATIFE by Cirque du Soleil, qui a ouvert le 15 juin dernier. C'est une première dans un centre de villégiature, les spectateurs ont cette chance unique de passer leurs vacances à apprendre le trapèze volant, le bungee ou encore la jonglerie et de devenir des artisans en herbe du cirque.

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN
à Punta Cana

Comment décrire CREATIFE, le tout nouveau bébé conçu par le Cirque du Soleil et le Club Med? Un buffet d'activités. Le mot m'est venu à l'esprit, alors que je ne savais plus où donner de la tête à l'Hispaniola, l'immense buffet du Club Med Punta Cana. Car c'est plus de 25 disciplines que les visiteurs de tous âges auront le loisir de se mettre sous la dent pendant leurs vacances au village. Et ça n'inclut pas toutes les autres activités qu'il est possible de faire en dehors de ce terrain de jeu encadré — planche à voile, golf, spinning et beaucoup de ixtapa colada bourrés de sucre sur la plage après s'être badi-geonné de FPS15, pour ne nommer que celles-là.

Il faut dire que Club Med avait déjà les deux pieds dans les arts du cirque, car près de 50% de ses villages possèdent

une école où s'initier à certaines disciplines (il propose du trapèze volant depuis 1983 dans une vingtaine de villages). Cette fois, il va un peu plus loin et fait le grand saut en s'alliant dans un partenariat à long terme avec le Cirque du Soleil, qui prête son expertise pour développer un terrain de jeu entièrement consacré aux arts du cirque. Il y aura deux à trois fois plus de disciplines proposées que dans les autres villages. Sur cet espace aussi grand que deux patinoires de hockey, on peut pratiquer bungee, trapèze volant, tissu aérien, corde de funambule, trampoline, maquillage, danse, cerceaux aériens, et plus encore.

Pourquoi avoir poussé plus loin le créneau des arts du cirque? «Pendant longtemps, on était les seuls à avoir le trapèze aérien, et là, on a cherché à avoir 10 ans d'avance», explique le grand patron de la division Club Med en Amérique du Nord, Xavier Muffragi, qui dit vouloir implanter d'autres

« Je l'ai essayé avec ma fille de six ans et j'étais abasourdi de la voir faire le cochon pendu dans les airs. Quand on est rentré, elle a raconté à toutes ses amies combien elle était impressionnée de voir son papa faire du bungee. »

Xavier Muffragi, grand patron de la division Club Med en Amérique du Nord

expériences CREATIFE dans cinq autres villages d'ici moins de deux ans. Par les arts du cirque, Club Med et Cirque du Soleil veulent créer l'émotion. «Les gens viennent en vacances et ils ont besoin de créer des souvenirs qui vont rester toute leur vie. Et voir son enfant pendu dans les airs. Quand on est rentré, elle a raconté à toutes ses amies combien elle était impressionnée de voir son papa faire du bungee. Ça, c'est magique», précise le p.-d.g.

Une belle vitrine pour les marques

Le Club Med a constaté aussi que les gens qui participaient au trapèze dans leurs villages partageaient en grand

nombre leurs vidéos et leurs photos sur les réseaux sociaux, une vitrine qui est dans la poche avec une expérience de la trempe de CREATIFE. Lors de notre passage, les participants présents partageaient avec fierté leurs exploits au bungee et au trapèze sur leurs communautés Facebook et Instagram.

Le Cirque du Soleil s'est embarqué dans ce projet-pilote unique, qu'il a cogité avec le Club Med pendant deux ans, dans un objectif stratégique de diversification. «On se demandait comment le client peut être interpellé par la marque à un plus jeune âge, note la directrice générale de la division Hospitalité au Cirque du Soleil, Marie-Josée Lamy. [Le Cirque du Soleil] veut aussi avoir de nouveaux clients et c'était une occasion en or d'attirer des enfants vers la marque du



Le bungee est l'une des 25 activités proposées par CREATIFE.

cirque. On veut les intéresser à voir un spectacle, mais aussi leur donner l'occasion de devenir acteurs plutôt que spectateurs. De participer à l'expérience.»

Et le Club Med Punta Cana était tout désigné pour accueillir ce nouveau bébé. En décembre, avec l'ouverture de la nouvelle section Oasis Zen réservée aux adultes, actuellement en construction, le village deviendra la plus grosse des propriétés du Club Med. M. Muffragi mentionne que Punta Cana était un village intéressant où lancer CREATIFE, car en plus d'être un village multiculturel, c'est un échantillon parfait pour rayonner auprès de différentes tranches d'âge et de nationalités, notamment

grâce à sa grande capacité — 1700 vacanciers venant autant d'Europe que de l'Amérique du Nord, ainsi que 20% de l'Amérique latine.

S'amuser, c'est du sport

Lors de notre passage, CREATIFE venait tout juste d'ouvrir, mais les enfants autant que les adultes s'y donnaient à cœur joie dans les diverses disciplines offertes chaque jour, qui sont toutes incluses dans le forfait de base du séjour.

Tout ce monde est initié par les Gentils Circassiens (GC), ces frérots des GO. Avec eux, on est entre bonnes mains. Si les installations construites à Montréal par le Cirque du Soleil sont

VOIR PAGE D 2 : CLUB MED

PLAISIRS

TOURISME

Pour l'hébergement, les Ryokan sont une forme d'hébergement très courue. Il faut se procurer à l'office national du tourisme du Japon le petit guide Japanese Inn Group-Hospitable and Economical, qui présente la liste des Ryokan affiliés à cette chaîne.

Long-courrier

LIO KIEFER



GUIDES À SURVEILLER

«Préparant un voyage pour octobre à Malte et en Sicile, j'aimerais connaître le moment de parution des guides Le Routard et Lonely Planet, puisque nous pouvons nous permettre d'attendre un certain temps les plus récentes parutions, plutôt que d'acheter trop vite. Nous apprécions le papier même si nous allons avoir tablette et autres accessoires électroniques. De plus, si vous pensez que d'autres guides peuvent nous être plus utiles, il serait apprécié de les connaître. Nous voyageons toujours en sac à dos (67-71 ans), privilégiant petit à moyen budget.»

Mildred Leblanc

Ces deux guides sur ces destinations auront des mises à jour l'année prochaine. Cependant, les guides existants sont d'excellentes mises en conditions. Surtout le *Lonely Planet* sur ces destinations. Vous avez également *Rough Guide*, qui privilégie les voyages avec sac à dos. Chez Ulysse, le guide sur Malte est intemporel, mais donne des fourchettes de prix qui peuvent vous donner des indices. *National Geographic* et le *Guide Vert Michelin* sont un peu serrés sur les commentaires, mais donnent de bonnes indications sur les arts et la culture.

TÉMOIGNAGE

«Dernièrement, une amie nous donnait l'article que vous écriviez le 23 mai sur M. Daniel Beauvais, qui s'était fait voler sa voiture en Espagne. Nous revenons d'un voyage en Espagne, où nous avons loué une voiture chez Hertz avec l'aide de notre agent de voyage pour dix jours. Je ne sais pas pour M. Beauvais, mais nous avons pris possession de la voiture et l'avons remise directement chez Hertz. Notre agent de voyage nous a entre autres conseillé de prendre les assurances qui viennent avec l'auto pour éviter les échanges entre les compagnies d'assurances, l'auto étant couverte à 100%, à l'exception des pneus, car à Barcelone, certains crévent les pneus, et d'autres font mine d'offrir de l'aide pour mieux nous voler. Je connais quelqu'un à qui cela est arrivé alors qu'il allait y voir sa fille. De plus, l'agent de voyage nous avait déconseillé d'entrer dans Barcelone avec l'auto à cause du fort taux de chômage et des voleurs potentiels.

Cependant, pour la location de voiture, je ne sais pas s'il y avait un intermédiaire entre l'agent de voyage et Hertz, mais je crois que oui. Dans le cas de M. Beauvais, il est sûr qu'une assurance sur place n'aurait pas facturé plus que le prix réel de l'auto. Notre plaque d'immatriculation était identique à celle des Espagnols. Possiblement qu'il y avait quelque chose pour différencier une voiture de location, mais sans plus.

Par contre, en France, en 2008 et 2012, nous avions fait un achat/rachat de voiture. La plaque d'immatriculation était rouge, contrairement à celle des Français, qui est bleue. Je ne sais cependant pas si cela s'applique aussi à une voiture de location.

Quoi qu'il en soit, nous avons fait deux fois un achat/rachat de voiture et nous avons eu un accrochage chaque fois. Lors de la remise, nous avons remis les clés avec un rapport de police pour la première et la deuxième fois, nous avions communiqué avec les assurances. Les deux fois, nous avons remis les clés, signé le formulaire de remise de l'auto et bye bye. Aucune vérification des autos n'a été faite sur place. Cependant, il ne faut pas la remettre une journée plus tard que la date prévue sans les avoir avisés au préalable, car autrement vous avez vraiment acheté une voiture à l'étranger. Lors du contrat, ils demandent les informations sur votre banque.»

Jean-Marc Dion

GRÈCE

«Je serai en Grèce avec l'homme de ma vie du 27 septembre au 15 octobre. C'est un voyage rêvé depuis 50 ans pour moi. En arrivant, nous ferons un circuit terrestre de quatre jours accompagné par un guide francophone du milieu. Puis, ce sera la croisière. Nous resterons ensuite seuls trois jours à Mykonos et trois jours à Santorin, avant notre retour à Québec. Nous passerons aussi trois jours à Athènes.

À chacune de ces trois destinations, nous aimerions avoir un guide francophone — deux heures le matin chaque jour. Pouvez-vous nous aider à trouver l'accompagnateur ou l'accompagnatrice idéal? Grand merci d'avance pour votre réponse. Je lis votre chronique régulièrement avec beaucoup de plaisir.»

Jeanne

Mykonos, Santorin et Athènes sont trois points de chute où vous pouvez peut-être trouver des guides francophones. Qu'ils soient du milieu, c'est encore moins sûr. Tours by Locals Greece et Greece Private Tours sont deux agences qui offrent une kyrielle de guides. Mais la plupart sont anglophones ou germanophones. Ils ont quelquefois un ou deux guides dont le français n'est pas la force, mais qui ont une base assez forte pour effectuer un guidage moitié anglais, moitié français.

Pour Athènes, vous avez *Top Guides* et *Beoglobe* (voir contacts).

JAPON

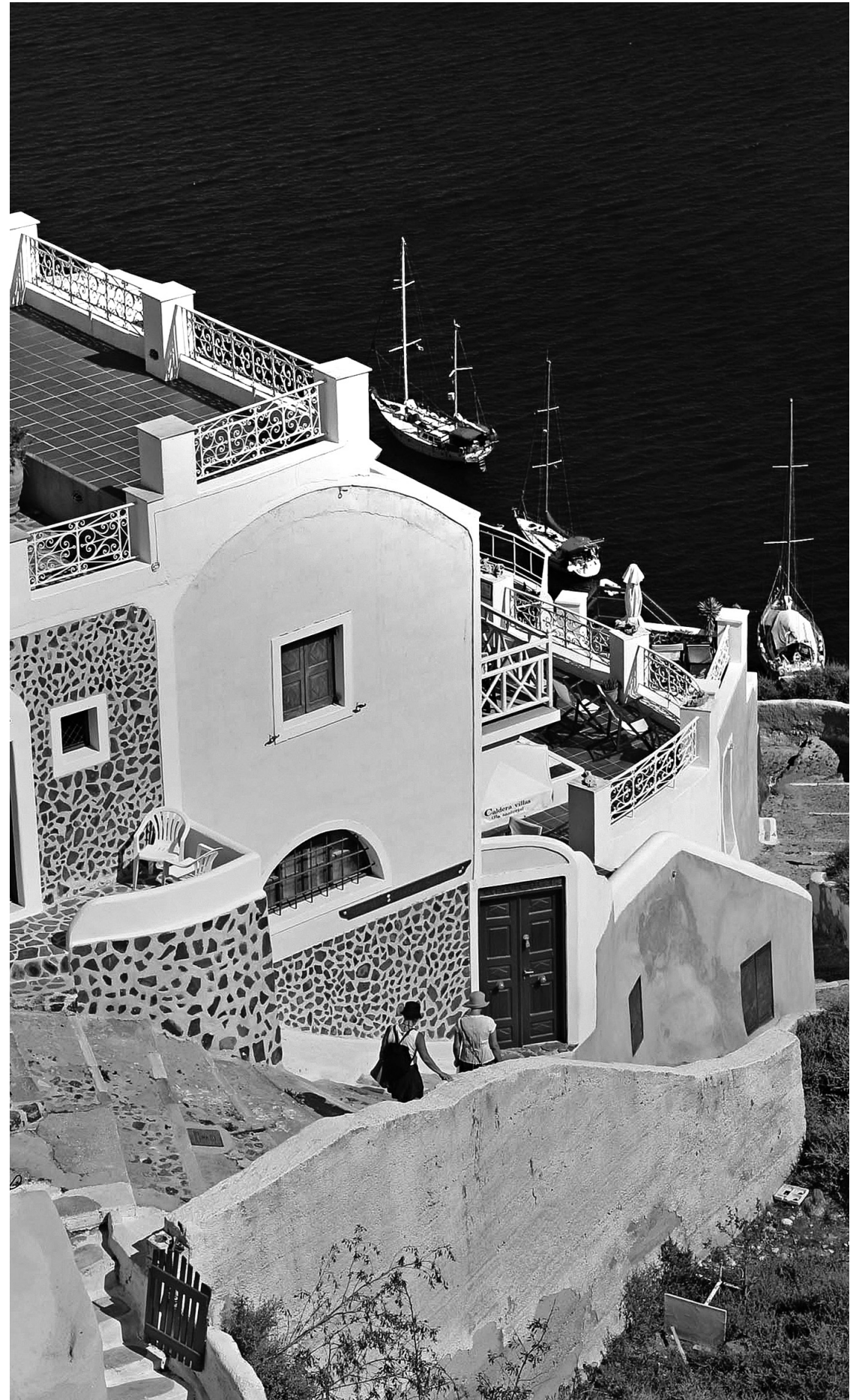
«J'envisage d'effectuer avec ma conjointe un voyage de trois semaines au Japon en octobre prochain. J'hésite entre un voyage organisé ou en solo. Depuis 50 ans, j'ai toujours voyagé en solo. Si j'opte pour le voyage organisé, ce sera une première pour nous, qui nous permettra de ne pas nous casser la tête, dans un pays si différent de ceux que nous connaissons bien (occidentaux, arabes et africains). Qu'est ce que vous nous conseillez dans les deux cas de figure? Pour un voyage organisé, quelle agence nous laisserait suffisamment d'espace et de temps pour approfondir un peu plus par nous-mêmes? Sinon, quel itinéraire privilégier et aide aller chercher pour organiser un voyage solo qui met l'accent sur la civilisation japonaise (culture, gastronomie, jardins, origami, lutte sumo, ikebana, temples, sports, théâtre) et découvrir ce pays à la fois raffiné et mystérieux? Nous préférons approfondir, comprendre, plutôt que faire du millage à la sauvette. Merci beaucoup»

Charles-Robert Dionne

Pour les voyages accompagnés, vous avez Uniktours, qui propose trois voyages très différents dans l'approche: les cités impériales et le Mont Fuji, l'archipel nippon en liberté, ainsi que la nature, l'héritage zen et les traditions. Vous avez aussi Explorateur, qui offre des voyages en petits groupes.

Pour un voyage en solo, vous ne devez pas échapper au Japan Rail Pass. Pour faire d'abord des économies et voir le Japon comme bon vous semble. Un «Rail Pass» est un billet de train nominatif destiné spécifiquement aux voyageurs étrangers qui désirent visiter le Japon. Il donne accès à tous les trains de la compagnie Japan Railways (JR), et ce, à travers tout le pays pendant une période de une, deux ou trois semaines. Vous pouvez activer votre Pass à n'importe quel moment de votre séjour dans l'un des nombreux guichets des gares. Vous pouvez donc très bien décider d'arriver à Tokyo, profiter de Tokyo quelques jours puis activer votre Pass le jour où vous souhaitez rejoindre Kyoto, par exemple.

Pour l'hébergement, les Ryokan sont une forme d'hébergement très courue. Il faut se procurer à l'office national du tourisme du Japon le petit guide Japanese Inn Group-Hospitable and Economical, qui présente la liste des Ryokan affiliés à cette chaîne. Vous avez également des



SAKIS MITROLDIS AGENCE FRANCE-PRESSE

Vue de Firá, la principale ville de l'archipel grec de Santorin

possibilités de logement dans les temples (Shukubo). Les Minshuku, petites pensions de familles (comme des chambres chez l'habitant) ressemblent aux Ryokan, en plus simples.

À SUIVRE

Les membres Desjardins visitant la France peuvent maintenant bénéficier d'un avantage intéressant. Grâce au partenariat avec le Crédit Mutuel, les frais habituellement chargés lorsque l'on retire des euros d'un guichet automatique (3\$) sont éliminés lorsque les membres utilisent l'un des 3100 guichets du Crédit Mutuel-CIC arborant le logo «EURO Automatic Cash». C'est comme s'ils utilisaient un guichet Desjardins.

À LIRE, À ÉCOUTER

Chez Hachette, le *Guide Évasion* propose les parcs nationaux de l'Ouest américain, avec le sous-titre «un guide pour les voyageurs indé-

pendants». C'est le sous-titre qui est gênant. Être un voyageur indépendant suppose un minimum de connaissances écrites. Ce livre est pourtant un guide comme les autres, avec certes de belles images, mais le vocabulaire fourni est semblable à celui de tous les autres guides sur cette destination, voire plus faible. Une évasion qui a déjà été maintes fois distillée.

Chez Ulysse, une série de recueils versant dans les chemins de Compostelle. A) *Sur les chemins de Compostelle*; B) *Sur les nouveaux chemins de Compostelle*; C) *Carnet du marcheur de Compostelle*; et D) *Compostelle en poche*. Les deux meilleurs sont certainement les recueils B et C. Ceux-ci donnent des détails sur les différentes haltes et points de chute.

Les liens vers les endroits mentionnés dans cette chronique sont disponibles sur LeDevoir.com. lkiefer@ledevoir.com

PUNTA CANA

SUITE DE LA PAGE D 1

très sécuritaires, la quinzaine de GC a été entraînée au siège social montréalais du Cirque. Le tiers d'entre eux sont d'ailleurs d'anciens acrobates qui ont participé aux divers spectacles du Cirque du Soleil. Les autres viennent de différentes écoles du cirque, de théâtre et d'arts. Et tous ont complété leur formation de GO par le Club Med, qui a le dernier mot sur la sélection des candidats.

Pour les circassiens du dimanche, l'apprentissage se fait très vite, autant pour les disciplines artistiques (parfaites pour ceux qui ont peur des hauteurs ou dont la condition physique les empêcherait de prendre part aux disciplines plus sportives). Après quelques minutes d'initiation, les participants se mettent aussitôt à virevolter dans les airs, et la plupart sont surpris de l'aise avec laquelle ils peuvent entreprendre ces disciplines qui semblent à première vue inaccessibles.

Et quand on se réveille le lendemain, courbaturé et les abdos en compote, on réalise que, mine de rien, on a fait de

l'exercice sans s'en rendre compte, ce qui tombe pile avec les intérêts d'un nombre croissant de clients qui veulent garder la forme (ou se mettre en forme) pendant leurs vacances.

Pour le moment, les 25 activités ne sont pas toutes offertes simultanément, il y a une rotation chaque jour et leur nombre sera ajusté selon l'achalandage. Lors de notre passage en basse saison, l'horaire était divisé par tranche d'âge (la plage de 16 h à 18 h était réservée aux adultes — mieux vaut y aller molo sur les mojitos avant se lancer dans le cerceau aérien) et on pouvait attendre une heure pour espérer faire un saut en trapèze volant. Mais puisque CREACTIVE est en pleine expérimentation, on nous mentionne que des ajustements sont à prévoir.

Un Club Med en transformation

En même temps que l'expérience cirque était lancée, le village ouvrait un tout nouveau centre de fitness au goût du jour, pour satisfaire les clients actifs. Un coach offre des cours inspirés des disciplines de gym en vogue que sont le Crossfit, le spinning de SoulCycle et le cardio d'OrangeTheory.

M. Muffragi voit les transformations du Club Med de Punta Cana comme un exemple emblématique de ce qui s'en vient dans les dix prochaines années pour la marque qui connaît une croissance dans les deux chiffres en Amérique du Nord depuis 2008. «On met beaucoup l'accent sur CREACTIVE, mais d'ici décembre, plein de choses seront annoncées». Le Club profite notamment de la réputation de Punta Cana, connue pour ses vents été comme hiver, pour construire un plus grand centre nautique regroupant les activités incluses dans les prestations de base du village (kayak, voilier et planche à voile) mais aussi celles à forfait (kitesurfing, paddleboard, wakeboard, et surf). Tout ça se fait en simultané de la construction de l'espace réservé aux adultes, Oasis Zen, qui ouvrira une zone un peu en retrait du cœur du village, où les adultes auront des installations (chambres de luxe modernes, bar, piscine, terrasse privée et plage) juste pour eux. Un restaurant à la carte digne de ce nom sera bientôt en chantier dans ce village classé quatre tridents. «Notre objectif, c'est que les

gens soient heureux, souligne le grand patron. Les gens ont des vies très compliquées, ils passent beaucoup de temps à essayer de l'organiser. On veut qu'ils lâchent tout et se laissent aller.»

Et avec tout ce qui s'en vient dans ce Club, qui vise une clientèle très, très variée, le buffet de possibilités augmentera significativement. Il ne restera qu'un seul (beau) casse-tête pour les vacanciers: celui de trouver où donner de la tête.

Notre collaboratrice s'est rendue sur place à l'invitation de Club Med Canada.

Le Devoir



Une fois par semaine, la quinzaine de Gentils Circassiens font une démonstration des disciplines de CREACTIVE.

En vrac

De l'aéroport de Punta Cana, le transfert au Club Med se fait en moins de 10 minutes. 90% des GO canadiens sont Québécois, et il est très facile de se faire servir en français sur place.

L'expérience CREACTIVE by Cirque du Soleil est incluse dans le forfait de base du Club Med Punta Cana et s'adresse aux gens de tous âges et il y a des activités adaptées à toutes les conditions physiques. Les cours de fitness sont également inclus dans le forfait.

Pour les gourmands, les deux restaurants de buf-

fets offrent de très bons repas internationaux et variés, et le rosé maison se tire très bien d'affaire, surtout dans la chaleur dominicaine.

Pour les parents, le village propose des clubs où des GO qualifiés prennent soin des bébés de 4 mois jusqu'aux ados de 17 ans.

Une fois par semaine, les Gentils Circassiens offrent un spectacle-démonstration pour montrer l'éventail des possibilités aux clients.

Les forfaits débutent à moins de 1000\$ par personne (août à décembre) et sont évalués autour de 1400\$ en haute saison (transport non inclus).

Info: www.clubmed.ca

PLAISIRS

STYLE

Rappelons qu'une première grappe industrielle de la mode avait vu le jour au début des années 1990 dans l'enthousiasme général avant de disparaître quelques années plus tard dans l'indifférence la plus totale. Cette fois, tous les éléments semblent être en place afin d'en faire une réussite exemplaire.



MARTIN LAPORTE

La Grappe métropolitaine de la mode regroupe les différentes branches de l'industrie de la mode montréalaise, du design à la main-d'œuvre, en passant par la commercialisation. Ci-dessus, des créations du designer québécois Philippe Dubuc.

Montréal, l'heure des tournants

JEAN-CLAUDE
POITRAS



Le 28 mai dernier, les grands noms de la mode québécoise se sont coalisés pour lancer officiellement la Grappe métropolitaine de la mode, qui vise à faire rayonner la mode d'ici en parfaite synergie. Ce projet novateur et ambitieux a su mobiliser l'ensemble des acteurs du monde de la mode, des manufacturiers aux créateurs, des distributeurs aux détaillants. C'est à l'initiative du gouvernement du Québec que tous les secteurs de l'industrie se sont réunis autour d'une table de concertation dès 2008 afin de pondre un rapport qui a démontré la nécessité de se rallier autour d'actions communes.

Les leçons du passé

Le plan d'affaires déposé lors du lancement de mmode impressionne tant par sa rigueur que par la profondeur de sa réflexion stratégique, de même que par la force de son

engagement. Ce nouveau noyau créatif et fédérateur se veut le catalyseur d'une industrie en mouvance à la recherche d'un changement de style. Il suffit de parcourir l'imposant document de travail pour constater que les initiateurs de ce projet rassembleur ont su apprendre des leçons du passé afin que l'histoire cesse de se répéter. Rappelons qu'une première grappe industrielle de la mode avait vu le jour au début des années 1990 dans l'enthousiasme général avant de disparaître quelques années plus tard dans l'indifférence la plus totale. Cette fois, tous les éléments semblent être en place afin d'en faire une réussite exemplaire.

On ne peut qu'être admiratif devant la qualité, la diversité et la compétence des intervenants qui ont participé à cet exercice rempli de promesses. On aime que l'on ait eu la clairvoyance d'avoir recours autant aux piliers incontournables du métier qu'aux entrepreneurs visionnaires qui sont à réinventer cette industrie en pleine transformation.

Milieu d'influence

Le président d'honneur de mmode, monsieur François Roberge, p.-d.g. de La Vie en Rose, est l'incarnation même de cette géné-

ration d'entrepreneurs montréalais qui sont à métamorphoser le paysage de la mode québécoise à coups d'audace et d'innovation.

Monsieur Roberge n'hésite pas à assurer son leadership en déclarant : « *Montréal a tout pour réussir : un mélange culturel et linguistique, une main-d'œuvre de qualité, un système scolaire dynamique, une position géographique stratégique et un milieu de design et de créativité en pleine effervescence.* » Il poursuit : « *Nous rassemblons tous les secteurs de l'industrie pour créer une plateforme d'échanges et de collaboration. La concurrence n'est plus locale, mais mondiale. Nous unissons nos forces pour stimuler notre croissance et notre compétitivité.* »

Les conditions gagnantes semblent être enfin au rendez-vous, d'autant plus que la grappe mmode peut compter pour sa fondation non seulement sur les contributions financières du gouvernement du Québec et de la Communauté métropolitaine de Montréal, mais également sur l'appui solidaire du secteur privé. La mode québécoise qui vibre à l'unisson, c'est beau à voir!



SOURCE PWC

François Roberge, président d'honneur de mmode et p.-d.g. de La Vie en Rose

Cette chronique est publiée le dernier samedi de chaque mois.

Le carnet

Habitat Design 2015, le goût de l'audace

Les Prix Habitat Design 2015 ont été dévoilés le 18 juin dernier dans la grande verrière du très beau et méconnu Musée Dufresne-Nincheri. Il s'agit du premier concours de grande envergure à intégrer cinq dimensions du design associées ; il s'inscrit ainsi dans la mouvance internationale qui vise à décloisonner les différentes disciplines du design. « *L'objectif avec la mise sur pied des Prix Habitat Design est de promouvoir des approches pluridisciplinaires réunissant les différents professionnels de l'architecture et du design ainsi que les acteurs de l'industrie de la construction résidentielle dès le début du projet afin que, de leur collaboration, naissent des réalisations*

toujours plus intéressantes », a commenté Claude Paquin, éditeur du magazine FORMES, partenaire de l'événement. Les choix du jury ont couronné Bassins du Havre pour l'unité modèle aménagée, 21^e arrondissement pour le design infographique, Yoo Montréal pour le design d'intérieur, Le Beaumont NDG pour le design graphique et Yoo Montréal pour l'architecture. Seul le prix de l'architecture de paysage n'a pas été attribué. Le jury a d'ailleurs déploré le peu d'importance accordée à cette catégorie par l'ensemble des finalistes, alors que l'aménagement paysager et le mobilier extérieur s'imposent de nos jours comme des « *musts* » incontournables de la planète design. Le Grand Prix Habitat Design 2015, qui se veut le choix pluridisciplinaire du jury, a été accordé au triple

vainqueur de cette édition, Yoo Montréal. Ce projet unique et exclusif est associé à une icône du design, Philippe Starck. Initiée et pilotée par l'équipe visionnaire de l'entrepreneur en construction montréalais Chapam, Yoo est un espace social occupé par des gens qui partagent les mêmes convictions concernant la beauté, la qualité, l'histoire et l'art contemporain. Le choix du public pour le Grand Prix Habitat Design 2015, quant à lui, est venu récompenser Ambiances Plein-Sud, une icône résidentielle cosmopolite, dynamique et créative du groupe Habitation classique. Le p.-d.g. de cette entreprise de la Rive-Sud, Monsieur Nicolas Metsos, est une figure emblématique de la construction résidentielle au Québec qui a su imposer sa vision de l'excellence depuis 1981 à coup d'audace et d'innovativité. Ce beau palmarès vient confirmer l'irréversible visage design de l'ensemble des acteurs de l'industrie. www.prixhabitatdesign.com

Le MCTQ, un monde d'impressions et d'innovations

Le Musée du costume et du textile du Québec présente jusqu'au 25 octobre 2015 l'exposition *Leitmotifs*, un kaléidoscope fascinant d'imprimés floraux, animaliers, géométriques ou figuratifs de toutes les époques qui auront su séduire les férus de mode d'hier à aujourd'hui. *Leitmotifs* illustre les imprimés les plus iconiques en réunissant près d'une centaine de pièces issues des collections du musée et des créations de designers québécois invités :



JACQUES NADEAU LE DEVOIR

La colorée artiste Patsy Van Roost pilote le nouveau rendez-vous familial du MCTQ.

Betina Lou, Coloré Design, Niapsou Design et Travis Taddeo. Des centaines de cravates nous en mettent également plein la vue. Cet été, le MCTQ innove en proposant un nouveau rendez-vous familial. **Impressions sur terrasse**, un concept imaginé et piloté par l'artiste Patsy Van Roost, surnommée la fée du Mile-End. Tous les samedis de juillet et d'août, petits et grands pourront contribuer gratuitement à la réalisation d'une mosaïque éphémère sur la terrasse du musée situé au marché Bonsecours du côté de la rue de la Commune. Patsy Van Roost donnera le coup d'envoi de cet événement samedi, le 4 juillet à 14 h. Tout le monde est convié, l'œuvre collective n'attend que votre touche artistique. Info@mctq.org



SOURCE YOO MONTRÉAL

Le grand prix Habitat Design, choix pluridisciplinaire du jury, a été accordé au complexe de condos Yoo Montréal.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

ISLE-AUX-COUDRES

AUBERGE LA COUDRIÈRE

Vue sur le fleuve, cuisine, fraîcheur, piscine chauffée, 49 motels, théâtre d'été.

www.aubergelacoudriere.com Sans frais 1-888-438-2882 • 1-418-438-2838

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 "rolleybus", piscines int. & ext. chauffées, sauna, aire de picnic, terrain de jeux, conditionnement physique, Internet sansfil et plus encore! AAA et 3 diamants.

www.elmwood-resort.com

1 800 697-8566

NEW JERSEY, U.S.A.

DIAMOND CREST MOTEL, WILDWOOD, 7011 AVE ATLANTIC

De l'autre côté de la rue sur la plage, 2 pièces avec kitchenette, sundek, piscine olympique/section enfant, BBQ, femmes de chambre, location de bicyclette près de la promenade en bois, et du terrain de jeu pour enfants sur la plage.

Spécial juin : 29-2 juillet : 4 nuits 500\$+tx type A, 550\$+tx type B

Spécial juillet : 6 au 13 et du 13 au 20 : 7 nuits 1186.50\$ + tx

Spécial août : 23 au 30 : 5 nuits 785\$+tx, 7 nuits 1085\$+tx

Spécial rentrée : 30 août au 4 sept. : 5 nuits 500\$+tx+50\$frais

Disponibilités limitées!! Tarifs pour nouvelles réservations.

www.diamondcrestmotel.com

1 609 522-1700

BONS PLANS / ESCAPADES

PLEIN-AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS !

Sorties d'un jour et voyages. Costa Rica, Chic-Chocs en raquette, Grand Canyon, Ile de Madère, Italie, Terre-Neuve, Yellowstone, Grèce...

www.RandoPleinAir.com

514-252-3330

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

PLAISIRS

TOURISME

Au pays de Gastón Acurio, le cochon d'Inde est un animal domestique qu'on engraisse jusqu'à ce qu'on le fasse frire un jour de fête, qui ne correspond assurément pas à la sienne. À Puno, un restaurant m'a servi la bête avec sa tête.

On en fait tout un plat!

La fois où j'ai eu Alien dans mon assiette, et autres bizarreries culinaires, bonnes et moins bonnes

Globe-trotters devant l'Éternel, ils et elles font des expériences — ou des non-expériences — de toute nature. Réagissent à des situations parfois surprenantes, originales, inusitées, insolites, inattendues. Ils et elles, ce sont nos journalistes touristiques qui épluchent la planète pour nous en livrer des reportages. Tout au cours de l'été, on pourra lire des morceaux choisis de cocasseries vécues en marge de leurs voyages professionnels.

CAROLYNE PARENT

Non mais, quel boulot formidable que celui de journaliste de tourisme! Je ne m'en plaindrai pas ici, sachant d'expérience que vous n'aurez pas un soupçon de sympathie pour moi. D'ailleurs, n'est-ce pas vous qui, à la seule mention du métier que j'exerce, écarquillez les yeux, affichez « absent » trois secondes, soupirez, puis me cuisinez à point? (À ce propos, sachez que je suis toujours partante pour recommander un jardin de thé dans les Nilgiri ou une cukrászda sympá à Budapest!)

Non, je ne recherche pas votre sympathie. Au fil des ans, j'ai appris à composer avec tous les inconvénients du métier, y compris la tambouille bizarre ou du moins jugée comme telle de mon bout de la lognette.

Dans cette catégorie, je range sans hésiter les laniers de poumons de buffles frits qu'on vend sur le marché de Vientiane, au Laos. Incurger des sauterelles frites aux fins d'un article (www.ledevoir.com/art-de-vivre/alimentation/426979/le-buffet-de-mere-nature) passe encore, avec une grosse gorgée de Beerlao, mais pas question de m'infliger une platée de poumons (je laisse ça à Hannibal, héros de la série éponyme sur Netflix!). Les rejoint presto le ragout de testicules de taureau, ou lansiao, proposé dans les turo-turo, les bouis-bouis « pointer-manger » philippins. Passez, go. Puis, il y a l'ormeau. Ah, l'ormeau...

C'est dans un sublime ryokan d'un Sendai pré-Fukushima, au cours d'un dîner gastronomique de type kaiseki, que j'ai compris l'obsession des Japonais pour la fraîcheur. Car, voyez-vous, l'ormeau en question était tellement frais qu'il était encore vivant lorsqu'on me le servait dans sa coquille, magnifiquement nacrée, par ailleurs. On plaça le mollusque devant

moi, sur un mini brasero, où il se tortilla sous l'effet de la chaleur jusqu'à ce qu'il soit cuit à point. Allôô, la Société protectrice des animaux?

Désolée, amigos péruviens, mais le cuy, par moi rebaptisé Alien, demeure à ce jour en pôle position de mon anthologie personnelle des mets horribilis, même avec trois Pisco Sour à portée de la main. Au pays de Gastón Acurio, le cochon d'Inde est un animal domestique qu'on engraisse jusqu'à ce qu'on le fasse frire un jour de fête, qui ne correspond assurément pas à la sienne. À Puno, un restaurant m'a servi la bête avec sa tête. Gueule grande ouverte, toutes dents dehors, elle semblait prête à bondir hors de son lincoln de laitue pour se venger de sa triste fin.

Belles surprises

Bizarre n'étant pas *de facto* synonyme de répugnant, j'ai fait aussi quantité de découvertes délectables un peu partout. Prenez le macareux moine dont se régalaient les Islandais. Ici, pas de McDo pour en faire des McPuffin; que des chefs pour apprêter diversement cet oiseau marin, qui se compte par millions dans les îles Vestmann. À Stykkisholmur, on me l'a servi quasiment en aiguillettes, rôti comme du canard, dont il a un peu le goût, d'ailleurs.

Tout récemment, c'est le haggis écossais (de la panse de brebis farcie de la fressure du mouton — les poumons me poursuivent!), un proche cousin du tablier sapeur (de la panse de bœuf panée) des bouchons lyonnais, qui m'a étonnée, du moins dans sa version gourmet. À Glasgow, ville magnifique dont je vous parlerai la semaine prochaine, impossible de ne pas y goûter: il est aussi présent sur les menus que le sont les vellités d'indépendance du pays dans l'actualité locale. Servi sur un élégant lit de



Dans les bouis-bouis philippins, on trouve de tout: du poulet comme des testicules de taureau en ragout! Ci-dessus, visite au Carbon Market de Cebu.

neeps (navet) et de tatties (patates), accompagné d'un dram de whisky du cru, il m'a connectée avec une ville en pleine mutation.

Mes papilles se souviennent aussi très bien d'une délicieuse salade savourée à Hong Kong. Elle était composée de tendre poulet et de méduse bien croquante, deux textures qui en faisaient un vrai régal sur fond d'huile de sésame. Mon palais n'a pas davantage oublié l'ema datshi, un ragout de piments rouges et de fromage de yak, un plat de feu que les Bhoutanais consomment pour se garder au chaud sur les cimes himalayennes. La salade leq-peq birmane, un mélange de feuilles de thé vert fermentées, d'arachides, de graines de sésame, de crevettes séchées et d'ail fut quant à elle une révélation, tout à la fois amère, aigre, piquante et huileuse!

En Finlande, un cœur de renne fumé et sa gelée de vin de mûres m'ont ravie, mais

c'est surtout la glace parfumée au goudron (un sirop composé d'eau, de sucre et d'une mystérieuse « eau de goudron ») qui m'a renversée. Ce vrai « produit du terroir » (qu'on songe seulement à tous les navires calfatés qui sillonnent la Baltique!) fleure bon, euh, l'asphalte de Courville en juillet, mais ladite terva est vraiment exquise. Quant à la spécialité de Porto, la francesinha, un croque-monsieur portugais qui rêve d'être une poutine, j'avoue que pour rassasier la fringale de 15 heures, c'était parfait.

Mais sachez aussi que depuis quelque temps, dans un restaurant près de chez vous, je déguste des plats relevés de lichen frit, de baies d'amélanchier, de gélée de thé du Labrador ou de chocolat au genièvre. Il s'appelle Manitoba, et au rayon de la bonne tambouille bizarre, il n'a absolument rien à envier aux frites du bout du monde!

Collaboratrice
Le Devoir



Assiette de cœur de renne fumé et sa gelée de vin de mûres au restaurant Juuri, à Helsinki, en Finlande.



SEBASTIEN ROY

Pour lancer officiellement la saison, lors de la Journée internationale du Skateboard, le 21 juin dernier, la place de la Paix a accueilli les adeptes de planche à roulettes de tous âges.

LOISIRS

Un été skate à « Peace Park »

SOPHIE CHARTIER

La Société des arts technologiques, voisine de la place de la Paix, ce carré bétonné donnant sur le boulevard Saint-Laurent, propose aux planchistes et aux curieux de venir y passer leurs mardis soirs, dans une ambiance festive et ludique.

Toutes les semaines jusqu'au 1^{er} septembre, cette institution culturelle du Quartier des spectacles célèbre le monde du skateboard avec barbecue, DJ invités, compétitions amicales. Deux fois dans l'été, des prix en argent seront distribués pour encourager les meilleurs planchistes. Ces sessions hebdomadaires pour toute la famille se tiendront entre 18 et 21 h, juste avant les projections qu'organisait déjà chaque semaine la SAT à la place de la Paix.

Légalisation

À Montréal, les skateurs font encore l'objet d'une certaine méfiance, voire d'une mauvaise réputation. La loi est d'ailleurs floue concernant la pratique de ce sport. Interdite sur la chaussée, elle est permise sur le trottoir, à condition de ne pas nuire à la

circulation des piétons. Une rumeur voulant que les planches puissent rouler sur les pistes cyclables s'est même mise à circuler récemment. Même si le maire Coderre est pour une telle permission, il est de la responsabilité de chaque arrondissement de légaliser la pratique sur les pistes cyclables. Bref, les adeptes de la planche à roulettes doivent souvent pratiquer dans l'illégalité.

Une communauté

Depuis cette année, et grâce aux efforts conjoints de la SAT et du pro David « Boots » Bouthillier, le rouli-roulant est tout à fait légal et encouragé, entre 10 h et 22 h, toute l'année, dans l'enceinte de la place de la Paix. Selon les meneurs du projet, cette légalisation contribue à changer du tout au tout l'ambiance du parc. « De voir les gens de cette communauté qui se rassemblent là, qui pratiquent ensemble et s'amusent, ça met vraiment de l'animation dans l'endroit. Les pipes à crack disparaissent... C'est devenu un endroit sécuritaire », affirme M. Bouthillier, qui connaît bien la faune du parc pour l'avoir filmée pour le tournage de son documentaire *Peace*

Tous ensemble

Depuis ce printemps, les planchistes ont leur association enregistrée. L'association de skateboard de Montréal (ASM) rassemble différents lieux, boutiques et personnes, dans le but d'encourager la pratique du skateboard comme moyen de transport alternatif, de favoriser la mise en place d'espaces dédiés au rouli-roulant, de faire la promotion de cette culture, de son volet artistique, et d'ainsi briser les préjugés l'entourant. On peut annoncer officiellement la mort de l'image du jeune planchiste voyou...

Park, qui expose les liens serrés entre cette petite place et le skateboard à Montréal. Jolyanne Mathieu, chargée de projets à la programmation de la place de la Paix à la SAT, est du même avis que M. Bouthillier. « On voit vraiment la différence, explique-t-elle. Les gens s'arrêtent, s'assoient dans le parc, regardent les planchistes essayer leurs trucs. Au début de la saison, un soir vers 19 h, j'ai vu une famille, avec deux enfants, y jouer au ballon. Personne n'avait jamais vu d'enfants à Peace Park avant. »

Car il était difficile d'attirer les foules dans ce parc à mauvaise réputation. « Les projections sont populaires, mais on voulait que les gens arrivent un peu plus tôt et profitent de l'endroit plus longtemps. Les évé-

nements liés au skate sont vraiment ceux qui ont le mieux marché », confie M^{me} Mathieu. Peut-être à cause de l'attachement de la communauté skate montréalaise au parc, croit-elle. « La programmation de skateboard que propose la SAT est l'occasion pour les planchistes, jeunes et vieux, et les curieux, de se rassembler, d'avoir du plaisir ensemble, dit David « Boots ». C'est une culture inclusive, une culture spéciale. C'est un sport, mais c'est surtout une communauté. »

Collaboratrice
Le Devoir

LES SESSIONS SKATEBOARD

Les mardis, entre 18 h et 21 h, place de la Paix

PLAISIRS

SAVEURS

Au Japon, les repas sans riz, thé et légumes marinés sont rares. Bien que depuis 20 ans, les mets européens et américains aient fait leur apparition, la jeune génération semble avoir pris conscience de la menace de la malbouffe. Le *fast-food* stagne, contrairement à ce qui se passe en Corée ou en Chine, où l'invasion est indéniable.

L'équilibre à la nippone

Les secrets des traditions alimentaires japonaises

En visite au Japon pour deux semaines, la chronique Saveurs nous fait découvrir ici les habitudes alimentaires de l'empire du Soleil levant. La semaine prochaine, on explorera la ville de Tokyo à petit prix.

PHILIPPE MOLLÉ



En matière d'alimentation, les Japonais sont souvent cités en exemple. L'île d'Okinawa compte désormais des dizaines de personnes centenaires. Malgré la qualité reconnue de leur cuisine, les Japonais se laissent influencer par la modernité et la facilité du *fast-food*. Mais, les traditions bien ancrées restent difficiles à transgresser.

Royaume du poisson

Le poisson a toujours été présent dans le régime nippon. Tout ce qui provient de la mer peut être consommé, affirme-t-on en ce pays. En visite, il est presque impossible de repartir sans avoir goûté les variétés de poisson, d'algues, et tous les autres fruits de mer qui font la renommée de l'archipel.

Depuis les tristes événements à la centrale de Fukushima, le risque de contamination des espèces marines s'est aggravé. Le souvenir de la maladie de Minamata, apparue dans cette petite ville de l'île de Kyūshū, est aussi resté vif. Ce trouble neurologique, dû à des déversements de mercure d'une usine de la compagnie Chisso, a causé la mort d'environ 2000 personnes depuis les années 1950.

Le processus de contrôle des poissons et autres crustacés a été resserré. La pêche en eau libre est rigoureusement limitée, tout comme l'accès à certains produits d'importation. La mer est fragile et dangereusement menacée. Les Japonais étant bien conscients de cette réalité, ils ont développé l'aquaculture d'une façon particulièrement intéressante. L'expertise japonaise dans ce domaine est souvent citée en référence, spécialement dans la culture des algues. Ce produit, largement sous-exploité chez nous, pourrait d'ailleurs contribuer à re-

lancer l'industrie des pêches, notamment en Gaspésie.

De façon générale, la viande, vendue au gramme, est très chère dans la troisième puissance économique mondiale. Même si la volaille et les légumes sont présents dans l'alimentation nipponne, c'est le riz et les nouilles, soit de blé ou de riz, qui constituent la base culinaire du pays.

Bœuf mythique

Une grande partie des Québécois qui souhaitent déguster du vrai bœuf de Kobé, celui qui vient de la race wagyu, sur-sauterait en voyant à quoi ressemble cette viande une fois coupée. Certes, l'animal est nourri selon des règles claires, mais l'ajout de bière à leur eau et les supposés massages prodigués par des lutteurs de sumo sont des mythes qui entretiennent le culte de ce bovin. La viande de Kobé, très grasse avant la cuisson, ferait peur à n'importe quel nutritionniste. Le pourcentage de gras peut être supérieur à 40%, c'est ce qui lui donne sa tendreté unique au monde. Chez la majorité des bouchers, ce bœuf d'exception est vendu en coupes de 100 grammes, finement tranchées.

En vérité, les Japonais en achètent peu. Ils préfèrent généralement le poulet, particulièrement en brochettes yakitoris.

Ici, les repas sans riz, thé et légumes marinés sont rares. Bien que depuis 20 ans, les mets européens et américains aient fait leur apparition, la jeune génération semble avoir pris conscience de la menace de la malbouffe. Le *fast-food* stagne, contrairement à ce qui se passe en Corée ou en Chine, où l'invasion pure et simple des grandes chaînes à la Starbucks est indéniable. Malgré une nette ouverture sur le monde, les traditions gastronomiques que les Japonais cultivent sont difficiles à détrôner; celles de bien s'alimenter, de bien vivre, et surtout de donner priorité à cette alimentation.

Jeunes au lait

Depuis environ une dizaine d'années, les jeunes gens se mettent de plus en plus aux produits laitiers. Même qu'il n'est plus rare de croiser des jeunes en train de boire un verre de lait en public.

On a longtemps cru que les Asiatiques étaient intolérants au lactose. Avec le libre-échange avec des pays comme



Le poisson a toujours été présent dans le régime nippon. Les marchés de poisson et fruits de mer sont grandement fréquentés. Tout ce qui provient de la mer peut être consommé, affirme-t-on en ce pays.

KOJI SASAHARA ASSOCIATED PRESS



Au Japon, on trouve même des soupes dans les machines distributrices!



Les fameuses cerises japonaises sont recherchées.

PHILIPPE MOLLÉ



Au Japon, même les asperges sont emballées.

PHILIPPE MOLLÉ

DANS LA BIBLIOTHÈQUE

ASSIETTES VEGGIE

Virginie Garnier et Caspar Mishkin
Éditions Marabout
Espagne, 2015, 191 pages



C'est devenu bien plus qu'une mode, une vraie réalité que celle de la progression des incontournables du végétarisme et de ses bienfaits. La maximisation des légumes, des céréales ou des légumineuses apporte, outre la couleur dans l'assiette, un côté gustatif non négligeable. Les auteurs ajoutent du fromage dans bien des recettes, facilitant ainsi une belle intégration pour les non-végétariens. Magnifiques photographies qui mettent en évidence les plats choisis.

LA RECETTE DE LA SEMAINE

Gaspacho de pois vert au thé vert

Recette d'été, 4-6 personnes

- 1 kg de pois vert écosés
- 75 g de riz blanc cuit
- 750 ml de bouillon de volaille
- 5 gousses d'ail hachées
- 3 g de thé vert
- 50 ml de crème 35%
- Sel et poivre au goût

Prendre un robot et réduire en purée les pois avec le riz et l'ail. Ajouter de façon progressive le bouillon de volaille, puis finir le tout avec le thé vert et la crème. Assaisonner de sel et de poivre.

Note: il est possible d'ajouter plus de bouillon de volaille pour diluer le mélange. On peut aussi consommer cette soupe chaude si on le désire.

l'Australie, il est devenu plus facile de dénicher certaines variétés de fromages, jusqu'à inaccessibles.

La célèbre longévité des Japonais provient bien de l'équilibre entre les produits de la mer, l'ajout de riz, de tofu, de

nouilles, la faible consommation de viande et les légumes de leur diète. C'est sans oublier les litres de thé bus quotidiennement, cet autre élément qui a des répercussions positives sur la santé.

La semaine prochaine: comment

profiter de Tokyo avec 120\$ par jour en poche.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre toutes les semaines à l'émission Samedi et rien d'autre à ICI Radio-Canada Première.



SAVEURS DU TERROIR

MONTÉRÉGIE

LE LAVANDOU

À 45 minutes de Montréal, la lavanderie et la galerie d'art vous attendent.

Ouvert du mardi au dimanche de 10 à 17 heures
3455, Rang des Lemieux, FRANKLIN JOS 1E0
Tél. : 450 826 3895
www.lavandou.ca

BON VOYAGE

CELEBRITOURS Meilleurs prix garantis AIR CANADA NOUVEAUTÉ!

450 672-6000 / 1 877 672-6001
www.celebritours.com

NOS CIRCUITS CULTURELS DE LA SEMAINE
INCLUANT: Transport aérien / Transferts / Plusieurs repas / Hébergement / Taxes

TUNISIE	ESPAGNE	FRANCE & ESPAGNE
2 et 30 oct. 1 799\$ 15 jours / 31 repas Autre départ: 18 sept.	14 nov. 2 399\$ 15 jours / 23 repas Autres départs: 12, 20 sept., 3, 10, 17 et 31 oct.	7 oct. 3 199\$ 16 jours / 26 repas Autre départ: 13 avril
MAROC	ITALIE	EUROPE DE L'EST
13 nov. 1 999\$ 15 jours / 26 repas Autre départ: 18 mars	23 oct. 2 699\$ 15 jours / 23 repas Autres départs: 26 sept., 3 et 16 oct.	20 sept. et 11 oct. 3 299\$ 15 jours / 26 repas Départs accompagnés!
PORTUGAL	CROATIE	THAÏLANDE
25 oct. 2 299\$ 15 jours / 23 repas Autres départs: 4 et 11 oct.	13 oct. 3 099\$ 15 jours / 26 repas Autre départ: 4 oct. Départs accompagnés!	23 oct. et 22 nov. 3 499\$ 18 jours / 24 repas Autres départs: 10, 17 et 24 janv.

Aussi disponibles: Îles Canaries - Malte / Sicile - Vietnam

*Prix par personne à partir de, occ. double, valables si paiement par chèque ou argent comptant seulement. Prix et promotions en vigueur au moment de l'impression et valables pour réservations effectuées du 27 juin au 4 juillet 2015, sous réserve de disponibilité. Conditions générales et détails consultez notre brochure 2014 - 2015 ou site web.
Le prix n'inclut pas la contribution OPC de 1,00\$ / 1000\$. Permis du Québec

Pour réserver un espace publicitaire, contactez Jean de Billy au 514 985-3456 ou jdebilly@ledevoir.com

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Evelyn De Varennes au 514.985.3454 ou devarennes@ledevoir.com

PLAISIRS

La Cathédrale verte, un projet innovant et impressionnant

LISE
GOBEILLE



Le projet de reconversion de l'incinérateur des Carrières en jardins suspendus, proposé par l'entreprise la Cathédrale verte, est une excellente nouvelle. Il est grand temps de redonner vie à cet espace massivement bétonné, élément visuel marquant du paysage montréalais avec ses cheminées. Lors de l'événement Je vois Mtl, le projet s'est intégré à celui d'un corridor vert en direction du site Outremont de l'Université de Montréal.

L'incinérateur

Friche industrielle désaffectée depuis 22 ans, l'ancien incinérateur de déchets est situé dans l'arrondissement Rosemont-La Petite-Patrie sur la rue des Carrières à Montréal. Impressionnant bâtiment, il se distingue par ses deux immenses cheminées de 75 m de haut et par son imposante rampe d'accès extérieure. Par sa localisation au cœur de la ville, sa reconversion vers des technologies propres et sa végétalisation sont intelligentes et intéressantes. Qui sait...? Le site pourrait même devenir un attrait touristique inusité!

La cathédrale verte, en plus d'être un projet, est une société par actions. Cette dernière souhaite — car elle n'a pas encore de projet concret à son actif — reconstruire des usines en technologies propres, réaménager écologiquement des sites industriels et créer de nouvelles signatures dans le paysage. Elle a été fondée par deux passionnés des technologies vertes et de l'écologie urbaine: Nicolas Vézeau, formé à l'École nationale d'administration en France et gestionnaire de portefeuille, et Jean-Baptiste Reulet, spécialiste de la vidéo 3D. Mis au défi par leurs conjointes lors d'une sortie sur le mont Royal d'aller au bout de leur idée et de réaliser un projet concret, ils ont

pris trois à quatre ans avant de tout ficeler. En somme, depuis 2011, le projet de reconversion de l'incinérateur a été présenté dans différents événements, où il a suscité beaucoup d'intérêt et remporté des prix. Toutefois, c'est lors de sa présentation à Je vois Mtl, l'automne dernier, qu'il a pris un nouvel élan en s'inscrivant dans une vision plus large de corridor vert et en s'associant au Carrefour Verdir de Concertation Montréal (anciennement la CRE), à la Société de verdissement du Montréal métropolitain (Soverdi) et en créant des partenariats avec la Soder de Rosemont et Vrac environnement (Groupe d'action et de recherche en développement durable).

Le projet vert

Toujours à Je vois Mtl, les acteurs du projet se sont donné comme mission de réaliser, pour 2017, un espace de biodiversité en plein cœur de la ville en connectant, grâce à la voie ferrée, l'incinérateur des Carrières au campus d'Outremont. Ils souhaitent mobiliser tous les acteurs du milieu autour du corridor pour rendre les quartiers plus verts, plus sains et plus actifs. Les objectifs qu'ils cherchent à atteindre sont les suivants: augmenter la biodiversité, favoriser la connectivité écologique, améliorer le cadre de vie, puis offrir un milieu agréable et sécuritaire pour faciliter la mobilité active et l'activité physique. Deux mots sur la biodiversité, selon Pierre Bélec, responsable du corridor à la Soverdi, «la biodiversité est sûrement déjà intéressante à l'intérieur de l'emprise [du Canadien Pacifique], c'est plutôt auprès des propriétaires, le long de voies ferrées, qu'il y aura un travail à faire».

Quant au verdissement de l'incinérateur, la planification est l'aménagement de la fameuse rampe d'accès avec 15 potagers en bac, l'installation de 20 écosystèmes en pots et la construction de deux pergolas végétalisées. Le tout serait irrigué par un système d'arrosage qui fonctionne avec la gravité.



MAQUETTES CATHÉDRALE VERTE

Le projet de reconversion de l'incinérateur des Carrières en jardins suspendus, proposé par l'entreprise la Cathédrale verte, est une excellente nouvelle. La planification est l'aménagement de la fameuse rampe d'accès avec, entre autres, 15 potagers en bac.



Par sa localisation au cœur de la ville, dans l'arrondissement Rosemont-La Petite-Patrie, la reconversion de l'ancien incinérateur de déchets vers des technologies propres et sa végétalisation sont intelligentes et intéressantes.



Au sol seraient plantées des grimpantes pour habiller les piliers et le flanc de la rampe d'accès et pour les cheminées aussi, je présume, puis des saules seraient utilisés pour la décontamination des sols.

En plus de devenir une zone verte singulière, cette métamorphose donnerait accès grâce à la rampe à l'un des points accessibles les plus hauts à l'est du mont Royal. On pourrait y observer la croix du mont Royal, la Place Ville-Marie et le Stade olympique. De plus, les deux gigantesques cheminées verdies le jour et illuminées la nuit deviendraient certainement des repères à Montréal.

Économie circulaire

Le projet inclut la reconversion de l'incinérateur en centre de traitement de déchets nouvelle génération. En bref, à partir de ces derniers seraient produits sur place des bioplastiques pour la fabrication à l'aide d'imprimantes 3D d'objets pour utilisation locale, tels que des prothèses. La reconversion a été établie selon les principes de l'économie circulaire, qui veulent que le déchet



Lors de l'événement Je vois Mtl, le projet de Cathédrale verte s'est intégré à celui d'un corridor vert en direction du site Outremont de l'Université de Montréal.

d'une industrie soit recyclé en matière première pour une autre industrie ou la même.

Nicolas Vézeau, lors de notre rencontre, affirmait que lui et son acolyte sont prêts à verdir et irriguer l'incinérateur, mais que, malgré le soutien de François Croteau, maire de Rosemont-La Petite-Patrie, de Guillaume Lavoie, conseiller de ville de la circonscription Ma-

rie-Victorin dans l'arrondissement, de Réal Ménard, maire de l'arrondissement Mercier-Hochelaga-Maisonneuve et responsable du Développement durable, de l'Environnement, des Grands Parcs et des Espaces verts à la Ville de Montréal, d'Alexandre Boulerice du NPD dans Rosemont et même du maire Denis Coderre, la demande pour un bail emphyté-

tique de 35 ans du bâtiment, qui appartient à la Ville, est prise dans les dédales de l'administration. Assurément que la situation demande de la conciliation, car entre autres, le terrain est utilisé par l'écocentre; mais pour un projet aussi intéressant, il y a sûrement place pour une entente. A quand l'issue?

lgobeille@ledevoir.com

Au jardin cette semaine

Au potager, l'installation d'un paillis permet de réduire le nombre d'arrosages, une tâche parfois ingrate. Jusqu'à maintenant, la pluie a été bien généreuse, mais souvent en juillet, les périodes de sécheresse sont plus fréquentes. Par ailleurs, on récolte nos légumes et fines herbes avant qu'ils soient trop mûres ou montent en graines, comme la laitue, la coriandre, le fenouil... On surveille les maladies sur les plants de tomates, car les températures sont propices à leur développement. Si nécessaire, on les vaporise avec une dilution de bicarbonate de soude. Aussi, l'arrivée de la punaise terne — un petit insecte de 5 mm de long de couleur brunâtre avec un triangle caractéristique sur le dos — est à surveiller. La récolte manuelle est difficile dans son cas, car elle s'envole rapidement.

Si on en voit beaucoup, on traite les plants avec un savon insecticide. **Immense succès** de la campagne «Un arbre pour mon quartier». Les Montréalais ont fait au cours de cette troisième campagne l'acquisition d'un total de 1152 arbres. Il s'agit du triple des ventes enregistrées à pareille date les années passées. Comme l'opération d'automne est en cours, il est encore possible de se procurer un arbre ou un arbre fruitier pour 25\$ ou 35\$ auprès de son écoquartier ou via le site Internet de son écoquartier (eco-quartiers.org). Cette efficace campagne a lieu grâce au partenariat entre le Regroupement des éco-quartiers (REQ), la Société de verdissement du Montréal métropolitain (Soverdi) et la Ville de Montréal. La date limite pour réserver son arbre est le 4 septembre 2015.

DANS LA BIBLIOTHÈQUE

LA CAMPAGNE LE SPECTACLE DE LA NATURE
Virginie Aladjidi, Caroline Pellissier. Illustrations: Emmanuelle Tchoukriel
Album documentaire
Albin Michel Jeunesse
Paris, 2015, 48 pages



Quel beau livre pour les vacances avec les enfants! Bien documenté et superbe, il les sensibilise à la faune et la flore de la campagne tout en s'amusant. Dix séquences présentent une plante ou un animal familier tels la grenouille, le chène, la coccinelle... Chacune est magnifiquement illustrée par des aquarelles naturalistes qui alternent les plans larges et les gros plans, accompagnés de textes clairs et concis. Égale-

ment, un rabat pour chaque séquence permet de jouer à la devinette, et une page d'imagerie complète l'information avec des thèmes comme l'hibernation, la chaîne alimentaire, les habitants de la mare... Ce premier ouvrage d'une nouvelle collection s'adresse aux enfants de cinq ans et plus.

Escapades

ESTIVALES



TOURISME
Manawan

Séjours d'aventures, d'échanges et de culture avec les Atikamekw de Manawan sur une île isolée.

2 nuits / 3 jours, 400\$ p/p incluant 5 repas, guides, activités. Arrivées tous les lundis, mercredis et vendredis jusqu'au 16 octobre. Transferts disponibles de Montréal.

819.971.1190 | www.voyageamerindiens.com

Voyages **Côte**

Coopérative de solidarité en tourisme équitable

Découvrez

le littoral inexploré du Québec!

Minganie Anticosti Basse-Côte-Nord

22, de l'Église, Rivière-au-Tonnerre QC G0G 2L0 • 418 465-2002

INFORMATION ET RÉSERVATIONS:

info@voyagescote.ca • 1 877 573-2678

www.voyagescote.ca

LES GRANDS PRIX DE TOURISME QUÉBÉCOIS 2012

LES GRANDS PRIX DE TOURISME QUÉBÉCOIS 2012