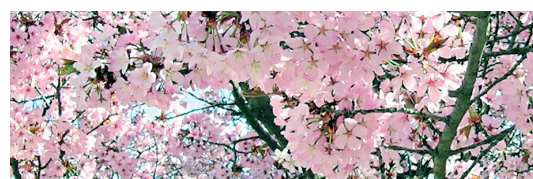




CONSUMMATION
Montre-moi ce que tu manges...
Page D 4



JEAN-CLAUDE VIGOR
Jardiner, c'est bon pour le moral!
Page D 6

PLAISIRS

TOURISME / CHINE



PHOTOS GARY LAWRENCE

Le Bund, splendide avenue qui longe le fleuve Huangpu, symbolise le Shanghai de l'époque des concessions étrangères.

EXPO 2010

SHANGHAI AU SUPERLATIF

C'est ce 1^{er} mai que débute officiellement l'Exposition universelle de Shanghai, métropole chinoise au long cours, au passé coquin et à l'avenir cousu d'or. Et contrairement aux dernières villes hôtes de semblables événements (Aichi en 2005 et Saragosse en 2008), il y a fort à parier que la planète tout entière se rappellera longtemps celle de Shanghai.

GARY LAWRENCE

Comment dit-on *mektoub* en mandarin ? Dans *La Chine nouvelle*, un ouvrage publié en 1910, l'auteur Lu Shi'e met en scène le Shanghaien Lu Yunxiang, qui fait un songe plutôt saugrenu pour l'époque.

Dans ce rêve imaginé par cette sorte de Jules Verne oriental, Lu Yunxiang se téléporte dans une Shanghai où les concessions étrangères sont abolies, où les arrogants étrangers dominateurs sont devenus respectueux et où un immense pont a été jeté sur le fleuve Huangpu, pour permettre aux visiteurs d'accéder à... l'Exposition universelle de 2010. Littéralement.

Il fallait avoir du flair, de l'imagination, ou fréquenter les meilleures fumeries d'opium pour y aller de ces pronostics aussi utopiques. Pourtant, tout ce qui précède s'est bel et bien avéré. À cette exception près que Shanghai n'est pas pour autant devenue une ville de rêve en 2010.

Quand on traverse certains quartiers de la capitale financière et économique de la Chine, on ne peut s'empêcher de

sourcilier en songeant que cette colossale cité déroutante est née au cœur d'un pays où l'harmonie fait partie d'une longue tradition philosophique. Car cette mégapole de 23 millions d'âmes, la plus peuplée du pays, accuse un net déséquilibre entre yin végétal et yang bétonnier, avec ses 5000 tours de 100 mètres et plus.

Construite à la va-vite depuis

Deux ans à peine après les Jeux de Pékin, les Chinois remettent ça avec autant de pompe et de faste, question de montrer à qui le monde aura affaire dans les décennies à venir

que Deng Xiaoping, successeur de Mao, a attribué au quartier de Pudong le statut de Zone économique spéciale, en 1990, Shanghai est passée à la vitesse grand V, depuis 2002, quand on lui a accordé la tenue de l'Exposition universelle de 2010.

Malgré le thème « Meilleure ville, meilleure vie » de son Expo, elle a continué de champignonner en mode anarchitectural, sans trop songer aux espaces verts et en se laissant étrangler par de longs serpents autoroutiers. Par endroits, quand le temps vire aux nuages dans ce maelström de béton, il arrive que

ciel et terre s'unissent en de tristes épousailles pour ne plus former qu'un lourd drapé de grisaille.

Cela dit, Shanghai sait se faire agréable, vaille que vaille: les jolies maisons basses bordées de platanes et les ex-villas de gangsters de la Concession française; le verdoyant parc Fuxing et ses danseurs du petit matin; les ravissants jardins moyenâgeux Yu et leurs environs, restaurés avec brio; l'incroyable éventail de fines tables, de bars design et d'hôtels fastueux de cette

ville où pullulent les richards; les innombrables petits univers intérieurs (temples, boutiques, spas) qui forment autant de chouettes incursions; et surtout l'enfilade d'immeubles coloniaux du Bund, cette splendide avenue fraîchement revampée qui longe le fleuve Huangpu.

C'est depuis le Bund qu'on saisit toute l'essence de la Shanghai d'hier et d'aujourd'hui. Côté Puxi s'étend la vieille ville et son passé canaille de cité cosmopolite des serpents autoroutiers. Par endroits, quand le temps vire au début du siècle dernier; côté Pudong, sur l'autre rive, s'élançant les tours futuristes

symbolisant la Chine de demain et d'après-demain, incarnée par la fantasmagorique Perle de l'Orient, sorte de vaisseau spatial amarré à la verticale et près duquel pousse la Shanghai Tower, bientôt le deuxième plus haut gratte-ciel du globe (632 mètres).

C'est sur cette double toile de fond historico-moderne que s'entame aujourd'hui l'Exposition universelle la plus ambitieuse de l'histoire. Deux ans à peine après les Jeux olympiques de Pékin, les Chinois remettent ça avec autant de pompe et de faste, question de montrer à qui le monde aura affaire dans les décennies à venir.

Pour l'occasion, la ville s'est offert une cure de jeunesse de 13 milliards de dollars, que ce soit en ravalant ses façades, en ajoutant moult rames de métro, en fossant une partie des voies routières du Bund ou en assainissant la pestilentielle rivière Suzhou, entre autres mesures. « Ils ont tout renippé, repeint les immeubles et caché les vendeurs de marchandises de contrefaçon derrière de fausses devantures! », assure la tenancière d'une boutique de la Concession française.

VOIR PAGE D 3: SHANGHAI



La tour télé de la Perle de l'Orient, à Pudong, est l'icône de la Shanghai du futur.

PLAISIRS

TOURISME
SHANGHAI

SUIVE DE LA PAGE D 1

À elle seule, l'Expo a requis quatre milliards de dollars, d'abord pour relocaliser les 18 000 foyers et 272 industries fumigènes présents sur le site de 5,28 kilomètres carrés — le plus vaste de toutes les expositions universelles —; ensuite pour jeter les bases de cet éphémère village planétaire où seront présents 242 pays et organismes, dont les 192 contrées membres de l'ONU — un autre record.

À moins qu'un volcan ne fasse éruption au Kamtchatka et que les vents soufflent sud-sud-ouest, on s'attend aussi à voir déferler pas moins de 70 millions de personnes sur le site de l'Expo — dont 60 millions de Chinois, qui visiteront le monde à peu de frais et chez eux, une véritable aubaine pour ceux qui n'ont pas toujours le visa facile.

Aménagé de part et d'autre du fleuve Huangpu, entre les ponts Lupu et Nanpu — celui-là même dont on vante l'échangeur circulaire —, le site d'Expo 2010 est en pleine ville, une autre rareté. Interdit aux voitures, autobus et taxis, il compte cinq bâtiments permanents, dont l'imposant Centre culturel — gracieux croisement entre une huître géante et un ovni — et le pavillon de Chine, sorte de pyramide rouge inversée, symbole de l'Expo (conjointement avec Haibao, la mascotte née des amours improbables entre Gumbly et un tube de pâte dentifrice).

Les pavillons

Dans les autres pavillons, appelés à disparaître à la fin de l'Expo, on présente spectacles, gastronomie, manifestations culturelles et étalage de nouvelles technologies, dans un éventail de formes aussi hétéroclites que décoiffantes, avec comme seule ligne directrice l'imagination, qu'on soit classique ou déluré.

Ainsi, le pavillon malaisien s'inspire de sa propre architecture traditionnelle, tandis que celui du Pakistan est une réplique exacte du fort de Lahore, construit au XVI^e siècle. Le pavillon de la France semble porter un immense bas résille de béton alors que celui de l'Espagne paraît couvert d'un assemblage de vieux tapis trop battus. Beaucoup plus réussi, le pavillon australien fait penser à une sorte d'Ayer's Rock tout en cylindres, comme s'il sortait d'un tableau de Kasimir Malévitch.

Tandis que plusieurs pavillons africains sont présents sur place grâce à l'appui financier de la Chine, d'autres pays n'ont pas lésiné sur la dépense, comme les Emirats arabes unis, dont le gracieux pavillon dunaire a été conçu par Foster + Partners, la firme du starchitecte britannique Norman Foster, ou encore le Japon, qui a investi 100 millions de dollars pour tenter de faire oublier les zones d'ombre de ses relations passées avec la Chine.

Le pavillon suisse est sans conteste l'un des plus originaux, avec son télescopage qui s'élève en spirale à l'intérieur d'un vaste puits avant de survoler un échantillonnage de verdure helvète, le tout sur fond de tuiles composées de cellules solaires intégrées dans une résine de soja et qui tiennent lieu de piles.

Pour sa part, le pavillon britannique demeure probablement le plus surprenant. Conçu pour mettre en valeur la «banque de graines» (Millenium Seed Bank) du Jardin botanique de Londres, il forme un intrigant cube échelonné composé de 60 000 tiges d'acrylique, qui comprennent chacune une graine d'une espèce végétale distincte.

Au chapitre des pavillons les moins réussis, celui des États-Unis évoque ce que pourrait être l'ambassade de ce pays à Bagdad: un croisement entre un réservoir de mazout blindé et un bunker couleur cuirassé, ce qui dégage une nette impression de surprotection et de fermeture sur le monde.

Quant au pavillon canadien, force est d'admettre qu'il est beaucoup plus réussi, avec son plan en C, sa vaste aire ouverte centrale et sa structure sobre et moderne de polyèdre couvert de bois franc. Créé par des idéateurs du Cirque du Soleil, construit par SNC-Lavalin, il présente notamment une installation



Le temple du Bouddha de Jade, le plus célèbre de Shanghai.

multimédia où les visiteurs enfourchent un vélo pour parcourir virtuellement certaines villes canadiennes, dont Montréal.

En sa qualité de ville jumelée à Shanghai depuis 25 ans, la métropole québécoise dispose d'ailleurs d'une bonne visibilité à l'Expo 2010: outre la participation d'une quinzaine d'artistes du Québec, la ville présente l'histoire du Complexe environnemental de Saint-Michel — où comment la carrière Miron est devenue un parc sous la houlette de la TOHU — comme exemple de pratique urbaine exemplaire de développement durable.

À cet égard, le site de l'Expo promet d'être entièrement alimenté par des énergies renouvelables et de produire ultimement un bilan carbone neutre. À la fin de l'Expo, la Chine entend aussi organiser un sommet international pour faire adopter la Déclaration de Shanghai qui déterminerait les tenants et aboutissants d'une ville idéale.

Gaz à effet de serre

Tout ça est fort instructif, mais il reste que la Chine, ce «pays en développement», continue de vivre pleinement sa salissante Révolution industrielle et demeure au sommet du palmarès des pays émetteurs de gaz à effet de serre, tout en abritant les trois quarts des 20 villes les plus polluées de la planète Brune.

Après la tenue de son exposition universelle et en sa qualité de ville-phare de Chine, on sera donc en droit de s'attendre à ce que Shanghai montre l'exemple en passant de la théorie à la pratique, en mettant en œuvre toutes ces belles idées issues du thème «Meilleure ville, meilleure vie». Y a-t-il des sceptiques dans la salle? Sans doute plusieurs. Mais à l'instar de Lu Yunxiang, on a bien le droit de rêver d'une Chine nouvelle.

En vrac

- Entre autres transporteurs, Air Canada relie quotidiennement Toronto à Shanghai, parfois via le pôle Nord (13,5 heures de vol), parfois via l'Ouest (beaucoup plus long, surtout si on fait un insupportable arrêt à Vancouver). www.aircanada.ca.
- De l'aéroport, il ne faut pas manquer d'essayer le M-GLÉV, le train le plus rapide du monde (vitesse de pointe: 431 km/h). Pour 8 \$, on gagne le réseau du métro en sept minutes. www.smtc.com.
- La meilleure période pour visiter l'Expo? Probablement de la mi-mai (après la période de rodage) jusqu'à la fin juin, puis de septembre à octobre (hormis les vacances chinoises et la fin de l'Expo, qui s'annonce achalandée). Juillet et août promettent d'être suffocants et surfréquentés.
- Au rayon des hôtels, ce n'est pas le choix qui manque — surtout dans la catégorie grand luxe.

Le mythique hôtel de la Paix, rénové de fond en comble, est en processus de réouverture sous la bannière Fairmont (www.fairmont.com/peacehotel), et un nouveau membre de la prestigieuse famille Peninsula (www.peninsula.com/shanghai) a été inauguré l'an dernier, sur le Bund. Pour demeurer en phase avec la thématique de l'Expo, le URBN (www.urbnhotels.com) est le premier hôtel carboneutre de Chine.

■ Avec Hong Kong, Shanghai a la réputation d'être la capitale gastronomique de Chine. Les excellentes tables y foisonnent et on trouve de tout pour toutes les bourses. À essayer notamment: le délicieux Youngfoo Elite, qui loge dans l'ancien consulat britannique (www.youngfoelite.com); Yin, pour un très bon rapport qualité-prix (4 Hengshan Lu); Nan Xiang, pour les fameux dumplings de Shanghai (85 Yuyuan



PHOTOS GARY LAWRENCE

Les bâtiments du bazar du Jardin Yu ont été pour la plupart reconstitués.

Lu, jardins de Yu). Pour d'autres idées: www.shanghaiist.com.

■ Côté guides, le *Time Out* demeure le meilleur choix, le plus fouillé et le plus critique, quoique l'édition 2008 mérite d'être dépourvue. Le *Shanghai City Guide*, de Lonely Planet, est aussi fort réussi, tandis que le *Cartovil-*

le est toujours aussi pratique pour les balades, avec ses cartes cartonnées dépliantes. Enfin, les aficionados de design peuvent se rabattre sur le *Wallpaper**, alors que les guides bleus Hachette publient un agréable *Pékin-Shanghai*, pour ceux qui prévoient s'offrir ce doublé.

■ Pour un avant-goût de l'Expo ou pour en parcourir virtuellement le site: en.expo2010.cn.
■ Autres infos: fr.expo2010.cn.
■ L'auteur était l'invité de l'Office national du tourisme chinois et d'Air Canada.

Collaborateur du Devoir

Bon voyage

LES DESTINATIONS

TURQUIE (tout inclus)
4 au 30 octobre 2010 - 27 jours - 5 847\$
7 octobre au 2 novembre 2010 - 27 jours - 5 847\$

SYRIE - LIBAN - JORDANIE (tout inclus)
1^{er} octobre au 24 octobre 2010 - 24 jours - 5 784\$

ÉGYPTE - NOUVELLES DATES - 2011 (tout inclus)
Février et mars 2011 - 26 jours - 5 542\$

LES GRANDS VOYAGES DE CULTURE : 23 JOURS ET PLUS



**VOYAGES
CULTURELS
VIP**

3627, RUE SAINT-DENIS
MONTREAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA



La clé d'un séjour réussi

Paris — Italie

Appartements de charme - Emplacements privilégiés
Séjours de 3 nuits à 3 mois

514 904-2299 www.locappart.com

L'ÉGYPTE

UN ITINÉRAIRE EXCLUSIF DE 26 JOURS
POUR LE PRIX DE 25 JOURS
5492\$ - TOUT INCLUS

- Les déserts de Siwa et de Barahiya
- La croisière de 7 jours
- Le musée du Caire
- L'envolée vers Abu Simbel
- La bibliothèque d'Alexandrie, etc

OCTOBRE 2010 - QUELQUES PLACES
NOVEMBRE 2010 - COMPLET

Demandez les dates au 514-844-0407



**VOYAGES
CULTURELS
VIP**

3627, RUE SAINT-DENIS
MONTREAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

À MONTRÉAL, LE DIMANCHE 16 MAI 2010
LIEU : AUBERGE UNIVERSEL - 5000, RUE SHERBROOKE EST

10h30

- ARGENTINE, CHILI & PATAGONIE - Départs : 9 oct. 2010 & 28 janv. 2011
- INDE DU NORD & NÉPAL - Départ : 6 fév. 2011

12h30

- RWANDA & OUGANDA : UN VOYAGE D'EXCEPTION - Départ : 2 fév. 2011
- COSTA RICA - Départ : 12 mars 2011

14h30

- TURQUIE, PEUPLES & CIVILISATIONS - Départ : 26 sept. 2010
- CROISIÈRE AMÉRIQUE DU SUD & ANTARCTIQUE - Départ : 3 janv. 2011

16h30

- ALLEMAGNE - Départ : 7 oct. 2010
- ÉGYPTE : 5000 ANS D'HISTOIRE - Départs : 23 nov. 2010, 25 janv. & 15 fév. 2011

www.voyages-lambert.com
1.800.667.8042

RENCONTRES D'INFORMATION



3627, RUE SAINT-DENIS
MONTREAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

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

PLAISIRS

Le Cercle des fermières, 95 ans de ruralité ménagère

A peu près tout le monde peut raconter dans sa famille une anecdote sur la cuisine de sa tante, de sa mère ou encore en se fiant aux écrits de Jehanne Benoit. Le Cercle des fermières existe depuis 95 ans et rallie tous ces souvenirs à travers le Québec.

Jadis, les différents cercles se limitaient au territoire de la municipalité reliée à la paroisse. Le cercle de Contrecoeur, près de Sorel, en Montérégie, a pour sa part vu le jour en 1943. Mme Suzanne Parmentier en fut la présidente durant huit ans, de 1971 à 1977 et de 1980 à 1982, et demeure encore très active en coulisse afin que les 66 membres perpétuent d'abord la tradition locale du tissage, qui à l'époque portait le nom d'étoffe du pays.

Le Cercle des fermières permettait aux femmes d'échapper au quotidien de leur vie dans les fermes; elles se retrouvaient entre elles et participaient à diverses activités valorisantes.

L'art ménager
L'initiative du début a très vite été appuyée par le gouvernement provincial, qui aidait les paroisses à se doter de métiers à tisser. Souvent, même, dans les divers cercles, le même gouvernement payait des techniciennes pour aller dans les diverses localités dispenser aux fermières leur savoir-faire en art ménager: cuisine, tissage, poterie et techniques diverses qu'elles exerçaient au foyer après les avoir apprises.

Dans le petit guide du Cercle des fermières du Québec que possède encore Mme Parmentier, on lit que la devise est: «Pour la terre et le foyer». Cette devise, qui existe encore, a néanmoins quelque peu évolué au fil du temps.

De magnifiques métiers à tisser, encore fonctionnels, sont exposés dans la belle Maison Lenoblet, qui appartient à la Ville de Contrecoeur. Durant la belle saison, on y présente des expositions et on peut parfois voir des tisserandes du cercle local attelées à leur métier.

À cette hauteur, entre Contrecoeur et Lavaltrie, de l'autre côté du fleuve, des îlots abritent des réserves d'oiseaux. Au début du siècle dernier, témoigne Mme



Suzanne Parmentier

Parmentier, lorsque le fleuve était gelé et que le trafic maritime n'existait pas, les gars de Contrecoeur traversaient le fleuve sur des ponts de glace dans l'espoir de trouver à Lavaltrie l'âme sœur. Vêtus de pantalons en étoffe du pays, ils héritèrent d'un surnom que leur donnèrent leurs voisins d'en face, un peu jaloux: «les culs d'étoffe».

Dans le même temps, dans les rangs de la Petite Misère, la culture du lin est bien présente et contribue à l'importance du tissage dans la région, et ce, jusqu'à Sorel.

Dans la salle historique de la Maison Lenoblet, en attendant l'exposition saisonnière sur les Patriotes, les fermières sont rassemblées pour le grand concours culinaire de l'année.

La tâche est rude, précise Marie-France Gros, l'actuelle présidente du Cercle, et le règlement impose des recettes définies par thèmes. Aspic de crevettes, salade fraîcheur ou de lentilles au riz et pizza aux fruits seront les plats jugés ce jour-là. Les recettes proviennent d'une grande collecte faite auprès des fermières du Québec, répertoriées dans trois ouvrages distincts. Des recettes simples, composées d'aliments que l'on retrouvait à l'époque, frais ou en conserve, et qui permettaient aux fermières cordon-bleu de changer l'ordinaire.

La chose est sérieuse et impose une rigueur d'école ménagère. On se croirait, dans cette maison qui nous parle, retournés à l'époque de Maria Chapdelaine, dans le roman de Louis Hémon. Lorsque le résultat tombe, c'est la récompense pour ces femmes qui, par passion ou convictions, tentent ainsi de protéger le passé, ou de faire en sorte qu'on ne l'oublie pas trop vite.

Le Cercle des fermières est encore vivant, mais pour combien de temps? Car la relève fait aujourd'hui défaut!

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matin à l'émission de Joël Le Bigot, Samedi et rien d'autre, à la Première Chaîne de Radio-Canada.

Recette de la semaine

Galettes de crabe des neiges et salade de roquette

- 250 g de chair de crabe des neiges
- 100 g de mie de pain
- 1 œuf
- 1 oignon haché
- 15 ml de persil haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 60 ml de crème 10 %
- 30 ml d'huile d'olive
- Sel, poivre au goût
- Poivre de Cayenne au goût
- 1 tasse de feuilles de roquette
- De la mayonnaise maison
- Faire tremper la mie de pain

dans la crème 10 %. Faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir les oignons durant 2 à 3 minutes. Mélanger ensemble la mie de pain, l'ail haché, l'œuf et le persil, puis assaisonner. Ajouter les oignons et former des galettes. Laisser au réfrigérateur durant 1 heure avant de cuire dans la poêle 2 minutes. Servir avec une mayonnaise maison sur la salade de roquette.

HUMEURS ET DÉCOUVERTES

Une grande dame disparue

Françoise Kayler, disparue ces derniers jours, laissera des traces indélébiles au Québec. Je me souviens de ses encouragements au début de mes premières chroniques au *Devoir*, il y a dix ans de cela.

Femme de convictions, Mme Kayler a su au fil des années nous communiquer sa fougue, sa rigueur professionnelle et ses sentiments à l'égard des artisans et producteurs d'ici.

Merci Mme Kayler de votre contribution au Québec gourmand.

BIBLIOSCOPIE

APÉRO SANS PRENDRE DU POIDS

Hachette pratique, 2010
127 pages
Faut pas rêver! Malgré les conseils éclairés d'une nutritionniste qui nous indique les valeurs énergétiques des aliments, tout est question de quantité et d'équilibre. Un petit guide sympathique, qui procure des recettes d'amuse-gueules et dit ce qu'il faut faire pour rester dans le droit chemin.



Le tragique glissement de terrain qui a enseveli la ville de Saint-Jean-Vianney dans la nuit du 4 au 5 mai 1971 a bouleversé le Québec.

J'ai la mémoire qui tourne avec *Le Devoir*

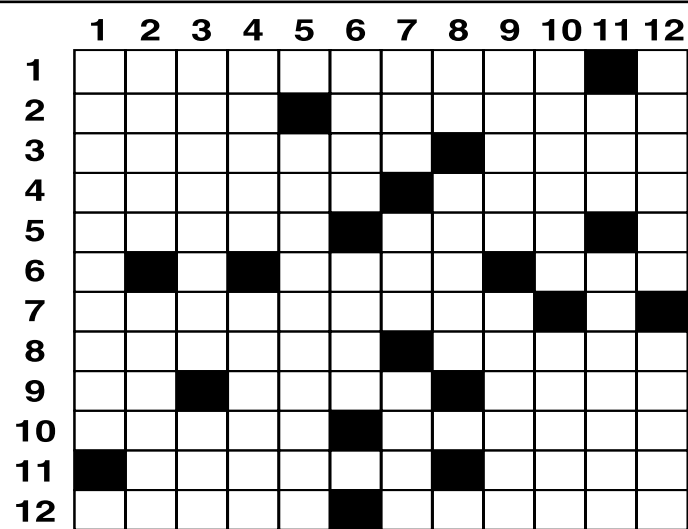
Saint-Jean-Vianney

Dans la nuit du 4 au 5 mai 1971, dans le petit village de Saint-Jean-Vianney au Saguenay, c'est l'horreur: un immense cratère long d'un kilomètre et demi vient de s'ouvrir, engloutissant près de 40 maisons, tuant 31 personnes. Cette tragé-

die a bouleversé le Québec, et dans les jours qui ont suivi on s'est demandé qui était responsable d'un tel glissement de terrain. Plusieurs badauds ont filmé les lieux du désastre avec leur caméra Super-8.

Le Devoir

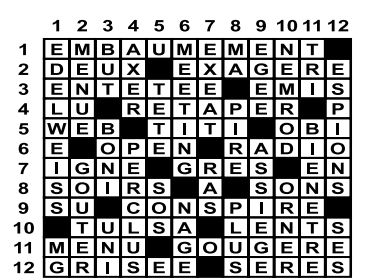
MOTS CROISÉS



HORIZONTALEMENT

1. Groupe d'îles au sud de l'Amérique méridionale.
2. Enlevée - Personnes considérées comme infaillibles.
3. Avant le kilométrage - Instrument d'aède.
4. Splendeur - Déformé.
5. Garnir - Jeu de cartes.
6. Billet non daté - Certains sportifs en prennent.
7. Augmentation progressive.
8. Contrôler - Peut servir.
9. Cubitus - Oublie - Colline de sable.
10. Indispensable - Faire comme le hibou.
11. Exprimé - Partagé.
12. Audace - Écimée.

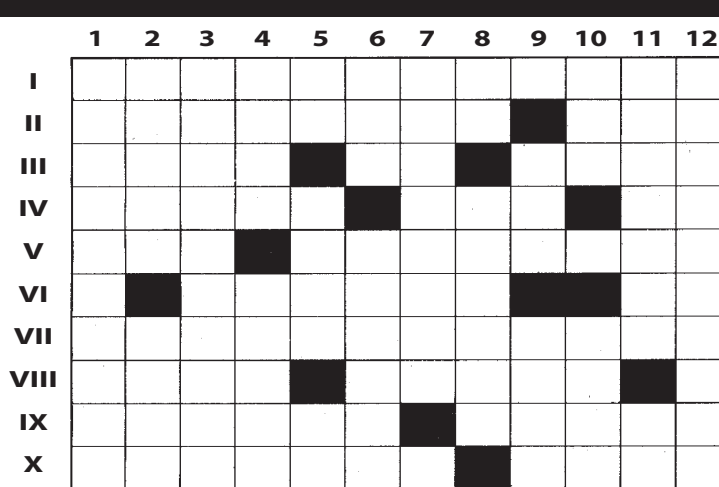
2. Canal - Subsister.
3. Renvoyés - Déesse marine.
4. Dévorée de nouveau - Tige rampante.
5. Cruellement.
6. Régnait à Venise et à Gènes - Papa.
7. Point de départ d'une chronologie particulière - Monnaie asiatique - Exécutée.
8. Note - Gang.
9. Épanoui - Frisé.
10. Guerrier habile et rusé - Toupet.
11. Lentilles - La Terre.
12. Nom d'emprunt - Catégorie.



VERTICALEMENT

1. Ville du Mali.

MOTS CROISÉS LE MONDE



MOTS CROISÉS

Problème n° 10-040

HORIZONTALEMENT

I. Risque de vous couper les bras. — II. Bon coureur, mais c'était pour avoir la main. Bon coureur aujourd'hui disparu. — III. Île d'Indonésie. Assure la liaison. S'accroche au ventre. — IV. Bouts de mots. Pour séduire une vierge. Sur le retour. — V. Psittacidé. Quand les signes prennent la parole. — VI. S'accroche à tout. Personnel. — VII. A un air pincé dès qu'il se met à jouer. — VIII. Passait de la plume au crayon sans problème. Fait du bien aux cheveux. — IX. Nymphé inspiratrice. Petite brisure. — X. Qu'il a fallu relever. Grande partie du monde.

VERTICALEMENT

1. Mettre fin à l'alimentation. — 2. Se voit par transparence. Donen du plaisir dans la descente. — 3. Éviter les fuites en attendant mieux. — 4. Ouverture sur le bar. Belle portugaise. — 5. Chez Barack Obama. Bague-

naudier. Personnel. — 6. Crie comme une bête. Mise au secret. — 7. Évite les échanges avec les voisins. — 8. Suivi chemin faisant. Passe à Limoges et à Chinon. — 9. Gaz intérieur. Os. — 10. Transmet les vibrations. Pour retrouver ses esprits. — 11. Assure l'existence. Dormeur édenté. — 12. Petite gourmandise pour petite faim.

SOLUTION DU N° 10-034

Horizontalement

I. Écrivain. — II. Nouvelle. CIA. — III. Élargie. Ph. — IV. Rodée. Igloos. — V. Gré. Titra. Tu. — VI. II. Baleinier. — VII. Vanité. Le. Râ. — VIII. Og. G. Ale. vin. — IX. Regroupe. Ont. — X. Essentielles.

Verticalement

1. Énergivore. — 2. Coloriages. — 3. Ruade. Gs. — 4. Ivre. Bigre. — 5. Végétation. — 6. Ali. Île. Ut. — 7. Iléite. Api. — 8. Lé. Grillée. — 9. Planée. — 10. Écho. Vol. — 11. Ui. Utérine. — 12. Rassurants.

Philippe Dupuis

Les artisans de la table

SPECIALITÉ SLOVENIA BOUCHERIE CHARCUTERIE

Fête des mères

Préparation de commandes spéciales!

Agneaux du Québec Volailles nourries au grain Gamme de viandes fraîches Epicierie fine

3653, BOUL. ST-LAURENT, MTL Tél.: 514-842-3558 Fax: 514-842-3629

www.chezlatina.com 514.273.6561

185 St-Viateur Ouest (coin Esplanade), Montréal

C'est le temps des grillades... et la fête des mères!

Nos artisans bouchers proposent :

- Les brochettes de saumon et pétoncles sauce au citron
- Le tournedos de lapin au piment d'espelette et canneberges
- Les brochettes d'onglet marinées aux échalotes, sauce Roquefort

Le Chef et son équipe proposent*:

- Les ris de veau aux morilles
- Les cuisses de canard confites à l'orange et au gingembre
- Le saumon aux deux moutardes et aux asperges
- L'authentique gratin Dauphinois

*réservation requise 48 heures à l'avance

NOURRI AU GRAIN LES VOLAILLES & GIBIERS FERNANDO GRAIN FED

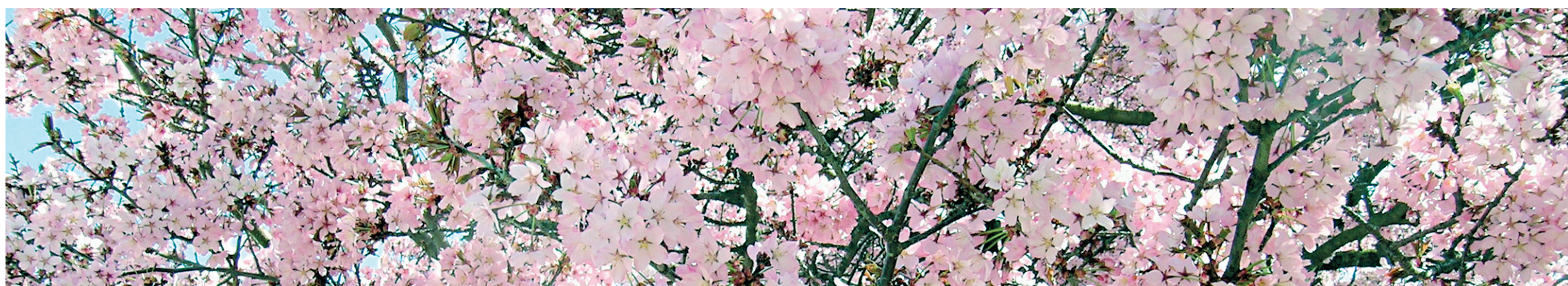
Volailles & Gibiers FERNANDO

Fête des Mères CAILLES, CORNOUILLES, LAPINS ET PINTADES FARCIES RÔTI AGNEAU DU BAS-SAINT-LAURENT MAGRET CANARD FOIE GRAS CHARCUTERIE MAISON

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

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Véronique Langlois au 514.985.3457 ou vlanglois@ledevoir.com

JARDINS



PHOTOS JEAN-CLAUDE VIGOR

Jardiner, c'est bon pour le moral!



JEAN-CLAUDE VIGOR

Chers lecteurs de cette page Jardins, la saison passée, je terminais ma chronique par ces mots: «Amis lecteurs, merci de m'avoir lu et suivi durant toute cette saison et, enfin, pensez au pauvre petit jardinier migrateur obligé de

cultiver son art sous des cieux plus cléments...»

Ah! Bravo. La Normandie fut ensevelie dans les tempêtes de neige à répétition et notre Belle Province, en sueur, dans la transpiration d'un printemps en lever de rideau... à 26 °C. Voilà des conditions météorologiques susceptibles de décontenancer. Mais, rassurez-vous, ni toutes ces tergiversations sur les changements climatiques ni les poussières des éruptions volcaniques n'auront raison du moral du jardinier.

D'ailleurs, l'automne dernier, les fleurs de mes colchiques étaient au rendez-vous, et ce printemps, l'invasion territoriale de mes platebandes par une horde de petites fleurs, sosies des pissenlits, que l'on surnomme tussilages*, me fait

réaliser qu'on commence toujours par s'agenouiller au début de la saison de jardinage, par mettre le nez quasiment dans la terre pour, armé d'une griffe d'arrachage, l'œil exercé à dépister les rhizomes ensevelis, attaquer énergiquement le désherbage sélectif.

Bref, entre les floraisons du tussilage et de la colchique, voilà quelques bons mois de bonheur dont il faudra profiter au maximum. Puis, fidèle à cette maxime: «Le jardinage, c'est l'art de perdre son temps... Mais quel grand art!», pratiquons notre art en rêvant!

* *Tussilago farfara*, ou pas-d'âne, une espèce de la famille des *Asteraceae* (composées), autrefois appelée *Filius ante patrem*, le «fils avant le

père», parce que cette plante a la particularité de fleurir bien avant sa feuillaison.

Les scientifiques redécouvrent qu'il n'est pas de meilleur antidote au stress que la vue d'un joli jardin. Je vous invite donc à goûter les plaisirs du monde végétal et à les partager tout le long de cette saison 2010.

Vous aimeriez que je traite d'un sujet en particulier...

Vous désirez que je réponde à votre question... Vous acceptez que le jardinier prenne son temps...

Ecrivez-moi:
jeanclaudevigor@videotron.ca

Rendez-vous sous les cerisiers

O-Hanami, «regarder les fleurs», est une pratique vieille de plusieurs siècles; elle aurait commencé durant la période Nara (710-784), à l'époque où la dynastie chinoise Tang a fortement influencé le Japon. Les fleurs des cerisiers (*Sakura*) étaient à l'origine annonciatrices de la saison de plantation du riz.

Les gens croyant à l'existence de dieux à l'intérieur des arbres, l'empereur Saga, de la période Heian, a adapté cette coutume et a créé des fêtes de «contemplation des fleurs», où on consommait saké et mets divers sous les branches des cerisiers en fleurs dans la cour impériale à Kyoto. Voilà le début d'O-Hanami.

Aujourd'hui, la coutume existe toujours. Durant la période de floraison des cerisiers, les Japonais partent pique-niquer en famille ou entre amis sous ces arbres. La progression de l'écllosion des boutons de fleurs des cerisiers s'étend sur environ un mois, d'Okinawa au sud jusqu'à Hokkaido dans le nord du Japon.

Hélas! Peu rustiques chez nous, les cerisiers japonais fleurissent difficilement ici. Qu'à cela ne tienne, nous nous contenterons de nos nombreux et magnifiques pommiers.

Comme il est normalement interdit de pique-niquer dans les lieux du Jardin botanique, seules les personnes qui auront réservé leur boîte à lunch pour-



Au Jardin du Luxembourg à Paris, la grandiose floraison d'un cerisier du Japon.

ront participer au pique-nique.

Rendez-vous le dimanche 23 mai, dès 11h30. Évitez d'apporter des chaises, elles martyrisent la pelouse; évidemment, la traditionnelle couverture est la bienvenue. Faites

vite! Les places sont limitées.

Des boîtes à lunch japonaises seront distribuées sur place pour tous ceux qui auront payé à l'avance. Coût: 23 \$ pour la boîte à lunch, avec une boisson non alcoolisée.

Date limite d'inscription: 12 mai. Pour s'inscrire, on doit téléphoner, du lundi au vendredi, de 9h à 16h, au 514 872-0607. Note: le prix de la boîte à lunch n'inclut pas les frais d'entrée au Jardin botanique.

La semaine du jardinier

■ Samedi 1^{er} mai – Saint-Joseph, fête des Travailleurs. Quelle coïncidence! Ne rien faire dans le jardin pour fêter les travailleurs! Toujours respectueux du calendrier lunaire... Hum! Aujourd'hui, c'est un noeud lunaire... et on n'intervient pas au jardin... Dit-on!

■ Dimanche 2 mai – Saint-Boris. Fin du noeud lunaire à 10h; je vais enfin pouvoir installer mon nouveau hamac. Un outil de jardinage fort sollicité qui finit par s'user! Le calendrier lunaire indique un après-midi «Fruits». Bon temps pour transplanter mes gadelliers, framboisiers et cassissiers.

■ Lundi 3 mai – Saint-Philippe et Saint-Jacques. La prochaine pleine lune étant le jeudi 27 mai, ça augure bien pour une période sans gel à Montréal, le 10 mai étant considéré comme la fin des gelées. Mais bon! C'est le temps de semer dans le potager tous les légumes «des vieux pays»: radis, carottes, pois, laitues, etc. Pour ceux qui aiment la fraîcheur.

■ Mardi 4 mai – Saint-Sylvain. Faute de pouvoir accueillir dans nos jardins des cerisiers du Japon, dont le manque de rusticité ne leur permet pas de résister aux forts écarts de température du climat montréalais, optons pour des pommiers, qui remplacent avantageusement les Sakuras.

■ Mercredi 5 mai – Sainte-Judith. Voici une autre solution: opter pour un cerisier à grappes européen: le *Prunus padus* «Colorata», apprécié pour son port pyramidal, pour

petit jardin. Rameaux bruns portant des feuilles allongées de couleur pourpre au printemps, puis vert foncé au-dessus et vert bleuté au-dessous en été, virant au jaune à l'automne. Grappes de fleurs roses parfumées. Arbre de taille moyenne, à croissance rapide. Superbe. Exposition au soleil ou à mi-ombre. Sol ordinaire, même calcaire, pas trop sec.

■ Jeudi 6 mai – Sainte-Prudence et Saint-Jean Porte latine. Si vous êtes fatigué de vos hydrangées «Annabelle», optez pour cette nouveauté de Proven Winners, l'hydrangée «Incrediball» MD: des tiges solides qui ne plient pas, des inflorescences de 30 cm de diamètre, beaucoup plus florifère que l'hydrangée «Annabelle». Aussi disponible avec des bractées roses sous le nom d'hydrangée «Invincibelle MD Spirit».

■ Vendredi 7 mai – Sainte-Gisèle. Si vous habitez la région de Montréal, que votre terrain jouit d'une bonne protection contre les vents, voici un arbre magnifique pour le soleil ou la mi-ombre: le *Cercidiphyllum japonicum* «Red Fox», disponible au comptegouttes. Mais si vous en trouvez un, vous tomberez sous le charme! Son feuillage est dense, sa coloration d'automne va du jaune à l'abricot et ses feuilles dégagent un doux parfum de caramel. Il pousse dans un sol humide mais bien drainé. Il ne nécessite aucune taille. Mon choix!

POUR VOTRE BIBLIOTHÈQUE

Voici un manuel pratico-pratique, bien illustré, qui rend accessible la réalisation de toutes formes de potagers écologiques: dans la cour, au jardin communautaire, sur un balcon ou sur les toits.

L'auteure, l'agronome Lili Michaud, décrit la culture d'une quarantaine de plantes choisies pour leurs atouts en santé et offre un tableau sur la conservation des légumes.

Vous saurez comment réaliser votre projet de potager et, si vous n'avez qu'un balcon, vous apprendrez comment fabriquer un contenant à réserve d'eau pour cultiver tomates et autres légumes.

Pour en savoir plus: www.multim.com, puis cliquez sur «feuilleter ce livre». Vous y verrez la table des matières et l'introduction.

■ Mon potager santé, Lili Michaud, Éditions MultiMondes, 2010, 368 pages, 27,95 \$.



La *Pulsatilla* est une petite plante vivace courageuse qui montre le bout de son nez dès les premiers rayons chauds du soleil.

La fragile beauté de la *Pulsatilla vulgaris*

Timide sous son capuchon, une petite plante vivace courageuse montre le bout de son nez dès les premiers rayons chauds du soleil. D'une pilosité remarquable qui couvre ses feuilles, sa tige, ses boutons et même la face externe de ses pétales, cette petite renonculacée sort de terre pour laisser s'épanouir une multitude de jolies fleurs pourpres, rouges ou blanches.

Encore souvent nommée anémone pulsatille, elle préfère les terrains calcaires et bien drainés. Ses fleurs ne s'ouvrent qu'au soleil et se referment complètement à la moindre goutte de pluie. Une espèce indigène au Canada, l'*Anemone patens* var. *multifida* (ou *Pulsatilla patens* var. *multifida*), prospère du Yukon jusqu'à l'extrémité ouest de l'Ontario. C'est d'ailleurs l'emblème floral du Manitoba. Voilà une bien jolie petite plante, facile de culture, au charme irrésistible qui sait accueillir les jardiniers, lors des premiers travaux dans les massifs de vivaces.

Plus rare, une variété introduite en 1993 par Jelitto Staudensam, grainetier allemand à Schwarmstedt, en Allemagne, qui est spécialisé, entre autres choses, dans la sélection des vivaces de semis: elle se nomme *Pulsatilla vulgaris* «Pappageno». Ses fleurs découpées et semi-doubles se retrouvent dans diverses teintes. Le hic, elle est plus jolie... mais aussi plus fragile! Zone 5.

Les artisans
de la Terre

OUVERT DIMANCHE
FÊTE DES MÈRES

MARIE VERMETTE inc.

Fleurs, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal

Livraison

1 877 272-2226

514 272-2225

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Véronique Langlois au 514.985.3457 ou vlanglois@ledevoir.com