



JEAN-CLAUDE POITRAS

Les Pop Up Stores sont le phénomène le plus *hype* du moment qui fait vibrer autant les passionnés de design que les férus de pub et de mise en marché > Page D 4

PLAISIRS

TOURISME / NOUVELLE-ZÉLANDE

Le «pays du long nuage blanc» et la Coupe du monde de rugby



Le Viaduct Harbour d'Auckland.

OFFICE DE TOURISME DE NOUVELLE-ZÉLANDE

La Coupe du monde de rugby se tiendra du 9 septembre au 23 octobre en Nouvelle-Zélande. Une occasion de découvrir la verdoyante île du Nord, tout en suivant le XV canadien.

MARIE-MORGANE LE MOËL

Auckland — Avis aux amateurs du ballon rond: pour suivre la Coupe du monde de rugby, il ne faudra pas hésiter à emprunter les routes sinueuses du «pays du long nuage blanc». Car le XV canadien jouera dans pas moins de trois villes, à diverses extrémités de l'île du Nord.

C'est dans la plus importante ville du pays, Auckland, qu'il convient néanmoins de débiter sa visite dès notre arrivée. La métropole de 1,2 million d'habitants où aiment à s'engouffrer les vents marins est plaisante, multiculturelle. Bien avant l'arrivée des colons, qui ont laissé de beaux immeubles victoriens, le site fut peuplé par des Maoris.

Le XV canadien jouera dans pas moins de trois villes, à diverses extrémités de l'île du Nord

Pour mieux comprendre l'histoire d'Auckland, il faut passer par son muséum, qui présente en particulier une riche collection maorie. Ce peuple venu de l'est de la Polynésie est arrivé en Nouvelle-Zélande il y a quelque 1000 ans et a réussi à préserver sa culture. Aujourd'hui, il représente 14 % de la population, et les Iwis — les tribus — conservent leurs traditions.

Le musée propose d'ailleurs un bel exemple de *marae*, une maison commune traditionnelle, et de magnifiques canots. L'institution organise aussi des spectacles culturels, une première approche intéressante pour s'initier au monde maori. Sur scène, de jeunes artistes font des démonstrations d'armes traditionnelles tout en chantant. Le tout s'achève, bien sûr, sur un tonitruant *haka*, la danse de guerre devenue célèbre depuis que l'équipe de rugby de Nouvelle-Zélande se l'est appropriée.

Ce *haka* aurait été créé par le chef Te Rauparaha, poursuivi par une tribu adverse et obligé de se cacher. Depuis, *Ka mate* — «Je meurs» — et



Le stade d'Eden Park à Auckland, où se déroulera la finale de la Coupe du monde de rugby.

MARIE-MORGANE LE MOËL

Ka ora — «Je vis» — sont devenus les cris de ralliement des équipes de rugby néo-zélandaises.

Pour compléter la visite, on peut aller sur le mont Eden, qui domine les deux ports d'Auckland, et suivre Prince, un guide de l'organisation maorie Tamaki Hikoï. Sur les sites des anciens cratères qui forment la région, des fortifications maories se dressaient autrefois.

Prince évoque l'histoire de sa famille, sa joie de voir la création d'un parti maori et l'importance de sa langue, seconde langue officielle avec l'anglais. Et il raconte aussi, bien sûr, encore une fois, la signification du *haka*. Qu'on se le dise: il sera impossible de quitter la Nouvelle-Zélande sans en connaître les paroles par cœur! «Un jour, j'ai discuté avec un *rugbyman international* qui avait été confronté au *haka*: il l'avait compris comme il faut, c'est un défi qui élève le courage des deux camps», affirme Prince.

En plus de son histoire, Auckland propose des

plaisirs variés. Dans le quartier du Viaduct, au cœur de la ville, bars et restaurants rivalisent d'activité. On peut aussi préférer une expérience plus sportive en embarquant à bord de l'un des voiliers qui ont disputé la Coupe de l'Amérique. «Auckland compte un bateau pour quatre habitants», affirme même le skipper.

Dans la ville natale du célèbre navigateur Sir Peter Blake, le rugby ne saurait donc tout éclipser. Juste à côté, on peut prendre un des ferrys menant vers les îles du golfe d'Hauraki. Pour les amateurs de randonnée, il faut conseiller une excursion d'une journée sur l'île de Waiheke, riche en sentiers et en vignobles, à quelque 35 minutes en bateau.

Un peu plus au nord, le XV canadien jouera le 14 septembre contre Tonga, à Whangarei, dans une région de plages splendides. Mais c'est en réalité au sud, dans la ville de Napier, que l'équipe des Canucks passera le plus de temps puisqu'elle

affrontera la France le 18 septembre et le Japon le 27 septembre. Direction Napier, donc, à environ sept heures d'Auckland en passant par de petites routes étroites, où l'on rencontre bien plus de moutons que d'habitants.

Il y aurait même ici 40 millions d'ovins pour quelque 4 millions de Néo-Zélandais, disent les mauvaises langues. Il est recommandé de s'arrêter en chemin, ne serait-ce que pour visiter Rotorua, l'un des berceaux de la civilisation maorie où l'on pourra assister à d'innombrables spectacles culturels.

Mais Rotorua est surtout au centre d'une région à forte activité géothermique; on s'y balade dans des parcs remplis de merveilles géologiques, lacs vert fluorescents ou rivière d'eau brûlante.

VOIR PAGE D 3: NOUVELLE-ZÉLANDE

PLAISIRS

TOURISME

À Aix-en-Provence, qui est pour moi une ville quasiment piétonne et extrêmement commerçante (magasins de mode, librairies, parfumeries et marchés), les indications par petits panneaux discrets ne font pas dans le théâtre de l'archevêché, mais dans les noms de boutiques. Donc, première à gauche après Sonya Rykiel, continuez tout droit jusqu'à la pizzeria La Grange, pour filer jusqu'à Chacok. À la boutique du Chat Réveur, vous êtes presque arrivé...

Long-courrier

Après la Petite Sirène?

«Nous serons au nord de l'Allemagne, précisément à Rostock, en octobre, pour 2deux semaines. Nous désirons nous rendre au Danemark pour quelques jours et nous prendrons le traversier pour Gedser. Avez-vous des suggestions pour la visite de Copenhague et une adresse où loger qui soit centrale?»

Claire Vallée, Montréal



LIO KIEFER

cer par la Petite Sirène qui se trouve à l'entrée du port...

Ensuite, passez par le Kastellet, un très jolie caserne au milieu d'un marécage, et avec un peu de chance vous tomberez au beau milieu d'un exercice militaire... Ensuite, l'église Saint-Alban, et à côté, la fontaine Gefion. Puis la place Amalienborg et l'église de Marbre. Derrière cette

église se trouve l'entrée du parc de Konges Have où on peut visiter le château de Rosenborg. Dans le centre-ville, Nyhavn, avec ses différentes façades (comme des maisons de poupée), et Radhuset (l'hôtel de ville), la Rundetårn, Stroget (principale artère commerciale), St-Nicolaj Kirke (église St-Nicolas), et traversez la cour du château de Christianborg avec la relève de la garde.

Dans le sud de la cité: Christiania, un village dans la ville autogéré par ses habitants, principalement des artistes, et qui en revendique l'autonomie. Un peu anarchiste au niveau de la circulation. Puis l'église de Notre Sauveur et son clocher

en spirale au sommet duquel on atteint une vue de la ville.

Les canaux en bateau, les reconstitutions dans le port et les balades à vélo (un système comme à Montréal) sont également des attractions prisées. Il y a aussi Tivoli, le plus vieux parc d'attractions en Europe. Très désuet, mais visitable.

Comme Copenhague est une ville plutôt chère, une Visit Card n'est pas un luxe. Renseignements: <http://wikitravel.org/en/Copenhague#b>, www.visitdenmark.com/fr/frankrig/fr/menue/tourist/inspiration/storbyferie/kopenhavn/copenhague-sas.htm.

Pour ce qui est de l'hôtel, chaque fois que je suis à Copenhague, je dors sur un bateau ami qui ne fait pas dans l'hôtellerie. Je vous conseille de choisir un B&B sur cette page: www.bedandbreakfast.com/fr/copenhague-denmark.html. Pour un bateau-hôtel: www.cphliving.com/page1.html.

Sachez également que les fins de semaine sont copieusement arrosées par les Allemands et les Suédois, ainsi que les «locaux».

Cape... Code de mauvaise conduite géographique

À la suite d'une question sur Cape Cod, j'ai fait un fou de moi-même en confondant sans vergogne le Maine et le Massachusetts. Quelques lecteurs ont tenu à préciser l'offense, avec

raison. En voici quelques-uns.

«Merci beaucoup d'avoir fait publier mon courriel dans votre chronique. De cette façon, comme vous le disiez, les lecteurs de Devoir que l'endroit intéresse pourront éviter le site problématique. Je tenais cependant à vous signaler que Cape Cod est une région, et non une municipalité, et que cette région est située dans le Massachusetts, et non dans le Maine; le site que vous m'avez recommandé (www.seasiderentals.com/) ne concerne d'ailleurs que la location de propriétés de ce dernier État.»

Yann Rousset

«Concernant votre réponse à Yann Rousset, il peut bien écrire au bureau de tourisme du Maine, mais c'est fort probable que le Tourisme du Massachusetts serait plus concerné par son expérience.»

Rochelle Pomerance

Je n'implore aucune clémence, mais je tiens à préciser certains points. J'aime autant Cape Cod que les lentilles, c'est-à-dire avec une grande retenue et une certaine envie d'espacer les rencontres. J'ai couvert plusieurs fois des compétitions de sport dans la région et les îles, aussi extrêmes que la boxe féminine et un championnat mondial de billes avec des pros de 8 à 12 ans.

Des spectateurs fébriles, des vagues très vagues, des cris de cow-boys aquatiques et des lieux très communs.

J'ai vécu les mêmes sensations à Wildwood, qui, comme chacun le sait, est au New Jersey. Je préfère de très loin Cape May, au New Jersey, ou les plages du Rhode Island.

Notez que le guide Ulysse sur Cape Cod et les îles environnantes (www.planetmonde.com/2011/guide-ulyse-cape-cod-nantucket-martha-s-vinyard-le-seul-guide-en-francais-pour-decouvrir-cet-incomparable-lieu-de-villégiature), coûte 24,95 \$ (184 pages).

Clin d'œil

À Aix-en-Provence, qui est pour moi une ville quasiment piétonne et extrêmement commerçante (magasins de mode, librairies, parfumeries et marchés), les indications par petits panneaux discrets ne font pas dans le théâtre de l'archevêché, mais dans les noms de boutiques. Donc, première à gauche après Sonya Rykiel, continuez tout droit jusqu'à la pizzeria La Grange, pour filer jusqu'à Chacok. À la boutique du Chat Réveur, vous êtes presque arrivé...

À suivre

Depuis une quinzaine de jours, le blogue «Voyager avec Lio» a pris un sous-titre estampillé «Taïna, Papa et la France», où ma fille donne chaque jour ses commen-

taires sur les lieux visités et où j'ajoute en fin de blogue des adresses et des trucs.

Comme vous êtes très nombreux à laisser des questions à mon adresse courriel du Devoir, je vous invite à continuer, mais en passant par les archives du blogue www.ledevoir.com/liokiefer, avec les régions Paris, Provins, Ardèche, Toulouse, Camargue, Aix-en-Provence et Corse.

À lire

■ Si vous allez en Corse, emparez-vous des livres traitant des légendes corses (www.tarranobonicardo.com/contelegend/0_legendes.htm), et spécifiquement ceux qui s'attardent aux Mazzeri (www.ledevoir.com/art-de-vivre/voyage/40567/corse-le-berger-des-ames). S'attarder aux livres de Jean-Claude Rogliano, un ami de longue date qui est spécialiste des légendes corses et des Mazzeri.

■ Les guides du Routard et de Lonely Planet sont plein d'exactitudes et de lieux contournables aux Porte Vecchio, Bonifacio, Ajaccio et Calvi de ce monde.

Pour vos questions, bonnes adresses, découvertes, trucs, envies, bons et mauvais souvenirs de voyage: lkiefer@ledevoir.com. Pour mon blogue: www.ledevoir.com/liokiefer.

Bon voyage

SOUPER-CONFÉRENCE

Vous êtes invité(e)s à notre souper-conférence sur l'Afrique du Sud

MARS 2012 ♦ 23 jours

DATE: mardi 30 août à 17H30

LIEU: Restaurant l'Évidence, 3619 St-Denis

ENTRÉE: sur réservation

RÉSERVATION: 514-844-0407 / culturelsvip@qc.aira.com

LES GRANDS VOYAGES DE CULTURE DE 23 JOURS ET PLUS

VOYAGES CULTURELS VIP
3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.COM

SOUPERS-CONFÉRENCES

AFRIQUE DU SUD > 30 août 2011
23 jours ♦ MARS 2012

VIETNAM - CAMBODGE > 6 septembre 2011
23 jours ♦ NOVEMBRE 2011 / MARS 2012

THAÏLANDE - LAOS > 13 septembre 2011
23 jours ♦ NOVEMBRE 2011 / MARS 2012

BRÉSIL > 20 septembre 2011
22 jours ♦ OCTOBRE 2011 / JUIN 2012

ARGENTINE > 27 septembre 2011
24 jours ♦ NOVEMBRE 2011 / FÉVRIER 2012

LIEU: Restaurant l'Évidence, 3619 St-Denis

ENTRÉE: sur réservation HEURE: 17H30

RÉSERVATION: 514-844-0407 / culturelsvip@qc.aira.com

VOYAGES CULTURELS VIP
3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.COM

RENCONTRES D'INFORMATION



À MONTRÉAL, LE DIMANCHE 28 AOÛT 2011
LIEU: AUBERGE UNIVERSEL - 5000 SHERBROOKE EST

10h30

- VIETNAM & CAMBODGE -
Départs: 16 jan. & 6 fév. 2012

- SEYCHELLES, RÉUNION & MAURICE -
Départ: 5 mai 2012

12h15

- TONKIN & YUNNAN -
Départ: 7 avril 2012

- COSTA RICA -
Départ: 10 mars 2012

14h00

- LES AÇORES -
Départ: 28 juin 2012

- LE PÉROU & LA BOLIVIE -
Départ: 30 mars 2012

www.voyages-lambert.com
1.800.667.8042

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

HÔTEL PUR

La Table est mise dans Saint-Roch

DIANE PRÉCOURT

Québec — C'était attendu. La Table est maintenant mise à l'hôtel Pur, dans l'émergent Nouveau Saint-Roch de Québec. D'aspect convivial propre aux rencontres de toutes sortes, l'aménagement de ce restaurant tout neuf comporte deux longues tables communes où les clients peuvent socialiser et échanger, puis d'autres individuelles pour les repas plus intimes.

Habillé d'immenses fenêtres collées à la vie du quartier, Table s'ouvre d'abord sur une grande plateforme qui conduit au bar. Et la carte, bien qu'inspirée de la formule tapas, propose des plats beaucoup plus copieux.

Mijoter son propre menu

Ainsi, on mijotera son propre menu principal en baladant ses choix parmi les quelques dizaines de propositions d'entrées du chef François Privé, où se mêlent différentes influences, passant des calmars aux pieuvres, du chèvre et tomates aux minibus, du calzone aux pétoncles des îles de la Madeleine, de l'agneau au macaroni fromagé et truffé, de la polenta aux fromages du Québec et aux frites maison...

Quelques-uns de ces plats sont aussi disponibles en com-



L'aménagement convivial du restaurant Table à Québec comporte deux longues tables communes où les clients peuvent socialiser et échanger, et d'autres individuelles pour les repas plus intimes.

binaisons. Ah oui, il y a aussi les desserts, s'il vous reste un peu d'appétit après la succession des entrées. Le petit-déjeuner, lui, se décline en un grand choix de forfaits.

Quant à la carte des vins,

dont certains sont offerts au verre, elle propose notamment des importations privées.

L'aménagement de Table est l'œuvre de la designer new-yorkaise Stephanie Goto et de l'architecte montréalais Bruno Braën, qui en ont fait un endroit chaleureux dans un décor épuré. «Un mélange de modernité urbaine et de rusticité», confie Mme Goto.

L'hôtel Pur, dont les étages permettent une vue superbe soit sur le quartier, soit sur l'horizon montagneux et le fleuve Saint-Laurent, est doté de tous les services courants d'un établissement quatre-étoiles, mais c'est notamment le service comme tel, agréablement personnalisé, qui en fait sa marque

de commerce. Et contrairement à d'autres établissements du genre, l'aspect sobre du décor n'empêche nullement une ambiance chaleureuse.

Selon le directeur général, Vincent Dufresne, la terrasse qui devrait être aménagée éventuellement donnera sur la rue du Parvis, et donc sur l'église néogothique Saint-Roch arborant sa superbe rosace.

Intégré à la vie de ville qui grouille autour, l'hôtel Pur voisin la bibliothèque Gabrielle-Roy et de nombreuses boutiques installées dans cet arrondissement dorénavant branché, dont celle du designer Philippe Dubuc.

Le Devoir

VOIR AUTREMENT

NEW YORK

POUR SORTIR DES SENTIERS BATTUS

7 au 10 octobre 2011

SAN FRANCISCO

POUR SON ART DE VIVRE UNIQUE

2 au 7 novembre 2011

LA LOUISIANE

POUR SES MUSIQUES ET SES SAVEURS

12 au 16 avril 2012

WWW.SNTOURISMECULTUREL.COM

1 888 569-4040

SN
Tourisme culturel

Le Devoir à l'honneur

Notre collaboratrice Hélène Clément a reçu samedi dernier en Martinique le prix Pierre Alier, remis à des femmes et des hommes qui font connaître la culture et le patrimoine martiniquais au Québec.

Ce prix lui a été décerné pour ses actions et l'ensemble de ses articles dans Le Devoir par TakTakMartinique, une agence de promotion de l'activité rurale, du tourisme et du patrimoine martiniquais.

Le D' Pierre Alier, qui est âgé de 105 ans, a été chirurgien, politicien et premier adjoint à la mairie de Fort-de-France de 1957 à 2001 aux côtés d'Aimé Césaire, ce poète, écrivain et homme politique décédé le 17 avril 2008 à l'âge de 94 ans. Ensemble, les deux hommes ont fondé en 1958 le Parti progressiste martiniquais. Nos félicitations à notre journaliste.

Le Devoir

PLAISIRS

TOURISME

En février 1931, un tremblement de terre a frappé la baie de Hawke, transformant à jamais la géographie de la ville de Napier, rapprochant des lambeaux de terre. «Avant le tremblement de terre, il y avait un manque de place pour construire», explique le guide Tony Mairs. Depuis, Napier a pu s'étendre. Surtout, elle fut reconstruite dans un style Art Déco, tous les architectes du pays venant tester ici leur créativité.



Le pont Akl Harbour d'Auckland.

OFFICE DE TOURISME DE NOUVELLE-ZÉLANDE

NOUVELLE-ZÉLANDE

SUITE DE LA PAGE D 1

Un peu plus loin, le magnifique lac Taupo est un paradis pour pêcheurs et kayakistes. Mieux vaut aimer la nature et la contemplation pour y séjourner, tant la région est tranquille. Plus au sud, le paysage change lorsqu'on atteint la baie de Hawke et son climat protégé. Napier — 55 000 habitants — est la plus grande ville de la région, étonnante à plus d'un titre.

En février 1931, un tremblement de terre a frappé la baie, transformant à jamais la géographie de la ville, rapprochant des lambeaux de terre. «Avant le tremblement de terre, il y avait un manque de place pour construire», explique le guide Tony Mairs, un sexagénaire qui passe sa retraite à faire découvrir sa ville. Depuis, Napier a pu s'étendre. Surtout, elle fut reconstruite dans

un style Art Déco, tous les architectes du pays venant tester ici leur créativité. Aujourd'hui, la petite municipalité est même «la capitale mondiale de l'Art Déco», affirme Tony. Avec ses centaines de maisons dans le style des années 1920 et 1930, Napier s'étend langoureusement face à la mer. À une vingtaine de kilomètres, il ne faut pas manquer un passage par le pic Te Mata.

Le mont surplombe les plaines d'Heretaunga et offre une vue vertigineuse qui permet de prendre la mesure de la région. Pour s'en remettre, une soixantaine de vignobles — on produit ici principalement du cabernet franc et du merlot — proposent des dégustations.

Pour terminer, et pour les plus ardents des fans de l'équipe à la feuille d'érable, la prochaine étape est Wellington, où le Canada affrontera la Nouvelle-Zélande le 2 octobre. Wellington, petite capitale située au creux d'une baie, est agréable, portée sur la gastronomie. Elle a aussi un musée magnifique sur le port, Te Papa, le musée de la Nouvelle-Zélande dont l'une des missions principales est de présen-

ver la culture maorie. Idéal, donc, pour réviser une dernière fois le haka, juste avant le match.

En vrac

Transport. De Montréal, de nombreux transporteurs aériens assurent des vols vers Auckland. Sur place, vols réguliers entre Auckland, Napier, Wellington et Whangarei par la compagnie nationale Air New Zealand. www.airnewzealand.ca. Déplacements. On peut louer une voiture (environ 45 \$ NZ par jour). À Auckland, la circulation en voiture est déconseillée durant la Coupe et certains stades n'auront pas de parkings accessibles. Des navettes seront mises en place pour les matchs. Le métro permet de relier facilement les principaux quartiers.

Hébergement. Des auberges de jeunesse aux hôtels de luxe, il y a diverses possibilités. À Auckland, l'hôtel de Brett pour son décor étonnant au centre-ville : www.hoteldebrett.com. On peut choisir de dormir sur les îles de la baie d'Auckland, accessibles par ferry. Aussi, il est possible de louer des

camping-cars. Enfin, des particuliers proposent des chambres ou des maisons durant la Coupe. À Napier: le Crown Hotel, dans le quartier agréable d'Ahuri: www.thecrownnapier.co.nz. Pour ses dégustations de vin et son panorama: le restaurant-hôtel Terroir du domaine viticole de Craggy Range, à côté de Napier. Terroir organise une journée spéciale pour les supporters lors du match France-Canada à Napier: www.craggyrange.com/Experience-Craggy-Range/Terrior-Restaurant.aspx.

À lire. En plus des guides traditionnels: *The Bone People*, ou «Les hommes du long nuage blanc», par Kerri Hulme, Booker Prize 1984. *L'âme des guerriers* par Alan Duff.

Renseignements. www.newzealand.com, www.aucklandnz.com, www.wellingtonnz.com, www.whangareinz.com. Renseignements sur les options d'hébergement durant la Coupe: www.newzealand.com/travel/rugby/accommodation/accommodation_home.cfm.

Collaboration spéciale

ÎLE D'ORLÉANS

Un chic resto-roulotte

DIANE PRÉCOURT

Île d'Orléans — La gastronomie à ciel ouvert, c'est là. Une halte sympathique dans un décor champêtre, c'est aussi là. Le plaisir de déguster en même temps des vins à la propriété, c'est encore là. Et la cuisine du Panache Mobile, le petit frère du réputé restaurant Panache de l'Auberge Saint-Antoine de Québec, est installée... dans une roulotte.

Aménagé sur le site du vignoble de Sainte-Pétronille, à l'île d'Orléans, Panache Mobile propose un menu simple aux couleurs régionales, arrosé des produits de la vigne. Vous achetez votre vin et on vous le sert au resto adjacent, une terrasse couverte qui donne sur le vignoble s'ouvrant au loin sur la chute Montmorency et le paysage montagneux.

Au départ, les propriétaires de l'auberge, la famille Price, avaient eu l'idée de promouvoir la gastronomie en faisant circuler une roulotte un peu partout dans l'île. Mais pour des raisons complexes au chapitre des autorisations, on a décidé de l'installer à demeure, au vi-

gnoble de Sainte-Pétronille. Et les gens en redemandent.

Ils ne rechignent même pas à y faire la queue pour s'arracher une place au soleil: il faut dire que faire la file au beau milieu d'un décor pareil est tout sauf désagréable. Il faut dire également qu'on a dirigé le couloir d'attente de façon à ce que les clients qui sont en train de manger n'aient pas l'impression d'avoir des dizaines de paires d'yeux dans leur assiette.

Le plat chouchou parmi ceux créés par le chef des deux Panache, Jean-François Bédard? La guédille au homard: au moment de notre passage, en effet, ça sortait à la pelle de la cuisine-roulotte.

Mais ce choix le dispute aisément à ceux du burger de bison ou encore des différentes salades, par exemple. Et le restaurant Panache possède depuis longtemps son jardin dans l'île d'Orléans afin de s'auto-provisionner en produits frais.

D'abord réservé aux réceptions spéciales, Panache Mobile roule sur sa première année d'ouverture au public sur une base quotidienne, de 11h à 17h jusqu'au 5 septembre (seulement

les samedis et dimanches du 6 septembre au 9 octobre). L'ouverture en soirée est limitée aux jours de présentation des Grands Feux Loto-Québec.

Quant à l'Auberge Saint-Antoine, la maison mère des deux restaurants Panache, elle surprend à chaque visite avec ses assises archéologiques et ses artefacts exposés un peu partout dans l'hôtel, jusque dans les chambres.

Le nouveau directeur général de ce Relais & Châteaux situé dans le Vieux-Québec, Jean-Louis Souman, a officié au chic Bristol de Paris pendant une trentaine d'années et il arrive avec sa besace de projets. À commencer par le bar, par exemple, «qui gagnerait à dégager un peu plus d'ambiance», dit-il. Aussi, on est en train de concevoir un programme pour les familles pendant la période des Fêtes.

L'auberge accueillera aussi les festivaliers dans son auditorium de 94 places à l'occasion du Festival de cinéma de la ville de Québec (FCVQ), qui se déroulera du 21 septembre au 2 octobre.

Le Devoir



PHOTOS AUBERGE SAINT-ANTOINE

La cuisine du Panache Mobile, le petit frère du réputé restaurant Panache de l'Auberge Saint-Antoine de Québec, est installée... dans une roulotte, au vignoble de Sainte-Pétronille, à l'île d'Orléans.

VOYAGES TRANSASIE 1672 Avenue Lincoln, Montréal, QC, H3H 1G9

Savoir plus: www.transasie.com

Tirage de 100% de rabais au cours des Séances d'informations à Montréal et Québec

EN 2012 Réalisez vos rêves de Chine

LES NOUVEAUX CIRCUITS EN 2012+MACAO

La Chine, 22 jours + Chengdu (le pays natal du panda, visite du Centre de recherche des pandas et du plus ancien système d'irrigation du monde). • Visites: Beijing-Xi'an - 3 gorges (croisière 5*) - Chongqing - Chengdu + Guilin - Suzhou - Shanghai - Guangzhou - Macao - Hongkong

DÉPARTS:

Le 13 mars 2 988 \$	Le 28 août 3 288 \$
Les 20 et 27 mars 3 088 \$	Les 4, 11, 18 et 25 sept. 3 199 \$
Les 3, 10, 17 et 24 avril 3 188 \$	Les 2, 9, 16, 23 et 30 oct. 3 199 \$
Les 1er, 8, 15, 22 et 29 mai 3 188 \$	Les 6, 13 et 20 nov. 3 088 \$

Pour plus d'info sur tous les circuits en 2012, veuillez visiter www.transasie.com ou nous contacter voyagestransasie@hotmail.com

2011 Rêve de Chine 14 jrs

Visites: Beijing - Xi'an - Guilin - Hangzhou - Xitang - Suzhou - Shanghai

Départs:

30 août, 6, 13, 20, 27 sept. 2 488 \$
4, 11, 18, 25 oct. 2 488 \$
1, 8 nov. 2 298 \$

2011 La Chine 22 jrs

à travers ses paysages

Visites: Beijing - Xi'an - Wuhan - Yichang - Trois Gorges (croisière 5*) - Chongqing - Guilin - Shanghai - Suzhou - Guangzhou - Hongkong

Départs:

2 août 3 658 \$
30 août, 6, 13, 20, 27 sept. 3 268 \$
4, 11, 18 oct. 3 288 \$
25 oct. 3 098 \$
1, 8 nov. 2 998 \$

Payement par Carte Crédit Sans frais de transaction

SÉANCE D'INFORMATION

À Montréal

Le 27 août 2011, à notre bureau

13h à 15h > La Chine

À Québec Le 10 sept. 2011

10h à 11h30 > La Chine 22 j.

13h30 à 15h > La Chine 14 j. et 18 j. (La Chine Sauvage)

Hilton Québec

1100, boul. René-Lévesque Est, Québec

Le tarif incroyable, Le voyage le plus aisé

La Chine 20 jrs

À partir de 2 588\$+

Le seul départ: 30 oct. 2011

Visites: Beijing - Xi'an - Shanghai - Suzhou - Chongqing - Trois Gorges (croisière) - Guangzhou - Hongkong

Tél.: 514 932-8388/1 888 932-8388

Télécopieur: 514 932-3688

Courriel: voyagestransasie@hotmail.com

Prix valide jusqu'au 31 août 2011. Prix par pers. en occupation double incluant: 1. Les hôtels; 2. Les transports internationaux et locaux; 3. Billets d'entrées; 4. Tous les repas et soirées culturelles; 5. Les services de guides francophones; 6. Taxes et coût de la contribution au fonds d'indemnisation des clients des agences de voyages. Permis du Québec - 702844



La terrasse du Panache Mobile, qui donne sur le vignoble, s'ouvre au loin sur la chute Montmorency et le paysage montagneux.

PLAISIRS

DESIGN

Nous vivons à une époque où les vieux principes d'affaires et de commercialisation ne fonctionnent plus. Pour réussir, en 2011, il faut penser autrement en osant se démarquer pour enfin ne plus répondre à la demande, mais bien la créer. Lancer un *concept store* pour un temps limité, en s'adressant directement aux consommateurs, donnant la sensation à chacun d'être membre d'un cercle intime et sélect, quelle belle idée!

Les Pop Up Stores, ou l'ère de l'éphémère



JEAN-CLAUDE POITRAS

Les Pop Up Stores sont le phénomène le plus hype du moment et le nouveau concept à la mode qui fait vibrer autant les passionnés de design que les férus de pub et de mise en marché. Ces magasins éphémères sont des microboutiques stylées mais temporaires qui nous font vivre une expérience unique (sitôt ouverts, sitôt fermés) le temps d'un week-end, d'une semaine ou d'un mois, en proposant des minicollections exclusives bien nichées ou des séries limitées. Cette nouvelle stratégie de marque célèbre la beauté de l'éphémère, du rare, de l'inédit, et provoque le *fashion buzz*.

L'idée aurait d'abord germé aux États-Unis en 2003 mais fut récupérée par la griffe de prestige japonaise Comme des garçons, en 2004, à Berlin. Plusieurs agences de style avaient souligné ces années-là l'originalité de cette opération de *branding* novatrice qui se doublait d'une formidable locomotive médiatique.

Pourtant, dans l'esprit des spécialistes du milieu, les Pop Up Stores ne semblaient représenter qu'une tendance marginale pour tenter de se démarquer l'espace d'un moment.

Au cours des trois dernières années, cependant, le concept émerge, d'abstrait qu'il apparaissait à plusieurs, s'est métamorphosé en une multitude de projets bien concrets qui n'en finissent plus d'évoluer, d'innover et de surprendre l'Europe tout entière, et se propage aujourd'hui à la vitesse grand V aux États-Unis et dans les pays asiatiques.

Les possibilités semblent désormais infinies, à chacun d'y mettre un peu de sa créativité et de son imagination. Nous vivons à une époque où les vieux principes d'affaires et de commercialisation ne fonctionnent plus. Pour réussir, en 2011, il faut penser autrement en osant se démarquer pour enfin ne plus répondre à la demande, mais bien la créer.

Lancer un *concept store* pour un temps limité, en s'adressant directement aux consommateurs pour

tester de nouvelles collections capsules, des gammes de produits distincts sur un marché bien ciblé, le tout en avant-première en donnant la sensation à chacun d'être membre d'un cercle intime et sélect, quel privilège et quelle belle idée!

Cette ambiance de fête et de scoop n'est pas sans rappeler le fameux dîner en blanc couronné d'un succès invraisemblable. Tous les chasseurs de tendances sont donc à revisiter l'esprit et la vocation des Pop Up Stores pour en faire des incontournables du nouveau *lifestyle* façon XXI^e siècle.

Un must de l'art de vivre

Pour certains, sillonner l'Europe branchée en caravane est devenu un nouveau mode de vie; l'été à Biarritz, l'automne à Paris, l'hiver à Barcelone et le printemps à Berlin, à bord de leurs boutiques ambulantes, est devenu leur but et leur raison d'être.

Pour d'autres, collaborer l'espace d'un long week-end à transformer un immeuble industriel vacant en loft *trendy* et y inviter une foule bigarrée *in et people* afin que celle-ci découvre, durant une célébration animée par un DJ bien coté, leurs collections de bijoux, de fringues, de lampes, d'objets ou de tableaux dans un décor hyper cool en dégustant des produits régionaux délicieusement typiques, tout cela est devenu un *must* de l'art de vivre et une mission personnelle à atteindre.

De la vision globale de la planète terre des 25 dernières années, le monde est en train de se redéfinir en mode «glocal». Pendant ce temps, les multinationales surfent sur la vague avec Hermès qui balade son Silk bar de Hong Kong à Rio de Janeiro, idem pour Guerlain, Chanel, Nescafé, Nespresso, Prada, Nike, Crate & Barrel, Tommy Hilffiger... des *pop stars* de l'art de vivre actuel.

Au Québec, seule la société qui est à l'origine de Muvbox, le conteneur maritime recyclé et alimenté à l'énergie solaire qui se retrouve aux quais du Vieux-Port de Montréal et qui ne cesse de nous charmer l'été en offrant le homard des lacs depuis 2009, a flairé la tendance. Effectivement, l'entrepreneur visionnaire Daniel Noisieux a conçu, avec la complicité de l'agence Sid Lee, une boîte écolo chic qui, depuis peu, est installée et s'illustre déjà brillamment au pied très emblématique de la tour Eiffel. Chapeau, monsieur Noisieux!



SPENCER PLATT GETTY IMAGES/AGENCE FRANCE-PRESSE

Le Pop Up Store de J.C. Penney à New York ne fut ouvert que pendant 24 jours il y a quelques années... L'idée de ces microboutiques stylées qui font vivre une expérience unique le temps d'un week-end, d'une semaine ou d'un mois aurait d'abord germé aux États-Unis en 2003.

Nicola Formichetti, cet Italo-Japonais de 34 ans, nouveau grand nom de la mode, risque de mettre en lumière de façon éclatante la révolution que pourraient représenter les Pop Up Stores pour l'avenir du commerce au détail. Ce génie de la provocation, directeur artistique de la maison Thierry Mugler, directeur mode de Vogue homme Japon et styliste atitré de Lady Gaga (on lui doit notamment la célèbre robe «robe en viande»), lancera en grande pompe sa propre marque pour 2012, lors de la Fashion Week de New York, du 8 au 21 septembre prochain.

Pour l'occasion, le créateur délinquant et l'icône d'un nouvel esthétisme exposera sa vision de la mode au Pop Up Store Nicola's, dans le quartier Tribeca, tout cela partagé et sublimé entre humour, fantasmagorie, délire et déraison.

CARNET DE STYLE

Un bijou d'exposition

Pour ses 90 ans, le Musée McCord déballe ses trésors. La collection nous dévoile 90 trésors, 90 histoires échelonnées sur 90 ans jusqu'au 11 septembre, une petite merveille!

David Beckham s'expose chez H&M

Le footballeur anglais et l'idole des *people* David Beckham vient d'annoncer qu'il s'est associé au suédois H&M afin de distribuer sa collection de sous-vêtements. H&M prévoit un lancement en grande pompe de la griffe Bodywear by David Beckham pour en février 2012.

GASPÉSIE

Les jardins internationaux se font ludiques

CLAUDE MORIN

Grimper une ou plusieurs échelles de corde, se sortir la tête par l'ouverture d'une fourmière géante, actionner une pompe pour activer les bulles d'un jardin d'algues, regarder la mer par d'immenses hublots ou tout simplement relaxer sur un lit de hamacs, cela entraîne une perception pour le moins originale de l'espace jardin. Ce mandat est de nouveau respecté aux Jardins de Métis, à l'entrée de la Gaspésie, avec le 12^e Festival international de jardins.

Cette année, des architectes-paysagistes new-yorkais y ont un statut privilégié avec la conception de trois nouveaux jardins axés sur des observations visuelles, en lien avec la

proximité de la mer aux jardins de Métis: *Making circles in the water* («Faire des ronds dans l'eau»), *A ditch with a view* («Vues sur le fossé») et *This rocks! Get lost!* («C'est énorme! Va t'y perdre!»).

Au total, 25 jardins internationaux sont proposés aux visiteurs, dont 16 proviennent des éditions précédentes mais ont été retransformés selon le thème de cette édition: «Les jardins secrets». Un jardin *extra-muros*, «Le sapin est un arbre», est présenté sur la place de La Dauversière, à proximité du musée du Château Ramezay à Montréal, avec de grandes effigies du «sapin sent-bon».

Le directeur des Jardins de Métis, Alexander Reford (arrière-petit-fils de la fondatrice, Elsie Reford), écrit sur son «glog»

(Garden Log): «Cet été, nous partageons nos jardins avec 8 auteurs, plus de 60 créateurs, 30 musiciens, 5 artistes en arts visuels, quelques grands chefs et, nous les pérons, plusieurs milliers de visiteurs.» L'objectif est d'ailleurs fixé à 70 000 personnes.

Une suggestion: prendre son temps pour expérimenter chacune des créations proposées afin de profiter d'un beau moment d'évasion. Créé en 2000, le «Jardin de bâtons bleus» de Claude Cormier, maintenant établi en permanence près de la Villa Estevan, suscite encore aujourd'hui intérêt et ravissement. Les jardins traditionnels d'Elsie Reford demeurent toujours aussi enchanteurs et diversifiés, peu importe le moment de la visite. Jusqu'au 2 oc-

tobre: l'allée royale (roses et lis), l'allée des azalées, la clairière de pavots bleus, les pommiers, l'étang, le ruisseau Page et la High Bank séduisent par les odeurs, les couleurs et la splendeur d'une multitude de plantes et arbustes.

Une exposition virtuelle est en préparation pour souligner le 50^e anniversaire des Jardins de Métis. Depuis juin 1962, quelque cinq millions de visiteurs ont arpenté les sentiers conçus par Elsie Reford. Des photos, des films ou des diapositives de l'un de vos passages dans ce lieu idyllique peuvent y être achetés en format électronique: www.jardinsdemetis.com.

Collaboration spéciale



CLAUDE MORIN

Aux Jardins de Métis, jeunes et moins jeunes peuvent animer de bulles le Jardin d'algues d'architectes paysagistes londoniens, avec l'aide de pompes à vélo.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

BAS SAINT-LAURENT

AUBERGE AU MANGE GRENOUILLE *** Une escale d'exception, une invitation au rêve. Auberge de charme, riche en son décor romantique et théâtral. Table gourmande, excellente carte des vins. Spa extérieur et jardin secret dominant les îles du Btc. Trois fois lauréate Nationale au Grand Prix du tourisme québécois, gastronomie, cuisine et hébergement.

www.aubergedumangegrenouille.qc.ca

info et réservation : (418) 736-5656

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS ***

Une aventure gastronomique au moulin... dans un parc de 5 hectares! Sentiers pédestres avec bornes historiques, dégustation de thés en fin d'après-midi, véritable quatre-saisons sur le bord de la rivière Tortue. Forfaits gastronomiques pour l'été avec croisières, golf, vélo, musées, théâtre, massothérapie.

www.aubergedesglacis.com

1 877 245-2247

ESTRIE

AUBERGE & SPA WEST BROME

Le luxe décontracté à 1 heure de Montréal au cœur de la route des vins. Confort douillet : lits de plumes, peignoirs de luxe, foyers de pierres. Aux petits soins : massages, bains thérapeutiques, soins corporels. Action : Tourbillon extérieur, sauna et piscine sous dôme de verre. Encore : Gym high-tech, 6 kms de sentiers en forêt, l'extase : Cuisine aux accents de Provence d'un chef étoilé Michelin. Encore : Cave à vin primée par le «Wine Spectator» à prix très très doux...

Retrouvez votre nature : www.awb.ca

1 888-902-7663

CANTONS DE L'EST



OWL'S HEAD

CLUB DE GOLF OWL'S HEAD
Appartement-Hôtel de style condo à 1h30 du pont Champlain sortie 106 de l'autoroute 10

Forfait en tout temps qui inclut : 1 nuitée, 1 parcours de 18 trous, 1 voiturette, 1 petit déjeuner et 1 souper table d'hôte en salle à manger, accès à la marina/plage privée et au tennis à partir de \$140/pers taxes incluses!

www.owlshhead.com

1 800 363-3342

ÎLE D'ORLÉANS

AUBERGE CHAUMONOT

Un rendez-vous romantique au bord du fleuve St-Laurent à St-François, I.O. Site unique, calme et romantique. Forfaits disponibles.

www.aubergechaumonot.com

418 829-2735 1-800-520-2735

MONTÉRÉGIE

HOSTELLERIE LES TROIS TILLEULS
ST-MARC SUR LE RICHELIEU & SPA GIVENCHY

Le tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme, volupté dans cette Hostellerie de charme, sur les rives du Richelieu, à 30 minutes de Montréal. Décor raffiné et confort douillet, cuisine du terroir gastronomique, cave prestigieuse, Spa Givenchy unique au Canada, piscine intérieure, saunas, salle d'exercices, onze salles de soins. Nombreux forfaits disponibles.

www.lestroistilleuls.com

514-856-7787 ou 1 800 263-2230

SAGUENAY-LAC ST-JEAN

AUBERGE RESTO LE PARASOL ***

Sur les plus hautes collines de Chicoutimi le Parasol offre une vue panoramique sur la ville et la rivière. Profitez de notre forfait «Plus Fjord que tout!» à partir de 145\$/pers.occ.dble. Incl. : une nuit, 1 déj., un grand spectacle de votre choix, une croisière d'une journée dans le majestueux fjord de Saguenay avec escale à Ste. Rose du Nord. Option : ajoutez une 2^{ème} nuit et 1 déj. 205\$/pers.occ.dble. Taxes en sus. Info :

parasolvideotron.ca

1-866-543-7771

FLORIDE, U.S.A.

RICHARD'S MOTEL.

LA RÉSIDENCE DES ARTISTES DU QUÉBEC EN FLORIDE. Nous sommes près de tout. Prix très concurrentiels. Informez-vous de nos spectacles. Plusieurs endroits pour vous servir à Hollywood et Hollandale Beach. Le petit Québec en Floride ca commence ici... WIFI et TV en français gratuits.

www.richardsmotel.com Approuvé par CAA

1-800-742-4431

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 «Holleybus», piscines int. & ext. chauffées, sauna, aire de pique-nique, terrain de jeux, conditionnement physique, Internet sansfil et plus encore! AAA et 3 diamants.

www.elmwood-resort.com

1 800 697-8566

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

PLAISIRS

SAVEURS

Espaces gourmands du Saguenay

Depuis quelques années, les régions ont pris l'habitude de se mettre en avant en valorisant leur agroalimentaire. Le Saguenay-Lac-Saint-Jean ne fait pas exception à la règle et a su profiter de cet engouement contagieux pour la culture régionale, souvent appelée à tort culture du terroir. Un mot trop facilement utilisé, au point où, désormais, il ne veut plus dire vraiment grand-chose.

Pourtant, il existe de toutes petites entreprises qui se battent pour percer localement



PHILIPPE MOLLÉ

et qui pourraient bénéficier d'un peu de promotion afin que leurs produits trouvent un accès jusqu'à la grande ville. Le Marché des saveurs, au marché Jean-Talon, a sûrement été un des tout premiers lieux à oser mettre en valeur ces artisans en quête de reconnaissance.

Comment se démarquer dans une région reconnue pour sa tourtière et ses bleuets, lesquels ne sont plus l'apanage du Lac-Saint-Jean? Certains ont compris l'intérêt grandissant pour les micro-brasseries, qui peuvent désormais se targuer d'obtenir de 7 à 8 % des parts du marché de la bière au Québec.

La microbrasserie La Voie maltée est un bel exemple de réussite. Elle fait l'objet d'un engouement certain auprès du public avec ses produits artisanaux, particulièrement auprès des jeunes, plus sensibles à l'environnement et à l'importance de consommer les produits de proximité que ne l'étaient leurs parents.

Outre les microbrasseries, il est vrai, comme nous l'avons écrit la semaine dernière, que les fromagers de la région du Saguenay excellent. Ils produisent des fromages à grande valeur ajoutée, dignes des fromages du monde entier.

Dans la foulée des Cadieux dans la région de Charlevoix, dont l'agneau bénéficie non sans mal de la première appellation réservée du Québec, de petites fermes du Saguenay tentent à leur tour de produire un agneau local qu'ils voudraient bien faire reconnaître, à commencer par la restauration locale. Certains restaurateurs de la région confient qu'ils voudraient bien travailler avec les produits locaux mais que, à cause de la contrainte des prix, ils ne peuvent le faire.

Rien n'est encore fait en région pour aider les artisans de la gastronomie, qui travaillent souvent dur pour survivre en espérant des jours meilleurs.

Le problème demeure entier si le coût de la production locale de l'agneau dépasse celui du produit importé de la Nouvelle-Zélande, par exemple. On oublie que bon nombre de ces petits producteurs, encore en 2011, doivent faire abattre leurs animaux à Québec et payer eux-mêmes les frais de transport, lesquels se reflètent évidemment sur le coût du produit.

L'appartenance à une communauté passe aussi par là. Il faut accepter, pour valoriser l'agriculture régionale, d'aller dans les petits marchés et de payer plus cher afin d'encourager ces artisans du goût.

Une maison dans les arbres

Le Domaine Le Cageot est situé près de Jonquière. Dès l'arrivée, on peut constater le travail accompli par un ancien professeur devenu par plaisir producteur de boissons alcoolisées aux petits fruits. Les framboisiers s'affichent en rangs militaires et exposent avec bonheur des fruits d'excellente qualité. Le fondateur passe aujourd'hui la main à son



PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ

À Saint-Fulgence, au Parc aventures Cap Jaseux, les visiteurs peuvent passer la nuit dans l'une des maisons construites dans les arbres.



Pierre-Philippe Tremblay, du Domaine Le Cageot, producteur de boissons alcoolisées artisanales.

fils, Pierre-Philippe Tremblay.

Plus haut, on s'est aventuré à planter des ceps de vigne en espérant qu'un jour on pourra produire du vin. Un rêve probablement irréalisable, car l'été très court peine déjà à satisfaire la culture des petits fruits, tels les bleuets et les framboises. L'entreprise trentenaire gagne chaque année en popularité. La vente sur place et dans quelques points à travers le Québec permet de faire découvrir cette PME qui, outre les produits al-

coolisés, fabrique également des vinaigres, des coulis et d'autres préparations à partir des petits fruits cultivés localement.

À Saint-Fulgence, pas très loin, l'aventure se poursuit, autant en kayak de mer sur le fjord que carrément dans les arbres où sur la cime de grands pins, avec un parcours fascinant à travers 73 ponts aériens répartis en quatre sections parfaitement identifiées. Il s'agit d'un véritable dépaysement dans un site exceptionnel et accessible à tous, ou presque.

Des maisons en bois rond ont été construites à huit mètres de hauteur dans des pins qui surplombent le cap Jaseux. Si le logement, très modeste, est sans prétention, mais avec les commodités usuelles à proximité, l'expérience est extraordinaire.

Pour bien des gens, comme moi, le Saguenay-Lac-Saint-Jean est une région qui fascine, permettant de faire de belles découvertes. Un lieu d'exotisme incomparable où les paysages grandioses nous accueillent été comme hiver.

Mes coups de cœur

Microbrasserie La Voie maltée, à Jonquière et à Chicoutimi, ☎ 418 542-4373.

Chocolaterie Bons délices, 244, rue La Fontaine, à Chicoutimi, ☎ 418 545-1660.

Le Privilège, Diane Tremblay, 1623, boulevard Saint-Jean-Baptiste, à Chicoutimi, ☎ 418 698-6262.

Parc aventures Cap Jaseux, à Saint-Fulgence, maisons dans les arbres et circuit, ☎ 1 888 674-9114.

Domaine Le Cageot, petits fruits et produits alcoolisés, à Jonquière, ☎ 418 547-2857.

Auberge du Jardin, à Petit-Saguenay, ☎ 1 888 272-3444.

La Vieille Ferme, au P'tit Marché, agneau et produits frais de la ferme, 163, chemin de la Pointe-aux-Pins, à Saint-Fulgence, ☎ 418 674-1237 (dégustation sur place).

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

Betteraves confites et rôties aux herbes fraîches

- 1 kilo de betteraves orange, ou chioggia, épluchées
- 700 g de gras de canard
- 60 ml de fines herbes fraîches mélangées (ciboulette, estragon, coriandre, persil)
- 30 ml d'huile d'olive
- 20 ml de vinaigre de vin
- 30 ml de beurre
- Sel et poivre au goût
- Blanchir les betteraves durant 2 minutes à l'eau bouillante salée.

Faire chauffer le gras de canard et cuire doucement, durant 30 à 40 minutes. Egoutter les betteraves et les assaisonner sur le dessus, puis les faire griller à «broil» durant 3 à 4 minutes. Mélanger l'huile et le vinaigre avec les herbes et verser sur les betteraves avant de servir.

Note: le gras de canard peut servir à maintes reprises.

BIBLIOSCOPIE

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Ulysse, 2011, 333 pages

Un superbe guide pour découvrir les régions du Québec, avec 330 gîtes et auberges du passant, des producteurs et de bonnes tables faisant découvrir les saveurs régionales.



Terroir et saveurs du Québec



À L'ARDOISE

Les week-ends gourmands d'automne

Du 10 septembre au 10 octobre, Rougemont célèbre la pomme. Pour sa 9^e édition, découvrez, toutes les fins de semaine, une vingtaine d'artisans de la région qui déclinent la pomme de bien des façons. www.tourism-rougemont.ca

Le Festival des rythmes et saveurs de Saint-Donat

La fête du Travail regorge d'activités reliées aux cin-

sens. Pour une septième année, la rue Principale de Saint-Donat revêt un côté festif avec une vingtaine d'artisans qui offrent leurs produits les 2, 3 et 4 septembre prochains.

Le Circuit du paysan, les 1er et 2 octobre

En Montérégie, à cette date, on fête les récoltes. Le Circuit du paysan propose, sur 194 kilomètres, six heures de découvertes sur le monde rural. www.circuitdupaysan.com

Il faut accepter, pour valoriser l'agriculture régionale, d'aller dans les petits marchés et de payer plus cher afin d'encourager ces artisans du goût

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : DIFFICILE

1856

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

Solution du dernier numéro

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

1855

SUDOKU : le logiciel

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

www.les-mordus.com

JARDINS



ALESSIA PIERDOMENICO REUTERS

Horticulture à la page

Les livres sont d'excellents outils, et comme une binette ou une truelle, ils sont essentiels à l'horticulteur. On y retourne souvent et ils deviennent nos références. Le choix est grand et on en trouve de tous les genres: encyclopédies, livres d'art, guides, etc. En voici trois: une bible et deux guides.

GUIDE DE L'EAU AU JARDIN

Lili Michaud,
avec la collaboration d'Edith Smeesters
Éditions Multimondes
2011, 149 pages, 18,95 \$

Ce livre suscite une réflexion nécessaire sur la consommation de l'eau en horticulture. Dans le premier chapitre, «*L'eau, une richesse à préserver*», on parle de la disponibilité, de l'utilisation et de la gestion de l'eau en général. Ensuite, Edith Smeester aborde le rôle de l'eau chez les plantes et explique comment en minimiser les besoins.

Puis, on fait le tour des récupérateurs d'eau commerciaux et on donne des techniques simples pour s'en fabriquer un soi-même. Enfin, le livre contient des conseils judicieux pour une utilisation adéquate de l'eau, autant au jardin que chez soi.

Lili Michaud est agronome spécialisée en pratiques écologiques urbaines. Après *Le Jardinage écologique*, *Tout sur le compost* et *Mon potager santé*, elle propose cet excellent guide sur la gestion de l'eau au jardin.

Edith Smeesters, diplômée en biologie, est porte-parole pour Equiterre et membre du prestigieux Cercle des Phénix. Elle a écrit plusieurs livres sur

l'horticulture écologique et sa renommée dépasse largement nos frontières.

LA BIBLE DES VIVACES DU JARDINIER PARESSEUX

Tome 1
Larry Hodgson
Édition Broquet
2011, 624 pages, 39,95 \$

La philosophie de Larry Hodgson est de rendre le jardinage moins exigeant et moins éreintant. Il prêche l'auto-postage et recommande uniquement des vivaces faciles d'entretien et résistantes aux maladies. Dans la section 1, il donne des conseils sur l'utilisation des vivaces, puis explique comment réaliser une platebande d'entretien minimal. On renseigne sur la multiplication des vivaces, sur leur culture en pot et sur les maladies et insectes les plus courants.

Dans la section 2, on présente d'abord les vivaces vraiment sans entretien, ensuite les vivaces à entretien minimal, puis celles à floraison prolongée. Pour chacune, on trouve un tableau qui donne en un coup d'œil les informations de base sur ce genre, puis un texte descriptif et informatif. On y présente aussi, pour chaque genre, des espèces et leurs culti-

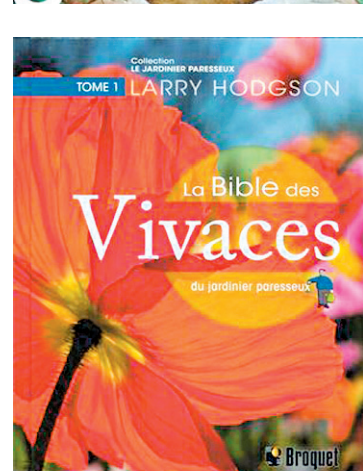


vars. Le livre est très bien illustré, sa facture graphique est belle. Il est bien documenté et facile à consulter.

JARDINS D'EAU. PROJETS ÉTAPE PAR ÉTAPE

Guide Réno
Éditions Broquet
2010, 112 pages, 16,95 \$

Pour réussir l'installation d'un jardin d'eau, mieux vaut avoir un bon guide, et celui-ci expose clairement chaque étape en détail avec des photos à l'appui. D'abord, on voit la planification de l'étang et on présente les différents matériaux disponibles. Puis, on montre la réalisation d'un étang, d'une cascade ou



d'un ruisseau. On y parle aussi des fontaines, de l'éclairage et de la fabrication de ponceaux. Le contrôle de la qualité de l'eau, qui est un sujet crucial, est bien couvert. Finalement, on décrit l'entretien saisonnier et on suggère une sélection de poissons et de plantes pour aménager le plan d'eau. Ce guide est pratique et clair. Son défaut, c'est sa facture graphique un peu désuète.

CONSEILS DU JARDINIER

Au cours de l'été, on relaxe, on admire les platebandes et on fait le minimum d'entretien. Mais à partir de maintenant, c'est fini, le *farmiente!* Les températures sont idéales pour jardiner et les nuits fraîches favorisent l'enracinement; voilà donc un bon temps pour les travaux horticoles.

AU POTAGER

Semis

On peut encore semer les épinards et la mâche, une verdure peu connue, au goût agréable. De plus, elle contient une grande quantité de vitamines C et E et de la bêta-carotène, tous des antioxydants. Une verdure intéressante pour contrer le vieillissement! Elle est également riche en vitamine B9, en fer et en oméga 3.

Cucurbitacées

En ce moment, on remarque beaucoup de blanc et d'autres maladies foliaires sur les cucurbitacées (citrouilles, concombres, courges, etc.). Le réseau d'avertissement phytosanitaire explique que, lorsque le fruit a atteint sa taille optimale et qu'il commence à mûrir, le feuillage meurt de façon naturelle. À ce stade, il devient moins utile au développement du fruit.

Si vos plants de cucurbitacées sont fanés malgré la pluie ou l'arrosage, ils sont atteints d'une maladie nommée flétrissement bactérien. Cette maladie est transmise par la chrysome rayée. Il n'y a malheureusement rien à faire.

Quand récolter la courge poivrée?

La couleur de la courge au point de contact avec le sol est un bon indice visuel. Lorsque la courge est mûre, cette zone prend une teinte orangée.

Crucifères et céleri

Dans le cas des crucifères (chou vert, brocoli, chou-fleur, etc.), surveiller les larves de la piéride du chou et de la fausse teigne et vaporiser au Bt (*Bacillus thuringiensis*) au besoin. Pour obtenir un pied de céleri blanc et tendre, on doit butter celui-ci 15 jours avant la récolte.

AU JARDIN Pivoines

De septembre aux premières gelées, on divise et transplante les pivoines. Mais le plus tôt est le mieux, car la plante aura le temps de bien s'implanter avant l'hiver. On obtient une meilleure floraison si les pivoines sont plantées au soleil; à la mi-ombre, les tiges auront aussi tendance à être moins rigides. Le sol

doit être profond, bien drainé, et avoir une bonne quantité de matière organique. On creuse un trou de bonne dimension et on ne met pas plus de 5 cm de sol sur les bourgeons dormants, sinon on n'obtient que du feuillage.

Vivaces

On divise les vivaces qui montrent des signes de dépérissement, celles dont le centre de la talle est vide ou dont la floraison est moins vigoureuse. On en profite pour multiplier les vivaces et en faire des rappels ailleurs dans les platebandes. On obtient ainsi un effet harmonieux.

Arbres et arbustes

La fin de l'été et l'automne sont une excellente période pour la plantation des arbres et des arbustes. Mais on n'oublie pas: le bon arbre au bon endroit, hauteur, largeur, rusticité, etc., plusieurs facteurs doivent être considérés.

Calendrier

Le samedi 27 août, de 14h à 16h: une conférence sur la préparation et l'utilisation de solutions biologiques pour contrer les ravageurs au jardin, par Jean-Claude Vigor, horticulteur. Entrée libre et gratuite.

Au jardin thématique Culture amérindienne, 1850, rue Saint-André, organisé par Sentier urbain.



LISE GOBEILLE

Si vos plants de cucurbitacées sont fanés malgré la pluie ou l'arrosage, ils sont atteints d'une maladie nommée flétrissement bactérien.

AUX PETITS SOINS DE SES TOMATES

Afin de favoriser le mûrissement des tomates, quatre semaines avant le premier gel, on élimine les grappes de fleurs dans le haut du plant. Pour les tomates cerise, on peut attendre encore un peu, car elles mûrissent plus vite. Certains plants de tomates sont très affectés par les maladies fongiques actuellement. Les conditions climatiques saisonnières et le dépérissement naturel des vieilles feuilles en sont les causes. Par chance, les maladies foliaires en fin de saison sont peu inquiétantes.



LISE GOBEILLE

Certains plants de tomates sont très affectés par les maladies fongiques actuellement.

Bonne rentrée!



MARIE VERMETTE inc.

Flours, plantes et objets choisis

801, av. Laurier Est, Montréal

Livraison

1 877 272-2226

514 272-2225

Escapades

ESTIVALES

AUBERGE DES
Glacis

LAURÉAT RÉGIONAL
LES GRANDS PRIX
DU TOURISME
QUÉBÉCOIS
2010
Québec

LAURÉAT NATIONAL
BRONZE
LES GRANDS PRIX
DU TOURISME
QUÉBÉCOIS
2008
Québec

Chef Olivier Raffestin

Une aventure gastronomique au moulin
à une heure de Québec

Tél.: 418 247-7486 Sans frais: 1 877 245-2247

www.aubergedesglacis.com

POUR ANNONCER DANS CE GROUPEMENT, COMMUNIQUEZ AVEC JEAN DE BILLY AU 514 985-3456 OU JDEBILLY@LEDEVOIR.COM