



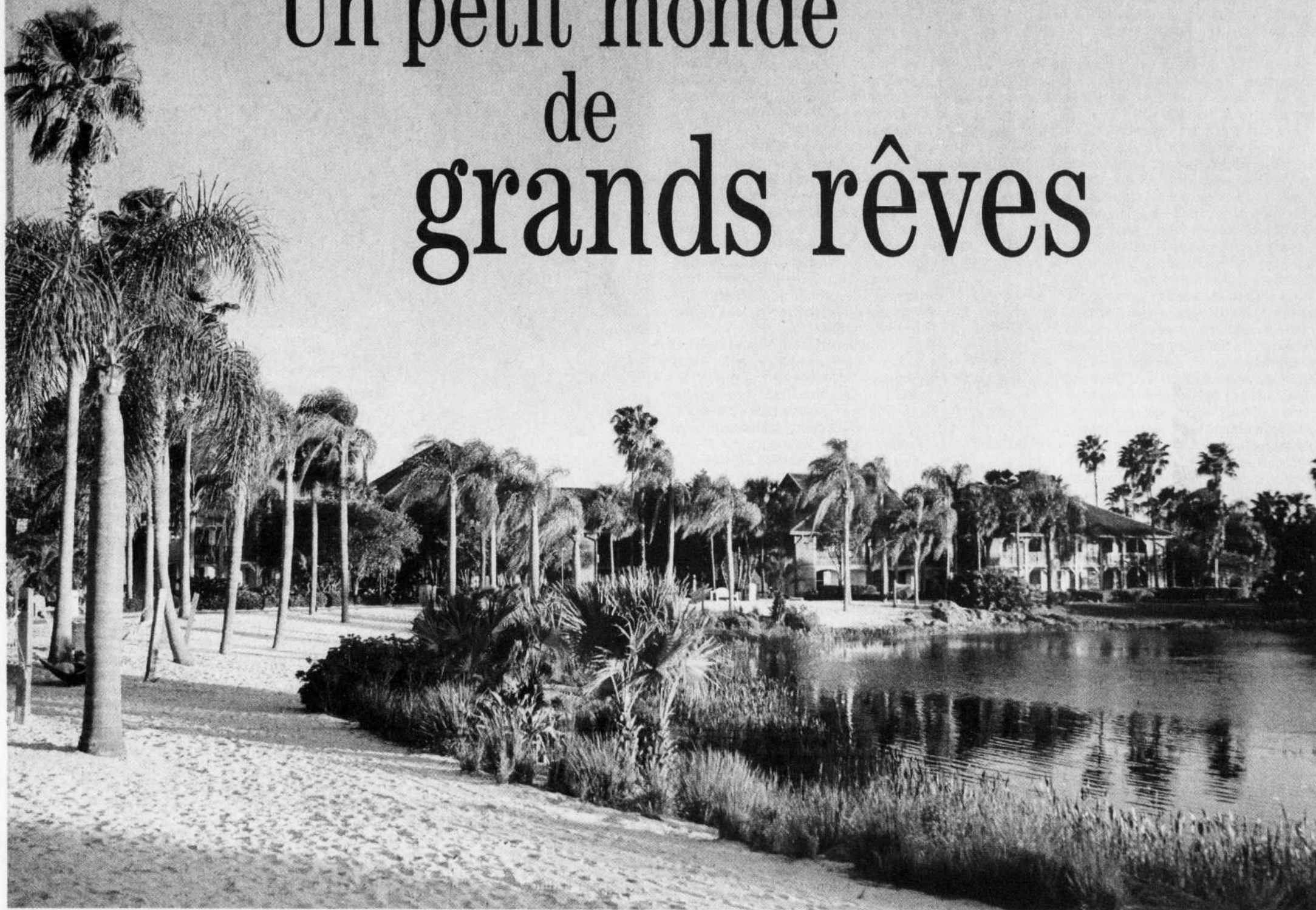
SAVEURS
Le homard,
le luxe des pauvres
Page D 5



JARDINS
Carrément facile,
le potager en carrés
Page D 6

PLAISIRS

Un petit monde de grands rêves



Le Coronado Springs Resort

PHOTOS GARY LAWRENCE

«Disney World, c'est du bonbon fantastique triplement caramélisé, du roudoudou imaginaire sublimé pour minots, une grosse dose d'ecstasy infantile pour addicts puérils», dit mon père. Il y est allé il y a 30 ans, il en revient avec sa famille élargie, dont moi, son rejeton de quatre ans. Et puisque je suis celui qui a le plus apprécié, il me laisse ici le loisir de relater mon palpitant périple. Après l'avoir traduit en langue adulte, bien entendu.



Le château de Disney

THÉO LAWRENCE

Traduit du juvénile par Gary Lawrence

Orlando — «*Crochet! Poisson pourri!*» Je jure que c'est ce que je voulais lui balancer en plein visage quand il est passé devant moi avec sa tronche ahurie de merlan frit. Mais

j'étais trop gaga, trop baba, trop bouche bée de stupéfaction pour émettre ne serait-ce qu'un couac de babil. Lui, le vrai Capitaine Crochet, devant moi? Moi qui venais tout juste de me procurer une épée de pirate 100 % plastoc chinois! Mais il est vite parti, avalé par la foule, en criant «*Monsieur Mouche!*»

Je n'étais pas au bout de mes surprises: pendant les quatre jours que j'ai passés à Disney World, je les ai croisés, côtoyés ou embrassés, tous ces personnages qui peuplent mon foisonnant imaginaire de quatre ans et des poussières d'étoile. Vous comprenez, ça fait déjà quelques années que je vis à temps partiel dans l'univers de ces histoires disneyennes, en livres et en films: c'est ma Pléiade puérile, c'est l'équivalent de vos *24h Chrono*, *Six Feet Under*, *La Vie la vie* et *Les Invincibles* réunis.

Mais si quelqu'un m'avait dit un jour qu'Alice, Aladin, Cruella, Donald, Mickey, Nemo, Pumba, Winnie, la famille Incroyable et même James P. Sullivan résident tous dans cet immense domaine de 110 kilomètres carrés, je me serais attendu à ce que son nez s'allonge. C'est pourtant bel et bien la réalité.

Pensez, en quelques jours et quelques kilomètres de marche, j'ai survolé Londres et le Pays imaginaire en compagnie de Peter Pan, touché aux dents de Mater et aux pneus de Flash McQueen, chevauché Dumbo en plein vol, abattu au laser Zurg et ses infâmes sbires intergalactiques, vu la Bête foutre une raclée à ce fierot de Gaston et arpenté la cauche-

mardesque forêt de Blanche-Neige. Sans compter que j'ai envisagé l'anatomie de ces créatures qui alimentent mes fantasmes oedipiens: Jasmine et ses yeux qui me font planer comme sur un tapis volant, et Ariel vêtue de son sexy soutif en coquillages...

Bon, je vous le concède, le Prince charmant avait l'air d'un bellâtre poudré et coiffé au moule à gâteau, et toute cette rhétorique «*A dream come true*» de la parade de l'après-midi tarabustait les tympans de mes parents, surtout en ces temps difficiles (paraît qu'il y a une crise dans le monde des adultes? Ah bon. Ici, rien ne le laisse croire).

Mais lorsque j'ai aperçu pour la première fois le prodigieux château de Disney, mon père a dit qu'il n'avait jamais vu une telle lumière intérieure au fond de mes yeux; je trouve qu'il avait pour sa part l'air plutôt hébété quand il me regardait, hagard, avec la même expression que le génie de la lampe lorsqu'il réalise qu'il a accordé un souhait de trop à Aladin.

Ce château, on a eu beau me répéter que c'était celui de Cendrillon — d'ailleurs, c'est qui, cette blondasse? —, pour moi, ça demeure le château de la Belle au bois dormant et de Maléfique, la meilleure sorcière de l'histoire de l'inhumanité. Elle aussi, je l'ai vue apparaître, devant le château justement, dans un fracas de tonnerre, dans un fracas de flammes et de fumée. J'espérais tant qu'elle se transforme en dragon noir, immense et terrifiant, pour que je puisse lui flanquer mon épée de vérité en plein cœur. Mais non.

D'ailleurs, il ne faut pas croire que tout est rose et enchanteur, à Disney World. Pour ma plus grande satisfaction, d'ailleurs. Car les méchants — mes préférés — sont ici bien vivants et en liberté, du grand vizir Jafar à Ursula la femme-pieuvre, de Scar le fourbe à Chernabog, ce démon noir et fabuleux du génial Fantasia. Ici, le bien et le mal cohabitent sans s'affronter et semblent presque s'entendre comme larrons en foire. Bizarre, non?



Les dents de Mater

Cela dit, bien que je me sois éclaté comme un petit dingue, j'ai parfois eu peur. Très peur, même. Faut dire que je suis un hypersensible et tout ce boucan cacophonique qui régnait dans l'antichambre de certaines attractions m'irrite au plus haut point. Et quand on m'irrite, je bous, je rage, j'explose. Mon père m'en veut encore de lui avoir fait rater *Dinosaur*, une virée époustouflante en pleine préhistoire, ainsi que la finale d'*It's Tough to Be a Bug*, un film 3D bourré d'effets spéciaux, parce que j'ai pété un câble.

Mais il faut me comprendre: pendant cette dernière présentation, j'ai reçu des jets d'eau et d'air en pleine poire avant que Hopper, la colossale sauteuse d'*Une vie de bestiole*, sorte du mur et nous fasse comprendre, à nous, humains, ce que c'était que de se faire asperger d'insecticide: une immense bombe est alors apparue au plafond et toute la salle s'est vue noyée sous une épaisse nuée glaciale, avant qu'une araignée géante tombe des nues et qu'on sente des tas de petites pattes nous grouiller dans le dos. Seriez pas un peu inconmodés, vous?

VOIR PAGE D 3: DISNEY

PLAISIRS

TOURISME

«Ce n'est pas banal, la relation qu'entretiennent les gens d'ici avec la destination France, et vice versa, dit Caroline Putnoki, directrice générale de Maison de la France pour le Canada. Une relation intime, charnelle, affective, pleine d'émotions. Nous, à Maison de la France, on doit rendre ça aussi. Il faut dire et redire aux Québécois que c'est le pays de leurs ancêtres et de leurs racines, bien sûr, mais que c'est aussi un pays qui bouge, qui innove, qui change.»

Caroline de France



DIANE PRÉCOURT

Elle est en poste depuis un an à peine mais tout semble fourmiller autour de son bureau: de style zen, inondé de lumière naturelle, au design épuré, celui-ci tranche avec le dynamisme ambiant. Caroline Putnoki pilote l'une des plus importantes délégations touristiques étrangères au Canada, Maison de la France, installée au cœur de Montréal depuis 60 ans.

Si la nouvelle directrice générale dit poursuivre le travail de ses prédécesseurs, elle ne manque pas d'y imprimer sa marque personnelle avec des programmes nouveaux, des idées novatrices, à commencer par une grande préoccupation pour tout ce qui concerne Internet et son formidable potentiel d'accès au consommateur. Et il y a plus: ajoutons à cela une grande sensibilité pour la relation historique France-Québec.

«Ce n'est pas banal, dit-elle, le rapport qu'entretiennent les gens d'ici avec la destination France, et vice versa. Une relation intime, charnelle, affective, pleine d'émotions. Nous, à Maison de la France, on doit rendre ça aussi. Il faut dire et redire aux Québécois que c'est un pays de leurs ancêtres et de leurs racines, bien sûr, mais que c'est aussi un pays qui bouge, qui innove, qui change.»

Et que certaines villes se sont franchement métamorphosées. «Le Bordeaux d'il y a dix ans, par exemple, n'a rien à voir avec le Bordeaux d'aujourd'hui. Et Mulhouse, avec son art de vivre... Et Paris, où s'ouvre un musée chaque année: c'est quand même unique au monde! Il faut le montrer», martèle Caroline Putnoki. Cela dit, vendre l'Hexagone à la Belle Province n'est-il pas un cadeau du ciel, un genre de croissant au goût d'éraclé?

«Je suis toujours étonnée de constater à quel point ce lien avec la France est fort, qu'il est là, au quotidien, dans les médias notamment. C'est exceptionnel. En fait, le Québec est le plus proche de nos marchés lointains. Un marché long-courrier, mais où les gens se comportent comme s'ils vivaient à une heure de Paris. On a donc une approche de clientèle de proximité pour le Québec, malgré l'espace géographique qui le sépare de la France.»

Il est vrai que plusieurs Québécois connaissent les régions de France mieux que bien des Français; on dit même que certains d'entre eux s'y rendront plus d'une vingtaine de fois au cours de leur vie. Soit. «Cela veut dire également qu'ils ont des attentes bien supérieures au reste du Canada ou aux États-Unis», note la directrice. Et cela représente un autre défi pour nous: qu'est-ce qu'on peut leur dire qu'ils ne savent déjà? Ou bien: dans quelle ville devraient-ils aller qu'ils ne connaissent pas, ou encore laquelle revisiter parce qu'elle a beaucoup changé?»

La démographie

Il y a toutefois une donnée qui risque de modifier considérablement les interventions promotionnelles de la France chez nous au cours des prochaines décennies: la démographie. Les statistiques, on le sait, révèlent une présence de plus en plus marquée, irréversible, de Québécois issus de l'immigration, qui n'ont pas d'ancêtres venant de Honfleur ou de Dieppe et qui n'entretiennent pas forcément un rapport de cousinage avec le pays de Sarkozy.

À cela, Caroline Putnoki appose la notion de francophonie: «Voilà le lien. L'immigration de langue française est très importante ici. Mais il est vrai que c'est un défi supplémentaire, qui exige de nouvelles approches. D'où notre volonté soutenue de renouvellement, de créativité, notre besoin de montrer cet aspect innovateur, avant-gardiste de la France, au-delà de sa nature patrimoniale. Ce côté "jeunesse" [traduction libre: ce côté le fun!] de la destination.»

Il est vrai que la France arrive encore en tête de liste des pays les plus visités au monde avec plus de 80 millions de touristes chaque année. Il doit bien y avoir des raisons! Mais ça ne veut pas dire qu'on peut s'endormir sur son ballon de rouge, les intervenants français ne le savent que trop bien. D'ailleurs, le tourisme est de tout temps une grande préoccupation dans l'Hexagone, où il est considéré à juste titre comme une industrie et non un mal nécessaire, comme c'est souvent le cas parmi les décideurs québécois.

Parlant industrie, on n'est pas peu fier, là-bas, de ses produits typiques. Aussi, Maison de la France vient de prendre les rênes du Club Excellence, un regroupement de marques françaises établies au Québec qui relevait auparavant de l'ambassade et dont on assure une promotion groupée. «Autrement dit, quand on achète un produit comme Guerlain, on achète la France, une région, une histoire», explique Caroline Putnoki. Guerlain, par exemple, c'est l'Hôtel du Palais à Biarritz et son spa Guerlain, cet hôtel qui avait été offert par Napoléon à Eugénie, qui elle-même inspira le parfum Toilette impériale...

Depuis des décennies, les Français s'investissent et investissent énormément dans le potentiel attractif de leur pays. Malgré le rouleau compresseur du marché chinois qui se pointe le bout de la pagode depuis quelques années, devrait-on dire. «Mais est-ce que la Chine ira chercher les mêmes clientèles?», demande-t-elle. Poser la question revient un peu à y répondre. «Comme nous, les Chinois vont aussi attirer les gens des pays limitrophes dans un premier temps.» D'abord du tourisme de masse, en masse.

Dessine-moi un ancêtre

Revenons au pays de Céline Dion, où l'année 2008 a été très importante pour la présence française. «Il y a eu le 400^e anniversaire de la fondation de Québec, il y a eu la visite de certains de nos politiciens, il y a eu aussi un énorme travail de généalogie qui a été complété», note la directrice. Ainsi, on a ressuscité le Passeport Sourire d'il y a dix ans, avec ses 2000 patronymes, alors qu'on en compte maintenant



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

La directrice générale de Maison de la France pour le Canada, Caroline Putnoki: «Je suis toujours étonnée de constater à quel point le lien est fort entre la France et le Québec. C'est exceptionnel. En fait, le Québec est le plus proche de nos marchés lointains. Un marché long-courrier, mais où les gens se comportent comme s'ils vivaient à une heure de Paris.»



près de 10 000. Nous avons découvert que les pionniers français provenaient en majorité de l'Ouest, oui, mais qu'une bonne partie était aussi originaire d'autres régions. Ce qui nous a permis d'établir un lien entre tout l'Hexagone et l'histoire reliée à la Nouvelle-France.»

Caroline Putnoki ramène constamment dans le discours cette relation privilégiée entre la France et le Québec. Et s'enflamme. Paraît qu'elle rêvait de

neige depuis son tout jeune âge. Eh bien, la voilà servie! Née à Cayenne, en Guyane, d'une mère française et d'un père hongrois, la directrice de Maison de la France pour le Canada possède la double nationalité française-canadienne, est diplômée en gestion de produits touristiques de l'Université d'Angers, en France, et de l'Université du Québec à Montréal, et vit depuis 15 ans parmi nous, nos grands espaces, nos arpentés de blancs flocons, nos saisons caméléons.

M'est idée que la Canado-Cayennaise qui, à 38 ans, lance une brise de fraîcheur dans l'univers bigarré du tourisme, n'a pas fini de surprendre. Même si la concurrence, impitoyable, n'a rien d'une baguette magique, et qu'une flamme, fut-elle franco-québécoise, ça s'entretient.

dprecourt@ledevoir.com

♦ ♦ ♦
Sites à explorer: www.franceguide.com, www.france-excellence.ca, www.espadrillesetchampagne.com, www.depuis400ans.com.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Jean de Billy au 514.985.3456 ou jdebilly@ledevoir.com

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 Bic. Trois fois lauréate Nationale au Grand Prix du tourisme québécois, gastronomie, cuisine et hébergement. Ouverture le 1^{er} mai.

www.aubergedumangegrenouille.qc.ca info et réservation : (418) 736-5656

CHARLEVOIX

LE SABLON ***

à louer à St-Irénée : 7 luxueux cottages au bord du fleuve, juste au pied du Domaine Forget, tout équipés, grand confort, Internet sans fil, foyer, plage sur le site, location de kayak et pédalo à 2 min., golf et Casino à 10 min.

www.sablondoncharlevoix.com 1-888-754-1551 (lun.-ven. 9 à 17h).

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS ***

Une aventure gastronomique inoubliable... à une heure de Québec! Randonnée dans nos sentiers et dans les érablières. Dim au jeu : Souper 5 services, nuit et déjeuner à partir de 199\$/couple.

www.aubergedesglacis.com (418) 247-7486 / 1-877-245-2247

ESTRIE

AUBERGE-SPA LE MADRIGAL:***

Bromont. Offrez-vous la détente, les délices de notre table renommée et Soins de thérapie diplômés. Chambre de luxe : Tourbillon/foyer. Forfaits variés.

www.lemadrigal.ca Info : 1 877 534-3588

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

FLORIDE, U.S.A.

LE PETIT QUÉBEC EN FLORIDE - RICHARD'S MOTEL

À HOLLYWOOD ET HALLENDALE BEACH. \$CANADIEN AU PAIR DU 15 AVRIL AU 15 DÉC. TV en Français, interurbains gratuits au Canada, toutes commodités incluses.

www.richardsmotel.com info : 1-800-RICHIE-1 1-800-742-4431

MAINE, U.S.A.

OGUNQUIT RESORT MOTEL ***

Evadez-vous à la plus belle plage du Maine. Grande pisc., spa et gym. Chambres nouv. rénovées avec câble, mini frigo, accès sans-fil et HBO. Ch. à partir de 59\$ (jusqu'au 18 juin) avec petit-déj., appels locaux. Gratuit pour enfants de 12 ans et moins. Près du village, magasins, restaurants et plages. Aussi jacuzzi et suites de 1 ou 2 ch. AAA ♦♦♦

www.ogunquitsort.com 1-877-646-8336

Chalets & Condos

LANAUDIÈRE

CHALET DES PINS

Rawdon, site enchanteur au bord du Lac des Pins. Grand confort, Lac naturel, plage de sable fin, baignade, gazébo, foyer, b.tourb. satellite, pédalos, barque, canot et +. Offrez-vous du bonheur : www.chaletdespins.com 450-834-3401 ou 1-877-834-3401

La fine fleur des maîtres hôteliers



Charlevoix

La Pinsonnière ★★★★★

Profitez de notre offre irrésistible 3 pour 2 valide tout le mois de mai ! Chambres avec foyer et baignoire à remous, restaurant gastronomique maintes fois primé, piscine intérieure et soins détente au spa. www.lapinsonniere.com 1-800-387-4431.

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. Tél.: 514-856-7787 ou 1 800 263-2230 www.lestroistilleuls.com

POUR ANNONCER : JEAN DE BILLY AU 514-985-3456
[JDEBILLY@LEDEVOIR.COM](mailto:jdebilly@ledevoir.com)

PLAISIRS

TOURISME

DISNEY

SUITE DE LA PAGE D 1

Ma patience a aussi été mise à rude épreuve lorsqu'on m'a refusé l'entrée parce que je suis encore haut comme trois pommes et que mes 101 centimètres ne me permettaient pas toujours de me qualifier. Grrr. C'est qu'il y a des règles à respecter, ici, M. le monsieur. Fouille à l'entrée, pas de poussette déployée dans les bus — «It's the law», a érécté l'inepte chauffeur à mon papa grommelant et aux bras chargés de ma frangine —, et tout le monde en ligne pour 10, 20, 45 minutes d'attente à chaque manège ou attraction. Heureusement, on peut entrer sur le site avec des bouteilles d'eau de plus de 100 millilitres, en gardant ses chaussures aux pieds.

Au royaume des animaux

Dans cette zone de Disney World appelée Animal Kingdom, j'ai en partie pris congé du panthéon disneyen pour m'attarder à celui de la faune africaine, lors de mon premier safari au pays du Roi Lion — que j'ai d'ailleurs entraperçu en pelage et en os — avec d'authentiques alligators, des buffles, des rhinos, des hippos et tout un contingent de grosses bêtes bien vivantes que j'ai vues à bord d'un balèze camion de brousse. «C'est rudement bien aménagé: on s'y croirait presque!», de constater mon paternel, même si son propos m'échappe encore.

Après le safari, en me baladant un brin, j'ai été renversé de voir à quel point tous ces continents et sous-continents — Afrique, Inde, Asie — sont rapprochés: on passe de l'un à l'autre en quelques minutes, de Mombasa à Angkor, de l'immense Montagne interdite, sommet phare de l'Himalaya de Disney, jusqu'au Bengale. C'est là, dans un vieux temple hindou décrépit, que j'ai vu Shere Khan et ses cousins, en raies et en crocs. J'étais si ébaubi que ma mère a dit que c'était finalement moi, l'ivre de la jungle.

En continuant de baguenauder dans les avenues «admirablement aménagées et criantes de réalisme», dixit le berceau de mon enfance, j'ai constaté que j'étais l'un des rares visiteurs juvéniles à ne pas être suivis d'un cortège

d'adultes croupissant sous les souvenirs et qui passent à un poil de s'étrangler avec les cordes de leur bouquet de ballons à tête de Mickey. «Non mais ils l'ont-tu l'affaire, les Américains: après chaque attraction, il y a toujours une boutique de babioles — pardon, de produits dérivés — où il faut obligatoirement passer», de persifler mon paternel, tout en se fendant d'une impayable imitation d'Elvis Gratton.

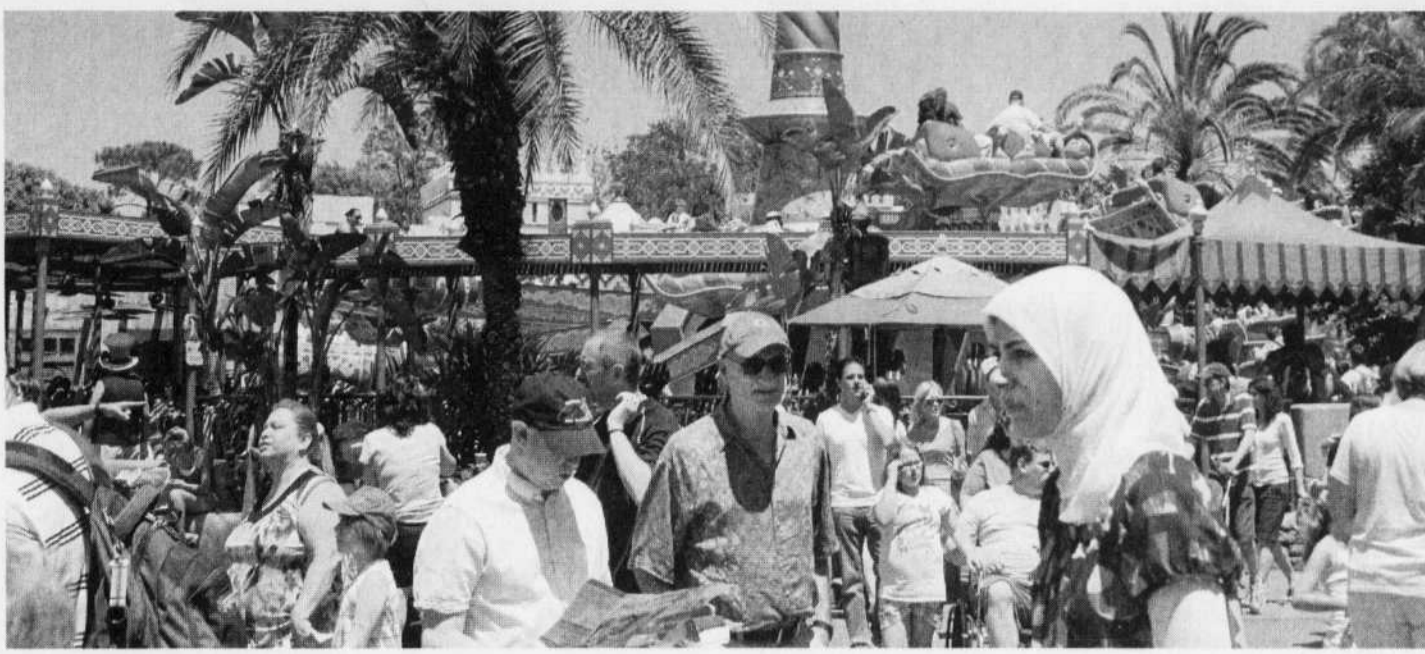
Heureusement pour mes parents, je ne suis pas de ceux qui surconsument. «C'est parce que je ne t'ai pas emmené à la boutique Villains in Vogue», de préciser papa, avant d'ajouter que, le cas échéant, c'eût été comme laisser entrer un junkie dans une fumerie d'opium. Décidément, parfois, je ne comprends rien à ce qu'il raconte.

En route vers la fin

En quittant Disney World après quatre jours d'intenses visites, mes parents étaient convaincus que je les harcèlerais chaque matin. Ben non. Quatre jours, à quatre ans, c'est amplement suffisant: il n'y avait plus de place, sur le disque dur de mes émotions, pour graver d'autres informations. Groggy de stimuli, que j'étais.

Déjà, à la fin de la première journée, je ne sentais plus ni fatigue, ni joie, ni extase: j'étais zombifié par un trop-plein d'excitation extrême. Même mes muscles moteurs ne répondaient plus, et ma glande à adrénaline était complètement à plat. A preuve, après avoir piloté un des karts motorisés du Tomorrow Speedway, j'ai déboulé tête première un escalier de métal. Idem le deuxième jour, où je me suis écorché les genoux en me plantant devant les très réalistes décors des Hollywood Studios, comme si j'avais raté une scène de cascade. Mais mes plaies et mes ecchymoses étaient bien réelles. Et leur avantage, c'est que, dès que je faisais une frasque, mes parents n'osaient plus me réprimander en public de peur d'en découdre avec la DPJ floridienne.

Mes seuls regrets? Ne pas avoir rencontré Baloo, les Aristochats et le fier père de Bambi, entre autres icônes que j'adore. Peut-être étaient-ils en train de renégocier leur contrat? Après tout, Tante Mimi pense que les personnages de Disney World ont



GARY LAWRENCE

Devant le manège des tapis volants d'Aladin...

tous leur représentant syndical qui empêche les jeunes de les approcher quand ils se baladent sur le site et qu'ils ne sont pas officiellement en fonction. Même papa s'est fait sermonner quand ladite représentante l'a surpris en train de prendre Peter Pan en photo, au téléobjectif, au lieu de faire la queue comme tout le monde.

J'aurais bien aimé, aussi, qu'on ait droit à des casques d'écoute avec traduction simultanée pour certains spectacles. J'aurais ainsi pu comprendre le one-man show du one-eyed man Mike Wazowski, l'hilarante boule verte à deux pattes de Monsters Inc. Et finalement, je n'ai eu ni la chance ni le temps de parcourir le monde idéalisé d'Epcot et sa pléthore de contrées reconstituées, dont le Canada, une autre sorte de pays imaginaire.

Mais en définitive, ce qui me turlupine le plus, c'est qu'après avoir arpenté en long et en large cet immense complexe de 110 kilomètres carrés sans en avoir vu le dixième, je ne comprends toujours pas ce qu'on veut dire par «It's a small world after all.» Après tout, moi, je n'ai jamais rien vu d'aussi géant.

En vrac

Walt Disney World compte quatre principaux sites: Magic Kingdom, là où l'univers traditionnel de Disney est représenté à son meilleur; Epcot, sorte de croisement entre monde uto-

pique et exposition universelle; Hollywood Studios avec ses attractions et manèges aux thèmes évidemment hollywoodiens; et Animal Kingdom, tout simplement épatant. En périphérie se trouvent aussi les Universal Studios, les parcs aquatiques Typhoon Lagoon et Blizzard Beach, de même que Downtown Disney, bondé de restos et de commerces et où est présentée La Nouba du Cirque du Soleil.

Disney World est situé à environ 45 minutes de l'aéroport d'Orlando. Si on réside à l'un des nombreux hôtels gérés par Disney — comme le fort agréable Coronado Springs réparti autour d'un lac —, une navette gratuite, le Magical Express, est accessible moyennant une longue file d'attente.

À l'entrée de certaines attractions, on peut se procurer une Fast Pass qui permet de réserver une place à heure fixe pendant qu'on visite d'autres sites d'intérêt; du coup, on évite d'y faire la queue trop longtemps.

Parmi la pléthore de transporteurs aériens desservant Orlando, West Jet propose régulièrement des rabais alléchants: jusqu'à 350 \$ aller-retour pour des vols sans escale au départ de Montréal. www.westjet.com.

Un mot sur l'indispensable poussette à emporter avec soi pour les enfants en bas âge: elle est impérative pour servir de voiture-balai quand, en fin de jour-

née, les plus déterminés des jeunes visiteurs tombent au combat. En plus, elle permet de transporter une cargaison de bouteilles d'eau, voire un peu de bouffe: même si Disney World améliore sans cesse la qualité de sa restauration, on en est souvent réduit à se rabattre sur de la malbouffe (sauf à Epcot) quand le cri d'alarme de la faim infantile se fait entendre à l'improviste. L'avantage, c'est qu'une portion pour enfants suffit souvent à nourrir un adulte à l'appétit moyen (ou un obèse à l'estomac agrafé).

Le guide Ulysse sur Disney World, même s'il n'est pas tout à

fait à jour, recense l'essentiel des sites et attractions et donne une brève description et une cote d'intérêt à chacun d'eux: bref, il permet d'apprivoiser la bête Disney pour finalement se faire la belle sans encombre. On peut aussi se rendre sur www.wdworld.com ou commander le DVD *Planète Vacances*, gratuit et en français, sur www.disneyvacances.com. Enfin, des promotions sont en cours sur le site www.disneyworld.ca.

Théo et sa famille étaient les invités de Walt Disney World.

Le père de l'auteur est collaborateur du Devoir

Confidentielles, les caves catalanes

CAROLYNE PARENT

Barcelone, Espagne — Par sa proximité avec Barcelone, son beau panorama et la popularité du cava, le vin mousseux qu'on y produit, la région viticole de Penedès, où on cultive la vigne depuis la nuit des temps, devrait normalement faire figure de «vallée de Napa» catalane sur le plan touristique. Étonnamment, il n'en est rien! Selon le sommelier barcelonais Alex Duran, l'œnotourisme ne s'y développe que depuis quelques années à peine.

Le hic, dit-il, c'est que les petits viticulteurs ne sont pas encore tout à fait convaincus de la pertinence de recevoir des touristes dans leurs établissements. «Ils ont une mentalité d'affaires et non d'accueil, mais certains d'entre eux commencent à voir le potentiel de l'œnotourisme», explique-t-il. Chose certaine, en organisant des visites de vignobles en collaboration avec certains hôtels barcelonais, dont le très branché Casanova, M. Duran contribue à valoriser ce terroir d'appellation contrôlée.

Privilégiant les petits viticulteurs, le sommelier ne nous emmène ni chez Codorniu, ni chez Freixenet, les «géants» du cava qui en assurent 89% de la production et qui, eux, disposent d'une structure d'accueil bien établie.

À l'ombre du massif de Montserrat, nous visiterons plutôt la Finca Nadal de la Boadella, non loin de Sant Sadurn d'Anoia, la capitale des bulles espagnoles élaborées selon la méthode champenoise. Bon choix: comme cette maison, créée en 1510, ne donne dans l'œnotourisme que depuis deux ans, l'accueil est tout sauf blasé. «L'an dernier, nous avons reçu environ 1000 visiteurs, et ça inclut des gens d'ici venus voir comment on fait le vin qu'ils mettent sur leur table depuis toujours!», dit la gui-



FINCAL NADAL

La Finca Nadal de la Boadella, où la tradition viticole date du XVI^e siècle.

de Judit Romeu Sansón.

La visite commence dans le vignoble, dont la moitié, 50 hectares, a été réquisitionnée en 1938 par l'armée de l'air espagnole pendant la guerre civile. Jusqu'alors, la famille Nadal ne produisait que des vins blancs tranquilles. «C'est mon grand-père qui décida de planter sur ces hectares les cépages du cava, en 1943, et qui a commercialisé la marque, ce dont je suis fort heureux aujourd'hui!», raconte en français Xavier Nadal Penadès, l'actuel propriétaire.

Une demande qui explose

Ces cépages sont «le parellada pour le fruit, le macabeu pour la saveur et le xarel-lo pour la structure», explique M. Duran. La particularité du cava, poursuit-il, est qu'il fermente deux fois: en cuve, puis en bouteille. «Les levures ajoutées grignotent le sucre, le transforment en dioxyde de carbone et donnent aussi au vin son arôme caractéristique de brioche.» Dans le chai creusé à 20 mètres sous terre, des milliers et des milliers de bouteilles sont entreposées pour une période de vieillissement allant de deux à sept ans.

Plusieurs centaines, inclinées col vers le sol sur des supports, sont tournées manuellement

une à une, au quotidien, histoire de faciliter l'accumulation des sédiments, qu'on expulsera en les congelant.

Populaire, le cava? Et comment! «Globalement, on note un déclin de la consommation du vin dans les pays producteurs et une hausse dans les pays non producteurs, fait remarquer le sympathique viticulteur. Ici, par contre, il y a une explosion de la demande pour le cava, qui est un vin accessible côté prix et si agréable lorsque servi bien frais.»

En Catalogne, un cava de type brut nature, comme le salvatge, accompagne tout le repas, note M. Nadal Penadès.

«Dans le reste de l'Espagne, on ne boit le cava qu'au dessert, ce qui n'est pas une bonne idée: comme c'est un vin subtil, qu'en goûtera-t-on après avoir bu un Rioja?» Elaborées au prix de tant d'efforts, ces bulles méritent en effet plus de respect!

La Finca Nadal de la Boadella (www.nadal.com) est située à une quarantaine de minutes de Barcelone. Comme à tous les vignobles de la région, prendre rendez-vous pour le visiter. www.loftwines.com, www.casanoval.com, www.barcelonaturisme.com.

Collaboratrice du Devoir

4 au 7 septembre 2009

VOIR AUTREMENT
CHICAGO
ARCHITECTURE - ARTS - SAVEURS

ÉGALEMENT LOUISIANE 2010
WWW.SNTOURISMECULTUREL.COM
1 888 569-4040

SN
Tourisme culturel

Bon voyage

LES DESTINATIONS

ANGLETERRE - ÉCOSSE - PAYS DE GALLES
18 sept. au 12 oct. 2009
5922\$ (24 jours)

ITALIE
7 au 29 sept.
6687\$ (23 jours)

CHINE - JAPON
30 sept. au 31 oct. / 4 mars au 4 avril 2010
8229\$ (32 jours)

Les grands voyages de culture: 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.CA

LES DESTINATIONS

ÉGYPTE
29 octobre au 22 novembre 2009 • 5 432\$ • TOUT INCLUS • 25 jours
5 au 29 novembre 2009 • 5 432\$ • TOUT INCLUS • 25 jours
12 novembre au 6 décembre 2009 • 5 432\$ • TOUT INCLUS • 25 jours

TURQUIE
6 octobre au 1^{er} novembre 2009 • 5 447\$ • TOUT INCLUS • 28 jours

SYRIE - LIBAN - JORDANIE
1^{er} au 24 octobre 2009 • 5 535\$ • TOUT INCLUS • 23 jours

RUSSIE
9 au 23 juin 2009 • 4 820\$ • 15 jours
11 au 24 juillet 2009 • 4 820\$ • 15 jours
15 septembre au 15 octobre 2009 • 7 977\$ • 30 jours

CROATIE
9 septembre au 1^{er} octobre 2009 • 5 935\$ • 23 jours • 4 PLACES DISPONIBLES

ALLEMAGNE
30 juin au 22 juillet 2009 • 4 882\$ • 23 jours

Les grands voyages de culture: 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.CA

RENCONTRES D'INFORMATION

Lieu: Auberge Universel - 5000 Sherbrooke Est

DIMANCHE 24 MAI 2009

12h00

- Argentine - Chili - Patagonie
Départ: 29 jan. 2010
- Nouvelle-Zélande & Australie
Départs: 15 nov. 2009 & 24 jan. 2010

14h00

- L'Italie, ce musée à ciel ouvert!
Départ: 8 oct. 2009
- Le Pérou & la Bolivie
Départs: 9 oct. 2009 & 2 avril 2010

16h00

- Afrique du Sud
Départ: 4 oct. 2009
- De la Perse à l'Iran d'aujourd'hui
Départs: 10 oct. 2009 & 17 avril 2010

DIMANCHE 31 MAI 2009

D'autres rencontres d'information sont prévues pour le dimanche 31 mai, nous vous invitons à consulter notre site web pour toutes les informations.

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

PLAISIRS

CONSUMATION Un écran manicomestible, des mangeurs pressés et une pub surréelle



FABIEN DEGLISE

C'est l'absurde poussé à l'extrême. Aux États-Unis, un petit moniteur vidéo à cristaux liquides (LCD pour les intimes) est vendu actuellement avec cet avertissement complètement braque: «Ne pas manger cet écran LCD».

Non. Cela n'est pas une extravagance d'étudiants post-pubères dans une cour de récréation, mais bel et bien de véritables avertissements placés sur de vrais produits de consommation que vient de révéler à la face du monde la Foundation for Fair Child Justice aux États-Unis.

Depuis 12 ans, l'organisme versé dans la défense des droits civiques, comme son nom l'indique, tient en effet un concours pour traquer la mise en garde la plus farfelue inscrite sur un emballage, le Wacky Warning Labels Contest, comme on dit à Portland, Maine, tout comme à Wichita, Kansas. La liste des gagnants vient d'être dévoilée.

Bien sûr, l'exercice est très amusant. Mais

Les emballages nous réservent parfois de magnifiques perles. Un délire collectif né du système judiciaire américain, qui permet à des consommateurs de poursuivre des compagnies, a fait naître un florilège de mises en garde débiles. Au passage, les cabinets d'avocats empochent.

dans les faits, il est animé par la fondation non seulement pour faire rire le monde entier mais surtout pour dénoncer les dérives du système judiciaire américain, qui permet à des consommateurs de poursuivre des compagnies, y compris pour des usages totalement inappropriés de leurs produits.

Et le pire, c'est qu'ils obtiennent souvent gain de cause. Ce délire collectif a fait naître un florilège de mises en garde débiles et qui, pour l'organisme derrière cette course à la bêtise, finit par coûter cher à tout le monde en engraisant au passage des cabinets d'avocats.

Ces cabinets n'auront d'ailleurs pas la chance d'amener devant les tribunaux Conventien Sports International, distributeur d'accessoires pour la chasse et les activités de plein air. L'entreprise remporte en effet le premier prix cette année pour un petit bijou d'inutilité baptisé The Original Off-Road Commode.

Éclairage sur le produit: il s'agit d'une simple toilette de toilettes pour toilettes qui se fixe sur le système de boue accroché de son véhicule sport — la chose qui sert à accrocher une remorque. Objectif: permettre au chasseur-campeur de se délester, confortablement assis sur un semblant de siège de toilettes, tout en profitant des charmes de la nature. La compagnie précise toutefois que ce produit «ne doit pas être utilisé sur un véhicule en mouvement». Le célèbre comique britannique Benny Hill n'aurait pas pu imaginer mieux.

Pas de doute. La peur de la poursuite rend les vendeurs de biens de consommation un peu cons aux États-Unis. Et elle les fait parfois sombrer aussi dans les abysses de la créinerie.

Une autre peur: celle d'une compagnie qui fabrique

un produit servant à éradiquer les verrues plantaires indique sur la boîte: «Ne pas utiliser si vous ne voyez pas suffisamment de réperter la mise en garde pour souligner son absurdité. Mais ce n'est pas vraiment nécessaire.

Dur pour les bons vivants du Canada qui se croyaient sur la bonne voie de convaincre leurs contemporains de se plier à leur art de vivre. Nourriture et plaisir ne font pas forcément bon ménage ici, où les foyers consacrent finalement moins de temps pour s'alimenter... qu'aux États-Unis, mais aussi qu'en Norvège et en Grande-Bretagne. Et ça, c'est l'Organisation de coopération et de développement économique (OCDE) qui le dit.

Après avoir passé au crible le temps des loisirs dans 18 pays, l'organisme international est catégorique. Les Canadiens consacrent en moyenne 70 minutes par jour pour s'alimenter et s'abreuver, indique l'OCDE dans son dernier Panorama de la société, une étude qui explore les tendances et politiques sociales dans plusieurs pays.

Avec 14 minutes en moyenne consacrées à chacun des trois repas et deux pauses-café, le Canada semble donc pas trop intéressé à prendre le temps de bien s'alimenter, préférant expédier cette activité avant de passer à autre chose. Les promoteurs du mouvement Slow Food ont finalement bien du pain sur la planche.

Expéditifs, les Canadiens le sont sans aucun doute, un peu moins certes que les Mexicains qui, selon l'OCDE, consacrent le moins de temps à leur alimentation, mais ils le sont certainement

plus que les Français, les Italiens, les Coréens ou les Australiens qui, avec des temps alimentaires qui varient de 95 à 140 minutes par jour, semblent être effectivement les plus grands des bons vivants de la planète. Pour le moment.

Retour au début: l'absurde est de mise aux États-Unis avec la ribambelle d'avertissements loufoques apposés sur des produits. Mais au Québec, c'est dans la publicité que ce n'importe-quoi peut parfois s'exprimer. Et l'annonce pour les cigarettes Du Maurier, présentée dans la livraison de mai du magazine branché Night-Life, a certainement été placée à la page 77 pour en témoigner.

Avec un message sans équivoque, «Notre nouvelle image, notre nouvelle approche», le marchand de tabac y présente le nouvel emballage de ses cigarettes, emballage «actualisé» pour «réduire son impact sur l'environnement», peut-on lire.

Là, au marque une petite pause nécessaire pour une précision importante: croix de bois, croix de fer, cette histoire n'est pas une fiction!

Sur papier glacé, Du Maurier décline donc les grands avantages du nouveau paquet de ses clopes, avec «pellicule intérieure maintenant en papier, plus respectueuse de l'environnement», ou encore son «carton répondant aux normes de gestion durable des forêts». C'est écrit comme ça et, bien sûr, après s'être exposé au slogan final, «et petits pas font la différence», on ne peut, sans surprise d'ailleurs, qu'avoir le souffle coupé.

cons@ledevoir.ca

Rencontres ANNONCEZ-VOUS GRATUITEMENT en composant le (514) 985-2507

Recupérez vos messages RAPIDEMENT Répondez aux annonces RAPIDEMENT: Placez gratuitement votre annonce en composant le (514) 985-2507. Prenez gratuitement connaissance du nombre de messages reçus par le (514) 985-2507. Avec votre téléphone "touchtone", composez le 1-900-451-6528.



MIKE SEGAR REUTERS

Le vin rouge et le cancer

Fin février, coup sur coup, une étude majeure de l'Université d'Oxford au Royaume-Uni et un rapport de l'Institut national du cancer en France ont conclu que l'alcool était cancérigène, et ce, dès le premier verre, y compris de vin rouge.

Quelques jours plus tard, une nouvelle grande étude française, la cohorte Color, portant sur près de 100 000 personnes suivies pendant 25 ans, concluait, elle, que si l'alcool en général est bien un facteur de risque pour de nombreux cancers, la consommation modérée de vin rouge protège contre un certain nombre d'entre eux.

De fait, des siècles de sagesse populaire et de nombreuses études scientifiques ont associé la consommation modérée et régulière de vin rouge avec une bonne santé. Que faut-il conclure? Sur la base des études existantes, il semble clair que, dans de nombreuses circonstances, la consommation d'alcool augmente le risque de cancer. Toutefois, il n'existe pas de données suffisantes pour affirmer que la consommation modérée de vin rouge, au cours des repas et dans le cadre d'un régime méditerranéen, est associée à un risque accru de cancer. Au contraire, on sait qu'elle est bénéfique contre les maladies cardiovasculaires, et il reste fort possible qu'elle le soit aussi contre le cancer.

Personne ne met en doute que la consommation excessive d'alcool est dangereuse pour la santé et induit des cancers. La plus dangereuse étant la consommation dite binge drinking, qui consiste à se soûler en dehors des repas. Surtout, le contexte alimentaire modifie considérablement la réponse de l'organisme à l'alcool. Un point capital de l'étude d'Oxford est que l'augmentation impressionnante de 160 % du risque de cancer des voies aériennes et digestives supérieures (VADS) n'était observée que chez les fumeurs. Encore une fois, c'est la synergie de nos habitudes, bonnes ou mauvaises, qui semble déterminer pour le

développement des tumeurs. Pour le vin rouge en particulier, son effet protecteur est nettement plus marqué lorsque celui-ci est consommé dans un contexte précis: au cours d'un repas, et particulièrement dans le cadre d'une diète méditerranéenne. Ce régime alimentaire inclut de nombreux légumes riches en polyphénols, flavonoïdes, bêta-carotènes et folates, et un équilibre très favorable en acides gras oméga-3 par rapport aux oméga-6. On connaît aussi de nombreux exemples où les recommandations nutritionnelles pour la santé, aussi affirmatives qu'elles aient pu être, se sont révélées fausses, et même dangereuses. C'était le cas aux États-Unis, dans les années 1960, de l'injonction d'abandonner le beurre pour des margarines à base d'huiles végétales, dont on sait aujourd'hui qu'elles ont été responsables d'une épidémie considérable d'infarctus (à cause de l'excès d'oméga-6 et d'acides gras trans dans les margarines industrielles). C'était le cas, en France, de l'injonction d'abandonner l'huile de colza dans l'alimentation humaine, alors qu'on a découvert que c'est une des huiles qui protègent le mieux le système cardiovasculaire, et qu'elles ont été responsables d'une épidémie considérable d'infarctus (à cause de l'excès d'oméga-6 et d'acides gras trans dans les margarines industrielles). C'était le cas, en France, de l'injonction d'abandonner l'huile de colza dans l'alimentation humaine, alors qu'on a découvert que c'est une des huiles qui protègent le mieux le système cardiovasculaire, et qu'elles ont été responsables d'une épidémie considérable d'infarctus (à cause de l'excès d'oméga-6 et d'acides gras trans dans les margarines industrielles).

D'après Le Monde

PLAISIRS



Après la crevette et le crabe des neiges, c'est au tour du homard de subir les foudres du marché.

Le homard, le luxe des pauvres

La petite guerre amicale qui se joue entre la Gaspésie et les îles de la Madeleine à propos du homard pourrait bien disparaître au profit du Nouveau-Brunswick et de l'île du Prince-Édouard, qui se retrouvent soudainement avec une grande quantité de homards disponibles sur le marché. Cette situation ne fait guère l'affaire

des pêcheurs de homards des îles et de la Gaspésie, qui n'ont jamais vendu le crustacé à des prix aussi bas aux distributeurs. Après la crevette et le crabe des neiges, c'est au tour du « cardinal des mers », le homard, de subir les foudres du marché. Notre homard est parmi les crustacés les moins chers offerts sur le marché nord-améri-

Et lorsque ces homards sont cuits, il reste bien peu de chair à consommer. Le poids idéal d'un homard, précise-t-il, pour en apprécier la juste valeur, est vraiment d'une livre et trois quarts à deux livres. Tout comme le foie gras du Québec, le homard est devenu un produit couramment consommé et qui attire encore les foules. De la cuisson du homard dépendra son appréciation gustative. Un homard trop cuit, réchauffé ou pas assez salé lors de la cuisson aura un piètre goût, au point de décourager les amateurs d'une première expérience.

Les restaurants qui offraient le homard à volonté moyennant un prix fixe sont devenus bien rares. Les prix à la consommation varient en fonction de l'offre et de la demande, de la saison de pêche, des conditions climatiques ou d'un phénomène imprévisible. Et la comparaison du goût des différents homards selon qu'ils sont pêchés aux îles, en Gaspésie ou au Nouveau-

Brunswick demeure bien subjective. En dégustation à l'aveugle, je suis persuadé qu'il serait bien difficile

au commun des mortels de faire la différence.

Comme chaque Italien qui fait son vin et croit que celui-ci est meilleur que le vin du voisin, les Madelinots comme les Gaspésiens trouvent que leur homard est meilleur que celui du voisin, même s'il s'agit du voisin d'en face.

Peu importe, finalement, puisque nous savons que notre homard est servi aux meilleures tables du monde. Que les seigneurs des fourneaux d'Espagne, de France ou du Japon, notamment, vantent le homard canadien sur leurs menus. Les Bretons ont créé leur AOC avec le homard rare et cher de Roscoff, en Bretagne. A quand un label pour promouvoir le homard du Québec, avant que nos cousins acadiens le fassent avec leur homard des « eaux chaudes » du Nouveau-Brunswick, comme le dit la publicité?

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.



Chaque jeudi, Pierre Girardin descend au quai de Rimouski chercher les précieuses denrées qu'il transporte vivantes, en cabine réfrigérée, jusqu'à Montréal. Le poids idéal d'un homard, précise-t-il, pour en apprécier la juste valeur, est d'une livre et trois quarts à deux livres.

La recette de la semaine

Asperges du Québec au bleu d'Elizabeth

Pour deux personnes

- 1 botte d'asperges du Québec
- 60 g de fromage bleu d'Elizabeth
- 60 ml de mayonnaise maison
- 30 ml de jus de citron
- 15 ml de ciboulette hachée
- Sel et poivre au goût

Couper le bas de la tige des asperges et cuire les asperges à l'eau bouillante salée durant 2 à 3 minutes. Refroidir aussitôt. Passer le fromage bleu au tamis et ajouter la mayonnaise. Finir avec le jus de citron et la ciboulette hachée. Assaisonner.



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

À L'ARDOISE

La saison du barbecue

La saison du barbecue est commencée. Voilà une bonne occasion pour le MAPAQ de rappeler la mise en garde à l'égard de la cuisson de la viande hachée. Celle-ci doit demeurer réfrigérée jusqu'à la cuisson, parfaite et sûre, c'est-à-dire que la viande doit être « bien cuite », afin d'éviter tout problème et de profiter au maximum des joies du grill durant la belle saison.

Crêpes et cidre

Voir les pommiers en fleurs (12 000) et déguster cidre et crêpes dans les vergers Lafrance, à Saint-Joseph-du-Lac, les 23 et 24 mai de 9h à 17h, pour célébrer le printemps. www.lesvergierslafrance.com

MOTS CROISÉS

HORIZONTALEMENT

1. Petit escalier portatif - Conifères.
2. Envoyé d'Allah - Décidé.
3. Se dégage de - Délicatesse.
4. Durillon - Chemin de guidage - Déchiffre.
5. Riches - Divin taureau.
6. Périodes - On la jette à l'eau.
7. Guide des animaux - Humiliation.
8. Explique - Ignobles.
9. Relations sexuelles prohibées - Participe passé du verbe rire.
10. Se dit d'une peur - Insecte diptère.
11. Contient de l'azote - Fleuve - Fin de journée.
12. Mis à l'épreuve - Fait d'apparaître (pl.).

VERTICALEMENT

1. Pompette - Face-à-face.
2. Guerrier japonais - Au fond de la bouteille.

3. Ils travaillent le bois.
4. Sert à l'enquêteur - Lettre grecque - Découvert.
5. Contient de l'orge - Période de l'ère tertiaire.
6. Chiquenaude.
7. Blanc italien - Séparé.
8. Do - Action indigne.
9. Élément radioactif - Exploit.
10. Piémontais - Avant nous.
11. Algue abondante sur les côtes rocheuses - Entassement de débris stériles près d'une mine.
12. Patrie de Jean Vilar - Parties d'oiseaux.

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

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

MOTS CROISÉS LE MONDE

MOTS CROISÉS

Problème n° 09-058

HORIZONTALEMENT

I. Détruit l'environnement en facilitant la culture. — II. Pour ne pas oublier ceux qui sont partis. Ses sabots l'ont entraîné jusqu'en Égypte. — III. Passés chez le maître. Indique les coups à jouer. — IV. Peut devenir une information. Très en dessous de la moyenne. — V. Laissez par le partant. À l'embouchure du Tibre. — VI. Forme de pouvoir. Beaucoup trop dévoués. — VII. Crie comme un duc. Pièges en mer et dans les airs. — VIII. Bien accrochée à la base. Aux bouts de l'avenue. — IX. Négation. Porteur de grappes. Au bout de tout. — X. Dégagement un peu bruyant.

VERTICALEMENT

1. Petite musique de nuit. — 2. Né à Cayenne, il fut gouverneur de la Guadeloupe. Fait du neuf. — 3. Pour prendre une douche sans se brûler. — 4. Manières d'être. Grandes nappes. — 5. Bien avancée. Sont par-

tout à tout contrôler. — 6. Couleur de robe. A réuni Queneau, Perec et les autres. — 7. Les petits peuvent faire plaisir. Préposition. — 8. Ne vaut pas l'original. Saison chaude. — 9. personnel. Boîte de conserve. — 10. drap mortuaire. Malléable et magnétique. — 11. Fit l'innocent. Blanc et très malléable. — 12. Participassent à la boucherie.

SOLUTION DU N° 09-056

Horizontalement

I. Supplication. — II. Alla. Laconie. — III. Utile. Sec. Ec. — IV. Trappes. Anse. — V. Sagittaire. — VI. Et. Nid. Os. — VII. Ev. Et. Etna. — VIII. Lignages. Ici. — IX. Ivette. Errer. — X. Télé. Ramassé.

Verticalement

1. Sauts-de-lit. — 2. Ultra. Vive. — 3. Pliage. Gel. — 4. Palpitante. — 5. Epte. At. — 6. Il. Et. Eger. — 7. Cassante. — 8. Ace. Il. Sem. — 9. Tocarde. Râ. — 10. In. Nés. Tirs. — 11. Oies. Onces. — 12. Nécessaire.

Philippe Dupuis

POUR LA BIBLIOTHÈQUE

UNE JOURNÉE À ELBULLI
Ferran Adria
Éditions Phaidon
2009, 528 pages

Considéré par ses collègues, ses pairs, les critiques gastronomiques et ses clients comme le meilleur chef au monde, Adria conjugue les aliments et les analyses pour les rendre uniques suivant sa cuisine revisitée. Un savoir qu'il nous offre dans cette bible d'exception qui révèle tout sur sa vie de tous les jours et sa cuisine moléculaire réservée à 8000 chanceux par année.

Une journée à elBulli

Ferran Adria, le chef le plus influent au monde
elBulli, élu « meilleur restaurant au monde » en 2006, 2007 et 2008



Ferran Adria

JARDINS

Carrément facile, le potager en carrés



JEAN-CLAUDE VIGOR

Dès la sortie du livre *Square Foot Gardening* de l'Américain Mel Bartholomew en 1981, je suis rapidement devenu un adepte du potager en carrés. Cette technique permet d'utiliser l'espace disponible de façon optimale, mais, surtout, ce qui n'est pas négligeable, de réduire considérablement le travail du jardinier. Vous souvenez-vous de l'émission-culte animée par Aline Desjardins, *Des jardins d'aujourd'hui*, réalisée par André Forté? Une émission hebdomadaire de Radio-Canada, avec mon collègue Ronald Leduc, dévoilant l'évolution de mon potager?

J'ai nommé cette méthode «Tic tac toe». Elle a continuellement évolué, et les neuf carrés de trois pieds sur trois sont passés à quatre pieds sur quatre. Le jardinier ayant pris de la bouteille et des petits maux de dos, le sol étant bien bas, il a aujourd'hui opté pour des boîtes d'environ trois pieds de largeur par six à douze pieds de longueur, avec une hauteur de 12 pouces ou plus.

Le jardinage dans des bacs est idéal aussi lorsque la qualité du sol est douteuse ou que celui-ci est recouvert de béton ou de gravier, bref si un potager conventionnel n'est pas possible. Les bacs peuvent être fabriqués à partir de plusieurs matériaux, selon votre budget et vos préférences. Les miens sont actuellement en bois non traité. J'ai utilisé de l'épinette en 2 x 6, mais la pruche serait préférable et, si j'avais besoin de moins de bacs, je me paierais du cèdre.

Mon ami Joël s'est offert des boîtes en pruche de trois pieds de hauteur faites en 6 x 6. Le kit, quoi! L'investissement fait dans les contenants doit être vu de la même façon que celui fait dans les équipements sportifs... ou dans une œuvre d'art! La rentabilité du potager se traduit alors dans le bien-être du jardinier.

Pour augmenter la durabilité du bois, tapissez l'intérieur des boîtes soit avec une toile géotextile imperméable, soit avec un film de polyéthylène.



PHOTOS JEAN-CLAUDE VIGOR

Depuis plus de 20 ans, Jean-Claude Vigor pratique la culture en carrés, pour sa simplicité et pour son entretien rapide.

Et si la boîte est exposée à un environnement très ensoleillé et brûlant, des panneaux de styromousse haute pression isoleront la terre du chaud comme du froid.

Pour ce qui est de choisir quelle terre acheter, c'est toute une histoire... Terre de jardin, terre noire, terre mélangée, ou faire son propre mélange? Là, l'expérience du jardinier compte. Les centres de jardinage offrent une multitude de mélanges qu'il suffit d'enrichir de compost. Évitez toutefois la terre de Top sol, parfois trop lourde, idéale pour le terrassement du gazon mais

trop dense pour les petites racines des plantes tropicales: tomates, poivrons, aubergines, concombres et autres.

Les plantes cultivées en bacs nécessitent plus d'eau. Vous trouverez de petits systèmes d'arrosage automatique à prix raisonnable si vous devez vous absenter fréquemment. Essayez de conserver l'humidité du sol en arrosant de préférence le matin, très tôt. S'il vous faut arroser le soir, ne mouillez pas les feuillages: ceux-ci doivent rester secs pour éviter la propagation des maladies fongiques. Si vous trouvez de la paille,

sans graine de mauvaises herbes, voilà un excellent paillis. Sinon, ne mettez rien, mais à la suite d'un arrosage ou d'une bonne pluie, griffez le sol juste en surface afin de couper la remontée de l'eau par capillarité, ce qui ralentit ainsi l'évaporation du sol.

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? Écrivez-moi: jeanclaudevigor@videotron.ca

Tic tac toe...

Voici tout ce que vous pouvez cultiver dans un grand carré de trois pieds par trois, constitué donc de neuf carrés d'un pied carré chacun. Je vous indique quelques variétés comme références, mais il y en a tant et tant. L'important est de choisir des variétés «miniatures», qui poussent vite. Cueillir les légumes au stade juvénile, en pleine croissance cellulaire, est un gage de qualité.

■ Plantez quatre laitues feuilles «Feuille de chêne rouge», un choix pour les gourmets.

■ Plantez quatre laitues Boston «Buttercrunch vert», assez résistantes à la chaleur.

■ Semez 16 graines de minicarottes «Little Finger», de superbes bébés carottes.

■ Semez 16 graines de minicarottes «Parmex», aux petites racines en forme de boule.

■ Semez 16 graines de radis «Poker» le petit rond, ou le petit long «Déjeuner français».

■ Plantez quatre petits plants de thym: thym anglais, thym serpolet, thym citron, thym panaché.

■ Semez neuf graines de betteraves «Déjeuner suprême», une betterave mythique, rouge foncé.

■ Plantez quatre bettes à carde «Charlotte», attrayantes avec leurs tiges (pétioles) rouges.

■ Plantez un poivron «Super Cayenne II», très productif, à fruits rouges, pour un repas épicé.

Pour les tomates, pourquoi ne pas suspendre une ou deux



Plantoir fait maison... Plaque d'un pied carré, avec quatre, neuf ou seize goujons servant de marqueur pour les semis.

jardinières de tomates cerises, si productives, comme «Matt's Wild Cherry» ou «Hybride Red Robin», ou alors une tomate «raisin», comme la «Raisin Hyb.

Sugary», si vous n'avez pas peur d'être envahi par cette vigoureuse petite tomate rose foncé. Quant à l'indispensable basilic «Basilic Grec», je préfé-

re aussi le cultiver en pot, car c'est plus facile d'en contrôler l'arrosage et l'environnement.

■ Références: www.horticultub.com

La semaine du jardinier

■ Samedi 16 mai - Saint-Honoré. Aujourd'hui, demain et lundi, on vend des végétaux de 10h à 17h au jardin Daniel A. Séguin, à Saint-Hyacinthe. Les plantes sont produites dans les serres de l'Institut de technologie agroalimentaire par les élèves et finissants du programme Productions horticoles. Ce magnifique jardin pédagogique se trouve en face de l'ITA. Entrée: 2 \$ - stationnement gratuit. Au 3215 de la rue Sicotte, à Saint-Hyacinthe. www.itasth.qc.ca/jardindas

■ Dimanche 17 mai - Saint-Pascal. Pour garantir le succès de vos jardinières de bégonias, remplissez le fond de vos contenants avec du charbon de bois naturel d'érable. D'ailleurs, j'utilise ce truc depuis plus de 40 ans avec toutes mes plantes de maison. Qu'il soit récupéré de votre foyer ou acheté en gros sac pour le barbecue, fragmentez-le en morceaux de 1 cm. La quantité? Un cinquième de la hauteur du contenant, préalablement troué.

■ Lundi 18 mai - Saint-Eric. Merci pour votre stationnement à l'ombre! A quand la plantation d'arbres sur les immenses stationnements des grandes surfaces? Peut-être le jour où nous choisissons de dépenser notre argent ailleurs! Ceci vaut aussi pour les centres de jardinage... On donne l'exemple, hein!

■ Mardi 19 mai - Saint-Yves. Bonne fête à tous les Bretons du Québec. Derrière les dunes qui protègent les cultures florales, la mer se trouve à quelques encablures. On entend parfois le bruit des vagues lorsqu'elles déferlent furieusement sur la grève de la Torche.

Eh oui! Il y a des champs de tulipes en Bretagne. Mais s'il est une fleur que les Bretons aiment, c'est bien l'emblématique hortensia...

■ Mercredi 20 mai - Saint-Bernardin. «Et voilà la vie, la vie, la vie, la vie chérie, ah! ah! Et voilà la vie que tous les moines de la Saint-Bernardin font.» À Fécamp, en Normandie, les moines produisent toujours la fameuse liqueur Bénédicte, élaborée à partir de 27 plantes et épices, dont l'angélique, l'hysope, le genièvre, le safran, la fleur de sapin, l'arnica, la mélisse, le thym, le coriandre, etc. De petites crêpes flambées à la Bénédicte ce soir, cela vous dit?

■ Jeudi 21 mai - Saint-Constant. En ce qui concerne les hortensias, de leur nom latin *Hydrangea macrophylla*, si l'aventure vous tente, il y a bien sûr le «Nico Blue», mais les nouvelles introductions de la série Endless sont séduisantes, telle l'«Endless Summer». Rien de compliqué si vous suivez les judicieux conseils des horticulteurs lors de votre achat.

■ Vendredi 22 mai - Saint-Émile. La guerre aux limaces. Coupez et hachez environ 500 grammes de feuilles (limbe) de rhubarbe. Faites bouillir cinq litres d'eau et infusez durant 20 minutes les feuilles. Filtrez. La nuit venue, comme un guerrier, vaporisez l'infusion délicatement sous les feuilles des hostas nourriciers... Plantez des variétés résistantes aux limaces; plusieurs sont offertes dans les jardinerias. Le top? Adoptez une famille de crapauds et bye bye les limaces!



CLAUDE VALLÉE

Une «Exceptionnelle» 2009: la graminée *Pennisetum* «Fireworks»

Le livre de la semaine

Que diriez-vous d'épater vos invités avec des papillotes de poissons en écorce de bœuf, de concocter des petits pots de crème mettant en vedette deux aphrodisiaques, le gingembre et le chocolat noir, ou encore de servir à l'apéro des chips de pain au beurre à l'ail et au mélèze, accompagnés d'une limonade alcoolisée au vinaigrier?

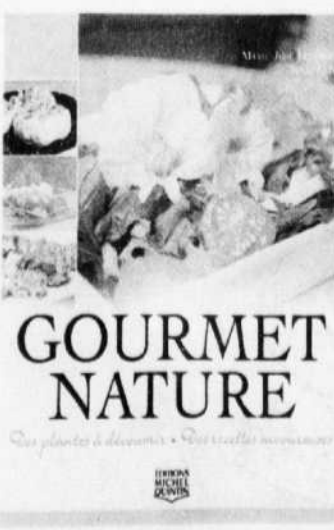
Faites vibrer vos pupilles, vos narines et surtout vos papilles en découvrant des plantes aux vertus souvent insoupçonnées et aux saveurs inattendues. Réunissant dans leur panier un florilège de plus d'une cinquantaine d'espèces, mère et fille offrent l'occasion d'apprivoiser ou de redécouvrir des plantes comestibles de tous les mi-

lieux, de la forêt au potager, en passant par les champs ou le jardin.

Marie-José Lefebvre, biologiste et écologiste, œuvre à la protection de la nature en faisant découvrir ses ressources et ses beautés. Julie Aubé, nutritionniste et mordue de saine alimentation, aime partager sa passion.

GOURMET NATURE

Julie Aubé et Marie-José Lefebvre
Guides nature, aux Éditions Michel Quintin
208 pages copieusement illustrées
Couverture souple, 16,5 x 20,5 cm
Prix: 29,95 \$



GOURMET NATURE

Des plantes à découvrir... Des recettes inspirées

ÉDITIONS MICHEL QUINTIN