

C A H I E R
D

SAMEDI



CONSUMMATION

Pour éviter de noyer le poisson

Page 4



SAVEURS

À la sauce Boulud

Page 5



JARDINS

Choisir un paysagiste

Page 6

TOURISME



L'île Brion et son phare, vus du cap Noddy, aux îles de la Madeleine.

PHOTOS GARY LAWRENCE

Les belles histoires des pays dans l'eau



Cap-aux-Meules, Grosse-Île, Havre-Aubert, Grande-Entrée? Oui, bien sûr... Mais de la douzaine d'îles que compte l'archipel madeleinois, quelques-unes, excentrées et moins connues, méritent tout autant — sinon plus — le détour. En voici deux: le Corps-Mort et l'île Brion.

GARY LAWRENCE

L'île Brion et le Corps-Mort, îles de la Madeleine — Sur fond de la musique thème de *Jaws* qui me résonne dans la caboche, je pagaie de la paluche et me propulse de la palme, le souffle court et la patate alerte. Mais je ne fuis pas, je cherche: masqué et intubé, j'ondule, je plonge, je rade l'étrale et je défronce les accents de cette mer circonflexe qui s'ouvre entre les parenthèses de l'archipel madeleinois.

Puis, cinq masses grises et blanches émergent hors des flots turbides et viennent tourner autour de moi. L'une des créatures me tapote le dos de son museau, comme pour me darder dare-dare en guise de test initiatique. Une autre me toise sans me chercher noise, une autre encore s'acharne sur ma palme et la tiraille, la mordille d'une gencive pas du tout agressive, avant de feindre l'esquive vers le fond. Ça y est, j'ai réussi ma mission: je suis devenu le centre d'intérêt des phoques.

Grâce à ma combinaison isothermique, je me laisse remonter à la surface et flotte bientôt comme un bouchon de liège, sur l'onde houleuse. Dehors, d'autres loups marins se la roucoulent douce sur les rochers luisants et les plages graveleuses du Corps-Mort, bizarre île monolithique tricolore qui s'exonde au large de l'île du Havre-Aubert.

Longue de quelques dizaines de mètres, cette curiosité géomorphologique porte bien son nom, avec sa dégaine de macchabée à la physiologie hallucinante: tête de basalte noir, corps vert lézard et queue rouge madeleinois. Malgré son nom et bien qu'il soit

inhabité, le Corps-Mort grouille de vie, comme en font foi tous ces cormorans alignés en sentinelles sur sa crête, imposant leur diktat aux guillemots, cormorans et autres représentants de l'avifaune marine qui vibronnent autour de l'étrange île. Ancien pied-à-terre de quelque pêcheur qui s'y établissait jadis le temps de faire le plein de morue, le Corps-Mort tient désormais lieu de sanctuaire où se réfugie la faune aviaire et marine. Malgré les visites quasi quotidiennes depuis dix étés des hommes-grenouilles, celle-ci ne semble ni perturbée ni habituée à la présence humaine.

C'est ce que je constate en replongeant en quête d'une autre rencontre avec ces drôles de types, tuba en bouche. Tandis que quelques phoques continuent leur folle sarabande, en solo ou en bande, l'un d'entre eux paraît m'attendre sous l'eau, un peu plus loin.

Alors qu'il se laisse dandinier par le ressac, un étrange rituel s'entame: la bête aux allures de lamantin s'approche, se laisse choir vers le fond, me retrouve, s'éloigne, émerge pour me zieuter de nouveau, se tâte, repart et revient. Sous l'eau embrouillée, ses yeux noirs comme l'abysses me scrutent, par-delà les algues qui guincent comme cheveux au vent. Mi-curieux, mi-craintif, le grassouillet pinnipède semble se demander si je ne suis pas l'un des siens. Rien là de plus normal: après tout, qui n'a pas déjà confondu, de loin, la tête d'un plongeur encagoulé avec celle d'un phoque?

Quelques jours plus tard, sur le sable châtain clair, la carcasse d'un phoque échoué noircit au soleil, devant l'écumine blanche qui moutonne à chaque vague. À voir l'état du brave moustachu des mers, sûr qu'il y est depuis longtemps, et sûr qu'il y restera longuement: plutôt que de terminer sa course sur l'archipel principal, il a choisi l'île Brion, là où personne ne vit, là où presque personne ne passe. Esseulée à une quinzaine de kilomètres au large de Grosse-Île, Brion fait briller les yeux de quiconque y met les pieds, plus encore qu'Entry, pourtant fabuleusement géniale et hautement fantasmagorique. Parce que Brion, c'est l'archétype des îles de la Madeleine telles qu'elles étaient avant. Avant le

Grand Dérangement, avant le déboisement des Demoiselles, avant la mine de sel Seleine, avant la dégradation des dunes et avant l'ère des Montréalais qui s'édifient des demeures pharaoniques, clôturées jusqu'à la falaise — une hérésie aux îles —, transmuant par endroits ce havre de paix en havre d'épaves.

Mais sur Brion, foin de constructions, sauf un restant de quai coulé par les glaces, sauf la cabane de l'ancien gardien agenouillée sous le poids des années, sauf la maison des Dingwell que des Madelinots un peu trop portés sur les croyances populaires — et sans doute sur la gnôle de patate — ont soufflée à la dynamite, convaincus qu'ils y trouveraient un trésor.

Pendant quelques décennies, les Dingwell ont régné en seigneurs sur ce qui était devenu leur fief. Le plus célèbre d'entre eux, William, alias le gros Bill, cultivait les terres qu'on voit encore près du petit cimetière; fin négociant, il réussissait même à exporter ses pommes de terre à l'île du Prince-Édouard.

Puis vint la Récession et l'île devint un pied-à-terre saisonnier pour les pêcheurs, jusqu'à ce qu'elle soit vendue à la SAREP, filiale acadienne de Texaco, qui la troua çà et là en espérant la faire flatuler de gaz naturel. Fort heureusement, l'île Brion fut subséquemment expropriée avant de devenir, en 1988, la vingtième réserve écolo-

gique québécoise, question de préserver ses écosystèmes représentatifs de l'archipel madeleinois.

Comme le disait le frère Marie-Victorin, Brion est, de toutes les îles de la Madeleine, « la seule qui soit pour une grande part couverte de forêt, la seule aussi qui puisse nous renseigner sur la prime jeunesse de l'archipel ». En tout, 200 espèces — le tiers de ce que comptent les îles — y ont été répertoriées et l'extrémité est de Brion forme désormais une réserve intégrale inaccessible, même pour les scientifiques.

Aujourd'hui, les guides du petit forfaitiste écolosensible Vert et Mer, imprégné d'éthique Sans Traces, font découvrir les aires protégées de cette île du bout du monde, quasi vierge et peuplée de 141 espèces d'oiseaux. Hérissée d'herbes hautes qui nous montent

jusqu'aux hanches, cerclée de falaises dantesques taillées à vif dans le grès cru, l'île Brion est couverte à 70 % de sapinières et elle est parsemée d'arbrisseaux rabougris, triturés, torturés par les vents, dressés comme de maléfiques barbelés, comme s'ils avaient été érigés pour empêcher le trop-plein de visiteurs.

En arpentant les sentiers — quand il s'en trouve —, on risque aussi d'entrevoir une paire d'oreilles rectangulaires sous lesquelles trotte un renard roux, autre résidant des lieux, avant d'entendre le chant lancinant des loups marins qui batifolent par centaines dans les anses et les criques efflanquant l'île Brion.

Mais de vaches marines — les morses —, point ne reste-t-il depuis que Cartier a vanté leurs défenses « du plus fin ivoire ». Avant d'aller planter sa croix en Gaspésie, le Malouin a séjourné ici deux jours, en juin 1534, baptisant les lieux en l'honneur de son protecteur, l'amiral Philippe de Chabot, seigneur de Brion, qui parrainait son expédition.

Grâce aux bons offices de Vert et Mer, quiconque peut tout autant passer la nuit à l'île Brion, désormais, fût-ce à la belle étoile, sous la tente ou dans une yourte aussi confortable qu'écolo. Attention, toutefois: dormir ici, c'est courir le risque d'y séjourner plus longtemps que prévu. Situé au cœur d'un puissant noyau de vents, ce fief fouetté par de folles bourrasques peut se voir paralysé plusieurs jours durant, derrière la muraille des vagues, et c'est bien tant mieux.

Car, en plein jour ou le soir venu, quand l'œil du phare cligne d'un côté et que le croissant de Pierrrot sourit de l'autre, on ne peut qu'abonder dans le sens de Marie-Victorin: « Parce que j'ai foulé moi-même l'étroite dune où, certainement, Cartier vint à terre, parce que j'ai mis mes pas dans ses pas et rempli mes yeux du même horizon et des mêmes objets, je comprends l'état d'âme du capitaine et je proclame avec lui que Brion est le paradis de la Madeleine. » Souhaitons que ce passage ne tombe pas sous le regard cupide de tristes sires de l'engeance d'un Béchard ou d'un Charest: des plans pour qu'ils nous arrachent Brion et qu'ils nous l'harnachent en nous imposant le bâillon.

VOIR PAGE D 3: ÎLES

CROISIÈRE DU PRÉSIDENT 2007 AMÉRIQUE DU SUD ET ANTARCTIQUE

Au départ de Valparaiso, Chili, empruntez le célèbre détroit de Magellan, admirez les paysages de l'Antarctique et découvrez l'Argentine, l'Uruguay et le Brésil, vibrant au rythme de la bossa nova

À partir de 6 670 \$*

Holland America Line

Tarif par personne, en dollars canadiens, en cabine intérieure et en occupation double, incluant le croisière, le vol de Montréal, deux nuits à Santiago, tour de ville de Santiago avec dîner, tour de ville de Vina del Mar et Valparaiso, une nuit à Rio de Janeiro, les transferts et les taxes. Les tarifs n'incluent pas les frais de contribution au Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyage de 3,50 \$ par 1000 \$ ni les frais de réservation.

CAA Voyages

www.caaquebec.com

Dorval 1450 466 0620
Greenfield Park 1450 926 1333

Laval 1450 602 8190
Montreal 5141 001 5111

L'Anjou 1450 505 9787

Pointe-Claire 1450 426 2750
Saint-Léonard 1450 295 2690

Service à la clientèle 1 888 659 4545
Montréal 1 888 549 5266

Parmis du Québec

SAMEDI

TOURISME

DEPUIS LES ANNÉES 1600, C'EST TOUJOURS LA MÊME FAMILLE QUI DÉTIENT LES CLÉS DU CHÂTEAU BRETON APPELÉ DOMAINE DE LA FRESSONNIÈRE. L'INTÉRIEUR DE CETTE BÂTISSE EST UNE VÉRITABLE CAVERNE D'ANTIQUITÉS AVEC LIVRES, TABLEAUX, BOUGEIRS, CHANDELIERS, HORLOGES ET AUTRES TÉMOINS FAMILIAUX.

Long courrier



Lio Kiefer

Retraite méritée

« J'adore vos chroniques voyages, qui donnent des renseignements pratiques, et ce, pour tous les budgets. Mon mari et moi allons prendre notre retraite bientôt. Nous aimerions voyager chaque année avec un budget de 15000 \$. Nous désirons nous faire recevoir par une famille dans un pays de notre choix, pour trois ou quatre semaines à la fois. Nous sommes conscients qu'il va falloir assumer les coûts de la nourriture, des billets d'avion et de nos dépenses personnelles. »

« Est-il possible de faire ce genre de voyage à moindres frais? Nous sommes aussi disposés à rendre ce service à ceux qui nous reçoivent dans leur pays. La formule « monastère » est-elle possible dans bien des pays et comment sont les chambres (doubles ou non)? Les repas sont-ils partagés avec les gens du monastère? Suggestion de lecture possible? »

« Et l'échange de maisons est-il possible sans danger que la nôtre soit endommagée? Pour finir, est-il réaliste de voyager chaque année avec un tel budget pendant

trois mois pour deux personnes logées et nourries, avion compris? »

« Il y a beaucoup de questions mais cela va nous aider à faire un choix éclairé pour notre future retraite. »

Manon et Justin Des Côtés

Tout d'abord, bravo pour cette retraite que vous anticipez avec un beau projet, celui de voyager chaque année. À 15000 \$ pour deux pour une période de trois mois, avec comme idée de loger à moindre coût et de ne dépenser vraiment que pour la nourriture, l'avion et les prestations terrestres (train, bateau, voiture), c'est plus que réaliste: vous avez même pas mal de marge.

Par contre, il faut faire attention au choix de la destination. Avec votre budget, vous faites quelques semaines à Oslo ou Tokyo, quelques mois à Berlin ou Buenos Aires... et quelques années à Madras ou Porto Novo! Bien sûr, c'est un peu caricatural, mais les réalités sont là. Pour avoir une idée du niveau de vie, on peut consulter annuellement l'indice Big Mac réalisé par le très sérieux journal *The Economist*, qui donne le cours du Big Mac dans une kyrielle de pays: <http://www.economist.com/markets/bigmac>.

Pour ce qui est des monastères, l'hygiène et la propreté (aussi bien dans les chambres que dans l'assiette) sont au-dessus de tout soupçon. À ce propos, le *Guide St-Christophe*, publié aux Éditions La

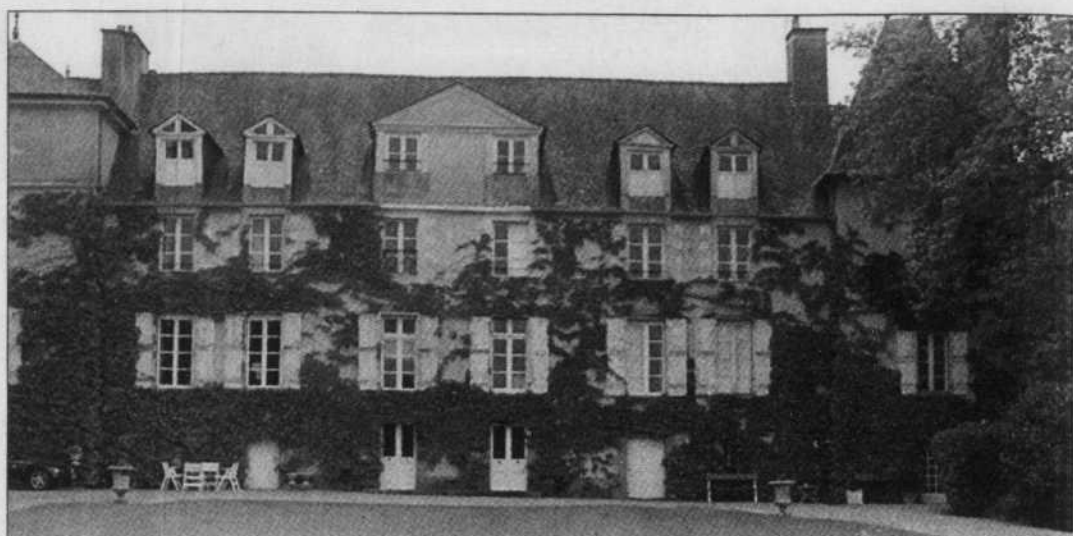
Vie, répertorie avec précision, en Europe, les monastères ou dérivés qui offrent l'accueil spirituel ou de repos aux retraités, ainsi que des étapes vacances.

Dans certains lieux, on partage les repas avec les moines ou les religieuses; dans d'autres, on les entend juste chanter. Par contre, manger du brocoli et des fraises et aller se coucher en écoutant du grégorien, cela relève d'une certaine magie... au prix d'un CD chez Archambault. Certains monastères en Asie ou en Grèce, par exemple, séparent les hommes des femmes.

Se faire inviter dans une famille pendant quelques semaines et lui donner le change au retour me semble beaucoup plus difficile. Si vous tombez sur une famille avec laquelle vous avez beaucoup d'affinités, c'est d'accord. Mais imaginons que votre séjour de quatre semaines soit un enfer quotidien... Il faudra vous les taper quatre autres semaines au Québec! Et pour le contact, ce n'est pas évident. Vous pouvez communiquer avec des ambassades canadiennes à l'étranger ou passer des annonces dans des journaux professionnels (médecins, enseignants, avocats), voire chercher en Europe des familles qui ont le même patronyme que le vôtre...

Il reste donc l'échange d'appartements qui, à certains moments de l'année, permet de faire de belles découvertes et d'économiser les frais d'hébergement. En ce qui concerne l'appartement que vous leur laissez, ne craignez rien car, au même moment, vous êtes chez eux... (Pour prévenir les maladroites, rangez votre assiette du XVIII^e siècle!) Assurez-vous tout de même qu'un voisin, une tante ou quelqu'un d'autre soit disponible pour faire l'accueil, l'appel d'urgence et l'état des lieux au départ...

Passiez une belle retraite voyageuse!



LIO KIEFER

À la sortie de Rennes, en Bretagne, se trouve le Domaine de la Fressonnière, un château du XVII^e siècle situé à l'intérieur d'un immense domaine boisé qui abrite un golf de 18 trous.

Petra par l'Égypte

« Lors d'un séjour en Égypte, nous serons avec des amis à Nuweba, en bordure de la mer Rouge, le 26 octobre prochain. Dans quelle mesure pourrions-nous profiter de la proximité de la Jordanie pour nous rendre à Petra? Nous savons qu'un hydroglisseur pourrait nous emmener à Aqaba, en Jordanie. De là, est-il envisageable de nous rendre à Petra, de faire la visite de l'essentiel de la ville, de revenir en fin de journée à Aqaba et de reprendre l'hydroglisseur qui nous ramènerait à Nuweba, et ce, en une seule journée, quitte à nous lever tôt et à nous coucher tard? »

« Les infrastructures du côté jordanien nous le permettraient-elles? Est-ce un projet réalisable? Nous ne disposons pas de plus d'une journée, hélas! Je n'ai qu'une connaissance limitée de cette région du monde et j'accueillerai avec joie vos suggestions. »

Muriel Langlois, Sherbrooke

Il y a effectivement un hydroglisseur qui fait quotidiennement Nuweba-Aqaba en une heure. Ensuite, comptez environ deux

heures de route jusqu'à Petra... et le retour pour la nuit. Vous pouvez le faire par vous-mêmes, mais il faudra prévoir quelques minutes ou quelques heures d'attente pour les pièces d'identité, le passeport, etc. (la région a vu des pseudo-terroristes plus ou moins éloquentes fréquenter les quais ou faire semblant de pêcher), et affronter la meute de taxis très vendeurs qui se trouvent à Aqaba.

Plusieurs voyageurs organisent, au départ de Nuweba, une excursion d'une journée à Petra et assurent des passages plus rapides. Dans les tours proposés, il n'est pas obligatoire de prendre le tour de vieux canasson qu'on offre toujours et qui fait perdre du temps. <http://www.touregypt.net/magazine/mag08012001/magf2a.htm>.

Bonnes adresses

À la sortie de Rennes, en Bretagne, se trouve le Domaine de la Fressonnière, un château du XVII^e siècle situé à l'intérieur d'un immense domaine boisé qui abrite un golf de 18 trous. Depuis les années 1600, c'est toujours la même famille qui

détient les clés du château. Tout ceci pour vous signaler que l'intérieur de cette bâtisse est une véritable caverne d'antiquités avec livres, tableaux, bougeoirs, chandeliers, horloges et autres témoins familiaux.

L'hébergement est offert à plusieurs niveaux. Dans le château, il y a deux chambres d'hôte d'une grandeur exceptionnelle avec vue sur le parc. Il y a aussi trois studios et trois gîtes situés dans les annexes, pouvant accueillir jusqu'à dix personnes pour les plus grandes entités.

On trouve aussi des cuisinettes et des cheminées. Piscine chauffée dans le parc, à côté du potager, et golf à longueur d'année. Il faut compter 230 euros par semaine pour les studios et de 513 à 621 euros par semaine selon les gîtes choisis. Les chambres d'hôte sont à 74 euros pour deux personnes, petits-déjeuners compris. www.golfdela-fressonniere.com.

Envoyez vos questions et bonnes adresses à lkiefer@ledevoir.com.

expéditions MONDE **Votre passeport vers l'aventure!**
Départs en petits groupes

Mystères d'ÉGYPTE

Entre mer et désert, découvrez les temples, pyramides et marchés du merveilleux monde des Pharaons

Le Caire et les mystiques PYRAMIDES
Assouan : ABOU SIMBEL, temple de Philae
Croisière sur le NIL jusqu'à LUXOR
Vallée des Rois et des Reines
Jardins aquatiques de la MER ROUGE
Icônes et magnifiques mosaïques du SINAÏ
OASIS DE SIWA par le désert de Libye

Assistez au Festival d'Abou Simbel : départ 20 oct.
Visitez notre site Internet pour plus d'informations

1705 rue St-Denis, Montréal (QC) H2X 3K4
(514) 844-6364 | Régions : 1 866 606-1721
www.expeditionsmonde.com

Bon voyage

TRAVELNET Les spécialistes du Moyen-Orient
Secrets d'Égypte
Circuits exclusifs, circuits à la carte, circuits thématiques culturels, balnéaire (Mer Rouge), religieux, oasis, aventure
Petits groupes, guide privé
14 jours à partir de 2598\$ (vol inclus)
Contactez nos spécialistes
(514) 866-0007
www.travelnet.qc.ca

VOYAGES CULTURELS VIP (Filiiale de Voyages d'une Vie inc.)
La culture, notre préoccupation quotidienne

LA TURQUIE SPECTACULAIRE, D'EST EN OUEST 5 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2006 28 jrs 4 884 \$ ITINÉRAIRE EXCLUSIF — HÔTELS PREMIÈRE CLASSE	GRAND TOUR CULTUREL DE FRANCE (Périgord, Loire, Bretagne et Paris!) 28 AOÛT AU 19 SEPTEMBRE 2006 (23 JOURS) 3 894 \$
CHINE 2 AU 30 OCTOBRE 2006 Escal: Vancouver (1 jr), Tokyo (3 jrs), Hong Kong (2 jrs) 6 459 \$ H inclus	ÉGYPTE 2 AU 25 NOVEMBRE 2006 9 NOVEMBRE AU 2 DÉCEMBRE 2006 25 jours : 4 874 \$ H inclus Hébergement : 5*
CIRCUIT EN INDE Nord et sud combinés DU 2 AU 24 NOVEMBRE 2006 - 6 999 \$ (2 repas par jour)	CROATIE DU 5 AU 25 SEPTEMBRE 2006 5 280 \$

Petits groupes — Itinéraires exclusifs. Demandez les itinéraires détaillés.
514-844-0407 www.voyagesculturelsvip.ca

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

Îles de la Madeleine

Cet été, la mer est à vos pieds...

MADELINE

tourisme

MADELINE

1-800-661-4537

1-877-624-4437

1-800-661-4537

Papa à Detroit

BENOIT LEGAULT

Detroit, ville de l'automobile et de grandes équipes sportives... une vraie destination d'hommes! Le plus beau cadeau d'un père à son fils, c'est le premier match de sport professionnel, la première balade en voiture seul à seul ou la première conversation sur les femmes. Ces moments d'intimité demeurent inscrits à jamais dans la tête des petits hommes en devenir. Les garçons devenus grands peuvent rendre la pareille à leur père.

Detroit, dans les années 1950, rivalisait avec le Canadien avec ses puissants Red Wings de Ted Lindsay et Gordie Howe. Detroit, c'était de là que venaient toutes les voitures désirables.

On peut y emmener son père voir le Henry Ford Museum, le plus grand musée d'automobiles et d'objets mécaniques au monde. De la limousine fatale de John Kennedy à une locomotive démesurée, il en aura les yeux écarquillés.

Avec mon père, nous sommes allés à Detroit en train comme les équipes de hockey du bon vieux temps et nous avons fait une miniescale à Toronto pour visiter le Temple de la renommée du hockey, à deux pas de la gare. Le dernier soir, nous avons regardé un match de baseball opposant les mythiques Yankees de New York aux Tigers de Detroit (les dates étaient choisies de manière à voir les Yankees).

Lorsqu'un père fait voyager son garçon, le petit voit tout son avenir à travers ce qu'il admire: une capsule spatiale le fait rêver qu'il sera astronaute, une station-service qu'il sera mécanicien et une belle voiture qu'il sera riche et roulera en décapotable rouge. Pour le père qui voyage avec son fils devenu adulte, c'est le contraire: il revoit toute sa jeunesse, la station-service des années 1940 lui rappelle ses jeunes années, la vieille voiture sa première crevaillon... et son propre père. Le sport et l'automobile sont des prétextes et des dénominateurs communs de la relation père-fils.

Nous sommes aussi allés au grand Detroit Zoo, où l'attraction de l'été est la nouvelle aire d'observation des kangourous.

Je suis devenu reporter touristique, j'ai vu le monde, alors que mon père, comme plusieurs de sa génération, a travaillé d'arrache-pied pour élever ses enfants. S'il a vécu un petit rêve à Detroit, ce n'est qu'un étage du gratte-ciel de ce qu'il nous a donné.

Bonne fête des Pères à tous les papas!

Collaborateur du Devoir

SAMEDI

TOURISME

CE SOIR-LÀ, ON A EU DROIT À L'UN DE CES FAMEUX « COCKTAILS DINATOIRES » DONT SEUL LE NOM POURRAIT FAIRE FUIR LE PLUS PARASITE DES PIQUE-ASSIETTE. SA- VEZ, CETTE EXCROISSANCE DES 5 À 7 QUI OBLIGE PLUS SOUVENT QU'AUTREMENT LE BIPÈDE BIMANE À BOUFFER DEBOUT, SON ASSIETTE DANS UNE MAIN, UNE FOUR- CHETTE DANS L'AUTRE, UN VERRE QUELQUE PART EN ÉQUILIBRE ET PARFOIS DES DOCUMENTS SOUS LE BRAS? ALLEZ ÉCHANGER DES POIGNÉES DE MAIN AVEC ÇA!

COURANTS

Bougonnage



Diane Précourt

C'était il y a quelques semaines déjà, mais la scène mérite qu'on y revienne. Un événement annuel, ça se parle toute l'année, n'est-ce pas? Le contexte. Nous sommes au 21^e Gala des Grands Prix du tourisme québécois, la grand-messe de l'industrie, qui se déroule au Palais des congrès de Montréal. Ce soir-là, un parterre de plus d'un millier de personnes, parmi lesquelles on s'apprête à encenser une brochette des meilleurs, se trouve rassemblé: des restaurateurs, des hôteliers, des organisateurs d'événements, des dirigeants d'entreprises... bref, le gratin touristique de toutes les régions du Québec. Dans quelques instants sera proclamée la crème des lauréats pour près d'une vingtaine de catégories. Mais d'abord, à la soupe.

Et vous savez quoi? En ce rendez-vous de l'univers de l'accueil, de la gastronomie et de l'évasion, plusieurs convives sont restés sur leur faim! Non, ce n'est même pas une figure de style. Dans une grande salle bondée où il fallait jouer du coude pour rafler une des trop rares places assises, on a eu droit à l'un de ces fameux « cocktails dinatoires » dont seul le nom pourrait faire fuir le plus parasite des pique-assiette. Savez, cette excroissance des 5 à 7 qui oblige plus souvent qu'autrement le bipède bimane à bouffer debout, son assiette dans une main, une fourchet-

te dans l'autre, un verre quelque part en équilibre et parfois des documents sous le bras? Allez échanger des poignées de main et socialiser avec ça! Ou prendre des notes, tiens. Même quand le repas est excellent — ça arrive —, cette formule multiplie allègrement les risques de frustration. « C'est mon opinion et je la partage », disait l'autre.

Et la file qui s'étirait à vue d'œil devant le comptoir, patiente mais apparemment incrédule, pour s'arracher une coupe de vin... En fait, il y avait bien loin de la coupe aux lèvres. La cerise sur le sundae: un barman confondant manifestement service du vin et remplissage, qui bougonnait devant les invités ayant égaré leur verre vide et qui en réclamaient un autre — chauceux, ces gens-là, de s'être rendus au deuxième! Une ambiance un peu « rationnement », dans un party de mille personnes enthousiastes de leurs agapes annuelles.

J'ai vu ce soir-là des restaurateurs, des hôteliers et des traiteurs reconnus justement pour leur travail irréprochable qui devaient bouillir dans leur très fort intérieur. Venu de tous les coins du Québec et jusque des îles de la Madeleine pour honorer leurs pairs, plusieurs « invités » ont avalé un peu de travers. Enfin, ce qu'ils pouvaient avaler.

Si bien qu'en s'emparant du micro pour remettre l'un des Grands Prix du tourisme, la directrice générale du respecté Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, Lucille Daoust, est sortie de son texte pour lancer spontanément: « À ceux qui auraient encore faim, je signale que l'ITHQ fournit le chocolat! »

Remarque, on serait ici en présence d'une petite organisation de bénévoles aux moyens aussi obscurs que limités, qu'il serait sans doute facile de passer l'éponge en se rabattant sur les besoins de la bonne cause. Mais ironiquement, encore une fois, nous sommes à la réception pour récompenser les meilleurs et louer l'excellence, dans un secteur dont

l'essence même se nourrit à l'autel de la qualité du service et des prestations. (La liste des lauréats 2006 à l'adresse http://www.bonjourquebec.com/mto/activites/grdprix/2006/laureats_nat.html.)

La ministre du Tourisme, Françoise Gauthier, l'a écrit dans le programme souvenir: « Le gala des Grands Prix du tourisme québécois est certes un moment où l'on voit le fruit du travail récompensé. C'est aussi le privilège de pouvoir mettre en évidence toute la fierté des femmes et des hommes qui, par leur passion, œuvrent à faire connaître et à mettre en valeur le patrimoine touristique du Québec. » Dont acte.

D'accord, un Numéro Deux pour mille personnes, c'est pas de la petite bière. Mais qu'on ne nous dise pas que c'est rare non plus, encore moins au Palais des congrès. Par contre, les contrats d'exclusivité... Ou une commande inappropriée, peut-être? Chose certaine, les clients que nous étions ce soir-là, comme tous les clients de la Terre, jugent le produit qu'ils consomment et n'ont rien à cirer des dessous de son organisation. Surtout pas à 150 \$ pièce.

Le « cocktail » précédait, ne l'oublions pas, quand même, la remise des Grands Prix du tourisme québécois ponctuée d'un montage audiovisuel du reste bien ficelé et du Cinémashow, une rétrospective « des scènes les plus marquantes du cinéma d'ici et d'ailleurs ». Surtout d'ailleurs, en fait. Bon, un spectacle fort louable, diront certains, là n'est pas la question. Mais pour la rencontre annuelle de la faune touristique qui vend le Québec, ce show où même les présentations se font presque uniquement dans la langue de Bush est-il pertinent? Alors qu'on ne manque pas une occasion, à commencer par les Grands Prix eux-mêmes, de saluer les gens de l'in-

dustrie et l'excellence de leur travail?

Les milieux du théâtre, du cinéma, du disque ou du spectacle ne profitent-ils pas judicieusement de telles grands-messes pour s'autocongratuler et se péter les bretelles un tantinet? Pourquoi celui du tourisme ne ferait-il pas monter quelques-uns des siens sur la scène de sa propre industrie? Il y avait, en cette soirée cérémoniale, des organisateurs qui peuvent remplir des autobus de talents de leur patelin, dont certains lauréats, d'ailleurs...

Quoi qu'il en soit, la « veillée » s'est terminée par une ovation debout, comme il se doit: les Québécois, c'est connu, ont l'ovation facile et sont réputés pour être un « bon » public: parce qu'ils savent voir le bon côté des choses ou parce qu'ils sont trop conciliants? Allez savoir.

Cela dit, n'allons pas croire qu'il faut surrégionaliser les célébrations et restreindre ses horizons; toutefois, une petite dose de chauvinisme de bon aloi de temps en temps, ça vous brasse le citoyen! Mais que voulez-vous, un Grand Prix a un prix.

Une suggestion parmi d'autres: pourquoi ne pas faire comme les politiciens en campagne électorale et organiser un souper spaghetti? Difficile à manquer, difficile d'en manquer, vite expédié, sans prétention de gala, et pas cher avec ça. Au diable le veston-cravate, la robe pas-de-dos et les talons hauts! Ou encore celle-ci: tout le monde apporte son lunch et court la chance de gagner un Grand Prix Auberge espagnole.

Trêve de plaisanterie: bravo à tous les lauréats, qui méritent un party au moins à la hauteur de ce qu'ils sont eux-mêmes en mesure d'offrir.

dprecourt@ledevoir.com



SUITE DE LA PAGE D 1

En vrac

■ Air Canada Jazz (☎ 1888-247-2262, www.aircanada.ca) et Pascan Aviation (☎ 1888-313-8777, www.pascan.com) relient les îles de la Madeleine au reste du Québec. En voiture, à pied ou à vélo, la société de traversiers CTMA dessert Cap-aux-Meules au départ de Souris (L.P.E.)

mais aussi de Montréal, en croisière, avec escale à Chandler et à Québec (au retour seulement, dans ce dernier cas). ☎ 1888-986-3278, www.ctma.ca.

■ De juin à septembre, le Centre nautique L'Istortlet organise des excursions quotidiennes au Corps-Mort, en zodiac. Vêtements isothermiques et équipement pour apnée fournis. Coût: 85 \$.

100, chemin L'Istortlet, Havre-Aubert, ☎ 1888-937-8166, (418) 937-5266, www.istortlet.com.

■ Vert et Mer propose des excursions guidées d'un jour à Île Brion, au départ de Grosse-Île. Coût: 150 \$ comprenant le transport en bateau, les repas et le guidage. Pour dormir en yourte, compter 85 \$ de plus; pour une excursion de deux jours avec séjour en yourte, allonger jus-

qu'à 250 \$. Aussi disponibles: séjour en yourte à Île d'Entrée et à la butte du Vent, formation en kayak de mer, sorties éducatives, cerf-volant de puissance (*kite surf*), etc. ☎ 1866-986-3555, (418) 986-3555, www.vertetmer.com. Une autre entreprise, Les Excursions en Mer, permet aussi de gagner Île Brion. ☎ (418) 986-4745, www.excursionsenmer.com.

■ On ne cesse de le marteler dans

les médias: l'achalandage des touristes dépasse souvent la capacité de l'archipel madelinien à supporter une si forte concentration d'humains en un si court laps de temps. Pour éviter que les îles ne s'éffritent davantage, l'organisme Attention Fragiles s'est donné pour mission de sensibiliser tout un chacun à la précarité du milieu naturel, notamment les dunes, seul rempart

contre l'érosion. ☎ (418) 986-6644, www.attentionfragiles.org.

■ Tourisme Îles de la Madeleine: ☎ 1877-624-4437, (418) 986-2245, www.tourismesdelamadeleine.com. Pour lire Marie-Victorin sur Île Brion, consultez l'encyclopédie de l'Agora: <http://agora.qc.ca/mot.nsf/Dossiers/Marie-Victorin>.

Collaborateur du Devoir

ÎLES

HÉBERGEMENT EN RÉGION

POUR ANNONCER, CONTACTER JEAN DE BILLY AU (514) 985-3456 ou 1-800-363-0305 • 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. Prix Carte d'or 2005.
www.aubergedumangegrenouille.qc.ca info et réservation : 418-736-5656

AUBERGE LA SOLAILLERIE *** Auberge de charme à Saint-André-de-Kamouraska. La meilleure table du Kamouraska, mettant à l'honneur les produits du terroir et les légumes bio, Grand Prix de la Gastronomie 2004 et 2002. Des chambres au décor romantique, une atmosphère envoûtante, un environnement champêtre et fluvial. À prox.: soins de santé, randonnées pédestres, Route Verte, kayak, golf, croisières, musées. Forfaits à partir de 229 \$ / 2 pers. jusqu'au 22 juin.
www.aubergelasollallerie.com 418-493-2914

CHARLEVOIX

AUBERGE LA PIGNORONDE *** À moins d'une heure de Québec, l'Auberge La Pignoronde vous invite à faire le plein d'énergie et de profiter de son forfait PRINTANIER à compter de 1245 par pers. en occ. double (non valide les jours fériés et de fêtes spéciales) et ce jusqu'au 21 juin 2006. Gastronomie, ambiance, pisc. int. et la plus belle vue de Charlevoix, à l'entrée de Baie Saint-Paul à 5 min. du club de golf de Baie Saint-Paul.
www.aubergelapignoronde.com 1-888-554-6004

AUBERGE DES EAUX VIVES Venez vivre au rythme du fleuve et du ruisseau qui bercent l'Auberge. Trois chambres magnifiques avec s. de b. privées, déjeuners savoureux... un bouquet de délicatesses, d'authenticité de simplicité. Forfait 3 nuits. 39 rue de la Grève, Cap-à-l'Aigle, La Malbaie.
www.charlevoix.qc.ca 1-888-565-4808

ÎLE-AUX-COUDRES

AUBERGE LA COUDRIÈRE Vue sur le fleuve, cuisine fraîcheurs, piscine chauffée, 49 motels, théâtre d'été.
www.aubergelacoudriere.com Info théâtre: 1-866-363-1329 Info hôtel: 1-888-438-2882

HÔTEL DU CAPITAINE «AUBERGE ET MOTELS» 45 ans d'accueil typiquement insulaire! Cuisine du terroir charlevoisien, super-chanson, pisc. eau salée chauffée, vélos, terrasse ombre/soleil, théâtre, musées. 62,50 \$ à 80 \$ p.p., occ. able, souper et petit déj. inclus. Offrez-vous une île!!!
www.charlevoix.qc.ca/hotelducapitaine 1-888-520-2242

ÎLE D'ORLÉANS

AUBERGE CHAUMONT Un rendez-vous romantique au bord du fleuve. Forfaits disponibles.
www.aubergechaumont.com 418-829-2735 1-800-520-2735

LAURENTIDES

LA SAUVAGINE : Auberge et restaurant / fine cuisine
www.lasauvagine.com 1-800-787-7172

MAURICIE

AUBERGE SANTÉ LAC DES NEIGES: Un havre de repos avec un accueil chaleureux et personnalisé. 11 chambres sur un site en pleine nature avec un lac naturel. Centre de santé: grande variété de soins. Avec le printemps, soins corporels en vedette. Salon avec foyer, piscine int. sauna, fine cuisine. Plusieurs forfaits (golf).
www.lacdesneiges.ca 1-800-757-4519

SAGUENAY — LAC ST-JEAN

AUBERGE DES CÉVENNES *** À l'Anse St-Jean, 14 chambres au confort moderne, de longues galeries et une cuisine classée 3 étoiles (guide Voir 2005). P.A.M. à partir de 57 \$ p.pers. occ. dble.
www.auberge-des-cevennes.qc.ca 1-877-272-3180

VIEUX-QUÉBEC

AUBERGE ST-PIERRE Distinctif... À deux pas du Vieux-Québec et au cœur du Vieux-Port, l'Auberge St-Pierre vous accueille avec ses planchers de bois, murs de pierres et de briques, baignoires à remous, couvertes de duvet et bien plus... Vous y vivrez une expérience unique où le charme d'antan s'allie à la distinction d'un service haut de gamme! Tarif à partir de 129 \$ (petit déjeuner gourmet inclus). Forfaits disponibles.
www.auberge.qc.ca 1-888-268-1017

LES HÔTELS VILLEGIA Évadez-vous !

CANTONS DE L'EST

HÔTEL CHÉRIBOURG: **** Face au Mt Orford, centre de villégiature familiale: 118 chambres et suites, salle à manger réputée, centre de santé membre des Relais Santé, piscine, activités, gymnase et plus encore! Forfait petit gourmand à partir de 90 \$ p. pers. occ. dble incluant le petit-déjeuner et souper fine cuisine. Également disponible: chalets et condos avec les installations de l'hôtel. Informez-vous 1 hr de Mt, Aut. 10, sortie 118, Orford. 1-877-VILLEGIA (845-5344) www.hotelsvillegia.com
MANOIR DES SABLES, HÔTEL ET GOLF: **** Hôtel de villégiature 4 étoiles situé à quelques minutes du centre-ville de Magog et face au Mont Orford. Vaste domaine champêtre, golf de 27 trous, fine cuisine régionale, piscine int./ext., SPA. Nombreux forfaits pour un été fantastique: Plein air, Zoo de Granby, Théâtre, Golf, Gastronomie et plus. À 1 heure de Mt, Aut. 10, sortie 118, Orford. 1-877-VILLEGIA (845-5344) www.hotelsvillegia.com

CENTRE DU QUÉBEC

LE VICTORIN, HÔTEL ET CENTRE DE CONGRÈS: Nouveau membre du réseau VILLEGIA. Hôtel urbain situé à Victoriaville, à mi-chemin entre Québec et Montréal. Venez voir la pièce de l'été au Théâtre de Kinsey Falls, golf à l'un des 6 parcours de golf des Bois-Francis, visite au Musée Laurier, les mosaïques géantes du parc Marie-Victorin, vignoble. Vélo, pistes cyclables de 77 km et 5 circuits. Le Centre du Québec vous attend. 1 800 563-0533 www.hotelsvillegia.com

QUÉBEC

MANOIR ST-CASTIN: **** L'hôtel de villégiature 4 étoiles à Québec. Une pléiade de forfaits et d'activités pour tous. Sur place: 300 pieds de plage, baignoire, kayak, canot, pédalo, bateau dragon, vélo. À proximité: terrains de golf, théâtre d'été, spectacles Motown, musées. Village Vacances Valcartier, Parc de la Jacques Cartier, bains scandinaves. 105 chambres, 10 chalets-condos, fine cuisine régionale du Chef Martin Gagné, piscines int./ext., centre de santé, sentier pédestre. Informez-vous sur nos nombreux forfaits. Relaxez, c'est l'été.
1-877-VILLEGIA (845-5344) www.hotelsvillegia.com

Chalets & Condos

CÔTE-NORD

GITE DU PHARE DE POINTE-DES-MONTS 19 chalets le long d'un km de littoral privé en bord de mer. On voit les baleines de la galerie!!! Entièrement équipés (cuisine, literie, T.V., etc...) 1, 2, 3 c.c. Tarifs : 450\$/600\$/750\$ semaine.
www.pointe-des-monts.com 1-866-369-4083

La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie

RELAIS & CHATEAUX

Charlevoix

La Pinsonnière | La Malbaie

La Pinsonnière est enfin ouverte après 6 mois de rénovations. Nos nouvelles chambres vastes et luxueuses offrent un spectaculaire panorama sur le Saint-Laurent et sont toutes dotées d'un foyer, d'un balcon et d'une salle de bain à faire rêver. Venez célébrer le retour des beaux jours avec le forfait « Juste nous deux » et savourer la cuisine du réputé chef Pierre Guiraud. La nouvelle Pinsonnière : promesse d'un séjour heureux!
www.lapinsonniere.com 1-800-387-4431.

Laurentides

Hôtel-restaurant L'Eau à la Bouche | Ste-Adèle Relais & Châteaux - Relais Gourmand. Magnifique Auberge et SPA Nordiques (maintenant ouvert). Fine cuisine régionale, forfait à 1705 par pers. en occ. double, par nuits en chambre supérieure, souper T. hôte et p. déjeuner, accès au spa, taxes en sus (supplément pour le samedi). (450) 229-2991 ou 1-888-828-2991.
www.lesualabouche.com

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. Internet: www.les trois tilleuls.com

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

SAMEDI

SAVEURS

LE CHEF DANIEL BOULUD, EXILÉ AUX ÉTATS-UNIS DEPUIS 25 ANS, PRÉSENTE UNE CARTE DE VISITE DES PLUS ALLÉCHANTES. IL A FAIT SON APPRENTISSAGE DANS LES MEILLEURS RESTAURANTS FRANÇAIS ET, TOUT COMME PAUL BOCUSE, IL PRÔNE UNE CUISINE TRADITIONNELLE, ANTI-FUSION, OÙ LES GRANDS CLASSIQUES REVIENNENT AU GOÛT DU JOUR. DANIEL BOULUD SERA LE PORTE-PAROLE DU FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE 2007: DE QUOI NOUS METTRE L'EAU À LA BOUCHE...

À la sauce Boulud



Philippe Mollé

L'année gourmande 2007 promet déjà d'être une grande année pour un festival Montréal en lumière en quête de renouveau. Cette année, le porte-parole du festival est nul autre que Daniel Boulud, francophone installé depuis 25 ans aux États-Unis et propriétaire de cinq restaurants. C'est véritable bête de travail et de talent gère, grâce à son attachée de presse, ses conférences et sa participation aux ventes et aux galas connus ainsi que ses voyages à travers le monde ou encore sa passion pour les courses de Formule 1 et ses visites privées chez de petits producteurs dont il garde jalousement les adresses.

Le parcours du combattant

Daniel Boulud présente une carte de visite impressionnante, qu'il tend tout de même en toute modestie.

Il a fait son apprentissage chez les plus grands de France comme Nandron, Vergé, La Mère Blanc ou encore Michel Guérard, à Eugénie-les-Bains, qui lui a inculqué des notions de rigueur, certes, mais surtout la base de son succès d'aujourd'hui: le respect du pro-

duit et le plaisir qu'il sait en retirer.

Il s'est ensuite lancé dans une expérience internationale qui lui a donné le goût de s'évader à Copenhague, puis à Washington et à New York, cette ville fétiche qu'il adore et qui le rend bien.

Comme tous les grands riches de leur art, Daniel Boulud aime se rappeler ses maîtres et sa relation avec la France. Le grand Paul Bocuse demeure un exemple unique et un gage de qualité, protecteur des classiques de la gastronomie. Les pâles imitations de la gastronomie française, notamment à l'étranger, ont grandement contribué au désintéressement des grands classiques, comme ceux d'Escoffier, tels qu'on se les imagine parfois. Certains croient que ces plats sont dépassés et n'ont plus de raison d'être dans la gastronomie. Selon Daniel Boulud, les mauvais cuisiniers expatriés ont tué cet esprit et se sont approprié une cuisine fusion qui les arrangeait. «De ce fait, précise-t-il, à New York ou à Montréal, voire ailleurs dans le monde, on fusionne souvent ce qui ne peut pas l'être par incapacité ou même par méconnaissance de la base.» La comparaison est simple et s'appliquerait aussi à un ébéniste à qui on demanderait de travailler des bois durs et précieux. Parfois, ça marche; dans d'autres cas, c'est un désastre.

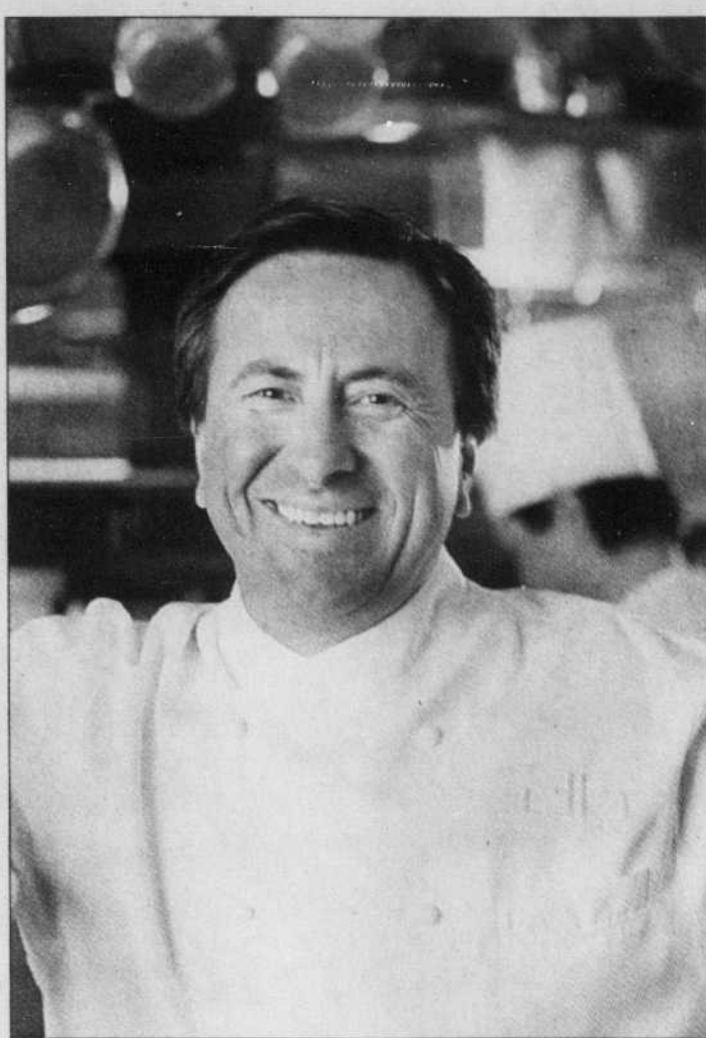
En technicien pointu, Boulud connaît ses bases et peut se permettre d'ajuster et de composer sans commettre l'irréparable. Oui, la poularde Albufera est au rancart; oui, le gratin d'écrevisses de Fernand Point à la sauce Nantua n'a plus la cote; toutefois, ces plats resteront et reviendront un jour sous une autre version allégée et actualisée.

Ceci étant, Boulud précise que les jeunes l'inspirent et que le talent n'est pas uniquement source de sagesse ou d'expérience. En me disant cela au téléphone, il me demande deux minutes d'attente, qui en fait me semblent durer une éternité, pour m'avouer par la suite qu'il prend l'avion pour l'Espagne dans quelques heures et qu'il était avec son chef pâtissier à évaluer de nouveaux desserts.

Pour ces desserts, l'ananas est de mise et, ce soir, Boulud teste un succès à l'ananas accompagné d'une mousse au citron vert et de chips de noix de coco. En même temps, il corrige une tarte aux framboises et à la pistache. Rien n'est omis, et chaque service doit être parfait afin d'éviter toute faute.

Le succès d'une équipe

Avec cinq restaurants et deux autres en préparation, Daniel



MEDLEK MARCH

Le chef Daniel Boulud sera le porte-parole du festival Montréal en lumière 2007.

Boulud connaît ses limites et ce qui le menace en permanence: l'inconstance.

Chez lui, la fête des sens doit être au rendez-vous. «Avec Boulud, ajoute-t-il, on s'attend à l'excellence partout.» En me disant cela, il se remémore Mme Vergé, du Moulin de Mougins, qui s'occupait chaque jour des fleurs fraîches, de la qualité du linge, etc. «Le souci du détail, précise-t-il, donne la touche et la prestance à un établissement.»

En modernisant l'approche et les plats servis dans ses restaurants, il a conservé tout cela en mémoire mais, tout comme Ducasse, il a su s'adapter et moderniser le tout à la sauce Boulud. Cette signature honorifique lui vaut une main-d'œuvre de qualité, à laquelle il doit son succès. «Sans ces gens, souligne-t-il, je n'existe plus.»

Tant ses maîtres d'hôtel de diverses nationalités, qui, comme lui, sont apatrides en sol américain — mais qui ne jugent jamais le pain qui les nourrit —, que sa brigade de chefs et de cuisiniers

lui ressemblent. Je demande à Boulud si un tel succès aux États-Unis aurait été possible en France. Il demeure prudent et évasif au sujet de l'accès au financement, chose qu'il n'a eu aucune difficulté à obtenir avec ses partenaires et les financiers américains à New York.

En février 2007, les lumières de Montréal s'allumeront de nouveau sur un volet gastronomique qui réchauffera. Avec une vision portée sur nos proches voisins américains et un président d'honneur aussi dynamique que Boulud, le succès est déjà assuré.

Pendant quelques jours, le goût deviendra de nouveau universel. Au pays où on peut manger le plus mal, on peut aussi trouver le meilleur. Boulud est ce qu'il y a de meilleur.

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.

La recette de la semaine

Crème froide de concombres à la menthe

Pour quatre personnes en entrée
- 2 beaux concombres épluchés et épinés
- 15 ml de gros sel
- 1 gousse d'ail hachée
- 250 ml de yogourt nature
- 30 ml de porto
- 1 ml de poudre de piment d'Espelette
- Sel et poivre au goût
- 30 ml de menthe hachée

Faites dessaler les morceaux de concombre avec 15 ml de gros sel pendant 20 minutes.

Egouttez et pressez les concombres. Passez au robot avec l'ail, le porto et le yogourt pendant une minute.

Ajoutez le piment d'Espelette. Assaisonnez de nouveau, puis ajoutez la menthe et servez comme tel.

BIBLIOSCOPIE

FESTINS CRÉOLES

Babette de Rozières
Éditions Marabout
2006, 359 pages

Chef populaire à la télé française, Babette de Rozières nous fait partager, dans son ouvrage, toute la convivialité de ses origines guadeloupéennes gourmandes. Ce livre porte sur la cuisine des îles et particulièrement des Antilles. Avec 160



recettes, dont les grands classiques comme les accras ou le matoutou de crabe, cela devient rapidement le festin de Babette.

Tout baigne dans l'huile

LA BELLE EXCUSE.

Provenance: Grèce.
Prix d'une bouteille achetée chez Milano, à Montréal: 18 \$

Bouteille ronde teintée. La date de récolte n'est pas indiquée, mais la date de péremption indique une utilisation jusqu'en 2008.

■ Couleur: jaune or et reflets verts.

■ Odeur: fruits frais et herbes coupées.

■ Goût franc d'olives et typicité du monocépage.

■ Ma description: une belle huile de propriété avec une ardeur significative du mûrissement des olives. A choisir si vous préférez l'utilisation d'olives vertes plutôt que noires. Goût franc et agréable

avec peu d'acidité. Une huile à découvrir pour embellir les grillades et les salades de l'été.

Mon appréciation:

CLASSEMENT DES BOUTEILLES

huile correcte, sans spécificité

belle huile, au goût très fin

huile de qualité, avec spécificité

huile d'exception, très fine



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Chaque année, le festival Montréal en lumière convie les visiteurs à célébrer l'hiver en ville.

GASTROSCOPIE



Un guide gourmand pour la Gaspésie

La région gaspésienne s'affiche comme étant la plus bio du Québec et en témoigne dans un tout nouveau magazine gourmand tiré à 40 000 exemplaires et distribué gratuitement aux visiteurs en Gaspésie.

Produits, adresses de restaurants, d'épicerie ou de boutiques à découvrir, tout y est. On a même ajouté des recettes régionales et une carte pour découvrir cette route gourmande.

Gratuit en Gaspésie mais disponible en kiosque dans le reste du Québec au coût de 4,50 \$.



GASPÉSIE GOURMANDE Édition 2006

Saveurs des Îles

Ce livre déborde des saveurs et de l'exotisme propres aux îles de la Madeleine.

On découvre la beauté sauvage des îles en même temps que des recettes préparées avec les meilleurs produits qu'on puisse trouver sur place.

LE GOÛT DES ÎLES Nimbus Publishing

Question de curiosité...

Le sucre :
ami ou ennemi ?

La réponse sur
www.lajulie.com !



LaJulie.com

Julie Audette
Coach santé et style de vie

514.295.9307
alajulie@sympatico.ca
www.lajulie.com

7234, rue St-Denis, Montréal, Québec H2R 2E2

L'AGENDA

L'HORAIRE TÉLÉ,
LE GUIDE DEVOS SOIRÉES

Gratuit dans Le Devoir du samedi

LE DEVOIR



LES ARTISANS DE LA TABLE



Nuñez de Prado

La "fleur de l'huile"
Biologique
D.O.C. Baena

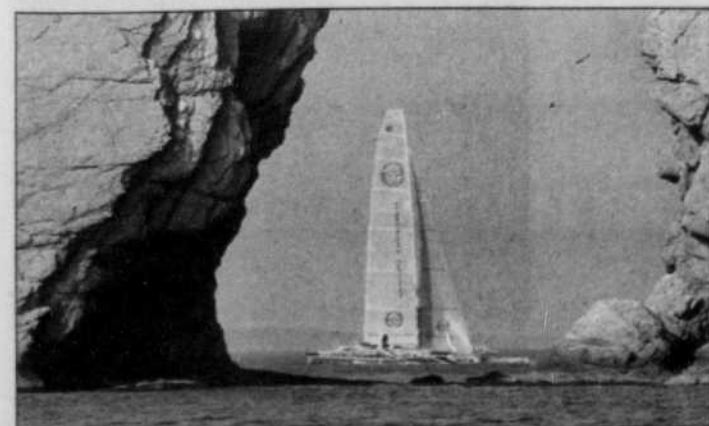
Une des meilleures huiles d'olive au monde, sinon la meilleure.

Classification exceptionnelle 5 gouttes!



Saveurs d'Espagne
(450) 671-6861

Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Amélie Bessette au 514-985-3457



REUTERS

JARDINS

DÉCOR

QUAND VIENT LE TEMPS D'AMÉNAGER SON JARDIN, TOUS LES GOÛTS SONT DANS LA NATURE. AFIN DE TROUVER UN ARCHITECTE PAYSAGISTE QUI SAURA CRÉER UN JARDIN À NOTRE GOÛT, ON PEUT INTERROGER SES VOISINS OU VISITER LE SITE INTERNET DES ARCHITECTES PAYSAGISTES DU QUÉBEC. JARDIN URBAIN OU ESPACE-DÉTENTE, L'IMPORTANT, C'EST DE CRÉER UN PETIT COIN QUI NOUS RESSEMBLE.



Le prix Milan Havlin 2006 a été décerné à la compagnie Daccord Webster Paysage, dont voici un exemple de jardin.

SOURCE APPQ

Dessine-moi un jardin



Jean-Claude Vigor

Vous me demandez souvent de vous conseiller sur le choix d'un entrepreneur paysagiste ou d'un concepteur de jardin. Il est très difficile pour moi de vous référer une entreprise car je ne connais ni vos goûts ni votre tempérament.

Choisir un concepteur, un créateur, un dessinateur ou un paysagiste pour réaliser le plan d'un jardin est plus une affaire d'atomes crochus que de talent.

Sans vouloir vous insulter, croyez-vous vraiment que votre jardin soit si beau que cela? Que toutes les plantes sont au bon endroit? Que la façon d'y circuler, d'y flâner, voire d'y méditer vous satisfait pleinement?

Si vous répondez non, voici les deux premières pistes à explorer: consultez sur Internet la liste des architectes paysagistes du Québec (www.aapq.org) et le site des paysagistes professionnels du Québec (www.appq.org). Dans ce dernier cas, vous trouverez beaucoup de renseignements utiles pour choisir la bonne entreprise et pourrez y lire ceci: «Toujours soucieux de bien vous guider dans votre quête d'embellissement, nous vous invitons à vous informer sur l'importance de choisir un paysagiste certifié qui respecte des normes de réalisation, des garanties et l'éthique de la profession.» Cliquez ensuite sur «Choisir un paysagiste certifié».

Mais voici l'approche que je préfère. Elle consiste à me promener à pied dans un nouveau quartier ou dans un quartier jugé mûr et d'y lorgner les aménagements. Si un style me plaît particulièrement, je sonne et demande simplement le nom de l'entreprise qui a fait l'aménagement paysager. Je suis toujours surpris par la gentillesse des propriétaires lorsque je leur déclare avec enthousiasme que leur jardin est le plus beau en ville! Avec un peu de chance et de courtoisie, vous risquez même d'être invité pour l'apéro!

Vous pouvez aussi consulter chaque année les résultats du concours des paysagistes professionnels du Québec dans le périodique *Les plus beaux jardins du Québec*, vendu au prix de 6,95 \$



Un aménagement proche de la nature: le jardin d'eau.

JEAN-CLAUDE VIGOR

Collection «Terre à Terre», www.terreterre.net.

Cette année, lors de la 27^e remise du prix Milan Havlin, le plus prestigieux dans le domaine de l'aménagement paysager, c'est la jeune entreprise Daccord Webster Paysage qui a remporté les honneurs grâce à un jardin de ville convivial et contemporain dont la conception a été réalisée par Amanda Poland et Stuart Webster. Leur site: www.swdla.com.

Je peux vous assurer qu'il y a une véritable faune de paysagistes talentueux au Québec. Comme tous

les goûts sont dans la nature, il suffit de trouver une entreprise qui partage les vôtres.

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!

jeanclaudévigor@videotron.ca

Le livre de la semaine

Les insectes de nos jardins

Les enfants connaissent bien la petite bête qui monte, qui monte, qui monte... Mais en général, elle n'a que deux doigts et son aventure se termine dans leur cou!

Les jardiniers, eux, connaissent la petite bête qui mange, qui mange, qui mange fleurs, feuilles et racines... Cette petite bête a six pattes et a souvent une faim de loup!

Mais voilà, il y a petite bête et petite bête, celle qui mange nos plantes et celle qui mange celle qui mange nos plantes!

Ne serait-il pas dommage, croyant avoir affaire à une guêpe malicieuse qui ne pense qu'à nous piquer, d'envoyer au ciel d'un coup de pelle ronde ce gentil syrphé fort utile car bon prédateur de pucerons?

Afin d'éviter cette erreur, il est bon de s'intéresser à ce petit monde fabuleux, celui des insectes. Bravo à Stéphanie Boucher! Son livre, facile à lire et instructif, m'a passionné. Cet ouvrage nous permet de prendre des décisions bien éclairées car il nous instruit sur le mode de vie des insectes. L'auteure, conservatrice au musée d'entomologie Lyman de l'université McGill (deuxième collection en importance au Canada), nous les montre bien vivants mais aussi à leurs divers stades de développement.

Puisqu'elle a écrit ce livre pendant son congé de maternité, je me permets de lui souhaiter une grande famille afin que bien d'autres livres naissent et nous rendent conscients de la fragilité de nos environnements. Bref, qu'ils nous rendent moins bêtés...



LES INSECTES DE NOS JARDINS

Stéphanie Boucher

Broquet

2006, 208 pages, 22,95 \$

Les fleurs de Van den Hende

Dimanche dernier, les Amis du jardin Van den Hende fêtaient le 40^e anniversaire de la fondation de ce superbe et instructif jardin, créé en 1966 grâce au travail et à la ténacité de Roger Van den Hende.

M. Van den Hende est né à Gand, en Belgique, en 1909. À son arrivée à Oka, en 1937, il a pour mission de favoriser l'adaptation des fermiers belges immigrants au Québec. En 1962, l'Université Laval crée sa faculté d'agriculture à la suite de la fermeture de l'Institut d'Oka. M. Van den Hende devient alors responsable du cours d'horticulture ornementale et le restera jusqu'à sa retraite, en 1975.

Mais que peut bien signifier le mot «retraite» pour un jardinier dans l'âme? Il y a tant à faire, tant à dire, tant d'autres plantes à accueillir dans son jardin! Au printemps 2000, il reçoit le prestigieux prix Henry-Teuscher du Jardin botanique. Quelques années auparavant, le roi de Belgique lui avait décerné la croix de chevalier de l'Ordre de Léopold. Roger Van den Hende s'est éteint à Oka, sa terre d'accueil, en avril 2002, à l'âge de 92 ans.

Le jardin Van den Hende est facile à trouver. Dirigez-vous vers l'Université Laval, à Québec, puis, à l'angle du boulevard Hochelaga et de la rue du Vallon, vous verrez le pavillon de l'Environnement. L'entrée du jardin est au fond du stationnement.

Ouvert sept jours sur sept, entre 9h et 20h, du 1^{er} mai au 31 octobre. Entrée gratuite.

Pour faire partie des Amis du jardin ou pour une visite guidée, demandez Jacques Allard au ☎ (418) 656-3410 entre 10h et 12h et entre 13h et 16h. www.crh.ulaval.ca/jardin.

Comme ce jardin a une superficie de six hectares, prévoyez une demi-journée pour en profiter pleinement.

Le livre *Une visite au jardin Roger Van den Hende*, écrit par Joanne Tardif et publié aux Éditions Multimondes en 2003, est en vente notamment à la Société des amis du jardin. C'est un livre super intéressant pour comprendre et apprécier ce jardin.

La semaine du jardinier

■ Samedi 17 juin, Saint-Hervé. La lune est favorable aux fleurs. Il n'est jamais trop tard pour en planter; c'est d'ailleurs ce que je vais faire. Les pluies abondantes du début du mois m'ont retardé dans mes travaux, et c'est probablement votre cas aussi. Mais qu'à cela ne tienne: puisque nos automnes sont féériques, nous en profiterons à souhait.

■ Dimanche 18 juin, Saint-Léonce et Saint-Florentin. Les muscaris se ressèment facilement, donc la colonie grandit. Pour ces raisons, il ne faut ni les déranger, ni couper le feuillage jaunissant, ni trop travailler la terre limitrophe à leur installation.

■ Lundi 19 juin, Saint-Romuald et Saint-Gervais. À cause de la chaleur persistante dans la grande région de Montréal, les lupins sont devenus des vivaces de vie courte, voire très courte. Je vous conseille à la fois de les planter plus loin les uns des

autres et de semer dans ces espaces non recouverts. Par la suite, ressemez tous les ans.

■ Mardi 20 juin, Saint-Sylvere. «Pluie d'orage à la Saint-Sylvere, c'est beaucoup de vin dans le verre.» Les feuilles des roses trémières sont peut-être attaquées par la rouille, maladie endémique de cette plante. Sélectionnez les plants indemnes et faites disparaître les autres en les brûlant. Vous obtiendrez ainsi des sélections résistantes.

■ Mercredi 21 juin, Saint-Rodolphe. Fumez-vous encore? Si la nicotine peut tuer un homme, ne tuerait-elle point quelques pucerons? Faites macérer vos derniers megots dans un peu d'alcool à brûler (sans papier ni filtre). Préparez ensuite une solution d'eau savonneuse avec 10 ml de savon biodégradable par litre d'eau, puis ajoutez 20 ml de la solution filtrée tabac-alcool. Vaporisez le soir sur les pucerons. Attention: le matin, vous devez rincer les pucerons

morts... Recommencez la semaine suivante.

■ Jeudi 22 juin, Saint-Alban. «Rhapsody in Blue», rosier Floribunda de l'année 2003. Proche du bleu, ce cultivar se caractérise par ses pétales d'un violet lumineux. Parfum épicé. Hauteur: 0,8 mètre. Requiert une protection hivernale. Mais pour les amateurs, il en vaut la peine.

■ Vendredi 23 juin, Sainte-Audrey. C'est le temps d'agir préventivement sur toutes les plantes sensibles à la maladie du blanc, notamment les rosiers, les phlox et les monardes. Dissolvez 10 ml de bicarbonate de soude et 10 ml de savon à vaisselle biodégradable par litre d'eau. Pulvériser très finement sur les feuilles chaque semaine et un maximum de 12 heures après une averse. L'idée consiste à maintenir un pH élevé sur les feuilles, ce qui empêche les champignons de germer. C'est donc à effet préventif mais efficace!



JEAN-CLAUDE VIGOR

Il y a 35 ans, Roger Van den Hende semait quelques semences de rhododendrons catawbiense. Les voici aujourd'hui fleurissant au jardin Van den Hende de l'Université Laval.