

CAHIER
D

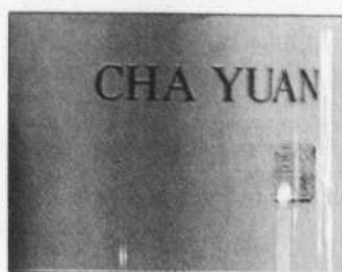
SAMEDI



ESCAPADE

Le chic Hôtel 71
à Québec

Page 4



SAVEURS

Tendance thé,
avenue Laurier

Page 5



JARDINS

Jean-Claude Vigor:
le retour

Page 6

TOURISME

TURQUIE

Improvisation de la nature en Cappadoce

La découverte de la Turquie ne saurait être complète sans un arrêt de quelques jours en Cappadoce. De toutes les régions qui composent le pays, c'est sans doute la Cappadoce qui surprend le plus. Unique, lunaire, hors du temps et suspendue à mille mètres d'altitude en plein centre du plateau anatolien, cette planète géologique aux formations rocheuses saisissantes possède tout ce qu'il y a de plus photogénique. Ce qui n'est d'abord qu'une ivresse de l'imagination et des sens devient lentement réel. La Cappadoce ne se livre pas d'un seul coup: on doit forcément y mettre du temps avant d'intégrer et d'absorber ce qu'on pourrait décrire comme un choc de la nature.

FRANÇOIS FAUTEUX

Difficile de choisir les bons termes pour décrire avec pertinence tant de beauté. Dans l'histoire de l'humanité, la Cappadoce est l'une des plus anciennes régions habitées du monde. Rares sont les endroits sur Terre où l'être humain semble s'être aussi bien fondu dans la nature, là où les paysages et habitations troglodytes sont façonnés à la manière d'un maître ciseleur.

Durant des milliers d'années, cette région a servi d'espace vital pour plusieurs peuples et civilisations et fut, pendant des siècles, un havre de paix pour les chrétiens fuyant les persécutions des romains. Abris, cavités, villages entiers construits dans le tuf, églises et monastères troglodytiques et villes souterraines forment aujourd'hui le plus brillant et spectaculaire héritage humain et naturel inscrit au Patrimoine de l'humanité.

Les volcans de Melendiz, Hasan et Erciyes qui dominent la région, ainsi que l'érosion, sont à l'origine de ses structures géologiques tirées tout droit d'un film de science-fiction. Il y a trois millions d'années, des volcans crachèrent un mélange de cendre et de fragments de lave, appelé tuf, sur plusieurs kilomètres à la ronde. Au terme de quelques épisodes volcaniques doublés de l'action du froid, du vent et de la pluie, il en découle un long et lent travail d'érosion qui en fait aujourd'hui un véritable musée à ciel ouvert.

Les cheminées de fée, ces immenses roches en forme de cônes hautes de plusieurs mètres et coiffées de chapeaux basaltiques, ont été sculptées naturellement par le vent et le ruissellement de l'eau et sont très certainement l'une des curiosités les plus photographiées par les visiteurs.

Modélée par l'érosion, la roche tendre (le tuf) de la Cappadoce est intéressante dans le sens où il y était facile de la tailler et de la sculpter. Ainsi, les différentes civilisations qui ont habité à l'intérieur de ses falaises et pitons rocheux étaient donc encouragées à creuser des centaines d'habitations et

d'églises rupestres. Ces vestiges archéologiques qui s'étendent sur des centaines de kilomètres témoignent avec force de la présence importante de l'Empire byzantin.

Si cette région est spectaculaire d'un point de vue naturel, elle l'est également de l'aspect historique puisqu'elle fut un important foyer du christianisme durant l'époque romaine. Elle fut la terre d'accueil de nombreux chrétiens et prêtres qui fuyaient l'oppression de l'empereur romain en 303 après J.-C. Ils ont utilisé toute leur force et les ressources naturelles existantes pour en faire un centre du christianisme clandestin mais aussi très vivant.

En 313, Constantin le Grand mettait fin aux persécutions des chrétiens par son Edit de Milan sur la liberté religieuse dans l'Empire romain. La Cappadoce se transforma alors en un des centres les plus actifs de la chrétienté. Après la division officielle de l'Empire, la région devint une province de l'Empire romain oriental et, par conséquent, fut gouvernée par les dirigeants byzantins régnant à Constantinople, l'Istanbul actuel.

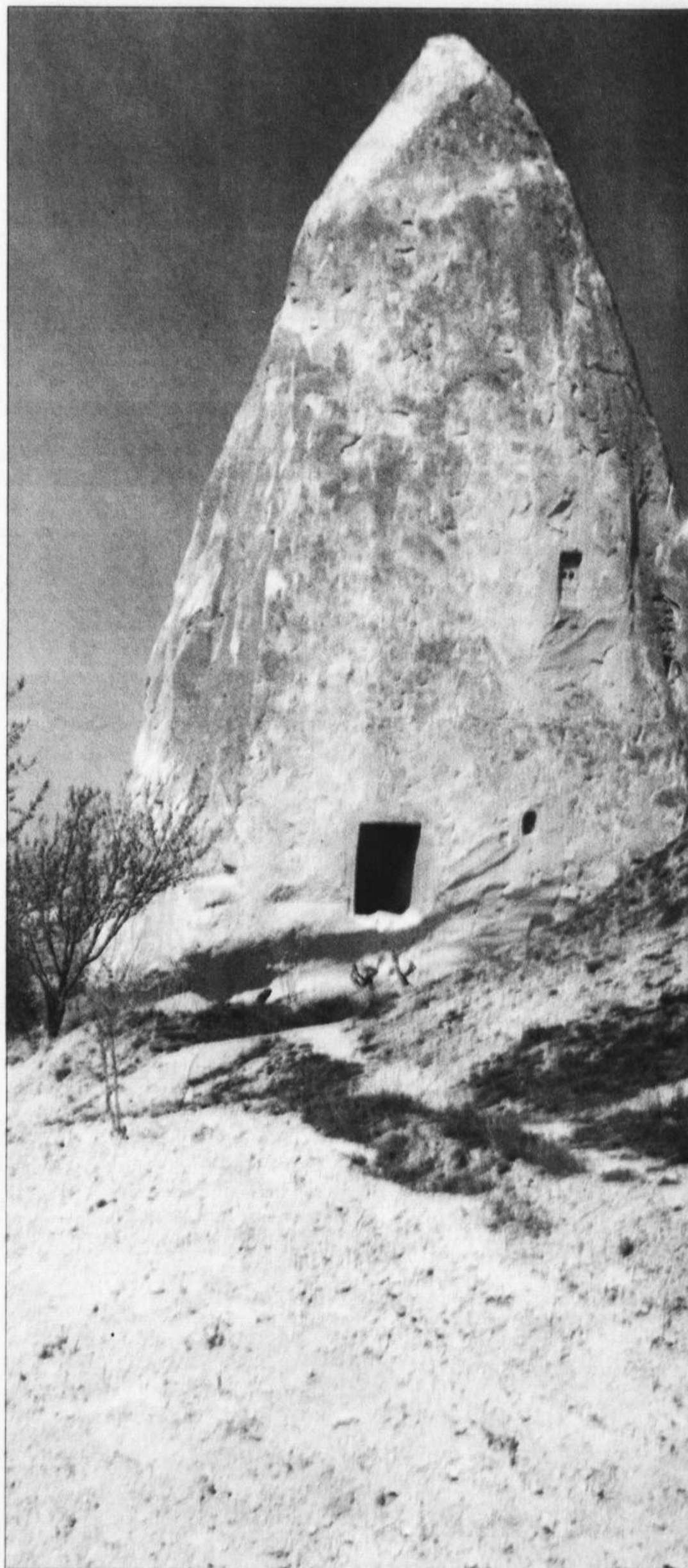
La vallée de Göreme constitue le point de départ d'un séjour en Cappadoce et tout autour de ce site viennent se greffer quelques villages à explorer. C'est aussi à Göreme qu'aboutissent la plupart des vallées de la région. Une pareille merveille ne pouvait rester inconnue. L'impression est si forte au premier contact qu'on s'imaginerait avec aisance marcher sur une autre planète.

Les teintes de rouge, marron, rose, vert de gris et blanc de la pierre ajoutent à ce tableau une dimension des plus fantastiques. Là, ce sont des champs complets de cheminées de fée qui s'élèvent comme par hasard au milieu de places incroyables, seules ou en groupes.

Chaque pierre est un memento du passé. Chaque ouverture dans le tuf, chaque fissure fut autrefois une maison, une tombe ou un sanctuaire. Et notre regard, qui balaie cette vallée, nage en pleine abstraction.



Une scène d'Istanbul.



PHOTOS FRANÇOIS FAUTEUX

Les cheminées de fée, ces immenses roches en forme de cônes, hautes de plusieurs mètres et coiffées de chapeaux basaltiques, ont été sculptées naturellement par le vent et le ruissellement de l'eau.

VOIR PAGE D 3: CAPPADOCE

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.

Tarif à partir de 6 670 \$*

Tarif par personne, en dollars canadiens, en cabine intérieure et en occupation double, incluant la 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\$.

www.caaquebec.com

Brossard (450) 460-0620
Greenfield Park (450) 426-1331Laval (450) 667-8169
Montréal (514) 961-5111Pointe-Claire (514) 426-2766
Saint-Lambert (514) 259-3060Service affaires 1 800 669-4646
Ailleurs au Québec 1 800 549-0509

SAMEDI

TOURISME

UN GUIDE DE VOYAGE SE FABRIQUE GÉNÉRALEMENT EN TROIS OU QUATRE MOIS, POUR UNE CRÉATION, ET EN QUELQUES SEMAINES, POUR UNE RÉACTUALISATION EFFECTUÉE DE TROIS À CINQ ANS PLUS TARD, SELON LES TITRES. ENTRE DEUX GUIDES DE COLLECTIONS DIFFÉRENTES, LE MEILLEUR N'EST PAS FORCÉMENT LE PLUS RÉCENT. TOUT DÉPEND DE LA DESTINATION ET DU TYPE DE VOYAGE.

Long courrier



Lio Kiefer

Guides or not guides?

«Vous donnez souvent des mentions de guides (Routard, Lonely Planet, Voir, Petit Futé) dans votre chronique Long Courrier. Pourriez-vous nous indiquer lequel est vraiment le meilleur pour connaître une destination?»

Samuel Déry, Trois-Rivières

Je n'ai pas de réponse précise. Quand j'indique la référence à un guide, c'est pour donner un indice, une piste, une couleur... Mais ce n'est en aucun cas une panacée ou un laissez-passer pour le voyage projeté. Il faut savoir qu'entre le moment d'écrire un guide et celui de l'imprimer, puis de le lire, il peut s'écouler plusieurs mois, voire quelques années.

Prenons l'exemple d'un hôtel visité à une période donnée où on parle d'un proprio sympa et d'une salle à manger aux couleurs pastel qui donnent envie... Sauf que le proprio sympa vient de vendre son établissement à un gestionnaire sans sourire qui, lui, hait le pastel!

Il y a bien sûr des valeurs assez sûres. Le Routard (un vocabulaire qui a évolué avec moins de tutoiement et plus d'adresses dites bourgeoises) en est une, mais il reste franco-français dans ses attirances. Le Lonely Planet, en version originale ou en traduction française, est toujours très bien fourni et précis mais rassemble des idéaux plus anglais comme Let's Go ou Rough Guides, qui sont de belle facture avec des adresses sympas et des coins un peu moins visités que pour les précédents.

Au Québec, Ulysse fabrique des guides faits par des Québécois pour les francophones du monde entier et on peut se retrouver avec certains guides sur Cuba, le Maine, Chicago et autres destinations prisées ici. Sans vraiment d'adresses mais de facture agréable: les Guides Voir. Et pour les maniaques de la frise gothique sur une façade quelconque au coin d'un chemin après le moulin, les Guides Bleus sont parfois d'excellents vecteurs de sommeil...

Pour en savoir plus sur une destination, je recommande souvent de se fixer sur un titre de la collection Autrement, qui va de l'histoire d'une contrée à son

contemporain, par le truchement des écrivains du pays ou d'ailleurs. Chaque destination correspond à un guide qui sera meilleur que l'autre, et il est préférable de faire un tour dans une librairie spécialisée comme Ulysse, qui ne vous refilera pas nécessairement un guide de sa collection mais un guide dont on sait, par lecteurs et voyageurs avisés, qu'il sera un bon investissement.

Sachez qu'un guide de voyage se fabrique généralement en trois ou quatre mois, pour une création, et en quelques se-

maine durant l'été à la baie Géorgienne, en Ontario, plus spécialement dans le nord. Auriez-vous des suggestions d'auberges de qualité (style du Lac-Taureau) pour y séjourner?

Céline Gratton, Montréal

La seule auberge que je connais dans ce coin-là est la Windermerhouse, qui est une entité locale de très bon cachet aux chambres avec vue sur le lac Rosseau et qui distille des prix en été à partir de 120 \$ par personne, en occupation double. 1 888 946-3376, <http://www.windermerhouse.com/index.php>.

Pour d'autres adresses dans la région: <http://www.destination-nord.ca/category.cfm/rfx/03/code/10/gid/1>.

Bonnes adresses

À Lake Placid, contrairement à ce qu'on peut croire par précaution olympique, la haute saison n'est pas l'hiver mais l'été. On peut patiner toute l'année et «bobsleigher» à volonté sur des roulettes. Et dans la multitude de lieux d'hébergement qui revendiquent l'authenticité des Adirondacks, il en existe un, certes cher, qui fait dans le détail boisé, l'ours empaillé et les panaches d'originaux présomptueux.

Le White Face Lodge est comme un building en bois rond mais de luxe, rappelant un peu les camps de chasse que venaient frétiller au début du XX^e siècle les amis de Rockefeller ou autres fortunes éprises de vraies senteurs et d'honorables sensations, comme celle de humer le gibier l'espace de quelques jours et de dépister



LIO KIEFER

Le White Face Lodge rappelle un peu les camps de chasse du début du XX^e siècle.

quelques maîtresses arrogantes en mal de mâle... mais également pour instituer dans ce décor rustico-haut de gamme un véritable havre de paix pour les nantis et leurs familles.

On compte une soixantaine de suites-studios ou suites-appartements de deux ou trois chambres à coucher, qui font toutes dans la rusticité élégante, de la cuisine équipée en passant par la salle à diner, les salons de complaisance visuelle, les chambres aux douillettes saluaires ou les balcons qui donnent sur des étangs où des grenouilles jouent à cache-cache. Télé extra-plates et lecteurs de DVD sont autant d'ajouts qui viennent conforter des salles de bains suréquipées de produits pour elle et lui.

On y trouve une salle à manger

immense pour tous les repas, avec deux immenses cheminées en granite, le tout surveillé par un ours (empaillé) amoureux du kayak. Puis deux piscines chauffées (extérieure et intérieure) et un anneau de glace ouvert toute l'année, avec yourte attenante pour fixer les lames. Une salle de cinéma, une salle de jeux avec quilles et tables de billard, une fontaine de chocolat et un distributeur de maïs soufflé pour les enfants et une salle de gym sont dans les sous-sols en attendant bientôt l'ouverture d'un spa.

Est-ce la rusticité des lieux qui donne au personnel une attitude plutôt relax? C'est comme dans un Relais & Châteaux, avec le décor du château en bois mais le sourire du relais. Le tarif des chambres est cependant très près du château. L'endroit vient d'être choisi parmi les 100 meilleurs nouveaux hôtels du monde 2006 par le magazine Conde Nast. <http://www.thewhitefacelodge.com>.

À suivre

Les tarifs pratiqués par British Airways au départ de Londres pour faire face à la concurrence des compagnies à bas prix comme Ryanair et EasyJet. Le transporteur a décidé de baisser ses prix sur 65 destinations en accord des réductions qui pourront aller jusqu'à 50 % sur le prix des billets.

Les réductions concernent notamment des vols moyens courriers sur des destinations européennes, et ce, sans changement sur la qualité du service. Ainsi, par exemple, un vol Londres-Bordeaux, qui valait il y a encore quelques semaines aux environs de 300 \$, pourra désormais se trouver à 59 \$CAN.

À lire, voir, écouter

Les Belles de Métis, par Alexander Reford, aux Éditions de l'Homme. L'ouvrage rend hommage à la collection de plantes rares et exotiques réunies par Elsie Reford aux Jardins de Métis.

Un parcours mis en images par Louise Tanguay et qui présente les obsessions d'Elsie Reford pour faire acclimater des plantes du monde entier dans les jardins de Métis. On y retrouve azalées, sanguinaires, pavots bleus, pommiers, fougères, pivoinnes, primevères, roses et gentianes.

La feuille de route de cette aventure horticole est décrite avec minutie à travers les pages de ces arpentés verts du Bas-Saint-Laurent. Rappelons également que le Festival des jardins s'y tiendra du 24 juin au 1^{er} octobre. www.jardinsdemetis.com.

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



maines pour une réactualisation effectuée de trois à cinq ans plus tard, selon les titres.

Entre deux guides de collections différentes, le meilleur n'est pas forcément le plus récent. Tout dépend de la destination et du type de voyage. On ne peut jamais dire qu'une collection est supérieure à une autre parce qu'entre deux destinations de la même série, il peut y avoir de grands écarts de qualité.

Le Routard, qui a généralisé l'impression d'un millésime sur toutes les couvertures de guides, avance un renouvellement quasi perpétuel. 186 voyages de réactualisation par an, soit un tous les deux jours!

Au Lonely Planet comme au Petit Futé, on publie une nouvelle édition tous les deux ans, en moyenne. Mais entre une version anglaise et une version française du Lonely Planet, une année s'écoule parfois. Au Petit Futé prime une ligne dure: celle de faire aimer le pays, pas de le dénigrer. Cet «amour» crée parfois quelques décalages.

Posons-nous la question: un guide est-il un ami qui vous veut du bien ou une plogue qui s'en tape éperdument?

Baie Géorgienne

«Je me propose de passer une se-

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

Les trésors de la **Turquie**

Istanbul
Grande Mosquée Bleue;
Palais Topkapi
Cappadoce
Château d'Uchisar;
Ville souterraine de Kaymakli
Côte Turquoise
Croisières en voilier turc
sur la Méditerranée; Île mystérieuse de Kekova

Également à l'itinéraire...

Cascades de calcaire de Pamukkale; Site archéologique d'Éphèse; Acropole de Pergame, temple d'Artémis...

ITINÉRAIRES ET BROCHURE GRATUITE
Montréal : (514) 844-6364 | Régions : 1 866 606-1721
www.expeditionsmonde.com

HÉBERGEMENT EN RÉGION

POUR ANNONCER, CONTACTER JEAN DE BILLY AU (514) 985-3456 ou 1-800-363-0305 • jdebilly@ledevoir.com

La fine fleur des maîtres hôteliers

Caractère Cuisine Charme Calme Courtoisie

RELAI & 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 Nordique (maintenant ouvert). Fine cuisine régionale, forfait à 170\$ 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.leaualabouche.com

Montréal

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.lestroistilleuls.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

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 124\$ par pers. en occ. double (non valide les jours fériés et de fêtes spéciales) et ce jusqu'au 21 juin 2006. Gastronomie, ambiance, pisc. inf. 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

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

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

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, couettes 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

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, TV, etc...)
1, 2, 3 c.c. Tarifs : 450\$/600\$/750\$ semaine.
www.pointe-des-monts.com 1-866-369-4083

LANAUDIÈRE

CHALET DES PINS

Rowdon, chalets de grand confort, foyer (bois inc), b. tourb. TV satellite. Domaine privé, lac naturel (aucun moteur) plage sable fin, pédalos, chaloupes et canots, baignade, jeux, sentiers, tennis, golf et +. Offrez-vous du bonheur ou :
www.chaletdespins.com 450-834-3401 ou 1.877.834-3401

SAMEDI

TOURISME

L'Élargissement de l'Europe a entraîné une véritable explosion des besoins en matière d'hébergement. Et les chantiers de construction poussent dans Bruxelles comme les touristes japonais devant le Manneken-Pis!

COURANTS

Séjourner en Bed&Brussels



Diane Précourt

Bruelles — Dès ses débuts, l'hébergement «chez l'habitant» a spontanément suscité l'intérêt, tant chez les hôtes que les voyageurs, partout où a été instauré ce type de séjour à la fois économique, enrichissant et convivial. D'abord plutôt rurale, la formule n'a pas tardé à faire son lit dans les villes, au Québec comme ailleurs dans le monde, notamment en Europe. A l'instar de Rome et Paris, Bruxelles a connu en dix ans une forte hausse de l'offre en bed and breakfast avec 350 chambres proposées par 150 propriétaires, sous son appellation originale de Bed&Brussels. L'engouement pour le genre, inspiré des traditionnels B&B anglo-saxons, laisse entrevoir bien des possibilités de ramifications pour l'avenir.

«Au départ, nos chambres d'hôtes accueillent uniquement des touristes», soutient Olivier Poulaert, président de Bed&Brussels, la centrale bruxelloise de réservation de gîtes citadins. «Toutefois, la clientèle d'affaires qui recherche la qualité hors de l'hôtellerie régulière devient de plus en plus importante: pas nécessairement des "top management", mais souvent des employés de sociétés aux budgets plus limités, qui participent par exemple à des foires, séminaires ou congrès et qui souhaitent un accueil individualisé.»

La formule plaît d'emblée, notamment par le formidable lieu d'échanges qu'elle sous-tend, même si «ça n'a pas été facile de convaincre les propriétaires au départ», souligne M. Poulaert. En prime, valeur non négligeable s'il en est, les hôtes trouvent la matière à arrondir les fins de mois alors que les visiteurs y voient un moyen de voyager à bon compte. Souvent au grand dam des hôteliers, d'ailleurs, qui rechignent un peu devant l'énorme potentiel des B&B dont les règlements imposés, par définition, sont loin des normes strictes auxquelles doit se soumettre l'hôtellerie conventionnelle.

Traditionnellement, Bruxelles capitale de l'Union européenne est le foyer d'accueil de nombreux diplomates et représentants des pays membres, pour des séjours plus ou moins prolongés. Mais l'élargissement de l'UE a entraîné une véritable explosion des besoins en matière d'hébergement de toutes sortes. Du coup, la ville s'est retrouvée en plein boom immobilier. Si bien que les chantiers de construction y poussent comme les touristes japonais devant le Manneken-Pis! A ce compte-là, pas étonnant que certains quartiers mal famés se soient transformés en véritables refuges de BOBO en mal de rénos, dans une sorte de mélange d'un Outremont snobinard et d'un Plateau Mont-Royal branchissant, port de tête altier et fringues griffées à l'avenant.

Le scénario est classique: des professionnels et des artistes squattent un recoin laissé pour compte, voire carrément à l'abandon, et en retapent les bâtiments qu'ils auront loués

ou acquis pour une bouchée de pain. Ou un plat de lentilles, tiens, ça fait peut-être plus chic. Puis s'installent bornes de services, cafés et restos à leur image, calqués sur leurs besoins propres. Des B&B bourgeonnent là aussi, dans ces petites oasis revampées de la cité, solution salubre à un véritable éclatement de la demande.

Les Bed&Brussels comptent un maximum de trois chambres, classées de une à trois étoiles, avec autant de sous-catégories. «La présence de l'OTAN et de l'UE, notamment, correspond à des prix d'hôtellerie en hausse la semaine et en baisse importante le week-end», explique Olivier Poulaert. Nos membres, qui vivent généralement l'hébergement de longue durée, proposent des tarifs identiques tous les jours, bien que dégressifs suivant l'accumulation des nuitées. A titre indicatif, une chambre double dans un Bed&Brussels d'une étoile peut coûter entre 55 et 66 euros par nuit, et de 85 et 95 euros dans un trois étoiles. Petit-déjeuner compris, bien sûr.

Les propriétaires de B&B agréés vous remettent la clé de leur maison et il n'est pas rare qu'ils en offrent un accès illimité. Bonjour la convivialité! «Voilà un plus par rapport à l'hôtellerie», soutient M. Poulaert. La beauté de la chose, en outre, c'est que les visiteurs peuvent alors séjourner au cœur d'une vie de quartier. Quant aux chambres, plusieurs offrent une grande intimité par leur emplacement, ce qu'on appelle «indépendance visiteur» dans les critères de réservation sur le site de Bed&Brussels (www.bnb-brussels.be).

Certaines d'entre elles sont même équipées d'installations élémentaires mais fonctionnelles pour se concocter soi-même un repas «à la maison», lorsque vous tenez une envie de cocooning ou quand menace la touristite aiguë. D'autres unités, idéales pour les séjours prolongés, prennent carrément l'allure de petits apparts, avec cuisine et salon, et même une terrasse privée parfois.

Quant aux hôtes, ils deviennent forcément des «ambassadeurs» de leur ville, pour le plus grand bonheur des intervenants touristiques. Et l'éventail de leurs interventions, on l'imagine aisément, ne connaît pas de limite, constitué de ces mille petits riens qui tracent les différences de perceptions culturelles. Cela va des renseignements sur le transport en commun aux suggestions pour un resto beau-bon-pas-cher, ou encore des questions pratico-pratiques du quotidien aux interrogations existentielles sur les habitudes de vie des Bruxellois...

Le regroupement Bed&Brussels n'est pas qu'une centrale de réservation — multilingue, au demeurant — mais également une fédération indépendante de représentation des propriétaires auprès des instances officielles. Sans compter que sa structure permet à certains d'entre eux, non rompus aux rouages commerciaux, de lui confier jusqu'à leur gestion comptable. «Lorsque les pouvoirs publics formulent des exigences administratives», souligne Olivier Poulaert, nous sommes en mesure de parler en leur nom, comme ce fut le cas, par exemple, lorsque le ministère des Affaires économiques a demandé aux propriétaires de chambres d'hôtes d'afficher les prix à l'extérieur de leurs résidences. Pour des raisons de discrétion,

et même de sécurité, nos membres ont plutôt formulé la requête d'exposer leurs tarifs à l'intérieur des unités.»

Des chambres pour l'Union

Les possibilités de développement de la structure B&B sont nombreuses. A Bruxelles, une nouvelle gamme de forfaits «chambre avec activités» est offerte par Bed&Brussels, de même que certaines réductions pour des musées et autres attractions.

Depuis quelques années, l'association entretient des contacts avec Rome, Paris et Londres, nourrissant entre autres projets celui de créer une plate-forme intégrée d'hébergement chez l'habitant. «Nous voulons aussi proposer à l'Union européenne de participer au programme», poursuit M. Poulaert. A plus petite échelle, des échanges sont amorcés avec des communes périphériques, le territoire couvert par Bed&Brussels se limitant actuellement à la ville.

«Aussi, nous recevons régulièrement des demandes de la part de stagiaires et d'étudiants étrangers devant séjourner quelque temps à Bruxelles», note le président. Pour cette clientèle, importante vu la vocation de la ville, les formules d'hôtellerie ou même de B&B s'avèrent souvent trop coûteuses et la location d'un logement sur un an, inappropriée. Si bien qu'on a mis sur pied un mode d'hébergement en meuble, à prix abordable et comportant un bail de trois à dix mois, par exemple. Un peu plus d'une centaine de ces unités sont offertes pour des séjours de longue durée mais temporaires, un produit appelé *trainees*, dans ce bon vieux français européen (www.traineesinbrussels.be).

Et pour les visiteurs qui veulent prendre le large vers l'un de ces villages typiques de la Wallonie, la centrale d'information et de réservation Belsud (www.belsud.be) prendra le relais des séjours en gîte rural ou à la ferme, et là, pour des tarifs, ma foi, plus qu'intéressants: en 2005, une moyenne de 10 euros par personne par nuit, contre 24 euros en chambre d'hôtes. Pour un type d'hébergement tout ce qu'il y a de plus familial et versé sur le terroir. Plus de 3300 unités sont mises en disponibilité et des forfaits thématiques sont également proposés. M'est avis qu'on peut faire confiance aux Belges sur la qualité des habitations.

Des ramifications illimitées, disais-je... Des plans pour qu'on se mette à faire des *bed-in*.

L'auteur était l'invitée de l'Office de promotion du tourisme Wallonie-Bruxelles et de Vacances Air Transat.

dprecourt@ledevoir.com



CAPPADOCE

SUITE DE LA PAGE D 1

Longtemps à l'écart des grands flux de visiteurs, Göreme est aujourd'hui un haut lieu du tourisme en Turquie et c'est là qu'on trouve les églises peintes les plus remarquables, notamment celles du musée en plein air de Göreme, inscrit au Patrimoine mondial de l'humanité. L'infrastructure hôtelière y est très bien organisée, de la petite pension à l'hôtel le plus chic, et nombreuses sont les possibilités de dormir dans des chambres troglodytiques. Plusieurs restaurants et terrasses surplombent les chemins de fée et ils sont généralement de qualité.

Trekking, randonnées pédestres et montgolfière

Pour mieux faire connaissance avec la Cappadoce, trois façons d'y parvenir: en montagne, à pied ou en montgolfière. Débutez par cette dernière. Afin de bien apprécier le spectacle de ce théâtre naturel, il devient irrésistible de survoler la vallée de Göreme en montgolfière. Plusieurs sociétés le proposent. La pratique de la montgolfière dans cette région jouit d'une réputation des plus enviables, étant donné les conditions aérologiques qui sont excellentes d'avril à la fin de novembre.

Vu de haut, ce territoire lunaire et minéral se dévoile dans toutes ses nuances, ses couleurs et ses reliefs. Impératif. Il est tout aussi impératif de choisir la compagnie avec laquelle vous survolerez: n'allez pas au moins cher; la sécurité n'a pas de prix. Tous les vols proposés, d'une durée d'une heure et demie, se font très tôt le matin pour mieux profiter de la lumière qui magnifie cette improvisation de la nature.

A pied et en trekking dans les montagnes, la Cappadoce s'offre dans ses moindres détails. Photogénique à souhait. Le coup d'œil est intéressant sur des dizaines de kilomètres, et à 360 degrés. Göreme étant située au milieu d'un parc national dont les panoramas sont jubilatoires, elle regorge de sentiers pédestres à vivre, marcher, observer et mémoriser à jamais. De Çavusin à Uçhisar, de la vallée blanche à la vallée rose en

passant par la vallée de Zemi, très spectaculaire, des paysages d'une beauté insaisissable défileront devant vous, fiers, riches, et d'un charme oriental inestimable.

Il faut toutefois faire attention: la plupart des vallées sont signalées mais ensuite, il n'y a aucun balisage et il n'existe pas de carte pour s'y repérer. Demandez d'un guide local. Mehmet Serinsu est un guide qui connaît la région mieux que quiconque et il se fera un plaisir de vous faire découvrir sa terre, ses vignes, ses montagnes et son amour pour la marche. De la petite randonnée d'une heure ou deux au trekking un peu plus technique de quatre heures en longeant les falaises, vous y découvrirez de beaux panoramas.

En vrac

■ Après une journée de marche bien remplie, prenez le temps de vous prélasser sur la terrasse du Café Utopia (☎ 271 2487), rue Harim Sokak, cet endroit ouvert depuis 2004 qui fait à la fois office de bar, restaurant, galerie et café. La vue, de la terrasse, est superbe.

■ Pour un peu plus d'exotisme, le Flintstones Bar, rue Müze, représente une halte obligée dans un cadre troglodytique.

■ Lors de vos randonnées, n'oubliez pas d'apporter une bonne bouteille d'eau, surtout en été. Les saisons idéales pour visiter la Cappadoce sont d'avril à la fin de juin et de septembre à la fin d'octobre. Le temps est sec et frais et les sites touristiques, moins achalandés.

■ Pour vous loger, vous pouvez choisir Ürgüp, à quelques kilomètres de Göreme. Cette localité située autour d'un sommet offre de très belles pensions de charme à très bons prix. Ürgüp est le point de départ pour deux vallées pittoresques, Damsa et Kapadokya.

Voir autre texte en page D 4: Istanbul

Ce reportage a été réalisé grâce à la collaboration d'Air France (airfrance.fr) et de Voyage V.I.P. Tours (www.viptoursonline.com).

Collaboration spéciale

VOYAGES MALAVOY

[514] 286-7559
1-888-861-2485
360, RUE ST-JACQUES
MONTRÉAL
www.voyagesmalavoy.com

CROATIE et SLOVÉNIE
10 AU 23 SEPTEMBRE 2006

FRANCE GOLF ET CHÂTEAUX
26 SEPTEMBRE AU 7 OCTOBRE

VÉLO EN TOSCANE
6 AU 16 OCTOBRE 2006

AFRIQUE DU SUD
4 AU 23 NOVEMBRE 2006

Demandez nos brochures

VOYAGES LUCIE LONGPRÉ [450] 682-2222 — 1-800-682-2293
4103, Boul. Lévesque O. — Laval

Bon voyage

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

CROISIÈRE SPÉCIALE EN RUSSIE (16 jours)
SÉJOUR À ST-PETERSBOURG ET KIEV (6 jours)
12 SEPT. AU 05 OCTOBRE 2006
5987 \$ (TTI en croisière)
Spécial: 100 \$ de rabais par personne si inscription avant le 21 mai 2006

ALLEMAGNE DU NORD AU SUD
(incluant Eisenach, Bonn, Leipzig et Lac de Constance)
30 JUIN AU 22 JUILLET 2006 (23 JOURS)
4485,00 \$

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

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

LE GROUPE W.S.P. TURQUIE
Les spécialistes de la Turquie depuis 18 ans...

EMPIRE DES HABSBOURG
(Autriche - Tchéquie - Hongrie)
250^e anniversaire - naissance de Mozart
2 AU 24 JUIN 2006
4 634 \$, en occ. double, 2 PLACES (petits déjeuners - 4 concerts)

ÉGYPTÉ
2 AU 25 NOVEMBRE 2006
9 NOVEMBRE AU 2 DÉCEMBRE 2006
25 jours - 4 874 \$ // incl. Hébergement: 5*

MAROC ÉTINCELANT
(incluant les villes impériales, le désert et les oasis)
6 AU 30 MAI 2006
25 jours - 4 892 \$
HÉBERGEMENT HÔTELS SUPÉRIEUR

Pour toutes vos demandes de circuits, hôtels, locations de voiture, événement privés, forfaits à la carte, consultez votre agent de voyages et demandez nos produits.
www.viptoursonline.com

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

DESTINATIONS PRINTEMPS 2006

GRAND TOUR CULTUREL DE FRANCE
(Périgord, Loire, Bretagne et Paris)
28 AOÛT AU 19 SEPTEMBRE 2006 (23 JOURS)
3894,00 \$

LA TURQUIE SPECTACULAIRE, D'EST EN OUEST
2 AU 29 MAI 2006, 2 places
5 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2006
28 jours - 4 884 \$
ITINÉRAIRE EXCLUSIF — HÔTELS PREMIÈRE CLASSE

CHINE
2 AU 30 OCTOBRE 2006
Escale: Vancouver (1 jr), Tokyo (3 jrs), Hong Kong (2 jr)
6 459 \$ // incl. Hébergement

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

Les saisons de Charlevoix

Québec Rencontres de nuit

Les belles de Métis

Îles Paradis d'ici et d'ailleurs

le Québec dans les livres

LES ÉDITIONS DE L'HOMME
www.edhomme.com

SAMEDI

SAVEURS

APPRECIÉ À TRAVERS LE MONDE DEPUIS DES SIÈCLES, LE THÉ RESTE UNE BOISSON TENDANCE À LAQUELLE ON RECONNAÎT DE PLUS EN PLUS DE BIENFAITS. LA ROUTE DU THÉ EST EMPRUNTÉE PAR DE PLUS EN PLUS DE CONNAISSEURS QUI, COMME FABRICE PERRIN, CHERCHENT À PERCER LES MYSTÈRES DU THÉ. VÉRITABLE PASSIONNÉ, FABRICE PERRIN OFFRE AUX MONTRÉALAIS UNE BOUTIQUE À L'AMBIANCE ZEN OÙ ILS POURRONT PARFAIRE LEUR APPRENTISSAGE DU THÉ.

Tendance thé



Philippe Mollé

Le thé, boisson millénaire très tendance à l'heure actuelle, est en train de révolutionner nos habitudes de consommation. On ne cesse de lui trouver des bienfaits et d'y ajouter des accompagnements. Au Québec, plus précisément à Montréal, la route du thé, et par le fait même son appréciation, s'élargit chaque mois avec de nouveaux endroits qui lui sont consacrés, au point de bientôt devenir aussi populaires que les cafés ou les brûleries.

Un esprit confucéen

Dans le fond de sa charmante boutique très zen, concentré sur sa cérémonie du thé, Fabrice Perrin ne cesse de hocher la tête et d'émettre des soupirs de satisfaction en ouvrant ses grandes boîtes de thé rouge que lui envoie de façon régulière la seule femme maître de thé en Chine, Nadia Bécaud. Cette spécialiste mondiale du thé, mariée à un Chinois, parle le mandarin et passe une grande partie de sa vie dans les plus beaux jardins de thé chinois, indiens et japonais, où elle recherche l'incroyable parfum et la subtilité du thé jaune ou des crus uniques de thé vert ou semi-fermenté de Thaïlande qui, chez Fabrice Perrin, deviennent de véritables petits bijoux.

Fabrice doit cet amour pour le thé d'abord aux arts martiaux, qu'il a pratiqués pendant 15 ans, mais surtout à son mentor, Nadia Bécaud, qui lui a transmis dans sa boutique de Lyon cette passion communicative pour le thé. Pas moins de 200 théés sont alignés au garde-à-vous selon l'esprit du yì-jing, dont les plus grands Lapsang Souchong, Sencha Ariake ou Long Jin, aux feuilles croquantes sous la dent et avec



PHOTOS PHILIPPE MOLLE

Chez Espri Thé, pas moins de 200 théés sont alignés au garde-à-vous en attendant qu'on les déguste.

une longueur en bouche digne d'un grand vin. Selon Fabrice Perrin, on observe le même engouement pour les crus de thé que pour les cafés d'origine. Lors de mon passage, j'ai effectivement pu constater à quel point la clientèle spécialisée est à l'écoute des conseils du «maître» et sait apprécier la subtilité d'un thé blanc ou la finesse d'un grand thé Matcha broyé à la meule de pierre. Tant mieux pour Fabrice Perrin si les grandes maisons de thé jadis dirigées par les grandes familles russes, comme Kousminoff ou Mariages Frères, ont fait les beaux jours de la bourgeoisie parisienne. «Désormais, les puristes souhaitent aller plus loin», dit-il.

Tout quitter pour le thé

À son arrivée, il y a deux ans, le couple Perrin s'est acharné, parfois à ses dépens, à apprendre la vraie vie montréalaise et surtout à trouver un local pour exprimer sa passion. Fabrice a tout appris de la Chine et de sa façon de consommer le thé. Conscient du fait que l'art du thé est un rite qui s'apprend et se cultive, Fabrice sait aussi que dans les familles chinoises ordinaires, on n'a jamais accès aux grands crus de thé, réservés à l'exportation ou à l'élite chinoise et japonaise. «On manque encore de classifications comme les IGP [indications géographiques protégées] en Europe pour protéger les zones de cueillette, qui peuvent s'étendre parfois sur des centaines de kilomètres, alors qu'en réalité la zone doit se limiter selon le Conseil du thé», précise-t-il. Avec leur fille de 16 ans et un chien, Fabrice et son épouse ont tout abandonné pour se réfugier à Montréal. A mots couverts, Fabrice Perrin m'avoue que s'il avait été seul, il serait parti vivre son art en Chine ou en Thaïlande.

Prendre le thé est un rituel, une découverte pour les sens que nous communiquons ce passionné hors pair. Lorsque je lui parle de maître de thé, il bondit

pour m'avouer qu'une telle reconnaissance prend des années à obtenir. C'est un titre auquel il aspire un jour, certes, mais il doit avant tout servir et approfondir son cheminement sur la route du thé. L'esprit du thé est bien présent dans cette petite boutique zen qui respirent de *camellia sinensis*.

Selon les Perrin, il existe un apprentissage du thé tout comme celui de l'huile d'olive ou du chocolat. On commence par des théés simples et doux pour ensuite aller vers des saveurs plus complexes. Tout est important, tant l'eau, qui doit être de source, que la théière, qu'on réchauffe avant de laver les feuilles. Viennent ensuite la deuxième et la troisième passes, et on découvre le parfum, celui qui reste et qui imprègne nos papilles comme le ferait un grand vin.

Après le porto, les vins et le café, Montréal serait-il en train de devenir la capitale du thé en Amérique du Nord? Un thé sur l'avenue Laurier ou au Saint James, c'est désormais possible. Les jardins de thé naissent un peu partout pour devenir des boutiques extraordinaires chargées d'odeurs. Si, demain, on vous demande ce que vous faites, dites que vous allez prendre le thé chez Fabrice, là où l'esprit du thé nous captive pour le plaisir des cinq sens.

BOUTIQUE ESPRI THÉ

112, avenue Laurier Ouest
Montréal
☎ (514) 273-4087

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.

GASTROSCOPIE

J'ai testé et aimé: le thé vert aux agrumes de Lipton
Cette boisson originale et parfumée allie le thé vert et les agrumes. Disponible en version originale. On dispose aussi d'une version diète pour répondre à certains besoins. Disponible partout en magasins en format de 591 ml au prix de détail suggéré de 1,49 \$ à 1,69 \$.

Les cidriculteurs de la Montérégie se distinguent

Le 21 avril dernier, lors de la Coupe des nations qui se déroulait à Québec, les artisans montréalais se sont distingués avec des cidres, des mistelles de pomme, des hydromels et des vins parmi quelque 300 produits testés, dont 210 issus du Québec. Voici quelques-uns des grands gagnants.

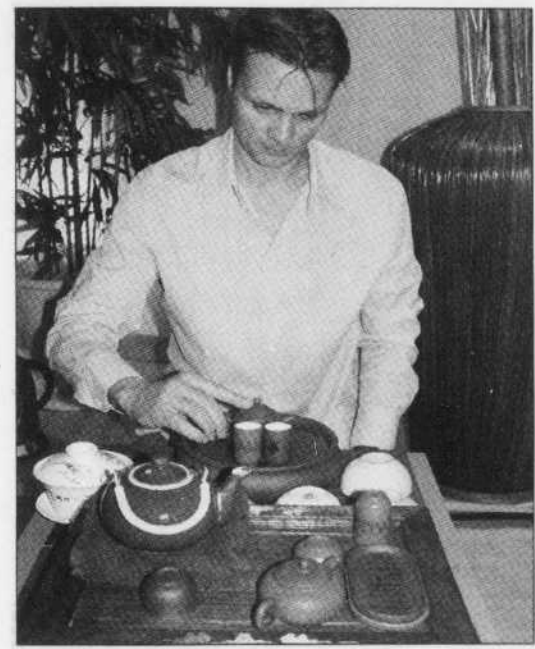
- La Face cachée de la pomme, Hemmingford
Grand or: cidre de glace Neige éternelle
Or: cidre fort tranquille Dégel
- Cidrerie-Verger Léo Boutin, Mont-Saint-Grégoire
Or: cidre léger tranquille Cuvée Versant Sud
Or: cidre apéritif Rubis d'automne
Argent: cidre apéritif Adagio
- Cidrerie Michel Jodoin, Rougemont
Or: cidre léger pétillant M. Jodoin Rosé
Argent: cidre fort tranquille Rosalie
- Verger du Minot, Hemmingford
Argent: cidre léger pétillant Crémant de pomme
Argent: cidre fort pétillant Crémant de glace
Argent: cidre de glace du Minot des Glaces
- Les Vergers Petit et Fils, Mont-Saint-Hilaire
Argent: cidre léger tranquille Petit Pomme
Argent: cidre de glace Petit frisson
- La Cidrerie du Village, Rougemont
Argent: cidre apéritif Coup de foudre
- Domaine Leduc-Piedimonte, Rougemont
Argent: cidre de glace Leduc-Piedimonte
- Cidrerie-Verger Clément Larivière, Saint-Théodore-d'Acton
Argent: mistelle L'Éden

BIBLIOSCOPIE

RECUEIL DE LA CUISINE RÉGIONALE ITALIENNE

Accademia Italiana della Cucina
Editions Minerva
2006, 622 pages

Nul doute que ce recueil saura plaire à tous les adeptes et puristes de la grande cuisine régionale d'Italie. Pas moins de 1890 recettes combleront les attentes des amateurs de cette gastronomie pour le moins séduisante. Des recettes authentiques, comme celle de viande salée à la mode de la vallée du Sarca, originaire du Trentin-Haut-Adige.



Fabrice Perrin a tout appris de la Chine et de sa façon de consommer le thé.

La recette de la semaine

Fricassée de hauts de cuisse de poulet au cari rouge

Pour quatre personnes

- 450 g de hauts de cuisse de poulet découpés en deux
- 45 ml d'huile de tournesol
- 125 ml de dés de carottes
- 3 gousses d'ail hachées
- 15 ml de basilic thaï
- 175 ml de bouillon de volaille
- 30 ml de pâte de cari rouge
- 125 ml de pousses de bambou en conserve
- 30 ml de ciboulette à l'ail hachée
- Sel au goût

nutes pour obtenir une coloration. Ajoutez les carottes, l'ail haché et le basilic, puis versez le bouillon de volaille et la pâte de cari rouge. Couvrez avec un papier d'aluminium et laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes. Avant de servir, ajoutez les pousses de bambou en morceaux et la ciboulette à l'ail. Assaisonnez et servez.

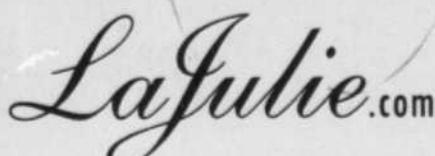
Notes

- Pour adoucir le mélange, on peut ajouter du lait de coco.
- On retrouve les produits asiatiques dans les supermarchés ou les épiceries orientales.
- Servez avec du riz blanc ou des choux bok choy cuits à la vapeur.

Dans un wok ou une grande poêle, faites chauffer l'huile de tournesol et faites revenir rapidement les morceaux de hauts de cuisse pendant trois ou quatre mi-

Question de curiosité...
Qu'est-ce qu'un coach ?

La réponse sur
www.lajulie.com !



Julie Audette
Coach en nutrition et en style de vie

514.295.9307
alajulie@sympatico.ca
www.lajulie.com

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



LES ARTISANS DE LA TABLE

MARIE VERMETTE inc.
Fleurs, plantes et objets choisis
801, av. Laurier Est, Montréal
Livraison
1 877 272-2226 (514) 272-2225

les DOUCEURS du MARCHÉ
CONFISERIE ÉPICERIE FINE
« Produits fins et inusités du monde. Un des plus grands choix d'huiles d'olive au Québec. » Philippe Mollé
MARCHÉ ATWATER 939-3902

LES TOUILLEURS
OUTILS ATELIERS DÉMONSTRATIONS POUR LA CUISINE
152, avenue Laurier Ouest, Montréal
(514) 278-0008

Salon de thé, boutique cadeaux, pâtisserie & bien plus encore...
La Cabosse d'Or
CHOCOLATERIE
Cà où la tradition se goûte
973, chemin Ozias Leduc, Otterburn Park
(450) 464-6937 ou (514) 990-5277
www.lacabossedor.com

“LES FILLES DU ROY”
www.pierreducalvet.ca
Le plus ancien restaurant du quartier, maintenant ouvert le matin
Midi et soir table d'hôte à partir de 11 \$ • Spécial brunch le dimanche 16 \$
Bienvenue sur notre jardin terrasse ouvert tout l'été
401-405, rue Bonsecours, coin Saint-Paul - Vieux-Montréal (514) 282-1725
Pour annoncer dans ce regroupement, contactez Amélie Bessette au 514-985-3502

JARDINS

ARBUSTES

AVEC LE PRINTEMPS REVIENNENT LE HANNETON, LE MERLE... ET LE JARDINIER! C'EST AUSSI LE MOMENT DE L'ANNÉE OÙ FLEURISSENT LES FORSYTHIAS ET LES MAGNOLIAS. PARTOUT, ARBRES ET ARBUSTES BOURGEONNENT ET OFFRENT TOUT UN SPECTACLE. LES ARBRES À FRUITS, COMME LES CERISIERS ET LES POIERS, PROMETTENT QUANT À EUX UNE RÉCOLTE ABONDANTE. UNE BONNE ANNÉE S'ANNONCE POUR LE JARDINAGE!

De retour avec le printemps



Jean-Claude Vigor

Coucou, nous revoilà! Le hanneton, le merle, le jardinier... Et, bien sûr, les arbres en fleurs! Comme vous pouvez le constater, le jardinier n'arrive jamais seul. Si le hanneton (un ver blanc dans sa phase larvaire) remonte tranquillement vers la surface, c'est qu'il suit une ligne que lui seul connaît: celle du réchauffement du sol. Mine de rien, le merle, surveillant tout ce qui remonte des profondeurs de la terre, s'offre un festin de larves et de vers en tout genre. En somme, tout va pour le mieux.

Et pourtant... À la nuit tombée, une famille de mouffettes déterre à qui mieux mieux ce que le merle ne pouvait pas atteindre. Mais si la mouffette fait un judicieux travail de prédation en dévorant les vers blancs, elle ne remplace pas, à l'instar du golfeur haïssable, la motte de gazon qu'elle a sauvagement déplacée. Alors arrive bien modestement le jardinier... qui gagne en partie sa vie à réparer la pelouse dévastée par l'honnête citoyen et l'incorrigible golfeur scalpeur!

Vous venez de comprendre pourquoi les jardiniers protègent ces deux espèces: Mofetta et Homo Sapiens «Golfus»!

Me revoici donc avec vigueur... et humour, espérant que vous, la lectrice, et vous, le lecteur de cette page, aurez plaisir à suivre toutes les péripéties, les vicissitudes et les mésaventures mais aussi les histoires inutiles, les émerveillements et les enchantements d'une semaine dans la vie d'un jardin.

Bref, ces lignes vous sont destinées et vous invitent à vivre la passion du jardinage.

«Puis, ont-elles passé un bel hiver?» Ici, on parle de vos plantes, bien sûr...

Je ne sais pas si la terre se réchauffe, mais force est de constater que, dans mon jardin, les arbres et les arbustes bourgeonnent à tout rompre. L'automne 2005 a été long et chaud, l'hiver, très supportable pour un Viking apprivoisé, et le printemps a somme toute démarré sur les chapeaux de roues et enclenché une spectaculaire floraison de nos forsythias et magnolias.

Si votre forsythia ne croule pas sous les fleurs, c'est que vous habitez bien loin de chez moi... peut-être en zone 3? Peut-être est-il maintenant à l'ombre alors qu'il souhaite le plein soleil? Il faudra



Le Magnolia stellata en fleurs.

PHOTOS JEAN-CLAUDE VIGOR

donc le déplanter et le changer de place à l'automne. Ou alors vous avez un cultivar mal adapté à votre situation.

Un des forsythias les plus rustiques se nomme *Forsythia mandshurica* «Vermont Sun». Chez moi, il s'agit du *Forsythia x «Northern Gold»*, un bon guerrier, comme le dit si bien mon coloré collègue Ronald Leduc.

Quant au *Magnolia stellata* «Royal Star» ou au superbe «Waterlily», sans oublier le «Pink Star», c'est leur année. Déjà, dans la région de Montréal, les fleurs brunissent.

Pour ce qui est du plus frileux *Magnolia x soulangiana*, quel spectacle!

Les innombrables boutons en fleurs de mes cerisiers («Montmorency» et «Evans») ainsi que ceux de mes frileux poiriers asiatiques («Chojuro» et «Shinseiki») annoncent une récolte débordante. Bref, cette saison de jardinage 2006 s'annonce excitante.

Il est doux d'entendre les scientifiques nous rabâcher que la vallée du Saint-Laurent se réchauffe... Pensez-y! Des espèces d'arbres zonées 5b y vivent. Est-ce pensable de planter des cornouillers de Floride, de la viorne odorante, voire des palmiers, des bambous?

Si j'ai bien compris, le climat du sud de l'Angleterre se refroidit et le nôtre se réchauffe. Tiens, tiens, il me vient une idée...

Courrier des lecteurs

L'année passée, j'ai reçu au-delà de 1200 courriels! Jamais je n'aurais imaginé un tel engouement. Vous comprendrez que malgré toutes mes bonnes intentions, je n'ai hélas pas encore pu répondre à toutes vos interrogations...

Souhaitez donc que nous ayons des journées de canicule, ce qui confinerait le pauvre jardinier au teint de Viking à sa machine bien mal maîtrisée et «bogueteuse» et vous permettrait de profiter de cette situation et peut-être de recevoir de sa part le conseil ou le renseignement tant espérés...

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

Vous désirez que je réponde à vos questions?

Vous acceptez que le jardinier prenne son temps?

Écrivez-moi: jeanclaudevigor@videotron.ca.

Collaborateur du Devoir

La semaine du jardinier

■ Samedi 6 mai, Sainte-Prudence et Saint-Jean-Porte-Latine. Allez, faites-lui une fleur... à sainte Prudence! Ou, plutôt, préparez-lui une sauce avec de l'oseille fraîche si vous en avez dans le jardin. Sinon, procurez-vous deux ou trois plants et semez-les. Ça pousse partout, même à l'ombre. Une sauce à l'oseille avec le saumon...

■ Dimanche 7 mai, Sainte-Gisèle. «Du mois de mai la chaleur, de tout l'an fait la valeur.» Il n'est jamais trop tard pour aérer la pelouse, surtout aux endroits qui subissent un piétinement régulier. Louez ou faites passer une carotteuse. L'oxygène est un élément essentiel à la respiration cellulaire des racines.

■ Lundi 8 mai. Un mariage normand sans cette pièce montée de petits choux, quelle tristesse! Connaissiez-vous la recette du petit saint-honoré de Michaël Sévrain? Un bon gâteau aux carottes! D'ailleurs, c'est le temps de semer les carottes miniatures. Sur un pied carré de surface (30 cm x 30 cm), semez de 16 à 24 graines.

■ Mardi 9 mai, Saint-Pacôme. La lune est de mauvaise influence (nœud descendant). Elle inspire le repos du jardinier. Toutefois, en après-midi, la lune sera plus encline à stimuler les végétaux cultivés pour leurs racines charnues ou leurs bulbes.

■ Mercredi 10 mai, Sainte-Solange. La lune est favorable aux «racines» au cours des deux prochaines journées. C'est le temps de semer quelques radis. Mais puisque nous serons sous l'influence de la lune ascendante (la lune est montante) les 18 et 19 mai, ce sera le meilleur temps pour ressemer radis, carottes et betteraves.

■ Jeudi 11 mai, Sainte-Estelle et Saint-Mamert. «Méfiez-vous de saint Mamert, de saint Pancrace et de saint Servais car ils amènent un temps frais et vous auriez regret amer.» Même si vos tulipes sont fanées, il faut pourtant bien les fertiliser avec un peu de 20-20-20 ou des fertilisants organiques, biologiques, afin que leur croissance soit maximale. Un bulbe bien nourri grossit et produira des fleurs superbes l'an prochain.

■ Vendredi 12 mai, Saint-Achille et Saint-Pancrace. Lorsque vous achetez des arbres ou des arbustes à fruits, assurez-vous de connaître la fertilité des fleurs. En effet, la pollinisation dite croisée est souvent nécessaire même pour une plante partiellement autofertile.



ERIKO SUGITA REUTERS

Les innombrables boutons en fleurs des cerisiers annoncent une récolte abondante.



Pleine floraison du magnifique *Magnolia soulangiana*.

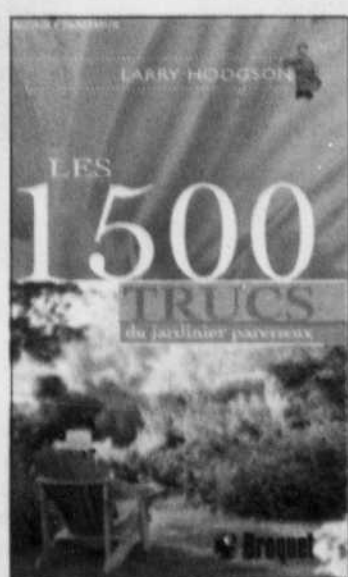
Le livre de la semaine

Larry Hodgson, auteur prolifique, se définit comme un jardinier paresseux... Croyez-moi, il n'a rien de paresseux! Brillant, astucieux, averti et surtout critique envers de nombreuses pratiques de jardinage plus que douteuses, il déterre la bêche de guerre et déclare: «Faut-il vraiment mettre autant d'efforts dans le jardinage?»

«Arrêtez de travailler comme des forcenés à l'entretien de votre terrain et apprenez plutôt à prendre le temps d'apprécier sa beauté», dit-il.

Fouillant au hasard dans cet énorme bouquin, je suis tombé sur une question d'actualité: que faire contre les limaces qui dévorent nos hostas? Bon prince, M. Hodgson nous livre divers trucs: le piège à bière, la planche de salut, une maison pour les limaces, etc.

Très bien. Mais voilà qu'il nous dit que tous ces trucs sont inutiles... et qu'il n'y a qu'un seul



truc vraiment efficace: plantez des cultivars de hostas résistants aux limaces. Les limaces ne mangent jamais les cultivars au

feuillage bleuté... Mais comme certains cultivars au feuillage panaché sont aussi résistants, alors il nous fournit une liste de 75 cultivars que les limaces laissent tranquilles!

L'idée maîtresse de ce livre se résume à cette petite phrase: pourquoi vous donner autant de mal?

Bravo, M. Hodgson, pour cet excellent livre qui, bien sûr, ne prendra pas place sur les tablettes de ma bibliothèque mais bien en vue près de mes sabots, de mon chapeau de paille et de ma brouette, prêt à être consulté avant que je ne transpire inutilement!

LES 1500 TRUCS DU JARDINIER PARESSEUX

Larry Hodgson

Éditions Broquet

704 pages, 49,95 \$

Coup de cœur



DEPUIS bon nombre d'années, Pierre Villeneuve et Paule Maillot se dévouent corps et âme pour ces petites intrépides du printemps: les bruyères. Ils les évaluent, les sélectionnent et les produisent dans leur pépinière de L'Assomption. Une visite s'impose. Ce charmant centre de jardinage offre de nombreuses trouvailles qui m'ont enchanté. Demandez conseil à l'expert Denis Bernard et promenez-vous dans ce centre de jardin innovateur, pensé autant pour les petits que pour les grands. Pour arpenter la pépinière et dénicher la plante espérée, assurez-vous d'avoir de bonnes chaussures. Pépinière Villeneuve, 951, rang de la Presqu'île, L'Assomption, Québec, ☎ 1 888 589-7158 ou (450) 589-7158.