



PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 12 ET DIMANCHE 13 SEPTEMBRE 2015

TOURISME MEXIQUE

Le Mexico de Frida et Diego

Longtemps mal aimée, malfamée et enfumée, la capitale du Mexique s'est aérée les avenues et est devenue plus avenante ces dernières années; elle forme aujourd'hui une incontournable étape culturelle sur tout itinéraire traversant ce pays. Elle garde aussi en son sein l'âme de deux de ses enfants les plus fascinants: Diego Rivera et Frida Kahlo. Morceaux choisis pour découvrir la ville aux 140 musées à travers l'œuvre et le vécu de ce couple de peintres aussi indestructible qu'autodestructeur.

GARY LAWRENCE
à Mexico

À la fin des années 20, Mexico « n'est pas encore cette métropole monstrueuse de la modernité, sinistrée par la pauvreté, asphyxiée par les usines et la pollution automobile, sorte d'enfer du futur où la destruction fait office de fatalité », écrit J. M. G. Le Clézio dans *Diego et Frida*, la biographie que le futur Nobel de littérature dédie en 1993 au plus célèbre couple mexicain.



Dans la maison bleue: un cabinet de curiosités où corsets et autres prothèses de Frida sont accrochés au mur comme autant d'œuvres brindezingues et angoissantes.

Après des décennies sous la férule du dictateur Porfirio Diaz, tombé en 1911, et dix années de rixes civiles et révolutionnaires, Mexico devient peu à peu une « ville éblouissante, légère, effervescente, dans laquelle se retrouvent [...] les étudiants, les aventuriers, les amoureux, les maîtres à penser et les ambitieux politiques », poursuit Le Clézio, ajoutant que jusqu'au début des années 30, Mexico est « aussi fertile pour l'art et pour les idées que le furent Londres au temps de Dickens ou Paris à la belle époque de Montparnasse ».

C'est dans ce Mexico qu'évoluent Diego Rivera (1886-1957), génial muraliste à la libido surdimensionnée, et Frida Kahlo (1907-1954), peintre magnifique au corps perclus et au style unique.

Marcher dans les pas du premier permet d'effectuer une incursion politico-culturelle dans l'histoire du Mexique; suivre les traces de la seconde mène à une incursion dans son âme torturée; traquer l'un et l'autre fait parcourir certains des sites les plus emblématiques de la mégapole de 20 millions d'âmes, véritable courtoise de quartiers distincts soudés entre eux.

Diego et Frida, pas à pas

Dans un périmètre relativement restreint du cœur de Mexico, circonscrit par les rues Argentina, Moneda et Dolores, le Zocalo et l'Alameda, plusieurs événements marquants de la vie de Diego et Frida se sont déroulés, rappelle Le Clézio.

C'est d'abord au début des années 20, alors qu'il travaillait à la fresque de l'Escuela Nacional Preparatoria, rue Argentina, que Diego fait la rencontre de Frida, jeune étudiante fantasque de 20 ans sa cadette, qui y suivait alors des cours.

À deux rues de là, à l'angle d'Argentina et de Belisario Domínguez, le Secretaria de Educación Pública — un ancien

couvent de 1639 — abrite toujours 120 fresques de Diego où il relate la « vraie vie » des Mexicains: le travail, l'agriculture, les festivals et traditions préhispaniques — une obsession chez lui — et, bien sûr, la Révolution de 1910; sur la murale *L'arsenal*, on voit d'ailleurs Frida distribuer des armes aux révolutionnaires.

À un pâté de maison plus au sud, l'Antiguo Colegio de San Ildefonso, un ancien séminaire jésuite du XVI^e siècle, abrite ce qui serait la première murale de Diego, *La conception*, ainsi que bien d'autres fresques créées par d'autres muralistes de renom, dont Siqueiros et Orozco.

En poussant quelques rues plus au sud, on tombe bientôt sur le Templo Mayor, imposant édifice religieux et sacrificiel érigé par les Aztèques, peuple qui a toujours fasciné Diego. Tout juste à côté s'élève le Palacio Nacional, dont plusieurs façades servent de canevas aux remarquables fresques de ce « féroce croisé du pinceau », comme *The New York Times* qualifiait Diego en 1933.

L'histoire en bédés

Réalisées entre 1929 et 1951, elles racontent l'histoire du pays comme autant de bandes dessinées, de l'époque du serpent à plumes jusqu'à celle du Mexique post-révolutionnaire.

On peut scruter durant des heures chacun de ces immenses chefs-d'œuvre, à la recherche d'un détail historique, d'une facétie ou du visage de Frida.

L'arrivée de Cortès, les tortures, la vente d'esclaves y sont également dépeintes dans un maelström de personnages tantôt glauques ou grotesques,



Des fresques de Diego Rivera au Palacio Nacional

PHOTOS GARY LAWRENCE



Le clou du circuit Kahlo-Rivera demeure la visite de la Casa Azul. C'est dans cette célèbre maison bleue qu'est née Frida Kahlo, qu'elle a vécu plusieurs années avec Diego, qu'elle a accueilli un Léon Trotski en exil puis qu'elle s'est éteinte, en 1954.

tantôt terrifiants. De l'autre côté du Palacio Nacional s'étend le Zocalo, deuxième plus imposante place publique du globe, également flanqué

de la colossale Catedral Metropolitana, la plus grande église d'Amérique latine. Tous trois sont au cœur du Centro Histórico, inscrit sur la Liste du pa-

trimoine mondial de l'UNESCO, où sont classés 1500 immeubles (essentiellement coloniaux), même si plusieurs paraissent danser sur

leurs fondations tant ils s'affaissent sur ce terrain jadis couvert de marécages.

En quittant le Zocalo vers l'ouest, on arrive bientôt au gracieux Palacio de Bellas Artes, éclectique et un brin Art nouveau à l'extérieur, surtout Art déco à l'intérieur. C'est ici que Diego a ressuscité sa géniale fresque *L'homme à la croisée des chemins*, commandée par les Rockefeller et réalisée à New York avant d'être démantelée pour cause de références anticapitalistes et en raison de la présence dérangeante de Lénine.

En recréant cette « peinture assassinée » dans l'une des salles du Palacio de Bellas Artes, Diego y intégra un ajout teinté de vengeance: un portrait de John F. Rockefeller Jr. dans la scène de la boîte de nuit, près des prostituées et des « germes de maladies vénériennes », écrivait-il dans *My Art, my Life*, son autobiographie.

Plus de sept décennies plus tard, en 2007, le même palais des beaux-arts attirera 440 000 visiteurs, mais pas pour Diego: dans le cadre du centenaire de sa naissance, une vaste rétrospective de l'œuvre de Frida fut présentée ici.

VOIR PAGE D 2: MEXICO

PLAISIRS

TOURISME

MEXICO

SUITE DE LA PAGE D 1

À l'autre bout des très romantiques jardins de l'Alameda voisins s'élève maintenant le Museo Mural Diego Rivera, une petite galerie construite pour *Rêve*. *Dimanche après-midi sur Alameda Central*, une longue fresque haute de deux étages peinte en 1947 et qui entremêle histoire et rêveries de l'artiste. Celui-ci s'y est d'ailleurs représenté en deux autoportraits, dont l'un où il tient la main, enfant, de la Calavera Catrina, ce squelette féminin emblématique de la Fête des morts, devant une Frida Kahlo impassible, sa main posée sur son épaule.

Frida broyée

En marchant de nouveau vers le sud, on tombe bien vite sur le Museo de Arte Popular, qui compte bien des œuvres dont aurait pu se nourrir Frida, puis sur le mercado San Juan, plus à l'est et six rues plus bas. Déjà atteinte de la poliomyélite depuis l'âge de six ans, c'est devant ce marché que Frida a été « broyée dans un accident d'autobus » à 18 ans, un événement auquel elle a miraculeusement survécu et qui la marquera à jamais par l'ampleur de ses blessures et de leurs complications.

Née d'un père juif hongrois et d'une mère oaxaqueña, Frida commença à peindre durant sa convalescence en se servant comme modèle de son image reflétée dans un miroir suspendu au-dessus de son lit. Mariée à Diego en 1929, elle emménagera avec lui dans le ravissant quartier de San Angel, dans deux résidences jumelles qui forment aujourd'hui le Museo Estudio Diego Rivera y Frida Kahlo.

Construit en 1931-32, ce double immeuble à l'architecture épurée était particulièrement avant-gardiste pour l'époque. Il symbolise aussi à la fois les nombreuses ruptures de Diego et Frida et leur besoin indéfectible d'être ensemble : seule une passerelle relie les deux demeures-ateliers, où le couple divorcé puis ressoudé vivait séparé — ou à deux, selon l'humeur du jour. Entourée d'une surprenante clôture de cactus, la propriété a vu naître *Les deux Frida* et compte également en ses murs poteries précolombiennes, squelettes en papier mâché, pinceaux et autres objets personnels des occupants.

C'est cependant beaucoup plus au sud-est, dans le quartier de Xochimilco, qu'il faut se rendre pour admirer la plus grande collection privée d'œuvres de Diego et de Frida. Dans ce *colonia* réputé pour ses *chinampas* (des « jardins flottants » aztèques) et les barques fleuries qui glissent lentement sur ses innombrables canaux ombragés, le musée Dolores Olmedo Patino — collectionneuse et maîtresse de Diego — rassemble des dizaines d'œuvres du couple, dans un manoir du XVII^e siècle.

Toujours en périphérie de Mexico, le campus de l'UNAM (Universidad Autónoma de

Née d'un père juif hongrois et d'une mère oaxaqueña, Frida Kahlo commença à peindre durant sa convalescence en se servant comme modèle de son image reflétée dans un miroir suspendu au-dessus de son lit. Mariée à Diego en 1929, elle emménagera avec lui dans deux résidences jumelles formant aujourd'hui un musée.



PHOTOS GARY LAWRENCE

Juste en face du Museo Estudio Diego Rivera y Frida Kahlo, les ravissants jardins intérieurs fleuris du San Angel Inn forment un cadre bucolique parfait pour siroter un rosé ou s'offrir une soupe aztèque.



Une pause-rafraîchissement devant le monument à la Révolution, un thème cher à Diego Rivera. À droite : un vendeur ambulante de hamacs à San Angel.



Le Museo Estudio Diego Rivera y Frida Kahlo. À droite : une dégustation de mezcal et de grillons frits à la Casa de las Sirenas.



Mexico) compte enfin une grande mosaïque de Diego, et dans un proche rayon, ce dernier a conçu le Museo del Anahuacalli (la « maison d'Anahuac », nom aztèque de

Mexico) pour déployer sa vaste collection d'art préhispanique.

Le clou du circuit Kahlo-Rivera de Mexico demeure la visite de la Casa Azul dans le pittoresque et ravissant *colonia*

de Coyoacan. C'est dans cette célèbre maison bleue que Frida est née, qu'elle a vécu plusieurs années avec Diego, qu'elle a accueilli un Trotski en exil puis qu'elle s'est éteinte,

en 1954. La scène d'ouverture du film *Frida* (sorti en 2002), où on voit l'artiste se faire transporter dans son lit pour aller assister à son vernissage, y a notamment été tournée.

Des photos, des peintures, des œuvres, des judas de papier mâché (qu'on brûle à Pâques pour détruire le mal) et divers objets ayant appartenu au couple y sont exposés à travers les pièces, de la colorée cuisine en passant par le lumineux atelier de Rivera et le magnifique jardin foisonnant de cactus, de végétation et d'art précolombien, où on flâne en écoutant sourdre la fontaine.

La visite se termine par un petit cabinet des curiosités où atelles, corsets et autres prothèses de Frida sont accrochés au mur comme autant d'œuvres brindezingues et angoissantes.

À travers ces objets, on comprend mieux la souffrance que devait endurer l'auteur de *La colonne brisée*, ce tableau terriblement métaphorique où Frida a représenté son corps comme une sorte de temple à l'unique pilier fissuré, pris en étau dans un carcan de fer, toujours sur le point de s'écrouler, mais qui tient bon.

Un peu à l'image, somme toute, de sa relation avec Diego — ou des immeubles bringue-balants du Centro Historico secoués par le séisme de 1985, mais toujours debout...

En vrac

Transports. Entre autres transporteurs, Aeromexico relie tous les jours Montréal et Mexico, à l'année. Ses avions forment un excellent cadre pour pratiquer l'anglais et l'espagnol : pas de service ou d'annonce de sécurité enregistrée en français, seuls les messages écrits à l'écran individuel le sont. On propose cependant un petit choix de films dans la langue de Vigneault, les vols étaient à l'heure à l'aller et au retour, et la *cerveza* était servie à l'œil jusqu'à une heure avant l'atterrissage. aeromexico.ca.

Dormir. Tout près du Zocalo, le Gran Hotel Ciudad de Mexico, construit en 1899, comprend une extraordinaire cour intérieure Art nouveau couronnée d'une sublime verrière Tiffany. granhoteldelaciudaddemexico.com.mx.

Manger et boire. Droit en face du Museo Estudio Diego Rivera y Frida Kahlo, les ravissants jardins intérieurs fleuris du San Angel Inn forment un cadre bucolique parfait pour siroter un rosé ou s'offrir une soupe aztèque (sanangelinn.com). Pour enfourner d'excellents mets en dégustant un mezcal ou une vieille tequila (belle carte) : Surtidora don Batiz (surtidoradonbatiz.mx), dans le Centro Historico et dans Polanco, et Casa de las Sirenas, dans un superbe cadre XVIII^e siècle (casadelassirenas.com.mx). Pour de très bons tacos bourratifs qui coûtent trois fois rien : Super Tacos Chupa Cabras (avenue Mexico-Coyoacan Sn Local 1, Coyoacan, sous l'échangeur). Pour refaire le monde en enfilant des bières et en dominant le Zocalo : la Terraza, au dernier étage de l'hôtel Majestic (bestwestern.com.mx).

Enfin, pour se risquer à mordre dans des roubignoles de bœuf arrosées d'un vin mexicain en étant assis sous le trou d'une dalle tirée par Pancho Villa dans un plafond de 1895 : le bar La Opera (barlaopera.com).

Vélo. Tous les dimanches, le Paseo de la Reforma, une vaste et large avenue double, est fermée à la circulation automobile pour laisser place aux vélos en plein cœur de Mexico. Une belle façon de découvrir l'un des secteurs les plus verdoyants de la ville, dont le Bosque de Chapultepec, immense parc où trône *Fuente de Tlaloc*, une fontaine de Diego, ainsi que *Les deux Frida*, au Museo de Arte Moderno.

Renseignements : visit mexico.com, gomexico.com. **Notre journaliste** était l'invité d'Aeromexico.

BON VOYAGE



CELEBRITOURS 450 672-6000 / 1 877 672-6001
www.celebritours.com

PROMOTION
1 SEMAINE GRATUITE**

NOUVEAUTÉ !
CROISIÈRES EN MÉDITERRANÉE
au départ de Barcelone et Rome
- BIENTÔT DISPONIBLES -

ESPAGNE + 1 SEM. SUR LA COSTA DEL SOL	ITALIE + 1 SEM. À SORRENTE OU EN TOSCANE
Hôtel Triton 4* (en double) 29 jrs (22 + 7) / 80 repas 2 499 \$* 14 novembre	Rome et Toscane 26 jrs (19 + 7) / 45 repas 2 499 \$* 27 octobre
Circuit "Merveilles d'Espagne" 22 jrs (15 + 7) / 50 repas 2 699 \$* 24 octobre	Circuit de Venise à Sorrente 22 jrs (15 + 7) / 37 repas 2 799 \$* 23 octobre
CROATIE + 1 SEM. À SPLIT	THAÏLANDE + 1 SEM. À PHUKET
Séjours combinés Dubrovnik & Split + Paris 25 jrs (18 + 7) / 44 repas 2 799 \$* 29 octobre	Bangkok et Île de Phuket 22 jrs (15 + 7) / 33 repas 2 599 \$* 22 novembre
PORTUGAL + 1 SEM. EN ALGARVE	Autre date : 6 mars
Lisbonne et Algarve 26 jrs (19 + 7) / 46 repas 2 299 \$* 4 novembre	

INCLUANT : Transport aérien / Transferts / Plusieurs repas / Hébergement / Taxes

Prix par personne à partir de. occ. double, valables si paiement par chèque ou argent comptant seulement. Prix et promotions en vigueur au moment de l'impression et valables pour réservations effectuées du 12 au 19 septembre 2015, sous réserve de disponibilité. Conditions générales ou détails consultez notre brochure 2014 - 2015 ou site web. Le prix n'inclut pas la contribution OPC de 1,00 \$ / 1000 \$. **Nos promotions sont valides sur les nouvelles réservations effectuées à partir du 12 au 19 septembre 2015 selon disponibilité au moment de la réservation. Permis du Québec

Voyages solidaires

Expérience d'immersion interculturelle
proposée aux personnes de 50 ans et plus avec hébergement dans une famille et bénévolat

Albanie, Bénin, Burkina Faso, Dharamsala (Inde), Pérou, Sénégal et Vietnam

Séjour de 7 semaines
COÛT : de 5 250 \$ à 6 225 \$
(formule « tout inclus »)

Pour assister à une séance d'information, téléphonez au 514 325-0150, poste 2039
<http://voyagessolidaires.collegemv.qc.ca>

Pour réserver un espace publicitaire, contactez Katia Gariépy au 514 985-3444 ou kgariépy@ledevoir.com

Collaborateur
Le Devoir

PLAISIRS

TOURISME

Je la trouve amusante, la formule « À partir de... » pour des tarifs d'Air France qui sont parfois séduisants, de même que les dates de voyage. Ça s'appelle « Oh la la » et c'est en vigueur jusqu'au 20 septembre. Je m'imagine réservant un billet en disant: « Je veux un Montréal-Paris Oh la la ! »

Long-courrier

LIO KIEFER



UN APPART AU BRÉSIL

« Nous prévoyons aller à Rio en louant un appartement et après à São Paulo. Quelles sont les recommandations que vous pourriez nous faire quant à la préparation de ce voyage ? »

Gilles

Je reçois régulièrement des courriels de gens qui louent des appartements au Brésil via Airbnb. Rio est gigantesque, ainsi que São Paulo. Une suggestion: emparez-vous des guides Lonely Planet pour ces deux destinations.

L'HIVER EN ITALIE

« Je souhaite passer l'hiver en Italie. J'aimerais éviter le froid et l'humidité, alors quelle région me conseillez-vous ? Avez-vous des adresses pour la location d'un appartement ? Enfin, je souhaite suivre sur place des cours d'italien (groupe adulte): avez-vous des pistes pour moi ? »

François

Éviter le froid et l'humidité ? Vous avez le sud comme possibilité: Naples et son sud, ainsi que la bande qui s'en va jusqu'à Brindisi.

Pour les cours d'italien: piccolauniversitaitaliana.com/fr. Et la ville d'Otranto, dans les Pouilles: porta-orientale.com.

VOYAGE EN IRAN

« En 2009 et 2010, j'ai effectué deux voyages en solo de quelques semaines en Iran. Je peux vous dire que, si le voyageur y va pour emprunter les traces de la Perse ancienne, l'Orient mythique, les Mille et une nuits, c'est l'Iran actuel qui le marquera. »

« Les Iraniens qui vont à votre rencontre démontrent une serviabilité empressée et une gentillesse proverbiale; c'est l'Orient tout en curiosité familière et en retenue distinguée (oui, oui). »

« Les gens rencontrés rendent le voyage très aisé car ils ont le « parentage » facile ! Pareils à leurs voisins du (feu) Levant, les bienveillants « Sois prudent, attache ton sac, regarde des deux côtés avant de traverser la rue, n'oublie pas de prendre ton parapluie » fusent. A mes amis qui me disent que j'ai été courageux et aventurier d'y aller, je rétorque parfois: une fois sur place, ce fut aussi simple que d'aller manger chez maman. »

« L'Iran est l'Occident dans un miroir, si loin mais si proche à la fois. Fascinant ! Par exemple, les Iraniens urbains sont férus de pique-niques, de camping et de marches en nature, ce en quoi ils nous ressemblent beaucoup. »

« Après avoir voyagé sur cinq continents, c'est la première fois que j'ai eu autant envie de partager avec mes proches... Et où j'aurais aimé emmener mes vieux parents, qui n'ont jamais voyagé. »

« Malheureusement, depuis 2012, il est beaucoup plus compliqué pour un Canadien de fouler le sol iranien. Souhaitons que les exigences soient réduites pour que nous puissions à nouveau y voyager librement, sans l'obligation de faire par-

tie d'un groupe accompagné d'un guide, comme pour les Américains. »

« Et pour vous corriger un peu, en référence à quelques lignes parues il y a plus d'un an, où vous disiez qu'il n'y a rien de bon à faire à Téhéran. Et bien: parcs, musées, shopping, ski, cafés, randonnées en montagne... L'Iran d'aujourd'hui vous attend. »

Christian Morin

BONNES ADRESSES

« Voici ma suggestion pour votre lectrice qui souhaite prendre des cours d'espagnol à l'étranger sans loger dans une famille d'accueil, ce qui était également mon cas. »

« Cuba a la cote ces temps-ci, alors pourquoi pas des cours à l'Academia Cienfuegos de Cuba ? J'y suis allée et je la recommande à tous sans hésiter. Il s'agit de séjours de deux semaines avec cours et activités culturelles. Tout se déroule dans un petit hôtel très sympathique en bord de mer, à un coût très abordable. Nous sommes classés en cinq groupes selon notre niveau, et je sais que plusieurs personnes y retournent pour poursuivre leur apprentissage, tellement elles ont apprécié leur séjour. academia_cienfuegos@cyberimpact.com. »

« En complément aux cours, j'ai appris énormément par moi-même grâce à un site Internet français gratuit, La Passerelle des arts, qui comprend la lecture pour chaque leçon. Ainsi, on apprend la bonne prononciation et la grammaire et on fait des exercices pour bien intégrer le tout. »

« Il y a aussi la série de livres de poche L'espagnol tout de suite, qui comprennent aussi un CD. Il y en a pour différentes langues. Ils sont très complets et faciles à apporter dans ses bagages. »

Claude Paquette

À PARTIR DE...

Je la trouve amusante, la formule « À partir de... » pour des tarifs d'Air France qui sont parfois séduisants, de même que les dates de voyage. Ça s'appelle « Oh la la » et c'est en vigueur jusqu'au 20 septembre, pour des départs du 16 octobre au 10 décembre 2015 et du 25 décembre 2015 au 6 mai 2016. Oh la la !

Je m'imagine réservant un billet en disant: « Je veux un Montréal-Paris. Oh la la ! » J'imagine la même chose si la promotion avait pour vocable « Aïe Aïe Aïe » ou encore « Mombé Yaya » !

SUR LA PLAGE DE BODRUM

La semaine dernière, dans les journaux du matin, je suis tombé sur la photo d'un enfant le nez dans le sable. Certainement, me suis-je dit, une idée d'enfant pour jouer aux crabes et aux crevettes. C'est le flic derrière qui a mis fin à mes jeux d'enfant.

Il s'appelait Aylan Kurdi et avait trois ans. Son jeu était simple, c'était de suivre ses parents dans un bateau gonflable. Quelques heures peut-être.

Et puis, les vagues... Je connais la plage de Bodrum pour y avoir fait un reportage il y a quelques années: des familles aisées de tous les coins du Bosphore. Pas de sable, mais des grains.

Quant à l'île de Kos, elle n'a rien de plaisant, mais lorsqu'on fuit, on ne regarde pas le paysage. Toutefois, à trois ans, on ne fuit pas, on suit les grands. J'ai hurlé en lisant ce que disait la photo. J'ai pensé à ma fille qui a maintenant 15 ans et qui suçait des coquillages à l'âge d'Aylan.



ADALBERTO ROQUE AGENCE FRANCE-PRESSE

Des pousse-pousse devant le bar Floridita de La Havane, à Cuba.

Comment dire aux autres membres d'une famille que l'un des leurs a vu son nez mourir dans le sable granulé ?

Le t-shirt rouge un peu relevé, le short légèrement baissé, les chaussures bien ficelées, la main droite attendant d'autres vagues... La mer rejette tout. Elle est intraitable.

À LIRE

D'excellents bouquins que les livres *Turquie des enfants*, *Portugal des enfants*, *Maroc des enfants* et *Espagne des enfants*. Ce sont des guides

pour les petits, mais peut-être aussi pour les grands. On y trouve certes des images, mais surtout des clins d'œil sur la religion, la cuisine, la famille, la géographie, la manière de vivre, avec quizz et charades à la clé. Aux éditions Bonhomme de chemin.

Vos suggestions, vos bonnes adresses, découvertes, bons ou mauvais souvenirs de voyage: lkiefer@ledevoir.com.

Les liens vers les endroits mentionnés dans cette chronique sont disponibles sur LeDevoir.com.

Pour épater l'épicurien en vous, parcourez la Route des Cidres de la Montérégie, à seulement 20 minutes de Montréal !



maroutedes
cidres.com
Montérégie

| 1 866 469-0069

Michel Rabagliati

Paul dans
le Nord



Gardez le fil
de l'histoire

Procurez-vous *Le Devoir* de samedi prochain pour poursuivre votre lecture des toutes premières planches de l'album *Paul dans le Nord*, attendu plus tard cet automne.

PLAISIRS

TOURISME

« Ce sont de gentils bandits », nous rassure José, le plus grand des policiers. Pour leur part, ses deux collègues, le costaud de l'entrée et le petit rondouillard à face-de-lune, ne semblent pas bien à l'aise avec notre présence ici. Nous entreprenons de détendre l'atmosphère avec quelques tours de magie et de jonglerie.



VALÉRIAN MAZATAUD

Après de rapides négociations, on nous installe dans le garage, douillettement casés entre deux bidons d'huile, une pile de pneus et les voitures de service estampillées Policia de la Pampa.

ARGENTINE

Une nuit au garage d'un commissariat de La Pampa

Globe-trotteurs devant l'éternel, ils et elles font des expériences — ou des non-expériences — de toute nature. Réagissent à des situations parfois surprenantes, originales, inusitées, insolites, inattendues. Ils et elles, ce sont nos journalistes touristiques qui épluchent la planète pour nous en livrer des reportages. Pendant quelques semaines encore, on peut lire des morceaux choisis de cocasseries vécues en marge de leurs voyages professionnels.

VALÉRIAN MAZATAUD

Au départ de la France, deux jeunes avec un projet un peu dingue de tour du monde en vélo. Deux ans plus tard, deux jeunes avec un peu plus d'expérience de la vie et 21 000 kilomètres dans les guiboires à travers les cinq continents.

En février 2004, nous avions parcouru 6000 kilomètres et tentions de rallier Santiago du Chili à travers la Pampa argentine, l'équivalent de nos Prairies canadiennes.

La journée défile, droite et monotone, dans un paysage qui abolit toute notion de distance

et de temps. Sous nos roues, la Ruta 188 déroule ses 1000 kilomètres d'asphalte rectiligne qui viennent s'écraser sur le mur de la Cordillère des Andes. Ce matin-là, le vent avait tourné.

Après deux semaines dans notre dos, ce traître avait décidé de changer de camp et soufflait maintenant plein Est.

Un vent de fin de dépression, glacial et humide, un vent qui donne au ciel des couleurs de drame antique.

Au sol, il nous fallait lutter contre un autre ennemi : les

antiques semi-remorques américains bringuebalants de bétail et de céréales.

Lancés à plein régime, les monstres nous doublent, nous aspirant d'abord, avant de laisser le reflux nous éjecter vers le bas-côté.

Ferme ment agrippés à notre guidon, il nous faut courber l'échine, pousser sur les pédales et, comme le surfeur qui remonte les vagues, plonger sous le mur de vent et de gaz d'échappement violacés. Nous atteignons la petite ville

de Realico à la nuit tombante, après 95 kilomètres de ce régime. Nous aimerions passer la nuit à la caserne des pompiers, mais eux nous envoient plutôt au commissariat.

« Dormir ici ? », répète le policier de garde en toisant dédaigneusement nos dégaines crasseuses. « Où va-t-on si même les gringos sont sans le sou ? »

Après de rapides négociations, on nous installe dans le garage, douillettement casés entre deux bidons d'huile, une pile de pneus et les voitures de service estampillées Policia de la Pampa.

Tandis que je déballe mes affaires, une voix m'interpelle à travers les barreaux. Dario, la quarantaine et le visage sec, père de deux enfants, est occupé à tresser des bracelets en cuir de vache depuis trois mois. Dans la cellule voisine, Jesus, la vingtaine, parle avec les policiers.

Dario entame la discussion :

« Dormir ici ? Où va-t-on si même les gringos sont sans le sou ? »

Le policier de garde

« Vous avez des cigarettes ? » À travers les barreaux, nous échangeons cigarettes et maté, avant de remplir nos gourdes de bière pour leur en faire goûter discrètement.

« Ce sont de gentils bandits », nous rassure José, le plus grand des policiers, le visage anguleux et souriant. Pour leur part, ses deux collègues, le costaud de l'entrée et le petit rondouillard à face-de-lune, ne semblent pas bien à l'aise avec notre présence ici. Nous entreprenons de détendre l'atmosphère avec quelques tours de magie et de jonglerie.

Je bats la cadence sur notre petit tambour sénégalais, et derrière les barreaux, Jesus, guitare en main, entame quelques accords de flamenco.

Alors, le commissariat replonge en enfance, celle où l'on ne fait que jouer aux gendarmes et aux voleurs.

José s'empare de mon tam-

bour et improvise des rythmes de cumbia, alors que les deux autres policiers tentent d'apprivoiser les massues de jonglage.

De son côté, Dario nous enseigne quelques tours de cartes. Dans la pénombre de sa cellule, Jesus a improvisé un capodastre avec un stylo et se remémore une vieille chanson argentine que José commence à murmurer.

Les deux hommes se rapprochent, l'un sanglé dans la rigueur de son uniforme brun, l'autre la guitare serrée contre la poitrine.

Appuyés contre les barreaux, chacun de leur côté du monde, ils égrenent ensemble les mots d'une triste mélodie.

Guitare et balles

L'espace de quelques minutes, le monde ne se résume plus qu'à ces deux hommes et à leur poignée de notes au milieu de la plaine. La chanson s'achève dans le silence. Il n'y aura pas de rappel. Très vite, chacun reprend son rôle.

On range guitare et balles. Et nous regagnons notre garage pour la nuit.

Le lendemain matin, les prisonniers dormaient et de nouveaux policiers avaient entamé leur tour de garde...

Collaborateur
Le Devoir



MONDE
INSOLITE

Mots-croisés du samedi

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
I												
II												
III												
IV												
V												
VI												
VII												
VIII												
IX												
X												

Horizontalement

I. Progression tout en finesse. **II.** Un coup à devenir enragé. Séparation au sommet. **III.** Met la poule et ses poussins à l'abri de goupil. S'épanouissent au printemps. **IV.** Fait l'oeuf pour assurer la suite. Possessif. **V.** Vladimir Illitch Oulianov. Petite suite alphabétique. **VI.** Cours du Nord. Poids lourds qui ne circulent plus. **VII.** Porteuse de belles grappes parfumées au jardin. Dans nos habitudes. **VIII.** Informateur discret. Evite de tout lire. **IX.** Supprimera. Un bien familier. **X.** La richesse de votre dictionnaire préféré.

Verticalement

1. Cruel sacrifice bien inutile. **2.** Vient de sortir. **3.** Son coup peut éviter des rencontres inutiles. Développement économique. **4.** Bout de bois. Peut vous faire passer au rouge. **5.** Lieu de plaisirs tarifés. Préposition. **6.** Galère de guerre. Fond de marc. **7.** Evasion. Renvoie sur la paroi. **8.** Serein et réfléchi. **9.** Cognes entre amis. **10.** Occupai un siège royal à contresens. Royal imbécile. **11.** Bonnes gardiennes. En mettre plein les fosses. **12.** Bien arrivés parmi nous. Tape comme un brute.

Philippe Dupuis

Solution du n° 261

Horizontalement

I. Incontinent. **II.** Neuvaine. Out. **III.** Jurais. Zeste. **IV.** Oraison. Ur. **V.** Noir. Nuées. **VI.** Cl. Essartage. **VII.** Tous. Né. Vol. **VIII.** Ign. Duc. Souil. **IX.** Oui-dire. Onde. **X.** Néroniens. As.

Verticalement

1. Injonction. **2.** Neurologue. **3.** Curai. Unir. **4.** Ovaies. Do. **5.** Nais. Din. **6.** Tisons. Uri. **7.** In. Nuancée. **8.** Nez. Ere. **9.** Emet. Sos. **10.** Nos. Savon. **11.** Tutu. Gouda. **12.** Eternelles.

Philippe Dupuis est également l'auteur des mots-croisés du Monde

MOTS CROISÉS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

HORIZONTALEMENT

- Qui est à quel rang ?
- Environs immédiats - Opinion favorable.
- Se dit au ping-pong - Resserré.
- Dialecte gaélique - Refuser à un examen.
- Arrivé au monde - Qui a peu de relief.
- Café décaféiné - Fendues.
- Gaz inerte - Cimetière.
- Décrire des sinuosités.
- Petit homme - Plus jeune.
- Action de frôler.
- Prisons - Caribou.
- Embellis - Un peu folles.

- Symbole chimique - Disperse.
- Poisson d'eau douce - Embarrassées.
- Condiment - Habitues.
- Renvoyer son son puissant.
- Dessiner - Espace de temps.
- Ville allemande - Sucre fondu et roussi.
- Enduire de matière visqueuse - Dérange.
- Poisson-lune - Partie du talon d'une flèche.
- Couvert d'un abrasif - Du verbe être.

VERTICALEMENT

- Premier jour du mois, chez les Romains - Moi, en latin.
- Chargée de dettes - Flamme éternelles.
- Termes - Petite bouteille.

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

SOLUTION DU DERNIER

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : FACILE

3087

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

Solution du dernier numéro

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

3086

SUDOKU : le logiciel

10 000 sudokus inédits de 4 niveaux de difficulté par notre expert Fabien Savary

En exclusivité sur le site des Mordus
www.les-mordus.com

PLAISIRS

SAVEURS

Certes, nous savons reconnaître un plat trop salé ou trop épicé, mais pour découvrir les subtilités des arômes ou détecter des ajouts artificiels ou des cachettes bien dissimulées par un efficace marketing, c'est autre chose.



Aujourd'hui, la technologie permet de trouver au supermarché des fruits et légumes frais à l'année. Tous s'en réjouissent, mais cette accessibilité absolue contribue lentement mais sûrement à l'érosion de notre sens gustatif.

Cultiver le goût des aliments

PHILIPPE MOLLÉ



Heureusement, depuis plusieurs années, des organismes comme Slow Food nous font prendre conscience de l'importance de la provenance et de la qualité de nos aliments. Mais, en réalité, sommes-nous tranquillement en train d'aseptiser nos goûts sans pouvoir différencier les saveurs?

Certes, nous savons reconnaître un plat trop salé ou trop épicé, mais pour découvrir les subtilités des arômes ou détecter des ajouts artificiels ou des cachettes bien dissimulées par un efficace marketing, c'est autre chose.

Une question de coût

Un peu partout dans les milieux professionnels de l'alimentation, on a tout fait pour améliorer les conditions de travail des salariés, même si certains problèmes subsistent encore au sein de certaines professions.

Mais il suffit de s'y arrêter un peu pour voir comment l'industrie de l'agroalimentaire aseptise certaines recettes, au

risque de faire perdre leur identité aux métiers culinaires. Par exemple, savez-vous combien d'hôtels au Québec offrent de vrais croissants, de la pâte feuilletée fabriquée sur place? Réellement, peut-être aucun.

Il est certain que le message passe mieux auprès des consommateurs quand on utilise des expressions telles que «fabriqué à l'ancienne» ou «fait maison»

La raison en est fort simple: on trouve que cela coûte trop cher et on préfère investir ailleurs que sur la profession de pâtissier dans un hôtel. Plus encore, des pâtisseries eux-mêmes achètent de la pâte feuilletée et des viennoiseries surgelées pour économiser des heures de travail.

Du coup, on se retrouve à bien des endroits avec les mêmes croissants, et souvent les mêmes desserts achetés surgelés et améliorés en dernier lieu avec un coulis ou de la crème fouettée pour créer une illusion de «fait maison».

Malheureusement, notre palais s'y fait aisément et il ar-

rive même qu'il réclame, par habitude, une telle médiocrité. Je n'ai rien contre les industriels qui proposent un pain traditionnel en utilisant des farines enrichies, des ajouts, des améliorants et du matériel qui n'a rien à voir avec l'artisanat. Cependant, il est certain que le message passe mieux auprès des consommateurs quand on utilise des expressions telles que «fabriqué à l'ancienne» ou «fait maison», sans parler des ajouts nutritionnels pas toujours utilisés à bon escient.

Le goût des enfants

Les plus grands spécialistes de l'alimentation vous diront combien l'apprentissage du goût chez les parents joue un rôle important chez les enfants. Évidemment, si les parents consomment du sucré, du salé ou du prêt-à-manger, les risques que les enfants suivent leur ligne directrice sont bien réels, en tout cas jusqu'à un certain niveau de maturité. Certes, les progrès dans les connaissances des aliments transforment petit à petit les valeurs transmises aux enfants.

Ainsi, l'aseptisation du goût est bien présente aujourd'hui. Le sucre dans certains aliments — comme la mayonnaise — contribue à cette aseptisation. Une mayonnaise constituée d'un œuf, de moutarde, d'huile végétale, de sel et de poivre, comme elle devrait l'être, ne séduira peut-être pas une personne qui a toujours consommé une mayonnaise commerciale.

En 20 ans, l'offre alimentaire s'est tellement accrue que les consommateurs ne savent plus où donner de la tête. La situation est encore plus évidente avec l'augmentation des produits biologiques, le nombre de producteurs locaux dans les marchés et les (vrais) artisans qui crient haut et fort qu'ils existent et qu'on ne doit pas les oublier.

Appellations contrôlées

En fait, le goût d'un produit est souvent relié à un terroir unique. C'est aussi pour cela que l'on développe chez nous des appellations réservées — en Europe, des appellations contrôlées — et certains labels, afin de contrer l'industrialisation des produits alimentaires.

Et lorsqu'on les consulte, les consommateurs font tous état du «bon vieux temps». Mais attention! Le choix était alors moindre et, dans bien des cas, on se contentait de s'alimenter

avec des produits de saison. Maintenant, la technologie permet la disponibilité des aliments à l'année: les oranges, les asperges et les tomates, par exemple, n'ont plus vraiment de saison.

Par contre, quoi de mieux que de savourer une tomate des champs mûrie et cueillie juste au bon moment? Le goût passe par ces émotions de pur bonheur qui n'ont rien de comparable avec un produit arraché au plan encore vert et mûri en contrôle jusqu'au moment de sa commercialisation.

Nous sommes en pleine période pour savourer ce que nous offrent les fermes de chez nous. Il faut protéger cette richesse identitaire et cette évolution acquises au fil du temps.

Déguster un fromage fin, des petits fruits d'automne, un pain croustillant suffisamment cuit pour qu'il chante à la sortie du four est un privilège. Protégeons donc le goût: lutons contre l'aseptisation et surtout pour ceux qui se battent pour faire reconnaître notre identité alimentaire et culinaire au Québec.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre toutes les semaines à Samedi et rien d'autre à ICI Radio-Canada Première.

RECETTE DE LA SEMAINE

Rafraîchi de melon au pineau des Charentes

Pour 4 personnes

4 petits melons (cantaloup ou autre)
16 framboises d'automne
6 feuilles de menthe hachées très finement
90 ml de pineau des Charentes
le zeste d'un citron lime

Découper les melons en deux dans la largeur et retirer les pépins. Avec une cuillère à melon, faire des boules avec l'intérieur des melons. Mélanger les boules de melon avec la menthe, ajoutez les framboises et le pineau des Charentes. Laissez macérer au froid une heure avant de garnir de nouveau du mélange l'intérieur des melons.

DANS LA BIBLIOTHÈQUE

BACON
RECETTES CROUSTILLANTES
Trish Deseine
Hachette pratique, 70 pages,
imprimé en Espagne, 2015

Point de grande littérature gourmande dans ce petit livre pourtant plutôt sympathique. Pour les cuisinomanes sans problème de cholestérol, voilà de quoi s'amuser avec 30 recettes proposées, y compris des desserts que je n'ai pas osé tester...



DÉCOUVERTE

L'Échoppe de fromages
25 ans de petits bonheurs! Max, c'est ainsi qu'on l'appelle à l'échoppe de Saint-Lambert, célèbre ses 25 ans de soutien des produits fromagers, et surtout ceux du Québec. Pour l'occasion, il offre ce week-end, les 12 et 13 septembre, un plateau de bois avec 25 variétés de fromages pour 25\$. Puriste et ardent défenseur du goût, Max favorise les artisans en proposant des produits uniques d'ici.



LANAUDIÈRE

ACCESSIBLE PAR LE FLEUVE QUAI DISPONIBLE

DÉGUSTATION DE VINS SUR TERRASSE EN BORDURE DU FLEUVE ST-LAURENT

1000, Grande Côte Ouest Lanoraie (Qc) J0K 1E0
tél. : 450.887.0291
vignoblelanodor.com

ESTRIE

26 et 27 septembre 2015

10 ans Comptonales

Virée gourmande à Compton dans les Cantons-de-l'Est

comptonales.com

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CÔTE-DE-BEAUPRÉ

LE ROYAL CHAMPÊTRE

Classifié 4 soleils par la CITO, Certifié Gîte du Passant, certifié d'Excellence TripAdvisor. Au calme à 10 minutes en voiture de Québec sur la Côte-de-Beaupré. Réputé pour son hospitalité, ses petits déjeuners et sa vue exceptionnelle sur le fleuve Saint-Laurent et l'île d'Orléans. Cinq grandes chambres et suites, salle de bains (douche) privée. Prix à partir de 110 \$ + taxes/chambre occupation double. Réduction «réserve-tôt» et «long séjour», tarifs groupes (min 10 personnes).

Réservez en ligne www.royalchampetre.com
5494 avenue Royale, Boischatel, Qc G0A 1H0, Réservation : 1-866-762-1800

MAINE, U.S.A.

ELMWOOD RESORT, WELLS, MAINE

Vous en aurez plus: Plus de confort et beaucoup plus d'espace! Idéal pour la famille recherchant plus qu'une simple chambre d'hôtel ou pour le couple qui recherche le luxe. Nos confortables et abordables suites de 1 à 3 chambres avec cuisine & salon offrent espace et luxe. À quelques min. de la plage, sur l'itinéraire du «trolleybus», piscines int. & ext. chauffées, sauna, aire de picnic, terrain de jeux, conditionnement physique, Internet sansfil et plus encore!

Certification d'excellence «TripAdvisor»
Mentionnez notre rabais feuille d'érable et recevez 20% de rabais!
www.elmwood-resort.com 1 800 697-8566

BONS PLANS / ESCAPADES

PLEIN-AIR

VEZ MARCHER AVEC NOUS!

Sorties d'un jour et voyages.
Costa Rica, Chic-Chocs en raquette, Grand Canyon, Ile de Madère, Italie, Terre-Neuve, Yellowstone, Grèce...

www.RandoPleinAir.com 514-252-3330

JARDINS



PHOTOS JONATHAN ALSBERGHE

Les jardiniers yukonnais arrivent à cultiver des légumes grâce à des petites serres, qu'ils installent derrière chez eux, et aux couches chaudes, qui protègent les plantes du froid.

Jardiner au Yukon, qui l'eût cru ?

LISE GOBEILLE



Jardiner au Yukon, qui l'eût cru ? C'est toutefois ce que Jonathan Alsberghe alias le Ch'ti jardinier voyageur, connu pour l'organisation des Journées des plantes originales au Québec, est allé explorer en s'installant près de Whitehorse, en juillet dernier. Enthousiaste, même enflammé en entrevue téléphonique, il relate ce qui a retenu son attention depuis son arrivée.

Certes, l'été est court, mais grâce à une longueur du jour exceptionnelle et à un peu de chaleur, les conditions, avec une dose d'ingéniosité, permettent tout de même de jardiner. L'avantage premier : les journées sont si longues que le soleil se couche à peine. Il disparaît quelques heures mais sa lumière demeure.

En fait, c'est presque l'équivalent de deux journées en une. On gagne ainsi un peu de temps. Pour preuve, les jardiniers doivent arroser deux fois par jour là-bas ! Le jour, la température tourne autour de 20°C, mais la nuit demeure froide et, en août, il y a même des risques de gelée. Cela dit, elle atteint parfois un surprenant 30°C !

Mais cette année, pas de chance, la température est détraquée, l'été est froid et humide avec beaucoup de pluie, même de la neige dernièrement, et elle a à peine dépassé les 10°C depuis la mi-juillet.

Couches chaudes et serres

Ainsi, comment pensez-vous que les jardiniers yukonnais arrivent à cultiver des légumes ? Ils ont tous derrière chez eux une petite serre et des couches chaudes. D'ailleurs, le Ch'ti a déjà construit les siennes. Elles protègent les plantes du froid et, fait important, allongent la saison de production.

Efficace et peu coûteuse, la couche chaude est une simple boîte de bois couverte de châssis de verre. Elle est utilisée pour les légumes de climat frais : brocoli, haricot, céleri, etc., tandis que la serre conçue en polycarbonate est employée pour les légumes de climat chaud : tomates, aubergines, concombre, etc.

Mais, précise Jonathan Alsberghe, les choux, les laitues, la ciboulette et quelques autres fines herbes bien rustiques sont tout de même cultivés en pleine terre. Un autre avantage dans cette région : aucun pesticide n'est nécessaire au potager. Cela s'explique par des étés secs et des hivers rudes moins favorables aux maladies et aux insectes, mais aussi par le fait qu'il n'y a pas de monoculture et peu de flux migratoire entre le Nord et le Sud.

Finalement, les Yukonnais considèrent que leurs légumes sont les meilleurs en Amérique du Nord... Tentative d'explication du Ch'ti : les conditions climatiques pourraient favoriser une concentration des sucres et des minéraux, rendant les légumes particulièrement goûteux. Pourquoi pas ?

La serre-aréna d'Inuvik

Lors d'une sortie à la découverte du monde horticole du Nord, le Ch'ti jardinier voyageur s'est rendu à la serre-aréna d'Inuvik, située dans les Territoires du Nord-Ouest canadien. Je vous en avais glissé un mot le 30 août 2014 dans ma chronique intitulée *Un tour du monde de l'agriculture urbaine*.

Cette serre, en plus d'avoir été un aréna dans sa vie antérieure, ce qui est sûrement un cas unique, est la plus septentrionale en Amérique du Nord. En réalité, conditions climatiques obligeant, c'est un jardin communautaire traditionnel sous verre avec des parcelles de trois mètres par trois, mais qui abrite en plus un espace commercial. Ce dernier permet d'approvisionner les épiceries locales, car les arrivages de la Colombie-Britannique n'ont lieu qu'une fois par mois.

De plus, comme les légumes sont proposés à moindre coût, ils font de la pression à la baisse sur les prix des importations. Toutefois, à vrai dire, la serre-aréna est un endroit de production, certes, mais elle est avant tout un lieu d'entraide et de socialisation pour la communauté. Du reste, où ailleurs peut-on lire sur une pancarte plantée dans un jardin : *Jardinier absent, veuillez m'arroser* ?

Chez un pomiculteur et pépiniériste

Une visite qui a vraiment impressionné le Ch'ti a été celle de la pépinière et du verger sous serre — vous avez bien lu — de John Lenart. D'abord, pour s'y rendre, il faut prendre un moyen de transport inusité, le canoë, car le terrain est situé sur une île. Puis, il a été vraiment surpris par ce qu'il y a vu, comme des pommiers cultivés en caissons sans fond dans des serres à ciel ouvert.

Ainsi, les arbres ont quand même accès au sol, mais les caissons et la serre permettent un réveil plus rapide au printemps et une saison plus longue. Curieux et dégourdi, le propriétaire a mis au point des variétés adaptées au climat et s'amuse à en tester d'autres. Il a d'ailleurs greffé un de ses arbres avec une douzaine de nouvelles variétés.

Goûtées par Jonathan, les petites pommes bio de ce verger — car, comme expliqué précédemment, il n'y a ni ravageur ni maladie dans la région — sont délicieusement sucrées. Aussi pépiniériste depuis 20 ans, il se spécialise dans la production de conifères nains. Pour ce faire, il utilise des porte-greffes du Yukon, vu leur rusticité, et importe ses plants de la Scandinavie et de la Russie.

En dernier lieu, M. Lenart vend des produits dérivés à base de pommes et des arbres au marché de Dawson City, mais soyons francs, c'est sa passion qui maintient l'entreprise en vie et non les revenus qu'elle génère. Fascinant individu.

Fête des jardins et des saveurs

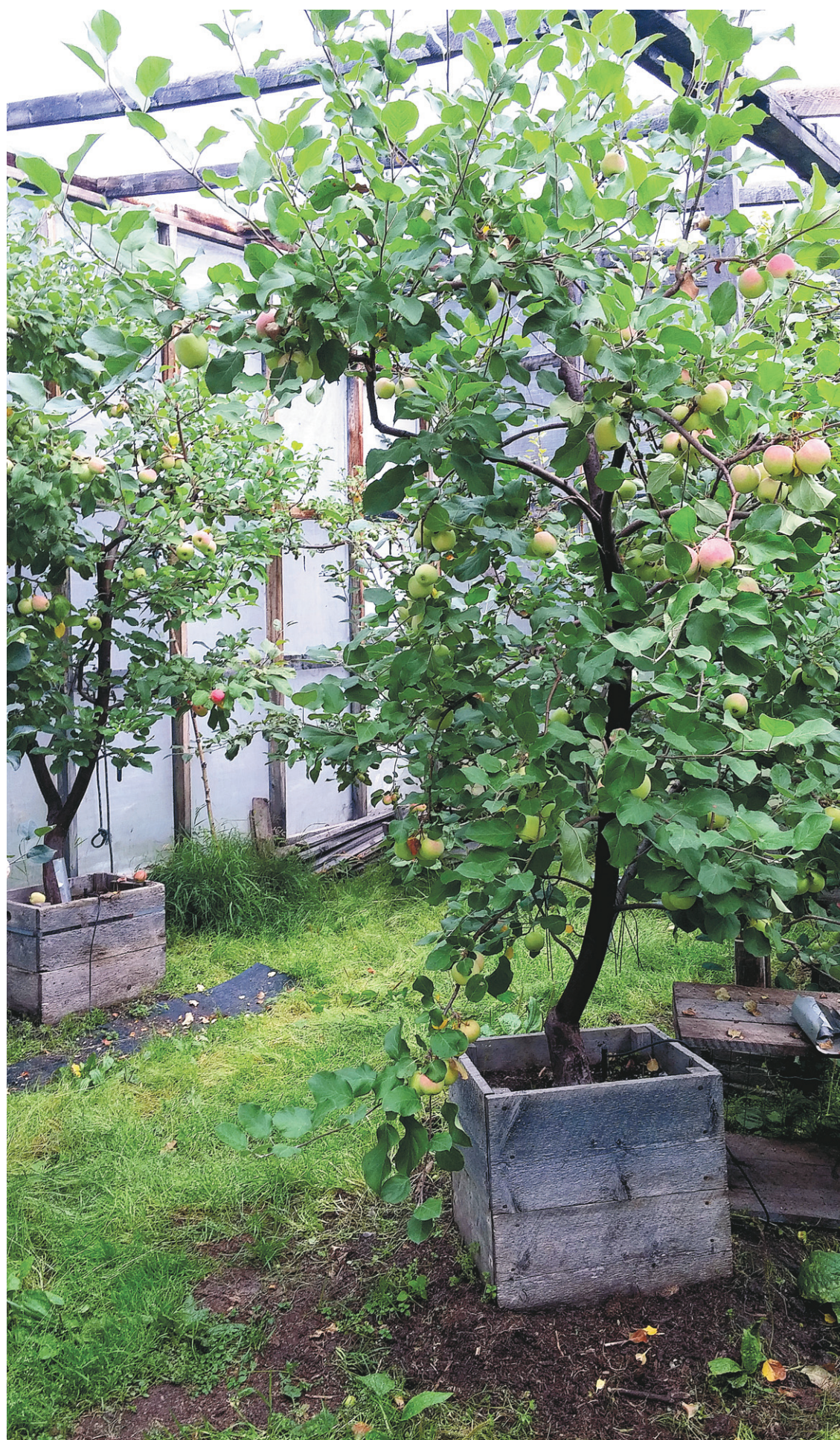
Pour la deuxième année, les Jardins Michel Corbeil participent à l'événement portes ouvertes de l'Union des producteurs agricoles. Pour cette journée qui se déroule sous les thèmes « La fête des jardins et des saveurs » et « Sauvons les monarques », M. Corbeil s'est entouré de précieux collaborateurs pour animer les activités.

À 11 h et à 13 h, on doit choisir entre l'enjôu horticulteur Rock Giguère, qui nous entretiendra sur les pollinisateurs, et le passionné Michel Corbeil, qui donnera un atelier de division de vivaces.

À 12 h, on aura la chance d'écouter une conférence sur les orchidées par le plus qu'expérimenté Laurent Leblond, du Paradis des orchidées, et à 14 h, une autre conférence sur un sujet populaire actuellement : les aménagements comestibles, par le paysagiste Guillaume Pelland.

Jardins Michel Corbeil, 961, rue Arthur Sauvé, Saint-Eustache.

lgobeille@ledevoir.com



La visite de la pépinière et du verger sous serre se révèle vraiment impressionnante. Les pommiers y sont cultivés en caissons sans fond.

Au jardin cette semaine

Prochamment, il faudra récolter le basilic, une fine herbe de climat chaud qui n'apprécie pas du tout les températures de nuit sous les 10°C. Si vous tardez, ses précieuses feuilles noirciront à cause du froid et, du coup, ce beau basilic que vous avez cultivé tout l'été aboutira au compost. Toutefois, si vous avez un endroit très ensoleillé dans la maison, vous pouvez transférer le plant à l'intérieur. Il y poursuivra sa croissance pendant quelques mois. Également, parmi les fines herbes vivaces et non rustiques qui se cultivent à l'intérieur et que l'on doit rentrer bientôt se trouvent le romarin, le laurier, le stévia et la citronnelle qui,

eux aussi, n'apprécient guère des températures sous les 10°C.

Quant à la verveine citronnelle et aux sauges non rustiques telles la dorée, la pourpre et la tricolore, on peut attendre les températures de nuit autour de 5°C. Toutes ces fines herbes doivent être placées dans une pièce lumineuse et non surchauffée.

Précision

Le financement de l'application Branché par la Société de verdissement du Montréal métropolitain a été attribué à tort à l'application LikeThat Garden (au lieu de Branché). Nos excuses pour cette erreur. Voici le site pour la télécharger : soverdi.org/branche.