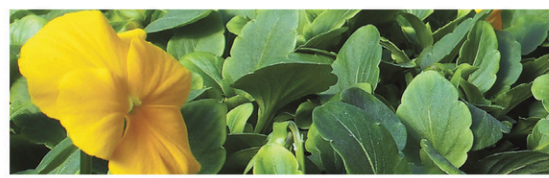
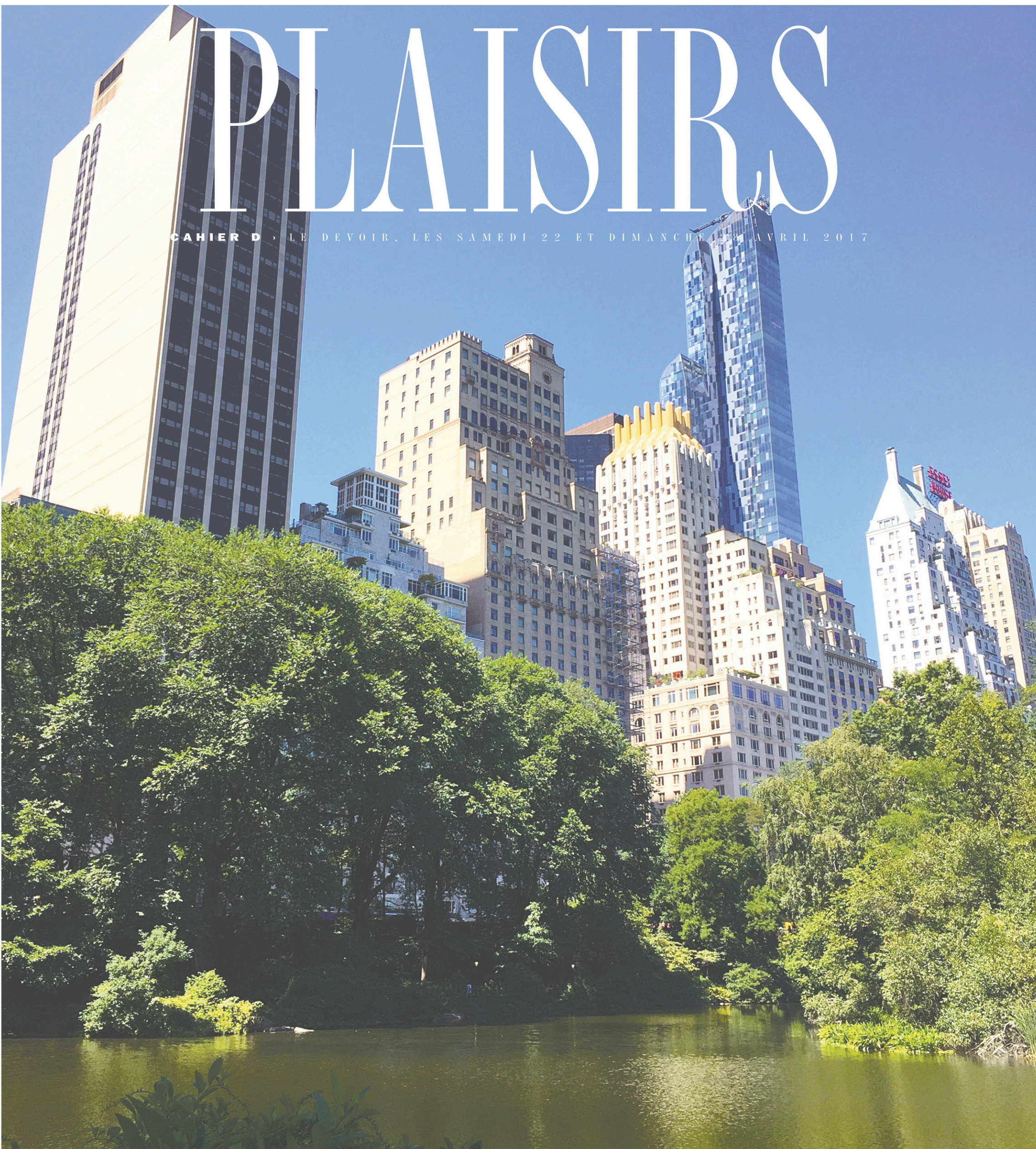




Saveurs Un nouveau label pour épiceries «Apportez vos contenants» Page D 5



Le coin vert Heureux d'un printemps, ou comment devancer la saison Page D 6



PLAISIRS

CAHIER D'LE DEVOIR, LES SAMEDI 22 ET DIMANCHE 23 AVRIL 2017

PHOTOS GARY LAWRENCE

Central Park, l'incontournable poumon vert de Manhattan, à New York

Mordre à quatre dans la Grosse Pomme

Quand on vit à une heure d'avion ou huit heures de route de l'une des plus trépidantes mégapoles de la planète, on se doit de s'y rendre pour son propre plaisir, mais aussi pour y exposer sa descendance à la variété, à certaines vérités, à la cadence et aux décadences de la vie moderne, pour le meilleur et pour le pire. Morceaux choisis de quatre jours passés à quatre sans aucun temps mort.

GARY LAWRENCE

— Mais qu'est-ce qu'il a à crier comme ça, le monsieur ?
— Euh... C'est le muezzin qui appelle les musulmans à la prière, ma chérie.

L'été dernier, en me rendant à New York en famille, je ne pensais pas avoir l'occasion d'aborder les us et coutumes de l'islam avec ma fille de huit ans. Mais la globalisation du Village mondial étant ce qu'elle est, on ne peut plus se surprendre de rien, y compris trouver plusieurs mosquées en plein Brooklyn, en particulier dans le quartier de Fort

Greene, où nous avons élu domicile pour quatre jours.

Bien loin de la très manhattanite Trump Tower et au-delà de l'ultrabranché Williamsburg et de l'écolo-bobo Park Slope, ce secteur du célèbre borough de New York est en douce mutation.

Y alternent aujourd'hui meubles abandonnés, marchands de jus bios, boutiques pour vélomanes, épiceries et restos moyen-orientaux et barbiers octogénaires aux origines incertaines, mais aussi des rues entières en *brownstones* — ces ravissantes demeures en pierre —, ainsi qu'au moins une église néogothique transfigurée en propriété à condos. Le quartier voisin, Prospect

Heights, n'échappe pas à cette mouvance réformiste. « *Il y a un an, c'était le ghetto ici; de nos jours, les hipsters affluent en raison des loyers plus abordables* », souligne une gentille autochtone, tandis qu'un barista prépare nos doses de drogue noire (et deux laits au chocolat pour les petiots), dans un café situé sur le chemin qui mène au Brooklyn Museum, plus au sud.

Nous y allions pour voir les momies et les 4000 artefacts d'art égyptien (fille est égyptologue en herbe). En lieu et place, nous avons plutôt accroché sur l'art africain contemporain, les fascinantes « *œuvres virtuelles chimériques* » de Saya Woolfak, ainsi que sur



Une otarie joueuse au zoo de Central Park.

l'exposition *BoomBox*, des sculptures formées de mini-chaines portatives. « *Parfait pour moi* », dixit fiston, 11 ans, adepte de break dance, style inventé à New York.

— Et ça, c'est quoi? d'ajouter le rejeton, au dernier étage de ce musée de 52 000 mètres carrés.

— Des affiches du style de celles qu'on trouve à Coney Island. Ça tombe bien: nous y allons ce soir...

On est comme Coney

« *C'est le meilleur monde du monde!* » s'exclame fiston en se rendant compte qu'on peut être dans une forêt de gratteciel à 17 h et sur une plage à 18 h, rien qu'en empruntant le métro — même dans une colossale cité-goliath de plus de 20 millions d'âmes.

Mais Coney Island n'est pas qu'un long liseré de sable blond en bord de mer, où il fait bon piquer une tête ou un roupillon.

Dès qu'on sort de la station du métro aérien, on sent qu'on vient d'atterrir sur une autre planète, celle où règnent les enseignes criardes, les affiches de carton-pâte et les devantures aussi délavées par les embruns que ravalées par les années, créant du coup une ambiance surannée. Parfait pour de jeunes yeux en quête de stimuli envoyés sous forme de coloris.

VOIR PAGE D 3: NEW YORK

PLAISIRS

TENDANCE

« On récolte plutôt là où l'eau est brassée et de bonne qualité », souligne l'agriculteur André Berthou. Dans de tels endroits, les algues récoltées par les professionnels peuvent même bénéficier du label bio.

Brunes, rouges ou vertes, les algues sortent de leur ghetto

Des aliments santé de plus en plus recherchés

SANDRA FERRERFRA
à Concarneau, France

Brunes, rouges ou vertes, les algues, toutes comestibles à la différence des champignons, passionnent de plus en plus les consommateurs à la recherche de produits naturels et sains pour varier leur alimentation. « Les algues, il n'y en a aucune qui soit toxique », assure André Berthou, algoculteur breton.

Dix personnes, bottes aux pieds et seau à la main, sont venues en ce mois d'avril assister à un stage « cueillette et cuisine » des algues organisé par le Musée de la pêche de Concarneau, en Bretagne.

« Impossible de tomber sur une amanite », poursuit l'animateur en arrachant une poignée de pioka (*Chondrus crispus*), une algue rouge très utilisée en agroalimentaire, notamment dans les flans. André Berthou en donne à goûter à ses sta-

giaires à proximité de la pointe de la Jument, au sud de la cité corsaire. « On récolte plutôt là où l'eau est brassée et de bonne qualité », souligne-t-il. Dans de tels endroits, les algues récoltées par les professionnels peuvent même bénéficier du label bio.

Dans le public, ce jour-là, Maryse, 63 ans, se dit « intéressée par toutes ces alternatives alimentaires. Les algues sont remplies d'oligoéléments, mais il faut les mériter, c'est quand même un peu hasardeux, ça glisse », note la résidente de Concarneau en s'agrippant d'une main à une pointe de rocher pour rétablir son équilibre.

Après la récolte, François, 66 ans, participe à la confection d'un tartare. « Je ne connaissais pas du tout les algues, c'est une découverte très intéressante et une richesse à portée de la main », se félicite-t-il.

Et tous sont unanimes pour dire le ravissement de leurs papilles gustatives. « La demande est forte en matière d'algues alimentaires », ex-

Recette de tartare

Un tiers de nori (*Porphyra*), algue rouge très utilisée dans la cuisine japonaise, un tiers de dulce (*Palmaria palmata*), algue également rouge au goût doux et corsé, un tiers d'ulve, plus connue sous le nom de laitue de mer, trois échalotes, de l'huile d'olive, du citron ou du vinaigre de cidre. « Vous émincez, mélangez, placez deux heures au réfrigérateur et dégustez », dit l'algoculteur André Berthou. C'est ferme sous la dent, c'est raffiné!

plique André Berthou, également conchyliculteur et président du Syndicat des récoltants professionnels d'algues de rive de Bretagne.

Le recours aux algues est très courant dans la gastronomie en Asie (Japon, Chine, Corée du Sud, Indonésie...), en particulier dans la cuisine japonaise où elles sont omniprésentes, notamment dans les



FRED TANNEAU AGENCE FRANCE-PRESSE

L'algoculteur breton André Berthou (à gauche) en pleine récolte d'algues, ce produit qui passionne de plus en plus les consommateurs à la recherche d'aliments naturels pour varier leur alimentation.

soupes, les salades et les sushis, du « wakame » de la soupe miso au « nori » utilisé pour enrouler les makis...

Mais « le Breton moyen, lui, ne connaît pas très bien les algues sur lesquelles il marche. C'est un sujet encore assez méconnu », relève André Berthou. Il regrette l'amalgame souvent fait avec les algues vertes qui, en se décomposant, émettent du sulfure d'hydrogène (H₂S), un gaz extrêmement toxique à forte dose.

« Ce problème a fait de la mauvaise publicité aux algues vertes », juge le pêcheur, en assurant pourtant que ce sont celles qui contiennent le plus de fer et de calcium.

Xavier Terlet, spécialiste de l'innovation dans l'agroalimentaire au sein du cabinet XTC Innovation, estime toutefois que « l'algue est en train de sortir du ghetto dans lequel elle était au départ ».

Pour plusieurs raisons : « la ressource est abondante », les produits élaborés avec des algues sont « gourmands » et les consommateurs sont de plus en plus à la recherche de produits « bons pour la santé ».

D'ailleurs, ces organismes marins répondent parfaitement au modèle alimentaire français, « très culinaire, très plaisir, très gastronomique », estime cet expert, contraire-

ment aux insectes qui, selon lui, « ne fonctionneront jamais » en France.

Sur 2500 nouveaux produits alimentaires sortis en 2016 en France, 47 (près de 2%) sont élaborés à partir d'algues, selon le cabinet XTC Innovation. « Ça peut paraître peu, mais c'est beaucoup pour un marché qui n'existait pas jusqu'à il y a quelques années », souligne Xavier Terlet.

Parmi ces produits : du pain biologique à base d'algues, un porridge aux algues marines ou encore du beurre aromatisé aux algues...

Agence France-Presse

BON VOYAGE

Voyages Simone Brouty
1 800 650-0424 www.voyagesbrouty.com

DEJA 23 ANS!

Pour des voyages pas comme les autres!
Les circuits les mieux conçus sur le marché. Ce qui fait toute la différence.

PRÉSENTATIONS CONFÉRENCES
MONTRÉAL : DIMANCHE LE 23 AVRIL

RÉSERVEZ ! HOTEL Ruby Foo's 7655 boulevard Décarie

11h30 :	Angleterre Ecosse Irlande	- 23 jrs
12h30 :	Rendez-vous des dieux : La Grèce et ses îles	- 22 jrs
13h30 :	Grand Circuit culturel de l'Espagne et Portugal	- 25 jrs
14h30 :	Trésors de Jordanie d'Israël et Cisjordanie	- 18 jrs

LES PERLES DES BALKANS - 22 JRS
Croatie-Monténégro - Bosnie - Serbie
Départ 15 sept. au 6 oct. 2017
6 645 \$ - 400 \$ = 6 245 \$ (6 places)
Zagreb (3nts), Opatjia (3nts) Rovinj, Porec, Pula, Parc Nationale de Plitvice, Zadar (2nts), Sibenik, Trogir, Split, Ploce, Korcula, Orebic, Mali Ston, Dubrovnik (4nts), Perast, Kotor, Budva, Mostar, Sarajevo (2nts), Belgrade (3nts)

Hôtels 4* (zone 1 centre), 55 repas incluant :
Plusieurs dégustations locales.
Toutes les entrées, visites, croisières.
Aucun facultatif, groupe de 20 personnes
Guidée en français, accompagnateur Francophone du Québec

RENDEZ-VOUS DES DIEUX - 22 JRS
La Grèce et ses îles
Départ 15 sept. au 6 oct. 2017
7 536 \$ - 400 \$ = 7 136 \$ (6 places)
La Grèce Antique et Byzantine :
Athènes (4nts), Corinthe, Mycènes, Epidaur, Olympie, Delphes, Météores
Les Cyclades : Santorin (2nts) Mykonos (2nts)
Au pays de Minoe et de Pasiphaé : Crète (2nts)
Trésors de la Dodécanèse : Rhodes (2nts)
Corfou (3nts) aux influences vénitennes françaises et anglaises.
Hôtel 4*, 39 repas, 3 vols intérieurs
Hydroglisseurs rapides réservés classe club.
Guidé et accompagné en français

VOYAGES D'UNE VIE
Travel of a lifetime

(Division de Groupe VIP)

TARIFS DE LA CROISIÈRE 2 POUR 1
• Comprend le vol au départ de Montréal •

Forfait avec inclusions offert pour un temps limité
comprend : Vol* et Internet illimité plus une prime au choix :
8 excursions terrestres - GRATUITES
Forfait brevages - GRATUIT
Crédit à bord de 800 \$US - GRATUIT

PRIME EXCLUSIVE : Pourboires prépayés GRATUITES

Légendes Polynésiennes
SAN DIEGO-PAPEETE - 18 jours
1^{er} novembre 2017 - REGATTA
À partir de **7289 \$ CA**
par personne en occupation double (Cabine avec balcon-pont B2)

OCEANIA CRUISES
Year World Year Way

Voyages d'une Vie
2055, rue Peel, suite 525
Montréal (QC) H3A 1V4
Tél. : 514-844-0840 ou 1-866-713-4439

info@legroupevip.com | www.legroupevip.com
détenteur d'un permis du Québec

Vivez Anticosti

Voyages CÔTE
Coopérative de solidarité en tourisme équitable

22, de l'Église, Rivière-au-Tonnerre QC G0G 2L0 • 418 465-2002

INFORMATION ET RÉSERVATIONS :
info@voyagescoste.ca • 1 877 573-2678

www.voyagescoste.ca

Vous en verrez DE TOUTES LES COULEURS!
Beltour vous amène ailleurs.

Forfaits 3 ou 4 jours disponibles :
BOSTON, à partir de 265 \$* — départs : 12, 19 et 26 mai
NEW YORK, à partir de 205 \$* — départs : 5, 12, 19, 20 et 26 mai

Inclus : autocar grand tourisme, hôtel 3,5 étoiles ou plus, petits déjeuners, guides accompagnateurs francophones.

Nous acceptons American Express, Mastercard, Visa.
Paiements en personne : carte de débit et argent comptant.

514 336-0033 ou 1 866 235-8687 | beltour.ca

*Par personne. Chambre d'hôtel en occupation quadruple. Toutes taxes incluses.
Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyage FICAV de 1 \$ par tranche de 1000 \$ en sus.
Prix valide pour tous les départs en 2017. Permis du Québec (702378).

COLLECTIONNEURS DE VOYAGES

TRÉSORS & FJORDS SPECTACULAIRES DE NORVÈGE

NOUVEAU YACHT DE LUXE
92 cabines seulement!

RÉSERVEZ VITE!
Découvrez Bergen et Haugesund et leur héritage viking, Olden et ses églises en bois, Flam et l'époustouffant Sognefjord, ou le glacier de Briksdal!

ITINÉRAIRE INÉDIT DE 8 JOURS
DE BERGEN À COPENHAGUE,
DU 22 AU 29 AOÛT
2018 À BORD DU LAPÉROUSE

À partir de **5 379 \$***
par personne en occ. double

www.collectionneursdevoyages.com
Tél. : 514 730-9293
DÉTENTEUR D'UN PERMIS DU QUÉBEC

* Prix en vigueur selon disponibilité chez le croisiériste. Inclus : la croisière en cabine Deluxe, les boissons non alcoolisées et alcoolisées à l'exception des alcools premium, toutes les taxes. Non inclus : vol international, pourboires, dépenses personnelles, assurance voyage.

INDE DÉPARTS DE GROUPES 2017-2018

Merveilles de l'Inde du Nord & du Rajasthan
Du 07 novembre au 28 novembre 2017
RÉSERVEZ-TÔT
RABAIIS DE 200\$ PAR COUPLE
4 799\$* par personne en occupation double
Réservation avant le 31 mai 2017
*Tarifs paiement par chèque

Sud de l'Inde Enchanteur
Du 16 janvier au 31 janvier 2018
RÉSERVEZ-TÔT
RABAIIS DE 200\$ PAR COUPLE
3 899\$* par personne en occupation double
Réservation avant le 31 mai 2017
*Tarifs paiement par chèque

Merveilles de l'Inde du Nord & du Rajasthan
Du 30 janvier au 20 février 2018
RÉSERVEZ-TÔT
RABAIIS DE 200\$ PAR COUPLE
4 599\$* par personne en occupation double
Réservation avant le 31 mai 2017
*Tarifs paiement par chèque

Accompagnateur de Montréal
Petit groupe, maximum 17 personnes
Guide accompagnateur francophone
Vol au départ de Montréal avec Swiss International Airlines
Tous les repas inclus (57 repas)
19 nuits d'hébergement hôtel catégorie 3* - 4* - 5*
1 nuit dans un campement dans le désert du Thar

Accompagnateur de Montréal
Petit groupe, maximum 17 personnes
Guide accompagnateur francophone
Vol au départ de Montréal avec Swiss International Airlines
Tous les repas inclus (57 repas)
19 nuits d'hébergement hôtel catégorie 3* - 4* - 5*
1 nuit dans un campement dans le désert du Thar

Accompagnateur de Montréal
Petit groupe, maximum 17 personnes
Guide accompagnateur francophone
Vol au départ de Montréal avec Swiss International Airlines
Tous les repas inclus (57 repas)
19 nuits d'hébergement hôtel catégorie 3* - 4* - 5*
1 nuit dans un campement dans le désert du Thar

LE GROUPE V.I.P.
Courriel : anglie@legroupevip.com
Tél. : 514.844.3616 ou 1 877.887.7843 sans frais
Adresse : 2055 rue Peel, Suite 525, Montréal (QC).

Salvez-vous sur Facebook
www.facebook.com/legroupevip
LE GROUPEVIP.COM
permis du Québec

EUROPEAPPART.COM
Votre appartement en Europe

Le spécialiste de la location d'appartements meublés pour vos séjours à

Paris
À partir de 3 nuits et plus.

1 514 586-1717
1 844 586-1717

ou consultez votre agence de voyages
www.europeappart.com
contact@europeappart.com

Une entreprise du Québec
Permis de l'OPC

Le voyage le plus complet sur le marché québécois!
QUEST CANADIEN & Stampede de Calgary

Circuit exclusif accompagné par "Capitaine" Georges Caron

DU 26 juin au 10 juillet 2017

Un magnifique voyage de 15 jours incluant tous les incontournables: Whistler, Victoria, Vancouver, Kelowna, Banff, Jasper, Edmonton, Calgary et son Stampede!

ÉLUE
Meilleure agence spécialisée au Québec

TOUS LES DÉTAILS DE CE PROGRAMME:
WWW.LOUSEDROUIN.COM 1 888 475-9992

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Evelyne De Varennes
Au 514 985-3454 ou edevarennes@ledevoir.com

PLAISIRS

TOURISME

Entre 1880 et 1940, Coney Island abritait le plus important parc d'attractions des États-Unis. Aujourd'hui, ses jeux et manèges rétro-kitsch nous téléportent gaiement dans une dimension parallèle du New York actuel, qu'on soit tout jeune, ado, adulescent ou adulte évanescent.



PHOTOS GARY LAWRENCE

L'étonnante plage de Coney Island, accessible en métro

NEW YORK

SUITE DE LA PAGE D 1

Entre 1880 et 1940, Coney Island abritait aussi le plus important parc d'attractions des États-Unis. Aujourd'hui, ses jeux et manèges rétro-kitsch nous téléportent gaiement dans une dimension parallèle du New York actuel, qu'on soit tout jeune, ado, adulescent ou adulte évanescent.

Du reste, les New-Yorkais affluents et déambulent toujours par milliers sur les quatre kilomètres du boardwalk tout de bois recouvert, là même où trône Nathan's, le père de tous les hot-dogs, et l'intrigante échoppe où on ose tremper les biscuits Oréo dans la friture.

Coney Island forme enfin un bel endroit pour initier les jeunes à la variété et à la diversité de la faune humaine dans toute sa splendeur: femme fripée qui dégobille sa bière sur la terrasse où nous dégustons une glace; épaves humaines échouées sur les lattes de bois; nains à tête de chou et autres créatures burlesques apparaissant sur les affiches des freak shows; bimbo au bikini minimaliste et à la poitrine gonflée à l'hélium qui cherche à se faire tamponner (par des autos tamponneuses).

Le tout à l'ombre de la fleur de métal du Parachute Jump (la «tour Eiffel de Brooklyn», un ancien manège), de la Wonder Wheel (une grande roue aux nacelles mobiles) et du Cyclone (un parcours de montagnes russes qui aura 90 ans cette année), qui se dressent devant une infinité de baigneurs.

— Papa, on peut se baigner?
— Euh... Oui, mais uniquement dans l'ambiance. M'est avis que l'eau n'est pas des plus salubres ici. Tiens, parait que celle du zoo est bien plus propre...

À la recherche de Madagascar

Des siècles (dans l'esprit des enfants) après avoir vu le film *Madagascar*, voici enfin venu le jour de la visite du célèbre zoo de Central Park. C'est plutôt une minuscule prison animale comme on en faisait tant autrefois, tout bien réfléchi, laquelle a tôt fait d'émouvoir les enfants, mais pas dans le sens qu'on aurait aimé.

«Pauvre bête, comme elle a l'air de souffrir, il fait tellement chaud...» de soupirer fille à la vue d'un léopard des neiges, qui encaissait comme il le pouvait les 35 degrés à l'ombre, ce jour-là, dans sa microcellule.

Consolation: cette façon désuète d'aménager des zoos exigus rebute tellement qu'elle permet de former de nouvelles générations de visiteurs sensibles au bien-être des bêtes. En revanche, le spectacle des otaries a cartonné et nous étions d'autant plus réjouis qu'elles avaient tout l'espace voulu pour bafouler, dans de l'eau fraîche de surcroît.

— Ça ne serait pas les cousines des loutres du Biodôme et de l'Ecomuseum, papa?

Rien à cirer de Madame Tussauds

Dans ma prime jeunesse, j'ai visité Madame Tussauds, le célèbre musée londonien de personnages de cire grandeur nature.

À l'époque, j'avais apprécié les reconstitutions historiques — dont celles du sinistre Henri VIII, passé maître dans l'art de la torture. Plus tard, après une visite du Grévin de Paris, mon intérêt pour les personnages stoïques au sou-



Le musée d'art de Brooklyn possède une collection de 4000 artefacts et objets égyptiens, dont ce sarcophage. À droite: la Wonder Wheel, icône du parc d'attractions de Coney Island, date des années 1920. Ci-contre: The Oculus, chef-d'œuvre du starchitecte catalan Santiago Calatrava.

rrire figé et à l'expression inerte a rapidement chuté.

Alors, quand ma fille a insisté pour visiter le Madame Tussauds de New York, c'est à reculons que j'ai accepté de me soumettre volontairement à ce tourment et de l'accompagner pour voir «Djostine Bibeurre» et consorts.

Au début, la visite tenait effectivement du supplice: nymphettes aux dents triplement cerclées de broches qui se font prendre en photo près d'un ersatz de Robert Pattinson; jeunes quidams qui passent à deux doigts de vous éborgner avec leur selfie stick; et surtout, moult statues au teint exsangue dont on ne reconnaît pas le personnage, une fois sur deux, tellement elles sont ratées. Puis...

— Papa, regarde: c'est Helen Keller!
— Qui?
— Une femme aveugle, sourde et muette dont on nous a parlé à l'école!

— Ah ben oui, Helen Keller... Vinrent ensuite Gandhi, Obama, Woody Allen, Hemingway, Andy Warhol, Messi... tous plutôt réussis, comme l'était Jennifer Lawrence.

— Regardez, vous savez que son père porte le même prénom que le vôtre? Elle pourrait être votre grande sœur...

Hélas, cependant, point de «Djostine Bibeurre», l'élément motivateur et principale raison pour laquelle nous avions pénétré dans cet antre de morts-vivants.

— Dis Papa, en rentrant à Montréal, on pourra voir s'il est au Grévin?

Jamais rien vu d'aussi haut

Qu'on mesure deux mètres ou qu'on soit haut comme trois pommes, le monument commémoratif du World Trade Center a de quoi vous secouer les fondements. L'aménagement, simple et sobre, souligne sans flonflon ni flafla la disparition de quelque 3000 âmes avalées par le 11-Septembre 2001: l'eau s'écoule vers le centre dans deux trous béants dont on ne voit pas le fond depuis les abords.

C'est notamment pour demeurer terre à terre que nous ne sommes pas allés nous élever jusqu'à l'observatoire du 102^e étage de la nouvelle tour de 541 mètres du One World Trade Center — mais aussi parce qu'il en coûte une beurrée pour s'y rendre à quatre.

Nous avons donc plutôt gagné The Oculus, chef-d'œuvre de grâce et de lumière signé Calatrava, pour nous y engouffrer et prendre le métro jusqu'à l'Empire State Building.

«Du haut de ce promontoire du 86^e étage, l'Empire vous contemple depuis 1931», dis-je aux enfants d'un ton napoléo-

nien, une fois au sommet. Et je suis sûr qu'on voit beaucoup plus de choses ici que dans l'autre tour: celle-ci est au centre de l'île de Manhattan, celle du One World Trade Center est à l'une de ses extrémités...

Plus haut observatoire en plein air de New York, l'Empire State Building n'est cependant pas le seul à permettre de s'offrir un bol d'air de haute altitude: celui du Top of the Rock est tout aussi fascinant, sinon plus.

Non seulement peut-on y voir Manhattan en étant à l'air libre, mais encore le fait-on en étant carrément sur le toit d'un gratte-ciel (de 70 étages), celui du Rockefeller Center. Une vue à 360 degrés inoubliable le soir, quand la ville s'illumine et que les nuages percutent doucement le sommet...

Liberté, j'écris ton nom

Aujourd'hui, c'est l'anniversaire de fille et elle veut absolument... aller voir la statue de la Liberté.

— Ben voilà, regarde, on la voit très bien d'ici, non? dis-je en apercevant l'interminable file d'attente en train de cuire sous le soleil, à l'embarquement du bateau-navette, depuis Battery Park.

— Non, je veux la voir de très près et monter à l'intérieur!
Deux heures plus tard, périples en bateau compris, nous y étions, au pied du fameux présent remis par la France à ce



Fresque murale dans Prospect Heights, un quartier de Brooklyn. À droite: la statue (plutôt réussie) de Jennifer Lawrence au musée Madame Tussauds de New York.



qui deviendrait les États-Honnis. Si les enfants furent bien impressionnés, pas de quoi fouetter un chat ou écrire à sa mère pour les parents. Cela dit, la vue sur la pointe de Manhattan est sublime, convenons-en.

— Et quand est-ce qu'on monte au sommet de la statue? — Pas avant trois mois: c'est le délai d'attente minimum, en date d'aujourd'hui. On va faire un peu de magasinage à Times Square pour compenser?

Quelle mauvaise idée que de proposer pareille activité dans la mégapole la plus riche mentalement en babioles au pays de la surconsommation extrême — à moins, bien sûr, d'être ouvert à l'i-

le film *Une nuit au musée*.

Si rien ne s'y anime, la collection de squelettes de dinosaures est ahurissante. Oubliez le T-Rex: depuis l'an dernier, la nouvelle vedette du musée est le titanosaure, un mastodonte de 37 mètres de long qui pesait 70 tonnes.

«L'espèce vient juste d'être découverte en Patagonie, et les paléontologues ne l'ont même pas encore formellement baptisée!» indique-t-on au musée.

Les enfants ont tout autant aimé palper le crâne-boulet d'un pachycéphalosaure (65 millions d'années), ainsi qu'une palette de stégosaure (140 millions d'années). C'est ce qu'on appelle toucher du doigt l'histoire du monde, et pas qu'un peu.

Du reste, les scènes animées peintes sont d'un réalisme criant, et la section des «Origines humaines» est tout aussi fascinante, qu'on cherche à retracer les cousins néandertaliens de Donald Trump ou qu'on veuille saluer Lucy, habilement reconstituée aux côtés de ce qui devait être son conjoint velu.

— Regardez les enfants, des australopitèques! C'est à ça qu'on ressemblait il y a très longtemps...

— Ça veut dire que j'avais l'air de ça quand je suis née?

Collaborateur
Le Devoir

Renseignements: nycgo.com

HÉBERGEMENTS EN RÉGION
BONS PLANS / ESCAPADES
VOYAGES PLEIN AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS!
Marches sur le mont Royal les dimanches matin.
Sorties d'un jour d'avril à octobre.
Voyages: Pyrénées, Italie, Baie Georgienne, Espagne, Vancouver...
Fins de semaine: Île aux Lièvres, Charlevoix, Maine...

randopleinair.com / 514-252-3330

QUÉBEC

HÔTEL MANOIR VICTORIA VIEUX-QUÉBEC
Quel que soit votre prétexte de visite à Québec, faites-en votre adresse privilégiée.

Vous apprécierez le confort douillet de cet hôtel historique entièrement rénové, son accueil sympathique et dévoué et les nombreux services qui vous sont offerts sous un même toit. Pour les épicuriens, n'oubliez pas de réserver votre table au réputé restaurant de l'hôtel: Chez Boulay-bistro boréal, un des favoris en ville! Ou découvrez le tout nouveau Comptoir boréal situé au pied de l'escalier du hall, pour déguster un sandwich ou une pâtisserie maison. La section boutique vous offre d'ailleurs plusieurs produits à emporter pour partager votre expérience boréale à la maison. Combinez votre besoin de détente avec un soin santé-beauté ou SPA du Manoir et prélevez-vous à la piscine. Profitez d'avantages rabais en ligne pour les séjours de deux nuits et plus.

À partir de 145\$ par nuit, en occupation double, plus taxes applicables
Pour plus de détails, visitez notre site internet: www.manoir-victoria.com
1-800-463-6283

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Evelyne De Varennes au 514.985.3454 ou edevarennes@ledevoir.com

GOLF EN RÉGION

MONTÉRÉGIE

Ouverture du parcours bientôt

Vous désirez organiser un tournoi ou un mariage?
(site enchanteur)
Il me reste encore quelques samedis, faites vite!

GOLFVALLEDESFORTS.COM
vallledesforts@sympatico.ca | 450-346-6090

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Evelyne De Varennes au 514 985-3454 ou edevarennes@ledevoir.com

PLAISIRS

NATURE

Pendant cinq ans, l'astrophysicien de 84 ans a multiplié les balades avec la photographe Patricia Aubertin dans les champs tout près de sa maison de Malicorne, en France, afin d'immortaliser toutes les saisons des fleurs, du moment où elles perçaient la neige jusqu'à ce qu'elles se fanent.

Hubert Reeves nous fait une fleur

L'astrophysicien présente ses amies fleuries pour nous faire mieux apprécier ce qu'on passe notre temps à piétiner



ISTOCK

Détournant un instant les yeux de l'infiniment grand pour s'intéresser à l'infiniment petit, Hubert Reeves a écarté toutes les plantes cultivées de son jardin pour ne répertorier que celles que la nature offre généreusement à la contemplation. Pissenlit dent-de-lion compris.

Après avoir fait découvrir les étoiles aux gens des villes, le scientifique préféré des Québécois, Hubert Reeves, publie *J'ai vu une fleur sauvage*, un herbier nous invitant à nous pencher pour observer de plus près ce que l'on passe notre vie à piétiner. Un herbier pour se rapprocher des plaisirs simples de la nature et, ultimement, la défendre.

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

Alors qu'à Montréal les crocus sont en fleurs depuis peu, les prairies de Malicorne, en Bourgogne, ont plusieurs semaines d'avance sur le printemps et sont déjà tapissées du jaune soleil des pissenlits. En plus de se retrouver sur tous les continents, cette plante a aussi sa place dans le livre *J'ai vu une fleur sauvage* de l'astrophysicien Hubert Reeves.

Détournant un instant les yeux de l'infiniment grand pour s'intéresser à l'infiniment petit, le scientifique a écarté toutes les plantes cultivées de son jardin pour ne répertorier que celles que la nature offre généreusement à la contemplation. Pissenlit dent-de-lion compris.

« Je pense que l'expression "mauvaise herbe" est à éliminer. C'est nous qui décidons qu'elles sont mauvaises. On se

prend pour des juges qui ont le droit de décider qu'il y a des plantes nuisibles. Mais nuisibles à qui? À nous? » C'est dit.

Pendant cinq ans, l'astrophysicien de 84 ans a multiplié les balades avec la photographe Patricia Aubertin dans les champs tout près de sa maison de Malicorne, en France, afin d'immortaliser toutes les saisons des fleurs, du moment où elles perçaient la neige jusqu'à ce qu'elles se fanent. Un minutieux travail d'observation, à genoux sur la terre humide.

Entremetteur d'amitiés

On ne retrouve qu'une poignée de la quarantaine de fleurs répertoriées par Hubert Reeves dans les forêts et les champs québécois (dont la grande bardane — que les enfants d'ici surnomment pique-pique, ou toc —, les pâquerettes, les violettes). Pourtant, son message résonne jusque de ce côté-ci de l'Atlantique.

Par les fleurs, Hubert Reeves nous invite à fermer nos écrans et à nous reconnecter au plaisir d'être dans la nature.

« On est de plus en plus dans nos voitures, dans nos villes, et on ne voit plus tout ça, explique le charismatique professeur par l'entremise de Face-Time. Si personne ne vous dit : "Arrête-toi et regarde ça, ça vaut la peine", vous pouvez marcher toute votre vie sur ces fleurs sans les voir. C'est là le but du livre: connaître les fleurs par leur nom et prendre plaisir à les retrouver au printemps, comme des amies. »

Il a rencontré ses premières amies dans les champs québécois, alors qu'il n'était qu'un gamin, fasciné par la curiosité du botaniste et ami de la famille, le père Louis-Marie. Il voulait un véritable culte à cet homme qui les emmenait dans les champs et leur faisait découvrir les beautés de la nature à travers sa petite loupe. C'est d'ailleurs

« L'expression "mauvaise herbe" est à éliminer. C'est nous qui décidons qu'elles sont mauvaises. On se prend pour des juges qui ont le droit de décider qu'il y a des plantes nuisibles. Mais nuisibles à qui? À nous? »

Hubert Reeves

l'influence du père Louis-Marie qui a conduit Hubert Reeves vers une carrière scientifique.

« Les enfants sont impressionnés par ce que les parents et les amis aiment, et ils ont envie de s'associer à ça. Si vous emmenez votre enfant dans la campagne et que vous lui montrez que la nature vous intéresse, celui-ci a beaucoup plus de chances de devenir quelqu'un qui va défendre l'environnement plus tard. Ça ne sert à rien de faire des discours aux enfants. C'est dans l'affect. C'est contagieux. S'ils savent que vous aimez les fleurs, il aimera les fleurs et il protes-

tera lorsqu'on voudra couper les arbres. »

Prétexte vert

La verge d'or, la cardamine des prés, le brouillon-blanc, l'anémone Sylvie et le géranium herbe à Robert ne sont que quelques-unes de la quarantaine de copines qu'Hubert Reeves présente en racontant leur histoire, des souvenirs et des anecdotes qui leur sont rattachés.

Avec la tendresse et la simplicité qu'on lui connaît. Dans *J'ai vu une fleur sauvage* — le titre vient d'un haïku —, le scientifique partage également ses réflexions et les observations qu'il a pu faire depuis qu'il est arrivé à Malicorne, il y a presque 40 ans.

Les espèces de papillons sont aujourd'hui moins nombreuses qu'avant à butiner son arbre à papillons — un buddleia —, signe de la perte de la biodiversité.

Il initie les lecteurs à la sensibilité des fleurs, qui ont une vie sociale complexe, travaillant de pair avec les champignons et les bactéries, colla-

bore avec leurs voisines pour les aviser du danger.

Et aussi aux mystères de l'ADN qui ont permis aux fougères, par exemple, de traverser 300 millions d'années et d'arriver jusqu'à nous pratiquement inchangées.

A son arrivée au domaine, il a planté dans sa forêt millénaire des séquoias et des cèdres du Liban, des arbres qui peuvent vivre jusqu'à 3000 ans.

Les siens sont encore des bébés, même si le tronc de son séquoia est maintenant si large qu'il ne peut plus l'entourer de ses bras.

« J'aime beaucoup l'idée de planter un arbre qui, je pense, même si rien n'est certain, pourrait être encore là dans 3000 ans. Il y a trois millénaires, c'était l'empire des Égyptiens. Alors, on n'a pas la moindre idée de ce à quoi ressemblera notre Terre dans 3000 ans. Ça me fascine de penser qu'eux seront peut-être là pour le voir », dit-il, émerveillé cette fois par l'infiniment lointain.

Collaboratrice
Le Devoir

J'AI VU UNE FLEUR SAUVAGE
L'HERBIER DE MALICORNE
Hubert Reeves
Éditions du Seuil
Paris, 2017, 256 pages

Le livre est doublé d'un herbier en ligne où l'on peut consulter plus de 600 photos de la quarantaine d'espèces de plantes, afin de pouvoir les reconnaître sous tous leurs angles au fil des saisons.
herbier-hubert-reeves.fr

MOTS CROISÉS

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

3447

HORIZONTALEMENT

- Découragement - Bonne action.
- Devenu visible - Religieux de certaines congrégations.
- Canine - Torride.
- Arbres - Opéra de Puccini.
- Indique que l'on cite textuellement - Faiblement - Argent.
- Rubidium - Tire sur sa cigarette - Héroïne grecque.
- Urine - Première lueur (pl.).
- Analphabète - Division de l'histoire.
- René Lévesque l'a été en 1976 - Désœuvré.
- Pas aujourd'hui - Spacieux.
- Marque la similitude - Grand serpent.
- Échappatoire - Nos premiers repas.

VERTICALEMENT

- Céder (deux mots).
- Rigoureux - Courtes lettres.

- Éclairages - Pennes.
- Vendu à perte - Métal.
- Iridium - Ancienne arme défensive - Pronom personnel.
- Larges cuvettes - Qui est mêlé à quelque chose d'autre.
- Phobies - Ancien do.
- Soupçon - Pâtisserie en forme d'anneau.
- Aveuglée - Chargement d'un avion.
- Très fatigué - Risque - Balle de service.
- Boiteux - Revenu annuel.
- Petit coléoptère dont les larves s'attaquent aux fourrures - Petits cubes.

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

3446

SOLUTION DU DERNIER

Mots-croisés du samedi

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

Horizontalement

I. Rien n'ira jamais bien avec lui. **II.** Difficile de faire mieux dans un monde où tout irait bien. **III.** Belle au tempérament amoureux. Substantif verbal chez les latinistes. **IV.** Grande partie du monde. Mesures pour les grands descendants. **V.** Sur la Tille. En travers. Jamais sérieuse. **VI.** Vous et moi pour *Le Monde*. Filet léger. **VII.** L'avenir lui appartient. Pose problème. **VIII.** Pas facile de les retrouver parmi les autres. Un grand tour et puis s'en va. **IX.** Sans la moindre fantaisie. Pour tout ranger au jardin. **X.** Mis à l'écart. Remplacement mots et objets.

Solution du n° 345

Horizontalement
I. Irrésolution. **II.** Réaction. Duo. **III.** Roguées. Lest. **IV.** Ipé. Aba. Ta. **V.** Teutonne. **VI.** Arrêt. Grener. **VII.** Té. Typée. Eve. **VIII.** Dépistages. **IX.** Ope. le. Mais. **X.** Niquedouille.

Verticalement

1. Dans l'ensemble il ne voit que les détails. **2.** Grande aventure mouvementée. Négation. **3.** Fit courber le fier Sicambre. Lettres pour une embauche. Droit et vert. **4.** Les souris s'y laissent prendre. **5.** Lettres de relâchement. Pièces de moteurs. **6.** Production ouvrière. Perles en campagne. **7.** Bonne carte. Pastel. **8.** Assurât la stabilité. Point matinal. **9.** Mauvais coup. Se lancer. **10.** Font vivre en attendant mieux. Cours primaire. **11.** Se penche sur notre alimentation. Brisé pour soutenir. **12.** Mis sur la voie.

Philippe Dupuis

Verticalement

1. Irritation. **2.** Réopère. Pi. **3.** Rageur. Deq. **4.** Ecu. Tête. **5.** Sténotype. **6.** Oie. Pied. **7.** Losanges. **8.** Un. Bêret. **9.** La. Ami. **10.** Ide. Inégal. **11.** Oust. Eveil. **12.** Notairesse.

Sudoku

par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : DIFFICILE

3583

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

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

3582

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

Partout au Québec, un commerçant peut s'inscrire au Circuit zéro déchet, moyennant 5 \$ pour couvrir les frais d'impression de l'autocollant et de gestion de la plateforme. Le nouveau membre apparaîtra alors sur la carte interactive et dans le répertoire du site Web.



GUILLAUME LEVASSEUR LE DEVOIR

Bulk Barn, le plus gros détaillant alimentaire en vrac du Canada, vient de rendre son programme de contenants réutilisables disponible dans tous ses magasins au pays.

Le nouveau Circuit zéro déchet

Un label conçu pour des épiceries « Apportez vos contenants » partout au Québec

SOPHIE SURANITI



Surtout, bien planifier. Penser que tel aliment devrait entrer dans tel contenant. Laver, rincer, assécher, emballer. On part avec des pots vides, ils reviennent pleins. Avec la satisfaction d'avoir apporté notre (petite) contribution. Plus l'exercice se répète, plus nos poubelles fondent comme neige au printemps. Et tant pis si deux ou trois emballages non prévus se sont ajoutés sur le parcours. On ne naît pas « zéro déchet ». On apprend à le devenir.

Lorsque Cindy Trottier se pointait avec ses contenants vides chez des commerçants de son coin, à Salaberry-de-Valleyfield, en leur demandant d'y mettre des aliments, elle essayait systématiquement des refus. « Non. Impossible. Pour cause d'hygiène... » Des tentatives d'achat en vrac qu'elle relatait sur son blogue lancé en 2015.

Deux ans plus tard, sa pratique, qui s'inscrit dans la mouvance d'un mode de vie dit « zéro déchet » visant la réduction à la source, est moins jaugée, et son idée d'apposer un autocollant sur les boutiques acceptant des clients comme elle a pris forme. En janvier 2017, la municipalité régionale de comté (MRC) de Beauharnois-Salaberry s'est engagée à distribuer gratuitement un autocollant à tous les marchands référencés sur son territoire qui désiraient participer.

« L'arrivée de ce partenaire m'a donné les fonds de base pour financer la première série d'autocollants », raconte Cindy Trottier. Le Circuit zéro déchet était né. Mais l'initiative de cette jeune mère de famille, infographiste indépendante, va au-delà du territoire de sa MRC. Partout au Québec, un commerçant peut s'inscrire au Circuit (circuitzerodechet.com), moyennant 5 \$ pour couvrir les frais d'impression de l'autocollant et de gestion de la plateforme.

Le nouveau membre apparaîtra alors sur la carte interactive et dans le répertoire du site Web.

Salubrité

« Si on s'affiche avec l'autocollant, c'est qu'on décide de ne juger que la salubrité du contenant. Pas le reste », explique-t-elle. Comme il importe, dans une situation d'achat en vrac, d'avoir une approche positive et de rester courtois, l'autocollant s'accompagne d'un guide de bonnes pratiques complété de règles d'hygiène et de salubrité émanant du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), ainsi que d'une lettre promotionnelle explicative. Pour que chacun s'y retrouve, clients comme commerçants.

À quel type de commerce ai-je affaire? Quelles sont les zones de service? Comment procéder avec les ustensiles (louche, pelle, cuillère) qui entrent en contact avec les contenants? Etc. Les échanges amorcés dès 2015 avec le service des communications du MA-

PAQ (la blogueuse avait alors un tas de questions concernant sa propre démarche d'achat en vrac) ont permis à Cindy d'éclaircir le contexte et la pratique. Des précisions qu'elle relaie dans le guide du Circuit, qui reprend mot pour mot celles communiquées par le MAPAQ.



ICI, NOUS ACCEPTONS VOS CONTENANTS RÉUTILISABLES PROPRES POUR LE SERVICE!

WWW.CIRCUITZERODECHET.COM

L'autocollant du Circuit zéro déchet

Pour le ministère, ces pratiques de bonne tenue du service en vrac, des règles d'hygiène et de salubrité, trouvent généralement leurs réponses parmi des documents officiels déjà existants. Toutefois, la popularité croissante du mouvement Zéro déchet les remet au-devant de la scène avec des interprétations qui, parfois, sur le terrain, varient d'un inspecteur à l'autre.

Petit casse-tête bureaucratique pour la boutique et incompréhension pour le client... « Par exemple, le marchand doit toujours porter des gants, utiliser un petit sac en plastique ou un papier pour y déposer l'aliment à peser. Ce sont des déchets, mais on n'a pas le choix », explique Cindy. En fait, c'est le déchet final qui devrait être remis au client (une barquette enrobée de papier ou un sac dans un sac) qui est éliminé.

Deux réalités

Deux réalités commerciales coexistent: les nouvelles épiceries pensées pour servir les clients selon la formule « zéro

déchet » (comme LOCO, à Montréal, qui met à leur disposition un évier pour le nettoyage des contenants si nécessaire) et celles qui ne le sont pas et qui doivent s'adapter en respectant les règles du MAPAQ. « Les marchands doivent s'informer avant de s'afficher sur le Circuit. En aucun cas le Circuit zéro déchet ne peut être tenu pour responsable d'un commerce ou d'un client qui ne respecterait pas les règles », ajoute Cindy. Elle verrait bien son initiative s'accompagner de formations spéciales en hygiène et salubrité et son site devenir une référence, une sorte de TripAdvisor du « zéro déchet ».

Depuis janvier, le Circuit zéro déchet se développe grâce à de bons samaritains donateurs (on finance soi-même une série d'autocollants qu'on distribue gratuitement aux marchands de son coin; il suffit de leur présenter la lettre promotionnelle, le guide, etc.) et des partenaires comme la MRC de Beauharnois-Salaberry.

Escouade verte

Certes, il ne s'agit pas encore d'une armée: une trentaine de commerces, à l'heure actuelle, toutes régions confondues, sont listés sur le site, mais 260 autocollants sont en circulation. Du côté du service de l'environnement de la MRC de Beauharnois-Salaberry, l'impulsion sera véritablement donnée lorsque son « escouade verte » fera de la sensibilisation en se rendant chez les marchands. « Rien de tel que le contact direct! » confirme Alexandra Verner, chargée de projets en gestion des matières résiduelles pour la MRC.

Elle fait d'ailleurs partie de ceux qui ont décidé de prendre leur bâton de pèlerin pour répandre ce type d'action. Munie d'autocollants, la jeune femme compte bien intégrer dans le circuit certains commerces de la rue Wellington, dans l'arrondissement de Verdun, où elle habite. Une vingtaine d'autocollants en poche, des centaines de déchets en moins.

FZD. Non, ce n'est pas le code d'un nouvel aéroport, mais l'abrégié de « Festival zéro déchet » de Montréal, dont la première édition devrait se tenir l'automne prochain dans la métropole. Pensé et organisé par un groupe de citoyens qui souhaitent communiquer et faire découvrir le mode de vie zéro déchet, zéro gaspillage. Ce festival, de même que l'Association québécoise zéro déchet, qui a vu le jour récemment, et le Circuit zéro déchet dont je vous parle aujourd'hui, sont tous des projets nés du collectif citoyen Eco-Système (Consommer autrement était son nom provisoire). Je vous présentais ce collectif en décembre dernier dans ma chronique intitulée « Noël écomangeable ». ledevoir.com/plaisirs/alimentation/486590/saveurs-noel-ecomangeable



PHILIPPE HUGUEN AFP

La gourou du mouvement Zéro déchet est la Franco-Américaine Béa Johnson. Son livre *Zéro déchet* (en anglais *Zero Waste Home*), paru en 2013, a fait un tabac et des émules. Depuis, les récits de famille à la quête du zéro déchet (c'est à celle qui exhibera le plus petit bocal de déchets!) ont la côte. Le blogue de Béa Johnson, qui donne des conférences sur le sujet à travers le monde: zerowastehome.com

Les grandes bannières alimentaires classiques et l'achat en vrac, voilà une question et une gestion qui, pour le moment, restent complexes. Par contre, pour d'autres, dont c'est le cœur du service, le virage est pris. Ainsi, Bulk Barn, le plus gros détaillant alimentaire en vrac du Canada, vient de rendre son programme de contenants réutilisables disponible dans tous ses magasins au pays; et désormais, des frais pour les sacs s'appliquent.

La recette de la chef

Rillettes de saumon

Par Kimberly Lallouz, chef chez Monsieur resto-bar

Pour 4 à 8 portions

Ingrédients

1 filet de saumon (220 g)
1 litre d'eau



MONSIEUR RESTO-BAR

Le zeste d'une lime
Le zeste d'un citron
2 cuillères à soupe d'aneth
1 cuillère à soupe d'échalote
1 cuillère à soupe de ciboulette
1 à 2 cuillères à soupe de beurre fondu
2 cuillères à soupe

de beurre
Sel et poivre
1 cuillère à soupe de crème de table

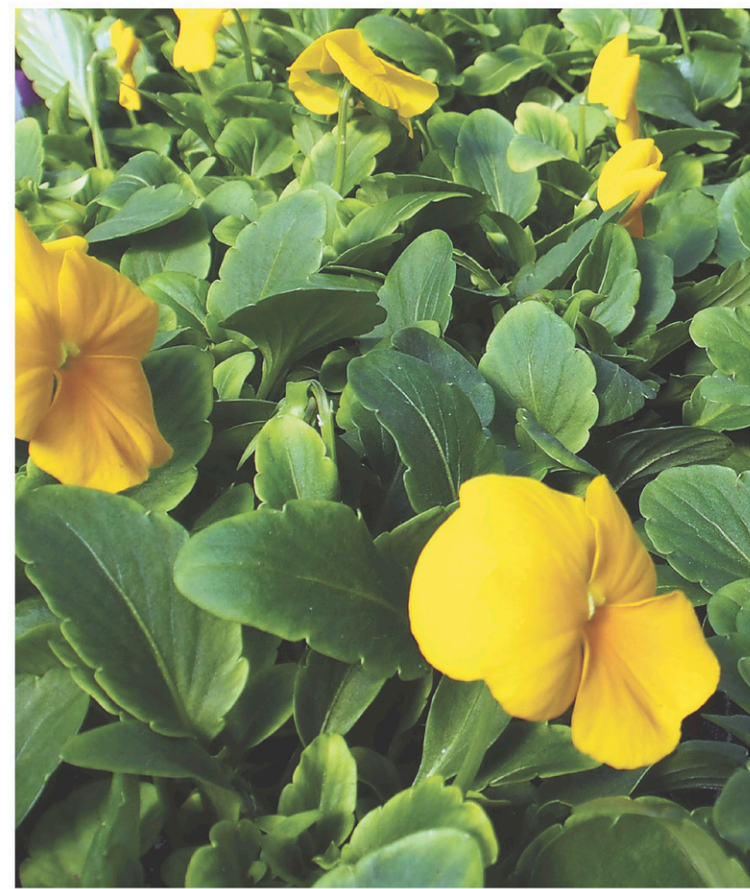
Préparation

Faire pocher le saumon dans l'eau avec le jus de citron et le jus de lime (préserver le

zeste). Retirer le saumon. Ajouter le beurre au saumon, mélanger. Laisser refroidir pendant 1 heure. Dans un bol, mélanger le zeste de citron, le zeste de lime, l'échalote, l'aneth et la ciboulette. Mélanger les ingrédients, ajouter le saumon (avec les mains). Ajouter de la crème de table, jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée. Note: utiliser deux cuillères à soupe pour former les rillettes de saumon en quenelles. Servir.

MONSIEUR RESTO-BAR
1102, rue de Bleury
Montréal
☎ 514 861-0000
restobarmonsieur.com

LE COIN VERT



Parmi les annuelles qui résistent bien au froid, les giroflées (ci-dessus) et les pensées (en haut à droite) sont des plus faciles à trouver.



Des cloches de plastique utilisées pour aider des plantes qui ont besoin de beaucoup de chaleur. À droite, des primevères.

PHOTOS LISE GOBEILLE

Heureux d'un printemps

Quelques trucs pour devancer la saison horticole

LISE GOBEILLE



Plantes résistantes au froid

Pour fleurir tôt en saison balcon, terrasse et platebande, on choisit des annuelles qui résistent bien au froid, et même au gel. Elles ne sont pas nombreuses, mais combien il est agréable de les voir. Les plus faciles à trouver sont les pensées, les giroflées, les primevères et les mufliers. Avec quelques boîtes de plants et sans dépenser une fortune, on colore et parfume l'entrée et le balcon en un rien de temps, et quel bonheur!

On trouve également, à ce temps-ci de l'année, des bulbes en pot dans les supermarchés et les jardinerie. Au lieu de les mettre au salon, plantez-les dehors, bien en vue, dans un

beau pot. En plus, ils dureront bien plus longtemps qu'à l'intérieur. Un autre truc: choisissez ceux dont les boutons sont à peine ouverts et peu colorés: vous profiterez de leur floraison plus longtemps.

Cloches et bâches au potager

Un truc tout simple pour pouvoir semer et planter tôt au potager est de couvrir le sol d'une bâche de plastique noire afin qu'il se réchauffe plus rapidement. Cette astuce est particulièrement efficace avec les bacs surélevés, mais dans tous les cas elle permet des récoltes plus rapides de bons légumes frais.

D'un autre côté, même si les légumes (radis, épinards, mesclun...) que l'on sème tôt tolèrent

le froid, ils aiment qu'on leur fournisse un microclimat légèrement plus doux. Pour ce, les couvertures flottantes sont parfaites. Elles offrent une légère protection contre le gel mais laissent passer lumière, air et pluie.

Pour les plantes qui ont besoin de plus de chaleur (tomates, aubergines, poivrons...), les minitunnels de plastique ou les cloches, une bonne vieille méthode du XIX^e siècle développée par les maraichers français, sont idéaux.

Des projets

C'est le moment de planifier les projets pour le jardin. Vous souhaitez vous isoler d'un voisin, faire un mur végétal ou avoir un potager sur votre bal-

con? Prenez le temps de bien vous documenter et consultez des spécialistes au besoin pour éviter les déceptions. On trouve une tonne de renseignements sur le Web, et c'est fantastique, mais il n'y a rien comme un bon livre.

Ma bibliothèque préférée est celle du Jardin botanique de Montréal. Toutefois, pour emprunter un ouvrage, on doit être membre des Amis du Jardin, ce que vous pouvez faire en vous rendant au local des Amis. Sinon, on peut toujours consulter les livres sur place.

C'est toujours un grand plaisir de vous retrouver, chers lecteurs, et je vous souhaite une luxuriante saison de jardinage!

lgobeille@ledevoir.com

Au jardin cette semaine

Si vous installez des **protections hivernales** sur les rosiers ou toute autre plante, enlevez-les maintenant pour éviter les risques de surchauffe en dessous. On retire également le paillasson protecteur sur les vivaces pour éviter la pourriture et leur donner accès à l'eau et au soleil bienfait. On en profite pour faire du ménage, mais si le sol est détrempé, il est préférable d'attendre avant d'y mettre les pieds pour ne pas le compacter.

Avant que les bourgeons ne débourent, c'est la période idéale pour la **plantation d'arbustes**, d'arbres et de rosiers à racines nues. Pourquoi utiliser des végétaux à racines nues? Parce qu'ils sont moins chers, ce qui est particulièrement intéressant pour la réalisation d'une haie. Néanmoins, on doit travailler plus et plus rapidement car, sans traîner après l'achat, on doit paliner leurs racines, c'est-à-dire les enduire de boue et les planter, pour ne pas compromettre la reprise.

Finalement, on **sème déjà directement au potager** dans la région de Montréal: la bette à carde, le kale, le cresson, les épinards, la mâche, le mesclun, les pois mange-tout, les radis et la roquette. Et, à l'intérieur, on sème les aubergines, le brocoli, le céleri, les choux de Bruxelles et le pommé, les échalotes, les melons, les oignons, les poivrons, le poireau et les fameuses tomates.

Il est important de préciser qu'à l'intérieur, pour obtenir des plants compacts, il faut un excellent ensoleillement ou de l'éclairage artificiel. Sinon, il est nettement préférable d'acheter des plants, car des plants forts et en santé sont une garantie, ou presque, de récoltes abondantes. Car l'entretien joue un rôle également.



LISE GOBEILLE

Exposition Ikebana international

L'art floral japonais fascine par sa beauté et son apparente simplicité. Contrairement à l'art floral occidental, il met en valeur autant le vase, les tiges, les feuilles et les branches que la fleur elle-même. Réalisées par des maîtres et des élèves expérimentés, les œuvres présentées en fin de semaine au Pavillon japonais du Jardin botanique de Montréal sauront ravir et surprendre. Cette exposition est organisée par la Section d'Ikebana internationale. Gratuit.

Le jardinier

Le film québécois *Le jardinier* est un excellent et très beau document sur les jardins des Quatre-Vents, à La Malbaie, et sur son concepteur, Frank Cabot. Le rythme est bon, le scénario est bien conçu, les images sont magnifiques et les entrevues, très intéressantes. En particulier celle avec M. Cabot, qui y explique sa fascinante vision d'un jardin, et celle avec Penelope Hobhouse, designer anglaise de jardin reconnue, qui jette un regard critique et admirateur sur l'homme et son œuvre. À voir.

Un arbre pour mon quartier

À Montréal, la campagne Un arbre pour mon quartier est de retour pour une 5^e édition. Pour seulement 25 \$ pour un arbre et 35 \$ pour un arbre fruitier de 1,5 à 2 mètres, c'est une aubaine. Planter un arbre embellit le quartier, en plus d'améliorer la qualité de l'air, car les feuilles sont de fantastiques filtres à polluants.

Si chacun s'y met, le quartier se transforme en quelques années seulement. D'autre part, bien choisir son arbre est essentiel, mais pas toujours facile. Pour vous ai-

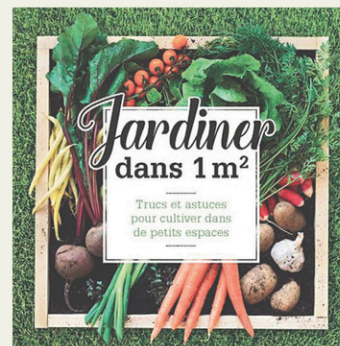
der, je vous recommande de visiter le site de la campagne (unarbrepourmonquartier.org), où on trouve des conseils et une foire aux questions. La date limite pour passer une commande est le 31 mai 2017.

Jour de la Terre

Le réseau Éco-quartier organise des fêtes de quartier pour le Jour de la Terre, ce samedi 22 avril, de 10 h à 17 h. Des arbres seront distribués gratuitement. jourdelaterre.org/qc/22-avril/programmes/les-fetes-de-quartier



PEDRO RUIZ ARCHIVES LE DEVOIR



Dans la bibliothèque

JARDINER DANS 1 M²
TRUCS ET ASTUCES
POUR CULTIVER
DANS DE PETITS ESPACES
Multimondes
2017, 256 pages

Ce guide prodigue de bons conseils et donne de nombreuses idées origi-

nales pour cultiver dans des espaces restreints. Sa force: les nombreux projets peu coûteux proposés et souvent fabriqués avec des matériaux recyclés. Expliqués étape par étape à l'aide de photos, ils sont faciles à réaliser: passer à fraisières, escabeaux gourmands, palette, gouttière, rigolo support de roue...

Les questions de base pour

bien réussir les récoltes sont abordées de manière succincte et présentées à l'aide de tableaux, d'encadrés et de nombreuses photos. Pour tout enseignant qui souhaite développer des activités pédagogiques de jardinage, ce bouquin est sans nul doute un excellent outil. À la fin du livre, on trouve des adresses utiles de jardinerie et de semenciers d'ici.