



La grande **cuisine japonaise** de Van Amtel dans son resto de Boucherville *Page D 5*



Élections et horticulture: **quatre questions** aux partis politiques *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D • LE DEVOIR, LES SAMEDI 1^{ER} ET DIMANCHE 2 SEPTEMBRE 2012

TOURISME

Sur les rails, la verdure

Dans plusieurs villes du monde, des parcs nouveau genre poussent comme de la mauvaise herbe

De plus en plus de villes reconvertissent d'anciennes voies ferrées en parcs linéaires. De New York à Paris en passant par Lausanne, coup d'œil sur ces corridors verts qui séduisent tant les riverains que les touristes.

CAROLYNE PARENT

Préservation du patrimoine industriel, revitalisation de quartiers, amélioration de la qualité de vie des citadins et création de sites récréatifs de premier plan: tout milite en faveur de la reconversion de viaducs ferroviaires en parcs aériens.

En Amérique du Nord, le magnifique parc new-yorkais de la High Line (voir plus bas) fait école, et de Philadelphie (Reading Viaduct) à Jersey City (Harsimus Stern Embankment) en passant par Chicago (Bloomington Trail and Park) et Saint Louis (The Trestle), tout le monde veut le sien.

Montréal s'en est inspirée pour son modeste parc linéaire de la Commune, qui court sur le toit d'un tunnel ferroviaire entre les rues Berri et Amherst, et Mexico est même prête à construire une passerelle aérienne pour réaliser son Projet Chapultepec!

Ailleurs dans le monde, les réaménagements de friches ferroviaires, surélevées ou pas, en sentiers pédestres ou cyclables, comme le parc linéaire Le P'tit train du Nord dans nos Laurentides, se multiplient également. Aux Pays-Bas, Rotterdam planche sur le redéveloppement du viaduc Hofplein, Singapour sur son Green Corridor et Helsinki inaugurerait cet été Baana, une Low Line que se partagent piétons et cyclistes.

Un effet de mode, ces projets *rails to trails*? Assurément, mais plus encore un désir de se réapproprier la ville et de l'humaniser, selon l'architecte-paysagiste Claude Cormier, dont la firme a réalisé entre autres la plage de l'Horloge dans le Vieux-Port de Montréal. « Il est ici question de recyclage d'équipements industriels désuets afin de leur redonner une valeur et d'une réappropriation du territoire dans une dimension de création, qui comprend la notion de confort urbain », explique-t-il.

Pour ce spécialiste du design urbain, le silo à grains N° 5, dans le Vieux-Port, est

un bâtiment industriel d'une grande valeur patrimoniale qui pourrait avoir la même portée iconique que le désormais célèbre parc aérien de New York. « C'est une œuvre monumentale, extraordinaire, dit-il. La voilà, notre High Line! »

La Promenade plantée, Paris Inauguration: 1993 Longueur du parc: 4,5km

Premier parc sur piédestal au monde, la Promenade plantée reprend le tracé d'une ancienne ligne ferroviaire qui, de 1859 à 1969, reliait la place de la Bastille à la banlieue est de Paris. De viaducs en tunnels et en tranchées, elle traverse tout le XII^e arrondissement entre l'Opéra Bastille et le bois de Vincennes. C'est un lieu charmant de la capitale, un rien rétro avec ses roses, où on croise des joggeurs tôt le matin et des amoureux en fin de journée.

Offrant des points de vue en hauteur, le parcours est particulièrement spectaculaire tout au long du Viaduc des arts, jusqu'à la passerelle du jardin de Reuilly.

Les voûtes de ce viaduc ont également été réhabilitées. Elles ont ceci de particulier qu'elles abritent les ateliers d'une cinquantaine d'artisans parisiens, ébénistes d'art, designers de mode, orfèvres, qu'on peut parfois voir à l'œuvre puisqu'ils sont tenus de réaliser sur place la majeure partie de leur travail. Ils contribuent ainsi à l'identité de l'arrondissement, historiquement voué aux métiers d'art et à l'artisanat.

parisinfo.com, leviaducdesarts.com

Le High Line Park, New York Inauguration: une première section en 2009, une deuxième en 2011 Longueur du parc: 1,6km

Du milieu du XIX^e siècle aux années 1930, des trains de marchandises circulaient sur la 10th Avenue, une artère du West Side de Manhattan.

VOIR PAGE D 3: PARCS



CAROLYNE PARENT

De belles pièces de mobilier urbain donnent envie de s'attarder dans le parc de la High Line, à New York.

PLAISIRS

TOURISME

Il n'y a pas *ein* Berlin, mais des Berlin. Celui de Charlottenburg, par exemple, qui se stabilise dans sa bourgeoisie tout le long des magasins du Kurfürstendamm ainsi que dans la perpendicularité de ses artères. Terrasses italiennes et françaises, boutiques de décoration...

Long-courrier



LIO KIEFER

BERLIN EN SEPTEMBRE

« Nous allons à Berlin en septembre et nous serons à l'hôtel Pullman pour cinq nuits. Nous aimons la bonne bouffe et les bons bistros, le magasinage (ma femme) sur la rue Ku'dam et le domaine artistique (galeries et musées). Bien sûr, nous avons regardé les guides mais nous aimerions avoir vos conseils pour ne rien manquer dans ces domaines. »

Pierre Nolin, Montréal

Il n'y a pas *ein* Berlin, mais des Berlin. Le Berlin de Charlottenburg, qui se stabilise dans sa bourgeoisie tout le long des magasins du Kurfürstendamm ainsi que dans la perpendicularité de ses artères. Terrasses italiennes et françaises pour le plaisir du palais, magasins de décoration avec tendances italo-aryennes, un fameux mélange entre la cafetière Zanussi et le sofa Bauhaus.

Les élégantes courent les cinq à sept, qui sont en fait des deux à neuf, là où on refait le monde ou sa vie devant un cappuccino ou une pâtisserie crémeuse. La bière est plutôt réservée aux étudiants ou aux traîneux des quartiers underground... Maxipintes de bière et saucisses multisauteurs étant au programme des bancs de bois qui découpent la rue...

Berlin change chaque jour depuis que ce fameux mur est tombé... Il a fallu dire à ceux de l'Ouest que le gâteau berlinois devait se partager. Il a fallu expliquer à ceux de l'Est que le mur était vraiment un mauvais souvenir et qu'on pouvait dépenser de l'autre côté de la porte de Brandebourg. Et ce n'est toujours pas évident... Car l'Ouest est resté l'Ouest, avec ses dorures et sa consommation tout-terrain, tandis que l'Est est devenu underground, décalé, branché, excentré... mais en phase avec l'avenir qui se tricote en mailles parfois rebelles.

Comment échapper à l'UFA Circus, dont le directeur s'appelle Youpi, véritable mascotte d'un projet urbano-écologico-théâtral? Un village de saltimbanques élevés dans le mythe de la luzerne, de Brecht et des enfants. Cela donne une école de cirque juvénile qui prend les dérivés du trampoline et de l'après-guerre pour expliquer les modernités ambiantes.

Et puis le Mitte, l'ancien Berlin-Est... Des quartiers encore

ravagés par les squatters, les punks avec ou sans pitous, les terrasses à idéologies variables. Pour chaque maison rénovée apparaissent un magasin de design, un magasin de disques et un resto bon chic bon genre. À côté de la synagogue revampée, un restaurant kasher new look est devenu un must nocturne.

En face, une façade encore défoncée par les obus, des graffitis porno-réalistes, le chalu-meu d'un sculpteur... Dans cet édifice qui ressemble aux cartes postales de Berlin en 1944, après les bombardements, on retrouve tout ce qui existe en alternatif: un cinéma, un théâtre, quatre ou cinq bars, un coiffeur et une crêperie.

Si vous vous demandez à quoi ressemble une crêperie alternative, c'est une roulotte pendue dans un demi-sous-sol qui fait dans la farine de sarrasin, avec saucisses grillées sur fourneaux sordides. La musique qui s'échappe du four est un hard-techno de la meilleure cave à bière et la fille qui sert a beaucoup plus de boucles d'oreilles sur son visage que tout un stand de bijoux au coin de Peel et Sainte-Catherine.

Pour visiter Berlin, qui s'étend sur de nombreux kilomètres, une carte de touriste permet de prendre le bus, le tramway et le train pendant trois jours. C'est la Welcome Card, qui couvre également la ville de Postdam, avec réductions dans les musées, aux attractions et aux shows présentés dans la ville.

Pour des magazines qui surfent sur la culture locale (shows, expos, underground, musées, etc.), Zitty et Tip sont les mieux conçus... Sergej fait quant à lui dans l'info gay.

Pour la bonne bouffe, je vous guiderai sur le site de Lonely Planet: lonelyplanet.com/germany/berlin/restaurants.

Même si vous êtes au Pullman, je conseille un hôtel un peu surréaliste à Berlin, l'Askanischer Hof Berlin, sur le Kurfürstendamm, au n°53, avec quelques chambres d'une grandeur déconcertante dans un ensemble Art Déco du meilleur goût. L'accueil d'Eva ne laisse rien au hasard, les petits-déjeuners sont somptueux sur fond de musique classique et la literie a accueilli Bergman Ingrid, Fellini Federico, Deneuve Catherine et Mastroianni Marcello. askani-scher-hof.de/index.de.php.

DANS LE SUD DE LA FRANCE

« Je viens de m'abonner au Devoir juste pour votre chronique, que je lisais toutes les semaines. Je me disais que le jour où ce



La rivière Thiou, dans la vieille ville d'Annecy, en France.

sera mon tour de partir en voyage, je n'aurai qu'à consulter toutes vos chroniques sur l'endroit à visiter et que le tour serait joué. Malheureusement, je n'ai pas vraiment le pouce techno et je suis incapable d'avoir accès aux chroniques passées et à vos conseils concernant le sud de la France, et principalement des villes comme Annecy, Lyon, Montpellier, Aix, Marseille, etc.

« Nous avons l'intention de vagabonder dans le sud du pays durant au moins trois semaines en septembre prochain (d'où le départ précipité). Pouvez-vous m'indiquer quelles ont été les chroniques que vous avez écrites sur ces sujets? En ce moment, je ne peux que défilier l'entièreté des textes du 22 août et avant.

« Nous sommes un couple dans la mi-soixantaine et mon mari fait du parapente. Nous souhaitons d'ailleurs séjourner à Annecy principalement pour cette raison. Un petit appartement pas cher à Annecy serait le bienvenu. »

Ginette, Québec

À Annecy, vous trouverez de petits appartements à votre goût sur ce site: lac-annecy.com/locations-vacances-annecy-100.htm. Plus vous êtes sur les canaux, plus c'est cher. Plus vous êtes vers les pentes de parapente, plus c'est abordable. Un bon club, les Passagers du Vent (lespassagersduvent.com), sur les sites de Talloires et La Forclaz.

Pour ce qui est des chroniques passées sur Aix, Marseille, Lyon et Montpellier, consultez mon blogue: ledevoir.com/opinion/blogues/voyager-avec-lio-kiefer.

À SUIVRE

La promotion d'Air France offre jusqu'au 18 septembre des voyages à partir de 799\$ pour un départ entre le 11 septembre 2012 et le 18 juin 2013. En classe Voyageur (économique), la France, l'Espagne, la Turquie, la Tunisie, le Portugal et la Russie sont proposés à compter de 799\$. Parmi les autres destinations offertes figurent le Liban et Israël à 999\$, ainsi que l'île Maurice à 1299\$. En classe Premium Voyageur, qui propose 40% plus d'espace que la classe économique et une franchise de deux bagages de 23 kilos, les mêmes billets sont offerts avec un supplément de 225\$ par portion aller ou retour.

Les réservations peuvent être effectuées sur le site Internet du transporteur (airfrance.ca), par l'intermédiaire de son centre de réservations (☎ 1 800 667 2747) ou dans les agences de voyages. Ces tarifs sont valables pour les départs de Montréal, Toronto et Ottawa. Ils sont également disponibles pour les vols en Airbus A380 de Montréal les lundis, mercredis, samedis et dimanches jusqu'au 27 octobre 2012. À bord, le repas, le petit-déjeuner ou la collation ainsi que les boissons avec ou sans alcool sont gratuits dans toutes les classes de voyage.

BONNES ADRESSES

« Je suis une fidèle lectrice du Devoir et je ne rate pas vos chroniques hebdomadaires. J'ai donc le goût de vous faire part de mon récent coup de cœur, mon séjour en Toscane en mai dernier, plus spécifiquement à Montalcino, au sud de Sienne, et ce, en compa-

gnie d'un ami amoureux de l'Italie. La réalisation d'un vieux rêve, un séjour campagnard en Toscane. Nous avons opté pour un pied-à-terre, donc la location d'un appartement et d'une voiture pour rayonner.

« Le critère de choix du logement a été un village de moins de 5000 habitants. Nos recherches sur Internet nous ont conduits à l'Agroturismo La Casella (lacasellamontalcino.com/ita/home_it.html). Ce qui est indiqué sur le site est tout à fait conforme à la réalité. Un endroit paradisiaque réunissant la splendeur de la campagne toscane — un vignoble à notre droite, au pied du village et surplombant la vallée sur notre gauche.

« La propriétaire, Marcella, est aux petits soins avec ses locataires (trois appartements disponibles) tout en étant respectueuse de notre vie au quotidien. Le soir, on retrouve dans notre logement un panier d'osier avec le petit-déjeuner du lendemain, incluant des œufs frais des poules à proximité. Ce lieu est à 500 mètres du village. À pied, nous y accédons par un sentier aménagé.

« Le village est des plus sympathiques, comme plusieurs de ceux-ci en Toscane. Le Fiaschetta caffè 1888 est un incontournable de ce lieu. Nous y avons été tout de suite bien accueillis, de sorte que ce café est devenu notre point de chute quotidien. Il y a un restaurant offrant une vue imprenable sur la vallée, L'Osticcio, et un autre, plus modeste, dans un sous-sol, mais dont la table est fréquentée par des habitués, l'Osteria di Porta Al Cassero. Inspirés par un article de Nicole Pons paru dans Le Devoir du 10 mars 2012, nous sommes allés dîner à La Taverna di San Giuseppe, à Sienne. J'ai mangé là un carpaccio de vitello qui me fait encore saliver tellement il fondait dans la bouche.

« En terminant, un mot sur la conduite automobile en Toscane. C'est certain qu'il faut être un tantinet rapide sur la gâchette et ne pas craindre la conduite manuelle dans les côtes de la région, ainsi que les virages accentués. Mais une fois ces éléments apprivoisés, c'est un délice que de découvrir cette partie magique de la Toscane qu'est le val d'Orcia. Et si vous constatez des égratignures de chaque côté de la voiture, inutile d'aller faire un constat d'assurance chez les carabinieri: on vous dira que c'est la normalité des choses en Italie. »

Marie Josée Champagne, Trois-Rivières

DES DATES PRÉCISES?

Certaines de vos questions précisent des dates de départ et de retour. Dorénavant, je ne citerai que votre prénom et votre ville pour ce genre de demandes. Des lecteurs me faisaient remarquer que les voleurs ont tout le temps pour chercher où aller dérober votre géranium ou votre télé le temps d'un séjour...

Pour vos questions, bonnes adresses, découvertes, trucs, envies, bons et mauvais souvenirs de voyage: lkiefer@ledevoir.com. Pour mon blogue: ledevoir.com/liokiefer.

Slow Travel: Paris-Venise en train

LOUISE GABOURY

à bord du Thello entre Paris et Venise

Oui, je sais bien qu'il y a des façons plus rapides de se rendre à Venise. Il y a même, en saison, un vol direct sans escale, que j'ai d'ailleurs utilisé pour rentrer à Montréal. Mais j'aime le train. J'aime son côté suranné et l'image de grand départ et de voyage qu'il évoque. J'aime même les trains de nuit.

On m'a dit: « Mais la nuit, tu ne verras rien! » En fait, en juin, les journées étant très longues, j'ai pu profiter à satiété de la beauté des paysages, de la pleine lune sur les montagnes au lever du soleil doré en quittant Milan...

Bref, j'ai fait l'essai du Thello, un train de nuit qui relie Paris et Venise en 14 heures. Partie de la gare de Lyon à 19h45, je suis arrivée à la gare Santa Lucia à 9h35, passablement fraîche et dispose.

Les passagères

On demande aux passagers d'arriver à la gare de Lyon 30 minutes avant le départ. Débarquée à Paris en fin de matinée, j'y étais longtemps à l'avance! J'ai pu bénéficier sur place d'un bon repas à la terrasse intérieure de l'Express Bleu, où on peut manger décentement pour pas trop cher, et profiter de l'accès gratuit à Internet sans fil.

À bord, deux sympathiques jeunes femmes répondent à nos questions et collectent nos passeports pour éviter d'avoir à nous réveiller quand le train franchit la frontière suisse. Elles remettent aux passagers qui y ont droit la petite trousse de nuit et les coupons pour la boisson du soir et le petit-déjeuner du lendemain.

Les passagères voyageant seules ont accès à un compartiment-couchette qui leur est exclusivement réservé. J'ai rapidement fait connaissance avec mes deux colocos d'une nuit, une étudiante américaine et une touriste japonaise.

En version jour

En version jour, le wagon se compose de trois fauteuils côte à côte. Deux heures après le départ, les préposées viennent transformer le compartiment pour la nuit. J'ai le lit du bas, la Japonaise, celui du milieu, et l'Américaine, celui du haut.

La jeune Japonaise, qui va à Milan, s'inquiète de rater son arrêt. En fait, elle m'a réveillée en se levant une heure avant l'entrée en gare de Milan. L'idéal serait de laisser la couchette du bas au passager qui descend en premier...

L'espace convivial de la voiture-restaurant peut recevoir 36 passagers à raison de quatre par table. À vue de nez, les menus paraissent un peu chers: de 20 à 28 euros, selon qu'on choisit plat chaud-dessert ou entrée-plat chaud-dessert.

Le petit-déjeuner, compris pour les passagers en voiture-lit, (dont moi!) et optionnel avec supplément pour ceux des voitures-couchettes, y est servi. Il comprend un jus de fruits, un café et un croissant.

Bilan: une expérience très agréable, cent fois plus que le trajet de nuit entre Saint-Pétersbourg et Moscou que j'ai fait il y a quelques années, mais évidemment pas à la hauteur du service Vial qui j'ai expérimenté entre Toronto et Winnipeg...

Ce n'est pas l'Orient Express, mais je récidiverais volontiers!

Depuis le 11 décembre 2011, Thello dessert quotidiennement Paris et Venise vers Paris. Les trains s'arrêtent dans chaque sens à Dijon, Milan, Brescia, Verona, Vicenza, Padova et Venise (Mestre et Santa Lucia).

Le prix d'un aller simple avec couchette dans une voiture-lit, pour trois personnes, en juin dernier: 166\$US.

thello.com.

Notre journaliste était l'invitée de RailEurope.

Collaboratrice
Le Devoir

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS

Réservez maintenant pour l'été! Forfait « aventure au moulin » à partir de 126\$/pers. Autres forfaits: croisière dans l'archipel de l'Isle-aux-Grues, golf Trois-Saumons, théâtre d'été, passeport des 5 musées.

www.aubergedesglacis.com

1-877-245-2247

ESTRIE

AUBERGE & SPA WEST BROME

Le luxe décontracté à 1 heure de Montréal au cœur de la route des vins.

Confort douillet: lits de plumes, peignoirs de luxe, foyers de pierres. Aux petits soins: massages, bains thérapeutiques, soins corporels. Action: tourbillon extérieur, sauna et piscine sous dôme de verre.

Encore: Gym high-tech, 6 kms de sentiers en forêt, l'extase: Cuisine aux accents de Provence d'un chef étoilé Michelin. Encore: Cave à vin primée par le «Wine Spectator» à prix très très doux...

Retrouvez votre nature: www.awb.ca

1 888-902-7663

LAURENTIDES



HÔTEL SPA WATEL. STE-AGATHE ★★ ★★

31 chambres avec vue magnifique sur le lac des Sablés. Ch. classiques, supérieures et suites. Vous avez accès à la plage en face de l'hôtel, piscine Int/Ext., 3 spas Ext. et 1/Int. Bain vapeur et sec. Massage sur place avec certains forfaits. A deux pas du théâtre le Patriote. Salle à manger réputée. WIFI HV gratuit. www.hotelspawatel.com 1 800 363-6478

MONTÉRÉGIE

HOSTELLERIE LES TROIS TILLEULS

ST-MARC SUR LE RICHELIEU & SPA GIVENCHY

Le tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme, volupté dans cette Hostellerie de charme, sur les rives du Richelieu, à 30 minutes de Montréal. Décor raffiné et confort douillet, cuisine du terroir gastronomique, cave prestigieuse, Spa Givenchy unique au Canada, piscine intérieure, saunas, salle d'exercices, onze salles de soins. Nombreux forfaits disponibles.

www.lestroistilleuls.com

514-856-7787 ou 1 800 263-2230

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! AAA et 3 diamants.

www.elmwoodresort.com

1 800 697-8566

QUÉBEC

RELAIS CHARLES-ALEXANDRE ★★★

91 Grande-Allée Est

Petit hôtel de charme situé sur la Grande-Allée à Québec. Vainqueur du musée des Beaux-Arts, de la rue Cartier et du Grand Théâtre. 23 chambres non-fumeur, petit déjeuner inclus. Tarifs: Standard: 134\$, Supérieur: 144\$, occ. Double. Propreté et tranquillité assurées

www.relaischarlesalexandre.com

418 523-1220

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

ÎLE D'ORLÉANS

AUBERGE CHAUMONOT

Un rendez-vous romantique au bord du fleuve St-Laurent à St-François, I.O. Site unique, calme et romantique. Forfaits disponibles.

www.aubergechaumonot.com

418 829-2735 1-800-520-2735

PLAISIRS

TOURISME

La High Line de New York est la nouvelle icône de la ville. De la rue Gansevoort à la West 30th Street, elle offre de superbes vues sur la Grosse Pomme. Fleurs sauvages, sculptures, mobilier urbain, restaurants éphémères et vestiges ferroviaires ponctuent ce parcours entre ciel et terre, animé les beaux jours d'événements festifs.



PHOTOS CAROLYNE PARENT

PARCS

SUIITE DE LA PAGE D 1

Pour en finir avec les nombreux accidents qui survenaient sur cette «avenue de la mort», une voie ferroviaire surélevée a été construite. De 1934 à 1980, celle-ci acheminait de la viande et d'autres denrées directement dans les usines et les entrepôts du Meatpacking District et de Chelsea.

En 1999, des citoyens du quartier, les Friends of the High Line, se sont portés à la défense de ce qui restait de la structure, que l'ex-maire Giuliani voulait démolir, en proposant d'en faire un espace vert inspiré de la Promenade plantée parisienne. *And the rest is history*, comme disent nos voisins.

Aujourd'hui, le parc de la High Line, aménagé au coût de 153 millions \$US, est la nouvelle icône de la ville. De la rue Gansevoort à la West 30th Street, il offre de superbes vues sur la Grosse Pomme. Fleurs sauvages, sculptures, mobilier urbain, restaurants éphémères et vestiges ferroviaires ponctuent ce parcours entre ciel et terre, animé les beaux jours d'événements festifs. De nouveaux logements, commerces et hôtels (dont le fameux Standard, qui chevauche le parc) bordent le corridor vert, haut de neuf mètres.

Récemment acquis par la Ville de New York, le dernier tronçon de la High Line (de la West 30th Street à la West 34th Street; de la 10th à la 12th Avenue) prolongera le parc d'un tiers de sa longueur actuelle. thehighline.org

La promenade de la Ficelle, Lausanne, Suisse
Inauguration: 2008
Longueur du parc: 950 m

Pendant 130 ans, la Ficelle a été le surnom d'un funiculaire, puis d'un train à crémaillère, qui grimpaient d'Ouchy, un quartier bordant le lac Léman, au Flon, un secteur du centre-ville de Lausanne. C'est désormais le nom de la promenade



Sous la Promenade plantée à Paris, le Viaduc des arts.

créée sur la portion couverte de la ligne de métro qui reprend le parcours du train.

Trait d'union entre la gare ferroviaire de Lausanne et le lac, la promenade s'insère dans la continuité d'un chemin piétonnier qui commence sous la gare. L'aménagement paysager de surface de la ligne m2 débute pour sa part à hauteur de la station Délices. Il comprend des placettes, du beau mobilier en bois et 13000 mètres carrés de plantations soulignant le passage des saisons: l'automne, par exemple, c'est l'or des feuilles des gingkos qui accueille les promeneurs.

Fréquentée par les habitants du quartier et les travailleurs, qui viennent y pique-niquer, la promenade propose également une alternative rando au modèle métro-boulot-dodo. «De nombreux pendulaires préfèrent, selon la météo, au trajet en métro», souligne Yves Lachavanne, architecte paysagiste du Service des parcs et domaines de Lausanne. lausanne.ch

Collaboratrice
Le Devoir



RÉGIS COLOMBO/DIAPO.CH

La promenade de la Ficelle, créée sur la partie couverte d'une ligne de métro à Lausanne, en Suisse.

Une promenade unique au monde à Séoul

Dans la capitale sud-coréenne, la promenade Cheonggye n'est pas l'effet de la réhabilitation d'une voie ferrée mais plutôt de la démolition d'une autoroute surélevée et de la mise au jour d'un ruisseau. Résultat? Un superbe corridor piétonnier, long de 5,8 kilomètres, en plein centre-ville! (Et un cadre extraordinaire pour le Festival automnal des lanternes — notre photo ci-dessous.)



Une scène du Festival des lanternes à Séoul.



L'hôtel Standard enjambe le parc de la High Line, à New York.

VOIR AUTREMENT

SAN FRANCISCO

HISTOIRE, ARCHITECTURE, ART DE VIVRE

31 octobre au 5 novembre 2012

WWW.SNTOURISMECULTUREL.COM

1 888 569-4040

SN
Tourisme culturel

Bon voyage

25 ANS D'EXPIRIENCE

NEW YORK À partir de **265\$** occ. quad.
ACTION DE GRÂCE 3½ jours ou 4 jours

BOSTON À partir de **219\$** occ. quad.
ACTION DE GRÂCE 6 au 8 octobre

VOYAGES SPORTIFS aussi en vente!
1 877 752-0986 • 418 835-3336 www.weekend-express.com

Allez hop! Voyages

Afrique du Sud Safari-Culture
Circuit accompagné, vol avec KLM
Petit groupe du 03 au 18 novembre 2012
Prix: 5755\$ tout inclus sauf deux repas.
Départ garanti, places limitées (9).

Découvrez le Mexique avec Fernando Rosas
Hôtel Allegro Playacar, formule tout inclus
27 janvier au 3 février 2013
Prix: 1322.00\$ occupation double.
Petit groupe (24), places limitées

www.allezhop.com
1655 Amherst, Montréal • 514-528-9091 • 1-888-528-9091
suivez-nous sur Facebook
permis du Qc, prix incluant les frais de l'OPC de 2\$ par tranche de 1000\$ d'achat.

RENCONTRES D'INFORMATION

VOYAGES LAMBERT

À MONTRÉAL, DIMANCHE 16 SEPTEMBRE 2012
LIEU: AUBERGE UNIVERSEL - 5000, SHERBROOKE EST

10h15
- NAMIBIE - BOTSWANA - CHUTES VICTORIA -
Départs: 22 avril & 17 mai 2013

12h00
- MYANMAR -
Départs: 5 jan, 12 jan & 16 nov 2013

14h00
- ARGENTINE - CHILI - PATAGONIE -
Départ: 1^{er} février 2013

14h00
- KENYA & TANZANIE -
Départs: 30 jan & 20 fév. 2013

16h00
- TONKIN & YUNNAN -
Départ: 9 avril 2013

16h00
- INDONÉSIE, ENTRE MERS & VOLCANS -
Départ: 3 février 2013

16h00
- L'ÉQUATEUR & LES ÎLES GALAPAGOS -
Départ: 13 janvier 2013

www.voyages-lambert.com
2105, ch. Ste-Foy, Qc 1.800.667.8042

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

PLAISIRS

ESCAPADE

Pour les habitués de l'autoroute 20 entre Montréal et la capitale ou pour les touristes en mal de bonne chère dans le ventre du Québec, il faut souligner au passage une nouveauté à Drummondville: L'Odika, un petit bijou de restaurant.



Le Café du Monde, dans le pittoresque site du Vieux-Port de Québec, trône au bord du Saint-Laurent comme un poisson dans l'eau depuis un quart de siècle.

Le musée d'un amour imaginaire

CAROLYNE PARENT
à Istanbul, Turquie

Une vitrine de musée exhibant 4213 mégots de cigarette, avouez que cela surprend! Mais pas tant que ça si on a lu *Le musée de l'innocence*, le plus récent roman de l'écrivain turc Orhan Pamuk.

Depuis avril dernier, cette œuvre vit littéralement dans une belle maison du quartier stambouliote de Çukurcuma. Appartenant au Nobel de littérature 2006, elle abrite le premier musée du monde inspiré d'une histoire inventée, le Musée de l'innocence, évoqué dans le livre.

Paru en français l'an passé, le roman relate une histoire d'amour, ou plutôt le deuil d'un amour, celui de Kemal Basmaci pour Füsun Keskin. Il ne l'a pas choisie à temps, en a épousé une autre, d'où son tourment. Pendant des années, il fréquentera quand même la belle, et lors de ces rencontres aussi assidues que platoniques, lui dérobera des objets qui, dit-il, le consolent.

Evidemment, cette folle obsession lui procure tout un butin, qui raconte non seulement Füsun mais aussi l'Istanbul de la seconde moitié du XX^e siècle et la quête identitaire des Turcs, tiraillés entre Europe et Anatolie.

C'est ce butin qui est montré au Masumiyet Müzesi, en autant de cabinets de curiosités que le roman compte de chapitres, 83, chacun composant un collage de *ready-made* du plus bel effet Dada! Ces «reliquaires» contiennent de vieux menus de restaurants, des extraits de films, des bouteilles d'alcool, des photos, des coupures de journaux, bref des milliers d'objets que le romancier a collectionnés au fil des ans, bien avant qu'il couche sur papier son formidable récit.

Les madeleines de Pamuk

Ce mélancolique bric-à-brac est par ailleurs fort instructif. On apprend par exemple qu'autrefois, les quotidiens du pays publiaient les photos des femmes adultères, des «filles séduites», des prostituées, dont les yeux étaient cachés par une bande noire. «Lire le journal à cette époque en Turquie donnait l'impression de se retrouver dans un bal masqué», dit Kemal.

Au grenier de la maison, dans la pièce où, entre 2000 et 2007, Kemal Basmaci vécut, et où Orhan Pamuk vint s'asseoir pour écouter son histoire, dit un écriteau, on passe de l'autre côté du miroir. Ici, les vitrines présentent plutôt les manuscrits du musée, de grands calepins à spirales couverts de l'écriture impatiente de l'écrivain.

On constate qu'il a écrit, biffé et ré-écrit à plusieurs reprises la première phrase de son roman: «C'était le moment le plus heureux de ma vie, je ne le savais pas.» Et c'est sur ces mots, emplies d'une infinie tristesse ou porteurs d'une leçon, qu'on quitte le musée et les fabuleuses madeleines de Pamuk.

En complément: en remontant vers la célèbre Istiklal Cad-desi, le Kafé Ara nous transporte aussi au pays de la nostalgie. C'est le repaire d'Ara Güler, le grand photographe turc, ex-membre de l'agence Magnum, qui documente depuis 1950 la vie stambouliote. Plusieurs de ses images ont été publiées dans *l'Istanbul* de Pamuk. D'autres se trouvent sur les murs de ce café.

Renseignements: masumiyet-muzesi.org. Emportez votre exemplaire du livre, qui donne un accès gratuit. araguler.com.tr. Ce reportage a été réalisé avec la collaboration d'Air Transat.

Collaboratrice
Le Devoir

Le fleuve à volonté

Les 25 ans du Café du Monde

DIANE PRÉCOURT

à Québec

Il vient de se refaire une beauté pour son 25^e anniversaire mais le fleuve qui coule dans ses veines en est toujours l'âme et le cœur. Le Café du Monde, dans le pittoresque site du Vieux-Port de Québec, trône au bord du Saint-Laurent comme un poisson dans l'eau depuis un quart de siècle. Et les architectes n'ont rien épargné pour que le nouveau décor continue d'inspirer les clients à refaire le monde le temps d'un repas.

La terrasse, miroir de la voie fluviale et de ses bateaux de croisière, a été passablement agrandie, avec plusieurs places couvertes en verrière. Quant à la cuisine, ouverte, elle s'est rapprochée davantage des convives.

Et le menu, qui a conservé ses incontournables steaks-frites et moules-frites, propose plus de poissons et de fruits de mer, dont des arrivages quotidiens, en plus de fromages du terroir et de plusieurs vins au verre.

Dans une ambiance de brasserie parisienne, le Café du Monde se veut décontracté, actuel et sans prétention.

Quelques adresses en vrac

Dans la Vieille Capitale, ça peut nous changer un peu de sortir du Vieux-Québec. Sur l'avenue Maguire, par exemple, une artère sympathique où s'agglutinent plusieurs restos et boutiques, on trouve de tout, même un restaurant nommé **Paparazzi** (restaurantpaparazzi.com) qui sert... les sushis d'Haifeng Li et Tang Hang Ngoan, qu'on dit les meilleurs en ville. Un *must*: les raviolis japonais et le tartare de bœuf.

Bien sûr, on y trouve aussi des pizzas, comme son nom l'indique, aux côtés des Eddy Laurent (chocolats) et de restaurants arabe, indien et autres Cochon Dingue.

Les Croisières AML, une entreprise familiale québécoise qui célèbre cette année ses 40 ans, proposent des excursions sur le Saint-Laurent selon différentes formules: souper-croisière, brunch, tour guidé ou sur mesure... AML possède 18 navires mouillant dans neuf ports du Québec. croisieresaml.com.

L'hôtel Pur, dans le quartier émergent Le Nouvo St-Roch, célèbre récemment le premier anniversaire de son restaurant Table, qui propose des versions améliorées — et augmentées —

de délicieux tapas, dans une ambiance urbaine et un décor chic-décontracté. Vivement la terrasse, qui donnera sur la rue du Parvis et la magnifique église Saint-Roch. hotelpur.com.

Pour les habitués de l'autoroute 20 entre Montréal et la capitale ou pour les touristes en mal de bonne chère dans le ventre du Québec, il faut souligner au passage une heureuse nouveauté à Drummondville: **L'Odika**. Ce petit bijou de restaurant est installé dans une ancienne maison privée, où la terrasse est plantée dans un joli décor fleuri qui fait oublier le stationnement adjacent. Mais l'endroit est charmant surtout pour ce qu'on y sert.

Les jeunes proprios, Caroline Leduc en salle et William L'Heureux aux fourneaux, jurent que «la qualité des produits est pour nous primordiale, même s'il faut payer plus cher». L'Odika, disions-nous? Il s'agit de la ville du Gabon où ils se sont fiancés.

Et puis, est-ce parce qu'ils font également traiteur, en tout cas ils n'ont pas encore trouvé le temps de se marier! lodika.ca.

Le Devoir



Le restaurant de la microbrasserie Archibald, version Sainte-Foy, à Québec.

SIMON-PIERRE CÔTÉ

Archibald, jusqu'à plus soif

En périphérie de Québec niche un établissement dont le propriétaire, François Nolin, passe allègrement de restaurateur à brasseur. Il vient de lancer une nouvelle bière légère, la Light, disponible en canette et qui contient seulement 4% d'alcool.

La Microbrasserie Archibald de Sainte-Foy est une petite oasis moitié extérieure, moitié intérieure, au carrefour d'autoroutes, où une clientèle diversifiée vient se sustenter dans une ambiance décontractée, tout en dégustant des bières artisanales aux noms pour le moins inusités: la Matante, la Joufflue, la Chipie, la Ciboire, la Tite'Kriss et l'Insoumise (disponible à la SAQ)... Elles sont offertes dans des épiceries, supermarchés et dépanneurs. On y sert aussi des menus pour aller-

giques: aux noix, aux fruits de mer, au gluten, au lactose.

Des produits «de soif», lance M. Nolin. C'est-à-dire? «Des bières savoureuses dont le goût se situe entre la bière commerciale et celle de dégustation et qui plaît à tous les types de consommateurs.» Les 13 bières Archibald, dont le sucre est tiré uniquement du grain, sont brassées dans l'établissement original de l'entreprise situé à Lac-Beauport — tout en face du centre de ski Le Relais — où se trouve également un restaurant. Et beaucoup de monde. Et les terrasses d'Archibald sont aussi ouvertes... l'hiver. Vous avez bien lu. «On distribue des couvertures à nos clients!», dit François Nolin. Simple, en effet... archibaldmicrobrasserie.ca.

D. P.
Le Devoir

Vergers en région

<p>MONT SAINT-GRÉGOIRE</p> <p>Verger de la Montagne 118 chemin du Sous-Bois, Mt-St-Grégoire, J0J 1K0 450 460-2858 www.vergerdelamontagne.com</p>	<p>CANTONS-DE-L'EST</p> <p>DOMAINE DE DUNHAM 4470, chemin Godbout, Dunham (450) 295-1155 www.domainededunham.ca 23 000 arbres fruitiers, kiosque, pique-nique</p>	<p>POUR ANNONCER DANS CE REGROUPEMENT, COMMUNIQUEZ AVEC CATHERINE PELLETIER AU 514 985-3502 OU CPELLETIER@LEDEVOIR.COM</p>
--	---	---

PLAISIRS

SAVEURS

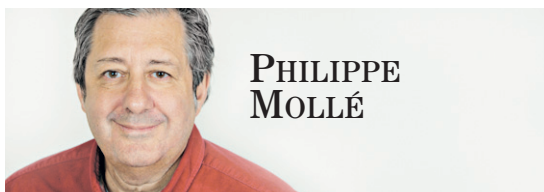
Ce sont les parents de Van Amtel qui lui ont enseigné les principes et le goût de la cuisine japonaise. Le chef a officié dans les cuisines des restaurants Le Toqué et Maiko sushis, où il a appris à jouer avec l'harmonie des saveurs et la fraîcheur des aliments tels qu'utilisés en sol nippon.



Une entrée de pétoncle parfumé au yuzu

PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ

Van Amtel, le guerrier du goût



PHILIPPE MOLLÉ

À première vue, on dirait presque un samouraï de la collection privée de Richard Béliveau. Plein de noblesse comme ces derniers, le chef Van Amtel semble toutefois incompris en ce qui concerne son art et surtout l'esprit culinaire qui l'anime.

Depuis quatre ans, Van Amtel, arrivé au Québec du Vietnam avec ses parents quand il était enfant, apprivoise la grande cuisine japonaise, qu'il pratique dans son restaurant quasi méconnu du nouveau Boucherville. Ce sont ses parents, raconte-t-il, qui lui ont donné le goût de la cuisine japonaise et enseigné ses principes. Après avoir cheminé plus tard dans des restaurants de renom, comme Le Toqué et Maiko sushis, ce grand artiste a appris à jouer avec l'harmonie des saveurs et la fraîcheur des aliments tels qu'on les utilise en sol nippon.

Une attirance pour le Japon

Ce chef d'exception aurait pu tout aussi bien s'adonner à la gastronomie de son pays natal, le Vietnam, qui tend à conserver ses traditions intactes, sans leur apporter grand changement. Mais il a de tout temps été attiré par la gastronomie japonaise, qui a su innover à partir de ses grandes traditions que sont les soupes, le poisson et le bœuf de Kobé, raconte M. Amtel.

Les chefs japonais, explique-t-il, aiment explorer et n'hésitent pas à allier les différentes cultures culinaires de l'Asie. « C'est de cela que j'ai voulu m'inspirer », précise le chef du Tsukiji.



Van Amtel est arrivé au Québec en provenance du Vietnam avec ses parents quand il était enfant. Il a apprivoisé la grande cuisine japonaise, qu'il pratique dans son restaurant de Boucherville.

kiji. Il a commencé avec ses parents, qui ont ouvert dans les années 1980 un des tout premiers restaurants japonais à Montréal.

« Et ce n'est pas au hasard que j'ai choisi d'appeler mon restaurant Petit Tsukiji, puisque ma priorité est de servir le meilleur poisson qui soit, comme au Japon où on l'achète au plus grand marché de poisson de Tokyo, qui porte le nom de Tsukiji. Souvent, on associe les restaurants japonais aux sushis,

au riz et à la soupe miso. En fait, il y a tellement plus qui mérite qu'on s'y attarde. »

Inspirations

Dans son restaurant, il doit satisfaire une clientèle parfois blasée par la vague des sushis commerciaux et qui peine à comprendre la vraie cuisine japonaise. Ce drôle de samouraï de la cuisine nipponne installé au Québec fait l'éloge d'une de ses idoles, Nobu, dont il essaie de s'inspirer. Les émissions de télévision japonaises et les ouvrages l'ont sans doute influencé aussi, comme Morimoto le fait avec son restaurant à New York.

Malheureusement, indique le chef, qui chouchoute avec délicatesse la lame de son couteau japonais, Boucherville n'est pas New York et la clientèle souhaite le plus souvent trouver une cuisine japonaise internationalisée plutôt que créative et dynamique.

Derrière son comptoir réfrigéré protégé par des vitres sécuritaires et hygiéniques, le chef Amtel s'affaire à découper en fines tranches un maquereau d'Espagne et à en faire griller la peau après l'avoir badigeonnée de sauce soya et d'épices japonaises. Le tout, joliment présenté, est accentué par une fine émulsion de yuzu et déposé sur un lit de chou et de bambou frais. Un délice autant pour les yeux que pour le palais.

La cuisine de Van Amtel, d'une grande et belle simplicité volontaire, sait aiguïser tous les sens. Chez ce guerrier du goût existe la volonté de faire partager sa passion aux gourmets et épicuriens du Québec.

Restaurant Le Petit Tsukiji, 1052, rue Lionel Daunais, Boucherville, 450 906-0980.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matin à l'émission de Joël Le Bigot Samedi et rien d'autre à la Première chaîne de Radio-Canada.

RECETTE DE LA SEMAINE

Compote d'oignons blancs au thym et au basilic

Pour 4 personnes

- 1 kg d'oignons blancs émincés
- 60 ml d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail nouveau hachées
- 1 tomate émincée
- 45 ml de bouillon de volaille
- 5 ml de piment d'Espelette
- 2 ml de thym frais
- 30 ml de basilic haché
- Fleur de sel au goût

Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole et ajouter les oignons émincés. Faire cuire doucement les oignons et ajouter l'ail, le thym et la tomate. Verser le bouillon de volaille et laisser cuire tout doucement jusqu'à ce que les oignons deviennent transparents. Prévoir de 30 à 40 minutes de cuisson environ, puis assaisonner. Finir avec le piment d'Espelette et le basilic. Laissez refroidir.

A utiliser avec des charcuteries, des fonds de tarte, sur des légumes, des poissons ou des viandes blanches.

DÉCOUVERTES

Coup de cœur du boulanger

Un nouveau boulanger s'est installé rue Casgrain, près du marché Jean-Talon. Cet ancien du Fromentier concocte de véritables petites merveilles de miches ou de pains à l'ancienne cuits sur la sole et vendus au poids.

Joe la croûte, 7024, rue Casgrain, Montréal, 514 272-9704.

lôgo, les nouveaux yogourts d'Ultima

On joue ici sur l'impact du nom Häagen-Dazs en utilisant le mot « lôgo », « la nouvelle façon de prononcer yogourt », selon les publicistes d'Ultima. On y trouve toute la gamme habituelle qui domine actuellement le marché des yogourts, avec des saveurs audacieuses comparativement à ce qui se fait sur le marché. Mais l'intérêt vient surtout du fait qu'on utilise des produits sans gélatine et sans arômes ou saveurs artificielles.

Par contre, les textures sont différentes, parfois plus « mouillées », comme les yogourts de style grec. Bref, voilà de très bons produits qui viennent combler une lacune avec des saveurs que les consommateurs sont prêts à découvrir. Lôgo, en vente partout aux comptoirs des supermarchés.

BIBLIOSCOPIE

IN VINO VERITAS

Albert Adam
Les Presses de l'Université de Montréal
Montréal, 2012, 155 pages



Voilà un ouvrage qui s'adresse avant tout aux amateurs éclairés ou aux spécialistes du vin. Ce livre répond aux questions complexes sur la chimie du vin, la microbiologie ou encore les effets du vin sur la santé. Ce professeur et chercheur démontre que la vérité du vin s'interprète de bien des façons.

Les grandes tables

LA GRÈCE EST DE RETOUR

les meilleurs vins de la Grèce

chez Milos et CAVA

estiatorio Milos
514.272.3522
5357 Avenue du Parc,
Montréal, Qc H2V 4G9
www.estiatoriomilos.com

CAVA restaurant
514.273.7772
5551 Avenue du Parc,
Montréal, Qc H2V 4H2
www.cavarestaurantmontreal.com

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Ousmane Charles Touré au 514.985.3457 ou octoure@ledevoir.com

Les artisans de la table

COURS DE TOURNAGE
30 heures
Inscription dès le 7 septembre

Gaïa
1590, rue Laurier Est, MtL 598-5444
www.gaiaaceramique.com
OUVERT TOUT LE TEMPS, SAUF LE LUNDI

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Ousmane Charles Touré au 514.985.3457 ou octoure@ledevoir.com

Sudoku par Fabien Savary

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

Niveau de difficulté : DIFFICILE

2164

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

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

2163

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

JARDINS



JACQUES NADEAU LE DEVOIR

Selon le rapport *Revue de la littérature sur les bienfaits des produits de l'horticulture ornementale sur la santé et l'environnement*, publié en 2005, les plantes procurent de multiples bienfaits sur les plans de l'économie, de l'environnement et du mode de vie.

L'horticulture en période électorale



LISE GOBEILLE

L'horticulture n'est pas un thème populaire en campagne électorale. Pourtant, les nombreux bénéfices apportés par les plantes sont immenses et les retombées économiques de cette industrie sont importantes.

Selon un rapport publié en 2005 et intitulé *Revue de la littérature sur les bienfaits des produits de l'horticulture ornementale sur la santé et l'environnement*, réalisé par le Groupe de réflexion indépendant canadien sur l'agroalimentaire, le George Morris Centre, les plantes procurent de multiples bienfaits sur les plans de l'économie, de l'environnement et du mode de vie.

Du point de vue économique, elles aident les municipalités à réduire leurs coûts d'entretien, à tirer de nouvelles retombées des parcs et des équipements sportifs, puis à créer une augmentation du tourisme. Quant aux avantages environnementaux, ils sont fondamentaux; les plantes modèrent les extrêmes climatiques urbains, produisent de l'oxygène, séquestrent le carbone, réduisent la pollution, améliorent la gestion de l'eau, etc. Enfin, l'impact des plantes sur notre mode de vie est considérable: elles diminuent le stress et augmentent la productivité, ont un effet apaisant, réduisent l'inconfort, rehaussent la satisfaction et le bien-être, font baisser l'agressivité et la violence, et procurent des espaces de loisirs.

Souvent sous-estimée, l'importance économique de l'industrie horticole montre pourtant quelques chiffres qui ont de quoi étonner. D'après le rapport réalisé en 2009 par la firme d'experts-conseils Deloitte, intitulé *L'incidence de l'horticulture ornementale sur l'économie du*

Canada, le Québec se classe bon deuxième derrière l'Ontario avec des répercussions financières directes de l'industrie de 1,493 milliard de dollars et une répercussion indirecte sur l'emploi de 24759 personnes. L'incidence totale sur l'économie du Québec est de 3,095 milliards de dollars et de 37513 emplois. L'apport économique de l'industrie horticole est loin d'être négligeable; alors, pourquoi en parle-t-on si peu?

Des questions

La Fédération interdisciplinaire de l'horticulture ornementale du Québec (FIHOQ) a pris la décision d'interpeller les partis politiques au nom de l'industrie. Quatre questions ont été élaborées, dont une concernant le citoyen. Le projet de loi 47 sur l'aménagement durable du territoire et l'urbanisme revoit les règles existantes en cette matière. On y propose de densifier les milieux urbains afin d'optimiser l'utilisation du territoire.

Lors des consultations sur l'avant-projet de loi, la FIHOQ a déposé un mémoire conseillant l'inclusion dans la loi ou dans les recommandations gouvernementales d'une obligation pour les municipalités de prévoir l'implantation d'infrastructures vertes afin d'atténuer les effets néfastes d'une telle densification sur la santé et la qualité de vie des citoyens.

Qu'est-ce que des infrastructures vertes? Une interconnexion de différents types de technologies: les toits et murs verts, l'agriculture urbaine, les systèmes végétalisés de gestion des eaux pluviales, les ruelles vertes, les corridors verts, etc. Ces infrastructures fournissent de nombreux services environnementaux et améliorent grandement la qualité de vie.

L'une des questions de la FIHOQ est la suivante: «*Quelle est la position de votre parti en ce qui concerne l'imposition dans la loi ou tout autre document gouvernemental de l'obligation pour les municipalités de prévoir, dans les plans et règlements d'urbanisme, l'implantation d'infrastructures vertes?*»

Cette question nous interpelle, car il n'y a aucun doute: pour que la ville soit agréable et

saine et qu'on ait envie d'y vivre, la verdure est essentielle.

Les questions de la FIHOQ ont été envoyées le 7 août dernier à chaque parti. Le 28 août, deux d'entre eux y avaient répondu. Pour Québec solidaire, l'inclusion de cette obligation dans la Loi sur l'aménagement durable du territoire et l'urbanisme semble un bon moyen pour obtenir plus d'infrastructures vertes. Toutefois, le parti n'a pas pris position sur cette mesure dans ses instances.

Quant au Parti québécois, on préfère *a priori* miser sur le dialogue, les mesures incitatives et le respect de l'autonomie municipale, mais le parti n'est pas contre une telle obligation si cela s'avérait nécessaire pour atteindre des objectifs nationaux.

Permaculture au Québec

Merci aux nombreux lecteurs qui ont pris le temps de m'écrire pour me donner le nom d'entreprises qui appliquent les principes de la permaculture. Marc-André Brochu a mentionné Les Fermes Miracle à Huntingdon; Anne Fortin et Andrée Deschênes sont propriétaires du Jardin des Pèlerins à Saint-André de Kamouraska; Wen Rolland gère le Jardin collectif de Saint-Jérôme.

Aussi, Bernard Alfonso, formateur en permaculture, précise qu'il y a plusieurs autres petits projets à travers le Québec. Il mentionne également qu'au moins une fois par année, une formation de 72 heures est donnée sur le sujet; ce cours est organisé par la Reconstruction harmonieuse de l'agriculture (RHA, rha-quebec.org).

Il ajoute aussi que, dans le milieu anglophone, plusieurs mouvements existent, en particulier à l'Université McGill. On peut consulter le site northeasternpermaculture.wikispaces.com/Quebec. De plus, deux compagnies réalisent des aménagements paysagers selon cette approche: Croque Paysage à Val-David et Ecomestible à Sherbrooke.

Des questions sur votre jardin? N'hésitez pas à me contacter à lgobeille@ledevoir.com.

Pour votre bibliothèque

AMÉNAGEMENTS PAYSAGERS

Guide Réno

Broquet

2012, 96 pages



Traduction de l'ouvrage américain *Home Landscaping*, paru en 2009, *Aménagements paysagers* présente étape par étape comment réaliser un aménagement. Classique dans son approche de l'architecture du paysage, ce livre à petit prix donne de bonnes techniques pour faire soi-même son aménagement. Il explique par exemple comment installer un système d'irrigation ou réaliser un muret de pierre. Les connaissances essentielles pour jardiner sont présentées, il s'agit donc d'un bon livre de base. Par contre, il faut faire attention aux listes de plantes proposées, car il y a des erreurs quant à la rusticité de certains arbres.

À l'agenda

Romans des bois

Alain Stanké a aimé, écrit et édité des livres toute sa vie. Aujourd'hui, se sentant un peu coupable d'avoir contribué à couper tant d'arbres, et depuis toujours habité par l'amour de la nature, voilà qu'il en sculpte. Chaque œuvre originale présentée est accompagnée d'une citation d'un auteur connu ou de l'artiste-écrivain, au total une trentaine. On rit, on sourit et on réfléchit. Une exposition imprégnée d'humour et d'intelligence; un pur délice! A la Maison de l'arbre du Jardin botanique de Montréal. Jusqu'au 31 octobre 2012.



CLAUDE LAFOND

L'Égypte au Verger Labonté

Le Verger Labonté de Notre-Dame-de-l'Île-Perrot invite la population à découvrir les énigmes de l'Égypte à travers les dédales de trois labyrinthes de maïs et de tournesols géants. Il y a trois niveaux de difficulté: un labyrinthe pour les enfants de cinq ans ou moins, un pour tous les âges et un autre pour ceux qui aiment les défis! Du même coup, on fait le plein de pommes, on ramasse des citrouilles et on va taquiner les animaux à la ferme. On apporte son pique-nique ou on mange au resto sur place. vergerlabonte.com.

Au jardin cette semaine

Quand arrive septembre, un petit relâchement horticole s'installe souvent et on néglige les jardinières et les balconnières, mais **la saison est loin d'être terminée!** Si on les arrose et les fertilise bien, elles demeureront belles jusqu'aux premières gelées. Au potager, on **récolte** et transforme les tomates en délicieuses sauces, le basilic en pesto, les courgettes en gâteau, etc. On fait un bon **désherbage des platebandes** et du potager. On laisse les plantes sur place en les dissimulant ou en les enfouissant sous les autres, à moins qu'elles aient des semences.

Bientôt, il faudra penser à rentrer certaines plantes tropicales qui n'aiment pas les nuits fraîches.

Escapades ESTIVALES



Vacances - Loisirs - Affaires

Tarifs spéciaux
-10% à partir de 3 nuits
-20% à partir de 7 nuits

5494 Avenue Royale
Boischatel Québec
G0A1H0 Canada

Réservation
1-866-762-1800

www.leroyalchampetre.com



Vivez le littoral inexploré du Québec!

CoSte

Minganie Anticosti Basse-Côte-Nord

Réservez tôt!
1 877 573-2678
reservation@voyagescoste.ca

Forfaits 2012

Autotour en Minganie 4 nuits/5 jrs 478 \$ p/p occ. Double + bs et fonds	Les Beaux lundis et jeudis à Anticosti 1 jour en zodiac 249 \$ p/p + bs et fonds	Anticosti mythique 4 nuits/5 jrs 1315 \$ p/p occ. Double + bs et fonds	La Grande séduction 3 nuits/3 jrs 583 \$ p/p + bs et fonds
---	---	--	---

Voyages CoSte
Coopérative de solidarité en tourisme équitable
Défenseur d'un permis du Québec

22, de l'Église, Rivière-au-Tonnerre QC G0G 2L0 • info@voyagescoste.ca
INFORMATION ET RÉSERVATIONS:
1 877 573-COSTE (2678) • voyagescoste.ca
Prix en vigueur jusqu'au 30 sept. 2012

AUBERGE DES Glacis

LES GRANDS PRIX DU TOURISME QUÉBÉCOIS 2010
LES GRANDS PRIX DU TOURISME QUÉBÉCOIS 2008

Une aventure gastronomique au moulin à une heure de Québec

Chef Olivier Raffestin

Tél.: 418 247-7486 Sans frais: 1 877 245-2247
www.aubergedesglacis.com