



PLAISIRS

T O U R I S M E / B U L G A R I E

Le pays à l'eau de rose

Il est rare d'avoir en mémoire des images de la Bulgarie, on en parle si peu souvent. Les mentions les plus courantes nous viennent d'un régime qui ne faisait pas dans la dentelle, dans un passé pas si lointain. Du yogourt au goût célèbre, des roses par milliers, de la dentelle, peut-être. Et, par hasard, la course folle d'un pape entre veaux et vaux... tous heureux.

LIO KIEFER

La Bulgarie, comme d'autres anciens pays du Bloc de l'Est, ne se résume pas. Ce serait trop simpliste pour des lieux qui ont vu des milliers d'amours, des milliers de combats, des milliers de résistances. Pour la Bulgarie, née dans les années 600 après J.-C., ce sont des luttes contre Bizance, une conversion massive au christianisme, avec une identité qui atteint des sommets pour ensuite décliner et être intégrée et dominée par l'empire ottoman pendant cinq siècles.

À la fin du XIX^e siècle, le conflit russo-turc fut aussi une période difficile. Après les errances des deux grandes guerres, la période communiste qui avait nommé le nouveau régime «*mancipateur de peuples*» fut laborieuse pour la paysannerie bulgare, avilie par le fonctionariat et le mandarinat.

Aujourd'hui, les traits sont moins tirés, les sourires éloquentes. Il y a des jeunes qui explosent. Il y a des anciens qui ressassent moins. On évoque les bons souvenirs. On joue aux échecs dans les parcs, on tient la gazette des rumeurs ou des humeurs dans les villages, on soutient l'aïeule, on félicite la nouvelle maman... Une grand-mère promène ses petits-enfants dans un vieux landau en chantonnant une berceuse, *Kalina Berce*.

«*Sous un arbre, au jardin / Kalina s'assit / Jeune fille aux jupes de satin / Une chanteuse de paradis. Un hamac elle balançait / Une chansonnette elle chantait / Petit frère, dodo, dodo / Le sommeil t'invite à nouveau / Dans son château. Le sommeil t'enverra / De riches présents et cadeaux: un joli chariot / Des nains conduisent / Le joli chariot / Les rênes d'or luisent / S'envolent les chevaux.*»

La Bulgarie, c'est une série de flashs en boucle...

■ Le leitmotiv du pays: sagesse

et don de la nature pour la santé, le bien-être des hommes et la tolérance dans la cohabitation.

■ La présence massive des lieux de culte et des monastères, comme celui de Giginski, un peu vétuste, là où un pape court après les veaux, à moins que ce soit le contraire. Même si on n'est pas religieux, il faut dire que les popes ont su garder les Bulgares dans la résistance contre l'Ottoman. On peut visiter et même rester pour une nuit dans ces monastères. Celui de Rila, le plus célèbre, en est un exemple.

■ Les odeurs florales, en mai, dans la vallée des roses, autour de Kazanlak... L'or des Thraces et l'or liquide. C'est ainsi qu'on a nommé l'eau de rose, l'essence de rose. Parmi les 5000 variétés qui existent, seule la rose bulgare, ou *Rosa Damascena Trigintipetala*, parvient à donner une essence de cette qualité.

■ Les Bulgares se plaisent à le rappeler: la qualité de cette essence — comme celle du yogourt au goût inimitable — est un secret «*national*». C'est un mystère aussi inexplicable et impénétrable que celui des voix bulgares. En réalité, il s'agit du mariage de plusieurs éléments propres au pays: un environnement naturel particulier, une expérience de la culture des roses et de la production d'une essence vieille de trois siècles, et une plante, la rose damascène, implantée avec succès en Bulgarie. Le kilo de Rose Absolue se négocie entre 3600 et 6500 \$ et le prix de son essence est plus élevé que celui de l'or, d'où son nom.

Dans les champs, les femmes de tous âges cueillent les fleurs une par une... Ensuite, ce sera la fête avec un défilé emmené par Baï Ganiou, un marchand goujat qui parcourt le monde afin de vendre son essence de rose. Le défilé est clôturé par le char du roi et de la reine des roses qui, au passage, aspergent les spectateurs d'une pluie d'essence de rose.

■ Enfin, pour parfaire le savoir



Le monastère Rila, situé à environ 120 kilomètres au sud de la capitale bulgare, Sofia, a été créé au X^e siècle par Ivan Rilski, un ermite canonisé par l'Église orthodoxe.

VALENTINA PETROVA AGENCE FRANCE-PRESSE

de l'«*or liquide*», le Musée de la rose se trouve sur la route de Gabrovo, à la sortie de Kazanlak. Il faut plus de mille roses *Damascena* pour obtenir un gramme d'essence de rose et trois tonnes de fleurs pour un kilo de ce précieux liquide.

■ Le parc des ours de Belitsa, où l'on sauve les bêtes blessées ou maltraitées.

■ Les repas dans des auberges familiales où l'on savoure le fameux yogourt bulgare fabriqué avec du lait caillé de brebis, servi avec du miel et des noix concassées, après avoir mangé de la viande séchée aux herbes (chevrette, vachette) et du *kavarma* (ragoût de viande et de foie de veau, avec piments et sarriette). C'était à Rojen, où

on fait sécher des courges forts pour la soupe. Je finirai à Melnik, village du vin rouge éponyme. Et de blasphémer contre «*Saint Cyrille et Méthode*» pour avoir traduit les Écritures et la liturgie en langue slave et inventé de ce fait l'alphabet cyrillique qui traîne sur les panneaux rou-

tiers et sur les menus.

■ Plovdiv est la deuxième ville de Bulgarie. Dans la vieille ville, les dentelles sont accrochées aux maisons. La Maritsa, rivière d'en-bas, et la maison de La-martine en haut. Les antiques, la rue Saborna, le jardin du Tsar Siméon...

VOIR PAGE D 3: BULGARIE



Partenaire principal



Festival international de jardins

Jardins de Métis • 26 juin — 3 octobre 2010

11^e édition > Le Paradis • Ville invitée:  Berlin

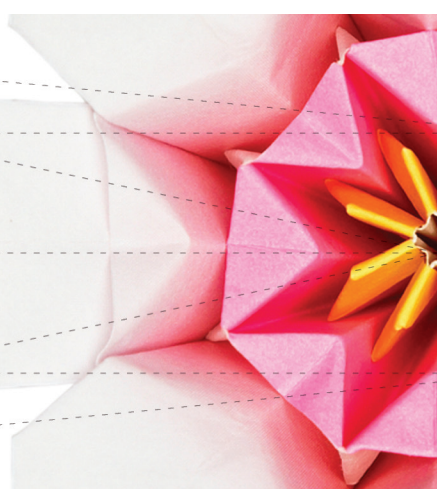
www.jardinsdemetis.com



Gouvernement du Canada



Québec



PLAISIRS

TOURISME

Une adresse unique, mais qui n'est pas économique pour le touriste curieux: l'hôtel Palafitte compte une quarantaine de pavillons sur pilotis, accessibles en bateau, au bord du rivage de Munroz ou sur le lac de Neufchâtel, en Suisse. C'est un cinq-étoiles à partir de 550 \$ la nuit, en occupation accompagnée.

Long-courrier



LIO KIEFER

Du yoga dans le Sud

«Peut-être connaissez-vous un centre de yoga recommandable dans le Sud. Pas nécessairement dans un grand hôtel 5 étoiles, mais quand même dans un lieu confortable pour des vacances relaxantes, dont la priorité serait le yoga chaque jour avec des professeurs qualifiés.»

Claude, Cowansville

En République dominicaine, il existe à Cabarete un club de yoga tenu par une Montréalaise. Vous choisissez votre hôtel et votre forfait yoga: www.yoga-cabarete.com. Au Costa Rica, je me suis arrêté sur la côte, dans la montagne et dans la jungle, au sud de Cahuita. Le Samasati Retreat Center, comme son nom l'indique, est un endroit pour se reposer. Si vous êtes porté sur le zen, le yoga et la recherche de soi face au toucan, vous pouvez suivre les activités de l'endroit.

La maîtresse des lieux est italienne et a déjà fait carrière dans le yoga dans divers pays. Elle est disciple d'Osha, qui a dit: «Rien n'est séparé... Vous êtes liés avec la terre, les arbres, les étoiles. Les étoiles sont liées avec vous, avec les océans et les montagnes. L'univers ne forme qu'un.» À méditer sous les cocotiers. Restaurant végétarien sur place. Bungalows à deux niveaux avec vue sur la baie, intérieurs à tendance nipponne, grand confort. Astrologie, méditation, yoga, régime frugal, perroquets moqueurs et paresseux... paresseux. www.samasati.com.

La France en juillet et août

«Nous pensons faire un séjour de deux semaines en France fin juillet, début août: Paris, Bretagne et Sud-Ouest. À cette période, c'est aussi les vacances des Français. Nous nous questionnons sur l'achalandage estival. Nous n'aimons pas réserver à l'avance, mais peut-être devrions-nous nous y résoudre? Les transports en commun sont, semble-t-il, bien organisés dans ce pays; cependant, est-ce que la location d'une automobile est une option intéressante? Ou la formule train-vélo? Est-ce qu'il existe, pour cette période, des circuits intéressants et tranquilles?»

J. Vincent, Montréal

Si vous choisissez les châteaux de la Loire, la Côte d'Azur, les côtes bretonne ou atlantique, c'est sûr que vous allez trouver un achalandage fou autour des curiosités à visiter ou des rendez-vous estivaux traditionnels. Par contre, en faisant les chemins de l'arrière-pays, en traversant des villages qui n'ont pas le label Michelin, vous ferez d'agréables découvertes et verrez moins de touristes sur un marché de Lozère ou dans une fête berrichonne.

Le concept train-vélo est un excellent moyen de passer à travers les mailles touristiques et de trouver dans ces mêmes villages non renommés des adresses où loger à des prix raisonnables.

La location d'une voiture vous permet de découvrir également des routes les plus secondaires qui peuvent être dignes d'intérêt. Les circuits le long de certaines rivières en Bretagne, dans le Dauphiné ou dans les méandres charentais sont propices à une certaine douceur de vivre, même à ce temps-ci de l'année. Et puis Paris au mois d'août, en plus d'être chanté, c'est vrai, c'est une ville en vacances de ses «locaux».

Restent les queues aux musées et à Notre-Dame. Il faut arriver le plus tôt possible pour éviter certaines

hordes. Quant aux réservations, essayez quelques adresses auparavant dans les régions que vous allez choisir de visiter. Un village perdu est toujours assez libre en matière d'hébergement. Et une attraction très touristique attire le monde... Il faut choisir.

Non aux photos

«Dans un article sur la sécurité en Afrique du Sud (Le Devoir, 20-21 juin 2010), le chroniqueur au tourisme Lio Kiefer écrit ceci: "Allez-vous conseiller à un touriste de venir faire des photos dans certaines allées de Montréal-Nord ou dans certains parcs d'Hochelaga, là où des jeunes filles et des jeunes garçons font semblant de prendre l'autobus? Alors, évitez les quartiers miséreux, ils sont faits pour les travailleurs de rue et leurs protégés."»

«Ne trouvez-vous pas qu'il s'agit d'une affirmation gratuite, d'une remarque un peu condescendante à l'endroit de Montréal-Nord et de HoMa où j'ai le plaisir d'habiter? Vous qui avez beaucoup voyagé, vous devriez savoir que l'on pratique la prostitution dans beaucoup d'espaces verts de prestige (comme le Bois-de-Boulogne, à Paris) et dans tous les quartiers centraux de toutes les villes du monde. Il en va de même pour le commerce de la drogue. Qu'est-ce à dire? Allez-vous conseiller à vos lecteurs de ne pas visiter Bagatelle parce qu'il niche au cœur du Bois-de-Boulogne où l'on rencontre des prostituées? Allez-vous conseiller à vos lecteurs de ne pas visiter l'Hotel de Ville de Montréal parce que des junkies campent à proximité, au parc Viger notamment?»

«Non, M. Kiefer, ni Montréal-Nord, ni HoMa, ni Soweto ne sont "faits pour les travailleurs de rue et leurs protégés". D'ailleurs, le site de Johannesburg, www.joburg.org, invite tous les touristes à visiter le quartier "miséreux" de Soweto en des termes non équivoques: "A tour of Soweto is a must for every visitor to Johannesburg..." "Une petite mise au point de votre part serait appréciée." Michel Lincourt, Montréal

La mise au point que vous attendez délimite les mots que j'ai employés. Non, je ne conseillerai à personne de venir «faire des photos» à Hochelaga, Montréal-Nord, Soweto, ou, allons-y, Mostar, les favelas de toutes sortes, les rampants du Caire, les abîmés du Rwanda, les sordides de Liverpool, les manchots de l'Antarctique. Vous allez vous demander quel rapport il y a entre les manchots, les morveux de Rio ou les exclus d'Hochelaga.

Pour moi, ce sont des races protégées, ou qu'il faut protéger. Et les prendre en photos les rend un peu plus friables, un peu plus incertains. On se prend du pauvre et du défit de la vie comme souvenirs de voyage... Non. J'ai des milliers d'exemples visuels ou de rencontres sans aucune photo.

Dans une autre vie, je me suis penché sur des délinquants en Europe (Allemagne, France, Grande-Bretagne). S'il y avait eu un photographe dans les couloirs, il aurait été lynché. Et c'est tant mieux... Proposez un touriste avec Kodak à la main gauche et dollars dans la main droite à So-

weto, Montréal-Nord, Hochelaga, Aubervilliers, Chelsea ou Gdansk, et il sera éconduit avec peu de candeur. Et c'est tant mieux. D'où mon propos.

Tout cela pour dire qu'Hochelaga et Montréal-Nord ne sont pas à être photographiés pour le fun. Oui les travailleurs de rue. Oui les bénévoles de l'aide locale. Oui les âmes bien nées... Mais pas de photos.

Quant aux quartiers de Soweto à visiter, selon le marketing de l'Office de tourisme de l'Afrique du Sud, ce sont malheureusement les dérivés touristiques les plus en demande. Hormis, bien sûr, le bâillement des fauves chez Kruger, la dégustation de champagne chez Le Roux ou la visite du Cap chez Victoria et Alfred. Et croyez-moi, ce ne sont pas des travailleurs de rue qui sont les guides de Soweto...

Mon propos ne voulait pas non plus faire une analogie entre les quartiers un peu plus difficiles de Montréal et les bidonvilles de la planète. Il voulait plutôt déconseiller l'acceptation de photos prises aux dépens des mal-aimés. Et croire que les travailleurs de rue sont plus aptes à soutenir ces quartiers que les touristes en goguette.

Bonne adresse (mais chère)

Déjà que la Suisse, en matière d'hébergement, ne fait pas dans les prix doux, voici une adresse, quoique très unique, qui n'est pas économique pour le touriste curieux. Il s'agit de l'hôtel Palafitte, qui compte une quarantaine de pavillons — accessibles en bateau — montés sur pilotis au bord du rivage de Munroz ou sur le lac de Neufchâtel. C'est un cinq-étoiles qui se décline à partir d'environ 550 \$ la nuit, en occupation accompagnée. Une mauvaise idée, histoire d'économiser? Se faire livrer de la pizza sur un des pavillons lacustres. Le refus sera cinglant. Forfaits au fil de l'eau et Vasco de Gama pour adoucir la note globale. www.palafitte.ch.

À lire, à voir, à écouter

■ Un nouveau blogue sur le site Internet d'Ulysse. Signé par Anne Antomarchi, on y promet que ce blogue donnera aux lecteurs l'envie de connaître des lieux hors du commun, des paysages époustouffants, des expositions marquantes, des attraits étonnants ou des sites à l'architecture unique. Le titre du blogue est inspiré d'une citation de saint Augustin: «Le monde est un livre et ceux qui ne voyagent pas n'en lisent qu'une page.»

Pour en avoir lu la première page, disons qu'on s'attarde à Sainte-Lucie dans un portrait dithyrambique, au métro de Shanghai dans un portrait dithyrambique et au symbole de l'olivier avec l'olive comme témoin principal. <http://blogues.guidesulysse.com/Le-monde-est-un-livre>.

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



KÜNSTLER MARKETING

SPA MONT-SAINT-HILAIRE

Escapade détente

CHARLES-ANTOINE ROUYER

Besoin d'une escapade détente? Cap au sud, près de Montréal, où le calme champêtre du Spa Mont-St-Hilaire offre une escapade locale régénératrice. «Niché à flanc de montagne, au cœur d'un jardin où la chaleur et le froid s'équilibrent harmonieusement, le Spa Mont-Saint-Hilaire se veut une véritable oasis de détente et d'évasion», annonce l'établissement, sans nulle exagération ni autre déformation publicitaire fausement alléchante.

Au cœur d'un jardin paysagé, derrière une ravissante petite maison jaune pâle, l'eau turquoise de la piscine à jets vous ouvre déjà les bras. Flotant dans la soupe bleue jusqu'au cou, vous contemplez alors un petit verger. Le tout effectivement niché au pied du mont Saint-Hilaire. La rondeur apaisante de ses deux mamelons semble veiller comme un gigantesque bouddha de verdure grandeur nature.

Qui dit spa dit thérapie, soit une alternance de chaud et de froid, en cycles consécutifs. Alors, après le bain bouillonnant chaud, direction piscine d'eau froide pour une décharge d'endorphines euphorisantes sous le mince filet glacé.

Pour se reposer, des chaises Adirondacks sous une treille en madriers de bois attendent patiemment. Ou encore, pourquoi pas buller dans un hamac, caressé par la légère brise campagnarde?

La douce chaleur du sauna de cèdre clair, baigné de lumière naturelle, attire ensuite comme un aimant. Entre deux grandes baies vitrées qui donnent sur le jardin, le sablier au mur égrène le temps.

À moins que ce ne soit la douce vapeur du hammam qui vous enveloppe de sa brûlante brume mystérieuse. La sérénité visuelle est ici totale, dans un cocon de carrelage blanc, avec un liseré turquoise qui court sur le mur.

Après ces quelques cycles, dans la salle orientale, au sous-sol, on trouve une lumière tamisée, de grandes banquettes en escalier et une alcôve décorée d'une immense photo murale du Taj Mahal: gare à la somnolence.

Le Spa Mont-Saint-Hilaire a ouvert ses portes le 28 novembre 2008. La propriétaire, Priscillia Dulude, dit avoir choisi la petite maison résidentielle pour donner une touche domestique et intime à l'établissement, en y ajoutant seulement une pièce qui sert de bistro (avec foyer). En octobre, un yurt sera installé dans le jardin pour offrir un lieu de repos supplémentaire.

Collaboration spéciale

■ Spa Mont-Saint-Hilaire: ☎ 514-666-6SPA, www.spamontst-hilaire.com.

HÉBERGEMENT EN RÉGION

CHARLEVOIX

AUBERGE SUR LA CÔTE - LA MALBAIE ***

Petite, charmante et chaleureuse. Forfaits suggérés. 250, chemin des Falaises.

www.aubergesurlacote.com

1-800-853-3972

LE SABLON ***

à louer à St-Réné : 7 luxueux cottages au bord du fleuve, juste au pied du Domaine Forget, tout équipé, grand confort, internet sans fil, foyer, plage sur le site, location de kayak et pédalo à 2 mn., golf et Casino à 10 mn.

www.sabloncharlevoix.com

1-888-754-1551 (lun.-ven, 9 à 17h).

CHAUDIÈRE-APPALACHES

AUBERGE DES GLACIS ***

Forfait gastronomique avec croisière dans l'archipel de l'Isle-aux-Grues avec les Capitaines Lachance : 186\$/pers./occ. double. Autres forfaits disponibles : massage, thérapie, golf, musées et théâtre.

www.aubergedesglacis.com

1 877 245-2247

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

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

KINGSTON, ONTARIO

HOCHELAGA INN

une des belles auberges de Kingston. On retrouve dans le quartier historique de Kingston ce manoir de 21 pièces datant de 1879. Un paradis pour les voyageurs depuis 25 ans. À proximité de restaurant fine cuisine, théâtre, magasins et croisières sur les 1000 îles. À mi-chemin entre Montréal et Toronto, sur les berges du lac Ontario. Petit déjeuner, stat. et internet WiFi inclus.

www.hochelagainn.com CAA 1-877-933-9433

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 sans fil et plus encore! AAA et 3 diamants.

www.elmwood-resort.com

1 800 697-8566

OGUNQUIT RESORT MOTEL ***

Evadez-vous à la plus belle plage de Maine. Grande pisc., spa et gym. Chambres nouv. rénovées avec câble, mini frigo, accès sans-fil et HBO. Ch. à partir de 119\$ - 219\$ (jusqu'au 24 juin) avec peill-déj., appels locaux. Gratuit pour enfants de 12 ans et moins. Près du village, magasins, restaurants et plages. Aussi Jacuzzi et suites de 1 ou 2 ch. AAA ♦♦♦

www.ogunquitresort.com

1-877-646-8336

NEW-JERSEY, U.S.A.

COLISEUM OCEAN FRONT RESORT, WILDWOOD CREST

Bienvenue au bord de mer de Jersey, Ch. Confortables avec cuisinette. Suites pour grandes familles. Pisc., salle de jeu, pizzeria. Spéciaux d'été : 4 au 9 juillet : 5 nuits 749\$ - 9 au 16 juillet 7 nuits 999\$ - 18 au 23 juillet 799\$ - 22 au 27 août 699\$ - 29 août au 3 sept. 399\$. Pour 7 nuits en tout temps : 1199\$

www.coliseumoceanresort.com

1 866-SJ-BEACH 609 729-4444

La fine fleur des maîtres hôteliers



Charlevoix

La Pinsonnière ★★★★★

Vivez la vie de château à prix doux avec notre offre irrésistible 3 pour 2. Le chef vous dévoile ses plus grands secrets avec le forfait Aux Fourneaux ! Chambres enchantées avec foyer et baignoire à remous, restaurant gastronomique maintes fois primé, piscine intérieure et soins détente au spa. www.lapinsonniere.com 1-800-387-4431.

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec

Jean de Billy au 514-985-3456

jddebilly@ledevoir.com

PLAISIRS

TOURISME

À une heure de bateau de la côte Est australienne, Fraser Island est un eldorado pour amoureux de la nature. Pour les botanistes, géologues ou simples touristes, difficile de ne pas succomber au charme de la plus grande île de sable au monde. Ici, il suffit de creuser, le sable est partout sous nos pas, sur plus de 180 000 hectares.



Les dunes de Fraser Island, qui parsèment le paysage entre les forêts, font jusqu'à 240 mètres d'altitude.

MARIE-MORGANE LE MOËL

AUSTRALIE

Fraser Island, ou l'impression d'un rêve éveillé

MARIE-MORGANE LE MOËL

Fraser Island — Sur cette île au large du Queensland, en Australie, on passe de la forêt tropicale aux dunes. Avec l'impression de vivre un rêve éveillé. À une heure de bateau de la côte Est australienne, Fraser Island est un eldorado pour amoureux de la nature. Pour les botanistes, géologues ou simples touristes, difficile de ne pas succomber au charme de la plus grande île de sable au monde. Ici, il suffit de creuser, le sable est partout sous nos pas, sur plus de 180 000 hectares.

Mais qu'on ne se méprenne pas, on voit bien d'autres choses qu'un paysage désertique et lunaire. Étonnamment, une dizaine d'écosystèmes différents se juxtaposent à travers l'île, qui ne fait pourtant que 123 kilomètres du nord au sud, pour 22 kilomètres d'est en ouest.

Il a fallu des centaines de milliers d'années pour que se forme cette curiosité géologique, à mesure que les courants marins et les vents rapportaient du sable du sud-est australien. Aujourd'hui, les dunes — qui parsèment le paysage entre les forêts — font jusqu'à 240 mètres d'altitude.

Dans cette île où une centaine de personnes vivent à l'année, on se déplace en 4x4 seulement — ou à pied pour les randonneurs —, sur de mauvais sentiers de sable formés par les exploitants de bois au début du XX^e siècle. Au volant d'un engin vrombissant et cahotant, Peter Meyer, guide et photographe installé ici depuis 20 ans, prévient: «Il est toujours difficile de circuler. On fait 20 kilomètres en une heure, lorsque les conditions sont bonnes.»

Un premier arrêt s'impose au lac McKenzie, l'un des joyaux de l'île. L'effet est saisissant, et on aurait presque l'impression d'être plongé dans *Le voyage au centre de la terre* de Jules Verne, tant les couleurs sont féériques.

Le lac, de teinte turquoise, est entouré de sable blanc de silice pure. Mais attention, pas vaguement blanc. Totalement, réellement blanc. Sur ses rives, à l'ombre des arbres, des randonneurs se reposent, bercés par le chant des oiseaux.

Le lac McKenzie est le plus célèbre des quelque 100 lacs de Fraser Island. Mais il y a bien d'autres paysages à découvrir. Quelques kilomètres plus loin, nous traversons une forêt d'eucalyptus majestueux. Un peu plus tard, nous voilà au cœur d'une forêt humide tropicale. Pour protéger cette incroyable diversité, Fraser Island a été classée au Patrimoine mondial de l'humanité en 1992. Et le tourisme reste surveillé de près.

Alors, seuls deux centres pour vacanciers existent, les autres touristes pouvant opter pour du camping en pleine nature après avoir acheté un permis. Grâce à ces restrictions, la nature est presque intacte. Plus de 300 espèces d'oiseaux vivent ici, tout comme de nombreux reptiles. «On voit des pythons sur les chemins de temps à autre», avertit Peter.

Bientôt, sur la côte Est de l'île, la plage de 75 miles s'étend à perte de vue. Il y a très peu de nageurs car les requins sont fréquents et le courant est fort. Mais des dingos aux allures de loup apparaissent, curieux.

Fraser Island serait le seul endroit en Australie où l'on trouve encore cette race de chiens, préservés des croisements qui ont eu lieu sur le continent. Après une baignade dans l'une des criques pour se rafraîchir, il faut déjà reprendre la route.

Au retour, le soleil couchant se reflète sur la plage immense. «On roule sur le ciel!», s'exclame Peter. On ne commence à sortir du rêve qu'un plus tard, lorsqu'à la nuit tombée il est temps de reprendre le ferry qui mène vers Herve Bay, sur la côte.

En vrac
■ Fraser Island est accessible en bateau à partir de Herve Bay, à environ 300 kilomètres de Brisbane. Des vols réguliers circulent entre Brisbane et Herve Bay (une demi-heure de vol).
■ Hôtels: Kingfisher Bay Resort (sur la côte Ouest), www.kingfisherbay.com, Eurong Beach Resort (sur la côte Est), www.eurong.com.au.
■ Renseignements: www.australia.com/fr/destinations/icons/fraser_island.aspx, www.queenslandholidays.com.au/destinations/fraser-coast, www.fraserisland.net.

Collaboration spéciale

BULGARIE

SUITE DE LA PAGE D 1

■ À Sofia, le boulevard Vitocha et le Jardin municipal où se trouve le Théâtre national Ivan Vazov. Quelquefois, un air d'accordéon guide nos pas. Tout autour d'Alexandre Nevski se trouvent des tables couvertes des travaux réguliers des femmes bulgares: des dessus de table au point de croix brodés dans des couleurs rouges, bleues et or, ainsi que des napperons au crochet ou des *ichorapi*, ces grandes chaussettes de laine si souvent brodées au motif de la rose, incontournable du pays. Et la Place Slaveïkov, célèbre placette aux livres.

■ Les itinéraires dans les villages perchés des Rhodopes, les bords de mer quelquefois un peu désuets, les routes profondes, les odeurs des maquis et des fleurs...

Chaque coin de ce pays est comme un secret qui se dévoile, si on s'y arrête. Si on demande, si on chante... avec ou sans pope.

En vrac

■ Les principaux festivals bulgares... les festivals de jazz à Sofia, en avril et en mai; la Fête de la rose à Kazanlak, fin mai-début juin; le festival international de jazz à Bansko, en août; le festival de folklore à Bourgas, à la mi-

août; le Festival de folklore Pirin, à Sandanski. Le festival international de folklore de Koprivshtitza, créé en 1965 en honneur de Ljuben Karavelov, écrivain et révolutionnaire (1834-1878), a lieu tous les cinq ans et se déroulera cette année les 6, 7 et 8 août. Le 25^e Festival des arts Apollonia a lieu à Sozopol du 29 août au 5 septembre 2010.

■ Peu de compagnies en Europe louent leurs voitures pour aller en Bulgarie. C'est donc de Sofia que se font les réservations. En avion, de Paris, Bulgaria Air (www.air.bg), Air France et les compagnies *low cost*. En Bulgarie, on compte en levas. 10 \$CAN valent 15 levas.

■ La Bulgarie est connue pour son célèbre yogourt, son essence de rose, son miel, ses vins, ses plantes médicinales et ses eaux minérales thermales et curatives, dont celles de Bankya, Velingrad, Kyustendil, Sapareva Banya, Hissarya, Momin Prohod, Berkovitza, aux températures variant de 10 à 100 °C.

■ Les montagnes sont une des destinations qu'on aborde en été et en hiver pour les randonnées, le ski et les escalades. Les pics les plus élevés sont Mousala, dans la montagne de Rila, Vihren, dans le Pirin, Golyam Perelik, dans les Rhodopes, Botev, dans le Balkan, Cherni Vruh, dans le Vitocha situé à

environ 80 kilomètres de Sofia.

■ Le Danube (Dunav en bulgare) marque la frontière entre la Bulgarie et la Roumanie sur près de 500 kilomètres. Les principaux cours d'eau sont la Maritza, la Tundzha, la Struma, la Kamchiya, l'Iskar et la Yantra. Plus de 500 rivières complètent le décor nautique.

■ Les fameux «sables d'or» (*zlatni pyasatsi* en bulgare, *golden sands* en anglais) sont prisés pour des vacances au bord de la mer. Ce lieu de villégiature a pris le même nom que le parc national. Il est situé à environ 20 kilomètres de Varna, une ville qui compte de nombreux hôtels, restaurants, discothèques et ter-

rains de sport, et où chaque année se tiennent des événements sportifs et culturels.

■ Les villes touristiques les plus connues au bord de la mer Noire sont Nessebar, Sozopol, Varna, Bourgas et leur alentours, ainsi que la station balnéaire Slanchev Briag, la plage du soleil.

■ La Bulgarie possède le nombre de réserves de la biosphère le plus élevé dans le monde. De nombreux parcs naturels sont protégés, dont le plus ancien (1934) est celui de Vitosha. www.bg-parks.net.

■ Renseignements: www.bulgaria-france.net.

Collaborateur du Devoir



Un pope court par veaux et par vaux au monastère de Giginiski, en Bulgarie.

BULGARIE FRANCE

Bon voyage

NOUVELLE DESTINATION

AFRIQUE DU SUD

DANS TOUTE SA SPLENDEUR APRÈS LE MONDIAL

1^{er} au 23 novembre 2010

15 mars au 06 avril 2011

6351.00\$ (2 repas par jour)

DEMANDEZ LA BROCHURE AVEC L'ITINÉRAIRE COMPLET

Permis du Québec

**VOYAGES
CULTURELS
VIP**

3627, RUE SAINT-DENIS
MONTRÉAL, QC.
H2X 3L6
T. 514-844-0407 • 1-866-481-4425
WWW.VOYAGESCULTURELSVIP.CA

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

PLAISIRS



MENAHEM KAHANA AGENCE FRANCE-PRESSE

Un employé s'apprête à lancer une poignée d'olives dans son pressoir de pierre.

L'huile d'olive qui brûle les doigts

L'olivier, l'arbre sacré, est certainement celui qui représente le mieux notre civilisation. On le retrouvait initialement sur les pourtours du bassin de la Méditerranée, mais aujourd'hui on le voit un peu partout où la température le permet.

Longtemps l'huile d'olive fut réservée aux gens du Sud qui, tout comme pour les vins, étaient persuadés, dans chacun des pays où l'olivier pousse, de faire la meilleure huile d'olive qui soit. Bon gras, bon cholestérol mis en lumière par le régime crétois et la diète méditerranéenne.

Les pays producteurs, comme l'Espagne, à l'origine de 43 % de la production mondiale, l'Italie et la Grèce, ont vite senti le

L'huile d'olive est meilleure lorsque consommée fraîche dans un délai de deux à trois ans. Quelques exceptions d'huiles rares renfermant peu d'acidité peuvent se conserver jusqu'à cinq ans.

vent tourner en leur faveur pour commercialiser le produit miracle. Les cultivars diffèrent en fonction des pays, des climats. Et les méthodes de récolte, tout aussi multiples, se font concurrence, y compris avec les inconditionnels des méthodes traditionnelles, qui souhaiteraient pouvoir encore dire que leur huile est produite sur une meule de pierre, puis transférée dans des paniers d'osier (scourtins), et ce, jusqu'à la première fleur d'huile récoltée juste par pression naturelle de l'olive.

Au risque de vous décevoir, bien peu de moulins utilisent encore cette méthode archaïque et pas très hygiénique. Les temps ont changé et on sait, tout comme pour le vin, comment faire de la «bonne huile d'olive».

Des pays méconnus en matière de production oléicole réalisent des prouesses. Le Chili et l'Argentine sont des exemples du genre qui mêlent les cartes et les conventions des grands joueurs de la planète. Des millions de dollars sont en jeu, pour un produit-vedette que le monde s'arrache.

Faire de la bonne huile d'olive coûte cher. Il faut entre cinq et sept kilos

d'olives pour produire un litre d'huile extra-vierge. L'acidité de cette huile se calcule en acide oléique et doit se trouver en dessous de 1 %.

Le degré de maturation des olives et la rapidité de la transformation du produit vers le moulin sont des facteurs déterminants pour obtenir une huile de qualité.

Tout comme les cultivars, qui varient d'un pays à l'autre en fonction de leur adaptation, tant climatique que géologique, et aussi en

grosneur. La première pression, que favorise le conseil oléicole et son siège social qui se trouve à Madrid, en Espagne, refuse désormais l'appellation de «première pression à froid» souvent utilisée comme un élément de publicité.

Une nomination qui répondait jadis à un certain besoin des producteurs qui souhaitaient différencier leurs huiles extra-vierges des huiles dites raffinées et chauffées.

Depuis plusieurs années, la grande distribution s'est emparée du produit en jouant elle aussi sur son caractère «bon pour la santé». De nouveaux joueurs, voire des faussaires, s'affairent à vendre des produits médiocres, parfois des mélanges aux origines douteuses et à des prix qui ne répondent en rien au cours mondial de l'huile d'olive. Il s'agit souvent de produits déclassés par des coopératives, de fonds de lot ou encore d'huiles dont la date de péremption est presque arrivée, vendus sous des étiquettes attrayantes.

Par exemple, de l'huile d'olive se retrouve sur les marchés de commercialisation de masse avec souvent une fausse information quant à son lieu réel d'origine.

Le Maroc, la Tunisie et l'Espagne, pour ne citer qu'eux, vendent des surplus d'huile d'olive à leurs voisins qui, sans être inquiétés, réusissent le produit sous leurs marques avec l'origine de l'acheteur. Une pratique qui contrevient aux règles du Service des fraudes et qui



GÉRARD JULIEN AGENCE FRANCE-PRESSE

Faire de la bonne huile d'olive coûte cher. Il faut compter entre cinq et sept kilos d'olives pour donner une bouteille d'un litre d'huile extra-vierge.

est passible d'amendes sévères.

Plus grave encore, des huiles dites lampantes ou de grignons d'olive, interdites dans plusieurs pays pour la consommation alimentaire, sont vendues en toute liberté, à petits prix et pour usage domestique. Des cas d'intoxication ont déjà été révélés, qui ont causé dans les années 90 en Espagne des dizaines de décès.

Quoi acheter ?

Attention aux arnaques qu'annoncent des prix trop bas, des marques «maison» ou encore des étiquettes sans renseignements: il y a des indices de confusion ou carrément de tromperie à l'encontre des consommateurs. Le lieu d'origine de la production, du moulin,

le nom du domaine ou du propriétaire doivent apparaître, tout comme l'année de récolte ou de péremption.

À la différence de certains vins qui se conservent et qui peuvent se bonifier en vieillissant, l'huile d'olive est meilleure lorsque consommée fraîche, dans un délai de deux à trois ans. Quelques exceptions d'huiles d'olive rares renfermant peu d'acidité peuvent se conserver jusqu'à cinq ans.

Les critères d'achat sont les mêmes que pour le vin. Contrairement aux mythes, l'huile d'olive est aussi une huile à cuisson qui supporte le mieux, parmi les huiles en général, le point de chauffe. L'huile que vous aimez n'est pas forcément celle du voisin.

Certains préféreront les huiles plus herbacées, au goût de pomme verte, de tomate ou d'artichaut, alors que d'autres pencheront pour des huiles plus grasses, plus douces, qui goûtent l'amande, le poivron ou encore l'olive mûre. Dans tous les cas, l'huile d'olive ne doit jamais être rance ni présenter de défauts, comme un goût de métal, de cuir ou de bois. La fraîcheur en bouche de l'olive doit bien ressortir.

Deux écoles de pensée s'affrontent parmi les producteurs soucieux de bien présenter leurs produits. L'une souhaite faire voir le produit et le conditionne dans des bouteilles de verre transparent. L'autre a pour souci premier de protéger l'huile d'une oxydation précoce causée par le soleil. Pour cela, certains vont utiliser des bouteilles teintées. La couleur d'une huile n'est en rien un défaut ou un critère de qualité. Très longtemps le consommateur non aguerri achetait des huiles plus vertes en pensant qu'elles étaient de meilleure qualité. C'est faux; la couleur olive vient du fait que les olives pressées sont plus vertes, tout simplement.

Le prix n'est pas non plus forcément représentatif de la qualité de l'huile d'olive, mais il peut représenter la rareté du produit, les difficultés d'accès, une récolte à la main, ou encore la notoriété du producteur.

On ne peut guère s'attendre à payer une bouteille de 750 ml de bonne huile d'olive sous la barre des 13 \$ à 15 \$. Certaines huiles en Europe sont désormais vendues trop cher et demeurent des produits régionaux ou particuliers réservés à une élite.

L'huile d'olive est un produit qui plaît et qui plaira encore plus dans le futur. Pour le moment, et mis à part les Japonais, les Asiatiques en général consomment peu d'huile d'olive, un nouveau marché qui s'ouvre et qui pourrait bien changer la donne sur l'échiquier mondial de l'olivier et faire encore grimper les prix.

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 Crème froide de brocoli à l'huile d'olive

- 500 g de brocoli
- 2 échalotes hachées
- 1 gousse d'ail hachée
- 50 g de feta de brebis
- 125 ml d'huile d'olive
- 125 ml de crème
- 30 ml de coriandre hachée
- Sel et poivre au goût

Blanchir les brocolis à l'eau bouillante durant 3 minutes puis refroidir aussitôt. Mélanger le tout au robot et ajouter l'huile d'olive et la crème. Assaisonner et servir très froid. On peut détendre la crème avec un bouillon de légumes ou de volaille.



RAYMOND ROIG AFP

BIBLIOSCOPE

CUISINER AVEC LE SIROP D'ÉRABLE DU QUÉBEC

Anne Fortin, les éditions Cardinal, 142 pages, 2010

Un livre qui représente bien notre produit alimentaire vedette au Québec, l'érable. À travers l'ouvrage, l'auteure présente des créatifs de la route de l'érable qui partagent avec elle leurs secrets de l'érable et surtout leurs recettes favorites. De très belles photographies viennent étayer l'ouvrage et nous font partager ce bonheur sucré toute l'année.



JARDINS

La semaine du jardinier

■ Samedi 3 juillet – Saint-Thomas. Le Canada ne fait pas partie de la compétition de la Coupe du monde... mais il fournit les semences! Plus de 3000 sacs de graines de gazon en provenance de l'entrepôt de Winnipeg de l'entreprise Pickseed ont été envoyés en Afrique du Sud. Devinez quelles variétés de graminées constituent le mélange gagnant de la pelouse du stade! www.pickseed.com

■ Dimanche 4 juillet – Saint-Florent et Sainte-Berthe. Si les hannetons viennent cogner à vos fenêtres, c'est qu'ils sont attirés par la lumière. Éteignez toutes les lumières du jardin et tirez les rideaux. Faites-le savoir à vos voisins... Sinon... Vous aurez été avertis!

■ Lundi 5 juillet – Saint-Antoine. Dix pour cent des plantes existant sur cette planète poussent en Afrique du Sud, soit près de 24 000 espèces (comparativement à 2800 au Québec, Flore, Marie-Victorin). Vous en connaissez déjà quelques-unes, par exemple le géranium (*Pelargonium*), le gerbera, le glâleul, le freesia, le gazania, le véritable amarillis, l'agapanthe.

■ Mardi 6 juillet – Sainte-Mariette. Le royaume floral du Cap s'étend de Cape Town à Port Elizabeth; il est de loin le plus petit des royaumes floraux, mais c'est celui qui présente la plus grande diversité botanique: 8700 espèces de végétaux sur une superficie d'à peine 90 000 km². Le taux d'endémisme s'élève à 68 %, ce qui est exceptionnel.

■ Mercredi 7 juillet – Saint-Raoul. Originaire de l'Afrique du Sud, le géranium rosat, *Pelargonium capitatum*, peu florifère, est utilisé pour son parfum. Lorsqu'on froisse ses feuilles, il s'en dégage un parfum de rose... Mais il vous faudra 100 kilos de feuilles et de tiges pour obtenir 100 ml d'huile...

■ Jeudi 8 juillet – Saint-Thibault. Pour leur parfum, ma préférence va, entre autres, au *Pelargonium* «Grey Lady Plymouth», élégant, lumineux avec son contour de limbe à marge blanche, au *P. odoratissimum*, qui évoque irrésistiblement la pomme verte, au *P. quercifolium*, au parfum de garigue, au *P. crispum* «Variegatum», qui sent le citron et, plus rare, au *P. grossularioides*, au très dépayçant parfum de bonbon et de noix de coco...

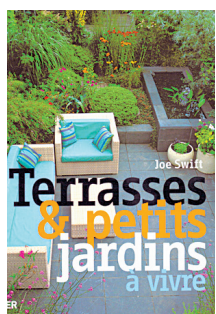
■ Vendredi 9 juillet – Sainte-Amandine. À Québec, j'ai des jardins plein la tête! Parcs du Bois-de-Coulonge, des Champs-de-Bataille, de la villa Bagatelle, du domaine Maizerets, du jardin Roger-Van den Hende et de l'Aquarium. Cet été, faites comme moi... partez à la découverte des 20 plus beaux jardins du Québec! www.jardinsduquebec.com.

Pour votre bibliothèque

Cet hiver, rue Jacob à Paris, où siège la mythique librairie La Maison rustique, j'ai découvert dans les rayons ce livre de Joe Swift, paysagiste anglais de renom (qui participe à l'émission très populaire de la BBC *Gardeners' World*), dont l'édition originale anglaise a pour titre *Joe's Urban Garden Handbook*.

La traduction en français par Catherine Delvaux pour les éditions Ulmer commence comme ceci: «La vie est trop courte...» Rapidement, je fus séduit! Vous avez un petit jardin en ville? Une cour? Une terrasse, voire un balcon? Vous aimez les aménagements paysagers contemporains? Alors, sans aucun doute, ce livre vous est destiné, car ses 176 pages sont une mine d'inspiration pour créer un environnement de rêve.

TERRASSES ET PETITS JARDINS À VIVRE
Joe Swift
Éditions Ulmer, 2009, 176 pages



Les lys hybrides de la série Tiny. Les lys aiment les sols maintenus humides, mais non détrempés, et adorent être baignés de soleil.

PHOTOS JEAN-CLAUDE VIGOR

Le temps des lys

Depuis quelques années, les producteurs de plantes à bulbes offrent leurs nouveautés en potées fleuries, car la vente printanière des bulbes d'été ne permet pas toujours à l'amateur de se faire une idée sur les qualités culturelles et esthétiques des plantes.

Même si une photo vaut mille mots, dit-on, le sachet rempli de sciure de bois ou de tourbe blonde dissimulant un bulbe endormi qui est commer-

cialisé au début du printemps ne révélera sa beauté que quelques mois après sa plantation. Acheter les lys en pot et en boutons, d'où pointe au moins une fleur, permet de vérifier l'exactitude du cultivar.

Les lys asiatiques sont le résultat de divers croisements entre espèces principalement asiatiques, d'où leur nom, ce qui leur donne cette robuste des tiges et cette facilité de cultu-

re. Leurs fleurs sont dressées, avec des teintes toutes plus incroyables les unes que les autres. Leur floraison luxuriante s'étale sur plusieurs semaines.

Les hybrides de la série «Tiny» à tiges courtes (de 30 à 40 cm) ont été développés aux Pays-Bas pour la culture en contenants. En voici quelques-uns: «Tiny Bee» jaune, «Tiny Tino» orange, «Tiny Ghost» pourpre, «Tiny Hop» rouge, «Tiny Icon» rose, «Tiny Nanny» blanc, «Tiny Puppet» rouge foncé, «Tiny Sensation» jaune marbré de

marron, «Tiny Skyline» orange et «Tiny Todd» rose pâle.

Les lys asiatiques peuvent rester toute la saison dans leur contenant ou être transplantés en pleine terre ou en vasque.

Ils sont peu exigeants quant au sol (pH 6 à 6,5), mais il faut s'assurer d'un bon drainage; vous pouvez l'améliorer avec un apport de sable grossier auquel vous ajouterez un tiers de compost. Les lys aiment les sols maintenus humides, mais non détrempés.

Une bonne fertilisation po-

tassique, comme un engrais à tomates, assure la qualité et la santé du bulbe.

Ces plantes préfèrent le soleil du matin; elles ont besoin d'au moins six heures de bonne luminosité par jour. L'automne venu, transplantez-les dans le jardin, ou hivernez les pots dans un endroit enneigé bien recouvert de feuilles.

■ Vous aimeriez que je traite d'un sujet en particulier... Vous désirez que je réponde à votre question... Vous acceptez que le jardinier prenne son temps... Écrivez-moi: jeanclauddevigor@videotron.ca.



JEAN-CLAUDE VIGOR

Des insectes aux petits soins du jardin

Certains centres de jardinage nous proposent depuis quelques années des œufs ou larves d'insectes bénéfiques pour nos jardins. Faciles à installer, dès que les conditions d'éclosion seront réunies, les petits parasites ou prédateurs iront chercher leur nourriture; c'est le cas pour ces *Trichogrammes brassicae*, de minuscules petites guêpes encore plus petites que des pucerons, que j'ai installées dans mon potager afin d'enrayer une infesta-

tion de chenilles. Cela m'a coûté moins de 10 \$.

AEF Global commercialise sous le nom de commerce de Bioprotec plusieurs insectes bénéfiques, comme un parasite qui s'attaque aux chenilles qui logent dans les arbres fruitiers. Il faut donc bien s'informer, car si l'utilisation de la lutte biologique est récente chez les amateurs de jardinage, il y a bien longtemps qu'elle se pratique dans les serres de plantes ornementales et légumières du Québec.

Je vous invite à les réclamer, car plus ces produits seront demandés, plus l'offre sera élargie à d'autres prédateurs. Pour les trouver dans un centre de jardinage, comme ils doivent être conservés au froid, en dormance, il faut chercher le réfrigérateur. J'ai trouvé ces insectes bénéfiques au centre de jardinage de la Pépinière Saint-Paul-d'Abbotsford.

Pour connaître les produits et les commerçants qui les distribuent: www.aefglobal.com.



Sur ce petit carton, plus de 3000 œufs de *Trichogrammes* vont éclore et parasiter les chenilles voraces.

Pierre qui roule n'amasse pas mousse

Pour mettre en valeur ce petit conifère, un *Juniperus chinensis* «Gold Lace» P.P.# 8202 à croissance assez lente, résistant semble-t-il à l'appétit des chevreuils, il me fallait trouver une grosse pierre afin de lui recréer un environnement harmonieux.

Mais comment faire pour que cette pierre devienne mousse et donner l'impression d'avoir toujours été là? Choisir une mousse qui, de préférence, pousse dans des conditions de grande luminosité, si bien sûr c'est le cas. Les mousses se développant sous une ombre moyenne ou forte ne supporteront pas un environnement plus ensoleillé. Ensuite, faire sécher la mousse et la broyer légèrement. Puis la mélanger à du yogourt, ou à de la bière riche en houblon. Il suffit ensuite d'appliquer le mélange avec un pinceau.

Par la suite, un arrosage doux et régulier est impératif, afin que la mousse colonise la pierre. On ne réussit pas toujours ce



Superbe *Juniperus chinensis* «Gold Lace».

mariage pierre et mousse. J'ai déjà cultivé de la mousse sur un paillis de pruche, puis installé le tout sur les pierres. Cette méthode, comme celle de la barbotine, est plus simple. Préparez une barbotine avec un mé-

lange d'argile et d'eau afin que le mélange adhère bien à la pierre; en appliquant un bon centimètre; ensuite, déposer délicatement les plaques de mousse fraîche sur la pierre. Maintenir humide.

Escapades

ESTIVALES

LAURÉAT RÉGIONAL
LES GRANDS PRIX DU TOURISME QUÉBÉCOIS 2010

LAURÉAT NATIONAL
LES GRANDS PRIX DU TOURISME QUÉBÉCOIS 2008

AUBERGE DES Glacis
☆☆☆

Offrez une aventure gastronomique inoubliable... à une heure de Québec
Plusieurs certificats-cadeaux disponibles

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

POUR ANNONCER DANS CE REGROUPEMENT, COMMUNIQUEZ AVEC JEAN DE BILLY AU 514 985-3456 OU JDEBILLY@LEDEVOIR.COM