

Habitation et Tourisme



VOLUME 2 NUMÉRO 43 | SAMEDI 3 JUILLET 2004

ENTRETIEN DES ARBRES

Un travail pour les élagueurs

Trois-Rivières



MARIE-CLAUDE BOILEAU

La tâche peut paraître laborieuse, mais entretenir un arbre n'est pas si compliqué. Armé d'un sécateur, il suffit de couper les branches mortes. On peut également faire appel à un élagueur, c'est-à-dire un spécialiste dans l'élagage.

Élaguer est le terme exact pour définir le dépouillement d'un arbre de ses branches inutiles qu'il soit un feuillu ou un conifère. Un élagueur doit couper les branches mortes ou superflues d'un arbre en plus d'éclaircir l'intérieur de la cime pour laisser pénétrer la lumière. Pour ce faire, il utilise un sécateur, une petite égoïne en forme de banane, et une scie légère.

Le moment précis dans l'année pour élaguer un feuillu ou appeler un élagueur importe peu. «De façon générale, la période de l'élagage ne dérange pas. Le plus important est de procéder à la bonne coupe au bon endroit afin

de ne pas endommager l'arbre», affirme André Robitaille, arboriculteur pour Service d'Arbres Robec. Toutefois, certains végétaux nécessitent un élagage pendant une phase de l'année afin de ne pas nuire à leur croissance. «Pour les conifères, il est préférable de les tailler pendant les mois de juillet ou d'août. Pour tous les arbres fruitiers, il faut agir à la fin du mois de février et durant le mois de mars», conseille Chantal Brière, paysagiste chez Jean-Louis Brière et fils inc.

Néanmoins, Dame nature joue aussi un rôle dans l'élagage. La pluie, le vent et la neige peuvent abîmer un arbre. «Une tempête de neige au mois de décembre dernier a provoqué le bris de plusieurs branches de pins blancs. Nous avons reçu de nombreuses demandes pour élaguer ce type d'arbres depuis le début de l'année.»

Conseils pratiques

M. Robitaille note que les frênes, les tilleuls, les chênes et plus particulièrement les érables argentés sont des espèces d'arbre très présentes en Mauricie. Ils embellissent un terrain, mais il faut



PHOTO: STÉPHANE LESSARD

Pour travailler en hauteur, un élagueur doit attacher la corde de sécurité de son harnais dans une fourche de l'arbre afin d'y travailler en toute sûreté.

faire attention à l'endroit où on les plante. «Ce n'est pas toujours facile de prédire correctement l'étendue que prendra un arbre. Il est recommandé de placer un arbre loin des fils électriques ou d'une maison parce que certaines espèces croissent et développent de grosses racines qui peuvent nuire», informe M. Robitaille.

D'après la paysagiste de chez Jean-Louis Brière et fils, il est préférable de ne pas planter de peuplier. «Ce sont des arbres dont la longévité est courte et qui cassent facilement. De plus, leurs racines peuvent devenir envahissantes et nuisantes», avertit Mme Brière. Elle conseille de planter des bouleaux «parce que leurs racines ne risquent pas

d'abîmer la fondation de la maison ou la piscine.»

Cumulant 25 années d'expérience comme arboriculteur, M. Robitaille a constaté que les Mauriciens ont la fâcheuse habitude d'ététer leurs arbres. «Les gens veulent réduire la grosseur de leurs arbres en coupant la cime. Or, cette pratique est néfaste et les conséquences ne surviennent que trois à cinq ans plus tard», explique-t-il. L'étiage des arbres entraîne une diminution de l'espérance de vie de l'arbre. Dans certains cas, étiager un arbre, tout comme une mauvaise coupe, provoque l'apparition de moisissure et celle-ci amène des maladies ou la mort d'une partie de l'arbre. Il faudra alors la recouper.

Formation: élagueur

Élaguer un arbre n'est pas toujours une tâche simple. Il faut connaître diverses techniques comme celle pour monter aux arbres. Les élagueurs utilisent des échelles pour un arbre dont les branches sont placées en hauteur. Ils peuvent alors adosser leur échelle sur le tronc de l'arbre.

Dans le cas où les branches sont basses, l'élagueur doit escalader l'arbre afin d'accrocher la corde de sécurité de son harnais dans la fourche de deux branches. «Le plus difficile pour un élagueur est de monter sur un vieux arbre parce que les branches sont sèches et cassantes. Il faut donc qu'il s'attache à plusieurs branches», explique Mme Brière.

Un cours est offert dans trois centres de formation professionnelle au Québec.



PHOTO: STÉPHANE LESSARD

Un élagueur ne fait pas que couper des branches mortes. Il peut aussi tailler un arbuste et lui donner une forme. Pour ce faire, il coupe les pousses de printemps.



PHOTO: STÉPHANE LESSARD

Après avoir élagué les branches inutiles ou mortes d'un arbre, l'élagueur broie les branches coupées.

PARTAGEZ VOS PROJETS D'HABITATION

Vous avez entrepris de rénover? Votre jardin est une réussite? Vous êtes bricoleur? Vous êtes fiers des travaux que vous avez exécutés?

Communiquez avec nous. Nous pourrions raconter votre histoire à nos lecteurs.

Communiquez avec Céline Parent au (819) 376-2501 (poste 276)

Par courriel: cparent@lenouvelliste.qc.ca

Par la poste: 1920, rue Bellefeuille, Trois-Rivières, G9A 5J6

Faites vos frais cet été!

FUJITSU

LE CLIMATISEUR le plus fiable sur le marché avec le meilleur rapport qualité-prix.

PLUS DE 3000 UNITÉS INSTALLÉES EN RÉGION DEPUIS 8 ANS.



AubinPélissier

205, rue Godin, Trois-Rivières
Téléphone: 376-3725 | Télécopieur: 376-8401

aubinpelissier.com Licence: RBQ: 8100-9292-47



Maison et jardin

Les tendances dans le bouquet de la mariée

La maître fleuriste européenne Gisèle Blumstein présente les nouveautés

MARIE-JOSÉE MONTMINY
Nicolet

Les mariées avant-gardistes en quête de nouveauté peuvent compter sur une alternative au traditionnel bouquet de noces «en boule» ou celui en cascades à la Lady Diana. Les tendances européennes, telles que démontrées par la maître fleuriste française Gisèle Blumstein, laissent place à une créativité conjuguant fluidité et expression.

Les tendances européennes dans le bouquet de la mariée intègrent l'élément bijou. Des perles et des fils rappelant le collier sont incorporés dans ces oeuvres qui relèvent davantage de la création artistique que du bouquet comme accessoire ornemental. D'ailleurs, les bijoux faits de fleurs sont aussi en vogue, dans cet amalgame de délicatesses florales décoratives.

Contrairement aux bouquets traditionnels de type américain ou anglais où la tige est cachée sous la concentration de fleurs, les bouquets européens 2004, dépouillés, sont parfois structurés à même la tige

Gisèle Blumstein offre de la formation un peu partout dans le monde, de Taïwan au Texas, en passant par Nicolet, à l'École d'agriculture, où elle était en visite récemment pour une deuxième fois. En 2002, la maître fleuriste avait offert une formation de perfectionnement en art floral pour les enseignants de huit commissions scolaires du Québec dans lesquelles on enseigne la fleuristerie.

Il y a deux ans, les enseignants avaient pu s'initier aux techniques d'arrangement zen, de bouquet dit «coup de coeur», d'arrangement permanent et de bouquet de la mariée. Cette année, la formation était centrée sur le bouquet de la mariée. Des fleuristes, dont d'anciens élèves de l'École d'agriculture de Nicolet, pouvaient aussi se joindre aux enseignants pour les séances de perfectionnement.



PHOTO: SERGE NOËL

Les bouquets arceaux se tiennent avec une poignée, et une autre variante se porte sur l'épaule, un peu comme une écharpe.

Les tendances

Les créations européennes laissent beaucoup de place aux tiges. Contrairement aux bouquets traditionnels de type américain ou anglais où la tige est cachée sous la concentration de fleurs, les bouquets européens 2004, dépouillés, sont parfois structurés à même la tige. La tige des lys Callas, par exemple,

peut servir de structure à une création sphérique soutenue par des fils métalliques.

Une petite lumière peut aussi être intégrée à ce qui ressemble à une coupe de globe terrestre végétale ou à un petit nid. La tige et la verdure prennent plus de place que la fleur comme telle, pour un effet de dénuement sophistiqué. On est loin des gigantesques bouquets chargés évoquant plus l'avalanche de



PHOTO: SERGE NOËL

Gisèle Blumstein, maître fleuriste française, était de passage à l'École d'agriculture de Nicolet pour démontrer les techniques derrière les nouvelles tendances européennes dans le bouquet de la mariée.

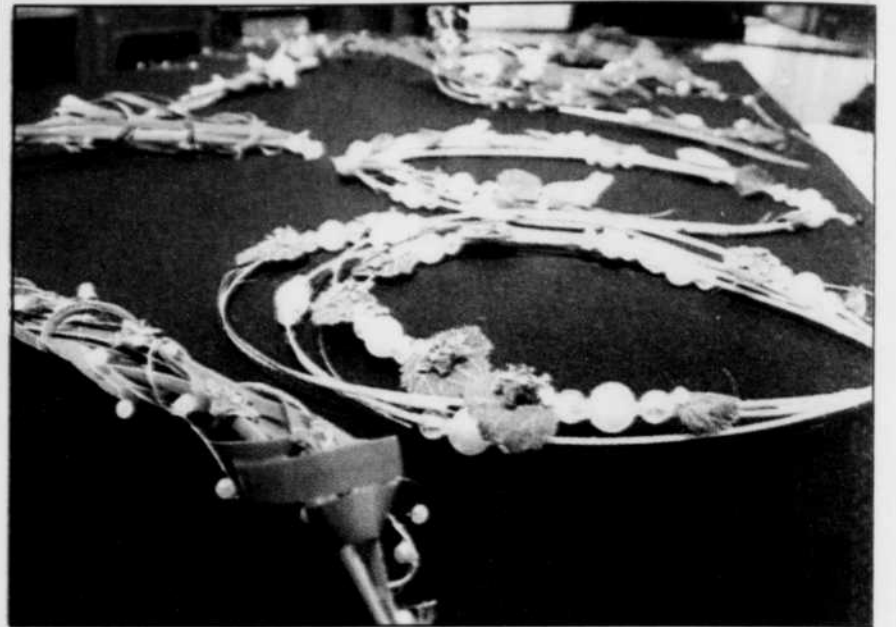


PHOTO: SERGE NOËL

La mode européenne propose aussi des bijoux faits de fleurs. Tiges végétales, fil, perles et petites fleurs s'amalgament pour devenir des colliers, parures de tête ou boutonnières.

fleurs que le discret complément à la robe blanche.

Louise Perreault, enseignante en fleuristerie à Nicolet, remarque que la tendance européenne «est beaucoup plus fluide, légère». «C'est plus un art, c'est plus travaillé», commentait-elle en regardant Gisèle Blumstein travailler. Mme Perreault voit un grand changement entre ces bouquets artistiques et ceux, plus compacts auxquels on est habitués au Québec.

«Les fleurs sont plus serrées, plus mises en masse, de sorte qu'on ne voit plus quelles sortes de fleurs sont dans le bouquet, parce qu'on ne voit que la forme», décrit l'enseignante pour illustrer le traditionnel bouquet de la mariée de tendance américaine. «Il faudrait dire aux gens que Martha Stewart, c'est dépassé», a lancé une autre enseignante qui assistait à la formation.

«La fleur est plus expressive, elle est travaillée avec mouvement et aération. Le relief est important. Il y a beaucoup de collage. On défait les fleurs. On n'est pas habitués à ça», analyse Mme Perreault en observant les créations de Gisèle Blumstein.

La façon de tenir un bouquet est évidemment influencée par la forme

qu'il prend. Encore là, les Européens y vont d'avant-garde et déconstruisent les traditions et les évidences. Les bouquets arceaux se tiennent avec une poignée, et une autre variante se porte sur l'épaule, un peu comme une écharpe.

Les bijoux

La mode européenne propose également la confection de bijoux et de parures à base de végétaux. De délicats colliers ou encore des boutonnières pour hommes sont ainsi créés à partir de tiges, de fils, de perle et de roses, par exemple. Selon Mme Perreault, ces accessoires peuvent s'incorporer ici aux tenues de bals des finissants, une tradition moins ancrée en France qu'en Amérique.

Des formations de perfectionnement comme celle offerte par Gisèle Blumstein favorisent l'intégration de nouvelles tendances dans les modes québécoises. «Parfois, on voit des nouvelles choses dans les catalogues, mais on ne sait pas comment on peut les faire. Avec les formations, on peut apprendre les techniques et les proposer dans l'industrie», considère Louise Perreault. ●

En amour avec son jardin depuis 25 ans

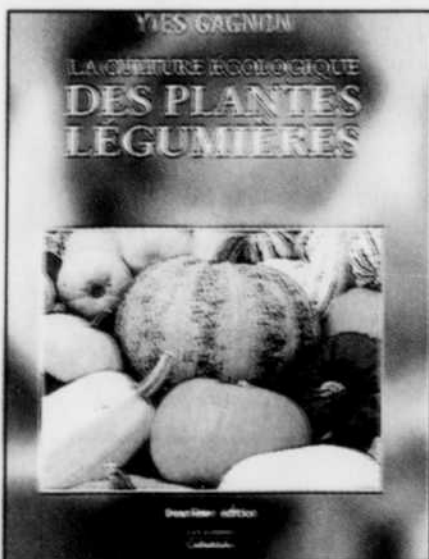
Yves Gagnon publie la deuxième édition de *La culture écologique des plantes légumières*

BRIGITTE TRAHAN
Saint-Didace

Situés aux frontières de la MRC de Maskinongé, à Saint-Didace, les Jardins du Grand-Portage célèbrent un quart de siècle d'existence cette année. Ce site enchanteur, aménagé avec amour par le couple Diane McKay et Yves Gagnon, est devenu à la fois un site touristique pour les amateurs de jardinage mais aussi un lieu d'expérimentation où triomphe le concept de culture écologique.

Dans le cadre de cette année importante pour l'entreprise familiale, Yves Gagnon publie la deuxième édition de son dernier ouvrage qui saura guider pas à pas tous les amateurs de jardinage désireux de réussir leur entreprise sans le secours des pesticides, engrais chimiques et autres inventions modernes.

Intitulé *La culture écologique des*



plantes légumières, le guide de 296 pages avait déjà été publié aux Éditions Colloïdales en 1998. Le voici qui revient cette année en version corrigée, étoffée et révisée, illustrée de nombreuses photos couleurs permettant l'apprentissage des principaux ravageurs du potager. Il est le fruit de quatre années d'ouvrage et de recherches pour Yves Gagnon qui détient déjà une réputation enviable d'enseignant et de vulgarisateur dans le domaine de la culture écologique.

Pour chaque légume, il prend le lecteur par la main et montre le chemin de la réussite. Tout d'abord, il enseigne les propriétés et valeurs nutritives des plantes potagères. Après avoir fait la nomenclature des divers cultivars sur le marché, il élabore sur les conditions idéales de culture qui doivent être fournies à chaque plante, allant même jusqu'à en expliquer les modes de propagation.

Depuis plusieurs années, en effet, les Jardins du Grand-Portage se concentrent sur la production de semences biologiques. Ne gardant rien dans le secret, Yves Gagnon a eu la bonne idée de partager ses connaissances à ce chapitre avec ceux et celles qui voudraient démarrer leurs propres plants en serre au printemps à partir de leurs légumes de l'année précédente.

Autre élément intéressant, l'auteur s'attarde à deux des conditions de base de la culture écologique, le compagnonnage et la rotation des cultures. Par exemple, si l'on plante des tomates dans un secteur donné du jardin, il ne faudra planter aucun légume de la famille des solanacées dans ce secteur pendant quatre ans (ex.: patates) au risque de voir apparaître des maladies.

Le lecteur sera heureux de trouver aussi, dans l'ouvrage d'Yves Gagnon, des conseils pratiques pour la conservation et la récolte. Ces éléments encou-

ragent beaucoup le jardinier à expérimenter de nouvelles cultures. Si le lecteur désire faire l'essai de quelque chose d'exotique (la culture des arachides, par exemple) il trouvera toutes les informations utiles provenant d'expériences réalisées au Québec. On peut aussi apprendre à faire de la tisane de chicorée, une boisson qui ressemble beaucoup au café.

Parfois, les conseils d'Yves Gagnon sont d'un réalisme déconcertant. Il rappelle, par exemple, que le plus grand ravageur du tournesol est l'écureuil et que le meilleur moyen de le contrôler est un bon chat ou un bon chien, à condition qu'il soit vigilant...

Finalement, pour souligner ses 25 ans, l'entreprise Les Jardins du Grand-Portage offre aux visiteurs une table gourmande doublée d'une visite guidée, sur réservation, les 17, 18, 24, 25 et 31 juillet ainsi que les 1er, 7, 8, 14 et 15 août. ●

Plus de
 10 000 \$
 ou un prix hebdomadaire de
 500 \$

C'est le temps de jouer à la **super promotion**

Vous pourriez gagner

le gros lot de **10 000 \$**

ou un prix hebdomadaire de **500 \$**

En tout **15 000 \$**
en argent à GAGNER

du 14 juin au 27 août

Tous les détails et bulletin de participation chaque lundi dans

Le Nouvelliste
LEADER DE L'INFORMATION RÉGIONALE

Tourisme

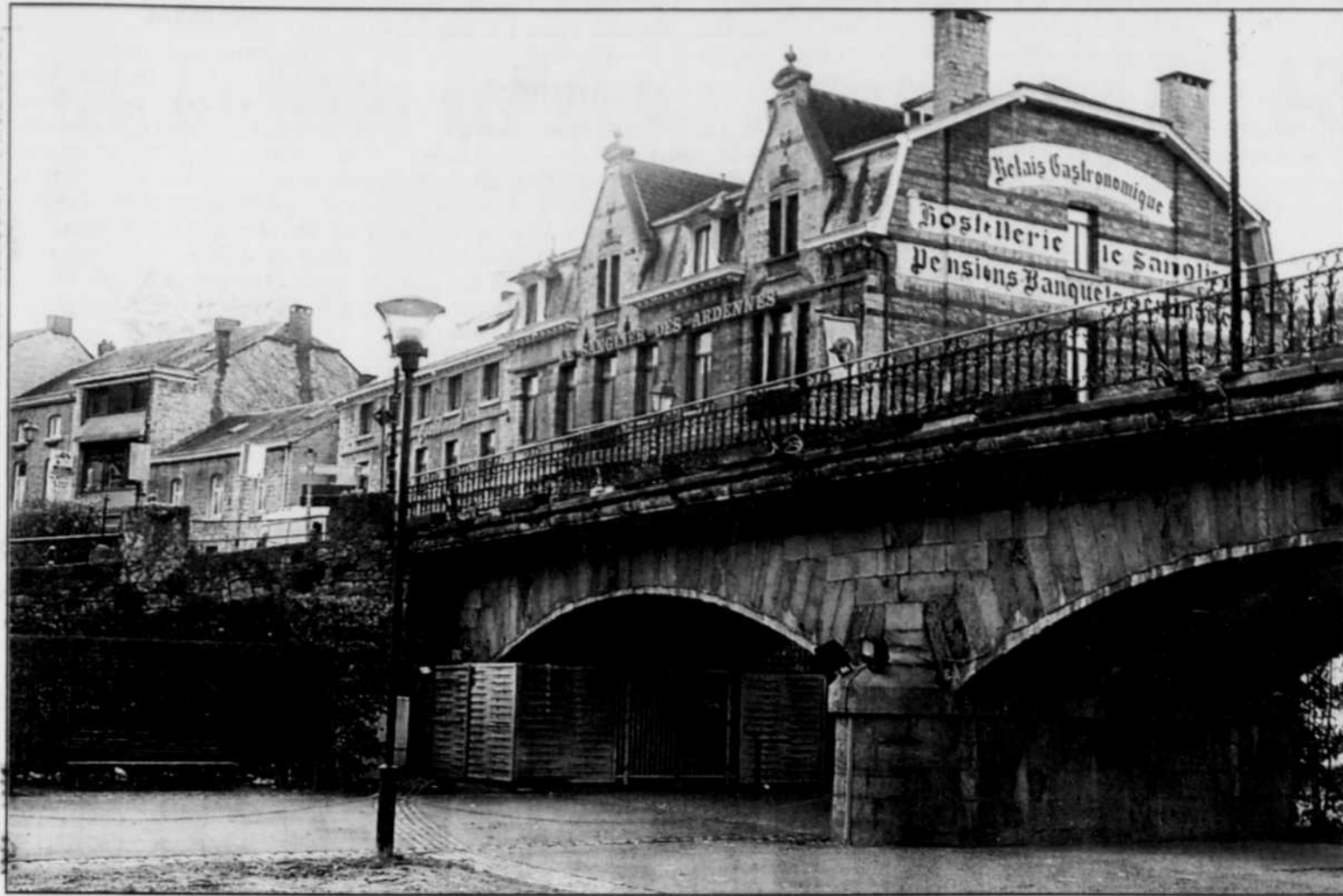


PHOTO: ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Durbuy a acquis le statut de ville en 1331, grâce à une ordonnance de Jean de Bohême.

La plus petite ville du monde

RUDY LE COURS
La Presse

Tandis que le Québec se remet avec peine des résultats des référendums sur les défusions, il y a des lieux sur cette merveilleuse planète où on aime en grand voir petit.

Durbuy, au cœur de la Wallonie, par exemple, a fait de sa taille lilliputienne un emblème colossal pour attirer le touriste.

La ville compte 400 habitants, l'équivalent de par chez nous d'un hameau. Mais c'est là un bien mauvais repère, car Durbuy est une ville à part entière, riche d'une histoire des plus singulières et d'un présent fort séduisant.

Depuis 1331 en fait, soit cinq siècles avant la création du royaume de Belgique et 311 ans avant la fondation de Ville-Marie par Paul de Chomedey de Maisonneuve, Durbuy a acquis le statut de ville grâce à une ordonnance de Jean de Bohême.

À l'époque, ce n'était pas une mince affaire car cela signifiait avoir une cour de justice, une dimière (l'ancêtre des banques) et un grenier pour y stocker le blé. Qui plus est, pendant des années, on y a même battu monnaie, le patar, avis aux numismates.

La ville a été érigée le long de l'Ourthe, affluent de la Meuse au cours sinueux, exploitée aujourd'hui pour la pratique du canoë.

Le bourg d'origine reste encore bien reconnaissable même si l'enceinte a été depuis longtemps démolie. On en remarque encore quelques vestiges le long de la muraille du château d'Ursel toujours habité qui surplombe



PHOTO: ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Les vieilles maisons sont de pierres grises de schiste et de calcaire. Certaines sont riches d'histoire, voire de légende.

la ville.

Les vieilles maisons sont de pierres grises de schiste et de calcaire qui rappellent celles

utilisées sur les façades dans les quartiers d'avant-guerre de Montréal. Certaines sont riches d'histoire, voire de légende. Le guide aimera sans doute vous raconter qu'un sous-terrain secret dont il ne resterait plus aucun vestige avait été percé entre le couvent et le prieuré pour faciliter la récitation en duo des vêpres, voire des matines.

Les sports extrêmes d'aujourd'hui sont moins clandestins. Durant l'été on y pratique l'escalade sur le rocher aux corneilles, une formation géologique qui a de quoi étonner. Il s'agit d'une falaise anticlinale, dont les couches ressemblent à un immense arc-en-ciel de pierre.

Malgré sa taille modeste, la communauté dispose de bons restaurants capables de satisfaire les touristes les plus exigeants qui apprécient y faire halte lorsqu'ils traversent les Ardennes ou y séjournent.

Durbuy est si moderne qu'elle a sa banlieue, une vraie communauté urbaine de 3000 habitants. Barvaux et Bomal, les villages voisins, lui ont arraché quelques fonctions administratives, surtout depuis la construction d'une gare, mais seul Durbuy a son bourgmestre.

Qui plus est: pas question de fusion, le site original est protégé par décret, tout comme la plupart des bâtiments. On ne pourra y ériger des condos en hauteur ou des projets domiciliaires.

Durbuy paraît assuré de rester la plus petite ville du monde pendant encore bien longtemps. ●

Qui sont ces gens qui nous accueillent chez eux?

ANDRÉ DÉSIRONT
(collaboration spéciale)

On dénombre actuellement 1575 gîtes au Québec. Chaque année, un peu plus d'une centaine de propriétaires décident de baisser les bras, mais ils sont remplacés par un nombre à peu près équivalent de nouveaux exploitants de bed and breakfast. «Six fois sur 10, ce sont des gens qui se cherchent une activité de fin de carrière: ils ont entre 40 et 60 ans, bénéficient d'une retraite anticipée ou de bonnes économies et ils espèrent pouvoir bénéficier d'un bon revenu d'appoint, en mettant à profit leur sens de l'hospitalité», explique Robert Chiasson, copropriétaire du gîte Moka & Pyjama, à Saint-Irénée dans Charlevoix. «Quant aux autres, il s'agit pour l'essentiel de jeunes couples qui veulent élever leurs enfants ensemble en gagnant leur vie à la maison.»

Mais avec une capacité d'hébergement souvent comprise entre trois et cinq chambres, un gîte peut-il s'avérer assez rentable pour permettre à une famille de vivre de ces seuls revenus? «Cela dépend de plusieurs facteurs, observe Robert Chiasson qui, avec sa conjointe, Dominique Lavigneur, dispense des cours portant sur le démarrage d'un bed and breakfast. Un établissement situé dans le Vieux-Québec fonctionnera à pleine capacité 11 mois par année, ce qui garantit des revenus à la hauteur de l'achalandage. Par contre, en Gaspésie, où les touristes ne viennent que 10 semaines par année, la rentabilité est vraiment aléatoire. Mais elle dépend également de l'hypothèque de la maison et des investissements engagés pour aménager les lieux. Dans de nombreux cas, il est plus réaliste de considérer les recettes du gîte comme revenu d'appoint plutôt que comme revenu principal.»

Le candidats qui se lancent commettent beaucoup d'erreurs. Même forts d'une solide expérience, Robert Chiasson et Dominique Lavigneur n'y ont pas échappé, au milieu des années 90. Ils avaient exploité un bed and breakfast à Waterloo, dans les Cantons-de-l'Est de 1978 à 1983. Après 12 ans d'interruption, ils ont décidé de récidiver, cette fois à North Hatley. «La clientèle avait changé: elle était devenue plus exigeante, dit Dominique Lavigneur. Les hôtes voulaient des salles de bains privées, d'autant plus que nous étions dans un centre de villégiature d'essai.»

D'ailleurs, cette tendance à exiger plus de confort s'est accentuée. Le nombre de gîtes classés «trois» et «quatre soleils» augmente alors qu'il diminue pour ceux qui n'affichent que «un» ou «deux soleils».

Mais la sous-estimation des exigences de la clientèle n'est pas le seul piège dans lequel tombent les nouveaux exploitants. «L'erreur de départ la plus communément répandue consiste à se lancer avec un manque d'informations», dit Robert Chiasson. Chaque municipalité a ses propres règlements, qui sont souvent très contraignants. Ainsi, des gens décident d'acheter une maison pour y aménager un gîte, persuadé qu'ils n'auraient pas de difficulté à obtenir les permis nécessaires, parce qu'il y en a un dans la rue voisine. Mais les caprices du zonage sont tels qu'ils n'obtiendront peut-être pas le permis municipal. D'autres, qui prévoient exploiter cinq chambres, s'aperçoivent trop tard qu'un obscur règlement les limitera à deux chambres. «Plusieurs ministères ont voix au chapitre, sans compter la Régie du bâtiment qui peut imposer des aménagements qui coûteront très cher, dit Robert Chiasson. La règle d'or, c'est de se renseigner avant d'acheter la maison.»

La clientèle attache autant, sinon plus, d'importance à la qualité de l'accueil qu'au confort et à l'aspect des lieux. «Les gens satisfaits reviennent, mais surtout ils en parlent, dit Dominique Lavigneur. Quarante pour cent de nos réservations nous arrivent grâce au bouche-à-oreille. L'impact est donc beaucoup plus fort que celui de notre site Internet qui, avec 27% des réservations, est notre seconde source de recrutement de la clientèle.» ●

L'État du Maine commémore une association de 400 ans avec la France

Île-Sainte-Croix, Maine (AP)

L'île de Sainte-Croix, aujourd'hui inhabitée, a joué un rôle précurseur dans la colonisation européenne de l'Amérique du Nord, mais c'est une histoire qui remonte loin et, après 400 ans, l'État du Maine, la France et le Canada ont décidé de marquer cet anniversaire par dix jours de festivités.

L'île de 2,6 hectares sise au milieu de la rivière Sainte-Croix, qui sépare le Canada des États-Unis, est donc le théâtre en ce début d'été d'un chassé-croisé diplomatique entre ces trois pays.

L'endroit n'a d'ailleurs pas changé beaucoup depuis que Pierre Dugua, Samuel de Champlain et 77 autres hommes y ont débarqué en 1604 avec pour mission de créer la toute première colonie française au Nouveau Monde.

Parmi les invités de marque pour ce 400^e anniversaire, on note le premier ministre français Jean-Pierre Raffarin, le premier ministre Paul Martin et un responsable américain non identifié. Des représentants de la nation autochtone Passamaquoddy ont également été invités. Leurs ancêtres avaient aidé les nouveaux venus à survivre à un hiver rigoureux, mais la moitié des colons y avaient laissé leur peau.

La colonie française de Sainte-Croix, établie en 1604, précède donc de trois ans l'arrivée de premiers colons britanniques à Jamestown, et de quatre ans la fondation de ville de Québec par Champlain.

Mais la première colonie américaine viable fut fondée en 1620 par les pèlerins arrivés à Plymouth à bord du Mayflower.

Mais si tous les écoliers américains sont



PHOTO: PC

La Monnaie royale canadienne a frappé une pièce de 25 cents pour commémorer les 400 ans de la colonisation de l'île Sainte-Croix. La pièce a été réalisée par l'artiste canadien Robert Ralph Carmichael.

bien au courant du Mayflower et de la première colonie de Plymouth, bien peu ont déjà entendu parler de Sainte-Croix.

«L'Histoire est écrite par les vainqueurs», rappelle Deb Wade du Service national des parcs américains, responsable du site de Sainte-Croix. L'Histoire retiendra aussi qu'un certain Jacques Cartier avait établi une colonie temporaire près de la ville de Québec, en 1541.

Pierre Dugua, Sieur de Mons, avait choisi de s'établir à Sainte-Croix parce qu'il la croyait plus facile à défendre contre un ennemi éventuel. Financé par le roi de France, Dugua avait pour mission de fonder une colonie

et de christianiser les habitants qu'il rencontrerait. Quant au nom de l'île, Dugua a été inspiré par sa position, dans le confluent de rivières qui ressemblait aux bras d'une croix.

Malgré toutes leurs préparations, les Français n'avaient pas prévu un hiver si rigoureux et ils manquèrent vite d'eau, de nourriture et de bois de chauffage. Au printemps, 35 colons avaient péri et furent inhumés dans l'île. Pendant longtemps, leurs os à fleur de terre donnèrent à l'île un autre nom, celui de l'île-aux-Os.

Après cet hiver effroyable les survivants déménagèrent la colonie à un endroit appelé Port-Royal, aujourd'hui situé en Nouvelle-Écosse.

Malgré ces débuts difficiles, on estime qu'il y a aujourd'hui 18 millions de descendants francophones en Amérique du Nord.

Aujourd'hui, l'île de Sainte-Croix, balayée par les vents et la mer, montre bien peu d'indices de sa place dans l'Histoire. Les seules structures encore sur l'île sont une petite cabane pour l'entretien et un abri pour bateau.

L'île elle-même a perdu le tiers de sa superficie depuis 400 ans, sous l'effet de l'érosion. ●

NEW YORK
3 jours, autocar, hôtel 4*, 3 repas, visites.
(2) 339 \$ (3) 309 \$ (4) 279 \$
New York : 23 juillet, 6 et 20 août
4 et 17 septembre, 9 et 15 octobre, 3 décembre

BOSTON 9 juillet et 6, 20 août
WASHINGTON 22 juillet, 19 août, 3 septembre et 8 octobre
PHILADELPHIE 22 juillet

1 888 323-2244 Départ local / région
POLTOURS Yvette
3025754

ENEZ PROFITER
de notre spécial d'été

HÔTEL Auberge universel
MONTRÉAL

Spécial 99\$
* taxes

Déjeuner à la carte inclus à notre luxueuse salle à manger

Pour 2 adultes et les enfants (gratuit)

- Chambre standard
- Hôtel ★★★★★
- Stationnement gratuit
- Piscine intérieure et extérieure, chauffée à 85°
- Navette gratuite pour le Biodôme, jardin botanique, le Stade et le métro

Valable du 4 au 15 juillet 2004.
(selon disponibilité)

RÉSERVATIONS SANS FRAIS
1 800 567-0223

A faire:
La Ronde Biodôme
Festival de Jazz
et Juste pour rire

À la table

De la fine cuisine à saveur de détermination

JEAN-RENÉ PHILIBERT
Saint-Alexis-des-Monts

L'histoire est merveilleuse. Un jeune couple de Montréal, un peu bohème, quitte la grande ville pour partir à l'aventure. Aboutis un peu par hasard à Saint-Alexis-des-Monts, Daphnée Leclerc et son conjoint Paul Aubry décident d'acheter une douzaine de cerfs rouges pour l'élevage personnel. Lui ingénieur, elle femme d'affaires, ils ne savent pas vraiment ce qu'ils feront, mais ils savent que rien ne freinera leur détermination.

Après une étude de marché, Mme Leclerc observe qu'ils sont nombreux à faire l'élevage du cerf au Québec (entre 300 et 400 éleveurs), mais peu en font la transformation. Le couple entreprend alors de développer des produits originaux en préparant diverses recettes de cerf pour les grands hôtels et restaurants du Québec. Ainsi, dès le début, leur travail s'apparente à celui d'un chef cuisinier. D'ailleurs, c'est à cet effet que le couple engage Marie-Claude Grenier. Cuisinière expérimentée, elle les aide à combler la demande qui va sans cesse en s'accroissant.

Voilà maintenant quatre ans que Mme Leclerc et M. Aubry contribuent à développer et promouvoir la gastro-



PHOTO: SYLVAIN MAYER

Daphnée Leclerc et Paul Aubry, de l'entreprise Les cerfs d'Alexis

nomie québécoise. L'idée de départ était simple, mais ambitieuse. Elle consistait à fournir les grands chefs des hôtels et restaurants en pièces de viandes pré-cuites et partiellement apprêtées. Outre le talent pour convaincre, ce sont la variété et la qualité de leurs produits qui ont permis au couple de se

construire rapidement une réputation. Que ce soit leur mousse au poivre rose et coulis de canneberges, leur fondant de foie à la crème et pignons grillés, les fameuses pépites de cerf en marinade ou les gigotins farcis, leurs produits comblent les clients qui peuvent y goûter. En plus des huit produits transfor-

més, ils fournissent diverses pièces de viande de cerf à leurs clients dans la restauration.

M. Aubry et Mme Leclerc font ainsi figure de pionniers en Mauricie. Ils reçoivent la viande, l'apprêtent, lui donnent diverses saveurs et répondent aux hautes exigences des grands chefs. Ils sont à ce point novateurs qu'aucun local n'était disponible et suffisamment équipé pour accueillir leur entreprise en Mauricie. Ils ont donc eu recours à l'aide du ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) pour aménager des locaux conçus spécialement pour leurs besoins. Des locaux et des équipements qu'ils seraient prêts à partager avec des locataires intéressés. Les locaux comprennent un géant congélateur, une pièce réfrigérée, une salle de cuisson, une de saumure, une de séchage et une dernière pour l'emballage.

Il s'agissait d'un projet de plus de 150 000 \$ dont 84 000 \$ ont été défrayés par le MAPAQ. Un investissement qui en valait la chandelle puisque l'entreprise, depuis ses débuts, n'a cessé d'augmenter son chiffre d'affaire. D'ailleurs, Norman Houle, directeur régional du MAPAQ, a cru au projet dès le commencement: «ce projet, avec des produits de qualité, correspondait à nos

critères de développement et de création d'emplois». Il n'était pas le seul à y croire. Josée Maheu du CLD de Maskinongé était elle aussi très enthousiaste pour le projet. Cependant, les plus enthousiastes étaient certainement Louise et Lucien Leclerc, les parents de Daphnée. Ils étaient aussi présents à l'inauguration des locaux.

Daphnée Leclerc et Paul Aubry ne sont pas motivés que par le succès de leur entreprise. Ils ont aussi à coeur le développement des produits du terroir. C'est ainsi qu'ils soutiennent divers produits régionaux dont le moussoux Le Ricaneux de Saint-Charles-de-Belle-Chasse.

Comme M. Houle le rappelle, les produits du terroir sont au coeur d'un débat sur le besoin de développer des appellations contrôlées au Québec. Pour l'instant, il n'y a pas de loi régissant de manière précise les noms donnés aux produits alimentaires. Les acteurs du milieu agricole ne s'entendent pas à savoir si ce sont les appellations qui doivent être contrôlées ou les produits qui doivent être certifiés du terroir. Peu importe, pour les gastronomes qui veulent simplement goûter aux délicieux produits des cerfs d'Alexis, le couple se déplace pour faire des dégustations à domicile. ●

Les grands vins de Penfolds



CHRONIQUE DES VINS

JACQUES BENOIT

COLLABORATION SPÉCIALE

Les Australiens traitent le vin... avec ce qu'on pourrait appeler une familiarité de bon aloi.

Ainsi, ils ne se gênent pas pour assembler des lots de vins de diverses régions viticoles. Exemple, le célèbre Bin 707 Cabernet Sauvignon 2001 Penfolds, qu'a pu goûter la semaine dernière la presse spécialisée, au cours d'une dégustation animée par son oenologue en chef, Peter Gago.

Des fruits de quatre régions viticoles entrent en effet dans la composition de ce vin: Coonawarra, Padthaway, McLaren Vale et Barossa Valley... Vin puissant, à peu près opaque, très dense, concentré, mais sans lourdeur aucune, il a droit au titre de grand vin, et sera en vente à l'automne seulement, mais... à un prix élevé (environ 112 \$, ★★★★★, à boire, 7-10 ans aisément).

Et puis, d'un millésime à l'autre, l'origine des fruits d'un même vin peut varier.

Ainsi, le Bin 707 Cabernet Sauvignon 1983, goûté aussi ce jour-là, encore passablement jeune malgré des si-

gnes d'évolution (des notes de feuilles mortes au plan olfactif, et des saveurs un peu médicinales, dues à son âge), ne renferme pas de fruits de la région de Padthaway.

Et, contrairement au 2001, une partie des fruits entrant dans sa composition provenaient de la propriété Magil Estate, de Penfolds, située près de la capitale de l'Australie du Sud, Adélaïde (★★★, à boire, ce vin n'étant pas en vente au Québec).

Tout cela comme si, en France, on se permettait de faire un seul vin rouge avec, par exemple, un assemblage de Cabernet Sauvignon à la fois du Languedoc, du Bordelais et de la Loire...

Autrement dit, pour la France, qui continue à dominer nettement la production mondiale grâce à la qualité et à la diversité de ses produits, le vin est avant tout affaire de régions, de vignobles et de terroirs. Et même chose, mais dans un degré un peu moindre, pour l'Italie, d'où leurs systèmes élaborés d'appellations contrôlées.

Les Australiens, eux, ont une approche différente. À leurs yeux, les vins sont avant tout des marques, d'où les libertés qu'ils s'accordent... sans remords. Même chose également, bien sûr, pour les méthodes d'élevage et les fûts utilisés.

Pour le Bin 707 2001, ce fut de la sorte 100 % de fûts de chêne neuf amé-

ricain, et 100 % également de fûts de chêne neuf, mais français ceux-là, dans le cas du 1983.

Malgré tout cela, comme le montraient plusieurs vins de Penfolds dégustés ce soir-là, les grands vins rouges d'Australie possèdent un potentiel de garde considérable.

Ainsi, le Bin 60A 1962, qui fut élaboré avec du Cabernet Sauvignon (60 %) et de la Syrah, ou Shiraz (40 %), comme disent les Australiens, arracha ce soir-là des exclamations stupéfaites aux dégustateurs.

Grenat foncé, pourvu d'un bouquet très large, de fruits rouges et noirs, à la fois riche et velouté en bouche, il a tenu la route magnifiquement (★★★★).

Le Bin 80a 1980 était du même niveau (★★★★). Le Bin 90A 1990, dans le même style, mais plus ample, avait un petit quelque chose de plus que les deux précédents (★★★★ et même ★★★★★), tous ces vins n'étant naturellement pas disponibles. (Le fameux terme *bin* si souvent utilisé par les Australiens désigne simplement, soit dit en passant, un lot de vins.)

Autre superbe vin de Penfolds, qui sera lui aussi en vente seulement à l'automne, son RWT (pour Red Winemaking Trial) 2001 Barossa Valley Shiraz, tout aussi puissant que le Bin 707 2001, mais qui ne sera pas donné lui non plus (117 \$, ★★★★★, à boire, 6-7 ans).

On peut ajouter qu'il y a deux types de vins blancs d'Australie qui vieillissent très bien, à savoir ceux de Riesling et, peut-être encore davantage, ceux de Sémillon, notamment de la vallée de la Hunter, dans l'État de la Nouvelle-Galles du Sud.

De Penfolds, on peut goûter ce moment, à prix correct, son South Eastern Australia 2002 Shiraz Cabernet Koonunga Hills, très coloré sans qu'il soit opaque, au bouquet de bonne ampleur, de fruits noirs surtout, et un peu torréfié (genre nuances de goudron), charnu et aux saveurs

relevées. D'une bonne concentration, ses tannins sont gras, mais sans le côté compact et serré des grands vins de cette maison.

C, 285544, 17,45 \$, ★★(★) \$\$, à boire, 2-3 ans.

Un vin d'Espagne

Beaucoup de vins rouges d'Espagne coûtant moins de 20 dollars offrent de très bons rapports qualité-prix.

C'est le cas notamment du La Mancha Crianza 2000 Fontal Bodegas Fontana, passablement coloré, et dont le bouquet, de fruits rouges surtout, marqué par un boisé aux nuances particulières, un peu austère, se fait plus attrayant avec l'aération.

Vin qui a du corps, charnu, tannique et ferme, il est élaboré avec surtout

- La notation**
- ★ - Vin correct
 - ★★ - Bon
 - ★★★ - Très bon
 - ★★★★ - Excellent
 - ★★★★★ - Exceptionnel
 - (★) - Égale une demi-étoile

La règle

- > Plus d'étoiles que de \$, le vin vaut largement son prix.
- > Autant d'étoiles que de \$, il vaut son prix.
- > Moins d'étoiles que de \$, il est cher ou même très cher.
- > C indique qu'il s'agit d'un vin «courant», vendu dans la plupart des succursales.
- > S désigne les vins de «spécialité», en vente uniquement dans un nombre limité de succursales.
- > Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.

du Tempranillo (85 %), et pour le reste de Cabernet Sauvignon (15 %), l'élevage, d'une durée d'un an, se faisant en fûts -sans doute américains à en juger par son boisé. Impeccable pour le prix.

S, 10253651, 15,20 \$, ★★(★) \$(S), à boire, 2-3 ans au moins.

Vacances

Comme tous les ans, je prends, chères lectrices et chers lecteurs, quelques semaines de vacances pendant lesquelles cette chronique ne paraîtra pas. Sa publication reprendra au début d'août. ●

CUISINE du monde

BISTRO L'ANCÊTRE RESTAURANT

Une première sur la rue des Ursulines!

Restaurant de spécialités italiennes
• Pâtes • Pizza pâte mince • Grillades, etc.

HEURES D'OUVERTURE
Tous les jours de 11 h à 23 h
Fermé les lundis

Venez savourer un repas délicieux en profitant du cachet enchanteur d'une maison ancestrale.

BISTRO L'ANCÊTRE | 603, des Ursulines, Trois-Rivières | (819) 373-7077

Italie

EL-TAOUK

UN SUCCÈS ACCOMPLI

Goût exquis
Saveur exotique

Cuisine santé libanaise
Unique en région
(plats pour emporter)

Aussi, bientôt au centre-ville

3025, boul. des Forges, Trois-Rivières
(coin de la Terrière)

Liban

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30



Tourisme

LE VILLAGE DE NOTRE-DAME-DES-BOIS

Un joyau dans l'écrin des Appalaches



RONALD MARTEL

La Tribune
Notre-Dame-des-Bois

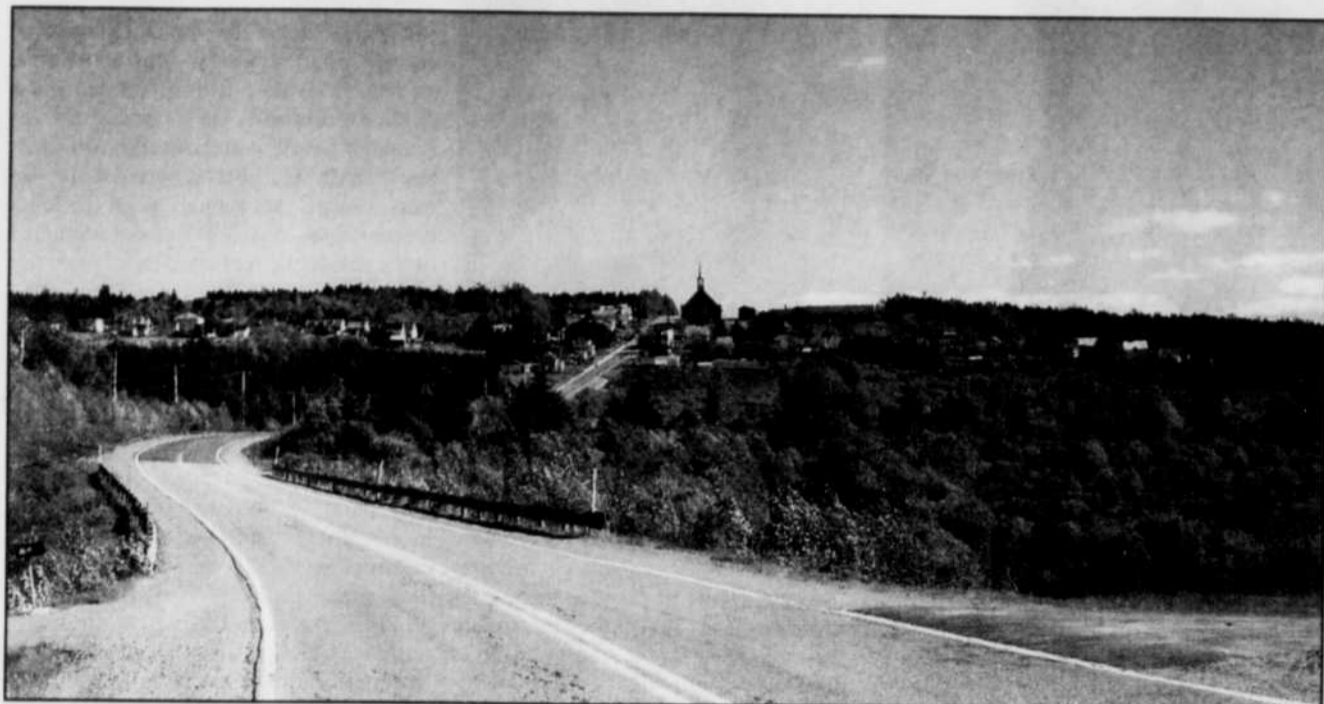


PHOTO: LA TRIBUNE

Notre-Dame-des-Bois, «le plus beau village du Québec», comme se plaît à le répéter le maire Jean-Denis Turgeon.

Perché au flanc d'une colline abrupte, côté sud, serti au pied du majestueux mont Mégantic, côté nord, la découverte du village de Notre-Dame-des-Bois s'accompagne toujours d'un coup au coeur qui s'apparente au coup de foudre.

Un phénomène répandu dans ce coin bucolique de la région de Mégantic, dont la splendeur des paysages montagneux paraît digne des plus grandes cartes postales. Ils sont plusieurs à avoir ressenti ce contrecoup émotionnel pour ce petit patelin, tellement qu'ils ont tout quitté les ailleurs possibles pour venir s'y installer.

Bernard Malenfant est de ceux-là, qui vit encore ce charme, ressenti pour son village d'adoption en février 1978, alors qu'il y était parachuté pour son travail de technicien d'observation rattaché à l'Observatoire scientifique du Mont-Mégantic, où il s'occupe toujours, 26 ans plus tard, pour l'Université de Montréal, du plus gros télescope dans l'Est de l'Amérique. Et le charme agit toujours.

«J'ai trouvé les gens vraiment accueillants ici. Ils étaient curieux de savoir ce que je venais faire, ils s'informaient et me souhaitaient la bienvenue», de relater le sympathique scientifique. «Je me souviens, ils disaient l'étrange en parlant de moi, ou le gars de la montagne, et ça me faisait rire!»

Dès la première soirée d'observation, le premier été, à l'occasion d'un

événement «portes ouvertes», l'Observatoire avait déjà un énorme pouvoir d'attraction.

«Il est venu plus de 1000 personnes. Leurs automobiles au sommet ont créé un embouteillage monstre, parce qu'on n'avait pas encore l'habitude. Il a fallu appeler la Sûreté du Québec pour rétablir la circulation sur la montagne...», se rappelle Bernard, le regard enjoué.

«Avant, je m'assois souvent à l'épingle que fait la route dans la montée à l'Observatoire. Et je rêvais qu'un jour les gens viendraient nombreux pour profiter de cette si belle nature et pour découvrir les étoiles. Ce fut vite chose faite!»

Pour le maire de Notre-Dame-des-Bois, Jean-Denis Turgeon, qui compte 22 ans de vie politique municipale en novembre prochain, l'Observatoire, et plus tard son centre d'interprétation de l'astronomie, l'ASTROLab, ont beaucoup aidé son village.

«Nous avons obtenu, cette année-là, l'asphaltage de la route qui nous relie à Sherbrooke, de même que celui de la route du Parc du Mont-Mégantic», se

félicite-t-il encore.

Il en a vu des organismes et combien de réunions pour obtenir et promouvoir ces attractions naturelles et touristiques.

«Que ce soit pour la Société intermunicipale de développement du mont Mégantic, qui réunissait les maires des municipalités environnantes, ou Tourisme Mont-Mégantic, deux organismes qui ont fusionné d'ailleurs, ou encore la Table d'harmonisation du Parc national du Mont-Mégantic, plus récente et gérée par la SÉPAQ, nous avons siégé souvent, même dans des audiences publiques ailleurs, pour obtenir un parc national ici, et toutes ses attractions», de se remémorer le premier magistrat avec émotion.

«Il y a ici un produit unique, qui n'existe pas ailleurs, ce mélange de nature et d'astronomie, avec un slogan branché: *De la terre aux étoiles*».

Ce que confirment des représentants de la revue américaine *Sky & Telescope*, en visite lors d'un Festival d'astronomie populaire, qui sont fiers: rien de tel n'existe dans le monde.

Le village s'est refait une beauté en 2003, puisque le réseau d'aqueduc et d'égouts a été rénové, un investissement de plus d'un million \$. On a évidemment réasphalté les rues, ça valait la peine, puisque plus de 70 000 personnes passent chaque année par le village, pour se rendre au Parc national du Mont-Mégantic.

«Et avec trois festivals cet été, trois fins de semaines de suite, on attendait encore beaucoup de monde!», de s'exclamer M. le maire.

En effet, les festivals des Artisans et des Marchés aux puces, qui se passent les 26 et 27 juin, du Travailleur forestier, en cours les 2, 3 et 4 juillet, présenté depuis 1978, et celui d'Astronomie populaire, qui aura lieu les 9, 10 et 11 juillet, une 21e édition, sont à l'horaire des Boisdamiens, pour faire découvrir Notre-Dame-des-Bois, «le plus beau village du Québec», comme se plaît à le répéter le maire Jean-Denis Turgeon.

Et si vous mettez un de ces festivals à votre agenda, vous aurez le bonheur de rencontrer des gens vraiment réceptifs. ●



PHOTO: LA TRIBUNE

Bernard Malenfant est maniaque d'astronomie

Repères

Village:
Notre-Dame-des-Bois

Région:
Estrie, région de Mégantic

Population:
770 résidents et 2 000 saisonniers

Plan d'eau: aucun, il y a trop de montagnes!

Types de paysages:
montagneux

Industries: touristique seulement, gîtes-du-passant surtout

Projet majeur espéré:
Auberge du Mont-Mégantic, 50 chambres à construire près du Parc national du Mont-Mégantic

Agriculture: Élevage de moutons, chevaux, peu de vaches laitières

Attractions à ne pas manquer:

50 km de sentiers de randonnée l'été, de ski de fond et de raquettes l'hiver; camping rustique et hébergement en refuges; soirées d'observation à l'Observatoire populaire, à l'ASTROLab et au CosmoLab-Velan; spectacle multimédia *Rythmes Cosmiques*; tout cela à voir au Parc national du Mont-Mégantic.

Tanguay
vous offre
sur toute
la marchandise*

un
été
de
48
mois

Chez Tanguay
Exigez
accord D

Magasinez en ligne: www.tanguay.ca

TANGUAY

Livraison et service GRATUITS à la grandeur de la province

2200, boul. des Récollets, Trois-Rivières (819) 373-1111 • 1 800 465-2200

Sur approbation du service de crédit Accord D Desjardins. Applicable sur tout achat de 500 \$ et plus, ne payez que les taxes de vente. Si un versement vient en souffrance, un intérêt sera calculé à compter de la date d'échéance du versement au taux annuel de 19,5 % et sera chargé mensuellement au compte du client. (exemple: solde en souffrance de 100 \$, l'intérêt pour une période de 30 jours sera de 1,63 \$). Achat minimum requis: 100 \$ - 12 versements, 500 \$ et plus - 48 versements. En vigueur pendant un temps limité. Détails en magasin.

Les prédateurs sur le fleuve



VOYAGE DANS LE
TEMPS

FRANÇOIS ROY

COLLABORATION SPÉCIALE

À Grondines et à La Pérade, à Saint-Jean Deschailons et à Saint-Pierre les Becquets, personne n'a jamais vu sur le fleuve un spectacle aussi magnifique et aussi terrifiant: soixante-quinze embarcations s'avancent dans un ordre parfait, escortées par quatre gros vaisseaux de guerre.

Nous sommes à l'été de 1760. Beaucoup de familles sont parties se cacher au fond des bois, mais il reste encore sur nos rivages quelques braves habitants qui regardent passer l'escadre de James Murray, qui remonte le fleuve avec son armée, en direction de Montréal. En fait, trois armées britanniques convergent vers cette ville: celle de Murray, parti de Québec, celle de William Haviland qui arrive du lac Champlain et celle de Jeffrey Amherst qui descend du lac Ontario.

Depuis la chute de Québec, la Nouvelle-France est touchée à mort. Par dessous l'aile, elle perd son sang. Les prédateurs ont flairé la mort imminente: ils se forment en meute, pour donner le dernier assaut. Les jours de la proie sont comptés.

Mais, pour Murray, les choses de gâtent à la hauteur de Batiscaan. Armés de simples fusils de chasse, une poignée de Canadiens sautent à l'eau jusqu'à la taille et déchargent en direction des pavillons britanniques, comme s'il s'agissait de simples bouts de chiffon rouge. Cette fusillade dérisoire dure une bonne demi-heure, avant qu'une canonade partie des bateaux ne vienne disperser les francs tireurs.

L'escadre britannique passe devant Trois-Rivières sans s'y arrêter. Attaquer cette petite ville fortifiée, ça vou-

drait dire perdre du temps, des hommes et des munitions, alors que le véritable objectif de Murray, c'est d'aller rejoindre Haviland et Amherst devant Montréal. Un peu plus haut que Trois-Rivières, nouvel incident. Encore des coups de feu partis de la rive. Mais, cette fois, il y a des dommages: des soldats et des matelots sont blessés. Murray n'est pas content. Puisque les Canadiens résistent, on va leur donner une bonne leçon à la première occasion.

Aux environs de Yamaska, le général débarque un détachement dont la mission est de brûler toutes les habitations jusqu'à Sorel. Effrayés, les Sorelois déposent les armes et demandent à Murray d'épargner leur ville.

Vous trouvez que Murray est cruel? Mais, non, voyons: c'est la guerre qui est cruelle! D'ailleurs, la suite des choses prouvera que James Murray est un officier plutôt «correct», capable d'être juste et magnanime. Si vous cherchez le parfait prédateur, vous devriez plutôt regarder du côté du prédécesseur de Murray, le glorieux général James Wolfe.

Wolfe, qui envoyait au casse-pipe ses braves soldats écossais, parce qu'ils se battent bien et aussi parce que, selon lui, ce n'est pas une grosse perte s'ils tombent au combat. Après tout, ce ne sont pas des Anglais!

Wolfe, qui s'en prenait aux populations civiles, systématiquement et sans provocation. Bien sûr, il faisait tout ça pendant le jour parce que, le soir, le loup devenait agneau. Il écrivait de longues lettres à sa maman, restée en Angleterre, pour se plaindre de son éloignement et de ses maux d'estomac. Peu de temps après, sur les Plaines d'Abraham, un de nos ancêtres a pris pour cible le général Wolfe et lui a fait passer son mal de ventre. Pour toujours.

On ne connaît pas l'identité du tireur, mais on est sûr d'une chose: il était doué pour la chasse au loup. ●